Nº 74 Diciembre 2009 6 EUROS www.vinum.info

vinum

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

E - 74 DICIEMBRE 2009

vinum

NUESTRAS CATAS:
Champagne, vinos de Terruño
Madeira y las Novedades

Los vinos de terruño Islas de vino (III): Madeira Champagne en el mercado español Entrevista: Gaja Gaia Catas: Champagne, Terruño y Madeira

La tierra también se bebe

¿Cuánto suelo contiene un vino de terruño?

ISLAS DE VINO (III)
Madeira se moderniza

ENTREVISTA
Gaja Gaia, enóloga

CHAMPAGNE
En el mercado español

Passion

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

Chopard

CLASSIC RACING COLLECTION
1000 MIGLIA GT XL CHRONOGRAPH

FOTO DEL MES

Nos hemos preguntado cuánto de terruño hay en en el vino, cuánto le deben el aroma, el sabor y el color final a la tierra donde han crecido las cepas. Página 16.

Pizarra mojada en la copa

Todos sabemos que el aura del vino se alimenta en buena parte de leyendas. Perogrulladas y patrañas. Estoy pensando, por ejemplo, en los 289 vinicultores que me espetaron, con gesto serio: "Un buen vino se hace en un 90 por ciento en el viñedo". Esta aseveración, evidentemente, no es falsa. Pero es que ya ha llegado a ser tan obvia y banal, es como si en la presentación de un nuevo modelo de coche el director de BMW dijera: "Y nuestro nuevo XD3 también tiene cuatro ruedas y un volante."

Algo parecido ocurre con la discusión sobre el "terruño". Estoy oyendo al misionero de Burdeos elogiar al Haut-Brion del 90 como el gran vino de terruño por antonomasia. Claro que sí. Según la definición moderna, el concepto de "terruño" engloba los factores suelo, clima y también la acción del hombre, es decir, todos los elementos que determinan el carácter de un vino. Si el vinicultor, cuando trabaja en el viñedo, está pensando sobre todo en el negocio, incluso el precio de venta formará parte del difuso concepto de terruño, ¿no?

En este número planteamos una pregunta concreta: "¿Cuánto suelo hay en el vino?" También nuestra investigación se mueve por territorios inciertos. Aunque sobre este tema hay toda una serie de tratados altamente científicos, pero cuanto más meticulosa y larga es la lista de los resultados de los análisis, menos vinculantes son, por lo general, las conclusiones.
A pesar de todo ello, creo tan firmemente como una roca de pizarra que el carácter del vino refleja el suelo. Creo que una cepa que hunde sus raíces hasta diez metros de profundidad en un suelo de pizarra, por ejemplo, es capaz de aportar más a las uvas, y con ello al vino, que una escasez constante de agua. Y tampoco quiero saber con absoluta exactitud nanomicroscópica cómo funciona este hecho. "Hay cosas conocidas y cosas desconocidas, y entre ellas hay puertas", escribió en su día el poeta William Blake. Algo parecido se me antoja el tema de la influencia del suelo en el vino...

«Creo tan firmemente como una roca de pizarra que el carácter del vino refleja el suelo».

Claro que podría ocurrir que les importe más la calidad del vino en la copa que la cuestión casi bizantina de cuánto le debe el vino a la tierra donde ha crecido la cepa. Abandónese, entonces, y disfrute.

Thomas Vaterlaus

Entrevista: Gaia Gaja. Pág. 42.

Terruño: ¿cuánto suelo hay en el sabor de un vino? Pág. 16.

Islas de vino III: Madeira. Pág. 28.

Champagne de añada en España. Pág 14.

ACTUALIDAD

6 CARTAS DE LOS LECTORES

8 INTERNACIONAL
Cuentos espumosos de Italia

10 NACIONAL
Oriente brinda con vinos españoles

12 NACIONAL
En tiempos de crisis, calidad-precio

MAGAZIN

14 CHAMPAGNE
La venta en España

16 TERRUÑO
¿Cuánto suelo hay en el vino?

28 ISLAS DE VINO (III)
Madeira, la isla del vino eterno

42 ENTREVISTA
Gaia Gaja

Foto portada:
Heinz Hebeisen.

GUÍA

46 CATA CHAMPAGNE
Un mercado inabarcable

52 CATA MADEIRA
Los viejos madeiras nunca mueren

53 CATA TERRUÑO
Cuánto suelo tiene un vino

59 NOVEDADES
Lo último del mercado español

SERVICIOS

3 EDITORIAL

60 CONOCER
La recepción de la uva

61 CONOCER
Escuela de vinos jóvenes

62 SHOPPING

65 AGENDA

66 QUIÉNES SOMOS

Los degolladores utilizados hasta ahora exclusivamente para los Oportos ya se venden en España para nuestras viejas añadas.

¿Un degollador?

Hace tiempo que busco un degollador. y no consigo encontrarlo ni siquiera en tiendas de vino especializadas. También me gustaría saber si además de utilizarlo con vinos de Oporto se podría usar con otro tipo de botellas.

