

E - 73 NOVIEMBRE 2009

vinum

vinum

NUESTRAS CATAS: BURDEOS,
UTIEL-REQUENA, VALENCIA,
ASTURIAS, BARBERA

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

Islas de vino: Jersey Asturias: vino en los valles Burdeos entre bastidores Catas: Burdeos, Asturias, Barbera, Utiel-Requena, Valencia

ASTURIAS

Hay vino en los valles

BURDEOS

Entre bastidores

ISLAS DE VINO (II)

La Isla de Jersey



Maceración carbónica

La explosión frutal del vino

Passion

1000 MIGLIA 2003:
Jacky Ickx / K.-F. Scheufler
Ferrari 750 Monza 1955



Chopard

CLASSIC RACING COLLECTION
1000 MIGLIA GT XL CHRONOGRAPH

El primer vino, el primer amor

El vino de maceración carbónica ya está aquí. Y como el primer amor, el primer sorbo marcará nuestros recuerdos durante largo tiempo. Bebámoslo así, recién nacido, criatura inocente, que los amores envejecen pronto.

A lo largo de la historia de la Humanidad, la vendimia marcó el final de un ciclo, la última aportación de la tierra antes de retirarse a descansar, a capear los fríos hibernando en su parada biológica. La vendimia, pues, es el premio que nos deja la viña al trabajo minucioso de todo un año, y su término, el día festivo por excelencia. Pronto el primer vino dará la nota final a ese examen de septiembre, y será el momento de brindar con él.

Y con esos vinos primeros, se renueva la tradición de la maceración carbónica, esa singular manera de vinificación, donde cada uva se convierte en una micro bodega, donde el mosto encapsulado entre las paredes del hollejo comienza la fermentación, como un vino gestándose en el vientre de la uva, para ir arrojando color y aromas al prodigioso envase biológico que atesora cada racimo.

El resultado será un vino fresco para tomar fresco, feliz acompañante de la gastronomía mediterránea, alegre para beber con la alegría con que se celebran las primicias.

Los vinos nuevos, como los niños, encierran muchas promesas y ofrecen mucho por poco. Unos dirán que el recién nacido saca los aromas de su padre terruño, o que su color amoratado es clavado al de la madre Garnacha. Y no lo podemos remediar. Como parien-

FOTO DEL MES



Acaba de terminar la vendimia, y todos esperamos con impaciencia el vino primero, el vino de maceración carbónica, la avanzadilla de la añada 2009. Página 16.

tes nerviosos en la sala de espera, de nuevo la gente del vino nos mantenemos expectantes ante el aspecto de la nueva criatura. Y es que es un momento clave, no siempre bien comprendido. Los franceses ya asumieron la importancia de estas fechas en el nuevo calendario revolucionario, elaborado durante su pri-

La maceración carbónica, esa singular manera de vinificación, donde cada uva se convierte en una micro bodega

mera república, nombrando a Vendimiario (del 22 de septiembre al 21 de octubre) como el primer mes del año, el primero también de la estación otoñal. Duró poco la experiencia, pero perduró la afición por beber, comprobar y experimentar las sensaciones que transmite el vino nuevo, todavía burbujeante y deliciosamente amoratado.

En este número nos hemos propuesto seguir con ese ritual, y tomarle el pulso al vino de maceración carbónica. Lo que hace unos años parecía una exclusividad de la Rioja ya se ha extendido de forma irremediable por toda España. Un vino tanto para iniciados como para iniciarse en el producto gastronómico más prestigioso de nuestra tierra. Un vino capaz de hacer frente a la crisis económica, pues su relación calidad/precio resulta insuperable, y un compañero leal con prácticamente todas las viandas de la buena mesa.



Islas de vino II: Jersey. Pág. 40.



Los vinos de maceración carbónica. Pág. 16.



Sorpresa, hay vino en Asturias. Pág 24.



Burdeos entre bastidores Pág 30.

ACTUALIDAD

- 6 CARTAS DE LOS LECTORES
- 8 INTERNACIONAL
Los hongos mágicos del señor Lurton
- 10 NACIONAL
Ribeira Sacra vendimia en barca
- 12 NACIONAL
Alcorta, el vino que se come
- 15 NACIONAL
La yesca prende en Barbaastro

MAGAZIN

- 16 MACERACIÓN CARBÓNICA
La explosión frutal del vino
- 24 ASTURIAS
Sorpresa, hay vino en los valles
- 30 BURDEOS
Entre bastidores
- 40 ISLAS DE VINO (II)
Isla de Jersey
- 46 ENTREVISTA
Charlie Trotter, cocinero



Foto portada:
Heinz Hebeisen.

GUÍA

- 50 CATA UTIEL-REQUENA Y VALENCIA
Ante el cambio de clima, intuición
- 53 CATA ASTURIAS
Soñar es posible
- 54 CATA BURDEOS
Los burdeos que se comercializan en España
- 55 CATA BARBERA DE UN SOLO VIÑEDO
Versátil Piamonte
- 60 NOVEDADES
Lo último del mercado español

SERVICIOS

- 3 EDITORIAL
- 61 CONOCER
¿Levadura natural o industrial?
- 62 CONOCER
¿Se colorea el vino?
- 63 SHOPPING
- 65 AGENDA
- 66 QUIÉNES SOMOS

¿Deben reposar los vinos?

Me han dicho que para beber un vino deberá reposar durante una hora, al menos después de transportarlos. ¿Una hora es suficiente para que se estabilice?

David Molero (Madrid)

John Radford, escritor y autor de diversos libros sobre la cultura vinícola española, asegura que los vinos deberían reposar al menos un mes. Le indigna que, en muchos restaurantes, los vinos se sirvan de un día para otro o el mismo día de llegada. Las causas pueden ser varias. Por ejemplo, en vinos jóvenes, apenas afecta. Pero en el caso de los vinos más viejos, que pueden tener sedimento, la situación es más delicada. El vino tiene materia colorante en suspensión que, con el tiempo, se une formando los posos. El sabor de éste sedimento, por si alguna vez tiene curiosidad de probarlo, es amargo. El motivo principal por el que debemos dejar reposar una botella de vino tinto es para que estos posos no se dispersen, y se depositen, por gravedad, en la base de la botella. Además, es recomendable decantar (filtrado a través de una rejilla de acero inoxidable) la botella, en el caso que tenga muchos posos.

Siendo más condescendientes, si acabamos de recibir un vino que ha sufrido los ajetreos de un viaje, es recomendable guardarlo en un lugar fresco (14° C) y esperar tres o cuatro días. Un ejemplo práctico, que nos sucedió a nosotros, dejará clara su importancia. Recibimos dos botellas de las cuales, una se había roto. Llamamos a la bodega para explicar el percance y enviaron otra. Cuando llegó, ya había pasado casi una semana entre una muestra y otra. Según llegó la última muestra, decidimos catarla a ciegas. El resultado es que la muestra que acababa de llegar apenas tenía aromas, destacaban las notas cítricas y su sabor en boca era liviano, entre ácido y salino. Sin embargo, la otra muestra era muy frutal, rica en aromas, con un trago carnoso y equilibrado.



Después del transporte, deje reposar la botella cuatro o cinco días.

¿Se maceran los hollejos en los vinos blancos?



He leído que para fermentar el vino blanco no se dejan macerar los hollejos con el mosto. ¿Por qué? Si se dejaran macerar, ¿no serían unos vinos más ricos en aromas? Siempre he entendido que la "chicha" del vino está en los hollejos, ¿por qué despreciarlo en la elaboración de los blancos?

Salvador Penella. Barcelona

Muchas preguntas en una. Trataremos de ser claros. Efectivamente, la "chicha" se halla en los hollejos, y en la antigüedad había vinos blancos elaborados "en tinto", es decir: blancos fermentados con los hollejos. Se llamaban "brisados" (hubo alguno famoso en el siglo XVIII como el de San Martín de Valdeiglesias en la sierra de Madrid) pero eran vinos que ni tenían el poderío de los tintos ni la suavidad de los blancos. Cuando decidimos elaborar un vino blanco debemos pensar en sacar lo más delicado y suave de la uva. Por ello se fermenta el mosto limpio, sin partes sólidas, ni siquiera fangos. En la actualidad hay muchas bodegas que elaboran sus vinos blancos macerando los hollejos, gracias a que disponen de esas prensas neumáticas, depósitos acondicionados para tal operación, y cámaras frigoríficas, donde el mosto puede pasar unas horas en contacto con los hollejos a menos de 10° C, lo que les impide fermentar. De esa forma se extraen más aromas pero no sensaciones extrañas e indeseables. Para que quede claro: maceración en frío de los hollejos, pero nunca fermentación en contacto con ellos.

¿Es necesaria una segunda fermentación para hacer un espumoso?

¿Por qué es necesaria una segunda fermentación para obtener un vino espumoso? ¿No podría durante la primera fermentación ocurrir lo mismo? Me explico. Entiendo que durante la primera fermentación hay una transformación de azúcar a alcohol + CO₂ + alta temperatura. ¿Qué pasaría si la primera fermentación la hiciese en botella, y cerrada? Además de obtener alcohol, ¿no obtendría también un vino espumoso? Quizás habría que añadirle al mosto el jarabe de tiraje para producir más CO₂, pero, ¿se podría obtener un vino espumoso en un sólo paso?

Salvador Penella. Barcelona

Históricamente el vino espumoso se conseguía con la primera fermentación (todavía queda en Francia algún vino que se hace así, uno llamado "blanquette") pero, claro, en depósito y de diferentes materiales. Después del descubrimiento de Dom Perignon en Champagne (utilizar la botella y el tapón de corcho) todo el mundo usa la segunda fermentación para espumosos de calidad.

Existen varios motivos para que se realicen dos fermentaciones. El principal es que en todo momento el control sobre esa fermentación lo ejerce el elaborador. Él puede elegir el tipo de presión que desea, dado que pone exactamente los gramos de azúcar que necesita para producir cada atmósfera. De la otra forma sería muy trabajoso elegir el momento exacto de taponar el depósito para aprovechar el gas. (hay que tener en cuenta que la primera fermentación produce mucho más gas del deseable, y no hay botella capaz de resistir tal presión). Por otro lado, los vinos resultan mucho más limpios porque en la primera fermentación siempre quedan impurezas que se eliminan luego cuando ha terminado de fermentar.



Desde el descubrimiento de Dom Perignon se utiliza la segunda fermentación para los espumosos de calidad.

¿Sacacorchos para todo?

Un amigo, que presume de sibarita, me dice que hay un tipo de sacacorchos para cada vino: blancos, tintos, vinos viejos. ¿no basta sólo con uno?

Gabriel Blanco (Madrid)

En el mercado existen multitud de ellos, lo importante es que le resulten cómodos. Antes de comprarlo vea el uso que le va a dar, o si es solo para vinos jóvenes, reservas, espumosos, o si quién abre las botellas a menudo es hombre o mujer. Todo esto influye en la sabia elección. El sacacorchos de hélice sin fin es perfecto para vinos jóvenes. Se trata de un tubo con hélice sin fin, que se ajusta perfectamente a la botella. Los sacacorchos de láminas, o mayordomo, están indicados para vinos con corchos viejos o deteriorados. Su manejo requiere cierta destreza. El de mariposa o alas ni lo recomiendo por los destrozos que causa al corcho. Dentro de los modelos para camarero cualquiera es útil, aunque requieren una mayor destreza. De todos modos tenga en cuenta que cualquier sacacorchos con hélice deberá estar bañado en teflón (se reconoce por ser de color oscuro). El sacacorchos de palanca es muy cómodo y efectivo aunque de precio superior. Y, el sacacorchos de espumosos cada vez se usa más. Es útil para los cavas de encorchado reciente.

Bodega experimental de la mafia

La bodega Kaggio se convertirá en un laboratorio experimental para productos agrícolas sicilianos. Así lo ha anunciado la prefectura de Palermo. La noticia no tendría nada de especial si no fuera porque hace quince años dicha bodega, propiedad de los capos de la mafia Salvatore Riina y Bernardo Provenzano, fue confiscada por las autoridades. Actualmente, Kaggio forma parte del programa que gestiona las antiguas posesiones de la mafia en los alrededores de Palermo.

Aspirantes a Patrimonio de la Humanidad

Côtes d'Or, Dijon y Beaune aspiran a convertirse en Patrimonio de la Humanidad. El Ministerio de Cultura y el de Medio Ambiente franceses han dado su visto bueno a la candidatura. "El factor más importante son los climats o viñas de Borgoña, que en todo el mundo se consideran modelo de expresión del terroir", explica Aubert de Villaine (Romanée-Conti), impulsor de este proyecto que podría convertirse en realidad a partir de 2012.

Cambio en Borgoña

A partir de este mes, el conocido comerciante de vinos de Borgoña Olivier Leflaive trabajará personalmente las aproximadamente 1,5 hectáreas de viñedos superiores que arrendaba desde la década de 1970 a Domaine Leflaive, dirigida por su hermana Anne-Claude. Entre ellas se cuentan climats de vino blanco tan legendarios como Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Pucelles y Les Folatières, y Meursault 1^{er} Cru Blagny.

Nuevos propietarios

Michel Reybier, que ya es propietario de Château Cos d'Estournel, ha adquirido la mayor parte de las fincas vinícolas húngaras Hétszölö (49 hectáreas) y Lencses Dulő (6 hectáreas). Así, el grupo Grands Millésimes de France se ha desprendido de su segunda gran inversión en vinos sólo tres meses después de la venta de Château Beychevelle en Saint-Lucien.

CATA VERTICAL DE CHATEAU D'YQUEM

Los hongos mágicos del señor Lurton

Foto: VINUM



Texto: Christian Eder

Para Pierre Lurton, 1934 y 1937 son dos de las añadas más relevantes en la larga historia de Château d'Yquem. En el hotel La Perla, en el valle Hochgadertal del sur del Tirolo, descorchó la añada de 1934 como colofón de una cata vertical de esta finca, de la que es gerente desde 2004.

Evidentemente, degustar un Yquem de 75 años de edad es algo muy especial: en la bodega del *château*, al sur de Burdeos, ya no quedan ni cien botellas de esta añada. Algo que ya no ocurrirá en el futuro, pues actualmente se guarda en la bodega un porcentaje de dos cifras de cada cosecha.

Sin duda el Yquem, vinificado con un 80 por ciento de Sémillon y un 20 por ciento de Sauvignon Blanc, no sólo es muy longevo, sino que además es delicioso. La razón de su compleja aromática son los pequeños *champignons magiques*,

hongos mágicos, como los llama Lurton. Cada grano de uva se recoge en su punto óptimo de maduración, y la vendimia a menudo se lleva a cabo escalonada, en hasta seis pasadas. El resultado final arroja siete hectolitros de vino por hectárea: una copa por planta.

¿Y cómo es la añada de 1934? Con delicados matices ajerezados, también aromas de *marron glacé* y frutas exóticas. En el paladar es jugoso y fresco, con una agradable acidez y menos de 100 gramos de azúcar residual, con un final sobre notas de albaricoques y té.

Pero un Yquem de 1934 no suele aparecer en solitario: para la cata en Corvara, Pierre Lurton también se había llevado en su equipaje las nuevas añadas de 2005, 2004, 2001 y 2000, y además, como broche de oro, las algo más antiguas de 1997 y 1989.

Los momentos álgidos fueron: la añada de 2004, con su complejidad, su perfecto equilibrio entre acidez y abocado, y su largo y elegante final; la de 2001, que el propio Lurton califica de "perfecta" y, finalmente, tras la igualmente imponente cosecha de 1997, la elegante 1989, convincente por su aromática de praliné, su armonía y su final de hierbabuena.



Foto: Christian Eder

Pierre Lurton, más que contento con la impresionante cata vertical.



INSPIRACIÓN VALDEMAR

Entre la tierra y el cielo

Desde su creación en los años 80, Jesús Martínez Bujanda imprimió a Valdemar su carácter de pionero, el que ha acuñado el nuevo estilo de vinos de Rioja. Su última Inspiración merece bodega propia.



La flamante bodega está ubicada en el mismo recinto de Bodegas Valdemar, pero totalmente diferenciada de ella, como también sucede con la procedencia de la uva y cada tratamiento, que empieza en el campo.

La vendimia de las microparcels, seleccionadas previamente, se hace manualmente y se transporta a bodega en cajas. La cosecha diaria se almacena en una cámara frigorífica, lo que permite encubar las uvas a la temperatura exacta deseada y poder realizar así una perfecta fermentación obteniendo una mayor extracción de aromas y un color más estable. La mesa de selección garantiza que sólo entran en bodega los granos que se encuentran en perfecto estado.

La nave de elaboración se vistió con pequeños depósitos, entre 8.000 y 15.000 litros, que permitirán realizar fermentaciones totalmente controladas, separar las uvas por variedades minoritarias y por microparcels. Dispone incluso de depósitos para microfermentaciones de menos de 1.000 litros para pruebas y ensayos caprichosos.

Como caprichoso y ejemplar es el suelo radiante que arropa la sala de barricas para fa-

vorecer la fermentación maloláctica.

La nave de guarda es un espectáculo, un plácido mar de barricas que se contempla desde la sala de cata para que los visitantes puedan seguir la evolución de los vinos que posteriormente reposan en un botellero totalmente climatizado.

La aportación de la quinta generación de vinateros y bodegueros, personificada en Carlos y Ana Martínez Bujanda, es un nuevo impulso para la innovación que siempre ha caracterizado a esta obra familiar, desde que sacaron a luz variedades de Graciano y Maturana o desde que tuvieron la osadía de fermentar blancos en barrica.

Así nacieron vinos modernos, muy personales. Vinos que son el resultado de una filosofía inmutable que pasa por la elaboración exclusiva de uvas propias, una exhaustiva selección y trabajo en parcelas únicas de Rioja, en muchos casos olvidadas o abandonadas por el bajo rendimiento o por la complejidad y el esfuerzo que precisan para su cultivo y elaboración.

Destacan los interesantes monovarietales de Graciano y Maturana, fruto de rigurosas se-

lecciones clonales de variedades casi desaparecidas en Rioja.

El catálogo de Inspiración Valdemar procede de esas miniviniñaciones. Producciones muy limitadas de parcelas seleccionadas con tanto rigor como experiencia. El resultado son vinos muy diferenciados, con alma propia: la mineralidad del Edición Limitada, la frescura especiada del Graciano, la moderna madurez del Inspiración Valdemar o la complejidad del *coupage* de Colección Varietales.



BODEGAS VALDEMAR

Camino Viejo s/n
01320 Oyón (Álava)
Tel. 945 622 188 Fax: 945 622 111
info@valdemar.es
www.valdemar.es

Fax

San Sebastián, siempre Gastronomika

El Diario Vasco, fundador del congreso gastronómico de San Sebastián hace 10 años, estrena la nueva etapa del mismo, San Sebastián Gastronomika 09 (del 23 al 25 de noviembre), con la producción de Grup gsr-produccions de gastronomía y un comité técnico formado por Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana y Roser Torras. El diseño del congreso representa una nueva etapa más interactiva, participativa e internacional. Novedades son "Las Trayectorias", donde dúos de chefs comparan sus caminos: "Off Gastronómica" en la que el salón sale a la calle; y la presencia estelar de Japón en "Las Infinitas Cocinas".

Carrefour Home, la mesa de Navidad

Después de la impactante campaña contra las bolsas de plástico, Carrefour ha sacado a la calle, a modo de brillante colección joya, lo mejor de su oferta gastronómica. La gama Carrefour Selección ya cuenta con más de 300 productos nacionales e internacionales, tanto frescos como listos para degustar, aliños, condimentos, conservas que se suman a las marcas artesanales reunidas bajo el sello "De nuestra Tierra". El surtido se presentó en Madrid, junto a los utensilios y objetos que servirán para vestir de Navidad la mesa y el hogar, alegres y elegantes adornos, utensilios curiosos y prácticos que componen la línea Carrefour Home.

Vino en lata, el futuro ya está aquí

Bodegas Emina ha puesto en la tienda su Eminasin en lata. Y los mayores productores de esos envases, Rexam, han presentado la botella de aluminio Fusión como ejemplo de eficacia en la logística y ecología de todo el proceso de distribución de bebidas. Y convencen.

Entre vino y agua
Ribeira Sacra vendimia en barca

La zona de producción de vino en Ribeira Sacra abarca el sur de la provincia de Lugo y noreste de la provincia de Ourense en Galicia. Los espacios ocupados por el viñedo en esta D.O. se encuentran al lado de los ríos, en superficies de fuerte pendiente,



entre un 30% y un 85%. Para ganarle a la orografía la capacidad de producir vino se crearon los socalcos o bancales escalonados, hoy elementos definitorios de las ribeiras del Miño y del Sil, piezas clave de la producción vitícola y del paisaje. Por este motivo Ribeira Sacra es un espacio apoyado por el CERVIM, Centro Europeo de Recursos para la Viticultura de Montaña. Viñedos vertiginosos por cuyas laderas los vendimiadores aún suben con los cestos a hombros, a cuyas viñas a veces sólo se puede acceder en barca desde el río. Este año la vendimia se ha prolongado desde mediados de septiembre hasta casi finales de octubre, y tanto en cantidad como en calidad ha superado con creces las cifras de la anterior campaña. La variedad más utilizada en la Denominación es la Mencía, poderosa y original uva tinta de la que se han recogido más de 4 millones y medio de kilos, y, en total, con las variedades minoritarias, superan los 5 millones.

De mudanza
Lo Mejor de la Gastronomía, en Alicante

La Ciudad de la Gastronomía, instalada en el recinto ferial de Alicante (IFA) se convierte este año en la nueva sede del Congreso "Lo Mejor de la Gastronomía" y será escenario de la exquisita muestra y de las ponencias, actividades y concursos más diversos. Algunos son ya tradicionales, como la búsqueda de la mejor Tortilla de Patatas, de la innovación en pinchos y tapas o de la mejor receta con Aceite de Oliva, patrocinada por la Diputación de Jaén y la Junta de Andalucía, en la que compiten los cuatro grandes chefs italianos y siete españoles que han llegado a la gran final. Los aficionados pueden competir en campeonatos de Fideuá, Alioli o Huevos Fritos. Las novedades menuedean en esta edición en la que su creador, Rafael García Santos, se propone "poner fin al modelo de macro espectáculo e inaugurar un esquema piramidal en tres escenarios". Junto a los 200 espacios abiertos al público en la Ciudad de la Gastronomía, 24 talleres de alta cocina a cargo de Ferran Adrià, Pierre Hermé, Rene Redzepi, Pedro Subijana, Carlo Cracco, Jean

François Piegé, Quique Dacosta, Jonnie Boer, Martín Berasategui, Joachim Wissler, Paolo Lopriore, Josean Martínez Aluja, Harald Wohlfahrt, Joan Roca, Paco Torreblanca, Yoshiaki Takazawa, Pedro y Marcos Morán, Massimo Bottura y Alain Pasard. Y junto a las breves ponencias de medio centenar de grandes chefs nacionales, constantes aulas de presentaciones de productos y utensilios. La cita, del 7 al 11 de noviembre. Para más información: www.lomejordelagastronomia.com



amable armonioso aromático
 ribeiro suave atractivo ribeiro
 moderno blanco cuerpo
 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



Fax

Wine Future Rioja 09, no cabe un alfiler

La convocatoria es para el 12 y 13 de noviembre en el Palacio de Congesos de Logroño, y el programa, tan espectacular, tan plagado de estrellas, que a mitad de octubre se habían agotado las entradas. Kevin Zraly, creador de la escuela de vinos Windows in the Word se ha hecho cargo de un apretado programa en el que Parker, Dan Jago, Oz Clarke, Spurrier, Jancis Robinson o Miguel Torres se encargarán de analizar el peliagudo momento del sector vinícola frente a la crisis económica global, y de encontrar alguna salida. Ya la contaremos.

Jabugo y trío de ases

La incorporación de Paco Roncero como nueva imagen del Consorcio de Jabugo coincidió con la presentación de su marca Premium, Gran 10 Vetas, en Madrid, en una exposición de la Galería Pepe Cobo. El evento derrochó arte y excelencia, con la presencia de los chefs valedores, Joan Roca y Dani García. Consolida así el prestigio de Sierra Mayor de Jabugo, que, como destaca Roncero, “siempre anda en busca de lo supremo”.

Roble español

Tonelería Quercus a través de su proyecto Barricas de Origen. Roble Español comercializa las primeras barricas fabricadas con roble de Navarra, Álava, La Rioja, Cantabria y Castilla y León. Su objetivo es dar un valor añadido a nuestros bosques y vinos. A los bosques, porque con la correspondiente silvicultura y compromiso pueden tener un uso noble que asegure su mantenimiento; y a los vinos, por la originalidad de estos robles.

Premio Carta de Vinos

Por méritos sobrados, la Consejería de Turismo ha premiado la bodega del restaurante El Bohío de Illescas, que rigen Pepe y Diego García, y a su sumiller, José Carlos de la Fuente.

