

E - 72 SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2009 *vinum*

vinum

NUESTRAS CATAS:
Burdeos, California,
Verdejos de Rueda,
Portugal, La Palma

Vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Islas de vino: La Palma Brunello, un año después Críticos de vino Entrevista: Renzo Rosso Catas: Burdeos, California, Verdejos, Portugal, La Palma



La Palma, hecha de malvasía

Comienza el viaje por las islas de vino

BRUNELLO
Un año después
del escándalo

ENTREVISTA
Renzo Rosso, diseñador
de moda (Diesel)

CRÍTICOS DE VINO
Reyes de copas y formadores
del gusto

Chopard



“Less is more”

L.U.C. XP - Less is more. El diseño contemporáneo del L.U.C. XP ilustra este concepto a la perfección, tanto en las líneas depuradas de su caja como en la sobriedad de su esfera y sus agujas. Un movimiento L.U.C. de mecanismo automático equipado con doble barrilete (tecnología L.U.C. Twin®) garantiza a este modelo una reserva de marcha de más de 65 horas. Este reloj, accesorio ideal para una reunión de negocios o para una velada elegante, tiene un valor intemporal.

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

L.U.C. XP: disponible en oro amarillo, rosa y oro blanco (161902)

Solos ante el peligro

Catar un vino es hablar de un vino. La crítica de vinos busca sobre todo guiar al consumidor, pero casi siempre acaba siendo el mejor argumento de ventas. Hay mucho dinero en juego, y su juicio severo puede poner en peligro famas y haciendas.

Vive el mundo de la crítica de vinos en un estado de constante sobresalto. Como en la película a la que hacemos referencia en el título, el catador comentarista se ve a menudo abruptamente envuelto en situaciones difíciles, cuando se suponía que los suyos era una labor placentera, libre de sobresaltos, tratándose de materia tan noble como el vino. Pero ya lo decía el aforismo latino: in vino veritas. Y la verdad, además de hacernos

libres, muchas veces nos convierte en testigos incómodos. El problema tiene su raíz en que el oficio de crítico y juez nunca contenta por igual a las partes en litigio. Como en la fauna misma que puebla los juzgados, en el mercado vitivinícola hay de todo, buenos y malos, inocentes y culpables. Para bien o para mal, el crítico ha de impartir sentencia, y gracias a la universalización de los medios de comunicación, su mensaje ha pasado a tomar un peso notable, a veces decisivo, cuando no asfixiante, en un mercado tan competitivo. Si nos fijamos en USA, el país con el más agudo sentido comercial, nos encontraremos con un puñado de críticos que ejercen una influencia casi enfermiza, casi sectaria, entre sus seguidores. A una sugerencia suya, la bodega del vino ensalzado se hará de oro, y con un poco de suerte su fama se extenderá desde Nueva York hasta algún remoto rincón

FOTO DEL MES



Para muchos aficionados, la degustación de un vino comienza por la lectura de su cata. Por ello la crítica especializada tiene una gran responsabilidad. Página 28.

del planeta. Cuando su “gracia” se derrama sobre un vino español (quizá ocurra algo parecido en otras zonas enológicas) una especie de locura triunfal invade a la bodega en cuestión. El hecho de que el señor Parker, u otro comentarista con galones suficientes, haya valorado un vino determinado con un 93/100,

«Ofrecemos una “gran cata de catadores”, todos ellos con fama contrastada y muchos años de experiencia».

pongamos por caso, desata una carrera desenfrana por salir en los medios de comunicación, como si de un premio Nobel se tratara. Pero, ¿hasta qué punto el crítico tiene influencia sobre el consumidor? En España, quizá porque nuestra tradición vinícola es más longeva, no existe un seguidismo tan ciego con los líderes de opinión, aunque es indudable que una buena crítica suele influir terminantemente en la decisión de compra de los aficionados más atentos. En Vinum, y sin que sirva de precedente, ofrecemos una “gran cata de catadores”, todos ellos con firma y fama contrastadas, y muchos años de experiencia. Nos han desvelado su forma de valorar y de diseccionar un vino, los parámetros que consideran a la hora de juzgarlo y el estado actual del mercado. Ciertamente no están todos los que son, pero es indudable que sí son líderes de opinión.



Islas de vino: La Palma. Pág. 16



Críticos de vino, los reyes de copas. Pág. 28.



Brunello, un año después del escándalo. Pág 36.



Entrevista con Renzo Rosso, diseñador de moda (Diesel) Pág 42.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
El tacto en las catas
- 8 INTERNACIONAL
Portugal: secreto a voces
- 10 INTERNACIONAL
Australia: viñedos incendiados
- 12 NACIONAL
Carlos Delgado, nueva etapa
- 13 NACIONAL
Premios Asociación Madrileña de Restaurantes
- 14 NACIONAL
Premios carteles Terras Gauda

MAGAZIN

- 16 LA PALMA
Islas de vino
- 28 CRÍTICOS DE VINO
Los reyes de copas
- 36 BRUNELLO
Un año después del escándalo
- 42 ENTREVISTA
Renzo Rosso, diseñador (Diesel)



Foto portada:
Heinz Hebeisen.

GUÍA

- 46 CATA VERDEJOS DE RUEDA
El Dorado
- 50 CATA PORTUGAL
Siempre más y mejor
- 55 LA PALMA
Dulces ambrosías
- 56 CATA BURDEOS 2006 (II)
La orilla izquierda
- 60 CATA CALIFORNIA
California "is back"
- 62 NOVEDADES
Lo último del mercado

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 63 CONOCER
La psique
- 64 CONOCER
El ensamblaje
- 65 AGENDA
- 66 QUIÉNES SOMOS

¿Qué diferencia hay entre una sangría y un tinto de verano?

No sé si son lo mismo y si hay alguna receta estándar para cada uno de estos brebajes.

Noelia de Miguel, Madrid.



En cualquiera de los dos casos la base es vino, normalmente de baja calidad. La receta básica de la sangría es: zumo de naranja, de limón, azúcar y rama de canela, además de vino tinto. Para el tinto de verano hay dos versiones, o bien al 50% con gaseosa o con refresco de limón. El éxito del tinto de verano, que se revela como la bebida más consumida este verano, un 11% frente a la sangría (que siempre se había mantenido líder), incide en la facilidad para elaborarlo. Las ventas, de igual modo, son claras, la sangría supone 9,7 millones de litros en alimentación y el tinto de verano 37,3, es decir, un 6% del total con respecto al 92% de vino tranquilo que se consume.

Control de calidad en bodega.



¿Cuáles son los valores de calidad de un blanco?

He visto que a veces se hace cata ciega con copas negras, en las que no se puede apreciar el color ni el tipo de vino. Pero imagino que a la hora de catar uno tiene unos parámetros preconcebidos, sea para un tinto, un blanco, un rosado, un vino dulce, un espumoso... que el catador debe aplicar para su valoración. A nadie se le ocurriría rastrear taninos en un vino blanco, por ejemplo. Y eso me lleva a la siguiente reflexión: ¿cuáles son los parámetros de calidad para un blanco, según ustedes?

Eliseo Martínez Solar. Aranjuez.

Siendo tajantes, su gusto personal es el mejor indicativo de calidad, pero seguro que no se refiere a eso. Al vino blanco, a diferencia del tinto, se le exige identidad varietal. Hay muchos elaboradores de vino tinto que pretenden que un garnacha se parezca a un cabernet, por ejemplo. Con los vinos blancos esto no debería ocurrir. El primer paso es apreciar identidad varietal y dentro de ésta apostaremos por su elegancia, por su capacidad para desvelar argumentos aromáticos. Entre los más buscados, además de la fruta, están los rasgos minerales. Terrenos arcillo-calcáreos o de pizarra coloreada (roja o azul) siempre ofrecen grandes dosis de mineralidad. Otro detalle, a nuestro juicio, esencial es la frescura en todas sus fases. Si se decanta por algún ejemplo con crianza en madera, es primordial que no distorsione el conjunto; en tintos se puede tolerar cierto protagonismo de la madera, pero no en los blancos. Cuando lo pruebe deberá hacerse varias preguntas: ¿Cumple sus pretensiones? ¿Es armónico (referente al equilibrio, a su finura y calidad táctil)? ¿Añade aromas insospechados en el final de boca? Este último detalle suele ocurrir con los grandes vinos, aquellos que no desvelan todo su potencial hasta el final, o incluso pasado un tiempo después de abierta la botella. Los grandes vinos, en sus primeros años, demuestran una acidez mordiente. En España tenemos magníficos ejemplos como Chivite 125 Colección, Jean León, Rocallis, Belondrade y Lurton o Tondonia, por ejemplo.

¿Para qué se quiere la madera con los rosados?

Siempre me habían “vendido” que los rosados servían para todo tipo de comidas, como un vino comodín. Con la enología moderna se le ha quitado este sambenito, y ahora se valoran sus aspectos tánicos, como los del tinto y la fruta y frescor de los blancos. Pero me pregunto, ¿la madera no los inclina hacia el carácter de los tintos?

Virginia Quiroga. Ourense

Es normal mostrarse algo escéptico la primera vez que se prueba un rosado con un toque de madera, pues su propia concepción nos lleva a imaginarnos un vino fresco, frutal y ligero. Sin embargo, en Francia hace tiempo que se elaboran y tienen un gran pedicamento entre los consumidores. En España todavía está por desarrollar esta labor, quizá porque todavía permanece en el imaginario del consumidor que el rosado es un vino de trote y que no se merece las caricias de la madera. Los enólogos modernos buscan dotar al rosado de una nueva vida, lejos del tópico, proporcionándole un incremento aromático y gustativo, entre otros. Hay magníficos ejemplos como el Chivite 125 Colección, Prado Rey o Tobía, este año insuperable. Otro faceta interesante a la hora de consumirlo, aunque ya no es un vino “para todo”, es la temperatura de servicio, más fresca que un tinto, lo que le confiere una buena versatilidad para combinarse con platos más elaborados.



El rosado todavía tiene una escasa venta y poco aprecio, injustamente, entre los consumidores españoles.

La importancia del tacto del vino en la cata

He asistido más de una vez a catas y cursos de catas para aficionados de un cierto nivel. Desde el primer momento me sorprendió que en la cata entrasen en acción todos los sentidos. ¿Todos? Pregunté la primera vez. ¿También el oído? Pues sí, me contestaron, también el oído, aunque casi en un sentido poético. Pero fue el tacto el sentido que más tardé en comprender a la hora de la cata, subyugado, casi anulado por los aromas.

Robin Say. EEUU.

Qué puede producirle una suave caricia, esa podría ser una respuesta contundente. En el vino es trivial, aunque no se resalte a menudo. En el tacto se engloban la astringencia (sensación áspera), calidez (cantidad de alcohol), temperatura, burbuja (la de calidad es fundente, como una crema), metálico (encontrado en vinos espumosos y de origen todavía desconocido) y cuerpo. Este último, no está claro. En vinos dulces el cuerpo está relacionado con el contenido en azúcar, en vinos secos con el contenido en alcohol pero esto ha cambiado (Pickering et al.,



1998). La glicerina aparece para incrementar la percepción de cuerpo, así como los taninos o la cantidad de aromas. Todo ello, según el último estudio contribuye a la percepción de cuerpo.

PORTUGAL

Secreto a voces

La fama de Portugal como país vinícola ideal para cazadores de gangas tiene fundamento. A partir de ahora, habría que disponerse a superar el siguiente escollo y lograr que Portugal se establezca como país productor de vinos de categoría mundial.

Texto: Barbara Schroeder

¿Por qué Portugal tiene tantas dificultades para ser tomado en serio como país productor de grandes vinos secos, es decir, no fortificados? Quizá porque, en primer lugar, el segmento superior está tomado por el vino de Oporto desde hace varios cientos de años, y durante mucho tiempo fueron sus productores los que también hacían vinos secos. En segundo lugar, la historia del vino superior sin fortificar no tiene más de 20 años en Portugal. Y, en tercer lugar, la diferencia de calidad entre los vinos del segmento calidad-precio (entre 10 y 20 euros) y el segmento de lujo (hasta 45 euros) a veces es muy escasa. Para que los tomen en serio como vinos superiores, muchos de los mejores vinos portugueses parecen ser, sencillamente, demasiado baratos.

Fieles a su carácter

Lo que quizá moleste a los bebedores de etiquetas nos parece bueno y barato a los amantes de vino. ¿Por qué íbamos a quejarnos de que en Portugal se puedan comprar por poco dinero vinos de excelente calidad, de un estilo inconfundible y hechos con una técnica que está al mismo nivel que la de los vinos más caros de Italia, Francia o ultramar? Precisamente hemos querido tener en cuenta este hecho, y en nuestra guía de Portugal, que publicaremos en el próximo número, los resultados estrán ordenados exclusivamente según su calidad.

Lo que nos ha llamado la atención especialmente es que la mayoría de los tintos portugueses ha ganado en frutalidad y frescor sin que haya peligrado

Foto: Heinz Hebeisen



Rescatados de las sombras: los tintos secos portugueses.

su personalidad. Exceptuando algún que otro *renegado* que ha apostado por la internacionalidad sin rostro, cada vez comprobamos más tipicidad. Y no sólo en las regiones DOC más conocidas, sino también en muchas zonas emergentes de vinos de la tierra. Para nuestros paladares habituados a la elegancia francesa y al vigor italiano, los vinos del Alentejo son los más familiares, con su aromática frutal, sus taninos suaves y su insuperable frescor. Los que prefieran taninos y densidad a frutalidad y suavidad encontrarán de su gusto los vinos del Douro y del Dão, y también los de Bairrada. Asimismo, merecen especial mención los vinos de regiones como Ribatejo o Estremadura, tanto por su relación calidad-precio, que sigue siendo interesante, como por el amplio espectro de estilos y la decidida idiosincrasia y

personalidad de los vinos. Portugal es conocida como tierra de vinos tintos. Pero uno de sus puntos fuertes es la producción de blancos ligeros y muy agradables con una chispa de aguja, en gran parte reunidos bajo la denominación de *vinho verde*. Bajo esta denominación sale actualmente al mercado una variopinta paleta de vinos que abarca desde los que contienen muy poco alcohol y algo de azúcar residual hasta los blancos fermentados en barrica. Los más agradables para el verano son precisamente los *vinhos verdes* singularmente frescos, no demasiado alcohólicos, con ligera aguja y, por qué no, embotellados con una pizca de azúcar residual. Se trata de un estilo de bebida verdaderamente deliciosa, fácil de beber y única, como hoy día es raro encontrar en ningún lugar.

OTRA FORMA DE LEER

mivino

Entra en www.mivino.info
y estarás informado
semana a semana
de toda la actualidad vitivinícola.



- Catas
- Novedades del mercado
- Los vinos que más gustan
- Las Bodegas Ejemplares
- Enoturismo
- Noticias de actualidad



AUSTRALIA

Mucho calor y daños por incendios

Se acabaron las cepas

En un plazo muy breve de tiempo han sido aceptadas en Francia casi 4.000 solicitudes para arrancar viñedos en el año 2009. Desaparecerán unas 10.000 hectáreas de viña. La UE tiene previsto gastar en esta medida 70 millones de euros sólo para Francia, mucho más del montante para la promoción de ventas, algo que la mayoría de los franceses ni siquiera sabe cómo solicitar.

Côtes de Bordeaux

El INAO (el instituto francés para las denominaciones de origen) ha dado luz verde a la nueva "appellation" Côtes de Bordeaux, que sustituye y reúne a las denominaciones de vinos tintos Côtes de Castillon, Premières Côtes de Blaye, Premières Côtes de Bordeaux y Bordeaux Côtes de Francs. Las únicas "côtes" que permanecen al margen de esta unificación son las Côtes de Bourg, que siguen por su propio camino.

Crus Bourgeois

A partir de la cosecha de 2008, los vinos del Médoc que cumplan las condiciones podrán incluir la designación de "Reconnaissance Cru Bourgeois". Ésta debe solicitarse cada año y ser certificada por la oficina especializada en normativas, Bureau Veritas. Con ello, no sólo se entierra la vieja clasificación de los "crus bourgeois" de una vez por todas, sino que también finaliza la disputa legal por la clasificación que se ha mantenido durante años.

Gafas de color rosa

La reforma agraria de la Unión Europea prevé, entre otras cosas, que en lo sucesivo el rosado también se pueda hacer mezclando vino tinto con blanco. A los vinicultores de rosado en Francia, sobre todo en la Provenza, les parece escandaloso: con esta normativa, queda inutilizado el trabajo de información de los últimos años, que consistía precisamente en hacer entender al consumidor que el rosado es un vino ligero hecho de uva tinta. Debido a las protestas, ahora se está analizando si el rosado provenzal podría comercializarse con el atributo de "tradicional".

Foto: fotolia/VINUM



No sólo el fuego, también el humo ha dañado los viñedos y las uvas.

Todavía no está claro qué cantidad de vino no podrá comercializarse debido a la contaminación por humo de las uvas. El descenso de las reservas de agua en muchas regiones, además, ha hecho necesario un racionamiento riguroso. Así, los vinicultores en Barossa Valley sólo han podido extraer un escaso 15 por ciento de su derecho al suministro de agua. La finca Lanz Thomson,

Tras el caluroso año 2008, los vinicultores australianos han tenido que vérselas con otra ola de calor aún más devastadora (hasta 45° C) a principios de la vendimia, en febrero. Los incendios forestales, que provocaron en Victoria más de 200 víctimas mortales, asolaron en Yarra Valley alrededor de un cinco por ciento de la superficie de viña, y afectaron –entre otras– a la conocida finca De Bortoli.

por ejemplo, ha tenido que comprar en 2008-2009 alrededor de 15 millones de litros adicionales de agua en el mercado libre para regar sus 16 hectáreas de viñedos. Con ello se duplican los gastos de agua, que normalmente alcanzan los 6.600 dólares australianos. Para suavizar la problemática del agua, en ese país se está planificando crear grandes desaladoras de agua del mar.

Foto: VINUM



Terroristas del vino

El CRAV (grupo de acción regional de los vinicultores del Languedoc) vuelve a hacer de las suyas: ha vaciado en las alcantarillas (junto a Nîmes) 11.000 hectolitros de vino por valor de medio millón de euros y en Hérault (en una "domaine" propiedad del gigante del vino Les Grands Chais de France), ha colocado dos cargas explosivas, de las que sólo estalló una, que provocó únicamente daños materiales. Con tales medidas, el CRAV pretende llamar la atención sobre los problemas de ventas de los vinicultores del Languedoc y defenderse de la competencia de los vinos extranjeros. Francia es el mayor importador de vinos de la UE (cerca de 5,6 hectolitros en 2008, lo que corresponde aproximadamente a la producción completa de la región bordelesa o a alrededor del 10 por ciento del total de la producción de vinos franceses).

Lee o navega



La revista Vinum también en Internet



La revista Vinum, con ediciones en cuatro idiomas y difusión en Europa e Iberoamérica, tiene también su página web. Con más de 28.000 artículos online y más de 42.000 vinos catados, cuenta con una de las mejores bases de datos de vinos en Internet a nivel mundial.

www.vinum.info/es/

Puede suscribirse online (en: www.vinum.info), o por e-mail (suscripciones@vinum.info).
 Puede suscribirse también llamando al teléfono 918 907 120. O enviar sus datos al fax: 918 903 321.
 O por correo postal a: AES, C/José de Andrés, 11. Col. San José, Bloque 3, bajo. 28280 El Escorial (Madrid)

Fax

La Familia Brugal visita España

Hace 5 generaciones, en 1888, Don Andrés Brugal dejó Sitges en un periplo que iba a concluir en Puerto Plata, en la República Dominicana, donde instaló el primer ingenio de azúcar y ron. Su imparable empresa sigue bajo la dirección de la familia, y sus sucesores, el veterano maestro ronero D. Guillermo y su sobrino Félix, han recorrido uno de sus mejores mercados, el español, para descubrir a los profesionales y aficionados a los secretos y novedades del ron, un trago que se impone día a día, y de la marca que ha acuñado estilo, personalidad. Brugal es la única que domina todo el proceso de producción, desde el campo, sus plantaciones de caña, hasta la botella envuelta manualmente en la inconfundible redecilla. Así se ha encumbrado al podio de las tres mayores marcas internacionales.

Cool Cities, la cultura verde

Media docena de capitales de la cornisa norte, la España verde, jugosa y gastronómica, se han unido para mostrar a coro sus encantos bajo un rótulo y una campaña que rebosan modernidad: Cool Cities. Reflejan así su asentada oferta cultural, museos, exposiciones, salones, festivales, que añaden especial atractivo para un turismo activo que ya no se conforma con el paisaje -deslumbrante en esas latitudes- y con el variopinto catálogo en el plato, productos de la tierra, vinos y sidras y restaurantes de todos los niveles, pero siempre deliciosos.

El Guggenheim de Bilbao, las Semanas de Cine de San Sebastián, el Forum Gastronómico de Santiago, la Feria de las Artes Digitales de A Coruña, el centro Oscar Niemeyer de Avilés, la literatura negra en Gijón son otros miradores, actuales, cosmopolitas y comprometidos, desde los que contemplar el cantábrico. Un aperitivo en:

www.spaincoolcities.com

Carlos Delgado, nueva etapa

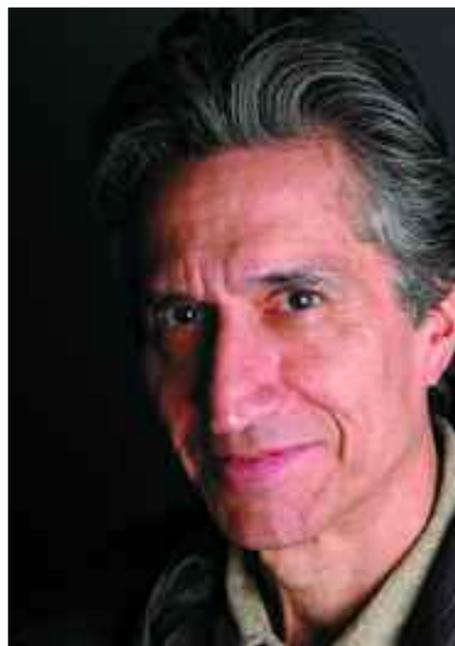
Desde su fundación y a lo largo de casi 13 años, Carlos Delgado ha dedicado su madurez profesional a dirigir esta editorial, OpusWine, y todos los brillantes acontecimientos que han generado las revistas y el equipo.

Ahora comienza una nueva etapa vital pero el vino seguirá ahí, imprime carácter. Con sus propias palabras...

“Acabo de cumplir los 68 años. Comencé con esto del periodismo en 1960. Mi primer trabajo se desarrolló en el diario barcelonés (del Movimiento, de quién si no) *Solidaridad Nacional*, el que antes del triunfo “nacional” fuera medio de expresión anarquista *Solidaridad Obrera*. Allí lo aprendí prácticamente todo. Pero, fundamentalmente, un sentido radical de la dignidad que ya no me ha abandonado nunca. Luego empezaron los artículos, el cambio continuo de periódicos: *Pueblo*, *Informaciones*, *El Ruedo*, *Marca*, *Correo de la Radio*, *Por Qué*, *La Gaceta Literaria*, *Posible*, *Ciudadano*, TVE...”

Los avatares de la vida profesional me llevaron al mundo del vino. Comencé hace 25 años mis “cronocríticas” en *El País*, escribí libros, pronuncié conferencias y, casi sin darme cuenta, me convertí en un evangelista de la cultura vitivinícola. Finalmente, llevo doce años dirigiendo esta revista, de la que me siento particularmente orgulloso. Digo todo esto porque casi me siento en la obligación de disculparme por mi marcha. Pero creo que me merezco un final de etapa dedicado a lo que siempre ha sido mi verdadera -y frustrada- vocación: la literatura y la música. Si empecé a ejercer de periodista con 19 años, como iluso poeta lo venía haciendo desde los siete. Ahora, por primera vez, me publican mi poemario *Versos sin retorno*, y me siento muy feliz por ello. En el salón de mi casa llevan muchos años aguardando una mayor dedicación mi violín y mi saxo.

Me sustituye como director Bartolomé Sánchez. Su nombre en el mundo del vino lo dice todo. Si se nota el cambio será a mejor. Os lo aseguro, esto sigue en las mejores manos. Y por muchos años. Salud.”

Asociación Madrileña de Restaurantes
Fiesta magna y Premios

AMER rinde homenaje a los profesionales que han contribuido en el último año a dinamizar este sector en la Comunidad de Madrid, en una cena a la que asistieron el Consejero de Economía y Hacienda de la Comunidad de Madrid, Antonio Beteta; el consejero delegado del Área de Economía y Empleo del Ayuntamiento, Miguel Ángel Villanueva, y los presidentes de la Confederación Empresarial de Madrid (CEIM) y de AMER, Arturo Fernández y Rafael Andrés Llorente, respectivamente, responsables de un sector que engloba más de 38.000 establecimientos y 93.000 empleados. La periodista, filóloga y escritora Sara Cucala, colaboradora de *Vinum*, recibió el premio a la Labor Periodística, como redactora de gastronomía en numerosos medios, y autora de “Desayunos en Madrid, del churro al brunch”, premiado como el Mejor Libro de Viaje Cul-

nario de España.

Otro premiado, Ecovidrio, recibió el nombramiento de “amigo del sector”. Alfonso Delgado, de Casa Alberto, vio reconocida su Trayectoria Profesional; Miguel del Valle, de La Alpujarra, su Iniciativa Empresarial; Santi García, de la Taberna San Mamés, el recorrido histórico de su establecimiento; y la Consejera de la Sociedad Pública de Turismo, Ángeles Alarcos, recibió la mención por su colaboración institucional con el sector.



Sara Cucala, gastronoma infatigable, ha recibido el premio a la mejor labor periodística por sus páginas en prensa y su reciente magnífico libro “Del Churro al Brunch, Desayunos en Madrid”.

El mundo visto por Moët Hennesy
Toro completa la colección

Paisajes deslumbrantes, suelos y climas tan diversos como extremos, bodegas sólidas, perfectas, personales y cargadas de historia. Esa es la selección de vinos reunida bajo el sello Estates & Wines que lidera Moët Hennesy, al que se ha incorporado, como última adquisición, el intenso y profundo sabor de Toro, el que encierran dos marcas tan emblemáticas como Numanthia y Termanthia.

El grupo queda, pues, tan equilibrado como caprichoso, basado en la exquisitez de los vinos de tres continentes. De Argentina, Terrazas de los Andes y

Cheval des Andes; de Australia, Cape Mentelle; de Nueva Zelanda, el Sauvignon blanc de Marlborough Cloudy Bay; y de Napa Valley (California), el Merlot de Newton.