María Jesús Fernández Dávila, Villanueva del Pardillo (Madrid)

El degollador sirve para algo más que para abrir de forma espectacular un vino especial, un oporto o vino viejo. En estos vinos viejos, el corcho podría estar deteriorado. Si se abriese la botella con un sacacorchos convencional, se podría destrozar el corcho e impregnar todo el vino. Para que esto no suceda hay dos formas de abrirlo: con un sacacorchos de láminas o con un degollador, artilugio tradicionalmente utilizado para los oportos vintage (de añada) muy viejos, aunque ya hay quien lo utiliza para abrir todo tipo de vino muy viejo.

Aunque el modelo tradicional de degollador es complicado, hace poco tuvimos la oportunidad de probar el primero "made in Spain", lanzado recientemente al mercado por Popy Wine, de muy fácil manejo y diseño cuidado al detalle. El tamaño se ha reducido para hacer la tenaza más manejable, se ha diseñado un disco de corte estándar apto para el 80% de las botellas de vino y la bombona de gas es pequeña, fácil de instalar y con capacidad para ocho degüelles.

Antes de utilizarlo, es importante limpiar el cuello de la botella y calentar la tenaza unos quince o veinte minutos. Mientras, en un vaso, se dispone agua con hielo, donde se introduce una pinza con esponjilla que se utilizará después para el corte en frío. Con la tenaza caliente, se abre y se abraza el cuello de la botella -¡ojo!- por debajo del corcho. Y aquí llega lo interesante: dejamos la botella sin moverla -tradicionalmente se hace girar el degollador para dibujar el corte- durante unos veinte segundos. Después, se quita la tenaza y rápidamente se aplica la pinza fría. Esta diferencia de temperatura romperá, asombrosamente para quien nunca lo haya visto, el cuello de la botella. Como precaución, sirva el vino a través de un embudo con filtro de acero inoxidable (que incorpora el conjunto) sobre el decantador para evitar encontrar alguna pestaña de cristal.

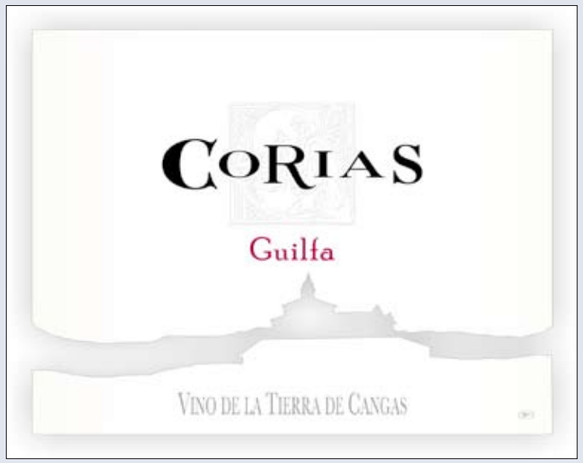
El tamaño de las barricas

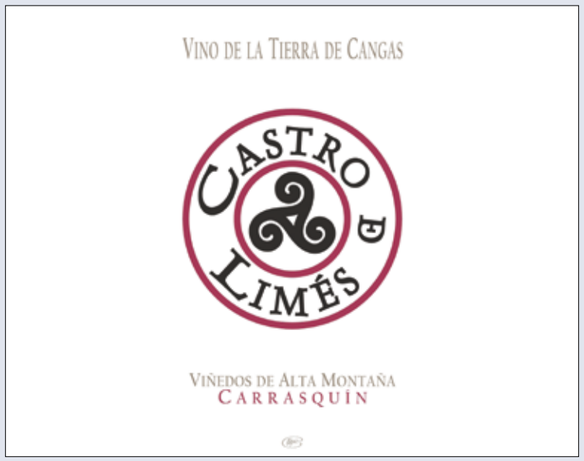
Me llama la atención la cantidad de tamaños diferentes de barricas que hay. ¿Cuántas existen y cuál es su finalidad?

Javier Castro, Madrid

La barrica se inventó para conservar y transportar el vino. Con el tiempo, se detectó que la barrica mejoraba los vinos, los hacía más estables y duraderos en el tiempo y les añadía aromas. La norma básica para un un roble es no pecar de excesos y dejar el máximo protagonismo al vino, a la identidad de la uva. En el mercado existen varios modelos de barrica, con tres capacidades estándar: 225, 228 y 300 litros. Después está la pipa o bocoy y la bota, que varían entre capacidades de 400 y 800 litros. También tenemos el Feuillete, utilizado en Francia, que se presenta en dos tamaños: el de Borgoña -con capacidad para 114 litros- y el utilizado en la región de Chablis -132 litros-. Por último está el fudre, que tiene diversos tamaños, aunque la mayoría de ellos superan los 1.000 litros de capacidad.

Las nuevas tendencias apuntan al uso de barricas de 500 litros, e incluso fudres, para vinos más delicados, como los elaborados con garnacha tinta. La intención no es otra que estabilizar el vino y ceder el mínimo de compuestos aromáticos del roble, sin pérdidas de color. Los contenedores más grandes, como el fudre, están tradicionalmente destinados a los Oportos Vintage, LBV o Ruby, donde no interesa que la madera aporte nada y, además, los vinos conserven todo el color.





Vino superior
La appelation Bordeaux supérieur (lo que sugiere que también tiene que haber un "Bordeaux inférieur") pronto pasará a denominarse Bordeaux Premier Cru, siempre y cuando la Administración Estatal de Protección de Denominaciones otorgue su visto bueno.