**El tarro de las esencias
Alcorta: el vino que se come**

GastroVino es una gama de sabores sorprendentes y exquisitos, inspirada y producida a base de Alcorta Reserva 2004, que nace junto a la Edición Especial Alcorta&Carme Ruscaldeda, un coupage especial del que se comercializarán tan solo 5.000 botellas. La reconocida chef Carme Ruscaldeda junto a la enóloga de Juan Alcorta, Elena Adell, presentaron en el Hotel Urban de Madrid su último descubrimiento, fruto de un proyecto conjunto de innovación organoléptica que se plasma en tres sabores: El Arrope Especiado, a base de vino tinto Alcorta Reserva 2004, integra berenjena, fresa y melocotón de Calanda, y es ideal para acompañar carne asada, chu-

letas, butifarra o pollo, y también para improvisar un divertido postre. La Confitura de Piquillo es un acompañante perfecto para cualquier carne, o para preparar montaditos. Está preparado a base de pimiento de Piquillo y Alcorta Reserva. En cuanto al Agridulce de frutas, nace de la fusión entre el vino, ciruelas pasas y orejones troceados. Un punto pícaro en un plato de roast-beaf o una carne al punto, aunque resulta exquisito sobre tostas con tropezones de chocolate. Se comercializarán por separado o en un elegante estuche que reúne el triple set y el vino.

La curiosidad inagotable y la sabiduría gastronómica de Carme Ruscaldeda -nuestra seis estrellas Michelin- se ha combinado con la profesionalidad y el conocimiento del vino de una enóloga tan sensual como Elena Adell. Y se vende en tarros.



**Vinos de cine
Museum y Valdemar**

Por tercer año consecutivo los vinos de Museum vuelven a ser los tintos oficiales de Seminci, el afamado Festival de Cine de Valladolid. Este vino, también de la zona, de una exquisita bodega de Cigales, donde los salones se visten periódicamente con exposiciones, danza o música, se viene distinguiendo por apoyar el arte y la cultura aun en tiempos económicos complicados como es este. Con la firma de este convenio, Museum estará presente en cada jornada, así como en las ceremonias de inauguración y clausura del Festival. En otras latitudes, en el Festival del Sitges, dedicado al terror y suspense, se estrenó el *trailer* de un film español muy esperado, “Jervás, herencia de Valdemar”, protagonizado por Laia Marull, Daniele Liotti, Paul Naschy, Rodolfo Sancho y Silvia Abascal. La ocasión permitió a la bodega riojana Conde de Valdemar poner en pie una espectacular presentación de sus vinos en una mansión recreada en el paseo marítimo como el hogar del misterioso protagonista. Allí, los personajes del s. XIX daban la bienvenida a los visitantes, animándoles a disfrutar de la trama, firmar el testamento de la Familia y brindar con el famoso vino de la película, el Conde de Valdemar.



Arriba, la Finca Pinos Claros. Abajo, Lorenzo Baz con Juan Antonio Herrero, sumiller del restaurante Lágrimas Negras, reciente premio Wine Spectator 09.

**LA COLECCION DE VINOS
Arte con firma**

Lorenzo Baz Poncela es un nombre que ya resuena en las Denominaciones de Origen castellanas, en los brindis con elegantes blancos y potentes tintos, nacido y educados a las orillas del Duero.

Su propia vida puede rastrearse como la de uno de sus vinos. Perfecto equilibrio entre joven y maduro, castellano antiguo tradicional pero sobradamente preparado con el estilo más actual.

Sus raíces, sus ancestros, se anclan en la D.O. Rueda, en Madrigal de las Altas Torres y Villanueva del Duero. Su crianza también en los contornos del río, en Tudela de Duero, y en la formación más amplia y diversa: económica, comercial, enológica..., pero básicamente es alguien hecho a sí mismo, con las ideas claras y una meta en el horizonte.

Ese sueño de Lorenzo Baz, que ya toma cuerpo, se llama La Colección de Vinos, y exige de su conocimiento y su actividad que se multipliquen aquí y allá. Igual podemos encontrarlo en la Milla de Oro de la Ribera del Duero, en su Finca Pinos Claros, de Quintanilla de Onésimo, que es la joya de la organización, o en la bodega elaboradora de Rueda, o sentado en una mesa de cata de Madrid, Miami o Dublín olfateando obras propias y ajenas. Es un homo-renacentista del vino. Diseña y crea poniendo en pie una filosofía que se refleja en sus copas. Como resumen podría servir la nota de cata

que David Schwarzwälder y Fernando Lázaro dedicaban recientemente a su laureado Crianza Ribera del Duero “1492 Santafé”: “Un vino muy pensado, con la clara intención de elaborar un gusto moderno, cremoso, profundo y maduro, muy del estilo que la Milla de Oro imprime a sus vinos. Rebosa fruta compotada, turba, jarabe de fruta, discreto toque de monte bajo; el conjunto bien intenso, no exento de cierto carácter cálido. En boca tiene peso, el tacto es concentrado, taninos sorprendentemente limados. También la impresión de zumo y la jugosidad juega un papel muy importante. Gran expresividad en el retrogusto donde aparecen los regalices, las gominolas verdes y el carácter del pino castellano. Goloso y atactivo. ¿Quién puede atraer a los nuevos degustadores a la Ribera sino vinos de este tipo?” Un tipo al que se suman otras impresionantes elaboraciones como el Oter, de Cillas Verdejo, en Rueda, o el Vallis, un Ribera con medio año de crianza. Su filosofía incluye precios comedidos, incluso económicos. Los críticos advierte que hay que estar muy atentos a su prometedor evolución.



LA COLECCIÓN DE VINOS
C/ Domingo Martínez, 6 Bajo
47007 Valladolid
Tel: (+34) 983 27 15 95
FAX: (+34) 983 27 16 08
info@lacolecciondevinos.com
administracion@lacolecciondevinos.com

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



Fax

Matúe, Vino de Pago

Con sólo siete años de andadura, Bodegas Martúe, de La Guardia (Toledo), ha recibido la codiciada calificación de Bodega de Pago que reconoce el cumplimiento de los más rigurosos parámetros de calidad en cuanto a emplazamiento, variedades, cultivo y elaboración y crianza, para producir unos vinos con carácter y personalidad. Sólo nueve bodegas cuentan con esta distinción, ratificada por el Ministerio de Agricultura y la Unión Europea.

Paradis, comer bien, beber mejor

Cursos de setas y deliciosos menús otoñales de manos de Antonio Iniesta son la oferta más esperada de Paradis Madrid, siempre por estas fechas. Lo que es nuevo es la propuesta de "Reserve y le ponemos un taxi", una fórmula que permite acercarse sin miedo a su tentadora bodega. El taxi recoge al cliente en casa y lo deposita después de la sobremesa de la cena donde quiera, en un radio de 6 euros de taxímetro. Una iniciativa muy de agradecer por los productores y los sufridos bebedores.

Vinum Finisterrae

El 2 de noviembre La Coruña celebra la III Edición de su Bienal gastronómica, reclamo hostelero y profesional que esta vez reunirá a 250 vinos de diferentes Denominaciones de Origen, junto a productos típicos mediterráneos y delicatessen internacionales venidas de Noruega, Nueva Zelanda, Japón... La novedad esta vez es un Bar Show en el que se sucederán ocho famosos cocteleros antes de la ya tradicional barra de Gin Tonics en la que compiten las mejores ginebras junto a la tónica Fever Tree, marca en la que participa, con la empresa elaboradora inglesa, Ferran Adriá y El Bulli. La exposición y Feria y su programa de degustaciones permanentes se prolongan desde las 12 a las 20 h.

Asamblea de Consejos Reguladores La yesca prende en Barbastró

La D.O. Somontano actuó de anfitriona de la reunión en Barbastró de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vinícolas. El día 16 publicaron las conclusiones de lo que fue un encuentro fructífero y grato, pero que sin duda dará que hablar.

Se reafirman, como no puede ser menos, en el modelo vitivinícola representado por las Denominaciones de Origen como defensa del territorio y el medio social, a la vez que rechazan la liberalización de plantaciones que propugna la Comisión Europea, ya que consideran que duplicar o triplicar los viñedos "daría al traste con la estructura y la riqueza del medio actual". Y de paso, recuerdan a las dis-

tintas administraciones la necesidad de fomentar campañas que revitalicen el consumo de productos de calidad.

El punto más controvertido fue el rechazo de los Vinos de la Tierra de los Viñedos de España, "que presuponen vender el modelo contrario, el más bajo de los segmentos, sin tener en cuenta la excelencia de los productos sino simple y llanamente el comercio, y anteponiendo el nombre de España que tanto esfuerzo ha costado prestigiar en otros modelos".

Mas calmo fue, también en Barbastró, el II Congreso Internacional de Turismo Enológico, un foro de referencia empresarial y académica. Más de 25 comunicaciones en las que las prin-

cipales personalidades del sector muestran el pulso de un sector tecnológicamente avanzado y de gran importancia histórica y social.



Foto-finish de los más altos representantes de los Consejos Reguladores de España.

Al bienestar por la manzana Sidraterapia asturiana

Tras el vino, el chocolate, el caviar e incluso el pan de oro como tratamientos de belleza y salud, le llega el turno a la sidra. Hay estudios que evidencian las propiedades antioxidantes de la manzana. El aporte de los polifenoles en los productos cosméticos que se aplican, además de la vitamina E, logran combatir el envejecimiento aumentando la vitalidad celular, renovando la piel y aportando un efecto tensor. Ésta es la última apuesta de Hostería de Torazo, en Cabranes (Asturias) un escapada que aúna un alojamiento con encanto, actividades culturales y turísticas, su innovador spa. y este mes la tentación gastronómica del menú Otoño Mágico.



La moda de la terapia con productos naturales, hasta ahora sólo aptos para comer o beber, ha llegado también a las manzanas.



Maceración carbónica

La explosión frutal del vino

El mayor viñedo del mundo, que es España y no otro, tiene una tradición milenaria: rendirle culto al vino recién nacido. Desde los Pirineos hasta El Hierro, la tierra más lejana, ese momento es recibido con emoción, fiesta y regocijo. Hay una mezcla de inquietud y curiosidad de probar y comprobar lo que es un adelanto de lo que será la nueva cosecha.



En la bodega de Fernando Remírez de Ganuza, en Samaniego (Rioja Alavesa) la selección de la uva se lleva a extremos exquisitos, separando los "hombros" de las "puntas". Estas últimas son las que se utilizan para la maceración carbónica.

Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Durante siglos la Rioja se ha erigido en la patria de estos vinos de maceración carbónica, conocidos como vinos de cosechero, tradición por la que cientos de bodegas de la zona tenían a bien elaborar un vino de "su propia cosecha", o comprando parte las uvas a otros cosecheros, para luego vender el vino en su gran mercado natural que es el País Vasco, Cantabria y la propia región de La Rioja. De aquellos vinos con fecha de caducidad de poco más de un año, hemos pasado en la última década a vinos de "cosechero" para guarda, sin miedo a que el paso del tiempo apague sus cualidades frutales. Esas bodegas de lagares abiertos (los famosos "lagos") se convirtieron en pulcras y limpias salas de reluciente acero y mesas de selección. En busca de ese vino especial hemos recorrido buena parte de sus viñedos, y bodegas, y hemos comprobado que cada año se elaboran mejores y más sugerentes tintos de maceración carbónica.

Tierras de cosecheros

Las pulcras calles de piedra de Samaniego parecen formar un conjunto armonioso con ese vino joven, nacido para refrescar los gaznates de los parroquianos sin más requisito que su inmediatez, su frescura y armonía. El caminante que pasee por sus calles o plazas albergará la sensación de que los aromas del vino nuevo le acechan en cada esquina del pueblo. No es manía persecutoria, es que casi la totalidad de las bodegas de Samaniego elaboran este exquisito y delicioso tinto.

La bodega Ostatu, a la entrada del pueblo, posee una bien conseguida fama de hacer un vino pleno de equilibrio. La llevan adelante los tres hermanos Saenz de Samaniego, aunque todavía el patriarca echa una mano irremplazable.

Y ya en el centro, al cobijo de la preciosa iglesia, se encuentra la bodega de Fernando Remírez de Ganuza, para muchos el hombre que revolucionó el mundo de la maceración, con su técnica de cortar los racimos por la mitad y usar tan sólo las "puntas" para la elaboración de este vino. Muy cerca, en Leza, los hermanos Laredo hacen unas 80.000 botellas de un tinto afable y sincero, buena parte de ellas vendidas en su propio establecimiento hotelero.



Vista nocturna del pueblo de Samaniego, rodeado de viñedos.

Sin salir de ese rodal que parece el epicentro del vino de maceración se encuentra Elciego. Allí, uno de los grandes bodegueros, Florentino Martínez, hace el Luberrí, uno de los vinos más conocidos de esta tipología. Su sobrino, Pablo Martínez, en su pequeña bodega saca al mercado unas 60.000 botellas de un excelente maceración. Según sus palabras, "es la forma lógica de ganar dinero con las viñas jóvenes". Cerca, sobre la esbelta silueta de San Vicente de la Sonsierra, donde la fuerza del terruño marca esa distancia notable, otra de las firmas clásicas, Sierra Cantabria, hace su Murmurón, tinto dotado de una fuerza casi sobrenatural.

Y frente a una clásica, una novedad. A Benjamín Romeo, autor de vinos grandes y duraderos, le ha picado el gusanillo de la curiosidad, y este año, por primera vez, ensayará un vino de maceración elaborado en la flamante y espaciosa bodega diseñada por el arquitecto Héctor Herrera, con sus instalaciones de ensueño.

Luis Alegre es una bodega de Laguardia, cuyo poder de elaboración pasa de los dos millones de kilos. También aquí han abierto un hueco apartado para este rico tinto, como si quitárselo de encima fuera traicionar la tradición. Pero bien orgullosos pueden estar de esta filosofía. En su cava hemos catado un vino de maceración de

"La maceración carbónica es la forma lógica de ganar dinero con las viñas jóvenes"

Pablo Martínez



Bodegas Muga, en su afán por extremar la calidad, utiliza para vendimiar en su viñedo Lopano, en Ollauri-Rodezno, un camión frigorífico.

más de veinte años, ¡y estaba bien vivo! Con una finísima y compleja nariz, con tonos de orejones, tabaco, anises, regaliz... Sin salir de esta famosa población nos topamos con Vallobera, donde la familia San Pedro, de gran tradición vinícola, pone en el mercado del norte, su territorio natural, más de 500.000 botellas de gran predicamento. Goyo Landaluce está a tiro de piedra de la bodega Ysios, diseñada por Calatrava. Pero hace vinos muy distintos, en los que la fruta es la protagonista. Villabuena es otra de las localidades tradicionales en esto del vino de cosechero. Ahí tiene su asentamiento Arabarte, una bodega con un volumen muy estimable, y vinos finos y aromáticos. Y Luis Cañas, que ha crecido de manera constante y segura. Además de elaborar excelentes reservas, también dedica su atención a estos jóvenes y fragantes vinos. Sin abandonar ese territorio mágico, enológico, incomparable, se encuentra Baños de Ebro, cuna de buenas bodegas de cosechero, como Domino del Berzal, donde los tres hermanos José Luis, Juan Mari e Íñigo cuidan de unas 120.000 botellas de vino joven, amén de otras tantas de crianzas y reservas. Allí también está ubicada la bodega Altún, donde Josean Martínez hace unos de los más concentrados tintos jóvenes. Se llama Albiker, y a estas alturas del año todavía se

encuentra en plenitud. Lo mejor es disfrutarlo en su txoko de lujo. Hay que desplazarse hasta Haro, al clásico barrio de La Estación, si queremos disfrutar de un vino elaborado exclusivamente para disfrute del bodeguero (aunque es tan generoso que todavía vende a sus clientes algo de lo que le sobra). Se trata de la familia Muga y su Eneas, uno de esos jóvenes que pueden aguantar hasta cuatro años y seguir ganando en complejidad, como esos buenos Grand Cru del Beaujolais. En Hormilla la familia García Fernández hace un vino llamado Viña Cercena, delicado y floral. San Asensio es tierra de buenos claretes, o al menos con esa fama saca pecho, pero Óscar Tobía en su trabajosa bodega elabora unos ricos tintos con el método Ganimede (unos depósitos especiales que hacen la fermentación mucho más fácil). Y más retirado de este núcleo, ya en la Rioja Baja, Amador Escudero hace el Solar de Bécquer, en el que domina una Garnacha que es pura expresión frutal.

¡Viva la maceración!

Lo que parecía una exclusividad de los cosecheros de Rioja se ha extendido como una larga mancha de aceite por toda España. No ya Toro, o Castilla-La Mancha o Valencia, o Murcia, sino que hasta a Canarias ha llegado la moda. ¡Y de qué forma! Varios concursos regionales de las islas tie-

LA MACERACIÓN CARBÓNICA

La maceración carbónica, también llamada maceración intracelular, es una antiquísima técnica de elaboración de vinos más amables, frescos y afrutados, para un rápido consumo. Claro, todo es relativo, en Rioja en un pasado no tan lejano, los vinos de crianza, incluso de reserva podían llevar un alto porcentaje de maceración en sus venas, dado que las firmas embotelladoras compraban habitualmente vino a cosecheros. Aunque parece sencillo, no es fácil elaborar estos vinos. Los de mayor calidad requieren un nivel de limpieza riguroso, una materia prima en perfecto estado sanitario y una dedicación total en su cuidado por parte del bodeguero. Aparte de esto, que no es poco, el método no puede ser más natural. Se trata de una técnica de vinificación consistente en fermentar los

racimos de uva enteros en atmósfera saturada de carbónico, gas que desplaza al aire de su entorno. A grandes rasgos, el racimo se alojará entero en los depósitos de fermentación. Alrededor del 20% de las bayas se rompe por el propio peso de la masa de racimos, y el mosto resultante inicia el proceso de fermentación alcohólica. Un porcentaje similar de bayas se mantendrán enteras y en ellas se producirá la fermentación intracelular propiamente dicha. Consiste en que la célula, para defenderse de la falta de oxígeno, inicia una transformación intracelular, convierte el ácido málico en pirúvico, y éste en succínico, acético y glicerol. Con ello se altera la estructura de la uva y se transforma una pequeña cantidad de azúcar en alcohol, alrededor de un 2%. El resto de la vendimia se verá

envuelta en las dos fermentaciones, alcohólica y carbónica. Con ello se logra aumentar los aromas primarios, extraer materia colorante y otros productos secundarios.



Un vino que ha entusiasmado al elaborador, porque su venta inmediata le permite recoger antes los beneficios.

HAY CARAS QUE NO SE OLVIDAN

Compartir un gran vino como Faustino V Reserva es uno de esos momentos que no se puede olvidar. Un instante especial para disfrutar, celebrar y recordar. **Faustino V Reserva. Hay caras que no se olvidan.**

BODEGAS Faustino
Hay caras que no se olvidan

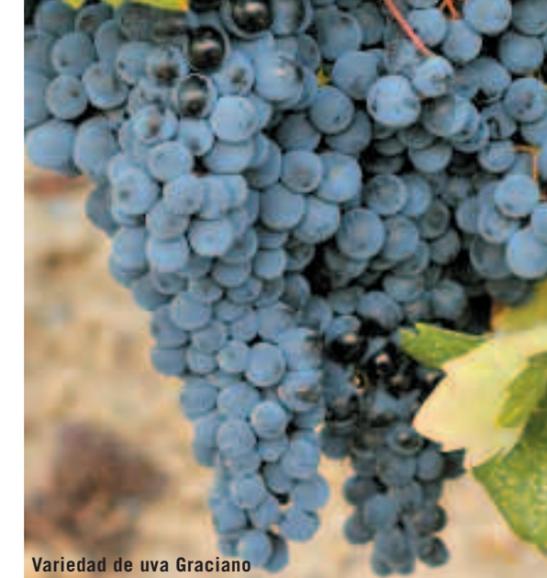
www.bodegasfaustino.es



El enólogo de la Bodega Landaluce, en Laguardia (Rioja Alavesa), Goyo Landaluce, en una de las labores de la elaboración de vino de maceración carbónica.

nen un apartado dedicado a este vino. Y para más orgullo, en Primer, el Salón de vinos de maceración carbónica, el año pasado resultó ganador, en la final celebrada en Vitoria, el feudo de estos vinos, el Viña Norte, un vino elaborado por Felipe Blanco, de la D.O. Tacoronte-Acentejo. En esa misma zona Felipe Monje hace siempre uno de los vinos más regulares. En el Valle de La Orotava hay bodegas que también se apuntan a elaborar estos vinos tan perfumados y frescos, como Tajinaste o la "Comarcal", como se le conoce a Valleoro, que saca su "Gran Teyda" pleno de juventud. También llega a otras islas canarias como Lanzarote o La Palma. En las islas del Mediterráneo, en Mallorca, Celler Batle le saca el jugo a la variedad Manto negro. Con ella hace su maceración carbónica, y es tan original que en cata a ciegas destaca su especiada nariz como algo exótico. A la moda se han apuntado en Andalucía, en la Sierra Norte de Sevilla, Colonias del Galeón, y en Almería, Señorío de Íniza. En Valencia, Pablo Ossorio da rienda suelta a su imaginación (que es mucha) y mantie-

ne el suspense ensayando con tintas y con blancas vinos que resultan originales y frescos. Castaño, en Yecla, se ha erigido como un clásico de la maceración, con el valor añadido de trabajar la variedad Monastrell. Castilla-La Mancha también se apunta a la elaboración de estos vinos, y existen magníficos ejemplos de cómo deben ser de aromáticos, frescos y vivos. Como el de la bodega almanseña de Higuera, que mantiene el tipo con su Garnacha Tintorera. Y en Toledo, bodegas Tavera; en Cuenca, Mont Reaga; en Tomelloso, Centro Españolas; en Manzanares, Vinícola de Castilla, con su Castillo de Alambra, que parece por su fama que ha estado ahí toda la vida. Como Fariña, en Toro, casi todos los años sale al mercado el primero, su "Primero", como no podía ser menos. De esa misma comarca destaca el Azul, de Estancia Piedra, vino estructurado y potente. La maceración carbónica tiene en Aragón, en Solar de Urbezo, un baluarte. Y en el colmo de la pasión por la maceración, hasta en Galicia, en Rías Baixas, Adegas Galegas lleva años con un blanco de



Variedad de uva Graciano

Albariño delicioso elaborado mediante este sistema. Se podrían citar decenas más. Estos son solo los ejemplos más sobresalientes de un vino que ha entusiasmado al elaborador, porque su venta inmediata le permite recoger antes los beneficios. Y por supuesto también ha entusiasmado al consumidor, que puede disfrutar, por un precio asequible, de un vino fragante, vivo y armonioso como pocos. ■

www.marquesdevargas.com

VIÑEDOS Y BODEGAS EN PRADOLAGAR, LOGROÑO, ESPAÑA.

MARQUÉS DE VARGAS RIOJA

Marqués de Vargas. Apasionados por la perfección.

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

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

M

MARQUES DE VARGAS
VINOS NOBLES DE RIOJA



ASTURIAS
¡Sorpresa!
Hay vino en los valles

arquitecto

Todo el mundo conoce, o al menos ha oído hablar, de la lujuriosa naturaleza asturiana, el esplendor de sus profundos valles, su fauna salvaje, de su mar indomable, de la riqueza gastronómica, de sus extraordinarios quesos o su famosa y singular sidra. Mas cuando alguien menciona sus vinos es tan sólo para valorarlos de pasada, como mera anécdota, ignorantes, quizá, de que en la parte más escondida del Principado, en la cuenca minera del valle de Cangas del Narcea, el vino vuelve a despertar ilusiones a los esforzados viticultores de aquellos montes y laderas vertiginosas.



Monasterio de San Juan Bautista de Corias, origen de la viticultura asturiana, que está siendo transformado en Parador Nacional.

Texto: Bartolomé Sánchez

Fotos: Heinz Hebeisen

Estos valles asturianos poseen una naturaleza exuberante, un microclima especial que hace de sus inclinadas laderas un ambiente casi mediterráneo. Aprovechando esa peculiaridad, los paisanos ya hacían vino en tiempos prerromanos, aunque solo quede constancia escrita de



Arriba, David Marcos Antón, en el viñedo Castro de Limés de la bodega Viñedos Obanca. A la derecha, vista nocturna de Cangas del Narcea.



ello en el siglo IX. La fundación del Monasterio de San Juan Bautista de Corias, por los monjes benedictinos, a comienzos del siglo XI, impulsó definitivamente el cultivo de la vid, lo que ejerció sobre la población y el entorno una gran trascendencia. Llegó a tener casi dos mil hectáreas de viña hasta bien entrado el siglo XX, cuando la minería cambió para siempre la faz de aquella tierra y la mentalidad de su gente. En sus terrazas de imposible laboreo la viña daba lo justo para vivir, mientras la mina transformaba la economía y el aspecto físico de los pueblos, y el dinero corría más abundante que el agua de sus numerosas torrenteras.

Al final del ciclo minero, la vida retorna a la normalidad, o a la monotonía, según se mire, las minas se cierran, los puestos de trabajo se esfuman, y se vuelve a mirar con cariño al campo, cuando no se inicia un goteo incesante de emigración a las ciudades. Es a partir de entonces cuando esforzados paisanos vuelven a cuidar sus pizarrosos majuelos y a basar en ellos sus esperanzas perdidas. El vino, como ya ha

pasado en otros lugares, puede ser el revulsivo que necesita la comarca. El vino, nuevamente, como sustento de vida.