Como los de Toro, son vinos que expresan de forma tan elegante como descarada su origen, tal como lo buscaba Moët & Chandon cuando,

en 1959, extendió sus dominios al continente americano y plantó las primeras viñas de la región de Mendoza, las terrazas frente a los Andes, un paisaje espectacular.



Fax

La leche en forma, Cheese

La cita es en septiembre, del 18 al 21 en Bra, en el Piamonte Italiano, donde Slow Food convoca la séptima edición de su feria internacional del queso. Fiel a su filosofía, el movimiento Slow cuenta aquí, pormenorizada, la historia de las mil variedades de un bocado secular, con una función gastronómica, didáctica y, ante todo, para contribuir a mantener viva esa artesanía, desde el ganado y el pastoreo hasta la distribución. Un queso español, el de oveja carranzana cara negra se suma a los nuevos Baluartes del Mundo. www.slowfood.it

Antonio Banderas abre su bodega de El Duero

El nuevo proyecto de Anta Banderas está ya en marcha. La vanguardista y espectacular bodega de nuestro actor internacional recibe, en Villalba de Duero, a cuantos quieran acercarse a conocer el pulso de la Ribera. Dinamismo, modernidad y profundo mimo a la viticultura son el sello para un catálogo que cuenta con vinos de alta calidad en un amplio abanico de precios. La visita cuesta 10 euros, que se descuentan de cualquier cata o compra.

Priorato: el terruño

El Consejo Regulador de la D.O.C. Priorato ha dado un paso más en la línea de reforzar los vínculos de sus vinos con el territorio de origen. El proyecto Vins de la Vila (vinos de la villa) permitirá crear doce subzonas dentro de esta denominación de origen y que los productores detallan en la etiqueta a qué subzona pertenece. El objetivo, según explica el presidente de la D.O., Sal-lustià Álvarez, es “dar un paso más en la línea de reforzar la identidad de los pueblos, afianzando aún más sus vínculos con los vinos que producen.”

Fax

Drinktec, o la tecnología del trago

Munich, del 14 al 17 de septiembre, se convierte en escenario de lo más vanguardista en mareria del beber. Drinktec tiene lugar cada 4 años, abierta al público profesional. Entre otras sorpresas, el diseñador italiano Francesco Lucchese prepara una muestra sobre el vidrio y sus propiedades especiales, para la empresa O-I, la mayor empresa de vidrio de Europa, guiando a los visitantes en un viaje a través de los sentidos.

Lanzarote da el mejor Muscat del mundo

El concurso celebrado en Languedoc (Francia) reunió 201 muestras de 24 países, y confirmó la calidad de los VDN, Vinos Dulces Naturales. Entre ellos destacó el Moscatel canario de Stratus, junto con franceses, un portugués de Setúbal, Bacalhoa, y el sudafricano Nederburg.

Luis Cepeda te guía

Por las mesas de Madrid y Barcelona, de la mano de un experto tan conocedor como sensual, comentarista en medios tan sólidos como Guía del Ocio, On Madrid, El País. Dos libros-guía de bolsillo, donde, tras la portada de Mingote, el autor ha plasmado sus preferencias, 100 madrileños y 120 barceloneses, seleccionados con tanto rigor como capricho, desde lo más clásico a la vanguardia en el plato.

I Premio Periodístico "El Cava"

El Consejo Regulador del Cava convoca la VI edición del Premio Periodístico El Cava, dotado con 12.000 euros para cada uno de los sectores informativos: prensa, radio y televisión. Pueden presentarse los trabajos publicados o emitidos entre febrero 2008 y enero 2010, que se entorarán antes del 28 de febrero de 2001. El prestigioso jurado hará público el fallo el 30 de abril.

Finca la Estacada inaugura hotel y spa

En Tarancón, a medio camino entre Cuenca y Madrid, Finca la Estacada tiende su viña como el más preciado reclamo para el enoturismo. Y además, poco a poco, se esmera en incrementar sus encantos. Primero fue un restaurante abierto al público en fechas y horarios usuales, y no sólo por encargo. Ahora, bajo sus soporales sombreados, frente a los luminosos ventanales que se abocan a la llanura, se ha inaugurado un confortable hotel y balneario con tratamientos de vinoterapia.

Al Hotel se accede por una amplia avenida flanqueada por olivos centenarios, tiene categoría de 4 estrellas y dispone de 22 habitaciones y 3 suites, todas exteriores, con espléndidas vistas de los viñedos, y cada una bautizada con el nombre de las distintas variedades de uva (Malbec, Chardonnay...).

El Spa, pionero en la zona, cubre 300 metros, con circuito de hidrote-

rapia, piscina con cascadas, y detalles como la fuente de hielo para el cutis o el espacio de cromoterapia. La vinoterapia incluye desde masajes con preparaciones elaboradas a partir de distintas variedades de vino hasta las envolturas, pasando por masajes con vino en bañeras de hidromasaje.

Como oferta de inauguración, proponen una noche de hotel, un circuito de 90 minutos, visita a la bodega, cata y botella de Finca la Estacada por 75 euros por pareja.



Carteles Terras Gauda En memoria de Mantecón

La convocatoria de primavera, como las golondrinas, no faltó a la cita. De tiros largos, en el Hotel Ritz madrileño, anunciada por el verbo florido de Fernando Ónega, presidida por el director de la bodega, José María Fonseca, arropada por personalidades de la cultura, la política y la gastronomía, y regada por Terras Gauda y Pittacum, se presentó la 8ª edición del Concurso Francisco Mantecón, con el que Terras Gauda selecciona la imagen anual de sus vinos.

El prestigioso diseñador Pep Carrió glosó la creciente importancia del concurso, al que en la pasada edi-

ción se presentaron 1.400 obras firmadas desde los cinco continentes, llegadas de 60 países, entre ellos Francia, México, Brasil, Argentina, Estados Unidos, e incluso de rincones tan exóticos como Taiwan, isla Mauricio o Sudáfrica: "El cartel es la democratiza-

ción de la idea. Es una bomba de relojería que explota en la calle".

En este caso es una explosión de ingenio a los pies de un vino de genio. Como muestra, los 35 finalistas de la pasada edición componían una exposición a lo largo y ancho del salón, presidido por la obra ganadora, del neoyorkino Taber Calderón.



ANDALUCÍAS A SABOR

INTERNATIONAL FINE FOOD EXHIBITION

ven a verla, ven a conocerla

2ª EDICIÓN del 22 al 24 de septiembre 2009, Sevilla

900 100 320 www.andaluciasabor.es

Avda. Alcalde Luis Uruñuela, 1 - 41020 - Sevilla
www.fibes.es · general@fibes.es
T: 954 478 700 - 902 932 239 · F: 954 478 745





Islas de Vino (1)

LA PALMA

Como una joya tallada por un orfebre genial, la isla de La Palma ofrece múltiples facetas. En ellas brilla su rica complejidad, desde sus excelentes productos agrícolas a sus variados paisajes, desde su impresionante anatomía a su límpido cielo, y cómo no, la diversidad de sus vinos.

Vista nocturna de Santa Cruz de La Palma desde el Mirador de la Concepción.



Eliseo Carballo, propietario de Bodegas Carballo, con una de sus obras maestras: el Malvasía dulce 2001.

LA PALMA

Una isla hecha de Malvasía

Conserva La Palma una tradición vinícola que se asentó al día siguiente mismo de la llegada de los europeos. Sobre sus tortuosas, oscuras, ricas y variadas tierras se pueden encontrar antiguas variedades, modos de trabajar ancestrales y vinos que no encontraremos en otros lugares, gracias, sobre todo, a que es un territorio libre de filoxera.

Texto y Fotos: Heinz Hebeisen y Bartolomé Sánchez

La Palma es una isla insólita, misteriosa y bella. Rincones olvidados o de difícil acceso sostienen viñas de tan complicado laboreo que te duele el alma con solo verlas. En La Palma conviven vinos modernos con los más atávicos, extraños y diferentes de España, desde los dulces más personales a los que con mayor celo guardan la tradición. Tanta diversificación tiene su origen en el aislamiento secular entre localidades y comarcas. La Palma es la isla de mayor relación altura/superficie del planeta. En esa limitada superficie de apenas 700 kilómetros cuadrados se pueden encontrar notables diferencias climáticas y de suelos, profundos barrancos, valles angostos, laderas cubiertas de lava o cimas de difícil accesibilidad, algunas a más de 2.400 metros de altitud.

Cuajó pronto el viñedo sobre los suelos palmeros, prácticamente desde la llegada de los europeos alrededor del año 1500, y poco a poco se fue estructurando. Conforme se conocían las variables del terreno, o su altitud, se implantaban las distintas cepas. Así hasta el día de hoy en que cada variedad parece haber encontrado su suelo perfecto. Y desde entonces se mantiene el



viñedo, gracias a que toda Canarias se encuentra libre de la terrible plaga de la Filoxera. Ese es el motivo de que allí se conserven cepas extintas ya en otros lugares, y sistemas de plantación sorprendentes. La Denominación de Origen La Palma echó a andar en 1994 y se divide en tres subzonas muy bien definidas: Fuencaliente, Hoyo de Mazo y el Norte. La isla posee un eje montañoso de norte a sur, que hace que los vientos alisios influyan en cada zona de forma muy distinta. La vid ocupa una superficie de 1650 has. de las que unas 900 están acogidas al Consejo Regulador.

Territorio Malvasía

Tiene esta variedad diva (nombrada con diferentes sinonimias, aunque más conocida por Malvasía de Candía) bien marcado su dominio en el sur de la isla. No le gustan las alturas, por eso los viticultores la cultivan desde el mismo nivel del mar hasta alcanzar los 350 metros de altitud. Desde la Breña Baja, cerca de la capital, hasta los Llanos, en El Mazo, en Fuencaliente, donde dará los mejores frutos. Fuera de estos términos, se convertirá en la calabaza de Cenicienta, su personalidad perderá sus encantos, hasta el punto de que no le respetarán ni las enfermedades. Pero en su territorio crecerá, superará di-

ficultades y, sobre todo, nos asombrará. Nos asombrará la calidad de sus uvas, la diversidad de aromas, la personalidad de sus vinos. Son bastantes los problemas que le acucian, el poco rendimiento, los ataques de la fauna, o los malos precios que recibe el campesino, a pesar de que posiblemente sea la uva con más alto precio de España.

Veamos el corazón caliente de donde surgen los malvasías de ensueño. Vamos a los Llanos Negros, falsa llanura que se extiende desde la falda del volcán San Antonio, junto al mar, donde la Malvasía entrega los mejores frutos. En ellos tienen sus viñas



Viñedo de Malvasía en Los Llanos Negros.



En el sentido de las agujas del reloj: cerámica de un enano palmero, en el Centro de Artesanía de San Juan de Punta Ilana. Viñedos de malvasía en Fuencaliente. Andrés Hernández, propietario de las Salinas de Fuencaliente. Y cepas en las Machuqueras, defendidas del viento por muros de roca volcánica.



dos de las mejores bodegas de la isla: Teneguía y Carballo. La bodega Teneguía es una cooperativa con muchos años de historia, fundada en el año 1947. Elabora 400.000 kilos de uva de sus socios, y es la bodega con mayor capacidad. A su frente está Carlos Lozano, hombre inquieto y racional que hace tiempo que se dio cuenta del enorme potencial de la Malvasía palmera. Elabora todo tipo de vinos, pero los dulces son su mejor especialidad. La bodega de Eliseo Carballo se encuentra en un lugar privilegiado, en pleno corazón de los Llanos. El enólogo es José Alberto, un familiar que ha cursado estudios de enología en Francia y que elabora unos vinos muy afrutados y de gran limpieza. Pero la Malvasía dulce, esa de gran fuerza y personalidad, todavía se elabora en un lagar fabricado con pino autóctono de más de doscientos años de edad. También elabo-

ran en la zona alguna de las bodegas que últimamente hacen grandes progresos en vinos dulces, como Tamanca, o como Juan Matías Torres, una pequeña bodega que elabora vinos muy sugestivos con la marca Vidsur, sobre todo su excelente Malvasía. Aparte de sus dulces, algunos de ellos memorables, también elaboran blancos a base de Listán, Bujariego, Gual, Verdello, etc. Como curiosidad, todavía se pueden probar algunos vinos dulces elaborados con la rara (por lo escasa) variedad Sabro. Dulce, elegante y con gran capacidad para el envejecimiento en botella.

Las Machuqueras

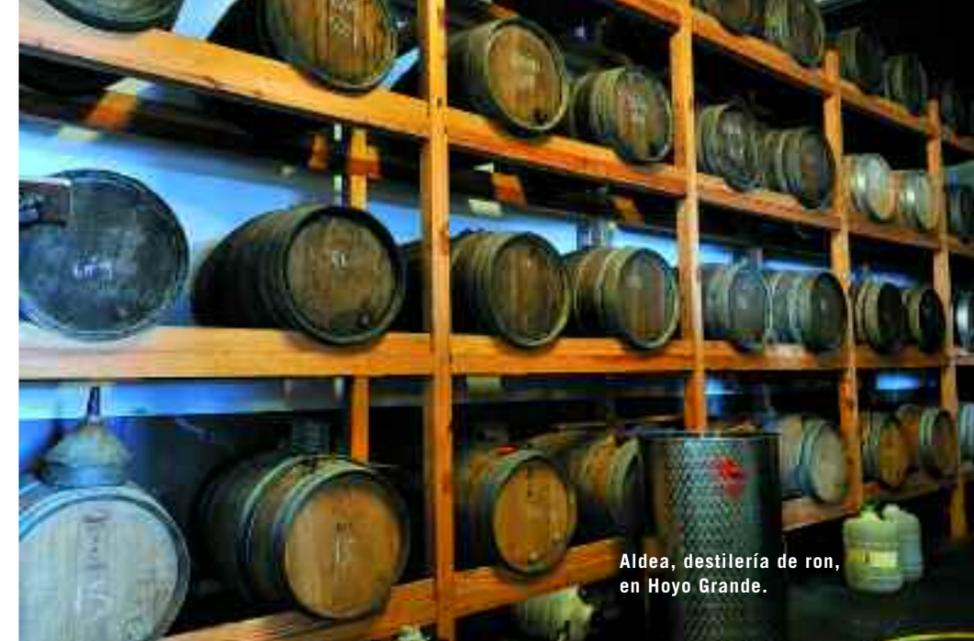
Así se llama a una comarca durísima de la subzona de Fuencaliente, donde una lava despiadada domina el monte formando casi un "malpaís". Nadie en su sano juicio pondría una viña ante tamaña dificultad.

¿Nadie? Los palmeros no se arredran ante nada. Y las viñas de "Las Machuqueras", pura expresión volcánica, a unos 600 metros de altitud, mecidas (o castigadas) por fuertes ventarrones, son un milagro de subsistencia. En estas escarpadas tierras se puede encontrar bastante majuelo amparado por largas murallas de metro y pico de altura y negros pedruscos. Discurren a modo de largas filas, cuya plomada no ha seguido precisamente la línea recta, imprescindibles para la protección contra el viento; a veces cada hilera de vides se encuentra protegida por uno de esos muros. A esa altitud la Malvasía es inexistente, y lo que hay plantado es el llamado "vidueño" (en Canarias le llaman de ese modo a la mezcla de distintas variedades), viñas que pertenecen a un gran número de viticultores, por lo que las parcelas están muy divididas. Naturalmente en esta subzona de

la isla, además de sus famosos dulces de Malvasía y Sabro, también se elaboran otros vinos de diferentes variedades y crianzas.

Hoyo de Mazo

La subzona de Mazo, al este de la isla, es la que más cerca se halla de Santa Cruz -la capital- y del aeropuerto (según recuerdan los mayores, donde hoy crecen los aviones era antaño uno de los mejores territorios para plantar Malvasía). La bodega más sobresaliente es la SAT llamada Bodegas el Hoyo, donde trabaja Enrique Pérez, uno de los enólogos más experimentados. En Breña Baja se encuentra la bodega de Carlos Fernández, el que fuera presidente de la Denominación de origen hace unos años. Hace una Malvasía llamada Viña Etna, suave y golosa. Un modo distinto de plantación nos encontraremos en esa subzona aunque no hayamos andado en coche más que unos cuantos kilómetros desde Fuencaliente. El sistema de plantación manejado en estas tierras áridas y pedregosas tiene forma rastrera, y las viñas están dispuestas en "caletones" (una especie de zanja hecha entre el pedregal para hallar tierra cultivable), "acolchadas" después con piedras volcánicas (a modo de suelo empedrado para proteger la cepa y conservar la humedad). También emplean el picón granado (mucho más grueso) para ese cometido. En esas difíciles condiciones recolectan una espléndida Malvasía -aunque, hay que reconocerlo, se encuentra en retroceso-; en la comarca se siente nostalgia por el protagonismo per-



Aldea, destilería de ron, en Hoyo Grande.

dido, antaño productora de grandes y famosos vinos. Quizás sea la zona más estable térmicamente y la más baja en precipitaciones.

El norte en alza

Hay en el norte de la isla un espléndido panorama, verdes plantaciones de plataneras acompañan a otros cultivos en las partes bajas, viñas que van desde los 100 metros de altitud hasta las que alcanzan casi los 1.700 metros, donde hallan la compañía del pino tea o de la tupida sombra de los castaños. La complicación para llegar desde el sur estriba en las diabólicas curvas de las carreteras (en La Palma no hay que contar el kilometraje como en otros lugares, a veces hay que emplear un par de horas para recorrer apenas treinta kilómetros, dado lo abrupto del terreno).

Otras variedades y otros usos nos esperan en aquellos montaraces paisajes. Allí, sobre aquellos suelos de pronunciada pendiente, sobreviven cepas insólitas o al menos poco explotadas en otros lares. Por ejemplo, una Albillo diferente, que otorga a sus vinos un delicado aroma frutal, vivo y de enorme frescura. Le van muy bien las alturas y posiblemente las viñas de este varietal sean las más altas de la isla. También una extraña derivación del Listán negro, (llamado allí Muñeco o Almuñeco), el Listán prieto, que vegeta y aguanta muy bien en los viñedos de mucha altitud. Pero lo que no encontraremos en ninguna parte de España, y posiblemente del mundo, son sus llamados vinos de tea. Se trata sencillamente de vinos tintos criados en viejos toneles hechos con madera de pino canario. En mi primera visita a la isla, hace ya

JUAN CRISPO,
PRESIDENTE DEL C.R.D.O.

LA MALVASÍA, EN GRAVE PELIGRO



Juan Crispo lleva ya cuatro años cargando con la difícil tarea de desarrollar el trabajo de presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Palma, más aún en estos momentos infaustos, en los que tiene que hacer frente a uno de los mayores desastres ocurridos en la isla en toda su historia vitícola: el incendio de principios de agosto que arrasó el sur de La Palma. Para Juan Crispo "ha sido una verdadera desgracia para el municipio de Fuencaliente, que se ha visto afectado en el 95% de su viñedo. Estamos desolados, no solo por las pérdidas económicas, que para nuestros modestos recursos son importantes, sino porque se

puede perder el tesoro vitivinícola, que representa el 30% de la isla. He recibido llamadas de las autoridades, de la consejera de agricultura y del director general, interesándose por el desastre. Les he informado de la gravedad del problema. Solo se puede solucionar con la creación de una empresa mixta que repare los daños, porque si se deja únicamente en manos de los propietarios, la mayoría gente mayor y sin recursos, el futuro es el abandono de estos viñedos". El problema es así de crudo. Si no se llagara a recuperar esta extraordinaria comarca, se perdería uno de los paisajes vitivinícolas más originales del mundo.



Salinas de Fuencaliente Blanco sobre negro

La pureza albina de la sal, en contraste con el negro color del terreno volcánico, impacta sobre el viajero que por vez primera visita el paraje Punta de Fuencaliente, en el vértice sur de la isla de La Palma. Estamos ante uno de los últimos ingenios salineros artesanos que quedan en España. El trabajo agotador, ingrato y penoso no arredra a la familia Hernández Villalba, que mantiene ese negocio por puro romanticismo. Fernando Hernández, actual propietario y apasionado de su trabajo, explica en detalle el funcionamiento del negocio, con la jerga especial que manejan en la factoría. Para elaborar una buena sal, lo primero que se necesita es elegir buenos "tomaderos", lugares desde donde se abastece de agua de mar. Los que dispone esta salina son profundos y claros, limpiados y renovados por las potentes corrientes que pasan por el sur de la isla. Con bombas se elevará el agua hasta sus buenos veinte metros de altitud, donde está el "cocedero" primero, o charca madre, que es el lago mayor donde se estaciona el agua recién subida. En ese paso todavía queda mucha vida vegetal y animal, que se convierte en una especie de "club de gourmet" donde disfrutan de la pitanza gran variedad de aves limícolas. Después, a diferente nivel, se encuentran otros estanques, llamados charcas, que se surtirán de esa agua por gravedad. Posteriormente el líquido elemento pasará a los "tajos", o la salina propiamente dicha, un embalse mucho más pequeño donde el sol terminará la concentración hasta que la sal se solidifique. Ya en esos pequeños estanques últimos, la vida dentro del agua está bien limitada, un ambiente hostil en el que sólo es capaz de vivir la "dunaliella salina", un alga unicelular, rica en betacaroteno, de suave color rosáceo, característica que transmitirá luego al pro-

ducto final. También le transmitirá otras propiedades, entre las que se encuentra la vitamina A. En estas salinas se harán hasta siete cosechas al año, a diferencia de las llamadas industriales, que solo suelen hacer una. Así, la sal será mucho más fina y pura. La salina tiene una parada de producción que va de noviembre a mayo, periodo en el que solo se atiende a la conservación de las instalaciones. Todo un trabajo trágico para una producción de solamente unos 600.000 kilos al año.

La flor de sal

La escena de la recogida de la valiosa flor de sal recuerda una de esas pinturas orientales, donde el lienzo aparece cubierto de colores inverosímiles, que produce sensaciones de profunda serenidad y concentración. Todas las tardes a la hora del crepúsculo, al ser posible refrescado por la suave brisa de los alisios, los trabajadores de la salina se disponen a peinar suavemente la superficie del agua con un artilugio llamado cedazo, para así extraer una fina lámina que, como un frágil velo salado, se posará en lágrimas de sal en el fondo del cedazo. Los movimientos de los productores son lentos (o así parece), rítmicos y muy atemperados. La dificultad consiste en que, una vez rota la fina capa, ha de recogerse rápidamente evitando que la superficie sufra vibraciones bruscas. De lo contrario, todo ese tesoro sávido se iría al fondo del "tajo". Esta esencia apenas supone un 0'5% de la producción de todo el año, una sal finísima y de gran sabor. El procedimiento es de una pureza tal que a la sal ni siquiera se le añaden los productos anti apelmazantes, presentes en casi todas las sales industriales para evitar que se compacte con el tiempo.

Viñedos de los Llanos Negros, de malvasía, vistos desde el volcán San Antonio.

demasiados años, me sorprendieron, aunque su calidad dejaba mucho que desear. Luego me explicaron que en ese tonel se apartaba el peor vino de la bodega, porque, total, ¡la tea se lo comía todo! Pero, a su pesar, había mucha gracia en aquel vino de color cercano al ojo de gallo, de fuertes aromas a eucalipto y resina, amén de otras plantas aromáticas y otros olores menos agradables.

¡Como han cambiado esos vinos! De la mano de jóvenes enólogos, como el que dirige la bodega Perdomo, los vinos se llaman Piedra Jurada, y, a fuerza de investigar, de cargar toneles con madera de roble y algunas duelas de pino, han conseguido reducir la fuerte influencia de la resina hasta medidas tolerables. No cabe duda de que llegarán al afinamiento total para que el consumidor foráneo los pueda considerar algo más que una rareza. Estos vinos se elaboran con variadas cepas tintas, incluso blancas, pero principalmente la variedad llamada Negramoll, de poco color y cuerpo, de la que se dice que fue introducida en La Palma para elaborar con ella dulces, cuando triunfaba este tipo de vinos. Ahora es la variedad tinta que más hectáreas ocupa. Después de diez cosechas en El Níspero, la bodega más innovadora de aquellos lares, el enólogo Juan Jesús Pérez y Adrián ha comenzado una nueva andadura en solitario afrontando el reto del vino ecológico. Estupendos sus "Tagalguén" con una base de Tintilla, a pesar de la juventud de las cepas. Se encuentra en Garafia, localidad que ostenta el récord de entre las bodegas acogidas a la Denominación de Origen. La Palma todavía se mantiene un poco al margen del turismo masivo. Afortunadamente el viajero que se acerca para disfrutar de los muchos encantos de la Isla Bonita suele ser muy respetuoso con la naturaleza, y la vida ha demostrado representar una buena opción para mantener a la isla fuera del circuito de las grandes empresas.

El universo observado

Tiene La Palma una biosfera de una pureza extrema, por lo que ha merecido ser declarada reserva de la biosfera por la UNESCO. Sus cielos son puros, traslúcidos, los más claros del hemisferio norte. Atraídos



por esas condiciones excepcionales, expertos científicos de todo el mundo han venido a observar y estudiar las estrellas. Ya son más de veinte los observatorios que varios países han instalado al borde del impresionante Parque Nacional de la Caldera de Taburiente, a más de 2.300 metros de altitud. El mayor de ellos (que es también el mayor del mundo) es el llamado Gran Telescopio Canarias, en el Observatorio del Roque de los Muchachos. Su cometido es la observación nocturna del universo y la astrofísica de Altas Energías. De la mano del administrador, Juan Carlos Arencibia, canario enamorado de su trabajo, hicimos una breve visita a las instalaciones y nos enteramos

(dentro de lo que se puede) de cómo funciona el gigantesco artilugio que durante años ha sido una de las mayores apuestas españolas en materia de investigación. Allí trabajan duro en distintos turnos hasta setenta científicos. Pero el proyecto apenas sobrepasa en euros la ficha que pagaron por Cristiano Ronaldo. Rarezas del sistema. Después del deber cumplido, la tarde se apaga plácida, paulatinamente. Desde la terraza de mi habitación en el hotel Teneguía Princess se puede observar el espectáculo de una emocionante puesta de sol, mientras escucho una Cantata de Bach y paladeo lentamente una vieja malvasía isleña. Y a esto mío hay quien le llama trabajo.