La energía de los orujos
Ha sido aprobado un decreto ministerial que permite a los vinicultores del Piamonte utilizar los desechos de la vinificación, por ejemplo los orujos, para generar energías alternativas. Otras regiones italianas también están considerando la posibilidad de introducir este tipo de reciclaje una vez que la nueva regulación OCM de la UE lo ha hecho posible. Hasta ahora, los orujos sólo se podían utilizar para la destilación.

Vinoterapia
El alcalde de Salemi (Sicilia), Vittorio Sgarbi, apoya la vinoterapia. En el marco del Festival Benedivino, se bañó ante el público en 3.000 litros de tinto siciliano. El alcalde no sólo pretendía cuidar su salud, sino sobre todo promocionar las cualidades (terapéuticas) del tinto italiano. Si este gesto hace escuela entre los políticos italianos, pronto se acabará el exceso de producción.

Reglamentos de la UE
El 1 de agosto entró en vigor una nueva reglamentación de la UE para el vino (a partir de la cosecha de 2009). En lo sucesivo, ya sólo se distinguirán dos categorías: vinos con denominación de origen protegida (IGP, Indication Géographique Protégée) y vinos sin ella. Lo que antes se llamaba "vino de mesa", ahora se denomina "vino sin IGP" y se puede reseñar en la etiqueta la variedad de uva y la añada. El grupo de vinos con denominación protegida engloba tanto a los antiguos "vinos de la tierra" como a los vinos AOC.

Foto: VINUM

Mario Botta

SAINT-ÉMILION

Mario Botta revoluciona la arquitectura de château

En abril de 2005, el empresario suizo Silvio Denz adquirió la finca de grand cru Château Faugères en Saint-Émilion para convertirla, con la ayuda de su amigo Stephan von Neipperg (Canon la Gaffelière, La Mondotte) y del enólogo Michel Rolland en una finca superior exquisita. El siguiente paso hacia su ambiciosa meta fue la construcción de una bodega diseñada por el arquitecto estrella de su país Mario Botta que ha empezado a funcionar con puntualidad para la cosecha de 2009. Todo Burdeos acudió a la inauguración de las instalaciones, que probablemente se cuenten entre las más revolucionarias de la Gironda.

Cuentos espumosos de Italia

Foto: ZVG

Celebración de la primera vendimia de la DOC Prosecco.

Ha sido una vendimia de Prosecco histórica: a principios de septiembre se llevó a cabo la primera vendimia en la recién creada zona DOC Prosecco, en el noroeste de Italia. En la Distilleria Bottega en Bibano (Treviso), este acontecimiento se celebró con una Festa della Vendemmia muy particular: la Compagnia della Calza, que antaño fue una asociación de jóvenes aristócratas venecianos, marcó el inicio de la vendimia luciendo trajes de época para rememorar la tradicional solidaridad de Venecia, la Ciudad de la Laguna, con la vinicultura de su zona interior.

La crisis económica, por cierto, no parece afectar a Prosecco. En la primera mitad de 2009, la exportación de espumosos italianos en general aumentó en aproximadamente un 15 por ciento. En EE UU, la importación de espumosos italianos ascendió un 24 por ciento (con una plusvalía del 17,2 por ciento). Este espectacular aumento en EE UU se produce para perjuicio directo de los espumosos franceses, sobre todo los de Champagne: sus ventas descendieron un 27,7 por ciento en cantidad, y un 44,4 por ciento en valor.

Señorío
de Guadianeja
El camino del placer
Reserva Especial
Guadianeja
Vinícola de Castilla
www.vinicoladecastilla.com
Tlf. 926 64 78 00
WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre
El vino sólo se disfruta con moderación
Señorío de Guadianeja

Vino, con moderación
Paulina Campo, directora de The Wine Academy of Spain, y Pau Roca, secretario de le Federación Española del Vino (FEV), han formalizado la firma del protocolo de adhesión a la iniciativa Wine in Moderation junto con Wine Future Rioja. Esta iniciativa de la Comisión Europea sobre Alcohol y Salud se sustenta en tres pilares: la investigación y la divulgación científicas, la coordinación y ejecución de acciones formativas y educativas, y la autorregulación de la industria vinícola en materia de publicidad y comunicaciones comerciales.

Primera red para el sumiller
Elena Adell, enóloga de Azpilicueta, y Miriam Ecelolaza, directora de Marcas de Domecq presentaron en Valladolid www.azpilicuetasumiller.com, que nace con el objetivo de convertirse en una herramienta de formación y consulta, foro especializado y punto de encuentro para sumilleres. La web cuenta con la colaboración del famoso sumiller Custodio Zamarra.

Paco Cordero, campeón del Torres Quiz Master
El Torres Quiz Master es un trepidante concurso de preguntas y respuestas relacionadas con el mundo del vino en el que han participado más de 100 concursantes, sumilleres y profesionales del mundo de la restauración de distintas ciudades españolas. El jurado -en el que se encontraban Juan Muñoz, presidente de la U.A.E.S; Oriol Guevara, director del INCAVI, y Vinyet Almirall, directora de Comunicación de Bodegas Torres- eligió como ganador a Paco Cordero, del restaurante Cantó de Santa Coloma de Gramanet, que recibirá como premio una vuelta al mundo vinícola de Torres en la que visitará las bodegas del grupo en Chile, California y Vilafranca.