Crear en sus propias fuerzas

Así lo intuyeron unos cuantos viticultores de la comarca, dispuestos a elevar a la calidad del vino salido de aquellos valles, ilusión que mantienen intacta desde hace una decena de años. Como la familia Marcos, que ha apostado decididamente por los varietales autóctonos. Son tres hermanos, unos de los que batallan diariamente por elevar el vino asturiano al lugar que le corresponde. En su bodega, situada en un alto llamado Obanca, los tres hermanos Isaac, Carlos y David, dirigidos por José, el padre, disfrutan de la vista relajante sobre Cangas y el valle, un lugar que bien podría cumplir su función como mirador o restaurante, si bien el entusiasmo de sus propietarios por el vino anula cualquier tentación de cambio. La verdad es que su esfuerzo ha sido pagado con creces, con vinos de calidad, sobre todo el llamado Castro de Limes, elaborado

con la uva de sus viñas de la variedad Carrasquín.

Posiblemente, si interroga en Luarca por Antonio Álvarez, pocos sabrán dar razón alguna de su paradero. Pero si pregunta por Antón Chicote (su nombre de guerra) todo el mundo asentirá, y le encaminara sin dudar a su acreditado bar en el centro del pueblo, o a su bodega encaramada en el monte, justo al lado de sus bien cuidados viñedos de las variedades autóctonas Verdejo, Albarín y Carrasquín, además de Mencía. De éstos destaca sobremana su majuelo llamado Penderuyos (término que le viene al pelo, porque tiene algo que ver con pendientes vertiginosas) de tan sólo una hectárea, pero en la que se cultiva una de las mejores uvas de la comarca. De ella saca el llamado Penderuyos Selección, unas 12.000 botellas apetitosas.

Vicente Fernández domina el negocio de la venta de vinos. Su actividad consiste en vender vino de mesa, y lo debe hacer muy bien porque el negocio siempre le fue próspero. Pero según sus propias

palabras, su determinación de elaborar el vino de sus viñedos, acogido a la Indicación Geográfica, le ha costado (hasta ahora) buena parte de las ganancias obtenidas con la comercialización de los vinos de mesa. Posee un magnífico majuelo en una empinada ladera pizarrosa y oscura donde las variedades autóctonas vegetan. El lugar se llama La Muriella, como sus vinos, blancos y tintos nacidos de tres hectáreas que disfrutaban de una exposición solar excelente.

Un proyecto prodigioso

Cuando se constituyó en serio la Indicación Geográfica, los viticultores necesitaron de un centro donde recoger y vivificar la materia prima de sus viñedos. Pensaron en algo sencillo, solo para elaborar vino joven, pero enseguida el número de socios llegó a los casi ochenta, superando todas las expectativas. Ante la necesidad de buscar un lugar más apropiado, se construyó una bodega moderna (el proyecto lo realizó el arquitecto José Ramón Puerto, al que ahora le toca ejercer de presidente), un modelo de integración en el paisaje, amplia y dotada con todo lujo de detalles, tanto en lo enológico como en su plasticidad, y en la que elaboran hasta 75.000 botellas (el primer año) de unos cuantos tipos de vino, entre ellos un blanco hecho de uvas tintas.

Al amor del Monsaterio

El Monasterio de Corias fue el principal impulsor del viñedo asturiano. Bajo las directrices de la orden de los benedictinos se plantaba viña en los valles, y en la penumbra de sus bodegas se guardaban los mejores vinos de muchas leguas a la redonda. La decadencia trajo la privatización o el alquiler de sus propiedades y la consiguiente ruina del magnífico edificio. Hace unos cuantos años un grupo de entusiastas del vino, entre los que se encontraba Pilar Tetas (del grupo Pinord), formaron una sociedad, en la que también se encuentra Juan Manuel Redondo, enólogo director. Juan Manuel siempre hace la aclaración pertinente: "se dice por aquí, se cree, que en la sociedad



Antonio Álvarez, de Bodegas Antón Chicote, con las etiquetas de su mejor majuelo llamado Penderuyos.

está metido el grupo Pinord, con todo su poderío enológico; pero la verdad es que Pilar está con nosotros solo a nivel personal. Las decisiones las tomamos aquí, entre todos, lo mismo que asumimos los riesgos". Como una herencia de los buenos tiempos, los vinos de esta empresa se elaboraban en el Monasterio, en un espacio alquilado. Pero la repentina idea de hacer un parador nacional en el soberbio edificio ha trastocado los planes de la pequeña sociedad. La solución ha llegado de la mano de la Junta, y justo al lado se ha edificado una bodega en la que se elaborarán las uvas de los viñedos recuperados del monasterio.

El valle alejado

La bodega de Víctor Chacón Buelta está fuera del circuito normal, en Cerredo, a casi una hora de Cangas. Víctor, minero de oficio, tuvo un comienzo fulgurante en su primer contacto con la enología. Planificó una moderna bodega tan bien dotada de instalaciones que para sí las quisieran algunas de las marcas de notable fama y de regiones reputadas. En el año 2000 plantó tres hectáreas de viña, solo de la blanca Albarín (apuesta decididamente por los vinos blancos, porque cree que lo tintos no tienen el potencial suficiente en la zona, y porque ¡adolecen de acidez!), en el cálido valle de Ibias, y después de tres años de experimentar lo duro que es llegar a hacer un vino de al-

tura tiró la toalla. Elaborar el vino que él tenía en la cabeza era mucho más delicado y complicado de lo que esperaba. Hace solo un año, y por pura casualidad, contactó con Gregory Pérez, uno de los jóvenes audaces del panorama vinícola berciano, y el entendimiento fue inmediato. La primera y única vendimia que está en el mercado es la del 2008. Es un blanco de Albarín criado en barricas con sus lías, y que posee un buen potencial de envejecimiento.

Gracias a estas seis bodegas, plenas de ilusión, sin escatimar esfuerzos, surge de nuevo el vino en un paisaje de ensueño, a simple vista más apto para reserva de animales únicos y escasos como el urogallo, el oso, el lobo o el ciervo, pero...

...Pero, ¿realmente se puede soñar con un vino asturiano que marque la diferencia? Sí, si se analizan los diversos trabajos a los que hay que enfrentarse, como el difícil y pizarroso terruño, un microclima especial, en el que puede sin duda prosperar un viñedo al borde de lo posible, benigno, aunque no en exceso, con bastante menos pluviometría que en el resto del Principado, más horas de sol, y, sobre todo, sus variedades únicas, tanto blancas como tintas, raras y con personalidad, guardadas durante siglos en sus valles abrigados. Sin duda se debe trabajar para que todo este potencial prospere, prevalezca y entusiasme al público. ■

A la derecha, José Ramón Puerto, arquitecto y presidente de Bodegas del Narcea (Limés), en la nave de elaboración. Abajo izda., el enólogo Juan Redondo, en la nueva nave de barricas de la bodega Monasterio de Corias. Abajo, dcha., el enólogo de Bodegas Chacón Buelta, Gregory Pérez.

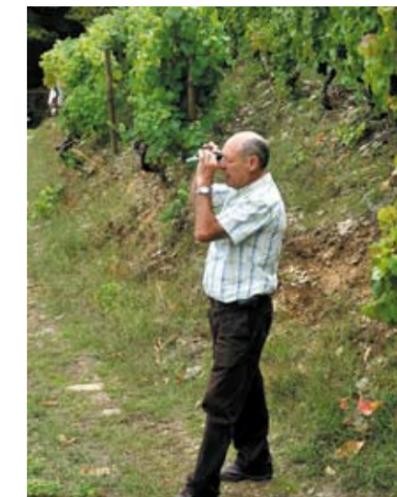


Tierra de Cangas

El viñedo acogido a la Indicación Geográfica Tierra de Cangas se halla en el suroeste de Asturias, consta de unas 75 hectáreas. Las variedades autorizadas son autóctonas la mayoría. Tintas: Albarín negro, Carrasquín, Garnacha tintorera, Mencía, Merlot, Pinot noir, Syrah y Verdejo tinto. Blancas: Albillo, Albarín blanco,

Gewürztraminer, Godello, Moscatel de grano menudo y Picapoll. La densidad de plantación debe estar comprendida entre los 3.000 pies y los 6.000. La producción máxima por hectárea autorizada es de 10.000 kilos. El grado alcohólico mínimo será de 10% en volumen en los tintos y de

9,5% en los blancos. La zona vitícola se extiende por los municipios de Allande, Cangas del Narcea, Degaña, Grandas de Salime, Ibias, Illano, Pesoz y las siguientes parroquias que pertenecen al término municipal de Tieno: Argaza, Barca, Genestaza, Merrillés, Ponte, Rodical, Santianes, Sorriba y Tuña.



Izquierda, pesaje de la uva Albarín Blanco en Bodegas Chacón Buelta, en Cerredo (Degaña). Arriba: Vicente Fernández, midiendo el grado de azúcar de la uva Carrasquín, en el viñedo La Muriella.

Las mejores direcciones

No solo hay vino en la comarca de Cangas. La zona es espectacular, no solo por la belleza del entorno, sino también por su alto valor ecológico. En los alrededores se encuentra el Parque Natural de las Fuentes del Narcea e Ibias, una de las mayores reservas forestales de Europa, y la Reserva Biológica

de Muniellos. Existen rutas para poder visitar el parque. Y, por supuesto, una ruta del vino. Además, el Gobierno de Asturias ha desarrollado un plan de turismo gastronómico que le ha valido el reconocimiento de La Secretaría de Estado de Turismo. Merece la pena apoyarse en él.

Comer

Rest. Blanco
C/Mayor, 11
Cangas de Narcea
Tel. 985 810 316
www.restauranteblanco.net
Por las dimensiones del restaurante, diez mesas a lo sumo, pocos pensarían en la alta cocina que se desarrolla en sus fogones. Carta de vinos excelente, con lo mejor y lo último. Reservar con antelación si no quieren perderse una de las mejores cocinas de Asturias.

Rest. Hotel L'Anceo
33813 Cibuyo
Tel. 985 918 824
www.lanceo.net

Carmen Lorenzo, cocinera y propietaria nos deleita con su cocina directa y tradicional modernizada. Deliciosos los crêpes de mariscos, los rollos de cecina o el puré de manzana con morcilla.

Dormir

Casa Mario
Posada de Rengos.
Tel. 985 911 198.
info@casamario.net



Casa Mario en Posada de Rengos.

La casa, de piedra, madera y pizarra, es difícil de encontrar, en un recóndito rincón de Posada de Rengos. Paz y tranquilidad. Magdalena Fernández, su dueña, mantiene un ambiente familiar.

La Cabana'L Cachican
Las Barceniellas, 2 Limes
Tel. 985 811 695
www.cachican.net

Para dormir entre viñedos en apartamentos rurales muy bien equipados. Existe la posibilidad de visitar el viñedo y la bodega.

Beber

Enoteca La Puchera
Santiso, s/n
Cangas de Narcea
Tel. 985 812 274
En las mismas instalaciones que el Mueso del Vino de Cangas. Catas y venta de vinos. Productos artesanos.



Bar Chicote, de Cangas del Narcea.

Bar Chicote
C/ La Fuente, 8
Cangas del Narcea
Tel. 985 810 934

Buenas tapas, productos de la tierra. Vino de la comarca (en especial el vino de la casa, Penderuyos).

La Bodega de Atrás
C/Mayor, 17
Cangas del Narcea
Tel. 985 810 405

Platos clásicos de la cocina asturiana, productos de la tierra y un espacio especialmente dedicado al vino.



BURDEOS

Entre bastidores

Burdeos es más que el vino. La región vinícola más famosa del mundo es un mecanismo complejo y bien engrasado, un organismo que se ha desarrollado a lo largo de más de mil años y que se compone de terruño, historia y ser humano. Una mirada entre bastidores.

Texto y fotos: Rolf Bichsel
Documentación: Barbara Schroeder

El éxito no llega por casualidad, y los grandes vinos los producen grandes terruños: cuenta la leyenda que a la madre cepa lo que más le gusta es retozar en la gravilla, la arena y el lodo, hundir sus raíces profundamente en la abuela tierra, embucharse diligentemente cristales de minerales, vitaminas y aromas, para que la uva crezca y se desarrolle, y un día se convierta en Lafite Rothschild; y éranse una vez diez romanos que descubrieron los excelentes terruños de la Gironda, donde plantaron el primigenio Cabernet Sauvignon; Dionisio hizo el papel de asesor enológico, pero Baco le ganó por la mano, pues introdujo la elaboración en barrica; y fueron felices y, si el colorín colorado aún no ha llegado, allí seguirán abonando la historia del vino con desatinado estiércol. Si el terruño se dejara reducir a unos cuantos cuantos chinos, con dos tercios del bordelés se podría uno lavar los pies. La realidad es mucho más prosaica. Como a los galos, o mejor dicho a los galo-romanos, les gustaba empujar el codo (pues el resto de la diversión, como es sabido, se reducía a pan y circo), y la importación de vino resultaba demasiado cara, plantaron vides allí donde hubiera sitio. El terruño les importaba un bledo.

Y cuando empezaron a cosechar más vino del que podían beberse, lo enviaron a las provincias del Norte recientemente conquistadas, donde también había gargantas secas, pero donde la vid, a pesar de todos los esfuerzos por seleccionar variedades más resistentes, no terminaba de agarrar: a los bretones y a Britania. Para eso se necesitaban

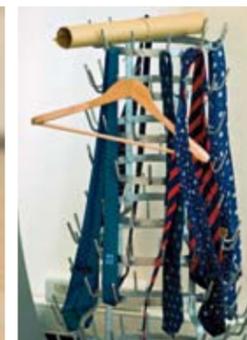
barcos y un puerto, y Burdeos –entonces *Burdigala*– poseía ambas cosas. Al menos eso es lo que creen los historiadores, aunque sus amigos los arqueólogos aún no han conseguido desenterrar los embarcaderos romanos.

Barco a la vista

Burdeos se convirtió en la ciudad del vino porque disponía de un puerto natural, accesible desde el interior y con una salida directa al Atlántico. Si no hubiera sido así, ahora Burdeos sería parte de una región llamada Saint-Émilion, y no al revés, porque los suelos de lodo y cal de esta última constituyen el terruño ideal para la viticultura, además de su clima, tan temperado por la influencia atlántica que permite la supervivencia del olivo y la encina, y no los terrenos pantanosos y laderas de gravilla que bordean el Garona, lugar donde cultivaron sus cepas primero los romanos y, en la Edad Media, los habitantes de Burdeos. Burdeos era, simplemente, la zona más septentrional del suroeste, en la que aún se podía cultivar la vid, al menos una vez hallada una variedad de cepa que soportara el clima.

Porque Burdeos está a orillas del Atlántico, no en el Mediterráneo ni mucho menos en el Amazonas, por mucho que se empeñen los que opinan lo contrario. Un bordelés genuino nunca sale a pasear sin su gorra y su paraguas, eso por no hablar de las bordelesas, siempre en guardia y tirándose de la falda: si la película *La tentación vive arriba* no se hubiera rodado en los estudios de la 20th Century Fox en Beverly Hills, sino en Burdeos, la Monroe habría podido enseñar las rodillas sin necesidad del soplo de aire procedente de la rej-





Desde 1739, los Lawton son intermediarios y comerciantes de vinos de Burdeos, generación tras generación. Pierre (foto) fundó hace veinte años su casa comercial. Alias. Entonces era considerado un revolucionario porque en su oficina había dos ordenadores. En la actualidad da trabajo a 13 personas en una oficina diáfana en el hangar G2 del antiguo astillero Baccalan, el rincón de los creativos de la ciudad. La edad media de los empleados es de 35 años y se comunican con el mundo en cinco idiomas, entre ellos el ruso y el tailandés; además del Mac y el teléfono, el instrumento de trabajo más importante es el iPod. "¿Cómo que Burdeos está empolvado? Bobadas. Burdeos es la ciudad del vino más dinámica del mundo", asegura Pierre mientras sus colaboradores (en el borde superior) asienten felices.

lla de ventilación en el suelo. Porque allí sopla el viento del Oeste y trae lluvia, los temporales y las tormentas de verano son legendarios; el tiempo es tan caprichoso que al termómetro le da hipo, y sin la información meteorológica nunca sabes si ponerte una camiseta o un jersey de lana, tanto en pleno verano como en el más profundo invierno.

El terruño es tiempo y espacio

Pero el que tiene plusvalía encuentra un camino, incluso en el peor caos climático. Los legendarios terruños de Burdeos se le han aparecido al hombre como Dios se le apareció a Moisés en la tetralogía de Thomas Mann *José y sus hermanos*, participando así en su advenimiento a la existencia. La vid es una planta trepadora originariamente silvestre; para que dé frutos que se puedan prensar para hacer vino, los primeros vinicultores de la historia del vino acostumbraron las vides a los suelos de lodo y cal, y más tarde los galo-romanos las volvieron a acostumbrar a los suelos ácidos cuando volvieron a plantar cepas en la orilla izquierda del Garona. Es decir, estos espíritus ingeniosos adaptaron el terruño a las necesidades y ellos mismos y sus cepas, por su parte, se adaptaron al terruño, creando así lo que se conoce como terruño propiamente dicho en su sentido más amplio, un terruño hecho en el tiempo y el espacio, un terruño construido por la historia y la naturaleza, un terruño indisolublemente unido al hombre y a su destino.

Examinar el árbol genealógico de un bordelés de pura raza, que se remonta mil años atrás, es como volver a nacer. Porque los *Bituriges Vivisques*, que según la leyenda fundaron *Burdigala* e introdujeron la *Vitis biturica*, la antepasada de la Cabernet, no son los únicos genes que constituyen el arquetipo del vino de Burdeos. Una de las tres provincias romanas del suroeste se llamaba *Novem-*

populania, porque, según dicen, eran nueve los pueblos que la habitaban. Pero en realidad eran más de treinta tribus, además de los romanos, los visigodos, más tarde los britanos, que ya de por sí eran una mezcla de anglos, sajones y normandos, y finalmente los navarros, portugueses, lombardos, holandeses, hanseáticos, isleños de los Mares del Sur y senegaleses. Hace ya dos mil años que Burdeos, urbe de comerciantes y crisol de culturas, es tan cosmopolita como Hong Kong, Río de Janeiro y Nueva York juntas. Burdeos nunca destacó en lo militar. Allí no se ejercía la dominación con la espada en la mano, sino con el arado, la hoz, el ábaco y el recado de escribir. El vino ha sido y sigue siendo la gran baza de los bordeleses, la que decide el triunfo en cualquier timba.

Cuando los ingleses vencieron en 1154 y Burdeos pasó a formar parte de la Corona, esta región obtuvo atención y recursos para convertirse en la cava de vinos del Reino Insular, cuya producción, que en los mejores años equivalía a la actual cosecha anual de Suiza, cruzaba el Canal de La Mancha. Los caldos del entonces llamado *palus* (tierras pantanosas) eran de color rosado claro, como todos los vinos de aquella época, que no por ello eran ligeros ni cristalinos, como algunos pretenden hacernos creer, sino más bien con un buen armazón, vigorosos (en caso contrario, no habrían soportado la alegre travesía en barco) y probablemente ligeramente dulces y con un poco de aguja, tal y como se hacían entonces respondiendo al gusto generalizado.

La idea del Grand Vin se debe a los propietarios de una finca llamada Haut Brion: la familia De Pontac, a quienes todos los enamorados del vino de Burdeos medianamente agradecidos deberían encender una vela, porque la competencia de otras bebidas como café, aguardiente y té iba creciendo, y ellos dependían enteramente del flujo

de beneficios de la viticultura, pues solían gastar todo lo que ganaban como auténticos manirroto; en el alegre siglo XVII ciertamente se sabía lo que es la buena vida.

Así pues, ya tenemos reunidos a los protagonistas del espectáculo de Burdeos: uva, terruño, clima, un puerto y un ciudadano que es propietario de finca vinícola y comerciante a la vez. Pero para el espectáculo también hay que contar con un buen equipo de técnicos y tramoyistas, iluminadores, escenógrafos, electricistas, maquinistas, acomodadores, figurantes y apuntadores. De todos ellos vamos a hablar a continuación.

Propietarios, *courtiers*, comerciantes

Un producto de éxito no surge por generación espontánea. Primero se analiza el mercado, las condiciones de producción y las posibilidades. Si las premisas no responden exactamente a la demanda de los consumidores, será necesario invertir en un hábil *marketing*. Hay que dirigirse a los multiplicadores, la gente que marca el estilo, el *zeitgeist*, enviarles el producto para que lo prueben o invitarlos a una buena comida o a que se bronceen en la cubierta de un yate.

Exactamente eso es lo que hicieron los De Pontac y sus descendientes, que de una u otra manera estaban metidos en casi todas las fincas vinícolas que hoy conforman el segmento superior de la jerarquía de los burdeos (y por ello les encendemos una segunda vela). Analizaron las condiciones de su entorno natural y las aprovecharon del mejor modo posible. Dicho más detalladamente: como sus terrenos estaban en las laderas de grava a orillas del Garona, y no en el fértil *palus*, sencillamente se lo *llevaron*, es decir, utilizaron el lodo de los terrenos pantanosos como abono (quien crea que la vid crece sobre la roca, que empieza a leer otra vez desde el principio) y plantaron hileras de

cepas. Aun así, el resultado distaba mucho de satisfacer sus expectativas ni el gusto de la época.

Porque aun tras cien años de experimentar y seleccionar, el vino resultante seguía siendo de color intenso, seco y anguloso, y tenía un sabor extraño: de hecho, el funcionario londinense Pepys, en su tan citado diario de 1663, no escribe que el vino francés llamado *Ho Bryan* que había probado fuera mejor que ningún otro, sino que escribió que había probado un vino de "un sabor muy particular", y entre líneas se lee asombro y una pizca de inseguridad, algo así como: "Este brebaje sabe raro, pero si a otros les gusta, no puedo ser el único que lo deteste, así que no me queda más remedio que acostumbrarme". Llegados a este punto, ahí estaba el viñedo con las cepas plantadas, en medio un palacete, y la orden de embargo llamando a la puerta. Entonces hicieron de la necesidad virtud y declararon que el inconveniente era una ventaja. ¿Que el color es de mucha capa y sabe a tanino? Porque es algo para hombres de mundo, y además, tiene mucha más capacidad de guarda que esa salsa rosa que hace la competencia.

Y de repente todos lo querían beber, el Ho Bryan se podía vender diez o veinte veces más caro que el claret habitual, por fin se podía pagar a los acreedores. Pero la competencia nunca duerme, y lo que hacían los De Pontac también lo podían hacer D'Aulède, De Ségur o De Rauzan; para seguir liderando y lograr pingües beneficios, había que distribuir mejor los productos, para lo cual era necesaria una red de distribución muy tupida y una cadena sin solución de continuidad que llegara desde el director de escena en la finca, responsable de la calidad del vino, hasta el representante general en países lejanos, pasando por comerciantes y mayoristas. Este sistema, que se fue estableciendo en los siglos XVII y XVIII,



Tastet-Lawton (en el resto de las fotos) es la oficina de intermediarios más tradicional de la ciudad. La correduría se lleva a cabo asistida por bases de datos. Pero el contacto personal es indispensable. "Nuestro oficio se basa en la confianza", apunta Eric Samazeuil (arriba a la derecha), uno de los seis *courtiers* de esta oficina. En Burdeos hay unos 150 agentes. Pero los dos más importantes, Tastet-Lawton y Ballaresque, controlan las tres cuartas partes del negocio del grand cru.

sigue vigente, ha superado más de una tempestad y funciona del siguiente modo: se cultivan cepas de una variedad determinada, elegida por su idoneidad para crecer en un terruño especialmente seleccionado; la combinación de estos elementos garantiza un estilo muy definido cuyas características fundamentales son cuerpo, densidad y unos taninos que se van puliendo a lo largo de los años. Este estilo se eleva a la categoría de sistema y marca, y se ensalza su singularidad. Pero el resultado no lo vende el productor, porque entonces sería el único en cantar loas a la singularidad de su producto y, además, no podría permitirse una red de distribución de alcance mundial, que sería demasiado cara de mantener: multiplicaría los costes de producción y haría descender la curva de los beneficios. Lo que conviene es hacerse amigo de veinte, treinta o cincuenta comerciantes de la misma onda que hagan el trabajo de relaciones públicas y se ocupen de la distribución; en compensación, pueden añadirle al precio un margen de beneficio, eso no supone ningún problema, porque antes de que se convierta en uno, simplemente se sube el precio de coste comercial.

Dado que sólo resulta lucrativo invertir en una marca si se puede distribuir regularmente y a lo largo de un considerable periodo de tiempo, el comerciante avisado procura garantizarse la adquisición de ciertos vinos (los más legendarios, los más caros, los más buscados, los más apreciados) ya antes de la vendimia. Lo que hoy se llama venta *en primeur*, antes ya se denominaba *vente sur souche* o bien *option*, lo que no significa otra cosa que reservarse vino antes de que esté siquiera cosechado. Aquí entra en escena el tercer personaje, el agente comercial o *courtier*, persona de enlace entre la finca y el comercio. ¿Por qué no vender directamente? Muy sencillo: el *courtier* representa de modo neutral los intereses de sus dos socios que, sin él, se estarían mutuamente. No es que compre el vino y lo revenda, sino que cobra un margen fijo de un dos por ciento: en su propio interés, tasa alta la calidad del vino y procura garantizar el suministro con regularidad y en suficiente cantidad, y justificar el elevado precio (lo cual beneficia al propietario), pero al mismo tiempo tiene que calibrar que el precio del vino aún sea razonablemente asequible para el socio comerciante, que si no acabaría en bancarrota o llamando a las puertas del vecino. Y para que a este vecino no se le ocurra forzar los precios a la baja, el astuto vendedor le daba a su hija por esposa.