Fuego en los viñedos La desolación

Casas ardiendo como teas, animales carbonizados, vehículos calcinados, bodegas, aperos, pinos, árboles centenarios, cultivos, viñedos... La Palma ofrecía un panorama dantesco después del terrible incendio que asoló el sur de la isla este verano. El viñedo no se salvó del desastre, y el fuego se llevó una parte importante de los tesoros más preciados de España: La Malvasía de los Llanos Negros. Según el informe procesado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen, aproximadamente el 20% de la superficie de viñedo del municipio, unas 40 has., ha sufrido pérdidas irreparables y no volverá a producir, salvo que se realicen planes específicos de reestructuración. El 40% de la superficie de viñedo del municipio, es decir unas 80 has., en unos tres años, en el 2012, volverían a producir, siempre y cuando las condiciones meteorológicas sean adecuadas y no cunda el desánimo entre los viticultores. Otro 40% de la superficie, 80 has., es probable que empiece a producir para la próxima cosecha, cuando se realicen las labores culturales adecuadas.

El calor y el abandono prendieron la mecha

El incendio se acrecentó por causas naturales (fuerte viento y un calor pocas veces sentido en esa parte de la isla) pero sobre todo contribuyó el estado de abandono de buena parte de los terrenos de las zonas de medianías. Toda esa masa vegetal producida en un invierno muy lluvioso se secó rápidamente y sirvió de combustible para la rápida propagación del fuego. En Fuencaliente, la mayoría del viñedo se cultiva de forma tradicional, en rastra, y



El fuego se llevó por delante todo aliento de vida, además de los enseres de sus habitantes.

debido a la tortuosa orografía del terreno, las parcelas son muy pequeñas y fraccionadas. Todo ello, unido a que habitualmente el viñedo se ha cultivado en terrenos en los que no se podía producir otro laboreo, hace que la rentabilidad sea muy baja. Estas circunstancias han propiciado que históricamente la mayoría de los viticultores de la zona no tengan sus producciones aseguradas. De lo que se desprende que únicamente con la ayuda, tanto económica como moral, de las Administraciones se pueden recuperar esas viñas que constituyen por sí solas un tesoro histórico. Pero debido al aumento de la tasa de envejecimiento de los cultivadores, probablemente sólo continuarán ofreciendo sus esfuerzos y sus uvas únicas si se sienten fuertemente apoyados en su trabajo. Merece la pena.



Observatorio Astrofísico de Canarias, en el Roque de los Muchachos.



Malvasía Un Simposio goloso

La Palma ha recibido el Tercer Simposio Internacional sobre la variedad Malvasía, su uva más representativa. Y no es para menos, los excelentes vinos dulces de la isla la acreditan como uno de los mejores lugares del planeta para que esa diva de la enología desarrolle todos sus encantos.

Fue una semana donde los estudiosos y sabios de todo el mundo dieron rienda suelta a su afición, hablar de sus estudios y experiencias sobre la mítica cepa. Allí acudieron profesores de la universidad de La Laguna, técnicos del Cabildo insular, investigadores italianos, portugueses, griegos o alemanes.

También se llevaron malvasías de buena parte del mundo, italianas, griegas, portuguesas, de Baleares o peninsulares y, cómo no, las nacidas en el resto de las islas canarias, que terciaron en un concurso precioso y atípico.

Una cata para disfrutar

Más de cincuenta muestras de vino participaron en el concurso, todas malvasías de distintos tipos (secas, semidulces, dulces y hasta alguna de ellas tinta o rosada).

Impagable fue la experiencia que disfrutaron todos los miembros del panel de cata. La primera fase de la cata se concibió en las instalaciones del Instituto de Astrofísica de Canarias (en el Roque de Los Muchachos, a más de 2.300 metros de altitud), en un ambiente de pureza extrema, en una sala luminosa y totalmente aséptica.

El día siguiente bajamos de las nubes, y las muestras de vino



Arriba, miembros del jurado del Tercer Simposio Internacional de la Malvasía.

que habían quedado para la final se cataron en los amplios salones del hotel La Palma Princess, prácticamente en la cota cero sobre el nivel del mar. En una encuesta rápida a los catadores, la mayoría prefirió la cata en las alturas. Posiblemente el lugar en sí reunía mejores condiciones, pero había consenso general en que los vinos se mostraban más expresivos, limpios y fáciles de entender, a pesar de que la ascensión en "guagua" (como llaman los canarios al autobús) al techo de la isla entrañaba un pequeño martirio. Los vinos en la fase final, o sea en la cercanía del mar, parecían encontrarse más cerrados.

Por cierto, las viejas malvasías de Madeira resultaron ser las que más gustaron a los catadores, e inmediatamente después se colocaron las autóctonas. Y no porque jugaran en casa, si no por su excelente calidad.

AGENDA

DÓNDE DORMIR

Parador de Turismo
Ctra. De El Zumacal s/n
Breña Baja
Tel. 922435828
www.parador.es

Un entorno bucólico con vistas al mar y la montaña, nuevas instalaciones, enorme jardín canario.



Parador Nacional de La Palma, en Breña Baja.

DÓNDE COMER

Restaurante Casa Goyo
Hoyo de Mazo 38730
Tel. 922 440 603
www.casagoyo.es
Curioso restaurante junto al aeropuerto, conocido por sus pescados frescos.

Restaurante Casa Osmunda
Tel. 922 412 635
<http://www.larutadelbuenanar.com/osmunda.html>
Subida al Mirador de la Concepción, 2, Breña Alta

Una de las mejores ofertas gastronómicas de la isla con una cuidada bodega. Cocina canaria con un toque creativo. Antes de cenar conviene echar un vistazo sobre Santa Cruz desde el Mirador de la Concepción (foto apertura).

Restaurante Mesón del Mar
Hoyo Grande
San Andrés y Sauces
Ubicado en una antigua casa de pescadores a pie de puerto, esmerado servicio.

BODEGAS

Bodegas Carballo
Carretera de las Indias, Fuencaliente de la Palma
Tel. 922 444 140
Excepcional vista del volcán San Antonio y de Los Llanos Negros (uno de los viñedos más originales del mundo) desde la bodega. Venta de vino en la tienda.



Restaurante Casa Osmunda.

Bodegas Teneguía

Los Canarios, s/n, Fuencaliente de la Palma
Tel. 922 444 078
<http://www.vinosteneguia.com>
Una de las visitas más recomendables. Posee una tienda donde comprar sus más de diez tipos de vino.

Bodegas Tamanca

Las Manchas.
El Paso
Tel. 922 49 41 55
Bodega con restaurante original. Se trata de una cueva excavada en la montaña. Degustación de cocina canaria con vinos propios

Destilería Ron Aldea
C/ Benahoare, s/n 38710, Hoyo Grande
Tel. 922 450 831

Para seguir la elaboración del ron artesano paso a paso. Se pueden adquirir sus productos en la propiedad.

PARA VER

Salinas de Fuencaliente
Tel. 696455976
salinasdefuencaliente.com
La lava negra contrasta con la blancura del sal. Más información en página 22.

Finca de Tabaco "El Sitio"
Camino la Cueva, Nº 19, Finca el Sitio
Tel. 922 435 227

Para poder seguir todo el proceso de elaboración de un puro canario desde la plantación del tabaco hasta la forma correcta de fumarlo.

Cerámicas "El Molino"
Tel. 922 440 213
C/ Monte Pueblo, 30 Mazo

Reproducciones exactas de la cerámica aborígen por parte de Ramón Barreto y su equipo.

LA COLECCIÓN

EL VINO EN ESTADO PURO



1492 Santa Fe
Granse
Ibiza del Viento

Oter de Gilas
Rocha Verdejo

Vellis
Tinto robele
Ribera del Duero

ESENCIA DE LA TIERRA
Finca Pinos Claros
Quintanilla de Onésimo (Valladolid)

www.lacolecciondevinos.com



Críticos de vino Los reyes de copas

Texto: Javier Pulido
Foto: Heinz Hebeisen

Ninguna bodega duda de la importancia de los críticos vinícolas en la formación de los gustos del consumidor y su poder para reorientar tendencias en un mercado tan disputado. Son el filtro de información, los moderadores y creadores de modas en el panorama vitivinícola. Ciertamente que no se trata de una cátedra de saberes monolíticos, pues la disparidad de criterios entre los críticos hace tiempo que es la norma, como no podía ser menos tratándose del análisis del gusto. Con la intención de descubrir esas pequeñas diferencias, hemos realizado una pequeña encuesta en la que les preguntamos sobre su trabajo, sobre sus criterios para la descripción de un vino de máxima calidad, los errores más habituales que encuentran en las bodegas, las regiones del mundo más prometedoras, si el vino se hace según el gusto de la crítica o el de los consumidores, la extraña lógica de los precios en tiendas o restaurantes, y todos aquellos aspectos que nos pudieran servir para conocer cómo se forma una opinión tan singular y autorizada.



Andrés Proensa El indomable

Forma parte de la élite de críticos especializados en el vino. Director y editor de la revista *Planeta Vino*, y autor y editor de la *Guía Proensa*.

Para Proensa, un “vino 100” tiene que ser sobre todo seductor, no solamente perfecto en sus parámetros analíticos: la excelencia pasa por su capacidad para provocar emoción. El resto del trabajo, por supuesto, es la constatación de ausencia de defectos, la suma de virtudes y algo más etéreo, menos concreto: “Es ese golpe de corazón el que transmiten los grandes vinos; ese factor hace que no tengan importancia las pequeñas imperfecciones, como una madera todavía sin ligar o un tanino poco pulido”. Aunque el factor que más valora es el equilibrio y la frescura, un concepto que, asegura, es la clave de la calidad en el vino moderno. Los últimos vinos que más le han sorprendido son los cinco “100” publicados en su guía: Pujanza Norte, Amancio, María Remírez de Ganuza, Valbuena y el blanco Do Ferreiro Cepas Vellas. La zona que más sólida ve en España es La Rioja. Alguno de los errores más frecuentes que se comenten en el sector del vino le parecen algo así como la búsqueda de la cuadratura del círculo: “Se pretende solventar en la bodega los defectos que deberían haberse evitado en el campo, como los altos rendimientos”. Así, explica, encontramos tintos sobremadurados, con alta extracción, o blancos pastosos y sin frescura que pretenden ser modernos. No obstante, en cierto modo la culpa la tiene la crítica especia-

lizada que acaba pervirtiendo el gusto de los consumidores. La evolución del gusto del consumidor favorecerá que con el tiempo se beba menos pero quizá vinos de mayor calidad. Incluso triunfarán los vinos estandarizados, “volverá el esquema de los años sesenta (varios peldaños más arriba): vinos de calidad media a precios accesibles para diario, y vinos singulares para momentos especiales”. No obstante, cree que el vino no es caro, y que “la fijación del precio depende del corazón, más que de la cartera”. Algo muy diferente es el precio elevado que adquiere el vino en los restaurantes, que sólo se justifica con el valor añadido de un buen sumiller. Por ejemplo, que el vino te lo sirva Custodio Zamarra.

Su terruño favorito es el suelo segoviano de pizarra, en el que crecen las cepas donde se elabora el blanco Ossian.



Jancis Robinson Poderosa dama

Es una de las comunicadoras del vino con mayor reputación internacional. Escribe diariamente en su web (jancisrobinson.com), semanalmente para *Financial Times*, y colabora con infinidad de revistas del sector. Es editora de *The Oxford Companion to Wine*, y coautora, junto con Hugh Johnson, de *The World Atlas of Wine*, dos referencias a nivel mundial.

Defensora a ultranza del equilibrio y la sutileza en los vinos, para Robinson un buen vino debe tener carácter, frescura, equilibrio, persistencia y personalidad. Respecto a las regiones con más futuro para el vino, señala a Agly Valley, Grecia, Eslovenia, la península de Mornington, Tasmania, Tulbagh y La Patagonia, en Argentina.

Valora especialmente la expresión del *terroir* y sabe que muchas bodegas moldean el vino al gusto de los críticos para obtener la mejor puntuación. Según Robinson, los errores más comunes son un marketing excesivo, botellas muy pesadas y un exceso de madera. Cree que en el descenso del precio del vino tiene tanto que ver la competitividad como la crisis económica.

Para ella, el vino perfecto no existe, pero sí habla de un cambio de tendencia en los gustos de los consumidores, que ahora piden menos alcohol y madera, y más fruta y expresividad.

Respecto a los restaurantes, considera que en general sí hay un buen trato al vino, pero que en algunos casos se sirve el vino blanco demasiado frío, y los tintos, muy calientes.



John Radford Pasión por España

Escritor, editor y autor de libros y revistas relacionados con el mundo del vino, además de locutor de radio. Su página web, www.johnradford.com, es uno de los sitios de Internet más visitados por los amantes del vino.

Para Radford, un vino excelente debe expresar el *terroir*, su origen, y exhibir equilibrio, elegancia y longitud. Es un enamorado de España y admira el nivel de calidad de algunas variedades de uva de Castilla y León como la Mencía, Juan García, Prieto Picudo, Bruñal y Rufete, de las que dice que tienen un enorme potencial. Asimismo, habla del excelente trabajo desarrollado en Andalucía y Castilla-La Mancha, que se ha reinventado a sí misma. De Galicia opina que sus vinos blancos, de Albariño o Godello procedentes de viñedos viejos, se encuentran entre la clase alta mundial.

Uno de los males que acosan al vino es el abaratamiento que está sufriendo en los supermercados. “Una vez encontré en el Reino Unido un supermercado que estaba vendiendo el litro de vino de mesa a un precio tan ridículo que, deduciendo el margen comercial, el precio en bodega no superaría los 0,27 euros el litro, algo claramente ridículo”. A Radford le gusta pensar que la gente que disfruta del vino experimentará progresivamente nuevas sensaciones y ampliará sus conocimientos, por lo que confía en que “en el gusto del vino acabará mandando el consumidor”. “Sin embargo, la influencia de los críticos es todavía excesiva, un fenómeno que



en el Reino Unido ha recibido el nombre de *parkerización* (por Robert Parker).

Prefiere los suelos calcáreos, pues ofrecen mejores vinos, como en el caso de Rioja, Ribera del Duero, y las albarizas de Jerez y Montilla. No cree en el vino perfecto pero reconoce haber disfrutado mucho de fabulosas añadas de Vega Sicilia, Riojas modernos, poderosos Priorats y Montsants o blancos de Galicia y Rueda.

Hablando de los restaurantes, se queja de que en muchos se sirve el vino sin que repose, cuando, en su opinión, algunos necesitarían como mínimo siete días, aunque lo ideal sería un mes. “Si te sirven un vino que ha llegado esa misma mañana, cuando se abre no puede mostrar sus mejores cualidades”.



João Paulo Martins Rebelde con causa

Periodista de vinos, autor, desde hace 16 años, de la guía *Vinhos de Portugal* y escritor de la revista *Vinhos y Expresso*.

Busca vinos complejos y elegantes, que tengan buena fruta, equilibrio y excelente capacidad para combinarse con la gastronomía. “La calidad quiere decir expresión del *terroir*, buena acidez y armonía del conjunto”, señala. Prueba muchos vinos del mundo y encuentra que los blancos de Borgoña, Mosela y los tintos del Douro, Burdeos y Borgoña cada día le sorprenden más.

Las regiones con un futuro más prometedor son el Douro, Argentina, Ribeira Sacra, Valdeorras y Austria. Adora los *terroirs* de Borgoña y Douro (especialmente los de la región de Oporto).

Los defectos más habituales en los vinos serían “mucho golosidad, niveles altos de alcohol y exceso de madera”. Piensa que se elaboran dos tipos del vino, “uno para el público y otro para Robert Parker y amigos”. Asegura que los vinos “pesados” no sobrevivirán, pues resultan difíciles de combinar con la gastronomía. No sabe si existe el vino perfecto pero bromea añadiendo que “un maravilloso Champagne o un increíble Mer-sault no deben de estar muy lejos de la perfección”.

Sobre los restaurantes, opina que se ha evolucionado mucho en el trato al vino y en su acompañamiento gastronómico, aunque cree que “los consumidores deberían ser mucho más exigentes si queremos evolucionar”.



David Schwarzwälder El nexo alemán

Nacido en Alemania, se afincó en 1983 en España. Colabora desde hace 17 años con la editorial Meinieger, con publicaciones sobre vinos en España, Portugal, Suiza, Austria y Alemania. También colabora con *Vino y Gastronomía*, *El Mundo* e ICEX España, y en la actualidad está trabajando en el libro más grande que se haya editado jamás sobre vinos españoles en lengua alemana.

Para Schwarzwälder, el vino debe reflejar el origen y, naturalmente, la variedad. Admite que los vinos son hoy técnicamente impecables, pero dice que “la técnica ha perdido importancia en la valoración del vino”. Personalmente, busca la armonía y que su estructura sea tal que invite a beber. Portugal le fascina y sigue muy de cerca la región del Dão, con vinos muy elegantes de la variedad tinta Touriga Nacional. Y sostiene que Alemania, aunque no quiere ser nacionalista, atraviesa por una revolución de calidad con la variedad blanca Riesling, sobre todo en el Mosela. En España apuesta por la Prieto Picudo, y en Suiza, por la Pinot Noir, de las comunidades de Malans y Flesch (AOC Graubünden). Aunque es un gran fan de la Syrah en terrenos europeos.

Coincide con muchos críticos en que hay un error de crianza en madera, incluso cree que no es imprescindible para elaborar un gran vino. También denuncia que muchos productores apuestan por una madurez extrema, “un concepto que hoy en día ha quedado obsoleto”.

Schwarzwälder prefiere vinos fieles a su variedad, aunque puedan destacar más sus defectos. Adora los suelos de pizarra o graníticos en regiones no demasiado cálidas. Respecto al precio del vino, “uno puede estar de acuerdo o no”, pero lo que realmente le enfada es la presión que ejercen las grandes superficies y la guerra de competitividad que origina, lo que “provoca serios daños a la cultura del vino. A veces parece que todo se reduce al precio”.

El gusto mundial parece que apuesta por los vinos blancos, por su menor graduación alcohólica y frescura. “Pero si en los tintos no se citara la graduación y el vino fuese suave y fresco, ¿se bebería igual?” Tampoco cree en el vino perfecto, “sólo existe el vino adecuado en el momento adecuado”. Destaca el caso de España en la restauración y el trato al vino. Sabe que se ha mejorado mucho en los últimos 20 años: “Eso sí que daba miedo”.



Jürgen Mathäus El filtro

Periodista, economista y consultor del mercado alemán, ex director de *Vinum Alemania*, colabora en la prestigiosa revista *Weinwirtschaft*.

Jürgen Mathäus tiene una particular visión de cómo debería ser un gran vino: “Pocos vinos parecen fáciles de entender. Además de la calidad, entran en juego factores emocionales, de sentimiento y misterio, pero un vino debe ser, sobre todo, armónico y personal”. Y es que, para él, un esbozo del vino perfecto sería el siguiente: tipicidad, complejidad de aromas, persistencia en boca (con más importancia para la acidez y la fruta que para los taninos), con estructura y potencial para envejecer. En esta línea, nos confiesa, algunos de los vinos que más le han gustado últimamente son el “Quinta do Crasto 2005 Vinha Maria Teresa, Neyen 2007 de Chile, Castillo de Ygay 1978, H. Lignier Clos de la Roche 1997 y Pechstein Riesling Dr. Bürklin-Wolf”, del que destaca su fuerte acento del terruño. Rioja, Argentina, Mosela, Borgoña y Douro son, a juicio de Mathäus, las regiones con más futuro en el panorama vinícola mundial, y respecto a los errores más habituales que se cometen en el tratamiento del vino critica el gusto de los catadores internacionales por la concentración y la madera y, en el caso de algunas bodegas, la tendencia a “suavizar el vino hasta el aburrimiento”. Sus terrenos favoritos son la pizarra de Mosela, Bierzo, Douro y Priorat, así como el suelo calcáreo de Rioja, Borgoña y Ribera del Duero.



José Peñín Guía del vino

Es posiblemente el periodista español del mundo del vino más conocido, tanto nacional como internacionalmente. Autor de multitud de libros, ha trabajado en infinidad de revistas y medios de comunicación (*Tiempo*, *Telva*, *Quo*, *Futuro*, *Ronda Iberia*, *Gentleman*, *Dinero*, *La Vanguardia*, *Elle*, etc.) y en la actualidad es director de la revista *Sibaritas* y de la *Guía Peñín*.

José Peñín entiende que un vino de calidad tiene que poseer equilibrio en todos sus componentes, y debe reflejar además las características de su elaboración, la crianza y el terruño, y la variedad de uva. Sigue emocionándose con las marcas consagradas, aunque últimamente le han sorprendido un Pinot Noir de Dirk Niepoort o las *locuras* enológicas del joven Raúl Pérez, mientras habla de Tierra de León, Cebreros, San Martín de Valdeiglesias y Granada Norte como de las zonas con más futuro vinícola en España. En cuanto a los errores más habituales que se cometen en bodega, cita “la escasa capacidad para acompañar el roble con el vino y la falta de coraje para elaborar vinos originales”. Su terruño favorito es el calcáreo de climas moderados. En cuanto al gusto de los consumidores, establece dos planos diferenciados: en los vinos populares no tiene ninguna influencia la crítica, aunque sí en los de calidad superior, “pero los genios de la enología hacen los vinos que les apetece, que es como debe ser”. Cree que los gustos son cíclicos: “Ahora se están poniendo de moda los



tintos elegantes, blancos elaborados con filosofía de tintos y rosados menos industriales, aunque el vino perfecto no existe pues lo mejor no es perfecto”, subraya.

Respecto al precio del vino tiene una teoría malévola. Algunas bodegas fijan el precio según el que haya impuesto el vecino, sin hacer un estudio detallado de los costes, amortizaciones, promoción y beneficios a largo plazo. “El precio que impone el detallista es más o menos correcto mientras que el restaurante, salvo alguna excepción, peca de incoherencia”.



Joshua Greene El espíritu del vino

Es director y editor de la revista estadounidense *Wine and Spirits*, de la que además es propietario desde 1989.

Para Joshua Greene, la calidad de un vino debe ser un reflejo exacto de su lugar de origen. Últimamente le ha sorprendido una botella de vino blanco de Napa Valley llamado Matthiasson, con Sauvignon Blanc, Sémillon y Ribolla Gialla, “uno de los vinos más elegantes que he probado”, afirma, aunque las regiones del mundo que están elaborando los vinos más seductores son Ribeira Sacra (en Galicia), Mt. Barrer (Australia Occidental), Limarí (Chile), la Patagonia argentina, Okanagan Valley (Canadá) o Finger Lakes en Nueva York, entre otras. Y presume de que si alguien le habla de un vino perfecto, ni siquiera se molesta en probarlo, quizá porque primero habría que definir en qué consiste la perfección: “La perfección es la última cosa que desearía encontrar en un vino, prefiero buscar el carácter”.

En su opinión, un error común entre las bodegas es la tendencia a “elaborar vino para los supermercados” en lugar de crear vinos personales con la esencia del viñedo, aunque en el fondo sea la parte económica la más importante y la que decide el mercado: “En Estados Unidos muchos vinos tendrán que someterse a un ajuste de precios -a la baja- si quieren encontrar compradores en un mercado realmente complicado”. Por esto, según vaticina Greene, los buenos vinos a precios asequibles tendrán que abrirse un hueco en ese mercado o morirán en las estanterías.



Roberto Petronio Palabra precisa

Desde el año 1999, es periodista de *La Revue du Vin de France*, una de las guías más prestigiosas del país vecino, donde ha tenido la oportunidad de catar todos los grandes vinos de Francia, España, Portugal e Italia.

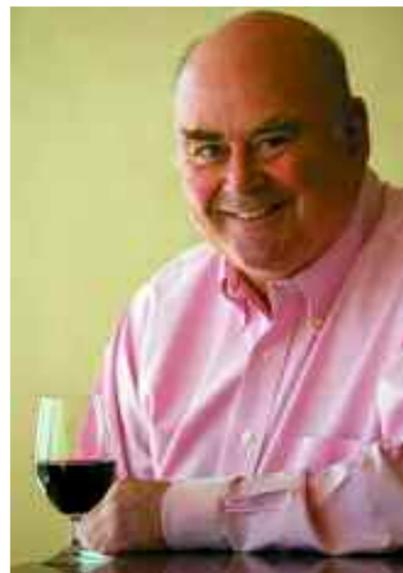
Cree que un gran vino debe ser equilibrado, “en el sentido estricto de la palabra”, y prefiere los vinos sutiles a los poderosos, contraviniendo en cierto modo las tendencias imperantes en el gusto de los más afamados gurúes de la enología. En este sentido, afirma que, de los que ha probado últimamente, le ha sorprendido el Muscat 2007 del Domine Faller, “por su finura de aromas, equilibrada con una bella frescura”. Sobre las zonas vinícolas cree que hay que tener en cuenta para el futuro el Douro (Portugal) y Sicilia. En cuanto al *terroir*, se decanta por Borgoña.

Los defectos más habituales que encuentra Petronio en el vino actual son la sobremaduración de la uva y la escasez de equilibrio de la madera en el conjunto. Cuando le preguntamos por el vino perfecto nos cuenta que Lalou Bize Leroy ha alcanzado la excelencia en cualquiera de sus vinos, pues ha demostrado saber sacar el mejor partido de todas las zonas en las que elabora.

En cuanto a los consumidores, los destinatarios últimos de su mensaje, aunque reconoce que no es una tarea fácil, cree que

deberían ser más independientes y averiguar por sí mismos cuáles son sus gustos, e investigar el porqué, ya que piensa que la crítica únicamente debería contribuir a aumentar la cultura vinícola y el consumo inteligente del vino, sin anular sus preferencias.

Para los críticos se reserva el papel fundamental de un buen consejero, siempre atento, pues considera que para el consumidor adquirir el conocimiento de un profesional puede llegar a ser una tarea casi imposible. ¿Y qué mejor consejero que el personal cualificado de un buen restaurante? ¿Qué trato está recibiendo el vino en la hostelería? Pues, muy a menudo, una ausencia total de explicaciones sobre un vino que, al fin y al cabo, va a tener buena parte en el éxito o fracaso de una comida.



James Halliday Un libro abierto

Es uno de los críticos de vino más prestigiosos de Australia. Escritor desde 1969, enólogo desde 1973, y juez desde 1977, es autor de más de 50 libros que han sido traducidos a varios idiomas. Además, ha ganado los premios James Beard (en dos ocasiones) y Louis Roederer.

James Halliday, que se declara fiel seguidor de los *terroirs* de Borgoña, piensa que un vino para que pueda ser calificado como excelente debe expresar nítidamente el origen y la sensibilidad de la variedad o variedades utilizadas en su elaboración, por lo que cree que el papel principal del bodeguero debería ser proteger y fomentar a toda costa la calidad de la uva.

Aunque sabe que existen muchos más criterios a la hora de determinar la calidad de un vino, considera que su valoración en la cata se basa principalmente en tres aspectos: equilibrio, armonía y permanencia, entendiendo por este último término el tiempo que es capaz de aguantar un vino, enviando sus mensajes organolépticos, antes de desvanecerse.