Hong Kong Wine & Spirits Fair
Oriente brinda con vinos españoles

La cita fue en Hong Kong, la puerta histórica de Oriente. La International Wine & Spirits Fair, celebrada a principios de noviembre, reunió 520 expositores de 34 países de los cinco continentes y a muchos de los mejores sumilleres y los grandes comerciantes de vino del mundo.
La participación española fue tan brillante como eficaz. El ICEX, con 34 stands, organizó un apretado programa de catas temáticas y degustaciones con vinos españoles para lograr la mayor difusión entre los visitantes profesionales y la mayor repercusión entre la prensa especializada.
Como exhibidor individual, la D.O. Manchuela presentó sus vinos en una cata llena hasta la bandera y, ademas, participó en el cocktail más exclusivo, sólo para 20 firmas destinado a compradores internacionales, con más de 500 profesionales del sector.

Burbujas en el agua

Noticia es la falta de noticias. Publicidad, en el caso de Freixenet, ha sido la falta de su publicidad, del estreno siempre sonado de sus burbujas navideñas. Por la crisis económica global la empresa decidió repetir la campaña del año pasado, la danza burbujeante del Equipo Español de Natación Sincronizada. Lo justificaba también el éxito de percepción de la campaña, el mayor de su historia, que les ha valido entre otros el premio a la Excelencia Publicitaria y un puesto en los fondos artísticos del Museo Reina Sofia.
Como complemento, JWT ha producido un extenso documental que refleja desde dentro lo que supone ser una nadadora sincronizada de élite, un filmeque ya se pude ver en la web de Freixenet junto al anterior de Scorsese.

Armand de Brignac de oro

1.000 marcas de Champagne reunidas en una cata memorable. Los más importantes críticos de vino y sumilleres se enfrentan a ciegas con las copas, sin conocer, claro está, referencias ni precios. En el recuento, el Brut Gold de Armand de Brignac elaborado por la familia Cattier en su bodega fundada en 1763, desbancó con 96 puntos a las firmas más ilustres -Dom Perignon en segundo lugar, Mumm tercero, cuarto Roederer...-. Y eso desnudo, antes de que frente a los catadores se desvelara su deslumbrante vestido de oro. La botella opaca de metales nobles es la tarjeta de visita de esta exclusiva marca que se ha situado en la alta sociedad de Estados Unidos. A España llega de la mano de Tobal Import.

La idea era tan romántica como eficaz. François de Graeve hace casi 15 años la puso en pie uniendo su pasión por descubrir vinos en cualquier rincón del globo con el exquisito mimo al acercarlos a la copa del aficionado. Ahora el catálogo crece y se amplía -en una página web que invita a soñar- con estuches de regalo, juguetes para la mesa o la bodega, licores exóticos y una lista interminable de productos surgida de la búsqueda y la curiosidad de François y ahora de su hijo Franck.

LOS VINOS DEL MUNDO

La copa, placer global

Desde el Champagne más exquisito al trago cotidiano o exótico. Desde el más sofisticado sacacorchos al accesorio o regalo más original para la mesa. Todo está en una web.

El viaje de Francois de Graeve por los vinos del mundo, su vocación íntima por curiosear cada rincón del globo donde haya una viña tentadora o una bodega sabia se viene plasmando desde hace casi 15 años en una empresa ejemplar donde invita a compartir sus hallazgos, copa a copa. Ahora, a través de su página web, los aficionados pueden acompañarle virtualmente en la búsqueda de vinos y productos por países de los cinco continentes, disfrutar de la visión global y la aventura de un viaje por el mundo vitivinicola.
La web ha sido concebida con talante didáctico y a la vez muy eficaz, de modo que la información sobre vinos, copas y bodegas es exhaustiva; la búsqueda por países, tentadora y rápida, y las fórmulas de compra, tan sencillas como el recorrido por una tienda real. Incluso más, con la ayuda de la clasificación de todo el catálogo por rangos de precios, tan útil para buscar regalos como compras masivas o caprichos personales. Rango que va desde un mendocino tinto, Angaro de Malbec y Syrah a 3,87 euros, a un celestial aguardiente alemán de endrinas a 135 euros. Otro hallazgo es la seccion de ofertas, plenamente convincentes puesto que explican las razones de las rebajas, por ejemplo, que sean las últimas botellas de una partida o que las etiquetas estén un poco defectuosas, aunque el contenido permanece impecable.
Como muestra, un montón de botones en la pantalla. Elegimos, de cara a las fiestas, un delicioso juguete, un innovador concepto de la coctelería para uso doméstico. Los Cócteles Conelly no vienen premezclados, sino en dos dosificadores unidos por el exterior: en uno, el preciso porcentaje de licores de primerísima calidad. En el otro, la exacta cantidad de selectos zumos de fruta. Entre ambos reúnen por separado hasta ocho ingredientes que, de estar previamente combinados, no resistirían el paso del tiempo manteniendo su máximo de sabor, calidad y frescura. Sólo hay que unir los dosificadores en la coctelera con hielo y agitar con brío.
O, para los más clásicos, grandes tintos franceses como el Château Montus Prestige a precio especial, o champagnes y espumosos de Australia, Argentina, Sudáfrica, un Cremant borgoñón o el prestigioso Philipponnat... Elegidos a capricho y presentados en un estuche con dos copas, a punto para brindar.
En fin, el catálogo crece día a día, lo que permanece es el mimo de la logística de conservación y transporte, que garantizan que los vinos llegan en perfecto estado a las bodegas más lejanas de la península o las islas.
Estas navidades, un brindis global.