Pero digan lo que digan los agoreros, el sistema bordelés, que muchas veces ya ha sido dado por muerto, nunca había funcionado tan bien como en los últimos veinte años, y quien paga el pato, queramos o no, somos los amantes del burdeos. Burdeos sigue siendo hoy, por delante de Londres, el más importante mercado del vino de calidad.

Burdeosmania

El camino del éxito es pedregoso y chirría bajo los pies: gravilla hasta diez metros de profundidad. El inconveniente de este tipo de suelo es que, a pesar de drenar bien el agua, permanece húmedo, conserva bien el calor en las noches de helada y obliga a la variedad de uva capaz de adaptarse al caprichoso clima a agarrarse bien con sus raíces. Las uvas maduran con calma, con tanta calma que se vuelven crujientes y con hollejos gruesos, asimilan azúcar pero no en exceso y reducen la acidez antes de llegar a la sobremaduración y podredumbre. Si con ellas se hace vino, sale negro como la tinta, amargo y seco, casi imbebible, sabe a escobajo y a orujo. Qué asco, como mucho será para masoquistas. Más vale ceñirse a los frutales vinos borgoñones o a los carnosos de España...

Pero si se deja madurar un gran burdeos de estos suelos tan especiales, no tiene parangón en cuanto a equilibrio, aroma, elegancia y finura... Y por ello es ideal para la especulación. Porque los grandes vinos de Burdeos son inmortales, con tanta capacidad de guarda como lingotes de oro en la bodega, sólo que su sabor es mucho mejor. Como las modernas técnicas de bodega hoy permiten que los vinos sean accesibles mucho antes, sin por ello perder ni un ápice de longevidad, los grandes burdeos siguen siendo los más modernos y el mundo los demanda cada vez más, y sólo Dios sabe cuántas cajas se venden y se beben, y cuántas se almacenan y se coleccionan; quizá porque san Pedro en persona especule con los vinos de Burdeos, por encargo de su Señor. Si tomamos como referencia las ofertas especiales y las liquidaciones de bodegas a precios excelentes que en tiempos de crisis aterrizan en nuestro buzón, los corchos de los grandes burdeos están firmemente embutidos en sus respectivas botellas.

Los precios producen ondas

A vosotros los soñadores, los que creéis en la bondad intrínseca del ser humano y de su vino, debo advertiros que en Burdeos no existe correlación alguna entre la calidad del vino y su

precio. “*Année vert, année chère*”, chapurrean los viejos, queriendo decir: cuanto menos vino haya, más caro será. Burdeos es un ejemplo perfecto de la ley de la oferta y la demanda. Porque la especulación merece la pena con los grandes burdeos. Quienes hayan sabido jugar sus cartas con habilidad en estos últimos veinte años, se habrán embolsado jugosas ganancias. Por consiguiente, dedicarse a la producción de un grand cru es un negocio (más o menos) lucrativo. Tomando en consideración su evolución a lo largo de siglos, la media de la creación de riqueza de una finca vinícola superior por su viticultura se sitúa entre el cinco y el ocho por ciento. Pero oscila, al igual que la meteorología: quien compre o venda en el momento equivocado, saldrá perdiendo.

Si se miran con lupa estos últimos veinte años, un cru superior efectivamente es una mina de oro. En Burdeos, nadie puede producir vino por menos de 1,50 euros por botella, y eso sólo si la familia trabaja gratis y si se alquila la maquinaria que renquea por entre las cepas. Reducir los gastos de producción de vinos de calidad superior por debajo de los 4 euros en las Côtes y por

debajo de los 8 a 10 euros en los grandes terruños es una quimera. Por otra parte, casi nadie consiguiera que sus costes de producción superen los 20 euros, por mucho que invierta en dorar la grifería, contratar jardineros, excavar piscinas, ejercer el mecenazgo artístico, etcétera, etcétera. A la vista de los precios actualmente habituales, en años buenos esto significa unos réditos de entre un treinta a un cincuenta por ciento o más. En teoría. Porque este cálculo no incluye una variable: el coste del capital. Una hectárea de superficie de viñedo plantada en la Gironda hoy por hoy vale alrededor de 77.000 euros de media, con tendencia a la baja; pero en Pomerol y en el Médoc vale un millón, con tendencia ascendente. Las fincas con un cien por cien de autofinanciación son tan escasas como los mirlos blancos. Así, el propietario de una de las fincas más legendarias de Burdeos confiesa que llega a unos 100 euros de coste de producción por botella, debido a los elevados gastos generales.

Pero maticemos: son precisamente las veinte o treinta fincas de más renombre las que cobran semejantes precios. Pero entre el puesto 40 y el 500 hay bodegas que pueden demostrar similares gastos



Caroline Fey estudió enología en la Universidad del Vino de Burdeos con Denis Dubourdieu, entre otros. Su familia se dedica al negocio del vino desde hace treinta años. Actualmente el Grupo Frey es propietario no sólo del clasificado Château La Lagune en Ludon, en el Médoc, sino también de la casa comercial Paul Jaboulet Aîné en el Ródano y una parte de Champagne Billecart Salmon. Caroline forma parte de la nueva generación de propietarios de Burdeos, que se ponen manos a la obra siguiendo una máxima: “Quien sólo entiende de vino, tampoco de vino entiende».



Pauline trabaja desde hace cuatro años junto a su padre, Alain Vauthier, y da la talla en el legendario Château Ausone en Saint-Émilion (arriba) y en fincas como Simard, Fonbel y Moulin Saint-Georges, pertenecientes al imperio Vauthier.

RIBERA DEL JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

Plaza del Ayuntamiento, s/n. - 16708 Pozoamargo (Cuenca)
Tfno: 969 387 182 - Fax: 969 387 208

www.vinosriberadeljucar.com • e-mail: do@vinosriberadeljucar.com



En primer plano: Anne-Françoise Quié (arriba) es cómplice del salto cualitativo que ha dado la finca vinícola Rauzan Gassies en Margaux, con la que se habrá de contar cada vez más: los propietarios de Pontet Canet, Alfred Tesseron y Jean Michel Comme, director (arriba a la derecha).



elevados de producción, y aun así venden sus vinos con un margen de ganancia mucho más modesto. Vendimia en verde, esforzado trabajo de poda de las hojas, recolección a mano, mesas de selección, ósmosis en lugar de chaptalización y elaboración en barrica, todas son prácticas costosas que, además, influyen directamente en la reducción del volumen de cosecha. Sólo en la orilla izquierda hay 10.000 plantas por hectárea. En la orilla derecha generalmente son 6.000, sus cosechas suelen ser todavía más escasas y el aumento de los costes se reparte entre aún menos botellas.

El mayor abanico de vinos cualitativamente fiables se sitúa entre los 10 y los 20 euros, como en la mayoría de las regiones productoras de vinos de calidad, por otra parte. Según el esfuerzo invertido, los beneficios no pasan de ser razonables. Pero si aprietan los créditos, se avecina una crisis mundial y el fisco llama a la puerta, el indicador empieza a descender peligrosamente hacia los números rojos. La tragedia se pone de manifiesto en los vinos situados en los puestos 500 a 10.000, que por su estilo no tienen nada que ver con un grand cru, pero también se denominan vinos de Burdeos y justifican su existencia atizando la llama de un malentendido: que se parecen a un grand cru, pero son mucho más baratos.

Burdeos sencillamente es sinónimo de categoría superior y lleva implícito un vino complicado, exuberante y de la máxima clase. En lugar de perseguir inútilmente este estúpido ideal, sería más interesante desplazarse, como de hecho hacen ya cada vez más vinicultores, hacia la producción de vinos buenos, frescos, atractivos para el consumo alegre, en lugar de jugar involuntariamente al cielo y al infierno con el margen de beneficios. Cada mes, docenas de vinicultores desconocidos tiran la toalla en la Gironde. Los hambrientos que so-

breviven a duras penas son legión, y la media de precios en Burdeos no es más alta que en Beaujolais o en Côtes du Rhône. No debemos olvidar que Burdeos lanza al mercado mundial cientos de millones de botellas de vino (en 2007 fueron casi 800 millones). El 95 por ciento son vinos que nada tienen que ver con un grand cru; además, el hecho de que una parte se designe como Bordeaux Supérieur implícitamente presupone que también debe haber mucho Bordeaux Inférieur. Y justo éstos son los vinos que a menudo se venden demasiado caros. Porque en el extremo inferior del escalafón, las normas que rigen ciertamente recuerdan a la penosa situación de la economía agrícola. El productor recibe una propina que le llega justo para sobrevivir, el vendedor confía en la fuerza de un nombre célebre y sopla sobre los rescoldos del malentendido hasta que crepitan altas las llamas para poder ampliar sustancialmente los beneficios en los vinos que ha adquirido a buen precio y compensar así el escaso margen que le deja el comercio con los grands crus; y una vez más, el aficionado al vino es el que saca las castañas del fuego, cayendo en la trampa de las gangas.

Muy distinto es el asunto en el caso de las marcas de fama mundial. Gracias a Internet, hoy tenemos la posibilidad de comparar precios muy rápidamente. El comercio con vinos de Burdeos florece en la Red. Se pueden adquirir grands crus a través de numerosos canales, y el margen al que puede aspirar el intermediario es estrecho, a no ser que apueste por la guarda y aspire a una plusvalía con la maduración en bodega (como por ejemplo el pequeño y exquisito comercio Mähler-Besse). A todo ello se suma la competencia de los distribuidores mayoristas (franceses), que aprovechan los grands crus como reclamo para sus periódicas ferias de vinos, Foires au Vins, y aunque oficial-



mente se orientan en el sistema tradicional de distribución, bajo mano van probando a eludir la estructura de *primeur-courtier-comerciante*. Si reciben amables propuestas de Carrefour, Leclerc & Co., son los empleados (directivos) de los grands crus y casas comerciales de Burdeos los primeros en aterrizar en el supermercado.

Bastidores, candilejas y público

Nuestra tercera vela -que bien podría estar en una mezquita, pues toda fe merece respeto y to-

lerancia- es para los marroquíes, pues aunque no sean conocidos por ser grandes bebedores de vinos de Burdeos, su participación en la producción es preponderante. Porque el francés medio ya no quiere ensuciarse las manos con el duro trabajo en el viñedo. Prefiere conducir el tractor y actuar en la bodega. El trabajo manual antes lo hacían las mujeres; los hombres siempre han sido demasiado comodones. *Petites façons*, "trabajos pequeños". Así llamaban al que realizaban las manos femeninas, que consistía en arar con



Jean-René Matignon (izquierda) es el responsable de Pichon Longueville desde 1986. Su patrón, AXA, puede estar satisfecho: los vinos de esta finca tienen la categoría de un premier cru. A la derecha, sobre estas líneas, la enóloga Emmanuelle Fulchi, mano derecha del vinicultor y propietario de Angélus, Hubert de Boüard.



Backstage: José Sansfin, Château Cantenac Brown.

DESCUBRE
EL SABOR
DEL ÁMBAR

RON BARCELÓ
- IMPERIAL -
RON DOMINICANO

Disfruta de un consumo responsable. 38°.



El Château Issan en Margaux.



Las llegadas de los confrades.



Fiesta en los jardines del castillo.



Daniel (en el centro) y Florence Cathiard, propietarios del Château Smith Haut Lafitte.

Las fiestas del mundillo del vino en Burdeos son legendarias y constituyen un entorno ideal para cultivar el contacto estrecho con el público internacional de Burdeos. Se celebran viejos ritos con un guiño y se acepta con alegría a nuevos amantes del burdeos en la hermandad del vino de Médoc y Graves. Las fotos están tomadas en la fiesta de la floración de la vid (Fête de la Fleur) 2009.

el pico el suelo entre las filas de cepas, mientras los hombres se dedicaban a los “grandes trabajos”, es decir, a pasearse altivos por entre las vides con el carro de bueyes y silbarle a las chicas que trabajaban como mulas en el fango. Sea, pues, para ellas la cuarta vela, para todas las mujeres que desde siempre y hasta hoy siguen dando la talla en el viñedo. Deshojado, poda y selección son trabajos a menudo realizados por los inmigrantes, la mayoría portugueses o de Europa del Este, pero sobre todo por las mujeres del lugar. Son indispensables en la vendimia, en la mesa de selección, en la oficina... ¿Quién se ocupa de atender los pedidos, enviar muestras, recibir a los visitantes, hacer café y otras mil *pequeñas cosas*? Y son cada vez más activas en la bodega y en la cúspide de la empresa. Burdeos (y el mundillo del vino en general) se está volviendo progresivamente femenino.

Lo que destaca especialmente en Burdeos es el hecho de que allí se trabajó de manera casi industrial desde muy pronto. Las fincas vinícolas son y eran extensas: Léoville en el siglo XVIII ya contaba con 120 hectáreas de viña, y los seis premiers crus de la orilla izquierda juntos producen al año un millón de botellas de Grand Vin. Para ello es necesaria una división del trabajo y una especialización, se requieren amplios conocimientos técnicos: azufrar el vino, rociar con sulfato de cobre, podar de la manera moderna, la fermentación maloláctica... Todos son métodos descubiertos o desarrollados en Burdeos por investigadores de la universidad, pero sobre todo por talentosos directores de fincas conocidas y más de un anónimo bodeguero o trabajador del viñedo. La memoria colectiva de la vinificación en Burdeos abarca muchos siglos.

Cuando un propietario explica generosamente al asombrado periodista con qué trucos ha logrado meter en el lagar la última cosecha, pero durante la visita a la bodega no encuentra el interruptor de la luz y durante el paseo por el viñedo elogia superlativamente los suelos del vecino, eso no es una tragedia. Porque en segundo plano vigila atento el equipo de tramoya. ¿Qué sería Lafite sin Charles Chevalier, Yquem sin Pierre Lurton o sin la enóloga Sandrine Garbay, Pichon Longueville sin Jean-René Matignon, Cantenac Brown sin José Sansfin, por nombrar sólo a algunos, y qué serían ellos sin todas las industriosas abejas y zánganos alrededor?

Los propietarios que no sólo bajan a la bodega de su grand cru cuando viene la prensa (Lucien

Guillemet de Boyd Cantenac pertenece a este tipo de fósil, también Hubert de Bouiard, de Angélus, asistido por la inspirada enóloga Emmanuelle Fulchi) son excepciones a una regla que no va en detrimento de la calidad. Muy al contrario: en el mejor de los casos, propietario y gerente llegan a una simbiosis, como por ejemplo en Pontet Canet, donde Alfred Tesseron, dinámico y emprendedor, y Jean Michel Comme, escéptico, pensador y minucioso, han formado un *matrimonio* empresarial verdaderamente ideal, del que resultará un vino como jamás vio esta finca, a más tardar el de la añada de 2008.

Creadores e imitadores

¿Y los enólogos asesores? En Burdeos no funciona nada sin ellos, y los más importantes e influyentes ni siquiera son los más famosos. Años después de su muerte, Émile Peynaud sigue siendo la referencia. Sabía poner palabras al vino como ningún otro. El inestimable gran logro de Michel Rolland es haber atraído a los viticultores al viñedo, convencerlos de que mastiquen sus uvas para comprender su sustancia y su potencial. Se puede opinar lo que se quiera de las recetas de Stéphane Derenoncourt, pero sin él y algunos otros *modernistas*, hoy no habría en Saint-Émilion más de 20 vinos buenos, en lugar de 200. Pero el auténtico trabajo duro lo hicieron y lo hacen los que están más alejados de las candilejas, como Yves Glories, recientemente fallecido, Denis Dubourdieu, Jacques Boissenot, Dani Rolland, esposa de Michel, Christian Veyry, Gilles Pauquet y muchos más, hombres y mujeres que no desean otra cosa que hacer bien su trabajo en la sombra, sea investigación en el laboratorio o asesoría para el mejor ensamblaje.

Pero una obra de teatro no podría tener éxito sin la crítica y el público. ¿Qué relevancia tienen los críticos de vinos? En el ámbito anglosajón son imprescindibles. Parker y compañía son los dioses del clima de Burdeos. Aquí en Europa su influencia es más bien modesta, aunque más de uno sueña con hacer carrera como *euroParker*. Y es bueno que sea así. Si hubieran sido los críticos los únicos en formar el gusto artístico, hoy Cézanne sería un pintor degenerado en lugar del padre del Movimiento Moderno. Los buenos críticos han de tener su opinión, que se puede compartir o no. Lo importante es el público entusiasta, el que acude al teatro a disfrutar del espectáculo y no a ser visto, que se

forma su propia opinión apoyándose en los críticos, no en un crítico.

Quien haya creído leer entre líneas que sólo se puede llegar a ser experto en vinos de Burdeos después de haber pasado siete veces por la Universidad del Vino, montado en un Maibach con chófer y minibar, está muy equivocado. El entorno ideal para el vino de Burdeos no son los frisos de estuco de un palacete neoclásico y las manos enguantadas de un sirviente inglés con librea, que vierte tembloroso en el de-

cantador, gota a gota, un viejísimo Margaux, a la luz de las velas y acompañado de una orquesta de cámara. El burdeos no es clásico ni aristocrático, el burdeos es alegre y abierto al mundo, elegante, sí, pero asequible, un lujo al alcance de la gente de hoy, *fashion* y diversión. El burdeos es joven y urbano, y si este vino fuera música, no manaría discretamente de una antigua y empolvada radio a tubos, sino que surgiría a borbotones del iPod en forma de *house* o *lounge*.

2.000 años de Burdeos

56 a.C. Craso vence a la tribu gala Bituriges Vivisques: Burdigala (Burdeos) se convierte en romana. El vino se importa de Hispania y del sur de Italia.

71 d.C. Plinio visita Burdeos, que descubre rodeada de viñas.

400. El maestro y poeta Ausonio describe Burdeos como “a la que distinguen ríos y cepas”.

1154. Burdeos pasa a ser feudo inglés. El vino se convierte en el producto de exportación más importante.

1241. Enrique III Plantagenet concede a los habitantes de la ciudad el privilegio de sacar al mercado sus vinos antes que los demás. Ningún vino de las regiones de alrededor puede entrar en la ciudad (y con ello, en el puerto) antes de que los bordeleses hayan vendido todo el suyo. Este privilegio, con algunas pocas interrupciones, se mantuvo hasta la Revolución Francesa.

1303. Burdeos exporta 102.724 tonneaux de vino. (1 tonneau = 4 barricas = 900 litros), es decir, 924.518 hectolitros, lo que corresponde aproximadamente a la actual producción anual de Suiza, ¡alrededor de 120 millones de las botellas actuales!

1550. Jean de Pontac manda construir un palacio en medio de sus viñas al sur de la ciudad de Burdeos, inventando así el “château viticole”.

1666. François-Auguste de Pontac abre una taberna en Londres. El vino que se sirve lleva por nombre “Ho Bryan” y, a diferencia del color rojo claro de los clarets, es de color oscuro y de “un sabor muy particular”, según anotó en su diario tres años antes el funcionario Samuel Pepys. El “New French Claret” se pone de moda.

1724. Boucher, gobernador del rey, deplora la “fiebre de plantar” de la aristocracia bordelesa y en 1725 prohíbe la plantación de nuevos viñedos. Esta prohibición se mantuvo durante 30 años.

1755. Tres cuartas partes de los ingresos de las 70 familias más importantes de Burdeos proceden de la venta de sus propios vinos.

1787. Thomas Jefferson, que más tarde sería presidente de EE.UU., viaja por la región de Burdeos y, en su diario, elogia explícitamente, entre otros, a Lafite, Margaux, Latour, Haut Brion e Yquem.

1855. Basándose en clasificaciones anteriores y en el precio que alcanzan estos vinos, la Cámara de Comercio de Burdeos, con ocasión de la Exposición Universal de París, establece la primera clasificación oficial, reconocida por el Estado, de los vinos de Burdeos. En ella, se subdividen 88 fincas del (Haut) Médoc y Sauternes, además del Haut Brion de Graves en categorías del 1 al 5.

1860. El agrónomo Guyot introduce el sistema de poda que hoy lleva su nombre, y que requiere el cultivo de la vid en espaldera. Alexis Millardet y Ulysse Gayon inventan la “bouillie bordelaise”

(tres partes de sulfato de cobre, una parte de cal viva) para combatir el mildiú y el falso mildiú.

1863. La filoxera llega a Burdeos y va atacando paulatinamente todos los viñedos de Europa. Sólo las fincas más acaudaladas poseen los medios para combatir esta plaga con éxito.

1922. Philippe de Rothschild, que tenía 20 años, llega a la cúspide de Mouton y revoluciona el mundo del vino bordelés con el embotellado en la propia finca (“mise en bouteille au château”), introduce las segundas marcas y las etiquetas diseñadas por artistas.

1946. Nace la enología moderna: Émile Peynaud defiende su tesis doctoral y se convierte en catedrático de la Academia del Vino de Burdeos. Revoluciona el arte de la vinificación y el lenguaje del vino.

1956. Nace la viticultura moderna. Las heladas habían destruido una parte considerable de las cepas de la llamada orilla derecha; los viñedos se reestructuran y la Merlot se convierte en la variedad más importante de esta parte de la Gironde.

1973. La única modificación de la clasificación de 1855 eleva a Mouton Rothschild a Premier Cru Classé.

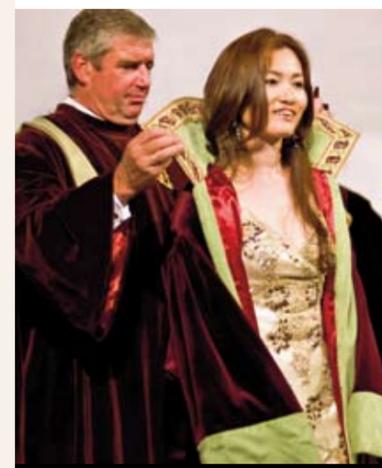
1983. El crítico estadounidense Robert Parker declara 1982 como el año del siglo. Los precios de los grands crus se disparan. Los que más ganan son los comerciantes, y las fincas logran beneficios récord con añadas como 1989, 1995, 2000 y 2005.



¡Por fin algo de comida!



¡La copa o la vida!



Belleza exótica en el escenario.



Belleza exótica en la sala.



1. Refrescante: la sidra Pompette de La Mare. El nombre en francés significa *achispado*...
2. Agreste belleza: la rocosa costa norte de la isla.
3. Buena pesca en las aguas que bañan la isla de Jersey.
4. Los mariscos aquí son alimentos de primera necesidad.
5. Pequeñas y crujientes: las patatas Jersey Royal.
6. Una de las ensenadas más hermosas de la isla: St. Brelade's Bay.

ISLAS DE VINO (II). JERSEY

Comer en el campo

Ostras y té de las cinco, brie hecho con leche de vacas Jersey y salchichas para el desayuno inglés, vino y sidra de manzana: Jersey, una de las Islas Anglonormandas del Canal de la Mancha, es verdaderamente singular, por su cultura y por su gastronomía.



Texto: Britta Wiegmann

Daniel de Carteret sueña con una isla. Una isla verde, donde pastan las vacas y las ovejas, donde la brisa salada del mar sopla sobre jugosos prados y donde, aquí y allá, crece una palmera. Muy curioso, si se considera que Daniel vive en Jersey. Esta pequeña isla del Canal de la Mancha tiene todo eso y mucho más: un verde Technicolor en sus vistas panorámicas, vaquitas lecheras de color castaño con un anillo claro alrededor del hocico negro que miran con una caída de pestañas que derrite el corazón, agrestes acantilados de greda, playas de arena blanca y, sí, incluso palmeras, gracias a la influencia de la corriente del Golfo. Pero no sirve de nada. La isla con la que sueña Daniel de Carteret está en el otro extremo del mundo.

El único viñedo de Jersey

Nueva Zelanda es el lugar en el que aprendió el oficio de vinicultor y, cada vez que inspecciona sus viñedos, desearía volver a estar allí. “Estas cosas... sencillamente... no paran de... crecer”, exclama irritado mientras da tirones a los sarmientos, grandes como lianas y con hojas del tamaño de un balón de fútbol. “Pero mírelas, mírelas, ¡son monstruosas!” Por otra parte, apenas recoge uva: “En 2007 tuvimos cosecha cero. No paró de llover”. El año pasado fue algo mejor, “pero no pudimos recoger toda la uva con la rapidez que hubiera hecho falta porque los

temporeros no tenían ganas de trabajar bajo la lluvia, y mucho menos de hacer horas extra”. ¿He entendido bien? Y me explica: “Bueno, yo los llamo temporeros, pero en realidad son mis compañeros de trabajo de la recepción, de la tienda de regalos y de la chocolatería”.