Respecto a la influencia de los gustos del público en el tipo de vino que se elabora, se resiste a creer que sea decisiva: “Los grandes vinos no están elaborados pensando en los gustos de los consumidores o de los críticos”. Para James Halliday, el enólogo simplemente trata de conseguir la mayor expresión de sus mejores uvas.



Tim Atkin La cara amable

Master of Wine y reconocido escritor del periódico *The Observer*, también colabora con *Wine & Spirits*, *Woman and Home*, *The World of Fine Wine*, *The Economist's Intelligent Life*, *Country House* y *Observer Food Monthly*. Además, participa en el programa de cocina de la BBC *Saturday Kitchen*.

Tim Atkin confiesa que en una botella de Château La Fleur-Pétrus de 1961 estuvo muy cerca de encontrar el vino perfecto, un concepto en el que engloba los vinos equilibrados, elegantes y que perduran en la memoria y el paladar, aunque también les pide que manifiesten destreza para combinarse con los alimentos. El vino que más le ha sorprendido últimamente, por su complejidad y frescura, ha sido Colomé Malbec; procedente de uno de los viñedos más altos del mundo, en Salta (Argentina). Precisamente el argentino Valle de Uco es una de las regiones que considera que tienen más futuro en el mundo del vino, entre las que también cita el Valle de Elqui (Chile), Elgin (Sudáfrica), Central Otago (Nueva Zelanda), Ribera del Duero, Piemonte (Italia), Dão (Portugal) y Tasmania (Australia), aunque entre sus preferidos siempre estará el *terroir* de Côte Rôtie.

Sobre la elaboración del vino, Atkin critica el exceso de grado alcohólico o de madera teniendo en cuenta que se tomarán acompañados de comida, además de la progresiva *parkerización* del producto: “La

influencia de los críticos en muchos casos condiciona el gusto de los consumidores”, asegura. Respecto a los precios, considera que las zonas de prestigio (Priorat, Burdeos, Barolo, Borgoña) tienen precios altos por la gran cantidad de demanda, aunque asegura que el abanico de posibilidades es muy seductor. Cree que en la actualidad hay un creciente interés por los vinos biodinámicos, y que el gusto de los consumidores evolucionará hacia vinos con menos madera, azúcar y alcohol.



Terenzio Medri Visión de sumiller

Es el presidente de la Asociación Italiana de Sumilleres y de WSA (Asociación Mundial de Sumilleres). Lleva colaborando dos años con UAES (España), ASA (América) y otras asociaciones.

Como sumiller entiende que el vino no puede ir solo, que necesita la compañía de los alimentos. Para Medri, un buen vino debe presentar equilibrio y diálogo ente sus diferentes cualidades. Recientemente ha probado algunas muestras de Amarone moderno con grata impresión, pues “no esperaba tanto poder y vigor”. Incluso cree que hay algunas zonas en su país, como Campania, Basilicata y Südtirol, que no se han descubierto cualitativamente. Sabe que es complicado satisfacer a la crítica y al consumidor al mismo tiempo. La gente a veces aprecia los vinos que los críticos de vinos consideran comunes, y al contrario, los consumidores no compran esas etiquetas que los críticos encuentran fantásticas. “Hay que dar a los vinos un valor razonable, buscando el placer en la mesa”. Deplora el trato al vino en el restaurante y las tiendas: los propietarios deberían asignar precios elevados sólo a los grandes vinos.

Sospecha que los consumidores siguen demasiado ciegamente las tendencias creadas por los críticos, como si de una moda se tratase. “El estilo de vida, tiene un papel importante para orientar los gustos. Los sumilleres deberían hacer más hincapié en asesorar a sus clientes para su mayor goce”.



Brunello

El año siguiente

Europa sufría una ola de frío polar. Pero en Montalcino, los días se habían vuelto doblemente gélidos: por culpa del viento helado que soplabá por sus callejuelas, y por los escándalos que azotaban a la región. Lo que dio en llamarse Brunellogate, el descubrimiento de que no todos los brunellos se hacían con la uva Sangiovese, saltó a los titulares de la prensa de todo el mundo, poniendo en entredicho los controles de la DOC.

Texto: Christian Eder
Fotos: Rolf Bichsel

Paseando por las callejuelas medievales de Montalcino, una y otra vez llaman la atención las numerosas pequeñas vinotecas. En el escaparate y en expositores especiales se ofrece un brunello más un rosso di Montalcino por apenas 20 euros. Dos brunelli di Montalcino de 2003 se venden ya por menos de 30 euros. Unas sumas inconcebibles hace dos o tres años. En aquel entonces, antes del *Brunellogate* (ver aclaración en la caja de la página 43), los vinicultores de Montalcino aún estaban mimados por el éxito. Aumentos de producción cada año, vinos que se vendían casi por cualquier precio: siete millones de botellas de brunello al año y 250 bodegas eran los protagonistas de una historia de fortuna favorable. Hasta que el gran escándalo se desplomó sobre esta ciudad toscana.

Pero en opinión de Stefano Campatelli, director del Consorcio de Productores, los precios señuelo de las tiendas locales no tienen nada que ver con el escándalo del vino del año anterior: "Muchos comerciantes

sencillamente quieren vender la cosecha anterior antes de que llegue a sus almacenes el nuevo brunello." La nueva añada de 2004 está considerada como excelente, a diferencia de la de 2003, algo heterogénea. Igual de elevadas son las expectativas del Consorcio.

No hay acusación

La calidad de la cosecha de 2004 también habrá de ayudar a olvidar el espantoso año de 2008. Stefano Campatelli sacude la cabeza al pensar en la feria del vino de Verona, "Vinitaly 2008", y en los días que sucedieron a este acontecimiento. El *Brunellogate* conmocionó a esa pequeña localidad y a toda Italia: en algunos viñedos destinados al brunello, los controladores descubrieron cepas foráneas. Y los libros de registro de las bodegas no se habían llevado con exactitud. Las autoridades legales de Siena requirieron una investigación, pues se sospechaba que el brunello —que según las reglamentaciones de producción sólo puede vinificarse con la variedad Sangiovese— había sido mezclado con otras cepas. Y el fiscal del Estado inició las investigaciones.



Racimo de la uva Sangiovese.

En total, fueron requisados a algunos productores más de cinco millones de litros de brunello de las añadas 2003 a 2007. Una parte ya ha sido liberada, ya fuera porque el vino se declaró correcto o porque la bodega decidió desclasificar el vino y no venderlo como brunello. Pero algo también es evidente en Montalcino: aunque todavía hay bloqueadas una serie de botellas, la crisis del brunello parece superada.

En los diarios ya casi no se encuentran referencias a este “escándalo”. Además, el Consorcio tiene desde hace medio año en Patrizio Cencioni un presidente que no sólo está por encima de cualquier sospecha de mezclar indebidamente, sino que además es oriundo de Montalcino. Y esto también cuenta en esta pequeña ciudad, en la que muchos foráneos han invertido en viñedos de brunello. Se dice que Cencioni ha logrado tranquilizar la situación. Y el camino a seguir por Montalcino parece claro: durante una asamblea general en octubre de 2008, el 97 por ciento de los vinicultores optaron por mantener las líneas de producción existentes, lo que significa que el brunello se elaborará exclusivamente con uva Sangiovese. Y punto.

Retorno al estilo tradicional

En estos momentos, el presidente está más preocupado por la crisis financiera que por el *Brunellogate*: el consumo y la demanda están bajando en todo el mundo. Ahora

todos tienen puestas sus esperanzas en la añada de 2004 para sacar a flote su negocio. “Por suerte, la cosecha de 2004 es excelente”, asegura Cencioni, propietario de la finca vinícola Capanna, situada en las laderas septentrionales de la ciudad, “una añada con vinos muy equilibrados, elegantes y con gran capacidad de guarda.” Así, el nuevo brunello acierta con el gusto del público.

Según Cencioni, “los consumidores están volviendo otra vez a un estilo más tradicional, los homogéneos vinos modernos con mucha madera están pasados de moda.” Y esto le favorece en Capanna, al igual que a otros vinicultores que trabajan a la manera tradicional, como Franco Biondi-Santi en Tenuta Il Greppo, Gianfranco Soldera y Altesino. También los vinos de agricultura ecológica se comercializan muy bien, a pesar del (o gracias al) escándalo del vino. Otros, como Rainer Loacker, del sur del Tirol, incluso trabajan con métodos homeopáticos para extraerle a sus cepas lo mejor.

Andrea Costanti, de la finca Conti Costanti, comparte la opinión de Cencioni: “Los consumidores quieren vinos puros y honestos. Por suerte, los tiempos en los que estaban de moda los vinos de homogeneidad internacional, que se pueden producir en cualquier parte del mundo, ya han pasado.” Esto le favorece a él y a todos los vinicultores que siempre han apostado por la especial simbiosis que se produce entre la Sangiovese y las particulares condiciones de Montalcino. En la empresa de Andrea Costanti, al igual que en Biondi-Santi, se aprecia y se utiliza la gran cuba de madera. “El brunello no debe

seguir la moda, debe hacer la moda”, filosofa Costanti mientras escancia una copa de su cosecha de 2004. En la copa, el vino lanza destellos rubíes y agrada por su armonía y elegancia. Está marcado por la crianza de 18 meses en *tonneaux* y otros tantos en grandes barricas de roble de Eslovenia.

El brunello es un vino de terruño, y Costanti lo sabe: “La filosofía del brunello está muy próxima a la del borgoña”, asegura, y en ello ve el futuro de la región: “La marca *Brunello* puede salir reforzada de esta crisis; lo importante es que conozcamos las particularidades de nuestras viñas y que sepamos expresar en los vinos las diferencias entre los distintos terruños. Ahora toca esforzarse para lograr destacar las características especiales de cada bodega”.

Muchas y cuantiosas inversiones

También Giacomo Neri está convencido de ello: dirige la finca Casanova di Neri, al noreste de la zona vinícola, donde ha reservado al brunello más de la mitad de sus 53 hectáreas de viñedos. Produce tres brunelli diferentes: una cuvée clásica de distintos viñedos y dos vinos de un solo viñedo, Tenuta Nuova y Cerretalto. Estos dos últimos son más modernos y vigorosos que el brunello clásico, pero a pesar de toda su fuerza también presentan mucha elegancia. Con estos vinos, Casanova di Neri se ha contado en los años anteriores entre los grandes emergentes de Montalcino y ha sido altamente elogiado por guías y revistas de vinos.

En la finca se han realizado grandes inversiones; resulta evidente al pasear por las bodegas, construidas horadando las colinas, para visitar las barricas de la bodega de guarda y los modernos tanques de acero. Inversiones que, naturalmente, se tienen

El año después

“Brunellogate”: Lo que ha ocurrido hasta ahora

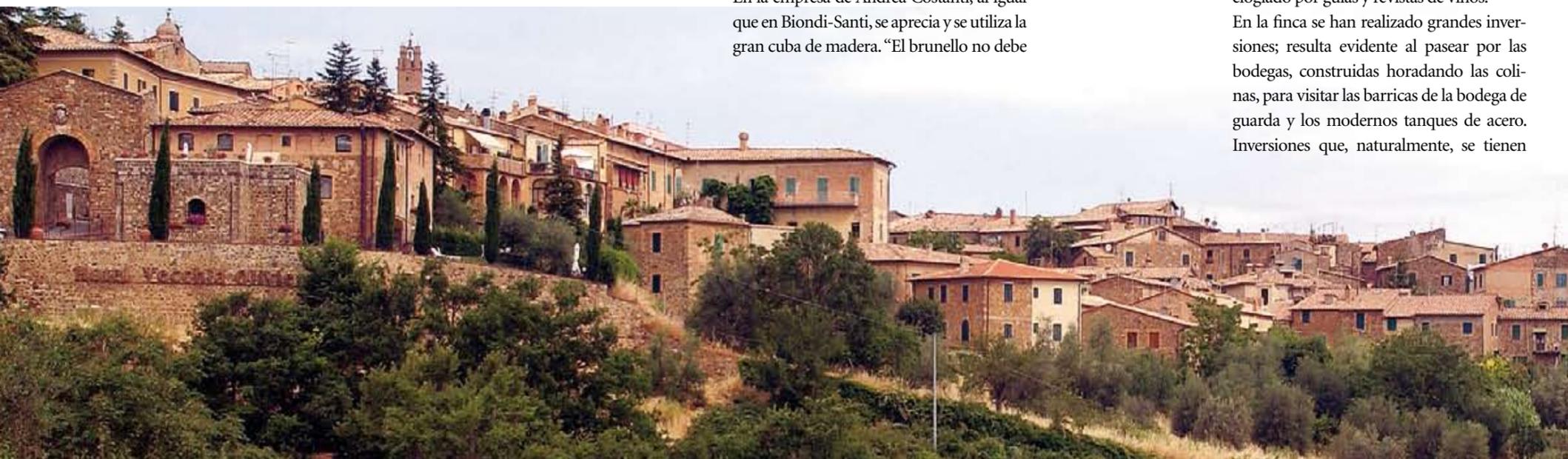
El escándalo, llamado en algunos medios sencillamente *Brunellogate*, ya flotaba en forma de rumor por la Toscana antes de que se celebrara el salón del vino Vinitaly: un control del Consorcio de Productores de Brunello a finales de 2007 había sacado a la luz que un 1,1 por ciento de los viñedos que, según la reglamentación DOCG, estaban destinados a la producción de Brunello di Montalcino no estaban plantados con cepas de Sangiovese: 17 hectáreas de un total de 1.667 hectáreas. Pero el Brunello di Montalcino DOCG debe estar hecho en un cien por cien con uvas de la variedad Sangiovese, según la reglamentación DOCG que las 250 bodegas que componen el consorcio se habían impuesto a sí mismas. A raíz de ello, la Fiscalía de la Repubblica di Siena inició una investigación de las empresas afectadas y, pocos días antes de Vinitaly, incautó a cuatro empresas la producción de brunello procedente de los viñedos en cuestión.

En abril de 2008, justo a tiempo para el inicio del salón del vino, estalló realmente el escándalo: la revista semanal italiana *Espresso* lo tituló “Velenitaly”, haciendo un juego de palabras con el “veneno de Italia”, y, sin más ni más, mezcló las investigaciones de Montalcino con noticias sobre falsificaciones de vinos en el sur de Italia que habían saltado a la actualidad en esos momentos y con otras sobre el queso mozzarella envenenado. En lo que siguió, los titulares se reprodujeron por todo el mundo; algunos periódicos en Alemania y Austria incluso escribieron titulares como “Abono en el brunello”. “Evidentemente, esto provocó una gran inseguridad”, explica Patrizio Cencioni, presidente del consorcio de productores de Montalcino. “Hemos llegado a recibir cartas de importadores de Japón pidiéndonos

que les aseguráramos que no añadimos al brunello sustancias no permitidas”. Estados Unidos llegó a amenazar con un bloqueo de las importaciones de brunello. Pero finalmente se pudo evitar gracias a un esfuerzo común, en el que también intervino el ministro de agricultura italiano, Luca Zaia.

La Fiscalía de Siena encargó entonces a una comisión de expertos, liderada por el enólogo Donato Lanati, que examinara la composición de todos los vinos sospechosos. Estas investigaciones afectaron a 15 bodegas. Algunos de los vinos incautados ya han sido liberados, pero otros siguen confiscados. Algunos vinicultores han desclasificado su brunello. “Pero esto tampoco se debe valorar como una confesión de culpabilidad”, opina Cencioni. “Como vinicultor, siempre hay que tener en cuenta las consecuencias económicas: ¿está uno dispuesto a arriesgarse a tener incautado el vino durante varios años, en el peor de los casos, antes de poder venderlo —quizá— como brunello? ¿O es mejor salir al mercado inmediatamente con un vino desclasificado que, aunque se venda más barato, produce beneficios ahora?”.

Aún no está claro cómo terminará la investigación; al menos al cierre de esta edición, todavía no se había presentado oficialmente acusación alguna de fraude contra ninguna bodega. Por su parte, la asamblea general del consorcio de productores de Montalcino del pasado otoño pronunció un veredicto muy claro: el 97 por ciento de los vinicultores votaron en contra de una modificación de las directrices de producción. En lo sucesivo, la Sangiovese seguirá siendo la única variedad permitida para el Brunello di Montalcino DOCG.



Vista panorámica de Montalcino.



Roberto Cipresso.



Giacomo Neri.



Stefano Campatelli.



Andrea Costanti



Giancarlo Pacenti

Más de cinco millones de litros de Brunello han sido confiscados.

Roberto Cipresso

El “terruñista” (según se ha autodenominado) del Véneto no sólo es asesor de fincas vinícolas en medio mundo y en toda Italia, también vinifica su propio vino: en Montalcino, donde llegó por amor, es propietario de la finca La Fiorita.

Giacomo Neri

Desde hace años dirige con prudencia la finca vinícola familiar Casanova di Neri, en el noreste de Montalcino. Con sus vinos plenos y frutales, combina la elegancia de la Sangiovese con modernas técnicas de bodega.

Stefano Campatelli

Desde hace 20 años, Stefano Campatelli dirige los negocios del Consorcio de Productores de Brunello de Montalcino. Está muy satisfecho con la decisión de los vinicultores, tomada por gran mayoría, de seguir vinificando el brunello sólo con Sangiovese.

Andrea Costanti

Como tradicionalista y partidario declarado de la gran barrica de madera, Andrea Costanti cree firmemente en la particularidad del terruño de su patria chica. También está convencido de que la Sangiovese debe seguir siendo la única variedad para hacer brunello.

Giancarlo Pacenti

Dirige la finca Siro Pacenti, que lleva el nombre de su padre. Para garantizar la calidad de su brunello, apuesta por la barrica, además de la rigurosa selección de las uvas. El año que viene saldrá al mercado su primer vino de un solo viñedo.

que amortizar, en esta y en todas las demás bodegas de la región vinícola.

Por lo general, en los últimos años se ha invertido mucho dinero en Montalcino, tanto en los viñedos como en las bodegas. Por eso el brunello es uno de los vinos más caros de Italia, que juega en la primera división junto con los barolo, barbaresco y amaro. En las cartas de vinos de Estados Unidos puede aparecer alguna botella de brunello con precios más allá de los 200 o 300 dólares. Y es que EE.UU. es todavía uno de los mercados más importantes de esta región; por otra parte, también es uno de los más amenazados por las crisis.

Terruño y brunello de un solo viñedo

Pero hasta ahora, Giacomo Neri no ha tenido problemas. Sus tres brunelli están pensados para gustos diferentes, y cada uno representa un estilo claramente definido. Neri ve en esta diversificación el futuro de Montalcino: “Debemos alejarnos de los vinos sin identidad y concentrarnos en nuestro terruño. Hemos de lograr que nuestros vinos traduzcan estas particularidades”.

Últimamente se oye mucho la palabra *terruño* en Montalcino. Pero a pesar de ello siguen siendo minoría los vinicultores que hacen *vinos de pago* como Neri, Lisini, Altesino o Emilia Nardi. La mayoría de sus colegas mantienen la receta tradicional y vinifican un *brunello annata* y, con un año más de crianza, un *riserva*.

Roberto Cipresso ha encontrado la vía de en medio: en su finca de siete hectáreas La Fiorita, en el sureste de la región vinícola, hace nada menos que dos vinos de un solo viñedo. Pero no les da el nombre del pago correspondiente, sino que saca al mercado uno como *annata* y el otro como *riserva*. Cipresso, uno de los *flying winemakers* más conocidos de Italia, es uno de los muchos que también se han instalado en Montalcino. Ha arrendado una pequeña bodega en Castelnuovo dell’Abate, cerca del convento románico de Sant’Antimo, en la que guarda apiladas barricas grandes y pequeñas.

Vino de un solo viñedo, ¿sí o no?

A Roberto Cipresso le gusta devanarse los sesos y trabaja con cada vino todo lo que considere necesario hasta que responda a

su idea. En su opinión, los crus sólo se deberían producir si se dispone de majuelos excepcionales. Sus viñas se llaman Poggio al Sole, donde crece la base para su *annata*, y Pian Bosolino, situada 200 metros más alta, que produce la base para el *riserva*.

Giancarlo Pacenti, de la finca Siro Pacenti en el norte de Montalcino, acaba de vinificar su primer vino de un solo viñedo: la añada de 2004 de su parcela Pelagrilli, que seguramente no sacará al mercado hasta 2010, un año más tarde de lo habitual. En la bodega reposa una pequeña edición de 600 botellas mágnam y 4.000 botellas de 0,75 litros. Este vino ya tiene fama de ser la nueva interpretación del brunello. Tiene una seductora fragancia de frutillos frescos y flores, también notas saladas y especiadas; en el paladar es pleno y firme, los taninos aún son juveniles. Un vino que necesita tiempo, pero que no resulta ni *tradicional* ni exageradamente *moderno*, a pesar de su fermentación maloláctica en barrica. “Es puro terruño”, explica Pacenti.

Decisivos son los suelos minerales del viñedo junto a su bodega en Pelagrilli. Hasta ahora, el viñedo Pelagrilli era parte integrante del único brunello de Pacenti; la otra parte procedía de Sant’Angelo in Colle, en las zonas más meridionales de Montalcino, donde los vinos resultan más densos y frutales. “Brunello di Montalcino, en el fondo, no es un vino de un solo viñedo”, opina Pacenti, “los distintos suelos y viñas se complementan. Sant’Angelo en el sur, por ejemplo, le da la estructura, pero también necesita la elegancia de la viña del norte”.

Ambas fincas son propiedades de su familia: el abuelo de Giancarlo plantó el viñedo de Sant’Angelo hace 40 años y su padre, Siro, el de Pelagrilli hace 25 años. Por eso en Sant’Angelo aún se hallan cepas plantadas en la década de 1970. Una herencia que se perdió en muchos otros viñedos de la región del brunello, cuando en los años ochenta y noventa se utilizaron los mismos clones en las nuevas plantaciones de esta región, entonces en fulgurante expansión. “Primero tenemos que valorar qué es lo que realmente tenemos”, piensa Pacenti. Proyectos de investigación en colaboración con diversas universidades, como las de Burdeos, Pisa y Florencia, habrán de apor-

tar más información sobre clones, terrenos y la técnica óptima para la elaboración.

La añada de 2004 de Pacenti no sólo se ha embotellado como cru, sino también como cuvée normal de brunello de ambos viñedos: un vino equilibrado y armónico que agrada por su frutalidad. Pero Pacenti está convencido de que la interpretación más interesante de la cosecha de 2004 es el brunello de un solo viñedo: “Es un vino de Sangiovese muy exacto. Un vino con personalidad propia”. Giancarlo Pacenti prefiere las barricas, porque en ellas los vinos se hacen más equilibrados. “No me gustan las notas oxidativas como las que presentan algunos vinos tradicionales. Se pueden evitar con mayor efectividad empleando barricas pequeñas.” Pero, por otro lado, tampoco es partidario de los vinos de barrica de tendencia homogeneizante. “Los vinos modernos que expresan el sabor de su terruño son los únicos que tienen futuro”, afirma.

Demasiada superficie para brunello

Pacenti no ahorra esfuerzos para conseguir la mayor calidad posible. Así, en su bodega se seleccionan las uvas con minuciosidad exquisita: sobre una mesa y con una iluminación especiales, examinan uva por uva antes de elaborarlas. En el difícil año 2003, se eliminó un 35 por ciento del volumen de cosecha. En años buenos se rechaza entre un cinco y un ocho por ciento. “Pero todo esto sólo son técnicas para hacer vinos exactos”, explica Pacenti. “El objetivo es lograr un vino que represente lo máximo que se puede conseguir en Montalcino con la Sangiovese.”

Pero Pacenti no es el único con esa pretensión. En esta pequeña ciudad de la Toscana, muchos vinicultores piensan lo mismo. Aunque los productores también saben que con una producción que ya alcanza los siete millones de botellas, no es oro todo lo que se vende como Brunello di Montalcino DOCG. “Las dos mil hectáreas de viñas en las que hoy se cultivan uvas para brunello son excesivas”, nos comenta alguien que prefiere mantenerse en el anonimato: “Una parte de los viñedos tampoco es climáticamente adecuada para producir vinos superiores de Sangiovese. Y éste es el verdadero problema que tenemos que solucionar”.



El veneciano Renzo Rosso no sólo diseña moda, también vino.

Renzo Rosso, diseñador de moda (Diesel)

«Quiero crecer con mi bodega»

Hace 30 años, Renzo Rosso fundó la marca de moda Diesel, que hoy sigue siendo sinónimo de vaqueros, ropa urbana de calidad y accesorios. Padre de seis hijos, desde hace 10 años se dedica también a la producción de vino y aceite de oliva en su finca del Véneto.

Entrevista: Christian Eder
Fotos: Anton Corbijn

Renzo Rosso, ¿cuál es su vino favorito: el champán, como se podría esperar de un diseñador de moda, o más bien los vinos del Véneto?

Aprecio mucho el estilo y la calidad de los excelentes vinos de la Champagne. Pero si pruebo un vino del Véneto, la cosa es muy diferente. Para mí no sólo significa beber un producto más o menos bueno, también despierta en mí recuerdos de mi tierra, es un viaje a los orígenes: me hace revivir sensaciones que, desde que era niño, asocio a una copa de vino. Y eso vale mucho para mí, porque tengo la suerte de trabajar en algo que pone a mis pies casi el mundo entero. Por eso necesito ese contacto íntimo con mis raíces.

En 2008 se celebró un aniversario: hace 30 años que usted fundó la marca Diesel. Hace 15 años que compró la finca Diesel Farm. ¿Qué es más importante para usted?

En mis ocupaciones me resulta muy difícil distinguir dónde termina la pasión y dónde empieza el trabajo. Sé que es un gran privilegio poder hacer lo que a uno verdaderamente le gusta. Cuando

empezó la aventura, no esperaba que se convirtiera en un proyecto tan serio. Un proyecto que exigiría una dedicación cada vez más intensa, tanto a mí como a mis colaboradores.

¿El vino y la moda tienen algo en común?

Tienen en común el deseo de descubrir siempre algo nuevo. Ambos requieren una buena dosis de creatividad. Y en ambos se aprecia la experiencia. Por ejemplo, la tradición en el caso del vino y las grandes ideas y tendencias ya reconocidas en el diseño de moda, así como el deseo de anticiparse al futuro. Para ello, en ambos casos es necesaria una gran capacidad de observación para llegar a comprender las transformaciones que se producen constantemente en nuestra naturaleza, primero, y en la sociedad, segundo.

¿Por qué ha elegido un tipo de botella característico del Madeira para sus vinos? ¿O se trata sólo de un envoltorio?