Los Vinos del Mundo
C/ Nil Fabra 34- En-2
08012 Barcelona
Tel. 93 486 42 42
Fax: 93 486 42 49
www.losvinosdelmundo.com

"Blancos de Rueda", en la copa y en la Liga

El equipo de baloncesto de la Liga ACB "Blancos de Rueda" ha realizado la primera visita a su patrocinador principal, el C.R.D.O Rueda. El objetivo no era sólo conocerse personalmente, sino que la plantilla conociera de primera mano lo que hace la D.O. Rueda y el momento que se vive en el sector del vino. El Presidente del Consejo Regulador, Francisco Javier de Íscar, dio la bienvenida a los jugadores, y el secretario, Ramón Bocos Ruiz, glosó las características de la D.O.Rueda ilustradas en un audiovisual.El equipo han obsequiado al presidente con un balón firmado por la plantilla.

Bulgaria, grandes vinos para caza mayor

Bulgaria es un país famoso por su yogur, sus rosas y sus vinos, y en esta época por sus espléndidos trofeos de caza mayor. Gran parte del territorio es boscoso,las reservas de caza cubren 600.000 has., y cada año reúne a más de 3.000 cazadores de toda Europa que no solo pretenden cazar corzos, rebecos, muflones y jabalíes sino degustarlos acompañados por famosos vinos búlgaros Todorov, Pamidovo, Trakia Terra Talgra, Pulden...

100 ricas direcciones Vinos de Navarra

El C.R.D.O. Navarra ha presentado su última publicación, una Guía de Vinos y Bodegas de la D.O, a todo color, con la información e ilustraciones más actuales. Al acto asistió Miguel Sanz, Presidente del Gobierno de Navarra, Begoña Sanzberro, Consejera del Medio Rural junto a la Presidenta de la D.O. Pilar García-Granero. Los 2.500 ejemplares se distribuyen en la sede del Consejo, en Olite.

Gourmet estrena las Guías 2010
En tiempos de crisis, calidad-precio

Rigurosas y cien por cien independientes, acuden una edición más, la 31º, a su cita con el lector, con el viajero. La Gourmetour reúne 1.323 restaurantes comentados y calificados, 1.529 hoteles que merecen una visita, 2.010 recomendaciones de interés, 1.184 tiendas gastronómicas de 568 ciudades y pueblos.
La Guía de vinos llega a su edición XXVcon 4.940 vinos catados a ciegas, 1.088 comentados y calificados, 1.142 bodegas con todos sus vinos y 320 tiendas especializadas de 105 zonas vinícolas. Entre las novedades de esta edición destaca un reportaje sobre los vinos de Sudáfrica y el símbolo de recomendación (un pulgar hacia arriba) en los vinos que destacan por su excelente relación calidad-precio y que han conquistado al Comité de Cata.
Incluye un facsímil con las noticias más destacadas del mundo del vino desde 2005, el cuadro de honor desde 1991, así como una relación de los Premios de la Guía de Vinos Gourmets desde su nacimiento:1989.
Son 944 páginas apretadas, y cuesta 23 euros.

Paternina
Juego de los sentidos

Bodegas Paternina ha puesto en marcha dos nuevas formas de asomarse a la cultura del vino y a su bodega. La fórmula Visita+Cata Comentada se abre los sábados y domingos a las 11:00 h. Tras recorrer los calados del siglo XVI, los visitantes disfrutan una cata dirigida por un experto para comparar el estilo de los vinos de la bodega.
El programa Visita+Maridaje, a las mismas horas, amplía la cata y degustación con un surtido de tapas realizadas por el Restaurante El Conde, diseñada conjuntamente por el enólogo y el chef. Cuestan, respectivamente, 15 y 20 euros.

Macallan & Lalique
Unidos en una joya

Por fuera, la legendaria casa francesa de cristal, Lalique, se ha inspirado en uno de los pilares de la destilación, en el corte preciso. Dentro, The Macallan atesora el trago mas preciado, su Single Malt de 57 años, perfecta fusión entre dos barricas, una de roble americano aderezada con jerez, que data de 1950, la segunda es una mezcla de barricas de roble español que previamente han albergado jerez, rellenadas en 1949, 1951 y 1952. Dada la exclusividad de este líquido, solamente se han podido elaborar 400 decantadores de esta tercera edición de botellas joya que sugieren un delicado perfumador. La única que se vende en nuestro país de este Lalique III está valorada en 10.000 euros

El Champagne en España

Texto: Javier Pulido

Fruto de la burbuja inmobiliaria, del esplendor que ha vivido España en la última década, los productos Premium han cobrado mayor protagonismo. Y el champagne, siendo, curiosamente, un producto de élite, lleno de simbolismo, de glamour… demandado como sinónimo de exclusividad, de jerarquía, también ha encontrado un hueco entre los aficionados y nuevos consumidores de alto poder adquisitivo.