Contra viento y marea

Bienvenidos a la *vinicultura al límite*. Al límite geográfico, porque si bien los turistas se encuentran de maravilla en este suave clima, con sus 20 grados de temperatura media y sus 1.900 horas de sol anuales, para las vides el verano se queda un poco corto. Y sobre todo, llueve cuando no debería, es decir, a finales de verano y principios de otoño, cuando la planta tendría que estar concentrándose en la maduración de la uva, en lugar de seguir produciendo esos brotes como enredaderas que obligan a Daniel de Carteret a atar los sarmientos siguiendo el método de Scott Henry: la mitad doblada hacia arriba y la otra, hacia abajo, prácticamente como un cultivo en espaldera de dos pisos. El elenco de variedades más bien parece un catálogo de resistencia a los hongos: Regent, Rondo, Phoenix Triomphe, Seyval Blanc... Además, un poco de Pinot Noir y Pinot Blanc para los años buenos. También en lo que respecta a los medios técnicos, Daniel trabaja al límite. Sus barricas, que son doce, tienen cinco años, y su *laboratorio* es una oficina en la atestada buhardilla con cocina americana





La única bodega de Jersey: La Mare Wine Estate.

Foto: La Mare Wine Estate

integrada; si quiere analizar muestras, se ve obligado a enviarlas a la isla británica y esperar dos semanas para los resultados. La Mare Wine Estate es la única finca vinícola de Jersey... y de todas las islas del Canal de la Mancha. Con su vieja granja de piedra de granito y sus muy cuidados jardines en el norte de la isla, más que por su vino es conocida por su paradisiaco escenario para bodas; además integra un restaurante, una tienda y una manufactura de bombones y mermeladas. Pero en el futuro quieren que se hable de ellos por su vino. “Hay que controlarlo todo: los viñedos, la bodega... Y me dan completa libertad para ello. Claro que me atrajo la idea”, relata Daniel de Carteret, nacido en Jersey y bodeguero jefe de La Mare desde 2004. “En Nueva Zelanda era responsable exclusivamente de la fermentación del mosto para vino tinto, y aquí lo hago todo.” Todo quiere decir, además de los vinos, la sidra ácida y burbujeante, el brandy de manzana, el zumo de manzana turbio natural, los licores y el vinagre. “Es una buena escuela. Y más dura que el infierno. Con cada añada envejezco al me-

nos cinco años. Dentro de algunos años probablemente vuelva a Nueva Zelanda con mi mujer y mi hijo pequeño. Pero hasta entonces, quiero extraerle a estas cepas lo mejor que tengan.”

Lo mejor, según los sumilleres de la isla, es el vino blanco. Pero no queda, porque con una cosecha tan escasa está todo vendido. Los vinos tintos son más bien difíciles. Pero entonces, el *winemaker-against-all-odds* escancia su espumoso, un brut refrescante y seco muy logrado, hecho de Seyval Blanc con un ligero toque de suave dulzor. “Lleva un poquitín de brandy de manzana”, confiesa Daniel. “Su origen fue un despiste, un cubo que no había enjuagado. Pero resultó tan bueno que ahora lo añado siempre.”

Entre Inglaterra y Francia

Y es que en Jersey rigen otras normas, no sólo para el vino. Cuando en 1204 el rey inglés Juan sin Tierra perdió frente a los franceses Normandía, que formaba parte del Reino anglonormando desde hacía entonces unos 150 años, permitieron a Jersey, la pequeña isla situada en medio

«Hacer vino en Jersey es más duro que el infierno. ¡Con cada añada envejezco cinco años!»

Daniel de Carteret

de las dos potencias, que eligiera a su señor. La familia que llevaba la voz cantante, con Sir Renaud de Carteret a la cabeza –probablemente un antepasado lejano del actual vinicultor de La Mare–, se decidió por Inglaterra, una lealtad que algunos siglos después sería premiada con tierras en América: Nueva Jersey. Pero aún hoy Jersey sigue sin ser completamente inglesa. No pertenece al Reino Unido, sino que depende directamente de la Corona Británica, tiene su propio gobierno sin partidos y también moneda propia, la libra de Jersey. El idioma oficial fue el francés hasta 1966, y los nombres de las calles lo siguen siendo, aunque la población habla inglés y se circula por la izquierda.

El estilo de vida tiene claras influencias francesas, especialmente en lo culinario. Posiblemente se deba a la brisa marina que, como es bien sabido, despierta el apetito. Sábado por la mañana en Faulkner Fisheries, en la diminuta localidad de L'Etacq, situada en el extenso paisaje de dunas de la costa oeste. El mar se ha retirado, las puntiagudas rocas recubiertas de algas se yerguen sobre el suelo mojado de las aguas bajas de la costa, huele a sal y a plancton, y el fuerte viento parece empujarnos directamente hacia la lejana lengua de tierra donde quedó abandonado un búnker de la Segunda Guerra Mundial. Un hombre calzado con botas de agua nos indica que encojamos la cabeza y nos lleva hasta el frío y húmedo bloque de cemento, donde nos muestra bogavantes de reflejos negroazulados y langostas rojo fuego nadando perezosamente en piscinas de agua de mar. Junto a la puerta de acero del búnker hay un frigorífico del tamaño de un hombre lleno de gambas recién peladas, mejillones, bocaditos de cangrejo, salmón ahumado, sopa de pescado en porciones individuales

de las dos potencias, que eligiera a su señor. La familia que llevaba la voz cantante, con Sir Renaud de Carteret a la cabeza –probablemente un antepasado lejano del actual vinicultor de La Mare–, se decidió por Inglaterra, una lealtad que algunos siglos después sería premiada con tierras en América: Nueva Jersey. Pero aún hoy Jersey sigue sin ser completamente inglesa. No pertenece al Reino Unido, sino que depende directamente de la Corona Británica, tiene su propio gobierno sin partidos y también moneda propia, la libra de Jersey. El idioma oficial fue el francés hasta 1966, y los nombres de las calles lo siguen siendo, aunque la población habla inglés y se circula por la izquierda.

de las dos potencias, que eligiera a su señor. La familia que llevaba la voz cantante, con Sir Renaud de Carteret a la cabeza –probablemente un antepasado lejano del actual vinicultor de La Mare–, se decidió por Inglaterra, una lealtad que algunos siglos después sería premiada con tierras en América: Nueva Jersey. Pero aún hoy Jersey sigue sin ser completamente inglesa. No pertenece al Reino Unido, sino que depende directamente de la Corona Británica, tiene su propio gobierno sin partidos y también moneda propia, la libra de Jersey. El idioma oficial fue el francés hasta 1966, y los nombres de las calles lo siguen siendo, aunque la población habla inglés y se circula por la izquierda.

Vacas modelos y patatas reales

Los habitantes de Jersey tienen una relación casi afectiva con sus especialidades gastronómicas locales. El Gobierno de la isla escribe en una directriz para la conservación de los recursos naturales: “Los abulones son muy importantes para los habitantes de Jersey. Forman parte de nuestro legado, al igual que las vacas Jersey y las patatas de Jersey”, lo que resulta más



Jersey a un golpe de vista

Situación: en el golfo de Saint-Malo, en el Canal de la Mancha, a 20 kilómetros de Francia y a 160 de Inglaterra.

Extensión: 117 kilómetros cuadrados.

Clima: Bajo la influencia de la corriente del Golfo, clima suave y soleado todo el año, la temperatura media es de 20° C

Capital: St. Helier. Allí vive alrededor de un tercio de sus 90.000 habitantes.

Zona horaria: Como el Reino Unido, es decir, una hora antes que en Europa Central.

Idioma: Inglés

Moneda: La isla tiene su propia moneda, la Libra de Jersey, que cotiza igual que la Libra esterlina, que también se acepta.

Circulación: Por la izquierda. Un tercio de la red de carreteras son “Green Lanes”, en las que no está permitido circular a más de 24 kilómetros por hora.

Paisaje: La forma de la isla de Jersey recuerda a un trozo de queso, con su agreste acantilado en la costa norte y sus playas al sur, que descienden suavemente hacia el mar. Las mareas se cuentan entre las más espectaculares del mundo: la carrera de marea alcanza los doce metros.

Transportes: British Airways ofrece varios vuelos diarios que conectan Londres con Jersey.



Hombre para todo: Daniel de Carteret, Winemaker de La Mare.

Caminar por Jersey: vistas garantizadas.



Foto: Stuart Abraham

que creíble cuando se conoce a Robbie Perchard (pronunciado como en francés, con el acento en “chard”). Robbie es cultivador de patatas y criador de vacas, y conoce la mejor receta para preparar estas pequeñas y firmes patatas con forma de riñón, llamadas Royal Jersey Potatoes (patata jersey royal) que, entre otras cosas, deben su característico sabor que recuerda a la nuez dulce, a las algas con las que aún hoy abonan muchos campos: hervir las patatas en agua con sal, o incluso en agua de mar, opcionalmente con hojas de menta, y servir las tibias con mantequilla. Nos enseña una guardería de vaquitas, donde se crían con tetinas de goma, en chozas individuales, las desgredadas terneras de desgredadas patas, y nos presenta a Daisy, un ejemplar de vaca Jersey especialmente espléndido de su rebaño de 260 cabezas que está aprendiendo a desfilarse como una modelo para la próxima exhibición de ganado. Robbie Perchard recibe visitas de ganaderos de todo el mundo –hoy recibe a australianos– que se interesan por sus vacas Jersey, porque su leche



Las patatas de Jersey se abonan tradicionalmente con algas.

Las mejores direcciones

HOTELES Y RESTAURANTES

Atlantic Hotel

Le Mont De La Pulente,
St. Brelade, JE3 8HE
Tel. +44 (0)1534 74 41 01
www.theatlantichotel.com

Ambiente isleño en estado puro, lujoso pero relajado. El Ocean Restaurant ofrece la más exquisita cocina de Jersey.

Club Hotel & Spa

Green Street
St. Helier, JE2 4UH
Tel. +44 (0)1534 87 65 00
www.theclubjersey.com

Elegante hotel urbano con restaurante creativo: el Bohemia, junto con el Ocean, son los dos mejores locales de la isla. En el bar se da cita la ‘jeunesse dorée’.

The Somerville

Mont Du Boulevard
St. Aubin, JE3 8AD
Tel. +44 (0)1534 74 12 26
www.dolanhotels.com

Hotel victoriano con vistas al mar y al pintoresco pueblo de pescadores de St. Aubin.

PUBS Y CAFETERÍAS

The Hungry Man

Rozel Harbor Jersey
Curiosa cabaña de madera en el puerto de Rozel, deliciosos sándwiches de cangrejo, té de las cinco con helados de Jersey.



Foto: Jersey Tourism

The Salty Dog

Le Boulevard
St. Aubin, JE3 8AB
Tel. +44 (0)1534 74 27 60
www.saltydogbistro.com

Recomendación del guía Bob Tompkins: este bistró en el puerto de St. Aubin.

Suma's

Gorey Hill
Gorey, JE3 6ET
Tel. +44 (0)1534 85 32 91
www.sumasrestaurant.com

Espléndida cocina de mercado con vistas sobre la fortificación de Mount-Orgueil. Recomendado por Sergio dos Santos, sumiller del “Ocean Restaurant”.

Wayside Café

Le Mont Sohier
St. Brelade, JE3 8EA
Tel. +44 (0)1534 74 39 15

Café playero y restaurante en St. Brelade, la más bella ensenada de la isla para darse un baño.

FINCA VINÍCOLA

La Mare Wine Estate

La Route de Hogue Mauger
St. Mary, JE3 3BA
Tel. +44 (0)1534 48 11 78
www.lamarevineyards.com

La única finca vinícola de la isla trabaja para elevar la calidad de sus vinos con la ayuda del enólogo Daniel de Carteret. Produce tintos, blancos, espumosos y una excelente sidra. Recomendamos el Sparkling Cider Pompette. Visitas, catas y un agradable restaurante con vistas sobre la viña.

COMPRAR

Faulkner Fisheries

L'Etacq, JE3 2FA
Tel. +44 (0)1534 48 35 00
www.faulknerfisheries.co.uk

Los aficionados al bogavante vivo lo encontrarán en este antiguo búnker. Sopas, ensaladas y sándwiches para llevar.

tiene más contenido de grasa que la de ninguna otra raza, lo cual se puede comprobar degustando los productos de la granja Manor en St. Peter, por ejemplo el magnífico brie, el queso azul, el cheddar y un cremoso yogur. Otra opción es el Hungry Man, una cabaña de tabloncillos de madera pintados de colores, con unas pocas mesas y bancos sobre el malecón del diminuto puerto de Rozel, en la ventosa punta nororiental de la isla: allí sirven, además del té con suculentos y gruesos sándwiches, helado de Jersey en cualquier época del año.

Jon Hackett no tiene nada que ver con las vacas, prefiere los cerdos. Y eso que antes era asesor financiero. Actualmente se dedica a tiempo completo a la cría de porcino y la fabricación de salchichas. La historia que hay detrás, al principio, no quiere contarla porque dice que es “larga y aburrida”. Resulta ser como sigue: junto con su cuñado, que había perdido un brazo en un accidente en el mar, Jon fundó la Asociación de Discapacitados practicantes de Esquí Acuático sin Es-

quíes. Allí conoció a un granjero cojo que lo invitó a una cacería de faisanes en sus tierras, afición que le apasionaba. La condición era que le ayudara unos días en la granja. Jon aceptó, le tomó el pulso a la vida campestre y el resto es historia. Nos lleva a ver el prado donde sus chicas, una tropa de cerdos de la poco frecuente raza Saddleback, de capa negra fajada de blanco, se lanzan a su encuentro al galope, con las orejas al viento y lanzando gruñidos. Las salchichas las hace en el sótano de su casa, donde experimenta con las más diversas iantes que va ideando, por ejemplo salchichas con mostaza y miel, salchichas con rábano picante o salchichas para asar con *black butter*, una crema para untar en el pan típica de Jersey hecha con manzanas, sidra, maderas dulces y especias, que adquiere en la finca vinícola de La Mare, porque “es la mejor”.

Jersey en el plato

Anochece en el extremo noroccidental de la isla. Sobre la bahía de St. Quen se pone

el sol, es el momento perfecto para tomar un *aperitivo-con-vistas* en el Atlantic Hotel. A continuación, la más delicada cocina de Jersey en el airoso restaurante del hotel Ocean: vieiras recién cogidas con patatas jersey royal salteadas y espuma de hinojo, millojas de brie de Jersey, tarta de manzana con helado de Black Butter. El chef de cocina Mark Jordan trabaja con Genuine Jersey, la asociación de productores de especialidades locales que, por otra parte, ha otorgado al Ocean su sello. El local está lleno, sobre todo de lugareños, y el ambiente es distendido. El sumiller, Sergio dos Santos, tiene ganas de charlar. ¿Que si también incluye vinos de La Mare en la bien surtida carta de vinos? No, esos se venden todos en las tiendas de la capital, St. Helier, y en la propia finca. Además, en el fondo, lo que más le gusta es la sidra de La Mare: “¡Fantástica! Mucho mejor que la sidra francesa, por no hablar de la inglesa...” ¿Será contagioso el patriotismo local? Al fin y la cabo, Sergio es oriundo de la costa opuesta, Breñaña.

VENTA CALLEJERA

Al borde del camino, en una hornacina o sobre un muro que cerca una casa, se ven de vez en cuando bolsas de patatas, dos o tres lechugas, una cestita de fresas o una docena de huevos. Estos productos frescos de los huertos de los lugareños se venden en régimen de autoservicio: para pagar, se introduce el importe del precio indicado en una pequeña caja que llaman “Honesty Box”.



Foto: Steve Wellum

Serie Islas de Vino

En este número de Vinum publicamos la segunda entrega de la serie de Islas de Vino. Comenzamos en el número anterior con la Isla de La Palma, y continuamos en este con la Isla de Jersey. En la serie recorreremos las más famosas islas vinícolas del mundo, con sus vinos, gastronomía y lugares de interés. La próxima entrega será la Isla de Madeira





Charlie Trotter, conocido chef de Chicago. Aboga por los productos locales, incluso el vino.

Charlie Trotter, cocinero

Señor Trotter, ¿su sumiller le molesta en la cocina?

Charlie Trotter está considerado uno de los mejores cocineros del mundo. Su restaurante Trotter's, en Chicago, es toda una institución, también por su innovadora comprensión del servicio del vino y la cocina regional.

Entrevista: Martin Both

Charlie Trotter, usted, siendo uno de los cocineros más renombrados a nivel mundial, ha empezado a recurrir sobre todo a alimentos de origen regional.

¿Por qué?

Sencillamente porque poseen un sabor más puro y limpio. En cuanto se transporta una fresa de California a aquí, ya le falta algo: se cosechan antes de que estén maduras, se aplastan en el viaje e incluso si su aspecto es perfecto, el sabor no es tan intenso. Aunque también es cierto que es difícil comprar siempre productos regionales aquí en Chicago, porque el periodo de crecimiento propiamente dicho sólo dura unos seis meses. En la otra mitad del año, aquí sólo hay col y patatas. Entonces también nosotros tenemos que acudir al sur, a Florida o California.

¿También son regionales sus vinos?

Para el vino sobre todo hay que tener en cuenta las condiciones climáticas. A veinte grados bajo cero no crece cualquier variedad de cepa. Por regla general, aquí sólo hay vinos bastante dulces y chaptalizados, pero de vez en cuando también se encuentran vinos magníficos al estilo de un Chardonnay o un Pinot Noir.

¿Dónde?

En las afueras de Chicago, a una hora de viaje en tren está Lynfred, la mejor finca vinícola de Illinois. Aunque hay que decir que suelen elaborar mosto procedente de California. Pero aun así, sus vinos de Cabernet Sauvignon son sensacionales, incluso según nuestro baremo.

Recientemente ha publicado un libro sobre vino y gastronomía...

Y usted seguro que ya lo tiene en casa, en su biblioteca...

No.

¿Cómo?! Usted no sale de aquí sin un ejemplar de *Lessons in Wine Service*.

¿Eso quiere decir que trata sobre todo del oficio de sumiller?

No sólo. Trata principalmente de la combinación de vinos y alimentos. El libro forma parte de una colección dedicada a temas de gestión.

El servicio del vino es una de las columnas que sustentan el éxito de su restaurante.

Me ocupo apasionadamente de mis ingredientes, como es lógico para un jefe de cocina, pero tampoco puedo dejar abandonado sin más el tema del vino y lo que conlleva: el servicio, la guarda, la

elección de la copa... Cocina, vinos, servicio y ambiente del restaurante: a estos cuatro elementos les damos la misma importancia. Sólo si uno aspira a la perfección en cada uno de estos elementos, el todo resultante es más que la suma de sus partes.

¿Qué hace exactamente para armonizar los platos y los vinos?

Es difícil, la mayor parte es intuitiva. No se trata de una ciencia matemática, no existe el plato perfecto ni el vino perfecto para acompañarlo. Al fin y al cabo trabajamos con impresiones sensoriales y es natural que falte la precisión necesaria para hacer mediciones exactas. Por ejemplo, imaginemos un pichón al horno con hinojo asado y setas aromatizadas con curry. ¿Qué vino servir? ¿Un vino de Borgoña o quizá mejor un Grüner Veltliner? Ambos acompañan bien al plato. Depende del modo personal de jugar con los aromas. Podemos potenciar los aromas a tierra de las setas, o bien los elementos ácidos del plato, respondiendo así a los dos tipos. Para nosotros, el vino es lo primero que se decide, y el plato se orienta en él. Si alguien pide sake y un buen trozo de carne de buey, la combinación ya de por sí es difícil. Pero, ¿qué pasa si sirvo de guarnición unas cebollitas guisadas en sake, sazonadas en

agridulce y con un poquito de picante? Luego cubro la carne con unas ostras, a modo de costra. Verá usted cómo, de repente, el sake combina perfectamente con el buey.

¿Por qué?

Por la acidez, los aromas de la carne y las correspondientes especias. Con este ejemplo sólo quiero ilustrar la idea de que es posible construir un puente entre las parejas de vino y platos difíciles de armonizar para facilitar la combinación.

¿Y puede llevar a cabo todo esto en el trajín cotidiano de una gran cocina?

Naturalmente. Todas las noches vienen personas que no se preocupan especialmente del menú, pero quieren beber un vino determinado. La armonía tiene que funcionar, y para nosotros no es ningún problema.

¿Hay vinos que directamente no compra, sólo por su difícil armonización?

Un Pinot Noir suave combina muy bien con muchos platos. Poco alcohol, tani-

nos escasos... Por ello es posible armonizarlo con muchos platos. Lo mismo ocurre con el Sauvignon Blanc o con mi favorito, el Grüner Veltliner: poco alcohol, acidez escasa... Es un vino perfecto para la gastronomía. Pero su pregunta nos lleva en la dirección equivocada. No se trata de encontrar vinos que combinen con un mayor número de alimentos.

¿Entonces de qué se trata?

He tenido el privilegio de trabajar, aquí en el restaurante, cinco años con Larry Stone y otros cinco con Joe Spellman, hasta ahora los únicos *Master Sommelier* y *Master of Wine* en Estados Unidos. Ambos eran perfectamente capaces de hacernos propuestas muy concretas en la cocina para afinar aún más la armonización de los platos con los vinos. Una y otra vez venían corriendo a pedirnos que añadiéramos un poco más de ragú de ostras aquí, un hinojo marinado allá o unas cebollitas fritas en grasa de pato con el fin de potenciar la mineralidad de un vino o buscando suavizar la acidez de otro.

Pero con la mano en el corazón, ¿caso todo eso no le resulta demasiado fastidioso en el trajín habitual de la cocina de su restaurante?

Al contrario, aprendí muchísimo en esa época de jefe de cocina y aún me resultan útiles los conocimientos y experiencia adquiridos en aquellos momentos. Por otra parte, no considero intangibles mis creaciones, al estilo de "venid y mirad, éste es mi plato, éstas son mis langostas, que son famosas en el mundo entero, con un toque de esto y una espuma de aquello, y ahora id y buscadme un vino que armonice con mis creaciones". Nunca he sido tan arrogante. Para nosotros, el vino es en todos los casos la medida y el plato tiene que adaptarse a él. Siempre existen posibilidades, como la cacerolita de reducción de vino tinto, algunas setas, verduras, hierbas aromáticas... En definitiva, hay mil maneras de trabajar para aproximarse al vino.

«El vino es nuestra medida, y a él se adapta el plato.»



Foto: Carlos Serrano/www.iberimage.com

Charlie Trotter

Charlie Trotter (50 años) es uno de los cocineros más innovadores e intrigantes de Estados Unidos. Desde 1987 dirige su restaurante Trotter's en el barrio de Lincoln Park, al norte del distrito comercial y de oficinas de Chicago. Su estilo es purista, transparente y sin florituras. Se apoya principalmente en la alta cocina de Eu-

ropa occidental, pero está abierto a otras influencias, sobre todo de Asia y México. Además de otros restaurantes en Nueva York y Las Vegas, comercializa su propia marca de alimentos ecológicos a través de una cadena de supermercados. Con una fundación benéfica, está muy comprometido con el fomento de las oportunidades en el mercado laboral de jóvenes de familias socialmente desfavorecidas.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Comenzamos con un viaje por las bodegas de Utiel-Requena y Valencia. En comparación con añadas anteriores, nos encontramos con vinos que irradian mayor equilibrio, con menos extracción, lo que se traduce en un trago más apetitoso. Continuamos hacia Asturias, tierra de vino además de sidra, donde encontramos espléndidas sorpresas. Echamos luego una mirada a los Burdeos comercializados en España, fáciles de conseguir, a precios muy competitivos. Y finalizamos con una gran cata de vinos de Barbera, una de las estrellas de Italia.



Utiel-Requena

17

Dominio de la Vega
Arte Mayor
Se trata de una región principalmente de tintos. Conocida antaño por sus

graneles, va ganando poco a poco una etiqueta de calidad. La variedad Bobal es la más extendida. Este Arte Mayor es mezcla de diferentes cosechas. De color intenso ligeramente teja, perfume poderoso, maduro y complejo, de arándanos y notas de tabaco. Desarrollará un magnífico buqué. Acento ácido, fundentes taninos y profundidad del conjunto. Muy largo.

Barbera D'Asti superiore

17,5

Marchesi Alfieri
Alfiera 2007
Procede de la zona DOC que más ha aportado al boom del Barbera en estos últimos

años. En la zona de Asti, esta uva es la indiscutible número uno. Desde la añada de 2008, el Barbera d'Asti Superiore es un vino DOCG. Fascinante aromática de zarzamoras maduras, hierbas del bosque y chocolate amargo; en el paladar, lleno, jugoso, rico en extracto, largo y opulento final frutal. Un vino elegante con mucha plenitud y carácter, pero aún debería madurar.

Asturias

16

Chacón Bueta
Nibias 2008

Los vinos controlados por la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Cangas

han dado un gran salto de calidad, un control que iguala al de las denominaciones de origen. Este es un vino de guarda sin recato. La variedad Alvarín demuestra que, bien trabajada, aguanta un paso prolongado por barrica. Aromas especiados, toque ahumado, fruta madura (melocotón, piña) meloso y con una acidez viva.

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.