No sólo es envoltorio, detrás hay algo más: esta botella representa de modo ideal la síntesis entre el pasado y el futuro, y esa síntesis es una parte importante de mi filosofía de trabajo.

Actualmente produce usted tres vinos diferentes: Bianco di Rosso, Rosso di Rosso y Nero di Rosso. A ellos se suman un aceite de oliva y una grappa. ¿Es sólo el comienzo?

No, de momento ya es suficiente. Preferimos poder ofrecer a nuestros fans mayores cantidades de aceite y de vino. Además, nuestra paleta ya es bastante amplia en cuanto a las variedades: para el Bianco y el Rosso hemos elegido uvas con tradición aquí en el Véneto, como Chardonnay, Merlot y Cabernet Sauvignon. Pinot Nero es una selección más innovadora y audaz, le hemos adjudicado el excelente pero difícil terruño de las colinas de Marostica, donde está situada la finca vinícola. También el aceite de oliva es muy especial: lo producimos en la parte más septentrional de la zona climática donde es posible plantar olivos. Y por último la grappa, que es otro elemento tradicional del Véneto, la producimos con nuestros mejores orujos en la destilería de Vittorio Capovilla, uno de los destiladores más prestigiosos del mundo.

¿Existe un típico aficionado al vino de la finca Diesel Farm? Si es así, ¿se parece a los fans de los vaqueros

Diesel o de sus gafas de sol? ¿O bien ambos productos no tienen ninguna relación?

Es cierto que la popularidad de la marca Diesel es una gran ayuda a la hora de dar a conocer mis vinos. Pero aun así, el vino es algo completamente diferente, no es un *producto*, sino algo que ha crecido: es el fruto del terruño de Diesel Farm. Para entender verdaderamente mis vinos, hay que conocerlos y conocer su origen.

En estos últimos años, muchos viticultores italianos se han ido a la Toscana o al sur para ampliar su producción. ¿Hay alguna otra región italiana fuera del Véneto que le pudiera interesar?

Hace mucho tiempo que soy aficionado al terruño mágico de Montalcino y sus vinos. Si algún día decidiera ampliar la base de mi proyecto enológico, emprendería la búsqueda del "mejor Brunello".

Su enólogo es Roberto Cipresso, que también vive en Montalcino y hace vino. ¿Hasta qué punto influye en el estilo de sus vinos?

Aparte de su profesionalidad y de la seriedad con la que trabaja, su fuerte indiscutible –y la ventaja que supone para mí nuestra colaboración– es su profundísimo respeto por el suelo. Casi todos los *winemakers* a los que he tenido la oportunidad de conocer aspiran a dejar su propia impronta

en el vino. Nosotros, por el contrario, trabajamos para elaborar productos que resulten únicos e inimitables, sólo fieles a su propio terruño. En realidad, Roberto está presente todo el tiempo, desde la vendimia hasta el embotellado: pero su presencia es invisible, no intenta moldear los productos según su propio concepto. Y siempre me recomienda probar los vinos mientras me explica los mejores métodos para interpretarlos; para que tenga la posibilidad de crecer con mi bodega.

¿Está usted personalmente involucrado en todo el proceso de la vinificación?

Desde el momento de la vinificación, cato los vinos con regularidad, también para comprender las diferencias entre las añadas. Quiero entenderlos como más *míos*.

¿Cómo valora las últimas añadas de sus vinos, 2006, 2007 y 2008?

Observo con satisfacción que hay una evolución constante: aparte de las diferencias climáticas de cada año, se ve que la edad de las cepas tiene efectos favorables en la complejidad y la estructura de los vinos. Paralelamente, también crecen mi propia experiencia y la capacidad de mi equipo.

¿Hay algún vino que admire y que le gustaría producir? ¿Quizá un burdeos o un pinot noir de la Borgoña?

En mi colección particular incluyo los dos, tanto vinos de Burdeos como de la Borgoña. Es evidente que los vinos de Burdeos son más fáciles de entender, pero debido a mis raíces me siento más cercano a los borgoñones. Además, también prefiero el concepto del clima y el terruño al del *château*. Por eso he decidido plantar Pinot Noir.

¿Cuál es el mejor vino que ha probado en su vida?

Me he enamorado perdidamente del La Tâche Romanée Conti de 1988: una mezcla incomparable de seda y cachemira, ¡inolvidable!

“Trabajamos para elaborar productos únicos e inimitables, sólo fieles a su propio terruño”



Renzo Rosso y Diesel

Renzo Rosso, nacido en 1955, está casado y es padre de seis hijos. “Nacido con los vaqueros puestos”, como dijo en cierta ocasión, aún hoy sigue siendo su indumentaria preferida el pantalón

vaquero, la camiseta y la cazadora de cuero. Se mantiene en forma con el fútbol, el yoga y el snowboard. Por cierto que, en 2008, Renzo Rosso fue el único italiano entre los diez primeros del ranking “Most Powerful People in Fashion” en la revista británica “The Face”. Rosso inventó la marca Diesel en 1978. Con ella pretendía “representar los sentimientos juveniles en forma de moda”. Y lo consiguió, sobre todo con telas vaqueras y con el lema “For successful living”. Actualmente la firma Diesel, originaria del Véneto y cuyo propietario y gerente sigue siendo Renzo Rosso, está presente en todo el mundo con alrededor de cuatrocientas filiales propias y con un volumen de facturación anual de más de mil millones de euros. El catálogo de Diesel incluye tanto gafas de sol y perfumes como moda de alta calidad (bajo el nombre de Diesel Black Gold). Pero el 35 por ciento de la producción son pantalones vaqueros. Las 100 hectáreas de extensión de Diesel Farm, la finca que adquirió en 1994, están situadas en Marostica, en la provincia del Véneto. En ella, tiene plantadas de cepas seis hectáreas. **Más información. www.dieselfarm.it**

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Nuestra incursión en las catas comienza por Rueda y sus verdejos, la zona vitivinícola que se ha ganado el título de El Dorado por las inversiones que ha atraído estos últimos años. Continuamos repasando los vinos de las denominaciones de origen del vecino Portugal. Saltamos a los sorprendentes vinos de la isla de La Palma. Seguidamente nos espera Burdeos y su orilla izquierda. Y terminamos viaje en California, la región vitivinícola mimada por Robert Parker.



Rueda

17

Belondrade y Lurton
Belondrade y Lurton
F.B. 2005
Para los inversores, la región está considerada como El

Dorado, lo que ha provocado el desembarco de capital y profesionales. Porque allí se hacen vinos espléndidos, como este Belondrade, de profundas notas minerales (pedernal-tiza), y un complejo frutal de mango, membrillo y jengibre; el roble todavía ejerce su influencia. Su trago mantiene vida, fresca y grandes dosis frutales que le auguran un magnífico futuro.

Portugal

17,5

Herdade do
Arrepiado Velho
Arrepiado 2006
En el Alentejo se han conseguido vinos muy

notables, tanto en el marco de la DOC como en la denominación vinho regional (equivalentes a los Vinos de la Tierra españoles). Como este Arrepiado 2006, de buena frutalidad con componentes minerales y especiados; denso, pleno, jugoso, intenso y largo, de magníficos taninos jugosos, largo final frutal-especiado: un vino excelente, moderno pero que a la vez responde a su región.

Burdeos

19

Château Haut-Brion
Tiene todas las cualidades que no nos gustan en los demás: musculoso, rico en alcohol y taninos. Pero

el atlético “David” de Miguel Ángel tampoco necesariamente se parece a la imagen que tenemos de aquel pastor bíblico y, aun así es una de las obras cumbres del Renacimiento... Nariz compleja, con humo y minerales; de una enorme casta y densidad, plenitud y profundidad; termina fogoso e infinitamente largo.

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
14 a 14,9
15 a 15,9
16 a 16,9
17 a 17,9
18 a 18,9
20

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

Verdejos de Rueda

EL DORADO

Para entender el fenómeno del vino blanco que se está desarrollando en la D.O. Rueda es necesario recurrir a las estadísticas. Los primeros datos de 1987 revelan que se producían unos diez millones de kilos de uva blanca: Verdejo, Viura, Palomino y Sauvignon Blanc, producción que se mantuvo constante, con tan sólo un ligero incremento, hasta 1995. Es a partir de 1998 cuando la producción empieza a superar los 20 millones de kilos, llegando en 2008 hasta los más de 53 millones, marcando así un nuevo record histórico de producción. De Verdejo, que es la variedad reina, se comenzó con algo más de cuatro millones y medio de kilos, y ahora se han superado ya los 42 millones.

Y, si la producción crece, las bodegas también. Para los inversores, la región está considerada como El Dorado, lo que ha provocado la llegada de empresas o particulares que compran vino a las bodegas para etiquetarlo después con su marca propia. Es el boceto de un negocio redondo que, unido a un precio altamente competitivo que

ronda los cinco euros la botella, resulta muy tentador. No es de extrañar que, con semejantes resultados, muchas regiones hayan caído en la tentación de elaborar verdejos en cualquier rincón de España. Sin embargo, el modelo "comercial" de vino blanco empieza a aburrir a los más inquietos, que, aún siendo pocos, sí se hacen oír. Es lógico, con tanta competitividad. Nos referimos a las bodegas que apuestan por su viña propia, con un respeto al suelo, a las producciones razonables, a la búsqueda, si se nos permite, de mayor identidad. El asunto de la madera todavía está por resolver. El resultado son vinos de aromática más elegante, más dimensión frutal en boca y con mucha expresividad. Su capacidad de supervivencia en botella no supera el año, en las versiones más jóvenes, excepto algunos casos. Y, en el caso de estos últimos vinos mejor trabajados, la realidad es que no suelen sobrevivir más de cinco años, aunque todavía está por escribir su capacidad de guarda.

La cata ha sido realizada por Javier Pulido.

D.O. RUEDA

Por su tipicidad, precio y calidad, es una zona muy cotizada para los inversores y mucho más para los consumidores.

16,5
Belondrade y Lurton
Belondrade y Lurton F.B. 2005

Abierto media hora antes, regala profundas notas minerales (pedernal-tiza), bajo el influjo de una ensalada frutal de mango, membrillo y el adorno del jengibre; el roble todavía ejerce su influencia. Su trago mantiene vida, frescura y grandes dosis frutales que profetizan un magnífico futuro. Largo. 2009 a 2011.

16
Belondrade y Lurton
Belondrade y Lurton F.B. 2007

Se agradece la mayor definición frutal (pomelo, lima, heno) con un roble en segundo plano (humo, genjibre, pimienta blanca). En boca es un órdago a la sabrosura frutal, perfecta armonía de la acidez con el conjunto. Largo y apetitoso. 2009 a 2012.

16
Naia

Naiades Fb. 2006
Mejor definición frutal que otros años, huye del perfil demasiado exótico, con una apuesta decidida por la mineralidad (tiza); notas de chirimoya y acerola, con un trago bien definido, goloso, fresco y muy bien dimensionado. Un vino muy mineral. 2009 a 2012.



Belondrade y Lurton 2005: magnífico futuro.



Marcos Sanz, de Bodegas Terna, en un viñedo de la variedad Verdejo, en La Seca (Valladolid).

16
Ossian Vides y Vinos
Ossian Agricultura ecológica Fb. 2007

Maduración frutal (mango, lichis, hoja de higuera) penetrante en nariz, madura, mineral (tiza) y comedida en su crianza. Espléndido en su inicio, fresco, penetrante y de sobrio amargor. 2009 a 2011.

16
Terna Bodegas
V3 Viñas Viejas Verdejo Fb. 2006

Profundidad varietal que se expresa en su perfume a pomelo, lima, tiza y piel de mango bajo la supervisión de su crianza. Muy armónico en boca, fresco en todo su recorrido, con la dimensión frutal fina y un recuerdo final de tostados. Para guardar. 2009 a 2011.

15,5
Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal
Finca Montico 2008

Amplitud y definición aromática (acerola, níspero, heno) con madurez embaucadora. Graso, fresco y fruta en armonía. 2009 a 2011.

15,5
JF Lurton
Lurton Fb. Cuesta de Oro 2007

El paisaje aromático es delicioso, corteza de mango, heno, tiza (lias) y un toque de mandarina sin agresiones toneleras. Tan fresco como frutal, graso y en su justa longitud. 2009 a 2011.

15
Viñedos de Nieva
Blanco Nieva Fb. 2006

Buena interpretación fruta-madera. Destaca la claridad y armonía del conjunto aromático (grafito, fino mango, heno) con una sutil crianza (cedro). Magnífico equilibrio y final perfumado. 2009 a 2010.

15
Liberalia Enológica
Enebral 2008

Intensidad seductora (pomelo, lima, marcada hiedra) con un trago equilibrado, sin aristas y de fino amargor que deja larga huella. 2009 a 2011.

15
Naia
Naia 2008

Cuatro meses de crianza con sus lias confieren al vino grandes dosis de fruta (mango, níspero, heno e hinojo) con un fondo de tiza espléndido. Gana en dimensión frutal: graso, fresco y de magnífico final amargo. 2009 a 2011.

15
Viñedos de Nieva
Nieva Pie Franco 2008

Riqueza aromática (mango, acerola, piña y heno) que se expresan con armonía y sutileza. Llena la boca de profusas sensaciones frutales en un baño justo de frescura. Muy apetitoso. 2009 a 2011.

15
Prado Rey
PR 3 Barricas 2007

Varietal con un buen trabajo de lias, que añade finas notas de papaya, algo dominadas por su fresco y bien elegido roble. Trago vivaz, graso y de dimensión moderada. 2009 a 2010.

15
Verdeal
Verdeal 2008
Penetrante su perfume de boj y añadidos cítricos que refrescan la copa. Goloso y de acidez acerba gustosa con un grato final amargoso. 2009 a 2011.

15
Félix Sanz
Viña Cimbrón 2008
Muy varietal (hiedra, lima, mandarina, matalaúva), limpio y espléndido. Define con elegancia su amargor, que añade su fresca dimensión frutal. 2009 a 2010.

14,5
Vinos Sanz
Finca La Colina Verdejo CienxCien 2008
Hace especial hincapié en sus notas de boj y hoja de higuera, que añaden potencia aromática y amplitud. Boca mucho más consistente y gustosa de lo esperado, con longitud y delicado amargor. 2009 a 2010.



Naiades Fb. 2006: muy mineral.

14,5
Dos Victorias
José Pariente 2008
Levemente inferior a la añada 2007. Posee una maduración frutal alta (papaya, pomelo rosa, piña) con elegantes notas de hierba fresca que construyen una dimensión en boca muy placentera. 2009 a 2010.

14,5
Sitios de Bodega
Las Olas 2008
Aroma maduro (piña en sazón) bien dirigido por su claro fondo de lias finas. Resume el sorbo con frescura y delicada expresión frutal. 2009 a 2010.

14,5
Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal
Marqués de Riscal 2008
Más contenido en aromas aunque enriquecido y fragante (fruta tropical, heno e hinojo) con la acidez, en boca, muy bien distribuida. 2009 a 2010.

14,5
Ángel Rodríguez Vidal
Martinsancho 2008
A las finas notas de hinojo se añade la piña almibarada que aporta concentración. Golosidad justa de frescura, con dimensión y elegante amargor. Buen resultado. 2009 a 2010.

14,5
Ángel Lorenzo Cachazo
Martivilli 2008
Formación armónica de su conjunto aromático (heno, pomelo, matalaúva) con un trago equilibrado y con buena definición del varietal. 2009 a 2010.

14,5
Sitios de Bodega
Menade 2008
No es muy potente pero tiene riqueza aromática (piña, ciruela claudia, heno) y un toque de aloe vera. En boca demuestra más definición, es rotundo y muy gustoso. 2009 a 2010.

14,5
Bodegas Antaño
Mocén Verdejo 2008
Generoso en su aromática (papaya, mango, piña) con una calibración golosidad-frescura muy bien interpretada, que se adorna nuevamente de su perfume. 2009 a 2010.

14,5
María Jesús de la Hoz Monsalve
Moyórido "Bodega Gótica" 2008
Su color amarillo-oro y perfume de mango-piña en sazón desvelan buena madurez. Así, en boca aporta una buena dimensión frutal sin olvidar su frescura. 2009 a 2010.

14,5
La Colección D.C.E.
Oter de Cillas 2008
Aroma delicado, con notas de heno, cereal y limón que reproducen un paso de boca goloso y sencillo pero muy bien definido. 2009 a 2010.

14,5
Tera y Castro
Pentio 2008
Reducción inicial positiva. Perfume delicado aunque profundo de mango, boj, lima y mineral (grafito). Destaca su integrada acidez con el conjunto, con una justa dimensión frutal. 2009 a 2010.

14,5
Estancia Piedra
Piedra 2008
Su color amarillo-oro es ya una apuesta. Se reparte aromáticamente entre la piña almibarada y las notas heno-boj, con un paso de boca envolvente en su justa medida. 2009 a 2010.

14,5
Belondrade y Lurton
Quinta Apolonia Fb. 2008
Perfume armónico, ensamblado, con recuerdos de piel de membrillo, acorola, ciruela claudia y un ápice de cereal. Trago con dimensión, equilibrado y realmente gustoso. 2009 a 2010.

14,5
Altaencina Global
Quivira 2008
Cáscara de lima y hoja de higuera es su poderosa carta de presentación, que se reproducen en un trago goloso, de acidez acerba-salina y elegante amargor. Persistente. 2009 a 2010.

14,5
Javier Sanz Viticultor
Villa Narcisa 2008
Aromas maduros de piña y matalaúva, con guiños sutiles de boj y heno. Trago fresco, goloso y de amargor elegante. 2009 a 2010.

14,5
Félix Sanz
Viña Cimbrón Fb. 2007
Menos roble dejaría ver más nítidamente su concentrada fruta (papaya, mango) con un eco mineral. Sin embargo, en boca demuestra muy buena definición. 2009 a 2010.

14
Julián Chivite
Baluarte 2008
Comedido en su expresión aromática con sencillos aromas de aloe vera, melocotón-piña y flor de almendra. Trago fresco y alegre. 2009 a 2010.

14
Viñedos de Nieva
Blanco Nieva 2008
Pronunciadas notas de hiedra, achicoria y corteza de lima en armonía, con un trago fácil y equilibrado. 2009 a 2010.

14
Pagos del Rey
Blume 2008
Aroma fresco, de lias finas (tiza) con leves toques de boj. Grasa-acidez-fruta en armonía, con un desarrollo grato. 2009 a 2010.

14
Félix Lorenzo Cachazo
Carrasviñas 2008
Aroma potente y directo de boj, piña en sazón y una caricia floral que culmina en un trago goloso notable pero bien ligado al conjunto, con un sabor ligeramente amargoso y un final elegante. 2009 a 2010.

14
Félix Lorenzo Cachazo
Gran Cardiel 2008
Color pálido y profusa frutalidad (piña, heno, lima) con un guiño lácteo. Trago goloso aunque fresco y gustoso. 2009 a 2010.



V3 Viñas Viejas Verdejo Fb. 2006: muy armónico.

14
Castelo de Medina
Castelo de Medina 2008
Aroma maduro de melocotón, flor marchita y piña en almíbar. Golosidad notable, graso y de expresión frutal sencilla. 2009 a 2010.

14
Agrícola Castellana
Cuatro Rayas 2008
Sencillo, de aromas a heno y cereal, con un toque de pomelo. Acento ácido y dimensión justa de fruta. 2009 a 2010.

14
Hijos de Alberto Gutiérrez
De Alberto 2008
Sobresale el boj, con maduras notas de piña y matalaúva. Goloso, de acento ácido y paso suave. 2009 a 2010.

14
Tera y Castro
Dilectum Fb. 2006
Al roble le cuesta enfundarse en un perfil frutal abundante de notas a membrillo fresco y lias finas que parecen crecer en boca. 2009 a 2010.

14
La Soterraña
Eresma 2008
Potencia justa, recuerdos de hierba fresca y lima, con un paso destacable por su fina acidez. 2009 a 2010.

14
Félix Lorenzo Cachazo
Gran Cardiel 2008
Color pálido y profusa frutalidad (piña, heno, lima) con un guiño lácteo. Trago goloso aunque fresco y gustoso. 2009 a 2010.



Vista exterior de Bodega Prado Rey, en Rueda.

14
Félix Lorenzo Cachazo
Manía 2008
Potente en aromas de piña en sazón, hinojo, lácteo. Goloso y de acento ácido, con justo final. 2009 a 2010.

14
Viña Arnáiz
Mayor de Castilla 2008
Piña en sazón y heno recién cortado construyen un aroma sencillo que cobra mayor fuerza en boca; equilibrado y gustoso. 2009 a 2010.

14
Montebaco
Montebaco 2008
Aroma armónico a piña en almíbar, flor marchita con una brizna de anís. Goloso, aunque bien enfundado en su acidez, y suave. 2009 a 2010.

14
Avelino Vegas
Montespina 2008
Finas notas de hierba, piel de mango y cítricos que presentan un trago de marcada acidez y justa frutalidad. 2009 a 2010.

14
Buil & Giné
Nosis 2008
Aromas a boj, con sutiles ápices de piña y heno. Trago goloso, dimensionado, con longitud justa y un agradable acento amargoso. 2009 a 2010.

14
Hermanos del Villar
Oro de Castilla 2008
Consigue cierta armonía en el perfume frutal (piña, mango, boj) con un fino toque de hiedra, de potencia contenida. Equilibrado y gustoso. 2009 a 2010.

14
Bodegas de Crianza de Castilla La Vieja
Palacio de Bornos 2008
Piña, heno y limas con un paso de boca fresco y sencillo, bien concebido. 2009 a 2010.

14
María Jesús de la Hoz Monsalve
Polígono 10 Bodega Gótica 2008
Aromas de melocotón y níspero en almíbar que reflejan un trago goloso, de acento ácido y sencillo. 2009 a 2010.

14
Prado Rey
Prado Rey 2008
Buen trabajo de lias, con notas de melocotón-piña y un ápice herbáceo. Trago muy gustoso, fácil y con justa aromaticidad. 2009 a 2010.

14
Protos
Protos 2008
Directo en su perfume de boj y melocotón, con una estructura en boca equilibrada y sencilla. 2009 a 2010.

14
Señorío de Nava
Señorío de Nava 2008
Versión sencilla (piña-melocotón) con ecos de hierba que ofrece un trago ligero y equilibrado. 2009 a 2010.

14
Osborne Selección
Señorío del Cid 2008
Potente piña en sazón con recuerdos de boj y aloe vera que se muestran más equilibrados en boca. 2009 a 2010.

14
Viña del Sopié
Viña del Sopié 2008
Piña en sazón y notas de flor de almendra muy sugerentes. Equilibrado y alegre. 2009 a 2010.

14
Valsanzo Selección
Viña Sanzo 2008
Fruta de hueso (ciruela, níspero) con un paso de boca bien estructurado; goloso y refrescante. 2009 a 2010.

14
Viña Vilano
Viña Vilano 2008
Melocotón, heno, anís, que reflejan un gusto goloso moderado y de recorrido sencillo. 2009 a 2010.



Ossian Agricultura ecológica Fb. 2007: crianza comedida.

Portugal

SIEMPRE MÁS Y MEJOR

Esta cata anual dedicada a todos los vinos de Portugal que llegan a los mercados europeos se ha convertido en una auténtica tradición. Y con razón: año tras año, los vinos portugueses mejoran en su conjunto, y año tras año se amplía el campo de los vinos recomendables. Porque aunque Portugal es un país con fama de vinos tintos, uno de sus puntos fuertes es la producción de blancos ligeros, agradables y chispeantes, reunidos bajo la denominación de Vinho Verde. Queremos agradecer desde aquí a ViniPortugal y muy especialmente a su presidente, Paolo Amorim, su perfecta organización de esta cata de gran envergadura, que permitió a Barbara Schroeder y Rolf Bichsel examinar casi 250 vinos bajo condiciones absolutamente óptimas.



ALENTEJO DOC

En la región pionera de Portugal se han conseguido vinos muy notables, tanto en el marco de la DOC como en la denominación vinho regional (equivalentes a los Vinos de la Tierra españoles).

17,5

Herdade do Arrepiado Velho
Arrepiado 2006

Aún reservado. Buena frutalidad con componentes minerales y especiados; denso, pleno, jugoso, intenso y largo, magníficos taninos jugosos, largo final frutal-especiado: un vino excelente, moderno pero que a la vez responde a su región. Imprescindible dejarlo madurar al menos dos años. 2011 a 2016.

17

Herdade do Esporão
Private Selection 2004

Aromática marcada por la crianza, luego mineral con notas de yodo; taninos frescos, ásperos pero elegantes, que le confieren un final jugoso. Un buen vino con mucho carácter. 2009 a 2012.

16,5

Enoforum
Alentex Premium 2006

Nariz de cereza, menta, clavo y canela; intenso y fresco, frutal y denso, potente, taninos con casta sin ángulos ni aristas. 2009 a 2012.

16,5

Sogrape Vinhos
Callabriga 2005

Compleja nariz frutal-mineral; textura elegante, taninos frescos y jugosos, buena longitud; excelentes hechuras. 2009 a 2010.

16

Alexandre Relvas
Herdade de San Miguel
Reserva 2006

A pesar de su plenitud, su fuego, su densidad y su casta, también muestra elegancia. El final es agradablemente frutal y seco. 2010 a 2014.

16

Santos Jorge
Alentejo 2005

Nariz compleja de cuero, especias, tierra; denso en boca, con una gran personalidad; perfecta ocasión dorada para los amantes del vino más allá del gusto accesible de fácil beber. 2009 a 2013.

16

Wine Vision
Batussi Reserva 2007

Notas tostadas y frutillas; equilibrado, con taninos perceptibles, pero delicados, y notas de crianza. Muy agradable; es el tipo de vino que siempre es grato beber. 2010 a 2012.

15,5

Enoforum
Alentex 2006

Tinto jugoso, intenso, fresco y seco. 2009 a 2010.

15,5

Francisco B. Fino
Monte da Penha
Fino Reserva 2004

Seductora nariz madura, frutas cocidas, humo, cuero, especias; compacto, seco, de carácter tradicional, interesante. Para beber ya. 2009.

15,5

Herdade do Esporão
Esporão Reserva 2006

Interesante aromática de humo y frutillas del bosque; denso y frutal, incluso algo dulce, pero con taninos firmes que lo sustentan, final fogoso. 2009 a 2012.

15,5

Sogrape Vinhos
Batussi 2007

Frutal, agradable y fácil de beber con un final de fresas frescas. Un verdadero placer. 2009 a 2011.

15

Enoforum
Alentex Reserva 2005

Bastante equilibrado con una consistencia media. Final algo abrupto y rudo. 2009 a 2010.