El consumo de champagne en España, si bien de escaso volumen con respecto al consumo de otros países, siempre se había mantenido estable, con ligeras subidas anuales, sobre todo desde que se instaló el euro y pudimos tener mejor visión de sus precios. El surtido lo exhibían una veintena de distribuidores que apostaban por tan noble bebida, con un solo fin: ayudar a celebrar las Navidades o actos de similar entidad de carácter festivo. La imagen que se tenía del champagene, y que sigue prevaleciendo, es la exclusividad.

Se estima que la media que un consumidor está dispuesto a pagar por una botella son 25 euros, aunque ya comenzamos a ver precios más económicos, de bodegas menos conocidas, que mantienen la calidad que se espera de un champagne. El concepto de vintage, millésime o de añada -las tres palabras significan lo mismo-, comienza a ser tenido en cuenta como marchamo de una sólida añada, como por ejemplo 1996 ó 2002, siempre en nuestras oraciones. Es un mercado en constante crecimiento y demanda.

Ahora bien, entre las muchas cosas que ignora el público español sobre estos vinos son los champagnes rosados, la máxima excelencia y valoración por la que un francés siente admiración y devoción. Aún siendo bajo su consumo, ha crecido su demanda en los últimos años en un 8,1%. Inevitablemente se recurre injustamente a la comparación con los rosados españoles, no muy valorados entre nosotros.

El fenómeno

El crecimiento paulatino del champagne en España, el octavo país donde más se consume, se ha ralentizado un poco, víctima de la recesión económica. Es entre 2005 y 2007 cuando España recibe las mayores exportaciones de champagne, se triplica el consumo, atendido por casi setenta distribuidores. Hablamos de 4,5 millones de botellas al año en 2007, una cifra ya muy respetable. Cataluña (33%) y Madrid (30%) son los mayores consumidores, seguidos del País Vasco (10%).

El mercado español se caracteriza por un consumo de gamas altas que no escatima en precios. El lujo con todas sus consecuencias. En los países de mayor consumo, el rango de precios oscila entre los 30 y 50 euros. Sin embargo, en España el precio no es determinante para la compra, como sí ocurre en Alemania o Italia, por ejemplo.

Para complicarlo más, no existen supermercados, por ahora, que ofrezcan alternativas a precios razonables. El Corte Inglés, por ejemplo, es líder en la distribución del champagne, con venta directa al consumidor (más de 350.000 botellas al año), dentro de sus Club del Gourmet.

El restaurante es el verdadero estandarte de Champagne en España, el que vende más del 57% del producto, entre el establecimiento tradicional, el catering y los hoteles. Curiosamente es el consumo como aperitivo por copas, generalmente durante la noche, el que representa un valor en alza, tanto en bares de copas como restaurantes, donde ya se realiza el 43% de las ventas de los champagnes consumidos en la restauración.

A diferencia del cava, donde el gran volumen de ventas se concentra en las fiestas navideñas (las cestas-regalo han progresado en los últimos siete años un 20%), tan sólo el 50% del champagne se vende en los tres últimos meses del año. El verano está siendo una época propicia para absorber el resto de consumo. Por ejemplo, en el Ocean Club de Marbella, donde se celebra la fiesta del champagne, se descorchan más de 7.000 botellas en un día. Como curiosidad, uno de los lugares donde es más demandado el Champagne Cristal, entre los más caros y exclusivos espumosos del mundo, son los clubes de alterne.

La recesión

Como era de esperar, en 2008 apareció el primer síntoma de flojera, se importaron 4.090.505 millones de botellas, un 10,54% menos respecto a 2007. El primer semestre de 2009 volvió a sufrir otro retroceso, mayor que en ningún país, un 49,08% en términos interanuales. El Reino Unido, el mercado más valioso para el champagne en el mundo, experimentó una caída, en el primer semestre de 2009, del 32,31%; EE.UU, un 46,38%; Italia, un 46,38%; Alemania, un 13,24%; y Francia, que tampoco ha sido inmune a la crisis mundial, un 5,53%. Así, España ha pasado del octavo consumidor mundial del champagne al décimo. Los consumidores, como era de esperar, buscan en las estanterías los champagnes de gama baja o marcas blancas.

Núria Gené, directora de la Oficina de Información del Champagne en España, asegura que "ésta caída de ventas en España ha coincidido, desafortunadamente, con un considerable stock de botellas, aspecto que agrava más la magnitud del problema; no hay que olvidar que España es uno de los últimos países en recuperarse de la crisis". Sin embargo, se muestra mucho más optimista cuando le preguntamos sobre el segundo semestre, una época festiva que, como ya hemos dicho, suponía hasta ahora el 50% de las ventas totales en España.

Mirado desde el mercado interior, la caída del consumo de champagne, con una producción de más de 300 millones de botellas al año, podría suponer un balón de oxígeno para nuestra industria del cava, un sector que produce más de 150 millones de botellas al año, y que, por cierto, todavía no ha alcanzado la cuota de mercado que se merece el aumento de calidad alcanzado durante los últimos años. Ahora, el consumidor deberá enfrentarse, inconscientemente, a la comparación, huyendo de cualquier leyenda urbana o regla jerárquica que empañe su sincera apreciación, que manipule su veredicto personal. Es el eterno debate, Cava o Champagne, una trampa en la que nosotros jamás caeremos. Son dos productos distintos, con personalidad e identidad de zona, de uvas irrepetibles y singulares, magníficos productos, incomparables entre sí, a no ser que nos quedemos tontamente en el primer mensaje de que se parecen en que ambos desprenden burbujas de gas carbónico.