Utiel-Requena y Valencia

ANTE EL CAMBIO DE CLIMA, INTUICIÓN

No hace mucho tiempo que realizamos un reportaje sobre Valencia y sus nuevos vinos. Todavía no estaban claras las tendencias, aunque ahora se intuye cierta simpatía por la variedad tinta Bobal, que se utiliza en solitario o se incluye en bastantes coupages. Una tipicidad que tendrán que compartir con la D.O. Manchuela, donde también es dominante. Desde entonces, la ilusión, no ha decaído. Los vinos, en general, demuestran síntomas de mayor frescura, bien por oportunas correcciones, por la incorporación de variedades con mayor acidez (Petit Verdot, Graciano), plantando viñedo en zonas menos severas y más protegidas, o bien utilizando uvas de viñedos viejos. Algunos, como Pablo Osorio, enólogo de bodegas Murviedro y partícipe, también, de Hispano Suizas, dedican su tiempo a la búsqueda de levaduras que desarrollen menos alcohol y, en definitiva, ofrezcan un mayor equilibrio gustativo. Está claro que tanto a él como a otros que buscan fórmulas para apaciguar el calor de sus uvas, se los tacha de locos. No obstante, muy lejos no debe andar el "Santo Grial" de la insospechada frescura mediterránea. Como ejemplo, hace unos años el cava de Dominio de la Vega sorprendió a todos los asistentes de Enoforum, proclamándose ganador. Y eso que el jurado estaba formado por reputados enólogos catalanes. Al año siguiente, ocurrió lo mismo, pero ésta vez fue Pago de Tharsys. La iniciativa ha prendido en la zona, y ya son muchos valencianos los que apuestan por elaborar un espumoso de calidad. Los vinos de nuestra cata irradian mayor equilibrio, con menos extracción, lo que se traduce en un trago más apetitoso. La moda del roble nuevo excesivamente tostado y la agonía por extraer todo el color, comienza a perder fuelle. Un alivio. Cata realizada por Javier Pulido.



D.O. UTIEL-REQUENA

Se trata de una región principalmente de tintos, el 94,27% de la producción. Conocida antaño por sus graneles, va ganando poco a poco una etiqueta de calidad. La variedad Bobal, el 80%, es la más extendida, seguida de la Tempranillo -cuya implantación se ha triplicado en pocos años-, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. En variedades blancas, Macabeo, Merseguera, Planta Nova y Chardonnay son las utilizadas tanto para vinos blancos, como para espumosos de calidad, donde Utiel-Requena está demostrando un enorme potencial.

17

Dominio de la Vega Arte Mayor

Mezcla de diferentes cosechas con uvas procedentes de la finca La Beata. Color intenso ligeramente teja. Perfume poderoso, maduro y complejo, de arándanos y notas de tabaco. Desarrollará un magnífico buqué. Acento ácido, fundentes taninos y profundidad del conjunto. Muy largo. 2010 a 2015.

16,5

Bodegas Murviedro Cueva de la Culpa 2007

Infusión de arándanos, moras y cacao. Todo frutalidad. Buena dimensión frutal en boca, con justa grasa, acidez y calidad táctil. Realmente placentero y brillante. Se puede beber ya o guardar. 2009 a 2015.

16

Hispano + Suizas Superius Quod 2006

Se intuye una profunda complejidad, conjunto armónico con una curiosa mezcla de frutos negros en sazón y arándanos frescos. Su potencia tánica está muy conseguida, es fresca, bien distribuida, con un buqué que empieza a formarse (tabaco, cuero, cacao), realmente complejo y bien definido. Le auguramos larga vida. 2010 a 2015.

16

Hispano + Suizas Bassus Pinot Noir 2007

Conviene airearlo (notas cárnicas). Pasados unos minutos los aromas recuerdan a la grosella fresca, y muchas violetas sobre un fondo de tiza y pimienta blanca. Muestra claramente la tipicidad de la uva. Frescor bien repartido, con delicadeza frutal y fortaleza tánica bien trabajada; francamente agradable. Será un gran vino. 2010 a 2015.

15,5

Sierra Norte Cerro Bercial Ladera Los Cantos 2005

Color impenetrable, sin notable evolución. Hermético en nariz, maduro y con dominio de las notas frutales (arándano macerado). El final de intensidad tánica es algo rudo, pero el vino hay que juzgarlo por la plenitud frutal, y el futuro prometedor que augura. Desarrollará con el tiempo un estupendo buqué. 2012 a 2014.

15,5

Vera de Estenas Casa Don Ángel 2005

El intenso macerado de las uvas, sus notas de ciruelas, cacao y hierbas aromáticas configuran un vino de concepto moderno. A los 15 minutos la mineralidad (pedernal), se impone. Demuestra vigor tánico, cierta desavenencia acidez-alcohol, con intensidad frutal que se impone al roble, lo que es una buena señal. 2009 a 2012.



Cueva de la Culpa 2007: todo frutalidad.



Casa Don Ángel 2005: un vino moderno.

15,5

Dominio de Aranleón Aranleón Solo 2006

Escaparate de frutos negros sazonados, con un acento de pino e higos adquiridos tras sus 13 meses en roble húngaro. En boca es otra dimensión, el verdadero valor del vino, por ahora: todo finura, fruta y franqueza. Para beber ya o guardarlo un par de años. 2009 a 2012.

15

Pago de Tharsys Pago de Tharsys Selección bodega 2003

Empieza a adquirir matices teja. Aroma complejo, fundido, notas de ciruela en sazón, mineral (arcilla-grafito) y un acento de vainilla-cacao que se impone. Mantiene estructura tánica, dimensión frutal, grasa. Ya se puede empezar a disfrutar. 2009 a 2012.

15

Vicente Gandía Plá Generación 1 2004

Evidentes ribetes tejas. Está en el final de su curva de plenitud. Ha desarrollado un magnífico buqué de higos, cacao, civet, cuero... y un roble marcado. Reina la mesura en boca: equilibrio y placer. Argumentos más que suficientes para disfrutarlo ahora con un succulento guiso de carne. 2009 a 2010.

15

Álvarez Nölting Álvarez Nölting 2005

Ribetes tejas. Es el modelo de vino, con los aromas de bodega (vainilla-cacao) subidos, que tanto gusta al público; detrás, hay claras notas frutales (cereza) que evitan la distorsión del conjunto. Trago equilibrado, fresco, de fundente tancidad y delicioso buqué final. 2009 a 2012.

14,5

Vitivinicultor-Bodegas Vegalfaro 2006

Maduración y fusión de las uvas muy acertada, guiños minerales y de noble crianza. Potente aunque delicado, tanto en nariz como en boca, donde se ha conseguido un acertado esqueleto tánico con la ayuda del roble. Está en su momento. 2009 a 2011.

14,5

Coviñas Aula Crianza Merlot 2005

Ligeros tonos teja. Claros recuerdos toneleros (vainilla-cacao), sin dejar de lados su carga frutal (arándanos) que comienza a evolucionar en positivo (civet). Buena calidad táctil, finos taninos fundentes que hacen pensar que está al comienzo de su punto óptimo de consumo. 2009 a 2011.

14

Torroja Sybarus Crianza 2006

Clara infusión de cerezas, de regaliz, y un dulce recuerdo de la vainilla y el coco, que no llegan a distorsionar el conjunto, aunque sobresalen. Trago placentero que está en su momento, con los taninos justos. 2009 a 2010.

14

Emilio Clemente Emilio Clemente Crianza 2005

Tonos teja. Está en su momento de consumo, con un buqué de higos, tabaco y roble (lactona) que no llega a distorsionar. Sabroso y de un fluido recorrido. 2009 a 2010.

D.O. VALENCIA

15,5

Vitivinicultor-Bodegas Vegalfaro Pasamonte 2006

Mucha tipicidad varietal, que se expresa con finura (moras, grafito, clavo) y color todavía violáceo. A pesar de sus 15% vol. su trago sólo aporta signos de calidez hacia el final, siendo muy leve. De estructura técnica muy fina, dimensión frutal espléndida y un final claramente frutal y floral. De los mejores ejemplos españoles elaborados con Garnacha Tintorera. 2009 a 2012.

16

Los Frailes Trilogía 2006

Cuando lo catamos en 2004 vimos la apuesta de la bodega por la elegancia, que hoy ya es una realidad. Su perfume es armónico, todo fluye en consonancia, cerezas, flores, cedro. Al paladar, se muestra equilibrado, placentero en tacto, y largo. 2009 a 2013.

16

Celler del Roure Maduresa 2006

Mantiene tonos violáceos. Intensidad frutal (arándanos) con añadidos de violetas, regaliz y, en menos dosis, hierbas y eucalipto. La crianza es acertadísima, no se percibe. Pediríamos algo más de fortaleza frutal, que la tiene, para potenciar más el conjunto si cabe, muy placentero y dilatado. Un ejemplo a seguir. 2009 a 2013.

15,5

Pago Casa Gran Falcata Arenal 2006

Magnífica intensidad colorada sin evolución. Cerrado en aromas, discretamente asoma el arándano, la tinta china o la pólvora. Gran dimensión frutal, jugosa, con la tancidad justa, ligera calidez final y clara apunte frutal todavía por desarrollar. 2009 a 2012.

15,5

Bodegas Murviedro Expresión 2006

Granate uniforme. Hay que airearlo para que el roble, muy bien elegido, no interfiera en las notas frescas de frutos rojos, hierbas y dejes minerales (pedernal). Lo mejor, ahora, es su calidad táctil, muy fina, fundente y bien acompañada de frescura, con un final de frescas. 2009 a 2012.

15,5

El Angosto Angosto Los Almendros 2007

Hermético en aromas aunque claramente mineral (grafito) y floral (lilas). Frescor que seduce desde el primer momento, perfectamente hilvanado a la carga frutal (frutos negros), con un tacto fino y fornido en taninos, que auguran buen porvenir. 2010 a 2014.

15,5

La Casa de las Vides ACVLIVS 2007

El aroma de pimienta negra, influencia del Syrah, viste mucho el conjunto, como su magnífica madurez frutal (ciruela) y paso de boca jugoso, bien extraído y claramente aromático en su final. 2009 a 2014.



Álvarez Nölting 2005: predomina la bodega.



14,5

Rafael Cambra

Rafael Cambra Dos 2007

Domina el Cabernet, con cierta rudeza en su carácter (jara). Sin embargo, tiene la virtud de regalar paisajes aromáticos personales que demuestran la magnífica selección de uvas y suelos. Jugoso en todas sus facetas, con el tanino nuevamente austero que se atemperará con un plato graso, como, por ejemplo, un codillo. 2009 a 2011.

14,5

Enguera

Megala 2007

Frutos rojos sazonados, con matices de regaliz, madera bien ceñida y un sutil fondo de jara-tierra. Su trago fluye a buen ritmo, sin aristas destacables, con la intensidad justa y por desarrollar. 2010 a 2012.



Maduresa 2006: crianza impecable.

14,5

Cherubino Valsangiacomo

Marqués de Caro Crianza 2006

Carácter frutal lozano (fresa) con claro influjo del roble especiado (vainilla, cacao, clavo), sin distorsionar el conjunto. La frescura es el eje central de su trago, con finos aderezos tánicos y justa sensación frutal. 2009 a 2011.

14,5

Heretat de Taverners

Heretat de Taverners Graciano 2005

Granate sin evolución. Aunque en boca muestra fortaleza tánica, seguramente del roble, la carga frutal pierde consistencia y sería recomendable empezar a beberlo ahora para aprovechar sus delicadas notas de fresón y lirios. 2009 a 2010.

14,5

Los Pinos

Dominio Los Pinos Crianza 2007

Seis meses en depósito y 12 meses en roble francés y americano. Vino ecológico. Ciertas tonos teja. Aroma de frutos negros en sazón (ciruela, arándano), con ecos de flor marchita y empireumáticos (tostado del roble). El esqueleto tonelero sostiene un peso frutal ya domado, de agradable fluir y complejo buqué final. 2009 a 2011.

14,5

J. Belda

Ca'Belda 2006

Color subido. Reducido (cárnicos) pero abundante en frutos negros (ciruela), brea, tostados discretos del roble que dibujan un tinto bien concebido. Trago menos consistente en fruta de lo esperado, con buena estructura y sabrosura frutal, y acento amargoso final. 2009 a 2011.

V.T. CASTELLÓ

Creada en 2007. Tradicional zona de viñedos que desapareció con la filoxera y que ahora, gracias al empuje de algunos bodegueros, comienza a resurgir. La variedad mayoritaria es la Bobal, seguida de las tradicionales foráneas y Bonicaire, en recuperación. En cuanto a uvas blancas, se encuentran casi todas las conocidas en el ámbito nacional, mientras que las foráneas dominantes son la Chardonnay y la Sauvignon Blanc.

15

Les Useres

L'Alcalaten Guarda 2006

Evoluciona más rápido de lo esperado, sin distorsiones, creando una paleta aromática compleja (tabaco, incienso, cedro, pólvora). Tiene fuerza tánica aunque su extracto frutal es más débil. Mejor comenzar a beberlo ahora. 2009 a 2010.

V.T. EL TERRERAZO

Zona de Bobal, en terreno franco-arenoso a 800 metros de altitud. Las uvas adquieren en este entorno una gran singularidad.

15,5

Mustiguillo

Mestizaje 2008

Vino fornido aunque sutil, tanto en aromas de fresa, regaliz y tiza (lías finas) como en boca, donde demuestra que se ha hecho un trabajo espléndido; fresco de principio a fin, con un tacto fundente, aunque añoramos algo más de sustancia frutal. Se puede beber ahora o guardarlo un par de años. 2009 a 2012.



Asturias

SOÑAR ES POSIBLE

Lejos de dejarse llevar por la corriente más fácil que es consumir las bebidas de moda, como la cerveza, los naturales de la parte sur oriental de Asturias aman tanto el vino que es tan difícil encontrar una sidrería en sus calles como en Albacete, pongamos por caso. El entusiasmo por consumir su vino crece en una comarca acostumbrada tradicionalmente a elaborar, (aunque sea comprando la uva a camiones venidos de diferentes partes de España, como en tiempos no tan lejanos). Desde que se constituyó la junta que precede a la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Cangas, los vinos controlados por ella han dado un gran salto de calidad. Y es que el control que ejerce dicha junta sobre los viticultores y las bodegas, iguala, si no excede, en algunos aspectos a las denominaciones de origen. Los resultados son muy esperanzadores.

Cata realizada por Bartolomé Sánchez.



16

Bodegas Obanca

Castro de Limés 2005

Expresión pura de una uva de la tierra, la Carrasquín. Aromas de frutillos rojos, monte bajo, limpio, armonioso. Tanino fundido, y excelente equilibrio, largo y aromático. 2009 a 2012.

16

Chacón Buelta

Nibias 2008

Un vino de guarda sin recato. La variedad Alvarín demuestra que, bien trabajada, sostiene el pulso a su paso prolongado por barrica. Aromas especiados, toque ahumado, fruta madura (melocotón, piña) meloso y con una acidez viva que aporta frescura. 2009 a 2012.

15,5

Antón Chicote

Penderuyos 2008 Selección

Vivo, fragante y limpio, aromas de grosellas, casís, cerezas, mineral. Tanino pulido, lo que procura un buen paso de boca, equilibrado, con un toque goloso final. 2009 a 2011.

15,5

Monasterio de Corias

Corias Guilfa 2006

Brillante y poco cubierto, de limpios aromas de cerezas y guindas en aguardiente, y un toque de regaliz. Buen paso de boca gracias a un tanino pulido y maduro; amplio y equilibrado. 2009 a 2012.

14,5

Bodegas del Narcea

Pesgos Selección 2005

Bastante intenso, con aromas de frutos rojos aunque la madera sobrevuela con descaro, recuerdos de torrefactos. Corpulento y bien estructurado, tanino poderoso, un fondo mineral aporta complejidad al final de boca. 2009 a 2012.

14,5

La Muriella

Muriella 2005

Muy aromático, frutas roja, monte bajo, un toque mineral. Fresco y equilibrado, tanino pulido y final agradable. 2009 a 2010.

14

Bodegas del Narcea

Pesgos Blanco 2008

Notas de hierbas aromáticas, recuerdos de aromas de moscatel y cítricos. Fresco y sencillo en el paso de boca, con un final levemente amargoso. 2009 a 2010.



La carta de vinos del Restaurante Blanco, en Cangas del Narcea, es toda una sorpresa. En la imagen, el sommelier, Enrique Ron.

14

Bodegas del Narcea

Pesgos Tinto 2008

De un vivo color rojo cereza, juvenil. Aromas de monte bajo y muy frutal, suave en boca, y fácil de beber. 2009 a 2010.



Muriella 2005: equilibrado.

Burdeos en España

LOS VINOS DEL VECINO

Traemos algunos ejemplos de magníficos Burdeos que se distribuyen en España. Sin duda, las marcas más sólidas de Francia se encuentran en esta región, los Grand Grus Classés del Médoc, Graves, Saint-Émilion, Pomerol... y la elegancia del Margaux. En esta selección de los distribuidores españoles coexisten vinos de todo tipo, con precios y estilos muy ajustados.

Cata realizada por Javier Pulido.

BORDEAUX

14

Los Vinos del Mundo

Château Le Pradier 2006

Color con resistencia a la evolución. Aroma floral, con añadidos especiados (pimienta y clavo) que evidencian un perfil sencillo. Buena definición frutal, graso, jugoso, taninos algo austeros y final aromático. 2009 a 2011.

BORDEAUX SUPERIEUR

15,5

Coalla Gourmet

Domaine de Courteillac 2005

Poca evolución del color. Sobre todo fragante, aún las notas frutales (grosella) y minerales (fina arcilla) de especias frescas. Muy completo. Todavía con nervio tánico, fresco, frutal y amplio. 2009 a 2015.

CÔTES DE BOURG

17

Coalla Gourmet

Château Roc Cambes 2006

Magníficamente considerado por los sumilleres franceses. Elegante, todo suavidad y riqueza aromática (cerezas en sazón, grafito, arcilla, cacao...) que, en esta añada consolida su estilo embaucador y refinamiento tánico. 2010 a 2018.

FRONSAC

15,5

Primeras Marcas

Château de Carles 2005

Sutil, abunda el casis, el fresón, mineralidad y un fondo de cacao. Muy fragante. Tanino menos consistente de lo esperado, tacto muy refinado, fresco y placentero final aromático. En su momento. 2009 a 2012.

LALANDE DE POMEROL

17

Coalla Gourmet

Château La Graviere 2006

Grosellas en sazón, mineral, con ecos de evolución (cuero, civet) que comienzan a desarrollarse. Pleno de sutilezas, frescura ceñida al conjunto, tacto impecable y un final seductor, aunque falta por desarrollarse. Magnífica calidad-precio (30 euros). 2012 a 2017.

15

Coalla Gourmet

Moulin La Graviere 2006

Arándano en sazón, mineralidad (grafito) con pinceladas aromáticas de tinta china y boletus. Justa fuerza tánica, la suficiente para reforzar su carga frutal, jugosa y placentera; delicioso final aromático. 2009 a 2013.

LUSSAC SANTEMILION

15

Los Vinos del Mundo

Château Bonnin Pichon Grande Réserve 2005

Color sólido, granate sostenido. Fragante, con dominio de los frutos negros envueltos en notas de hoja de tabaco y cuero, muy finos, con un deje de boj. Tiene dimensión, frescura, y futuro (taninos-peso de fruta) para guardar. 2010 a 2015.

MARGAUX

16

Coalla Gourmet

Château d'Angludet 2005

Magnífico color, abundante y sin evolución. Conviene airearlo, todavía está cerrado. En esencia es delicado, aunque muestra un trago fornido, con peso de fruta, y taninos vigorosos que se unen al remanso frutal (moras en sazón) del final. 2010 a 2013.

15

Coalla Gourmet

Moulin d'Angludet 2005

Un punto extra de madurez que hace más seductora su olfacción, con notas de cereza en sazón, de tabaco, cacao y un fondo misterioso, regalo del terreno. Carnoso, justo en frescura, con un tacto algo rudo y un final de boca gratamente perfumado. 2010 a 2013.

MÉDOC

15

Primeras Marcas

Châteai Haut-Beausejour 2006

Está más redondeado de lo que cabría esperar, con notas de frutos negros en sazón (casis, moras), mucha pimienta y pólvora, a con un paso de boca pleno, gustoso. No llegará a la suavidad y el sello de la añada 2005. 2009 a 2012.

14,5

Dourthe La Grande Cuvée 2005

Buqué clásico, bien definido, fragante con recuerdos de arándano, tabaco de pipa, cedro y grafito. Fresco y frutal, con tacto algo rudo por afinarse, justo en fruta y elegante en su buqué final. 2010 a 2012.

POMEROL

18,5

Primeras Marcas

Château Trotanoy 2005

Magnífica precisión aromática (cerezas, grosella), y apuntes minerales (grafito, tiza). Un Merlot espectacular que vuelve a seducirnos en boca, todo finura ya, a pesar de que deberá madurar en botella. 2014 a 2020.

17

Coalla Gourmet

Château Le Gay 2006

Perfecta claridad frutal (cerezas en marrasquino), trufa, especias y fondo mineral muy bien conjuntado. Denso y elegante, necesita tiempo en botella. Seductor. 2012 a 2019.

16

Primeras Marcas

Château Lafleur Gazin 2005

Un pomerol moderno, más subido de color, de madurez frutal (ciruelas, arándanos) con notorios recuerdos de cacao y torrefacto, con el añadido mineral (grava-arcilla). Tiene dimensión, destacando el extracto frutal, con justa acidez, y taninos que le aseguran un buen futuro. 2011 a 2015.

15,5

Coalla Gourmet

Manoir de Gay 2006

Muy fragante, notas maduras de arándano, minerales y delicada crianza (cedro). Tacto graso, buena carga frutal, con sutiles aunque firmes taninos. Está en un momento espléndido, aunque se puede guardar. 2009 a 2013.

15,5

Coalla Gourmet

Château Montviel 2006

Perfume de ciruelas maduras, con añadidos de chocolate, de pólvora y pimienta negra. Frescura algo desligada del conjunto frutal, conservando buen tacto tánico y buqué final. 2009 a 2012.

SAINTEMILION GRAND CRU

16

Los Vinos del Mundo

Yon Saint Martin 2002

Perfume maduro, con cierta austeridad de maduración, dominando las notas de casis y arándanos, sándalo y grafito. Sorprende su frescura angulosa y vigor tánico aún por afinarse. Largo en su final aunque recomendamos guardarlo. 2011 a 2015.

16

Primeras Marcas

Château La Serre Gran Cru Classé 2005

Poderoso y fino perfume de fruta madura (arándano-grosellas ácidas), con un fondo mineral claro y bien conjuntado por sus maderas aromáticas (sándalo, cardamomo). Moderno, trago dimensionado, extracto frutal generoso, cálido, penetrante y aromático. Mejorará en botella. 2010 a 2015.

14,5

Los Vinos del Mundo

Château Lamour 2007

Perfume rudo de Cabernet, con notas de arándano, hojarasca y cedro por ensamblar. Fresco en todo su recorrido, con dimensión y longitud justa. 2009 a 2010.

SAINTESTÈPHE

16

Primeras Marcas

Château de Pez 2005

Sólida añada, con magnífico extracto frutal (arándano), buena carga tánica, vigorosa y fundente que define, con precisión, su buena estructura. Para guardar. 2010 a 2015.

Barbera de un solo viñedo

VERSÁTIL PIAMONTE

El Barbera sirve para todo: es un vino tan adecuado para el consumo diario como para acompañar la pasta y la pizza, la carne, la caza o las aves. Beberlo joven es un placer por su seductora frutalidad, posee una vigorosa acidez y también se puede elaborar en barrica. El hecho de que el Barbera, a pesar de todo ello, siga teniendo dificultades en el mercado internacional tiene que ver con la crisis, pero también con el actual exceso de oferta y la importante competencia de otras regiones vinícolas que ofrecen vinos en el mismo segmento de precios. Y eso que esta variedad fácilmente podría convertirse en una estrella: es italiana autóctona, posee carácter e incluso cierto potencial de maduración. Por añadidura, el Barbera es un excelente vino de terruño, como ha quedado demostrado en esta cata: hemos probado más de cien vinos de un solo viñedo, procedentes de diferentes zonas vinícolas. ¿El resultado? La variedad Barbera arroja excelentes resultados en diferentes majuelos e interpreta muy bien los distintos suelos del Piemonte. La zona de Nizza Monferrato es especial: esta subzona ha llegado a considerarse como una especie de grand cru de la denominación Barbera d'Asti. Se extiende por 19 municipios en el corazón de Astigiano.

Christian Eder



BARBERA D'ALBA

16,5

Gianni Voerzio

Ciabot della Luna 2007

Aromática de guindas negras, también notas de violeta y hierbas del bosque; en el paladar, jugoso, lleno y armónico, viva acidez, taninos blandos y suaves. Termina largo sobre notas de frutas jugosas. Convince por su plenitud y su brillo. 2010 a 2012.

16,5

Roberto Voerzio

Vigneti Cerreto 2006

Nariz marcada por los aromas de frutos del bosque, también notas de madera y praliné; principio equilibrado y armónico, la acidez y los taninos bien coordinados. Final sobre aromas de guindas negras. Suave y pleno a la vez. 2010 a 2012.

16

Cascina Chicco

Cranera Alta 2007

Especiada nariz marcada por aromas de frutillos del bosque y tabaco; en el paladar se presenta vigoroso, jugoso y lleno. Termina largo sobre aromas de guindas confitadas. 2009 a 2012.

16

Cavallotto

Bricco Boschis Vigna del Cuculo 2005

8.928 vides plantadas en un viñedo de 1,86 hectáreas en el municipio de Castiglione Falletto son la base de este vino: una seductora aromática de cerezas; en boca vigoroso, taninos robustos, acidez fresca, final largo y elegante. 2010 a 2014.