15

Roquevale
Redondo 2006

Frutal, de densidad media, taninos crujientes, fresco final de cereza. Sencillo, pero bueno. 2009 a 2015.

15

Roquevale
Reserva 2005

Sabroso, jugoso, el final algo duro pero no desagradable. Se deja beber muy bien, ideal para acompañar platos sencillos. 2009 a 2013.

ALENTEJO VINHO REGIONAL

17

Dona Maria Vinhos
Amantis 2005

Primero, cerrado. Tras airearlo, maravillosamente mineral, con una nariz frutal y balsámica; potente, lleno de temperamento, con tanta casta como frescor. Taninos de gran categoría y bien pulidos. 2009 a 2013.

17

Dona Maria Vinhos
Reserva 2005

Notas de cerezas maduras y chocolate amargo; soberbia textura, taninos densos, frescos y con casta. Final largo y fogoso, pero también marcado por la fruta. Un vino magnífico. 2009 a 2012.

17

Kilburn & Gomes
Azamor Petit Verdot 2005

Todavía asombrosamente juvenil, denso, intenso, a la vez seco y lleno de carácter, el final interminable, frutal, con casta. Excelente. 2009 a 2014.

17

Torre de Curvo
Reserva 2005

Discreto. Taninos de grano fino que parecen pulimentados. Crujiente, fresco, la proporción exacta de amargor y aspereza, lleno de casta y elegancia. 2009 a 2012.

16,5

J. Portugal Ramos Vinhos
Vila Santa 2006

Tremendamente complejo, especiado, mineral y frutal ya en la nariz; el principio, vigoroso, con una textura maravillosamente crujiente y fresca, y un final intenso y largo. 2009 a 2011.

16

Adega Cooperativa de Borba
Alicante Bouschet 2006

Seductora nariz de cerezas; en boca, frutal y fresco, taninos perfectamente integrados y con mucha casta. Una pizca de amargor en el final confiere al vino el nervio necesario. 2009 a 2011.

16

Alexandre Relvas
Aragonês de São Miguel
dos Descobridores 2006

Complejo, con notas de barrica ahumada, acentos minerales; compacto e intenso, con un sabroso y marcado final de mermelada de fresa característico de esta denominación. 2009 a 2010.

16

Alexandre Relvas
Herdade de São Miguel
Colheita Seleccionada 2007

Soberbia textura, denso, lleno de casta, largo, magníficos taninos finamente estructurados y todavía muy juveniles; elegante y moderno, pero a la vez muy fiel a su procedencia. 2010 a 2013.

16

Cortes de Cima
Chaminé 2007

Vino denso, elegante, fresco y agradable que aún puede madurar un poco. Buen acompañamiento para platos a la parrilla, incluso pescado. 2009 a 2011.

16

D. Diniz
Monte da Ravasqueira
2007

Reservado; luego acentos ligeramente herbáceos como menta y eucalipto; en el ataque, perceptible acidez casi borgoñona. Largo, frutal, rectilíneo, agradable. 2010 a 2012.

16

D. Diniz
Monte da Ravasqueira
Vinha das Romãs 2006

Compacto, aún cerrado, taninos robustos, muestra carácter, puede madurar. 2010 a 2014.

16

Gonçalo de Sá da Bandeira
Herdade do Gamito 2006

Brillante rojo cereza, jugoso e intenso, suave, pleno, aunque algo corto. 2009.

16

Herdade dos Coelheiros
Vinha da Tapada
Coelheiros 2005

Denso rubí en maduración; un vino plenamente madurado, denso y atractivo, buena armonía entre frescor, plenitud y densidad. Para beber ya. 2009 a 2010.

16

Herdade dos Grous
Alentejo Regional 2006

Seductora fragancia de fresas y especias; denso en boca, lleno pero a la vez fresco, con una estructura buena y no excesiva; es un placer en esta fase, pero también puede madurar algo más. 2009 a 2012.

16

Herdade dos Grous
Reserva 2006

Aromática muy hermosa, frutal, suave, redondo, con alcohol perceptible. 2010 a 2011.

16

Herdade dos Grous
Reserva 2007

Nariz especiada, trementina y albaricoque; pleno en boca, frutal y lleno, es un placer. Para acompañar platos de casquería, comida tailandesa o cerdo asado. 2009 a 2010.

16

Maria de Lourdes Noronha Lopes
Comenda Grande
Reserva 2004

Intenso y brillante rojo cereza; notas especiadas y minerales; vino muy emocionante, aún muy juvenil para su edad, con casta, denso e intenso. Un placer. 2009 a 2010.

16

Paulo Laureano Vinus
Reserve 2005

Seductora y compleja aromática; compacto, denso y de una casta particular, fogoso, largo, muestra carácter. 2009 a 2011.

16

Roquevale
Tinto da Talha
Grande Escolha 2006

Potente, denso, tremendamente frutal, lleno de temperamento, fresco e intenso, jugoso; moderno, un placer. 2009.

16

Serrano Mira
Herdade das Servas
Vinhas Velhas 2005

Textura soberbia y densa, pleno y largo, pero sin abocado en primer plano. Un vino magnífico para beber ya. 2009 a 2010.

15,5

Adega Coop. de Borba
Montes Claros 2006

De estilo equilibrado, buenas hechuras, bien estructurado pero a la vez persistente, con un final de humo y frutas, además de un poco amargo. 2009 a 2011.

15,5

Biomonte
Palanca Royal 2004

Nariz compleja con notas de especias y frutillas; denso en boca, recio, largo, termina sobre taninos aún secos y angulosos; un vino robusto, buen maridaje con platos fuertes, muestra personalidad. 2009 a 2012.

15,5

Gonçalo de Sá da Bandeira
Herdade do Gamito 2006

Frutal; denso, con mucho cuerpo, longitud media, taninos redondeados. Para beber ya. 2009.

15,5

Gonçalo de Sá da Bandeira
Terras do Crato 2006

Notas de maduración, especias; fresco, denso, de longitud media, aún puede madurar. Sólo el ardiente alcohol en el final menoscaba un poco la buena impresión general. 2009 a 2012.

15,5

Herdade da Malhadinha Nova
Malhadinha 2006

Posee casta y frescor, cierta elegancia y una buena longitud, sólo el predominio del alcohol desequilibra un poco la armonía. Se debería guardar un tiempo. 2010 a 2012.

15,5

Herdade da Sobreira
Bilho 2005

Aún marcado por la crianza; frutal, fresco, francamente elegante, tan sólo el final es un tanto seco. 2011 a 2012.

15,5

Herdade do Esporão
Monte Velho 2007

Al principio un poco reductivo, luego frutal, notas de fresa; acidez bien equilibrada y fresca, buena longitud, tremendamente frutal y agradable, es un placer. 2009 a 2011.

15,5

Herdade dos Coelheiros
Tapada de Coelheiros
Garrafeira 2005

Frutal, intenso, taninos francamente duros, aún debe madurar un poco. 2010 a 2013.

15,5

Kilburn & Gomes
Azamor 2005

Notas de frutas confitadas; vigoroso, pleno, voluminoso con un ancho final de fresas. Complaciente, moderno. 2009 a 2010.

15,5

Maria de Lourdes Noronha Lopes
Comenda Grande 2006

Notas de frutillas maduros; el principio es fresco y frutal, en el paladar, lleno de temperamento, denso, seco, con casta, final mineral y fogoso. Para beber ya. 2009 a 2010.

15,5

Herdade do Arrepiado Velho

Fosco 2007

Notas de manteca y frutillos; denso, tremendamente frutal, final de confitura, también mucho alcohol. Complaciente. 2010 a 2012.

15,5

Serrano Mira

Monte das Servas Colheita Seleccionada 2006

Frutal, fresco, agradable, goloso final de frutillos del bosque. 2009 a 2011.

15

Cortes de Cima

Cortes de Cima 2005

Discretamente frutal y especiado; compacto, mucho alcohol en el final áspero y algo seco. 2009 a 2012.

15

Encostas de Estremoz

Quinta da Esperança 2005

Tremendamente frutal, lleno de temperamento, fresco, algo ardiente y amargo en el final. 2009 a 2010.

15

Encostas de Estremoz

Touriga Franca 2004

Notas de hierbas aromáticas frescas; rico en extracto, vigoroso, lleno de temperamento, muy maduro, recuerda al vino de Oporto. Los aficionados a este estilo de vino le otorgarán una calificación más alta. 2009 a 2013.

15

Henrique José de La Puente Sancho Uva

Alfaraz Colheita Seleccionada 2005

Un vino anguloso y seco con carácter bien destacado, aún puede madurar un poco. Para acompañar platos fuertes. 2010 a 2012.

15

Herdade do Arrepiado Velho

Fosco 2006

Nariz ligeramente ardiente, luego humo y notas tostadas; taninos vigorosos y llenos, final largo y algo amargo. 2009 a 2010.

15

Paulo Laureano Vinus

Clássico 2006

Al principio algo reductivo, luego notas de cerezas y especias; vino frutal, fogoso y con casta, con taninos algo ásperos en el final. 2009 a 2010.

15

Quinta da Plansel

Selecta 2007

Aún marcado por la crianza, con notas de tierra mojada; bastante equilibrado, fresco, agradable. 2009 a 2010.

15

Quinta da Plansel

Selecta Touriga Nacional 2006

Las notas de pólvora en la nariz al principio resultan molestas. Tras airearlo mejora; anguloso en boca, seco, final sorprendentemente frutal sobre notas de zarzamora. Le falta equilibrio, aún debe madurar un poco. 2010 a 2012.

15

Santos Jorge

Morgado da Canita 2006

Carnoso, denso, compacto, con una agradable acidez, largo y ancho final frutal. 2009 a 2010.

15

Serrano Mira

Herdade das Servas Touriga Nacional 2005

Placentero, especiado y frutal, con perceptible aspereza. 2009 a 2012.

BAIRRADA DOC

Mineralidad y aspereza son las características más importantes de los vinos tintos de Bairrada. Responsables de ello son la variedad local, Baga, y los áridos suelos de granito y pizarra.

15

Adega Cooperativa Souselas

50 Anos 2005

Robusto, anguloso, áspero, rústico, sin carácter. 2009 a 2010.

15

Campolargo

Entre Il Santos 2006

Aún marcado por la crianza, humo y manteca; áspero, anguloso, fresco y agradable. 2010 a 2012.

15

Messias

Quinta do Valdoeiro 2005

Algo reductivo; acidez perceptible y aspereza, largo final sobre notas de frutillos apenas maduros. Con personalidad y rústico. 2010 a 2013.

DÃO DOC

El vecino de Bairrada en la región de Beiras. Las variedades Touriga Nacional y Jaen son las responsables de su densidad, casta y capacidad de guarda.

17

Quinta dos Roques

Touriga Nacional 2005

Compacto y denso en boca, lleno de carácter, largo final fogosamente áspero de guindas negras. Aún debería madurar. 2010 a 2015.

16,5

Cavipor

Catedral 2005

Todavía reservado y marcado por la crianza; un vino increíblemente denso, intenso y a la vez seco, posee casta y categoría. 2010 a 2012.

16

Aliança - Vinhos de Portugal

Reserva 2006

Seductora nariz de menta y especias; excelentes hechuras, moderno en cuanto a las notas de madera y la frutalidad, complaciente, con buena estructura. 2010 a 2014.

16

Quinta dos Roques

Dão 2006

Interesante aromática frutal y especiada; muy buen vino. 2009 a 2012.

16

Sogrape Vinhos

Callabriga Dão 2005

Notas de membrillo, hierbas aromáticas y chocolate negro amargo; con casta, aromático, muy moderno y complaciente, predomina un tanto la madera. 2010 a 2013.

15,5

Faldas da Serra

Quinta das Maias 2006

Lleno de temperamento, fresco y casta, con un sabroso final frutal apenas seco. Para beber ya. 2009 a 2010.

15,5

Faldas da Serra

Quinta das Maias Jaen 2005

Nariz discreta; fresco, seco, rectilíneo, de densidad media, largo final frutal. 2009 a 2011.

15

Aliança - Vinhos de Portugal

Quinta da Garrida Reserva 2004

Compacto, denso, pero también algo seco y áspero; de longitud media. Conviene beberlo ya. 2009.

15

Quinta dos Roques

Encruzado 2007

Discreto, refrescante y jugoso, frutal. Buen vino para tomar en vacaciones. 2009.

DOURO DOC

En la patria chica de los vinos de Oporto también se producen tintos secos, de estilo vigoroso, fogoso y especiado. Los reservas nos han gustado especialmente.

17,5

Quinta de Roriz

Reserva 2004

Notas de crianza, tabaco y especias; en boca resulta lleno y seco, con taninos presentes, robustos pero no angulosos. Un vino tradicional con mucho estilo y personalidad. En su mejor momento. 2009 a 2010.

17

Adriano Ramos Pinto

Duas Quintas Reserva 2006

Compleja nariz aún juvenil y muy prometedora con notas de humo, menta y cuero; en boca aún está muy presente la madera, el alcohol resulta abrumador y predominante en esta fase, pero la densidad y la calidad de los taninos garantizan que logrará el equilibrio con la crianza. 2012 a 2016.

17

Messias

Grande Escolha 2005

Compleja y seductora nariz de zarzamoras frescas, con mucha personalidad, luego notas minerales y especias; de gran casta y frescor, con taninos potentes, secos y plenos y un sabroso final de frutillos con recuerdos de pimienta. 2010 a 2014.

17

Sogevinus Fine Wines

Reserva 2005

Compleja nariz con notas de pastel de almendras, frutillos del bosque, tremendamente vigoroso, denso, maduro, lleno y largo, jugoso a pesar de su plenitud, fresco a pesar de su fuego. 2010 a 2014.

17

Symington Family Estates

Altano Reserva Tinto 2006

El equilibrio entre frutalidad, especiado, vigor y plenitud es especialmente impresionante en este vino, el final permanece fresco. Un vino moderno de excelentes hechuras con personalidad. 2010 a 2012.

16,5

Adriano Ramos Pinto

Collection 2006

Seductor perfume de praliné y chocolate blanco; empieza potente, se presenta denso, fogoso, termina aún algo seco, pero con buena longitud: puede madurar más. 2010 a 2014.

16,5

Lemos & Van Zeller

Quinta Vale D. Maria 2006

Jugoso, fresco, pleno, denso, fogoso, de una agradable aspereza; puede madurar. Un buen vino. 2010 a 2014.

16,5

Prats & Symington

Chryseia 2006

La nariz, algo reductiva, tras la aireación da paso a componentes frutales y especiados; denso en boca, con taninos finamente estructurados. Termina largo, con tanto fuego como frutalidad. Aún puede mejorar. 2010 a 2014.

16,5

Prats & Symington

Post Scriptum 2006

Tiene mucho de todo, muy aromático, muy frutal, mucho abocado, mucho extracto, mucha aspereza y temperamento, y todo ello en perfecta armonía. Posee carácter. 2009 a 2012.

16,5

Sogevinus Fine Wines

Casa Burmester Reserva 2005

Todavía algo marcado por la crianza, pleno y con materialidad, transportado por un agradable frescor y taninos muy elegantes que digieren perfectamente la madera; interminablemente largo, frutal, con casta. 2010 a 2013.

16

Adriano Ramos Pinto

Duas Quintas 2006

Notas de crianza algo empolvadas, pero que desaparecen con la aireación; luego fresa y cereza; jugoso, fresco, denso, taninos redondeados, termina sobre notas de ciruelas pasas. Un placer para beber ya. 2009 a 2010.

16

Lemos & Van Zeller

CV-Curriculum Vitae 2006

Aún muy juvenil, intenso, especiado; tremendamente potente e intenso, buen equilibrio entre acidez y alcohol. Debería madurar. 2011 a 2014.

16

Niepoort

Vertente 2006

Equilibrado gracias a su agradable aspereza, de una longitud ideal, excelente para la mesa. Para beber ya. 2009 a 2010.

16

Sogevinus Fine Wines

Burmester 2006

Nariz aún marcada por la crianza; comienza con fuerza, denso, lleno, termina con casta, fogoso, largo, sobre taninos densos y notas de almendras amargas y ciruelas pasas. 2009 a 2012.

16

Sogevinus Fine Wines

Curva 2006

Reservado; un vino magnífico, crujiente y fresco con mucho cuerpo; termina frutal y largo. 2009 a 2010.

16

Sogevinus Fine Wines

Vinho Tinto 2006

Elegante y frutal, equilibrado, con taninos frescos y un largo final frutal. Beberlo ya es un placer, pero también puede madurar un poco. 2009 a 2012.

16

Sogrape

Callabriga Douro 2005

Nariz de frutillos frescos y cocidos; comienza agradablemente fresco, termina vigoroso, jugoso y denso. 2009 a 2010.

15,5

Niepoort

Redoma 2006

Agradables notas de especias y cerezas frescas; acidez perceptible, casi borgoñona, seguida de taninos firmes y robustos. Debe madurar. 2011 a 2013.

15,5

Quinta de Maritávora

Maritávora Reserva 2006

Todavía reservado y marcado por la crianza; empieza frutal, los taninos son densos y compactos, el final dulce y largo; puede madurar un poco. 2009 a 2012.

15,5

Sogevinus Fine Wines

Curva Reserva 2005

Nariz profunda con notas de grosellas negras y cuero, denso, intenso, largo, aunque también algo duro y seco. Posee carácter. 2010 a 2012.

15

Aveleda

Charamba 2006

Notas de menta y regaliz, buenas hechuras, seco y anguloso. Tiene casta y carácter. 2010 a 2012.

15

Eduardo Costa Seixas

Vinha do Romezal Tinta Roriz 2003

Vigoroso, compacto, seco, final especiado y alcohólico. No se debe guardar mucho tiempo. 2009 a 2010.

15

Niepoort

Fabelhaft 2006

Presenta casta, frescor y densidad, final frutal-seco, aún puede madurar. 2009 a 2011.

15

Quinta da Pacheca

Touriga Nacional 2006

Nariz reductiva, tras la aireación es más frutal, con notas de especias; todavía marcado por la madera. Aunque denso y lleno, también es algo seco y amargo. 2012 a 2014.

15

Quinta de Roriz

Reserva 2005

Comienzo bastante elegante y fino, pero el tanino va adquiriendo excesiva presencia y resulta granuloso. Debería reposar cierto tiempo. 2010 a 2014.

15

Quinta do Crasto

Reserva 2006

Pura fruta con taninos que mantienen a raya la madera, redondo y lleno. Final marcado por el alcohol y algo de azúcar residual. 2009 a 2012.

15

Quinta de Roriz

Praza de Roriz 2006

Buenas hechuras, jugoso y denso, con perceptible dulzor. Agradable y frutal final seco. 2009 a 2011.

15

Symington Family Estates

Altano Tinto 2006

Denso, vigoroso, taninos secos, final agradablemente largo. Robusto y bueno. 2009 a 2010.

15

VDS - Vinhos do Douro Superior

Castello d'Alba 2006

Nariz frutal; buenas hechuras, notas de frutillos también en el final, de longitud media; es un placer. 2009 a 2012.

15

VDS – Vinhos do Douro Superior

Castello d'Alba 2007

Algo cerrado; bastante plenitud, agradablemente refrescante, frutal con ligeras notas amargas en el final. Campechano, perfecto para acompañar mariscos. 2009.

15

Vinhos do Douro Superior

Castello d'Alba Reserva 2007

Notas de trementina y frutas pasificadas; la madera está presente, pero es soportable. Final frutal de longitud media. Para beber ya. 2009.

ESTREMADURA VINHO REGIONAL

Los amantes de los vinos buenos y a buen precio encontrarán lo que buscan aquí, al noroeste de Lisboa. Garantizado.

16,5

Félix Rocha

Quinta de São Cristóvão Reserva 2004

Interesante nariz con evidentes notas de eucalipto; por ello, el principio es bien jugoso, firme, con mucho temperamento, frescor y casta, largo final decididamente frutal. 2010 a 2013.

15,5

Félix Rocha

Alicante Bouchet 2004

Posee la nariz de chocolate, frutas pasificadas y café característica de un vino de Oporto; intenso y dulce también en el paladar, rico y denso, largo, final de frutas pasificadas. Casi demasiadas cosas buenas. 2009 a 2010.

15,5

Vidigal Wines

Brutalis 2005

Humo y especias en la nariz, luego fresco, largo, con taninos de densidad media; se presenta moderno, pero también con personalidad. 2010 a 2013.

15

Companhia das Quintas

Quinta de Pancas

Seleção do Enólogo 2004

Notas de especias, humo y manteca; seco en boca, pero no sin casta y carácter. No se debe guardar mucho más. 2009 a 2010.

MINHO VINHO REGIONAL

15

Quinta da Massórra

Colheita Seleccionada 2007

Jugoso, frutal, denso, buena acidez más carbónico y un agradable amargor apenas perceptible en el final. Para beber ya. 2009.

RIBATEJO DOC

Declaran estar esforzándose, como en la región de Estremadura, por alejarse de la imagen de vinos a granel. Lo cierto es que se percibe un claro progreso: los vinos son cada vez más modernos.

15,5

Casa Cadaval

Marquesa de Cadaval 2005

Seco, vigoroso, juvenil, fresco, quizá algo rústico, pero es lo que le confiere carácter. 2010 a 2013.

15

Casa Cadaval

Padre Pedro 2007

Aún muy juvenil; notas de chocolate negro amargo y frutillos del bosque; seco y anguloso, pero agradable. 2011 a 2013.

RIBATEJO VINHO REGIONAL

15

Adega Cooperativa de Almeirim

Portas do Tejo 2007

Notas de frutas con hueso maduras; frutal y sabroso, quizá no especialmente profundo, pero refrescante; muy adecuado para el aperitivo. Para tomar ya. 2009.

TERRAS DO SADO VINHO REGIONAL

15

Quinta das Pereirinhas

Alvarinho 2006

Floral y frutal, buen equilibrio entre crianza y frescor, las notas amargas le confieren el necesario frescor en el final. Moderno. 2009.

15

Quinta das Pereirinhas

Foral de Monção 2007

Sencillo, frutal, chispeante, refrescante a pesar de su plenitud. 2009.

15

Quintas de Melgaço

Alvarinho Castrus de Melgaço 2007

Principio chispeante, mineral, frutal, maduro. Agradable y con buenas hechuras. 2009.

15

Quintas de Melgaço

Alvarinho QM 2007

Aromático, con notas de melocotón, pleno, redondo e intenso, acidez discreta. 2009.

15

Quintas de Melgaço

Alvarinho / Trajadura Torre de Menagem 2007

Acidez marcada, floral y herbáceo, sencillo y refrescante. 2009.

15

Quinta de Santa Cristina

Vinho Verde 2007

Refrescante vinho verde, chispeante, de acidez marcada, herbáceo. Es un placer. 2009.

15

Quinta de Santa Maria

Arinto 2007

Floral y frutal, sin carbónico, pero con cierta plenitud. 2009.

15

Wine Vision

Nopa Escolha 2007

Un vino para el verano arquetípico, chispeante, refrescante y fácil de beber, con un final de melón y cítricos. 2009.

La Palma

DULCES AMBROSÍAS

La Palma se encuentra en plena renovación de su enología. A las dos clásicas bodegas de siempre (Llanoivid y Carballo) se han unido varias más en crecimiento constante, buscando la modernización de sus productos, salvo en el caso puntual de alguna que otra empresa que rebusca más en el folclore de la telaraña y el vetusto rincón avinagrado que en la calidad del vino. Merece la pena fijarse en el esfuerzo que realizan en la zona norte. Se puede gozar de sus vinos blancos dotados de una frescura y viveza notables, de la entereza de sus tintos, e incluso del notable adelanto de sus vinos de tea. Aunque la apuesta preferente de la isla siguen siendo sus vinos naturalmente dulces, principalmente de Malvasía. Ya se pueden encontrar algunos con personalidad suficiente como para distinguirlos de otros malvasías. No obstante, la enología no se puede desligar del progreso constante, y de la investigación sensata. Y La Palma es un ejemplo.

Cata realizada por Bartolomé Sánchez.



D.O. LA PALMA

17,5

Llanoivid

Teneguía Reserva Malvasía Dulce 1997

Hay que darle tiempo de maduración en bodega para poder gozar de toda su complejidad. Si tiene paciencia logrará apreciar todo su poder; fruta muy madura, frutos secos, toque mineral, untuoso y largo. Una fuente de puro placer. 2009 a 2020



Carballo Malvasía Dulce 2001: fruta exótica.



El Níspero Albillo 2008: cítrico y muy vivo.

17

Carballo

Carballo Malvasía Dulce 2001

Intensos aromas de fruta exótica, melocotón, miel, hierbas aromáticas, especias. Necesita tiempo y paciencia para dar todo su poderío aromático. Es untuoso y expresivo, con un final muy elegante. 2009 a 2015.

16

Tamanca

Tamanca Malvasía Dulce

Un dulzor muy equilibrado, se aprecian aromas limpios de pasas, piel de cítricos, lilas, con un final de buena amplitud. Ideal para consumir joven. 2009 a 2015.

16

Juan Matías Torres Pérez

Vidur Malvasía Dulce 2005

Un vino maduro, fruta escarchada y madura, intenso paladar untuoso, envolvente y largo, con todos los elementos para que aguante el paso del tiempo. 2009 a 2014.

15

Carlos Fernández

Viña Etna Malvasía

Aromas de fruta pasificada, orejones, confituras, recuerdo mineral. Agradable untuosidad y dulzura, ligera y con acidez equilibrada. 2009 a 2012.

15

Eufrosina Pérez Rodríguez

El Níspero Albillo 2008

Recuerdos de hierbas frescas y un toque de aromas de boj (a modo de algunos blancos del centro de Castilla) En boca ligero, amplio y fresco, con un final cítrico de gran viveza. 2009 a 2010.

14,5

Agrícola Velhoco

Oro del Risco Tinto 2008

Limpios (y discretos) aromas, con la fruta fresca (frambuesa) a flor de piel, un fondo mineral y recuerdos de regaliz. Sabroso, equilibrado, ligero y fresco. 2009 a 2010.

14,5

Juan Jesús Pérez y Adrián

Tagalguén 2008

Con un color bastante abierto y aromas de cereza, de tonos minerales, se encuentra entre los vinos atlánticos por su enorme frescura en boca y notable acidez, cuerpo ligero. 2009 a 2010.



Vega Norte Vino de Tea: balsámico.

14

Noroeste de La Palma

Vega Norte Vino de Tea

Los aromas balsámicos (resina, eucalipto) muy moderados, notas de fruta madura. Sabroso, final ligeramente amargo y balsámico. 2009 a 2010.