Sólo un consumidor avisado es consciente de que sus preferencias deberán estar, en justicia, alejadas de prejuicios (de juicios previos), para así dejarse llevar por los sentidos, seducido por el placer que sólo la calidad procura, allí donde se encuentre.

¿Cuánto suelo hay en el vino?

El suelo suministra agua y nutrientes a las cepas. Pero, ¿hasta qué punto determina los aromas y el sabor de un vino? Sondeamos los territorios inciertos de la mineralidad...

Texto: Thomas Vaterlaus
Fotos: Heinz Hebeisen

Junto al acceso al conocido monasterio cisterciense de Santa María de Poblet, a dos horas de coche al oeste de Barcelona, está la fuente de Abad Siscar, que data de 1246. Por tres caños con forma de cabeza de animal fluye agua naturalmente mineralizada, la *Ferro*, que tiene un sabor a metal y óxido, o bien la tan fresca y marcadamente ácida *Magnesia*, que parece enriquecida con carbónico y cítricos. El agua mana directamente al lado, del mismo suelo en el que hunden sus raíces las cepas con cuyas uvas se vinifica el muy célebre Grans Muralles de Miguel Torres, uno de los mejores vinos y con más personalidad de Cataluña. Quienes hayan probado el agua de esta fuente creerán sin reservas que son las mismas sustancias minerales las que confieren a este vino de Torres su particular carácter. Y verdaderamente este vino ofrece más que aromas frutales primarios y especiado de roble. Tiene algo de aromática de hierbas, balsámi-

co y terroso. Nos imaginamos cómo los más delgados filamentos de las raicillas de Garnacha, Monastrell, Garrut y Samso, profundamente hundidos en la tierra, chupan estas aguas minerales... A través de las raíces, los minerales llegan como nutrientes hasta los granos de uva, de allí al dulce jugo, luego al vino y finalmente a nuestro paladar. Una historia casi demasiado bonita para ser cierta, ¿verdad?

En el mejor de los casos, en una botella de vino no habrá más de un diminuto gramo de suelo.

En el mejor de los casos, en una botella de vino no habrá más de un diminuto gramo de suelo. Es lo que demuestran las denominadas cenizas del vino. Contienen la totalidad de las sustancias minerales y oligoelementos. Para medir el contenido de cenizas, se evapora una cantidad determinada de vino y, a continuación, se incineran todas las sustancias orgánicas. Los 1,8 hasta 2,5 gramos de cenizas que más o menos quedan de cada litro se componen de potasio, fósforo, calcio, magnesio y sodio, además de los elementos traza manganeso, cinc, cobre, hierro, flúor, yodo y bromo. A pesar de estas dosis prácticamente homeopáticas, los médicos opinan que dos copas de vino podrían completar beneficiosamente nuestra ingesta diaria recomendada de minerales, especialmente el vino tinto con fermentación maloláctica, porque su contenido de minerales es ligeramente más alto que el del vino blanco.

Suelos básicos, marcada acidez

Pero la pregunta crucial es: ¿Influye el suelo en el carácter de un vino, en su aromática y su sabor? La teoría francesa del suelo defiende que los suelos de primera categoría para plantar vides deben ser algo áridos, porque la consiguiente escasez de nutrientes y minerales reduciría el rendimiento de manera natural, facilitando así, al mismo tiempo, una mayor concentración de las sustancias. Y ya hemos aterrizado en medio del dilema, pues los libros de texto dicen prácticamente lo contrario: cuanto más fértil es el suelo, más minerales contiene. Además, sabemos que la planta absorbe estas sustancias minerales a través del agua. Se podría concluir que los vinos "minerales" deberían crecer mejor en suelos pesados y ricos en agua... cosa que puede sonar lógica, pero resulta ser un error. Y es que el fenómeno del *suelo-en-el-vino* no se puede llegar a conocer sólo a base de teorías y estudios académicos. Los vinicultores, con su experiencia de décadas, se acercan bastante más a la verdad. Y en algunos pocos puntos, hasta coinciden con los descubrimientos de los científicos.

Así huele el suelo

Para este artículo, hemos rastreado entre las notas de cata de nuestro banco de datos de VINUM buscando la palabra clave "mineralidad". Fueron seleccionadas, por un lado, las descripciones de aromas que se nombran con frecuencia junto al término "mineral" y, por otro lado, los componentes aromáticos que nunca o casi nunca se emplean junto al concepto de "mineralidad". Esta documentación pone de manifiesto que la mineralidad se percibe con más intensidad en la aromática que en el paladar. Por sistema, los vinos minerales se suelen describir como de "tipo frío" y con marcada acidez, con taninos presentes y delicadamente articulados, mientras que los no minerales corresponden a un tipo de vino cálido y complaciente con mucha plenitud frutal (con frecuencia también abocado de extracto y perceptibles notas especiadas). También llama la atención que el concepto "mineral" se emplea mucho más a menudo en la descripción de vinos del "Viejo Mundo" que del "Nuevo Mundo".