16

Conterno Fantino

Vignota 2007

Opulenta nariz de frutillos y hierbas aromáticas; en boca, jugoso, marcado por una acidez con casta, taninos robustos, final sobre aromas de zarzamora y tabaco. Con gran capacidad de guarda, ideal para acompañar carne a la parrilla. 2010 a 2013.

16

Elio Grasso

Vigna Martina 2006

Nariz especiada y frutal con notas de grosella negra; principio aún anguloso y juvenil, taninos robustos, acidez fresca y final largo seductor sobre aromas de frambuesa. Ganará aún más brillo con la maduración. 2011 a 2013.

17

Roberto Voerzio

Riserva Vigneto Pozzo dell'Annunziata 2005

Sólo se embotella en magnum: aromas opulentos y densos de chocolate amargo, frutillos del bosque y violetas; principio muy lleno y firme, y acidez perceptible, pero los taninos, con casta a la par que suaves, la integran bien. Largo final sobre notas de ciruelas confitadas y tabaco. 2010 a 2013.

17

Vietti

Scarrone Vigna Vecchia 2007

Aromática especiada de madera de sándalo, frutillos negros confitados y regaliz; textura vigorosa, taninos robustos, acidez bien integrada. Termina largo sobre notas de guindas al marrasquino. Es un vino opulento y frutal, pero también seduce por sus facetas elegantes. 2010 a 2013.

16,5

Correggia

Bricco Marun 2006

Nariz frutal y especiada; en el paladar muy equilibrado y armónico, la acidez perceptible pero bien integrada, el final sobre notas de frutillos del bosque y violetas. Un vino convincente que aún debería madurar. 2009 a 2012.

16,5

Gianfranco Alessandria

Vittoria 2006

Seductora aromática de cerezas y frutillos rojos; el principio es suave, fresco y vivificante, transportado por una elegante acidez: termina largo sobre notas de frutillos del bosque y violetas. Beberlo ya es un placer, pero también tiene capacidad de guarda. 2010 a 2013.

16

Elvio Cogno**Bricco dei Merli 2007**

Buqué de cereza, aromas de hierbas del bosque; en boca, lleno, taninos redondos, acidez en armonía y largo final de frambuesa. Agrada por su brillo y frutalidad. 2010 a 2012.

16

La Spinetta**Gallina 2007**

Aromas especiados con notas de frambuesas maduras y tabaco; en el paladar, vigoroso, taninos bien integrados y largo final de cereza. 2010 a 2012.

16

Luigi Penna & Figli**N'giolina 2007**

Aromas especiados y frutalidad de bayas; el principio es pleno y vigoroso, los taninos, robustos, perfectamente equilibrados con la acidez y final lleno sobre aromas de madera, casis y violeta. Combina a la perfección con los guisos especiados de carne o caza. 2010 a 2012.

16

Marchesi di Barolo**Paialgal 2007**

El viñedo Paialgal se halla al pie del Castello di Volta en Barolo: intensos aromas de grosellas confitadas y praliné; en el paladar, jugoso y lleno, taninos blandos, la acidez fresca. Largo final sobre recuerdos de bayas. Muy logrado. 2009 a 2012.

16

Marchesi di Barolo**Ravera 2006**

Marcado por la madera. Aromas de cerezas maduras; en el paladar, jugoso, compacto, los taninos bien integrados, la acidez refrescante y blanda. Elegante y largo final frutal. 2010 a 2013.

16

Mario Gagliasso**Vigna Ciabot Rus 2006**

Nariz marcada por la madera, tras ella, notas de frambuesa; principio fresco, marcado por la acidez, y final frutal y largo. 2009 a 2012.

16

Monchiero Carbone**Mon Birone 2007**

Opulenta nariz frutal de grosellas negras, madera de coníferas y violetas; en el paladar, jugoso y lleno, los taninos y la acidez perfectamente equilibrados. Final largo con recuerdos de frutillos. Agrada por su plenitud y carácter. 2011 a 2013.

16

Montaribaldi**Dü Gir 2007**

Aromas de bayas confitadas, praliné y regaliz; el principio equilibrado, los taninos blandos y suaves, largo final abocado y frutal. Opulento. 2009 a 2011.

16

Negro**Bertu 2006**

Aromática fresca y frutal sobre notas de frutos del bosque; en el paladar, armónico, taninos bien integrados, final sobre notas de grosella negra. Compacto, aún debería madurar un poco. 2010 a 2012.

16

Orlando Abrigo**Mervisano 2007**

Aromática de arándanos, tabaco y lilas, todavía marcada por la madera; el principio compacto y equilibrado, los taninos y la acidez muy bien sopesados, mucha plenitud y brillo hasta su final. Convincente, aún debería madurar. 2010 a 2013.

16

Prunotto**Pian Romualdo 2005**

Buqué sobre aromas de madera y cerezas; principio fresco y marcado por la acidez, largo final de frambuesa. Un vino fiable de una añada solvente. 2009 a 2012.

16

Renato Buganza**Gerbole 2006**

Aromas seductores de guindas negras, violetas y madera; principio armónico, acidez perfectamente integrada, final sobre notas de ciruelas confitadas y praliné. 2010 a 2012.

16

Vietti**Scarrone 2007**

Perfume de zarzamoras confitadas, tabaco y praliné; en boca, vigoroso, lleno y firme, taninos sabrosos y jugosos, final largo sobre notas de frutillos del bosque y especias. 2010 a 2012.

15,5

Bric Cenciurio**Naund'A 2006**

Aromática de grosella negra, praliné y madera de sándalo; en boca, compacto, acidez y taninos perfectamente equilibrados. Un vino lo grado hasta su final, tan frutal que hace la boca agua. 2009 a 2012.

15,5

Cà Rome'**La Gamberaja 2007**

Aromática de madera, frutillos del bosque y violetas; principio fresco y vigoroso, termina sobre notas de grosella negra. Aún puede madurar. 2010 a 2013.

15,5

Carlo Giacosa**Lina 2007**

Intensos aromas de zarzamora, praliné y tabaco; en boca, vigoroso y robusto, acidez perceptible y final sobre notas de frutos del bosque frescos. 2010 a 2012.

15,5

Cascina Chicco**Bric Loira 2006**

Aromática plena y especiada de frutillos del bosque y notas de praliné; principio vigoroso, termina en un final de bayas confitadas delicadamente seco. Aún se debería guardar un poco. 2010 a 2012.

15,5

Dante Rivetti**Alabarda 2004**

Seductora aromática de frambuesas; en el paladar, jugoso y lleno, sólida estructura ácida, final sobre aromas de frutillos frescos y violetas. 2010 a 2012.

15,5

Fontanafredda**Raimonda 2007**

Aromática frutal-floral; en el paladar, vigoroso y equilibrado, taninos agradablemente blandos y largo final frutal. 2009 a 2011.

15,5

Fratelli Barale**Castellero 2007**

Aromática de frutos del bosque frescos; en el paladar, de acidez marcada y crujiente. Final sobre notas de frambuesas frescas. Un Barbera clásicamente frutal. 2009 a 2012.

15,5

Giovanni Almondo**Valbianchêra 2006**

Aromática de cerezas, también hermosas notas de hierbas aromáticas; en el paladar, armónico, transportado por la vivificante acidez. Refrescante final de frambuesa. Un Barbera clásico, perfecto para los guisos de carne de buey. 2009 a 2012.

15,5

Giuseppe Cortese**Morassina 2006**

Perfume de madera, cerezas y tabaco; en boca, vigoroso, jugoso, taninos y acidez bien integrados. Final largo y frutal. 2009 a 2012.

15,5

Guido Porro**Vigna S. Caterina 2007**

Aromática de zarzamora, principio vigoroso y lleno, taninos bien integrados. Posee carácter y un largo final de guindas negras y tabaco. De una convincente frutalidad. 2009 a 2011.

15,5

Negro**Nicolon 2007**

Nariz floral-frutal con aromas de frutillos rojos; principio fresco, acidez perceptible, final largo y aromático. Aún debería madurar un poco. 2010 a 2012.

15,5

Paolo Conterno**Bricco 2008**

Intensos aromas de frambuesas frescas; en el paladar, jugoso, con una refrescante acidez bien integrada y compacto final frutal. 2010 a 2011.

15,5

Parusso**Ornati 2007**

Aromas de frutillos maduros y flores marcan la nariz; en el paladar, blando y equilibrado, taninos bien integrados, solvente final de frambuesa. 2009 a 2011.

15,5

Pelissero**Piani 2007**

Nariz marcada por la madera, notas de frutos del bosque y chocolate; en boca, compacto, taninos robustos, final sobre notas de zarzamora, muy clásico. Con la maduración aún ganará más brillo. 2010 a 2013.

15,5

Poderi Colla**Costa Bruna 2007**

Principio fresco y marcado por la acidez; en el paladar, buenas hechuras. Final sobre notas de grosella negra. Un vino vigoroso que aún puede madurar un poco. 2010 a 2012.

15,5

Rocche Costamagna**Annunziata 2007**

Nariz fresca y frutal con aromas de frambuesa; en el paladar, jugoso, acidez viva, final sobre notas de frutillos rojos y almendras. 2010 a 2012.

15,5

Virna**San Giovanni 2007**

Aromas de guindas negras y violetas; en boca, vigoroso, acidez y taninos bien integrados, refrescante final sobre notas de bayas rojas. Aún debería madurar. 2010 a 2012.

15

Ascheri**Fontanelle 2008**

Fresca aromática de frutillos; principio jugoso, taninos y acidez bien equilibrados, final sobre notas de guindas negras. 2010 a 2011.

15

Carlo Giacosa**Mucin 2008**

Notas de frutillos rojos frescos y violetas; principio jugoso y lleno, acidez perceptible. Fiable. 2009 a 2011.

15

Castello di Neive**Santo Stefano 2008**

Notas de violetas y frutillos rojos; principio jugoso, taninos bien integrados, refrescante final frutal. 2009 a 2011.

15

Renato Buganza**Vigna Veja 2006**

En nariz, notas de guindas negras; en boca, acidez marcada, final clásico sobre grosella negra. 2009 a 2011.



Gianfranco Alessandria, Vittoria 2006: ya da placer, pero se puede dejar envejecer.

15

Renato Ratti**Torriglione 2008**

Intensos aromas de cereza, fresco y juvenil; principio crujiente y marcado por la acidez, final largo y frutal. 2009 a 2011.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE

16,5

Bricco Maiolica**Vigna Vigia 2006**

Nariz compleja con notas de madera dulces, guindas negras y chocolate; en boca, blando y suave, acidez bien equilibrada con los taninos y final sobre notas de frutillos rojos. Convence por su plenitud y sus pulidas hechuras. 2009 a 2012.

16,5

Parusso**Vecchie Vigne in Ornati 2007**

Aromática de frutillos bastante cerrada. Con la aireación gana plenitud y frutalidad; en boca, compacto, taninos robustos, final sobre grosella negra, madera de sándalo y tabaco. Convence por su carácter y elegancia. Imprescindible dejarlo madurar. 2011 a 2014.

16

Castello di Neive**Mattarello 2007**

Aromas de guindas negras y hierbas aromáticas marcan el buqué. En boca, vigoroso, lleno, acidez con casta y taninos bien equilibrados. Largo final frutal. 2010 a 2012.

16

Cordero di Montezemolo**Funtani 2006**

Nariz discreta con notas de frutillos del bosque y madera; en el paladar, suave y blando, taninos ya muy maduros, final sobre notas de cerezas frescas y praliné. Beberlo ya es un placer, pero también se puede guardar. 2009 a 2011.

16

Deltetto**Rocca delle Marasche 2006**

Aromas de frutillos, praliné y violetas; en el paladar, equilibrado y armónico, taninos robustos, acidez perceptible, largo y jugoso final frutal. Agrada por su elegancia, pero aún debería madurar un poco. 2010 a 2013.

16

Fontanafredda**Papagena 2007**

Intensos aromas de grosella negra y regaliz; el ataque es jugoso y compacto, los taninos bien integrados, final sobre notas de cerezas frescas. Puede madurar. 2010 a 2012.

16

Fratelli Barale**Preda 2007**

Nariz marcada por aromas de violetas y guindas negras; en boca, jugoso y compacto, agrada por su vivificante acidez y su final sobre notas de grosella negra. 2010 a 2013.

16

G. D. Vajra**Bricco delle Viole 2006**

Hechuras perfectas, seductora aromática de frambuesa y violeta; en boca, jugoso, equilibrado, blando, con un hermoso brillo y gran longitud. Frutal y elegante. 2009 a 2012.

15,5

Cascina Val del Prete**Carolina 2007**

Aromas de frutillos rojos, tabaco, notas florales; textura con casta por sus taninos robustos y su vigorosa acidez, final fresco y frutal. Perfecto para acompañar especiados guisos de pescado. 2010 a 2012.

15,5

Deltetto**Bramè 2007**

Perfume de frutos del bosque y violetas; ataque fresco, taninos y acidez bien equilibrados, final sobre notas de violeta y frambuesa. Fresco, frutal y jugoso, para beber ahora. 2009 a 2011.

15,5

Il Falchetto**La Rossa 2007**

Aromática de tabaco, violetas y guindas negras; principio equilibrado y armónico, acidez bien integrada, largo final de frambuesa. Convence por su frutalidad. 2009 a 2011.

15,5

Le Vigne di Cà Nova**Bric de Maschi 2007**

Un Barbera muy fiable de Monforte d'Alba: aromática frutal; en el paladar, vigoroso, acidez perceptible, sabroso final de cereza. 2010 a 2012.

15

Dante Rivetti**Boschi 2006**

Nariz de ciruelas confitadas y madera; en el paladar, vigoroso, acidez perceptible, final sobre notas de cereza. Un vino fiable. 2010 a 2013.

15

Enrico Serafino**Pardunè 2005**

Notas de guindas negras y madera; en boca, jugoso, acidez bien integrada, final de cereza delicadamente seco. Para beber ahora. 2009 a 2010.

15

La Contea**Ripa Sorita Caplin 2007**

Vino de agricultura ecológica. Aromas de frutillos rojos, principio compacto, taninos blandos, final sobre notas de guindas negras. Clásico. 2009 a 2011.

BARBERA D'ASTI

Es la zona DOC que más ha aportado al boom del Barbera en estos últimos años. En Astigiano, la región en la que se enclava la ciudad de Asti, esta uva es la indiscutible número uno, en la que se centran todos los esfuerzos realizados en el viñedo y la bodega. Desde la añada de 2008, el Barbera d'Asti y el Barbera d'Asti Superiore son vinos DOCG.

17

Braida**Bricco della Bigotta 2006**

En nariz, zarzamora, notas de regaliz y humo, madera aún perceptible, textura vigorosa. Jugoso y lleno, acidez y taninos en armonía, final largo y especiado. Vino opulento que no por ello carece de elegancia. 2010 a 2012.

16,5

Braida**Ai Suma 2006**

Perfume de frutos del bosque y vainilla; en boca, buenas hechuras, taninos robustos, final sobre notas de cereza confitada. Aún resulta joven y cerrado, pero con la maduración ganará brillo. 2011 a 2014.

16,5

Braida**Bricco dell'Uccellone 2006**

Aromas de arándanos confitados, mucho especiado y también notas minerales; en el paladar, equilibrado, con acidez perceptible, fresco final frutal. Un clásico de perfectas hechuras tradicionales. 2010 a 2013.

16

Bricco Mondalino
Il Bergantino 2006

Aromas intensos de cerezas rojas y frambuesas; textura jugosa, acidez con casta y brillo, final largo sobre notas de frutas del bosque. Frutal y refrescante: así es como ha de ser un Barbera. 2010 a 2012.

15,5

Cascina Gilli
Vigna delle More 2007

Notas de frutillos rojos; en boca, jugoso, acidez perceptible, agradable final de frambuesa. Elegante. 2010 a 2012.

15,5

La Baretta
Entusiasmo 2005

Perfume de grosella negra y hierbas especiadas; principio jugoso y lleno, acidez refrescante, largo final de guinda. Convence por su frutalidad. 2009 a 2011.

15,5

La Spinetta
Cà di Pian 2007

Aromática de cerezas, también hermosas notas de tabaco; en el principio está acentuada la acidez. Hechuras muy clásicas con un equilibrio final de frutillos. 2009 a 2011.

15,5

Pico Maccario
Lavignone 2007

Aromática frutal especiada y llena, aromas de madera de cedro; en el paladar, compacto, equilibrado, acidez refrescante. Final sobre notas de rosas y frambuesas maduras. Para beber ahora. 2009 a 2011.

15

Marengo
Bassina 2007

Intensa aromática de frutillos rojos y violetas; en boca, muy clásico, fresco final de frambuesa. 2009 a 2011.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

17,5

Marchesi Alfieri
Alfiera 2007

Fascinante aromática de zarzamoras maduras, hierbas del bosque y chocolate amargo; en el paladar, lleno, jugoso, rico en extracto, largo y opulento final frutal. Un vino elegante con mucha plenitud y carácter, pero aún debería madurar. 2011 a 2014.

16,5

La Spinetta
Bionzo 2007

Intensos aromas de frutillos del bosque y violetas; textura vigorosa con taninos robustos, mucha plenitud y mucho brillo hasta su largo final de guinda. Seduce por su carácter y su pulido. 2010 a 2013.

16

Bersano
La Generala 2004

Aromática de frutillos, también delicados aromas florales y especiados; en boca, compacto, , acidez refrescante, final largo y frutal. Convence por su fineza. 2009 a 2011.

16

Cantine Sant'Agata
Cavalè 2006

Nariz de guindas negras y vainilla; principio sabroso y crujiente, largo final sobre notas de arándanos. Convence por su frutalidad y su carácter. 2010 a 2012.

16

Elio Perrone
Mongovone 2007

Especiada aromática de frutillos, también marcada por la madera; en el paladar, jugoso y lleno, , taninos bien integrados, acidez con casta, largo final sobre notas de cerezas maduras. Agrada por su plenitud. 2010 a 2013.

16

Giorgio Cantamessa
San Vi 2007

Intensa aromática de ciruelas maduras, praliné y madera de sándalo; en boca, jugoso, lleno, firme, pero también con mucho brillo, el final sobre notas de grosella negra y violeta. Se presenta ya equilibrado y armónico. 2009 a 2011.

16

Il Falchetto
Bricco Paradiso 2006

Aromática de frutillos especiada y llena, notas de praliné y violeta; en el paladar, jugoso, el armazón de los ácidos muy bien equilibrado con los taninos, final sobre notas de arándanos confitados y madera de sándalo. Convincente. 2009 a 2011.

16

Marchesi Alfieri
La Tota 2007

Nariz aún algo cerrada de guindas al marrasquino y violetas; en boca, vigoroso, jugoso y lleno, madera perfectamente integrada. Equilibrado y armónico. 2010 a 2012.

16

Marengo
Ciresa 2006

Aromática especiada, también notas de frutillos rojos frescos; en el paladar armónico, la acidez muy bien integrada, termina largo sobre aromas de frambuesa y violeta. Posee elegancia. 2009 a 2011.

16

Pico Maccario
Tre Roveri 2005

Aromas de praliné y ciruelas maduras; principio compacto, aunque marcado por los aromas de madera. Termina sobre notas de guindas negras. Aún debería madurar. 2010 a 2012.

16

Tenimenti Cà Bianca
Chersi 2006

Aromática de frambuesa, violeta y regaliz; en el paladar, jugoso y lleno, , acidez bien integrada, mucho brillo, mucha casta y mucha fruta. Termina largo. 2010 a 2013.

16

Vinchio - Vaglio Serra
Sei Vigne Insynthesis 2006

Seductora aromática frutal; en el paladar equilibrado y armónico, la acidez bien integrada, termina en un blando final de frutillos. Solvente. 2009 a 2011.

15,5

Bava
Stradivario 2003

Aromática discreta. Con la aireación, notas de frambuesa y violeta; en el paladar, equilibrado y elegante, taninos y acidez bien equilibrados, final sobre notas de frutillos rojos maduros y madera de sándalo. Agradable para beber ya, pero también puede madurar un poco. 2009 a 2011.



Gianni Voerzio, Ciabot della Luna 2007: jugoso, viva acidez y armónico.

15,5

Giorgio Cantamessa
La Pinota 2004

Opulenta aromática con notas de guindas al marrasquino, praliné y sándalo; lleno en boca, acidez viva, convence por su tipicidad y elegancia. Un vino logrado de una buena añada de Barbera. 2009 a 2012.

15

Il Falchetto
Lurei 2007

Opulenta aromática de lilas y arándanos; el ataque jugoso, taninos suaves, acidez fresca. 2009 a 2012.

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA

Es la subzona más importante de Barbera d'Asti, que se extiende por 19 municipios de Astigiano. Debe su nombre a la ciudad de Nizza Monferrato. Un Barbera de Nizza normalmente madura seis meses más que el Barbera d'Asti Superiore y el rendimiento en el viñedo es menor: aquí el máximo por hectárea son 70 quintales métricos, en lugar de 90.

17,5

Vietti
La Crena 2006

Procede de un solo viñedo cercano a Agliano: intensos aromas de bayas negras, chocolate y regaliz; en el paladar, jugoso, con mucha plenitud, la madera y los taninos perfectamente integrados, el final largo sobre notas de frutillos negros. Convincente también en esta añada. 2010 a 2013.

16,5

Coppo
Riserva di Famiglia 2006

La discreta aromática se abre con la aireación sobre aromas de frutas y notas especiadas; en el paladar, muy elegante, pero aún vigoroso y juvenil, termina sobre notas de frutas con hueso oscuras y regaliz. No saldrá al mercado hasta dentro de dos años, para entonces habrá ganado brillo. 2012 a 2015.

16,5

Michele Chiarlo
La Court 2006

Seductora aromática de guindas negras, hierbas y regaliz; en el paladar, muestra mucho carácter y mucha plenitud, el largo final muy complejo. Un Barbera elegante y pleno de Castelnuovo Calcea, que aún debería madurar. 2010 a 2013.

16,5

Prunotto
Costamiòle 2005

Nariz seductora con aromas de frutos del bosque y hierbas aromáticas; en boca presenta mucho carácter con una fresca acidez bien integrada. Largo final sobre notas de grosella negra. Perfecto para la mesa. 2009 a 2013.

16

Bava
Piano Alto 2003

Aromática de frutillos rojos y escaramujos; en boca, compacto, la acidez y los taninos bien equilibrados, final delicadamente seco. Procede del viñedo de Crena, cercano a Agliano. 2009 a 2011.

16

Cascina Garitina
900 Neuvsent 2006

Hermosa y opulenta nariz de bayas; ataque compacto, mucho carácter y mucha plenitud, termina largo y frutal. La madera perceptible, pero bien integrada. 2010 a 2012.

16

Malgrà
Mora di Sassi 2006

Seductora aromática de bayas del bosque, especias y flores; en boca, vigoroso, jugoso, mucho carácter y plenitud hasta su final. Convence por su opulencia. 2009 a 2012.



Accornero, Giulín 2007: principio jugoso y lleno, con final fresco y frutal.

16

Tenuta Olim Bauda
Tenuta Olim Bauda 2006

Fresca aromática frutal; en boca, compacto, acidez y taninos perceptibles pero en buena armonía. Final sobre notas de bayas rojas y frutas frescas. Agrada por su frescor juvenil. 2011 a 2013.

16

Villa Giada
Bricco Dani 2006

Convincente nariz frutal; principio jugoso, vigoroso, taninos compactos y bien equilibrados con la acidez, que también marca el largo final de frutas maceradas en ron. En conjunto, una muy lograda interpretación de la añada. 2010 a 2012.

16

Vinchio - Vaglio Serra
Laudana 2006

Aromática de guindas negras y violetas; principio lleno, taninos y la acidez bien equilibrados, final sobre notas de frutillos del bosque y hierbas aromáticas. Fiable, acompaña perfectamente a los guisos especiados de carne. 2009 a 2012.

15,5

Antonia Gazzi
Praiot 2006

Intensos aromas de guindas negras, madera y tabaco; en boca, vigoroso, la acidez bien integrada, resulta redondo. Perfecto para acompañar guisos y platos. 2009 a 2011.

15,5

Baravalle
Nizza 2006

Aromática de madera y guindas al marrasquino; principio equilibrado, acidez y taninos bien integrados, final sobre notas de grosella negra. Aún debería madurar. 2010 a 2012.

15,5

Bersano
Nizza 2006

Aromas de flores y guindas frescas; en boca, compacto, armónico, agradable y fresca acidez, termina sobre notas de frutos del bosque y flores. 2010 a 2013.

15,5

Cascina La Barbatella
Vigna dell'Angelo 2006

Fresca nariz de violetas y cerezas; en boca, vigoroso, acidez marcada, termina sobre aromas de bayas oscuras y menta. Un Barbera clásico que aún debería madurar un poco. 2010 a 2012.

15,5

L'Arbiola
Romilda 2006

Aromática de frutillos, notas de tabaco; en el paladar, jugoso, lleno y pulido, acidez y taninos bien equilibrados, final frutal que seduce por su longitud. 2009 a 2012.