14

Perdomo

Piedra Jurada Vino de Tea

Pronunciados aromas balsámicos, notas de té, con un paso de boca ligero, de agradable amplio y refrescante. Final muy potente, sobre todo las notas de pino. 2009 a 2010.

Burdeos 2006 (II)

ORILLA IZQUIERDA

Nuestros expertos en vinos de Burdeos, Barbara Schroeder y Rolf Bichsel, han catado nuevamente la añada de burdeos embotellada en verano de 2008 y salidos al mercado hace cuatro meses. Después de los tintos de la llamada orilla derecha, a continuación los comentarios sobre los vinos de la orilla izquierda. Pero atención: la cata se ha realizado, como siempre, en la peor fase de estos vinos, pocos meses después del embotellado. Los grandes burdeos son casi imbebibles en este estadio, impresión que aumentará todavía más en el transcurso de su evolución. Un gran burdeos de 2006, en esta fase debe ser cerrado, marcado por la crianza, robusto e incluso anguloso. Un vino que en este estadio ya resulte seductor, no se podrá guardar mucho tiempo. Rogamos a los lectores que tengan en cuenta este hecho a la hora de interpretar los comentarios.



PESSAC-LÉOGNAN

Pese a la escasa maduración de los taninos y el imponente contenido de alcohol, en algunos casos, debido a su proporción de Merlot relativamente alta en muchas fincas, la añada de 2006 está muy lograda en las denominaciones cercanas a la urbe. Por lo general, allí se pueden encontrar vinos con gran capacidad de guarda, vigorosos, potentes, a los que como mucho les falta algo de elegancia. Queremos recordar que 2006 también ha sido un gran año en esta región para los blancos: Laville Haut Brion ha producido un vino de 20 puntos, y Domaine de Chevalier, Haut Brion, Couhins Lurton o Smith Haut Lafitte también han logrado vinos excelentes.

19

Château Haut-Brion

En realidad, este vino tiene todas las cualidades que no nos gustan en los demás: posee materialidad, es musculoso, rico en alcohol y rebosante de taninos. Pero el atlético "David" de Miguel Ángel tampoco necesariamente se parece a la imagen que tenemos de aquel pastor bíblico de la honda y, aun así, no deja de ser una de las obras más singulares del Renacimiento... Nariz tremendamente compleja con componentes de humo y minerales; de una enorme casta y densidad, plenitud y profundidad, termina fogoso e infinitamente largo: un vino potente y aristocrático. 2016 a 2030.

17

Château Haut Bailly

De una soberbia elegancia también este año, muestra densidad y profundidad, con taninos pulidos y gran longitud aromática: muy buen vino. 2014 a 2020.

16,5

Château La Mission Haut Brion

Un La Mission todavía muy cerrado, áspero, incluso severo, pero al mismo tiempo fogoso, que mejora claramente con la aireación. 2014 a 2022.

16,5

Château Pape Clément

Aromática de humo; potente, denso, firme, largo, rico en extracto y fogoso, final jugoso y persistente; un vino impresionante. 2013 a 2020.

16

Château Bahans Haut Brion

Denso, carnoso, con mucha casta y taninos plenos; nunca se había acercado tanto al Grand Vin. 2012 a 2018.

16

Château Carbonnieux

A pesar de su juventud, agradablemente equilibrado, buenas hechuras, taninos pulidos, final frutal: un valor seguro. 2012 a 2018.

16

Château Smith Haut Lafitte

Todavía cerrado y marcado por la crianza. Aun así, resulta agradable y suave, con taninos bien integrados en la textura frutal, final fogoso: un buen vino, complaciente en el mejor sentido, que será un placer en todos los estadios de su vida. 2012 a 2018.

16

Domaine de Chevalier

Todavía muy juvenil; comienza suave, pero enseguida surgen los taninos, que no llegan a ocultar su sequedad. Necesita algo de tiempo. 2012 a 2020.

15,5

Château Baret

Muy agradable: nariz compleja con notas de especias y frutas; directo en el ataque, no agresivo, elegante, persistente final frutal. 2011 a 2015.

15,5

Château Bouscaut

Todavía cerrado, de hechuras clásicas, con taninos densos y apenas duros. 2012 a 2018.

15,5

Château Branon

Aromática compleja, roble y frutillos; intenso, jugoso, taninos con casta y bien integrados, sólida estructura, únicamente el final es algo duro. 2012 a 2017.

15,5

Château Brown

Todavía muy juvenil, anguloso, con aristas, pero termina muy agradable. Ya muestra cierta elegancia, aunque todavía un tanto áspera, como le corresponde por naturaleza. 2011 a 2016.

15,5

Château Grandmaison

Hechuras firmes, aterciopelado, tan sólo en el final taninos algo duros. 2011 a 2016.

15,5

Château Latour Martillac

Anguloso, compacto, denso, taninos duros pero no difusos, final frutal-especiado. 2013 a 2018.

15,5

Château Les Carmes Haut Brion

Denso, intenso, largo y con mucha casta, final de humo pero también frutal: debe madurar. 2013 a 2018.

15,5

Château Seguin

Jugoso, robusto, anguloso, con un final frutal: posee carácter, puede madurar. 2013 a 2018.

15,5

La Chapelle de la Mission Haut Brion

Suave, frutal, con un final sorprendentemente seco, pero fresco y fogoso: menos amable que en las últimas añadas, pero a cambio con más materialidad y vigor. 2012 a 2018.

MÉDOC

No ha sido un año fácil para las fincas del norte de la península: la influencia atlántica allí es especialmente marcada y ha retrasado la maduración. No obstante, las mejores fincas han producido vinos muy notables, robustos y con mucho carácter que valen su —generalmente razonable— precio.

CRUS BOURGEOIS

16

Château Ramafort

Bien dibujado, denso, fresco, elegante: excelentes hechuras. 2012 a 2018.

15,5

Château d'Escurac

Frutal y vigoroso en el registro de lo agradable y en el manejo de la aspereza: una vez más, muy fiable. 2012 a 2017.

15,5

Château Fontis

Denso, todavía muy cerrado, con taninos juveniles pero maduros. 2012 a 2018.

15,5

Château Les Ormes Sorbet

También en esta añada es asombrosamente amable y suave, con su característica aromática de té al limón y frutillos. 2011 a 2016.

15,5

Château Potensac

Robusto y vigoroso, con taninos ásperezos: fiable también en esta añada. 2013 a 2018.

15,5

Château Rollan de By

Posee casta y frescor, la madera está presente pero sin ser predominante. Final apenas amargo y agradablemente frutal. 2012 a 2018.

15,5

Lousteauneuf

Frutal, a pesar de un pico reductivo que desaparece rápidamente. Compacto, fresco, con casta. Recomendable. 2012 a 2018.

HAUT-MÉDOC

Como siempre, los resultados de esta extensa región son muy heterogéneos: abarca desde los vinos suaves y equilibrados, pasando por los clásicos y vigorosos, hasta los angulosos y rústicos.

CRUS BOURGEOIS: VINOS DIVERSOS

17

Château Sociando Mallet

Muy en la línea de los grandes años clásicos de esta finca: taninos angulosos de excelente calidad, final largo, madera perfectamente trabajada. Necesita tiempo. 2014 a 2022.

16

Château Cissac

Denso y con mucha casta, textura fresca, taninos de grano fino: un clásico. 2012 a 2020.

16

Château d'Arche

Textura frutal, final compacto, seco, pero lamentablemente también un poco ardiente: fiable y bueno. 2012 a 2018.

16

Château de Lamarque

Después del cauteloso comentario obtenido en "primeur", ahora merece una entusiasta enhorabuena: aunque muy fogoso, también es pleno, denso y persistente. 2011 a 2016.

16

Château Paloumey

Denso, pleno y a pesar de ello agradable, taninos pulidos y crianza bien manejada: muy recomendable. 2012 a 2018.

CRUS CLASSÉS

16,5

Château Cantemerle

Todavía cerrado, pero denso, vigoroso, sin dureza, con un excelente potencial de maduración. Evolución positiva: muy recomendable. 2013 a 2020.

16,5

Château La Lagune

Aún resulta cerrado, anguloso, seco, pero sin dureza. Debe madurar. 2014 a 2020.

15,5

Château Belgrave

Nariz seductora, bollería; frutal, suave, sin dureza: ha cumplido lo que prometía en la cata en "primeur". Un vino ideal para principiantes. 2012 a 2018.

LISTRAC

Tras nuestro vacilante enjuiciamiento en "primeur", hoy estamos seguros de que 2006 es una excelente añada de Listrac, que nos ha regalado vinos especialmente crujientes, aunque robustos, que realzan muy bien su terroir.

CRUS BOURGEOIS

16

Château Fonréaud

Frutal, fresco, crujiente, jugoso, con taninos frescos y sin dureza: sencillamente magnífico, un absoluto placer sin trabas. 2011 a 2016.

15,5

Château Clarke

Tremendamente jugoso y frutal, denso, con taninos crujientes y un largo final de frutillos: ha seguido mejorando. 2013 a 2018.

15,5

Château Mayne Lalande

Con materialidad, rico en extracto, pero también con mucha casta y personalidad, la madera no se percibe hasta el final. Hay que dejarlo madurar. 2014 a 2020.

MOULIS

A muchos de estos vinos les falta elegancia y pulido: a menudo terminan secos o duros. Excepto los dos que aquí presentamos que, aunque no hayan logrado eludir completamente el estilo de la añada, se muestran fiables.

CRUS BOURGEOIS

16

Château Chasse Spleen

Elegante y fresco, con la necesaria aspereza, largo final frutal; un buen vino. 2013 a 2018.

16

Château Poujeaux

Este vino, que suele ser tan suave y redondeado, muestra —como ya en "primeur"— una dureza y aspereza inusuales, aunque sin llegar a ser seco. Pero la calidad de los taninos es impecable. Si este cambio de estilo ha sido intencionado o debido a la influencia de la añada no se verá hasta pasados algunos años. 2013 a 2018.

MARGAUX

La "appellation" más extensa del Médoc también es la mejor en el año 2006. Tanto entre las fincas de cru bourgeois como en las clasificadas se encuentran magníficos vinos clásicos que, aunque quizá no posean toda la elegancia y el atractivo de los de 2004, se muestran más densos y carnosos.

CRUS BOURGEOIS Y OTROS

17

Château Monbrison

Ya la nariz revela el perfume de un gran vino. En el paladar, tremendamente denso, intenso, crujiente, fresco, interminable. Magnífico y verdaderamente imprescindible también en esta añada. 2014 a 2020.

16

Château d'Angludet

Comienza denso y material, posee sustancia y profundidad, termina fogoso, frutal y largo: una estupenda evolución y un valor seguro. 2013 a 2018.

15,5

Château Bellevue de Tayac

Seductora nariz de frutillos y vainilla; elegante en boca, fresco, suave, equilibrado. 2011 a 2016.

15,5

Château La Gurgue

Frutal y seco, agradable y fresco: un placer. 2011 a 2017.

15,5

Pavillon Rouge (Margaux)

Aún marcado por la crianza; el principio fresco y frutal, el final denso y bastante fogoso. Debe madurar un poco: un Pavillon más anguloso de lo habitual. 2012 a 2018.

CRUS CLASSÉS

18,5
Château Margaux
Mayestático, como esculpido de un solo bloque, denso, estrechamente tejido, final de frambuesa y también mineral, todavía con recuerdos de pimienta: un clásico. 2016 a 2030.

17,5
Château Cantenac Brown
De una gran densidad, con taninos excelentes, pleno a la vez que elegante, persistente final mineral y de frutillos. Magnífico. 2013 a 2022.

17,5
Château d'Issan
Pura fruta a la que se suman casta, plenitud, densidad, profundidad y carácter: no es un vino técnicamente perfecto y sin alma, muy al contrario, está lleno de matices de gran complejidad. Todavía mejor que en "primeur". 2014 a 2022.

17,5
Château Giscours
Floral y tremendamente frutal ya en la nariz, también notas de hierbas aromáticas; mucha casta y frescor, densos taninos pulidos, largo final frutal; un gran vino. 2014 a 2022.

17
Château Durfort Vivens
Aún cerrado, anguloso, de hechuras clásicas. Taninos frescos que, a pesar de su juventud y de la fase difícil en que se encuentran, ya poseen indicios de pulido; debe madurar. 2014 a 2022.

17
Château Palmer
Todavía muy cerrado, compacto y denso, con taninos frescos y ásperos pero también intensos. Final largo, lleno y frutal: responde al estilo de su cata en "primeur", pero en una variante más equilibrada. 2014 a 2022.

16,5
Château Boyd Cantenac
Con materialidad pero sin dureza, taninos frescos, largo final: a diferencia de su hermano Pouget, es imprescindible dejarlo madurar: una compra maestra. 2013 a 2020.

16,5
Château Brane Cantenac
Notas de bayas maduras en la nariz y en el paladar; empieza jugoso y fresco, paso de boca elegante y denso. Final anguloso pero sin dureza: estupenda evolución. 2012 a 2018.

16,5
Château Ferrière
Rico en extracto, pero sin dureza ni amargor, largo, aún muy cerrado, pero con excelente potencial. 2013 a 2020.

16,5
Château Rauzan Ségla
Complejidad aromática; taninos finamente estructurados, largo y lleno final de frutillos, equilibrado y coherente. 2014 a 2020.

16
Château Dauzac
Muy equilibrado, denso, fresco, jugoso, bien hecho: ha evolucionado favorablemente. Un placer. 2012 a 2018.

16
Château Desmirail
Tremendamente frutal, amable, suave, muy pronto será delicioso de beber. 2011 a 2016.

16
Château Malescot Saint Exupéry
Jugoso y fresco, taninos densos y compactos sin dureza ni amargor, sabroso final de frambuesa: estupenda evolución. 2012 a 2018.

16
Château Pouget
Intenso y denso, pleno, jugoso, de longitud media; un placer. 2013 a 2017.

15,5
Château Kirwan
Frutillos y un deje de resina en la nariz; bastante carnoso, jugoso, taninos maduros y sin dureza. 2012 a 2017.

15,5
Château Lascombes
Frutal en el ataque, luego pasa rápidamente a unos taninos un tanto difusos, pero el final es fresco y agradable. 2012 a 2018.

SAINT-JULIEN

16
Château Lagrange
Nariz compleja floral-especiada; rico en extracto, denso y áspero, final robusto y también algo seco; muy cerrado en este estadio, debe hallar más equilibrio. 2014 a 2022.

CRUS CLASSÉS

18
Château Léoville Barton
Aromática todavía muy discreta; soberbia y densa textura, casta y plenitud, largo final intensamente frutal: excelente. 2014 a 2024.

17,5
Château Léoville Las Cases
Mucha casta y vigor, con taninos densos y angulosos pero pulidos, largo final especiado. Debe madurar mucho tiempo. 2016 a 2030.

17
Château Branaire Ducru
Discreta nariz floral, rosa y frambuesa, luego más oculta y marcada por la madera; compacto en boca, denso, largo, un poco seco en el final, pero esto debería desaparecer con la guarda en botella. Un valor seguro. 2014 a 2022.

17
Château Gruaud Larose
Nariz algo oculta y animal en este estadio, discreta tras la aireación; comienza fresco y con casta, termina denso, largo y elegante, sin ser ancho. Buen vino clásico. 2014 a 2022.

17
Château Léoville Poyferré
Intenso, pleno, denso, fresco y largo, excelentemente trabajado. Un verdadero placer sin trabas. 2013 a 2020.

16,5
Château Saint Pierre
Seductora y compleja aromática; muestra densidad y casta, frescor y elegancia, los taninos de grano fino son exactos. Un vino magnífico. 2014 a 2022.

16
Château Talbot
Sabroso y jugoso, taninos redondeados; encauzado al equilibrio y no a la concentración excesiva. Final frutal de frambuesa. Es un placer. 2012 a 2018.

16
Château Langoa Barton
Compacto, taninos algo angulosos pero no agresivos, incluso duros, con un amargor perceptible pero no importuno. Posee carácter, debe durar mucho tiempo. 2016 a 2025.

15,5
Château Langoa Barton
Compacto, taninos algo angulosos pero no agresivos, incluso duros, con un amargor perceptible pero no importuno. Posee carácter, debe durar mucho tiempo. 2016 a 2025.

PAUILLAC

No ha sido la cosecha del siglo en Pauillac, pero se han elaborado muchos buenos vinos clásicos, con taninos anchos que llenan la boca, característicos de Pauillac. Unos vinos que, casi en su totalidad, se podrán guardar mucho tiempo.

CRUS BOURGEOIS Y OTROS

16
Petit Mouton (Mouton Rothschild)
Intensa nariz marcada por la madera; su estilo se acerca asombrosamente al Grand Vin, pero en una variante más accesible con frutalidad de vainilla. Taninos redondeados y sólo en el final algo desdibujados. 2011 a 2015.

15,5
Les Carruades
Chocolate y cereza; redondo y carnoso, jugoso, fresco, con una buena longitud: más coherente que en "primeur", recomendable. 2011 a 2016.

15,5
Les Forts de Latour
Nariz muy discreta; buenas hechuras, denso, vigoroso. Final fogoso. Aún puede madurar un poco. 2012 a 2018.

CRUS CLASSÉS

18
Château Lafite Rothschild
De un estilo impresionantemente transparente, tremendamente preciso, muy largo, con taninos densos sin dureza... Todo ello a diferencia de la cata en "primeur", en la que echábamos de menos algo de finura. Termina sobre notas de frambuesas maduras. Evolución favorable. 2014 a 2028.

18
Château Latour
Nariz compleja con componentes minerales, florales y especiados. Compacto y vigoroso en el paladar, taninos densos, incluso duros, con un amargor perceptible pero no importuno. Posee carácter, debe durar mucho tiempo. 2016 a 2025.

18
Château Pichon Longueville Baron
Muestra la máxima precisión, densidad, frescor, increíble longitud aromática, magnífico final de frutillos frescos: sencillamente soberbio, uno de los más grandes vinos de esta añada. 2016 a 2030.

17,5
Château Mouton Rothschild
En este estadio, nariz marcada por la madera, más compleja tras la aireación; luego en boca materialidad, con los taninos plenos característicos de Pauillac y un final intenso y fogoso de bayas negras. No posee el brillo de los años más grandes, pero sí la tipicidad de su "appellation". 2016 a 2026.

17
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Aún muy cerrado en esta fase, el principio es redondeado, termina robusto, algo duro y hasta ligeramente amargo, alcohol perceptible y madera algo secante. A la vez posee una excelente calidad de los taninos y una interesante aromática retro-nasal: imprescindible que madure un poco más. Catado en un estadio muy ingrato, pero creemos en su evolución favorable. 2014 a 2022.

17
Château Pontet Canet
Presenta casta y frescor, termina denso, jugoso y largo sin dureza, sobre notas de frutillos rojos. Extraordinario. 2014 a 2022.

16,5
Château Grand Puy Lacoste
Nariz frutal, textura equilibrada, taninos densos, maduros, redondeados pero también firmes. Además, buena longitud aromática, perfectamente equilibrado, muy agradable. 2014 a 2020.

16,5
Château Haut Bages Libéral
Compacto, jugoso y denso, sabroso y largo final de frutillos; vino coherente al cien por cien que merece una recomendación. 2013 a 2020.

16,5
Château Lynch Bages
Un Lynch Bages inusualmente cerrado, denso y material, con taninos jugosos y frescos, largo final frutal. Imprescindible dejarlo reposar. 2014 a 2022.

16
Château Batailley
Vino robusto, clásico y vigoroso, con gran tipicidad de Pauillac, pero sin dureza ni sequedad. 2014 a 2020.

16
Château Clerc Milon
Muestra profundidad, frescor, taninos robustos pero bien integrados, final áspero pero no seco. Puede madurar. 2013 a 2018.

16
Château Haut Batailley
Aroma de humo, marcado por la madera. Compacto, muestra casta, termina denso y sin dureza; muy fiable. 2013 a 2020.

15,5
Château d'Armailhac
Compacto, equilibrado y frutal, con taninos redondos y maduros, longitud media. Muy fiable. 2011 a 2017.

15,5
Château Duhart Milon
Interesante aromática, vigoroso y anguloso, pleno, robusto, quizá un poco a costa de la elegancia. 2013 a 2018.

SAINT-ESTÈPHE

15,5
Château Sérilhan
Humo y frutalidad; complejo, de densidad media, con un especiado final de humo. 2012 a 2017.

CRUS BOURGEOIS Y OTROS

17
Château de Pez
Impresiona mucho más por su casta, su complejidad y su gran longitud aromática que por la materialidad o el extracto. Extraordinario. 2013 a 2020.

16,5
Château Phélan Ségur
Taninos robustos, quizá un tanto difusos, algo poco habitual en este cru, aunque no es sorprendente en esta fase; también denso, maduro y sin dureza. 2013 a 2020.

16
Château Chambert Marbuzet
Marcado por la madera, pero también con mucha casta, taninos ásperos pero no secos, cierta elegancia aún discreta: un vino lleno de carácter. 2013 a 2020.

16
Château Haut Marbuzet
Seductor y frutal, con taninos vigorosos y un final de humo y pastas especiadas: imprescindible para los aficionados a esta finca. 2011 a 2016.

16
Château Les Ormes de Pez
Seductora nariz de casis y frutillos del bosque; denso y con mucha casta, fresco y largo: muy agradable. 2013 a 2018.

16
Château Meyney
Robusto y vigoroso, con destacada casta, pero sin amargor ni sequedad: debe -y puede- madurar mucho tiempo. 2014 a 2020.

15,5
Château Tour de Pez
Madera bien digerida, taninos jugosos, sin aristas, alcohol un tanto importuno. 2012 a 2016.

CRUS CLASSÉS

18
Cos d'Estournel
Compleja aromática especiada; el principio tremendamente denso y delicado, se extiende lentamente por la boca con ese pulido único que poseen los taninos de Cos en las grandes cosechas, termina frutal y muy largo sobre notas de grosellas maduras. Soberbio. 2014 a 2026.

17
Château Calon Ségur
Primeramente discreto, luego floral y seductor; intenso y denso, lleno y largo, con taninos tremendamente maduros y delicados: verdaderamente un gran placer. 2012 a 2020.

16,5
Château Cos Labory
Aún reservado y algo animal, jugoso y carnoso en boca, denso y largo, con taninos sabrosos y perfectamente madurados. Una compra maestra. 2013 a 2018.

16,5
Château Montrose
Montrose anguloso y potente con los ásperos taninos característicos de Latour, robusto. Debe madurar. 2014 a 2024.



Cos d'Estournel: soberbio.

California

CALIFORNIA "IS BACK"

La región es famosa, por una parte, por las buenas críticas de Robert Parker y, por otra, gracias a la inquietud y apuestas personales de grupos inversores de todo el planeta. Siguen mandando los variedades, principalmente de Cabernet, Syrah o Chardonnay, y los tintos son los más demandados, pero la asignatura pendiente es un monovarietal de la variedad tinta Zinfandel. En España, podemos encontrar una magnífica representación de esta región en Vila Vititeca. Los más vendidos, por popularidad y precio, son los vinos de Robert Mondavi, aunque en su catálogo hay bodegas tan prestigiosas como Screaming Eagle, que ofrece, por 2.550 euros, uno de los vinos más caros de EE UU. Otra distribuidora que nos puede ilustrar sobre el encanto de Napa Valley es Alma Vinos Únicos. Además, las bodegas Shafer, Viader y Philip Togni tienen distribución por toda nuestra geografía.



CABERNET

17
The Hess Collection Winery
Hess Collection
Cabernet Sauvignon
Mount Veeder 2004

Muy contenido al principio, se abre tras airearlo un poco y luego crece hasta su máxima expresión. Al principio, aroma de nueces y humo; después, mucha zarzamora, ciruela, casis, cacao; contornos pulidos, el núcleo es inusualmente concentrado y alberga mucho tanino compacto, pero noble y estrechamente tejido. En este momento, aún sin terminar, posee un potencial considerable. Al segundo día está mucho más abierto. Seductor. 2010 a 2018.

16,5
Caymus
Cabernet Sauvignon
Special Selection 2003

Vino con mucho encanto: en el aroma, zarzamora, casis, miel del bosque, pasas de Corinto, especias y madera; en boca, al principio brillo dulce y redondo, mucha profundidad, taninos perfectamente resueltos. Estereotipo del vino californiano, pero de estilo amable. Sin duda, uno de los favoritos del público. 2009 a 2011.

16,5
Château Montelena
Cabernet Sauvignon 2004
En un primer momento, marcado por la madera, hasta que paulatinamente van surgiendo los aromas de frutillos, cerezas y casis. Bastante materialidad envuelta en brillo, buen temperamento, casta. Al segundo día sigue siendo muy aromático de frutillos. Textura apetitosa. 2009 a 2011.

16,5
Corison
Cabernet Sauvignon 1999
Complejo, buena mezcla de frutalidad, especiado, madera, notas de té y cera; bastante madurado, pero sigue siendo un auténtico placer. Elegancia y finura, vigor y longitud. ¡Enhorabuena! 2009 a 2010.

16,5
Martin Ray
Cabernet Sauvignon 2003
Discreto; manzanas rojas en la nariz, ciruelas, madera muy sutil y hierbas aromáticas. Hechuras densas y voluminosas, brillo, vigor, final sobre el tanino. 2009 a 2011.

16,5
McManis Family Vineyards
Cabernet Sauvignon 2005
Intenso y atractivo, seductores frutillos dulces, especias, algo de tinta china, una pizca de pimienta roja a la parrilla, incienso. Voluminoso, buena presencia en el paladar, jugoso, vivo, persistente. 2009 a 2011.

16,5
Sebastiani
Cabernet Sauvignon
Sonoma County 2005
Aromática discreta y agradable, delicadas notas tostadas, flores, cera, cerezas y ciruelas, un deje de tinta y algo de pimienta; cuerpo rico y maravillosamente estructurado, vigor y brillo en equilibrio. Monumental. Tiene potencial, pero ya ofrece una sensación genial en el paladar. 2009 a 2016.

16,5
Vina Robles
Cabernet Sauvignon 2004
Atractiva aromática abierta, mezcla de frutas con hueso, pimienta, casis y otros frutillos, acentos minerales e intensas notas de madera especiada; denso, compacto, redondo y una pizca dulce, pero el tanino y la acidez ofrecen el contrapeso necesario. Muy jugoso y fácil de beber. Estilo internacional, es el punto medio perfecto entre Burdeos y California. 2009 a 2011.

16
Château Montelena
Cabernet Sauvignon 2003
Complejo y abierto en la nariz: hojas, hierbas aromáticas, notas de cuero, zarzamora y otros frutillos, hibisco y pan tostado. Hermosa e intensa plenitud, compacto, recuerdos de brea, largo. 2009 a 2011.