15,5

La Gironda
Le Nicchie 2006

Intensos aromas de frutillos del bosque y regaliz; en boca, vigoroso, acidez y taninos en buen equilibrio, final sobre notas de cerezas maduras y tabaco. Logrado. 2010 a 2012.

15,5

Scrimaglio
Acsè 2006

En la nariz, aromas de ciruelas maduras y madera; textura jugosa con la acidez bien integrada. Aún puede madurar un poco. 2010 a 2012.

15

Cantina di Nizza
Ceppi Vecchi 2006

Notas de frutillos rojos maduros, aromas de madera; en boca, armónico, hechuras delicadamente cinceladas, final frutal. Elegante. 2009 a 2011.

15

Cascina Guido Berta
Canto di Luna 2006

Aromas de bayas confitadas y madera; en boca, pleno, redondo y blando, final sobre agradables aromas de frutas frescas dulces. 2009 a 2011.

15

Fratelli Bianco
Carpediem 2006

Aromática de ciruelas y madera; en el paladar, jugoso, bien equilibrado. Termina sobre notas de guindas negras. 2010 a 2012.

15

Tenute dei Vallarino
Bricco Asinari 2006

Nariz discreta; en el ataque, acidez marcada, compacto, vigoroso; en el final, notas de frutillos negros. Clásico. 2010 a 2012.

15

Tre Secoli
Nizza 2006

Intensa aromática de frutillos y notas de madera; en boca, compacto, la acidez perceptible, en el final aromas de cerezas negras. Aún puede madurar un poco. 2010 a 2012.

BARBERA DEL MONFERRATO

Es la más pequeña de las tres zonas DOC, que se extienden casi desde Turín, pasando por Alessandria, hasta los Apeninos: el Barbera del Monferrato clásico siempre ha sido un chispeante vino de diario, pero cada vez más productores están apostando por la plenitud y el carácter de esta variedad de uva. Desde la añada de 2008, el Barbera del Monferrato Superiore ostenta la calificación DOCG.

15,5

Accornero
Giulin 2007

Nariz de guindas negras y violetas; el principio jugoso y lleno, el final fresco y frutal. 2009 a 2011.

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

16

Accornero
Bricco Battista 2006

Aromas de guindas negras; en el paladar, jugoso y lleno, taninos bien integrados, final largo sobre notas de frutillos rojos. Perfecto para acompañar guisos de buey. 2010 a 2012.

16

Vicara
Cantico della Crosia 2005

Notas de guindas negras; principio anguloso y de marcada acidez, final sobre aromas de grosella negra. Un Barbera elegante, que aún se puede guardar un poco. 2010 a 2012.

16

Vicara
Vadmò 2004

Seductora aromática de cerezas, madera bien integrada; principio vigoroso y lleno, taninos suaves y bien integrados, largo final frutal. Convence por su fresca elegancia frutal. 2009 a 2011.

Novedades

Lo último en el mercado español

18

Manuel Manzaneque

Manuel Manzaneque Especial 2007

D.O. Finca Elez. Tipo: Blanco con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Chardonnay.

La añada regaló unos parámetros insuperables para el Chardonnay. Apenas 2.000 botellas.

Fragante, todo sutileza, increíble riqueza aromática (todavía por desarrollar) de melocotón, mango, jengibre y tiza con un fondo muy discreto de humo-mantequilla. Fresco, frutal. Muy recomendable. 2012 a 2017. Precio: 32 euros.

17,5

Ferrer i Bobet

Ferrer i Bobet 2006

D.O.Q. Priorat. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 15%. Variedad: Cariñena y Garnacha Negra.

Segunda añada, tras el éxito de la de 2005, que traen Sergi Ferrer-Salat y Raül Bobet. La añada se caracterizó por ser calurosa, aunque el vino sólo refleja sus ecos.

Aroma delicado y profundo de frutas (granada, fresas silvestres), pizarra, especias y roble tostado. Sorprende su frescura, a pesar de los 15% vol y es de nota! Extracto frutal justo, contundente final aromático. Guardar, ahora satura mucho el tostado de la madera. 2012 a 2016. 25 euros.

16,5

Antigua Usanza

Carmelo Reserva 2004

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

El nombre de Carmelo proviene de "karmel", que significa jardín, que se asocia a un viñedo. Es un homenaje a todos los que mantuvieron la tradición vitivinícolas.

Mucha tipicidad frutal, claras notas de grosellas maduras, de fino regaliz, tiza sobre un baño generoso de hierbas y maderas aromáticas. Jugoso en todo el recorrido, sin evidentes aristas, con un tanino fino, bien trabajado, fresco, que ensalza la estructura frutal. Un valor seguro. 2009 a 2015. Precio: 32 euros.



15,5

Bodega Coop. Purísima Concepción

Teatinos Claros de Cuba Reserva 05

D.O. Ribera del Júcar. Tipo: Tinto con madera. Alcohol: 13,5%.

Los claros de cuba eran los vinos más preciados, aquellos que decantaban de forma natural en las cubas. Es también una conmemoración al 50 aniversario de la bodega de la que sólo saldrán 5.000 botellas.

Perfume delicado y profundo, pero sobre todo frutal (arándanos) y tinta china. Se percibe mucho extracto frutal, justa frescura y taninos finos y jugosos que construyen un prometedor vino. Muy interesante. 2009 a 2011. Precio: 19 euros.

15,5

Canopy

La viña escondida 2007

D.O. Méntrida. Tipo: tinto con madera. Grado alcohólico: 14,5%. Variedad: Garnacha.

Es la primera añada, fruto del entusiasmo de Belarmino Fernández por buscar mayor identidad a la garnacha. Quizá el 2007 no ha sido, climatológicamente el mejor, pero el viñedo aporta identidad y eso es lo importante.

Su perfume es una sinfonía de frutos rojos (grosella), de notas minerales (granito) con ecos de jara. Demuestra finura, equilibrio y magnífico tacto aunque necesita botella. 2009 a 2012. 22-27 euros.

15,5

Recaredo

Can Credo de Recaredo 2008

D.O. Penedès. Tipo: blanco con madera. Alcohol: 13%. Variedad: Xarel.lo.

Varietal que desapareció por incomprensión del público. Ahora refuerza su imagen. Un Xarel.lo gestado en las tierras altas del Penedès. Sólo se han elaborado 1.198 botellas.

Un instante de reposo es necesario para deleitarse con sus notas de flor de almendra, de albaricoque, de anís y mineralidad (grafito). Trago frutal, con delicada golosidad y perfume seductor. Muy conseguido e individual. 2009 a 2010. Precio: 20,70 euros.



15,5

Álvaro Palacios

Camins del Priorat 2007

D.O.Q. Priorat. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedades: Cariñena (Samsó, 50%), Garnacha (40%), Cabernet y Syrah.

Un coupage de vinos procedentes de viñedos de diferentes edades (10 a 50 años), con ocho meses en barricas de roble.

Tipicidad mineral (pizarra) que ensalza su finura frutal (arándanos), y un perfecto roble. Dimensión justa con jugosidad en todo su trago, finísimos taninos (frescos) y armonía del conjunto. Un magnífico ejemplo de mesura, anunciado ya por Alain Grallot (reconocido bodeguero del Rodano), que necesitaba el Priorat. 2009 a 2012. Precio: 13,50.

15

Mas Perinet

Petit Perinet 2006

D.O.Q. Priorat. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: 40% Carinyena, 40% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon.

Viñedo joven, plantado en terreno pizarroso; principalmente apuesta por un estilo menos concentrado que lo habitual en la zona.

Visión limpia de fruta (arándanos), hierbas de campo (tomillo, espliego) con notas minerales y presencia del roble. Concentración frutal justa, con dimensión, de fino tacto y larga despedida aromática. Mejorará con el tiempo. 2010 a 2012. Precio: 10,50 euros.

15

Vicente Gandía Plá

El Miracle Art 2007

D.O. Alicante. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Monastrell, Pinot Noir, Shiraz y Tempranillo.

Una colección exclusiva para restauración. Inspirado en la creación de 17 artistas valencianos. Tan solo 30.000 botellas.

Contundente en su carga frutal (moras, arándanos) con sutiles añadidos de pimienta negra, lilas. Carnoso, con dimensión frutal especialmente jugosa y fragante, comedido en extracto. Sencillo y claro su conjunto. 2009 a 2011. Precio: 15 euros.



¿Levadura natural o industrial?

Levaduras naturales o industriales. Parece una disyuntiva ecológicamente evidente. Pero no necesariamente es así: generalmente, las levaduras naturales del viñedo llevan a cabo su trabajo en el tanque de fermentación de modo tan fiable como sus compañeras de laboratorio. Lo importante es que el vinicultor sepa manejar "su" levadura.

Foto: Rolf Bichsel



Texto: Britta Wiegelmann

Sin levadura no hay vino. Estos microorganismos poseen la capacidad de transformar muchos tipos de azúcar el alcohol, un proceso que se denomina fermentación. Entre otras cosas, son las responsables de convertir la cebada malteada en cerveza, la harina de arroz en sake y, por supuesto, el zumo de uva en vino.

La primera producción de vino quizá se debió más al azar que a una intención calculada. Porque no sólo las uvas son ricas en la fructosa adecuada, también las levaduras están presentes de manera natural en el entorno del viñedo, en la piel de cada uva. Cuando entran en contacto el zumo de la uva y las células de las levaduras, incluso en la producción de zumos, en principio podría iniciarse la fermentación. Esto explica por qué en algunos zumos de fruta en ocasiones se ha hallado alcohol.

Pero para que el zumo de uva se convierta en un vino enteramente fermentado, son necesarios más factores. El tipo de levadura más adecuado para la producción de vino

se llama *Saccharomyces cerevisiae*, que literalmente quiere decir "hongo del azúcar de la cerveza". En la uva no supone más de un uno por ciento de la población de levaduras silvestres, pero en el tanque de fermentación desarrolla sus cualidades: ninguna otra variedad está tan bien adaptada a las altas concentraciones de azúcar, a un entorno pobre en oxígeno y al alcohol que se va produciendo. Mientras sus competidoras tiran la toalla relativamente pronto, la *Saccharomyces cerevisiae* se multiplica a una velocidad vertiginosa y en tres días puede poblar el tanque. Allí realiza su trabajo sin pausa, hasta que todo el azúcar se ha transformado en alcohol, o bien hasta que el bodeguero detiene la fermentación con anhídrido sulfuroso para producir vinos con azúcar residual.

Muchos vinicultores siguen confiando —o vuelven a confiar— en la llamada *fermentación espontánea*. Si se crean las condiciones adecuadas para las cepas naturales de *Saccharomyces cerevisiae*, este método suele funcionar perfectamente. Requiere una temperatura del mosto de entre 25 y

30°C. Además, todos los otros tipos de levaduras silvestres que han llegado con las uvas al tanque de fermentación deben ser eliminados al máximo antes del inicio de la fermentación, añadiendo una pequeña cantidad de sulfitos. Si no, podrían estorbar el trabajo de las *Saccharomyces* e incluso provocar defectos del vino, como el avinagrado o los fenólicos volátiles como el *Brettanomyces* (olor a cuadra).

Liofilizadas y metidas en bolsas

Para impedirlo, muchos productores de vino actualmente usan las levaduras vínicas cultivadas industrialmente. Se seleccionan algunas cepas concretas de levaduras de la especie *Saccharomyces cerevisiae*, se multiplican en el laboratorio y luego se venden liofilizadas y metidas en bolsas. A este polvo se le añade agua con azúcar, o bien mosto, y se vierte la mezcla en el tanque de fermentación. La ventaja es que el enólogo sabe exactamente qué levaduras tiene en su tanque y, además, se asegura de que están presentes en cantidad suficiente. A ello se suma que hoy es posible cultivar levaduras con determinadas características: algunas elevan la producción de alcohol, otras aumentan la glicerina, que confiere al vino una sensación de suavidad en boca, otras realzan la tipicidad aromática de ciertas variedades de uva concretas. Y además, también existen auténticas levaduras potenciadoras del aroma, que ayudan a las variedades de uva con menos sabor propio a lograr una frutalidad exuberante (aunque suele disiparse al poco tiempo). En Europa, en total, están permitidos varios cientos de tipos de levaduras purificadas industriales y muchos vinicultores superiores experimentan una y otra vez, hasta encontrar la levadura óptima para su vino.

¿Se colorea el vino?



Foto: VINUM

El color de los vinos tintos sólo puede proceder de la uva.

Texto: Alain Bramaz

El color de un vino (es decir, su tono y su intensidad o capa) influye más de lo que imaginamos en la primera impresión que nos produce el vino al catarlo o beberlo.

Además, alimenta una actitud de expectación muy concreta, pues los colores más intensos (en el caso del tinto) se suelen asociar con más sabor y plenitud. Ni siquiera los catadores profesionales son del todo inmunes a la preferencia instintiva por los vinos con mucha capa, pues ¡también se bebe con la vista! Por otra parte, los amantes del vino experimentados saben que el color y la calidad del vino no necesariamente están directamente relacionados. Por ejemplo, los vinos de gama alta de Borgoña, hechos con uva Pinot Noir, nunca poseerán la capa de un Cabernet Sauvignon (asequible) y, a pesar de ello, son de máxima categoría mundial.

Aun así, un color intenso efectivamente es un argumento comercial. Por eso, muchos productores de vinos se afanan

por conseguir embotellar el máximo posible de color. Naturalmente, el color sólo ha de proceder de las uvas y no está permitido el añadido de otras sustancias colorantes. Tampoco está permitida la decoloración del vino tinto, por ejemplo para la producción de rosados.

Independientemente de la variedad de uva que se haya utilizado en la elaboración, hay diversas posibilidades de controlar y aumentar la intensidad del color del tinto. En el viñedo se intenta conseguir la incidencia óptima del sol sobre los racimos, ni excesiva ni demasiado escasa, realizando podas de hojas (regulación del follaje), lo cual tiene consecuencias en la formación de los pigmentos (cantidad y tipo) en la piel de las uvas.

En la bodega, el objetivo es la mejor extracción posible de estos pigmentos propios de la uva. Algunos factores de gran importancia son la temperatura y el tiempo de contacto de los hollejos con el zumo de uva, antes y durante la fermentación.

En la posterior elaboración del vino, se procurará que el color se estabilice y no se pierda. También en esta fase tienen relevancia para el vino joven la temperatura y la dosificación adecuada de oxígeno.

Por ello, los vinos elaborados en tanques de acero se trasiegan intencionalmente sin tapar, incluso se les añade oxígeno en dosis calculadas. En la bodega de roble, el añadido de oxígeno tiene lugar de manera natural a través de los poros de la madera.

En España, es de sobra conocido el potencial colorante de la uvas mediterráneas, como la Monastrell o la Garnacha Tintorera. Su color y grado alcohólico han reforzado multitud de vinos de otras regiones españolas menos agraciadas. Esta práctica actualmente está prohibida dentro de una denominación de origen o de un vino de la tierra. Las foráneas con mucho color, como Tanat, Malbec, Petit Verdot y las habituales Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah, entre otras, también han seducido a los enólogos.

Saber, catar y gozar

Para perfeccionar el olfato, un catador profesional, Jean Lenoir, ha diseñado un conjunto con el carácter de un básico alfabeto olfativo. O mejor, tres, basados en el mismo lenguaje.



LA NARIZ DEL VINO, en versión completa, es una colección de 54 frasquitos que han atrapado otros tantos aromas diferenciados que se pueden encontrar en los distintos vinos. Se presentan ordenados en un libro-cofre entelado y se acompañan con fichas descriptivas que, de forma visual, ayudan a retener y memorizar cada aroma, al asociarlo con otros ingredientes donde puede encontrarse. Existe un segundo kit para especialistas, que contiene doce aromas para definir los defectos del vino, desde el acorchado al azufre.

LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO"

Los aromaniacos pueden disfrutar de los 12 aromas más expresivos que el roble otorga al vino. Son aromas que ya están en estado natural en la madera del roble, como la nuez de coco o el clavo, otras aparecen durante las distintas etapas de la fabricación de la bodega y, sobre todo, durante su tostado (vainilla, especias y tueste). Si usted es fabricante de barricas, usuario o catador de vinos ahora podrá adivinar de qué tipo de roble se está hablando.

LA NARIZ DEL CAFÉ. Los aficionados al café disponen también de una exploración olfativa profunda. Las colecciones, desde la más básica y económica Versión Tentación, con 6 aromas, hasta la más completa y puntillosa Versión Pasión (en la foto), con 36 aromas, son la puerta a un camino de iniciación, un entrenamiento para conocer y poner palabras a las sensaciones más evanescentes. La presentación en estuches de madera lo convierte en un precioso y preciado regalo.

- LA NARIZ DEL VINO: 12 aromas blancos, 78,50 € • 12 aromas tintos, 78,50 € • 24 aromas, blancos y tintos, 149 € • 54 aromas, 336 € • 12 defectos: 78,50 €.
- LA NARIZ DEL VINO "ROBLE NUEVO": 12 aromas, 80 €.
- LA NARIZ DEL CAFÉ: 6 aromas (Tentación), 33 €.

Bomba de vacío

Con ella conseguimos extraer todo el oxígeno que queda en la botella y dejarla tapada hasta la próxima degustación, todo con la misma pieza.

Ref. 107722

Precio: 16 €



FORMA DE PAGO

- Tarjeta de crédito (Visa, Mastercard)
 - Transferencia bancaria al hacer el pedido.
 - Contra reembolso (más gastos de correo).
- Gastos de envío hasta 2 kg.: 10 €; resto, según peso (precios para la Península, IVA incluido)

PEDIDOS: Tel. 915120768. Fax 915183783 l.minaya@opuswine.es

Tapones para sibaritas

Tapón Uranus



Set de servicio de vino que forma parte de la colección inspirada en el sistema solar. Está compuesto por un tapón para el vino y un dosificador antigoteo, ambos desarrollados en acero inoxidable macizo. Pueden ser utilizados juntos o de forma independiente y se adaptan a cualquier tipo de botella de vino.

Ref. 107703 Precio: 14 €

Tapón Plutón

También en acero inoxidable, su alargado extremo se enfría tras ser introducido en la nevera, y crea una zona de frío en el cuello de la botella que impide que el cava pierda su gas.

Ref. 107704 Precio: 13 €



Tapón Júpiter

Tapón para vino realizado íntegramente en acero inoxidable macizo y, como todos nuestros tapones, pulido por control numérico.

Ref. 107709 Precio: 14 €



Sacacorchos de lujo

Pulltex Classic Crystal

Un sacacorchos profesional para presumir de sumiller anfitrión. Con inserciones de cristal de Svarowsky.

Ref. 107755 Precio: 50 €

Set de aromas

Set de esencias de vino completo, con la garantía de Pulltex, para iniciarse en la aventura sensorial de la cata de vinos.

Ref. 107760 Precio: 115 €



De lo más ingenioso

El uso del decantador o «decanter» requiere una extrema limpieza para que no conserve o adquiera ningún aroma que pueda influir en el vino.

Pulltex viene a resolver la eliminación de posos del vino o de residuos calizos de la propia agua. Es una tira a la vez rígida y flexible, de material ligeramente abrasivo y absorbente, de modo que se puede adaptar a las formas caprichosas de cada decantador, y llegar a todos los rincones.

Ref.P-1009: Precio: 12 €



Para vestir las paredes

La revista Vinum ha recorrido medio mundo buscando terruños, viñas, bodegas, vinos, con sus paisajes y paisanajes. Es testigo ocular de toda la tramoya que exige la elaboración de un vino, desde los trabajos en la viña hasta el embotellado.

Decore su bodega, su restaurante, su sala de cata con algunas de las mejores fotos que se han publicado en la revista Vinum. Todas las fotos son obra de Heinz Hebeisen, dos veces Premio Nacional de Turismo "Ortiz de Echagüe" (1987 y 2000)

Precios y acabados

Tamaños:
50 x 70 cm y 70 x 100 cm

Acabados:
Foam con perfil de aluminio.

Aluminio lacado con bastidor de refuerzo.

Lienzo con un bastidor de madera.

Forma de pago:

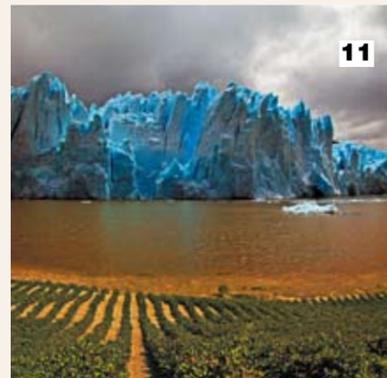
- Visa/Master Card
- Transferencia bancaria al hacer el pedido
- Descuento al pedir 5 fotos en un mismo pedido: 60 Euros

Precio sin IVA (16%); transporte por mensajero a domicilio incluido.

Pedidos:

Tel. 915 120 768 Fax 915 183 783 I.minaya@opuswine.es
Las fotos se pueden ver ampliadas en la web: www.mivino.info/shopping.jsp

Tamaño	Acabado	Precio	Código de pedido	Colección (12 fotos)
50 x 70	Foam / Aluminio	120 €	NºFoto_5070_foam	1.150 €
50 x 70	Aluminio lacado	130 €	NºFoto_5070_alu	1.250 €
50 x 70	Lienzo / Madera	130 €	NºFoto_5070_lienzo	1.250 €
70 x 100	Foam / Aluminio	185 €	NºFoto_100_foam	1.750 €
70 x 100	Aluminio lacado	190 €	NºFoto_100_alu	1.800 €
70 x 100	Lienzo / Madera	160 €	NºFoto_100_lienzo	1.500 €



Agenda NOVIEMBRE /DICIEMBRE 2009

DICIEMBRE
San Sebastián

GASTRONOMIKA

El Diario Vasco, fundador del congreso gastronómico de San Sebastián hace 10 años, estrena la nueva etapa del mismo, San Sebastián Gastronomika 09, con la producción de grup gsr-produccions de gastronomía, y un comité técnico formado por Hilario Arbelaitz, Karlos Arguiñano, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana y Roser Torras. Un programa ineludible para cualquier profesional o aficionado.

7/11 NOVIEMBRE
Alicante

LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA

La Ciudad de la Gastronomía, instalada en el recinto ferial de Alicante (IFA) se convierte este año en la nueva sede del Congreso "Lo Mejor de la Gastronomía" que rige Rafael Gascía Santos, y será escenario de la muestra y de las ponencias, actividades y concursos más diversos, junto a los 200 espacios abiertos al público en la ciudad y los 24 talleres de alta cocina www.lomejordelagastronomia.com

2 NOVIEMBRE
La Coruña

VINUM FINISTRERRAE

La Coruña celebra la III edición de su biennial gastronómica, reclamo hostelero y profesional que esta vez reunirá a 250 vinos de diferentes Denominaciones junto a productos típicos mediterráneos y delicatessen internacionales del vino europeo.

2/8 NOVIEMBRE
Madrid

V SEMANA DEL QUESO DE IDIAZABAL DE PASTOR

Noviembre es tiempo de vino nuevo, de castañas y ahora también de quesos norteños. Diez queserías y diez restaurantes de Madrid serán sede permanente de exhibiciones, aperitivos, catas y menús preparados para la ocasión en torno a un producto estrella: el Idiazabal de pastor. Y los días 2, 3 y 4 en la Casa Vasca, un especialista, Ramón Aguiriano, ofrece cada tarde dos catas comentadas, a las 6 y a las 7,30 h.

HASTA 15 NOVIEMBRE
Madrid

CURSO DE SETAS PARADIS

Crece la afición a la micología, a los paseos productivos por el bosque y a las sorpresas gastronómicas que pueden salir de la típica cestita de otoño. Pero, para disfrutar plenamente hace falta conocimiento y seguridad. Eso es lo que ofrece cada año por estas fechas la cadena Paradis en tres de sus sedes madrileñas, Casa de América, Paradis Madrid, de Marqués de Cubas y la flamante y espectacular Espacio 33, en el piso 33 del rascacielos del paseo de la Castellana.

PRIMER

SALÓN DE LOS VINOS
DE MACERACIÓN CARBÓNICA

12 Y 13 DE DICIEMBRE DE 2009
PALACIO DE CONGRESOS
PASEO DE LA CASTELLANA, 99
28046 MADRID

Se acercan las fechas para celebrar Primer, la fiesta del vino nuevo. La editorial Opus Wine convoca, como cada otoño, a las bodegas elaboradoras de esta tipología tradicional que en algunas regiones se califica como "vino de cosechero, con el fin de que los buenos aficionados y los profesionales conocedores disfruten de los primeros colores y aromas del vino recién nacido.

Como novedad, este año la fiesta sale del Salón a la calle, a bares y barras de los que informaremos puntualmente.



WINE in MODERATION.eu
Art de Vivre
EL VINO solo se DISFRUTA con MODERACIÓN



BOGEGAS ARAGONESAS, S.A.
Carretera de Magallón, s/n
50529-Fuendejalón, Zaragoza • España
www.bodegasaragonesas.com
Tel.: 976 862 153 • Fax: 976 862 363

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 Ángeles
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
Dirección Comercial:
Pilar García Solé
pilar.garcia@vinum.info
Cristina Butragueño
cristina.butragueno@vinum.info
Coordinación: Yolanda Llorente,
Nieves González
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
Editor: Thomas Köhler

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)



NICOL'S

joyeros • madrid 1917

SORTIJA "BLUE GALAXY". PIEZA UNICA



Aspilicueta

Signo de distinción