16
Eberle
Cabernet Sauvignon
Vineyard Selection 2005
Intensa aromática dulce y especiada, arándanos y vainilla, notas tostadas, zarzamora, romero. Hechuras sabrosas y algo impetuosas, secante, con ángulos y aristas que no resultan desagradables. ¡Hay que esperar! Incluso 24 horas después de abierta la botella, aún entusiasman su magnífica nariz y su potencia. 2009 a 2013.

16
Heitz
Cabernet Sauvignon 2002
Vino único, y no sólo por su edad: notas frescas que recuerdan al olor de la tierra, hojas, frutas con hueso y caja de puros (cedro). Principio ligeramente encrespado en el paladar, buena consistencia, taninos ligeramente secantes al final. Magnífico para sibaritas amantes de la madurez. 2009 a 2010.

OTROS TINTOS VARIETALES

17
Eberle
Steinbeck Vineyard
Zinfandel 2005
¡Qué buqué! Cerezas, compota de ciruelas, vainilla, té y toffee en el aroma. El cuerpo es rico, redondo y ancho de hombros, sin que parezca importarle el paquete de taninos que posee en su interior. Al día siguiente sigue siendo grandioso, fruta infinita, casis y frutillos del bosque, menta; textura tan magnífica como al principio. 2009 a 2013.

16,5
Fetzer
Barrel Select
Zinfandel 2005
Espléndida y apetitosa nariz, con mucha y muy diversa fruta madura, aromas tostados y especiados que sólo completan, sin dominar. Cuerpo impresionante, fogoso, marcado por los taninos, lleno de temperamento, sin florituras. En el paladar, aromática todavía poco fecunda, pero pronto cambiará. 2009 a 2014.



Ridge, Geyserville 2004:
opulento y agradable.

16,5
Seghesio
Sangiovese
Alexander Valley 2005
Agradable, fruta madura con fondo complejo, frutillos rojos, aromas tostados, cera; mucha clase. Materialidad, hechuras firmes, taninos sólidos que permanecen en la lengua. Jugoso y con casta. Muy buen vino. 2009 a 2012.

16
Bogle
Petite Sirah 2006
Nariz muy golosa, compota de ciruelas y cerezas, saúco, especias, maderas dulces, cera; excelentes hechuras. Muy atractivo y armónico, termina seco. Moderno y logrado, un vino accesible para todos los públicos que seguro que se venderá muy bien. 2009 a 2012.

16
Fetzer
Bonterra Organic
Zinfandel 2006
Todavía discreto, pero con indicios; cereza, hibisco y arándano en la nariz, complementada con chocolate y especias; con la tipicidad de su variedad, voluminoso, macizo, taninos de grano fino, fogoso. 2009 a 2012.

16
Kenwood
Old Vine Zinfandel
Lodi 2005
Aromática desarrollada, abierta y especiada, aromas de frutas pasificadas, frutillos, saúco, cerezas y cera, todo ello muy característico de esta variedad de uva. Crujiente, jugoso y vivaz en el paladar, aromático, agradable de beber a pesar de una ligera sequedad en el final. 2009 a 2011.

16
Merryvale Vineyards
Starmont Merlot 2005
Reservado, fruta oscura con hueso en la nariz, discretos aromas tostados; voluminoso, tridimensional, mucha carnosidad, saturado de taninos. ¡Largo y con gran capacidad de guarda! Muy prometedor. 2010 a 2016.

16
Vina Robles
Jardin Petite Sirah
Paso Robles 2005
Aromática madurada, arándanos y casis, una pizca de miel y resina, maderas dulces, avellana. Vigorosa materialidad, ligeramente áspero. 2009 a 2011.

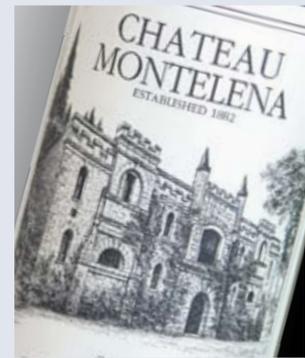
BLENDS

16,5
Ridge
Lytton Springs 2002
Intensa fruta, casta y mineralidad, también cerezas frescas, uvas. Densa carnosidad, voluminoso, magnífica estructura de taninos y extracto muy atractivo. Aún puede madurar un poco. A pesar de su avanzado desarrollo, se mantiene bien incluso después de abierto. 2009 a 2012.

16,5
The Hess Collection Winery
Hess Collection Mountain
Cuvée Mount Veeder 2004
Noble, elegante y rectilíneo sin extravagancias. Vainilla, aromas tostados y frutillos negros dulces en la nariz. Pulido, concentrado y largo en el paladar. Los taninos no se perciben persistentes hasta mediado el paso de boca. 2009 a 2013.



Eberle Cabernet Sauvignon
Paso Robles 2005: con nervio.



Château Montelena, Cabernet Sauvignon 2004: temperamental.

16
Dancing Coyote
Tango El Dorado 2004
Vino discreto, bayas rojas y negras, también compota y sutiles aromas tostados en la nariz. Cuerpo redondeado, sustancia para chupar, taninos dulce-amargos muy bien resueltos. 2009 a 2012.

16
Ridge
Geyserville 2004
Un vino adulator marcado por la Zinfandel, tan opulento en la nariz como en el paladar: ciruelas maduras, compota de cerezas, vainilla, ciruelas pasas y acentos tostados en el aroma; estructura jugosa, voluminosa y fresca, taninos bien acolchados. 2009 a 2011.

VINOS BLANCOS

16,5
The Hess Collection Winery
Hess Su'skol Vineyard
Chardonnay 2006
Marcado por la madera, es un tipo de Chardonnay familiar en Borgoña, bien desarrollado y complejo. Gran volumen, noble brillo, elegante, prolongado. 2009 a 2011.

16
Bogle
Chardonnay 2005
Contenido, al principio bastante marcado por la madera y casi un poco severo. En el paladar, muy denso, mucha carnosidad, buena casta, algo de abocado y considerable longitud. La primera impresión olfativa engaña, el potencial aromático (melocotón, caramelo, etc.) está presente, pero necesita tiempo para mostrarse. 2009 a 2010.

16
Château Montelena
Chardonnay 2005
Dulce perfume de frutas y vainilla. El principio es fresco y vivaz, buena plenitud, apetitosamente ácido (rui-barbo), prolongado. 2009 a 2010.

16
Cuvaison
Chardonnay 2006
Aromática bien desarrollada, claros aromas tostados y vainilla, pero también notas florales (peonías) y frutas con hueso amarillas y maduras. El principio está marcado por el carbónico; crujiente, voluminoso, agradable de beber. 2009 a 2010.

16
Eberle
Chardonnay Paso
Robles 2006
En el buqué, ciruelas amarillas, frescas silvestres y grosellas espinosas, completado por especiados aromas tostados y vainilla. Considerable abocado en el paladar, zumo de melocotón, al mismo tiempo una acidez enormemente apetitosa y con casta. Un placer crujiente, el primer trago incita a tomar más... 2009 a 2011.

16
Fetzer
Valley Oaks
Chardonnay 2007
De intenso color dorado, con una frutalidad abierta e intensa, frutas, piña, flores y crema de pastis. Madera en un discreto segundo plano. Voluminoso, carnosidad jugosa y dulce con un adecuado contenido de acidez, la aromática hace intuir una pizca de Sauvignon. 2009 a 2010.

16
Vina Robles
Edna Valley
Chardonnay 2007
De estilo mineral-floral con personalidad seria y carismática, mucha profundidad y diferentes matices. Principio vivaz, rico, equilibrado, persistente. 2009 a 2011.

Novedades

Lo último en el mercado español

14,5

Cepas y Bodegas

Arco de Guía 2006

D.O. Toro. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Tinta de Toro

Cuatro años ha necesitado Maite Guijo, su miller, para lanzar sus dos vinos al mercado, uno en Ribera del Duero y el que traemos, ambos envejecidos con roble 100% español.

Base frutal sencilla (fresa y regaliz), notable roble fresco que arropa el vino sin distorsionarlo. Buen tacto, grasa y tanino medio-fino que se integra al conjunto. 2009 a 2010. Precio: 10 euros.

14,5

La Emperatriz

Finca la Emperatriz Garnacha cepas viejas 2007

D.O. Calificada Rioja. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Garnacha.

Una apuesta firme de la bodega por la uva tinta Garnacha, tan denostada en La Rioja, de viñedo viejo, en vaso y edades que rondan los cincuenta años.

Varietal que propone su gama floral (lirios-violeta) con roble exótico que trata de acoplarse. Esqueleto frutal delicado aunque elegante, bien arropado por su estructura tonelera. 2009 a 2010. Precio: 17 euros.

15

Pago Los Balancines

Huno 2007

D.O. Ribera del Guadiana. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedades: 40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot y 15% Syrah.

Bodega fundada en 2006, en Oliva de Mérida (Badajoz). Concepto de vino moderno que la bodega elabora con uvas de viñedos en altura que entregan vinos frescos.

Sorprende por su estilizada concentración de frutos rojos (cereza, arándano) -sin abusar de extracción-, regaliz y un prudente roble. Realmente carnoso, envolvente, de leve calidez final y pleno de fruta. 2009 a 2011. Precio: 18 euros.

15

Can Bonastre

Nara crianza 2006

D.O. Pendès. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: 85% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot.

Tras las añadas 2003 y 2005, ésta se consolida entre los productos de calidad de la bodega. Un vino sin grandes pretensiones pero bien concebido.

Buena reducción (tabaco, trufa, cuero), bien desarrollada. Aunque tiene viveza tánica, no es agresiva y está en un magnífico momento para consumirse. 2009 a 2011. Precio: 14 euros.

15

Sonsierra

Pagos de la Sonsierra Davidelfin 2006

D.O. Calificada Rioja. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.

El conocido diseñador Davidelfin ha sido el encargado de vestir el nuevo vino Pagos de la Sonsierra. Una edición limitada de 7.947 botellas. La botella imita el envase de un jarabe, transmitiendo así los valores medicinales del vino.

Tras un principio licoroso, de cacao y cedro, aparece un fondo mineral (arcillo-calcáreo) y complejo (trufa). En boca, tacto fino y jugoso. 2009 a 2011. Precio: 40 euros.

16

Quinta Mazuela

Luna de Agosto 2007

D.O. Cariñena. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Garnacha.

Tan sólo 560 botellas de un viñedo de 75 años a 700 metros, y un cuidado extremo en su elaboración (levadura autóctona, battonage). No habrá añada 2008.

Grosella, violetas, con claras notas minerales (grafito-tiza) en perfecta armonía con el roble (casi inapreciable). Trago fino, acento goloso, y muy largo en su recuerdo frutal. Magnífico comienzo. 2010 a 2013. Precio: 30 euros.

16

Pazo de Señorans

Sol de Señorans barrica 2006

D.O. Rías Baixas. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 12,5%. Variedad: Albariño.

Albariño criado en barrica, con un porcentaje de roble caucásico y francés durante seis meses. De esta primera añada sólo saldrán 5.000 botellas.

Finura aromática, armonía e identidad frutal concentrada (níspero, orejones, pomelo) con un sutil toque de hierba y vainilla. Graso aunque vigoroso en frescura, con final por desarrollar. Para guardar. 2010 a 2012. Precio: 29 euros.

16,5

Abdon Segovia Lorenzo

Abdon Segovia 2007

D.O. Toro. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Tinta de Toro en pie franco.

Abdon Segovia, viticultor, es el hombre de confianza encargado de suministrar uvas para los vinos de Gérard Depardieu en Toro. Está claro que si de algo entiende es de uvas.

Si lo oxigenamos, se acomoda su impetuosa madera a la cantidad de fruta que posee, muy fresca, mineral, con un paso de boca extraordinario y fino como pocos en Toro; muy largo. Imprescindible. 2009 a 2013. Precio: 15 euros.

16,5

Jiménez Landi

El Fin del Mundo 2007

D.O. Méntrida. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Garnacha.

El vino refleja la ambición de Daniel, enólogo de la familia Jiménez Landi, por recuperar la elegancia de la Garnacha. Trabaja tanto en agricultura ecológica como biodinámica. El vino es de una sola finca.

Perfume fresco admirable que huye de la calidez propia de la zona, con recuerdos de grosellas ácidas, lirios, mineral (tiza) y un roble exótico por ensamblar. Trago fresco, con extracto, fino tanino y final, nuevamente, frutal. Magnífico vino. 2009 a 2012. Precio: 33,50 euros.

La psique

Luz, color, sonidos y olores influyen decisivamente en la percepción del vino. Una circunstancia que se puede aprovechar.



Foto: VINUM

Texto: Rudolf Knoll

Los sentidos del olfato y el gusto, que en ciencia se denominan *sentidos químicos*, están controlados por la actividad cerebral y es posible influir en ellos. Expertos como el profesor Dr. Jürgen Mai, catedrático del Instituto de Neuroanatomía de la Universidad Heinrich Heine de Düsseldorf, lo explica del siguiente modo: "Al comer y al beber, también las vivencias visuales y acústicas, las emociones y los conceptos, las costumbres y los estados de ánimo desempeñan un papel; se funden en una única y compleja experiencia emocional". En ocasiones, incluso puede influir un recuerdo negativo. El Dr. Mai pone como ejemplo el caso de un niño que presencia cómo sus padres de repente se enzarzan en una violenta discusión mientras beben Riesling. "Puede que más tarde, cuando ese niño sea adulto, no le guste el Riesling."

Los colores hacen los vinos

Es posible que aquel niño encuentre hoy la curación en la terapia lumínica. El vinicultor de Rheingau Ulrich Allendorf practica un experimento parecido en el que la luz de colores desempeña el papel principal. Todo comienza en una sala blanca de paredes desnudas. Allí, al principio, el Riesling huele y sabe tal como es habitual: melocotón y manzana, acidez crujiente, agradable frutalidad. Luego empieza a cambiar la luz. Bañados en luz rosada, creemos tener un

de color azul, el efecto es todavía mayor: el Riesling parece mutar hasta convertirse prácticamente en agua y su sabor se vuelve neutro. La razón de todo ello es la percepción del color que tienen las personas, en la que se mezclan diversos conceptos. Por ejemplo, el azul está considerado un color frío y el rojo, cálido. Con luz amarilla, el Riesling se vuelve exótico, con mango y piña en la nariz. Sylvia Benzinger, que en su día fue Reina del Vino Alemán, comenta que el sabor y el olor se transforman incluso al cerrar los ojos.

La influencia del precio

No ha supuesto sorpresa alguna la declaración de los investigadores californianos que han comprobado que, a la hora de valorar un vino, los consumidores se dejan influenciar mucho por el precio. En una cata sometida a examen los consumidores concedieron una más alta calificación a un vino de alto precio que a otro más barato, cuando, en realidad, se trataba del mismo producto. Otro tanto sucede con muchos aficionados, que suelen considerar cualitativamente mejor un vino de renombre que otro poco conocido y sin embargo de mayor calidad. Los profesionales del vino los conocen como "bebedores de etiquetas".

Para que un buen vino sepa aún mejor, se recomienda una verdadera cata a ciegas. El 70 por ciento de las percepciones humanas se recibe por los ojos. Privados de la vista, el resto de los sentidos se activa. Oído, tacto, olfato y gusto se vuelven más intensos. Hay organizadores que llevan a cabo catas en salas completamente a oscuras (más información en www.blindprobe.com).

La música también puede influir en la percepción de los sabores. Lo aseguran investigadores escoceses que realizaron un experimento en el que 250 estudiantes cataron diferentes vinos acompañados de distintos tipos de música. Los resultados obtenidos pusieron de manifiesto, entre otras cosas, que el Cabernet Sauvignon se percibe como más opulento cuando se acompaña de una música más potente y profunda que acompañado de una música de fondo más superficial, y también que el Chardonnay sabe mejor con ritmos más briosos.

rosado en la copa, y súbitamente empezamos a percibir aromas de frutillos, grosella negra y cereza. Tras cambiar al verde, el vino sabe más áspero, casi inmaduro. En el aroma se perciben notas de grosella espinoza y frutas exóticas. Cuando llega la luz



Ensamblaje



Foto: Heinz Hebeisen

Ensamblar es un ejercicio para el que se requiere un gran conocimiento.

Texto: Alain Bramaz

Por *ensamblaje* se entiende la mezcla de un vino con otro. También se emplea para designar la mezcla de vinos de una bodega determinada; pero en este caso se suelen utilizar los términos *assemblage* o *blending*. Consiste en combinar diversos vinos base (por ejemplo, de distintas variedades de uva o viñedos) de tal modo que el vino resultante responda a las exigencias tanto del productor como del consumidor en cuanto a tipo de vino específico y a calidad.

No es inusual que los ensamblajes de vinos sean más complejos e interesantes que los vinos cien por cien varietales o los de un solo viñedo. Un ejemplo de vinos de gran quilataje hechos con ensamblajes son los de la Champagne. En las grandes casas, el bodeguero jefe tiene a su disposición un gran número

de diversos vinos base y de reserva de distintas añadas; con ellos compone el mejor champán posible al estilo de la casa.

El hecho de mezclar un vino con otro de otra bodega o incluso de otro país puede servir para diferentes fines. El ensamblaje de mejora consiste en intentar elevar la calidad del vino base añadiéndole una parte de otro vino superior para conseguir mayor plenitud, aroma o color. Con el ensamblaje de corrección se pretende que un vino defectuoso (por ejemplo, que presente un exceso de acidez volátil) alcance un nivel aceptable añadiéndole un vino impecable. Obviamente, también se modifica el carácter del vino (y muy posiblemente su clasificación), pero a cambio se vuelve comercializable. Y por último, en el caso del profano aumento cuantitativo, se trata sencillamente de producir más cantidad de

un vino sencillo de calidad corriente; para ello, generalmente se emplea un vino de mezcla lo más barato posible.

En la mayoría de los países, no está permitida la mezcla de los vinos de calidad con vinos extranjeros y los que así se ensamblan únicamente pueden venderse sin identificación geográfica alguna. Para la mayoría de los aficionados, estos vinos carecen absolutamente de interés. En España, debido al excedente de producción, esas prácticas no son contempladas ni siquiera en el pensamiento de los comerciantes.

Básicamente, la Unión Europea permite un ensamblaje de hasta un quince por ciento con vinos producidos en otros países de la UE. Pero muchas denominaciones de origen (AOC, DOC, DO, etc.) regulan más estrictamente sus directrices, o bien prohíben absolutamente el ensamblaje.

Agenda OCTUBRE/NOVIEMBRE 2009

6/8 OCTUBRE
Valladolid

IBERWINE

La feria internacional que representa al mundo del vino de la Península Ibérica y Latinoamérica pretende transformarse, en manos de los nuevos gestores, en un evento más trascendente y global. Así lo definió en la presentación su valedor, el Marqués de Griñón. Se trata de una cita de negocios en la que España se convierte en puerta de entrada hacia Europa para los participantes extranjeros, que suponen el 20% de las 200 bodegas participantes, en un recinto de 8.000 metros poblado de catas, foros y actividades. www.iberwine.org

12/13 NOVIEMBRE
La Rioja

WINE FUTURE

28 ponentes de la talla de Robert Parker, Baudouin Havaux, Felicity Carter, o Dan Yago, director de una de las cadenas de distribución más fuertes del mundo, acudirán al Riojaforum de Logroño, a la convocatoria que promueve The Wine Academy of Spain para debatir los retos con que se enfrenta el sector del vino, desde el cambio climático a la crisis económica o las nuevas tendencias de consumo. www.winefuture.es

8 NOVIEMBRE
Europa/España

DÍA EUROPEO DEL ENOTURISMO

Instaurada por la Red Europea de las Ciudades del Vino (RECEVIN) tendrá lugar cada segundo domingo de noviembre, a partir de 2009, en cada una de las ciudades socias de la Red, con el fin de conseguir una difusión internacional del turismo del vino, de manera simultánea en todos los países europeos, favoreciendo así una homogeneización de los estándares de calidad de las diferentes rutas del vino europeo.

9/11 NOVIEMBRE
Valladolid

CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS

El único certamen de esta especialidad en que tienen cabida todas las regiones españolas llega a su V Edición y se competa con la III Asamblea de la Tapa, con sesiones de trabajo, demostraciones y degustaciones de la "cocina en miniatura" a cargo de lo más granado del panorama del país. Las jornadas populares, en las que participan las mejores barras de la hostelería pucelana, se prolongan durante la semana del 9 al 15.



CINVE

25/27 SEPTIEMBRE
SEVILLA

Catadores, enólogos, expertos internacionales y nuevos bodegueros debatirán sobre el sector vinícola en el III Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE 2009). Habrá tres mesas redondas que analizarán "El papel de la mujer en la viticultura española y mundial", "Los vinos de autor" y los "Nuevos bodegueros y su influencia en el sector", además de distintas sesiones de cata, los Premios Venencia y diversas actividades complementarias.

Hotel Alfonso XIII, Sevilla.
Información: Pilar Mena/Jesús Herrera
Teléfonos.: 954 62 27 27 / 625 87 27 80.
www.cinve.es / E-mail: info@cinve.es

Increíble, por una vez mi padre y yo estamos de acuerdo.



www.tupropioestilodevino.com

Vinum

REVISTA EUROPEA DEL VINO

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

VINUM ESPAÑA Ediciones Vinum S.L. OpusWine S.L. Camino de Húmera, 18-E Colonia Los Angeles 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid) Tel. 915 120 768 Fax. 915 183 783 vinum@vinum.info

Edición y Redacción España Director: Bartolomé Sánchez. bartolome.sanchez@vinum.info Director Gerente: Heinz Hebeisen heinz.hebeisen@vinum.info Subdirectora: Ana Lorente ana.lorente@vinum.info Edición: Manuel Saco manuel.saco@vinum.info Ángel Caballero angel.caballero@vinum.info Catas: Javier Pulido javier.pulido@vinum.info Fotografía: Heinz Hebeisen heinz.hebeisen@vinum.info Diseño: Ramón Miguel Muñoz ramon.miguel@vinum.info Traducción: Elba López Oelzer

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 (Suiza) Astrid Gaudrie (Francia)

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

Redacción Internacional Barbara Meier-Dittus Thomas Vaterlaus Pierre Thomas Tel. +41-44-268 52 60 Fax +41-44-268 52 65 redaktion.schweiz@vinum.info

Redacción Alemania Rudolf Knoll

Redacción Francia Rolf Bichsel Barbara Schroeder Britta Wiegelmann redaction.france@vinum.info

Redacción 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 ___ / ___ / ____

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

Caducidad ___ / ___ / ____

Firma del titular:

Suscríbase

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

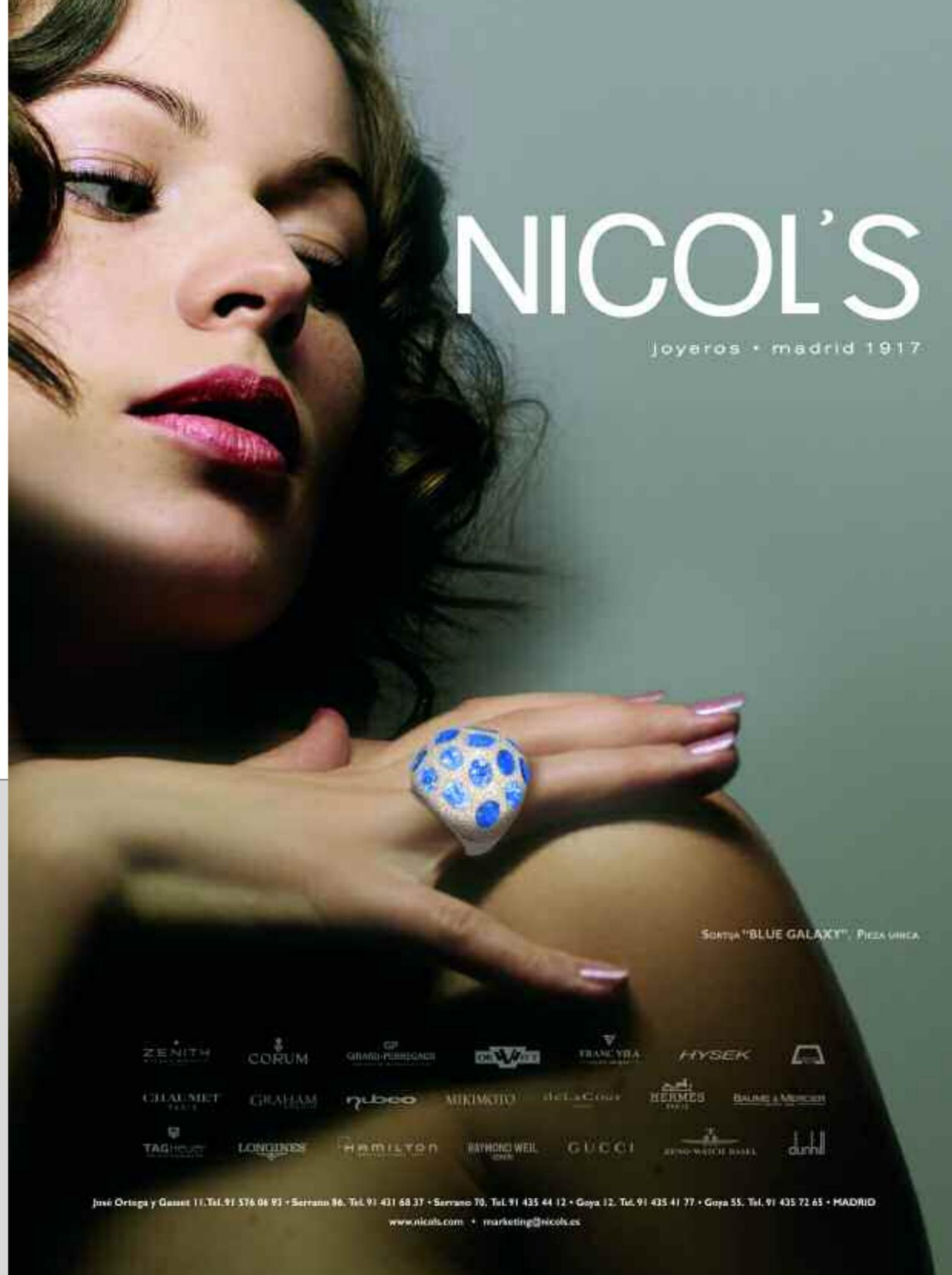
Puede suscribirse llamando al teléfono 918 907 120

O por e-mail: suscripciones@vinum.info

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

O enviarlo por correo postal a:

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



SORTIA "BLUE GALAXY". PIEZA ÚNICA



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

el blanco con más mensaje



www.ribeiro.es