VINO BLANCO

1) Tipo mineral
Flores de acacia, flores blancas, hierbas aromáticas, tiza, heno, hierba seca, humo, bollería, pedernal, hidrocarburos, boj, resina, pimienta, pizarra mojada, nueces, yodo, sal, etc.

2) Tipo no mineral
Piña, mango, melón, lichi, miel, uvas pasas, vainilla, madera de cedro, manzana, albaricoque, pétalos de rosa, etc.

VINO TINTO

1) Tipo mineral
Frutillos rojos, menta, pimienta, cuero, eucalipto, levístico, hiedra, heno, bosque, sotobosque, violetas, mina de lápiz, brea, notas balsámicas y animales, etc.

2) Tipo no mineral
Casis, gelatina de zarzamora, confitura de fresa, caramelo, vainilla, madera de cedro, mousse de ciruelas, canela, chocolate, tabaco, higos, frutas maceradas en ron, etc.

«¿Cree usted que el suelo se refleja en el vino?»

Dirk van der Niepoort, Douro (Portugal)

«Sí. Para mí, están determinados por el suelo los vinos que no se definen por los aromas primarios claramente prefijados, los que -de manera fascinante- poseen connotaciones de algo desconocido y enigmático. Recientemente probé un tinto siciliano de Marc de Grazia, de Tenuta delle Terre Nere, madurado en la ladera norte del Etna. El vino tenía un carácter expresivo que directamente me recordó a la ceniza volcánica y la piedra pómez en la que crecen las cepas. Al otro lado del espectro, para mí, está un vino como el Alvarinho Primeiras Vinhas de mi colega vinicultor João António Cerdeira, de la zona del vinho verde aquí, en Portugal. Este vino posee un rigor, un carácter rectilíneo y una casta con nervio que lo convierten en el arquetipo del vino blanco mineral.»

Peter Sisseck, Pingus y Hacienda Monasterio, Ribera del Duero (España)

«Considero marcados por el suelo todos aquellos vinos que con la maduración en botella desarrollan una dimensión adicional, es decir, complejidad, elegancia y finura. Los grandes crus del Priorat, que crecen sobre pura pizarra, a menudo desarrollan un aroma que recuerda a la piedra mojada, en el buen sentido. Para mí, esto es claramente una característica mineral. Algo parecido puede decirse de los grandes vinos de Borgoña, en los que también se suelen poder reconocer los suelos muy calcáreos de su viñedo. Cuando disfruto de tales vinos, siempre pienso en las cepas viejas que, a gran profundidad, absorben muy poca agua, pero enriquecida con sustancias minerales naturales.»

Daniel Gantenbein, Fläsch (Suiza)

«En primer lugar, pienso en los Riesling alemanes. El hecho de que esta variedad, plantada sobre pizarra, desarrolle un máximo de filigrana y finura necesariamente debe estar relacionado con el suelo. Algo parecido ocurre en Borgoña. Allí, en las mejores viñas de blanco predomina la piedra calcárea y margosa, y a pesar de ello reconocemos en un Puligny-Montrachet notas más bien florales, mientras que los vinos de Meursault con frecuencia huelen como si se golpearan dos piedras de pedernal. Para mí, son los matices del suelo los que generan esta aromática diferenciada. El vino primigeniamente mineral que más aprecio es el Chablis Grand Cru Les Clos de 1999, de la Domaine Raveneau. Muy especiales tienen que ser los suelos para que una variedad corriente como la Chardonnay pueda dar un vino de tal precisión.»

José Manuel Pérez, enólogo de Bodegas Hnos. Pérez Pascuas (Pedrosa del Duero)

«El suelo debe manifestarse en los grandes vinos. El terruño es un efecto combinado de enorme complejidad, y la elaboración debe orientarse a respetar ese carácter mágico.
En Pérez Pascuas somos grandes defensores de la personalidad que nos ofrece el aspecto geológico, topográfico y climático de Pedrosa de Duero, a una altitud de 844 metros.
Somos profundamente rigurosos con nuestro terruño para poder "saborearlo" en su integridad. Una viña vieja, bien cuidada, en un suelo arcilloso-calcáreo nos ofrecerá una uva con carácter y calidad. El concepto de terruño en este caso es especialmente seductor porque se revela de forma pura, como en el Pérez Pascuas Gran Selección. Las vinificaciones deben dirigirse a cuidar esta "dimensión" adicional, pues es la única manera de conseguir la esencia y el "alma" de un vino genuino.

Miguel Gil, Bodegas Juan Gil (Jumilla)

"Sin duda el terreno donde se encuentra el viñedo, su composición mineral, su riqueza en nutrientes, la situación geográfica, sobre todo en cuanto a su orientación, a la altitud del mismo y a la climatología que le afecta… horas de sol, pluviometría y temperaturas en los distintos estadios del viñedo…, dan lugar a unos vinos con características muy diferentes respecto de los obtenidos en otras zonas vitivinícolas, es para mí claro que el "Terruño" unido a la variedad de la uva que los componen y a las técnicas culturales de cuidado del viñedo y vinificación de las uvas definen los vinos obtenidos dando lugar a vinos muy diferentes según el lugar del que proceden. En el caso de Jumilla, en los suelos muy calizos y viñedos muy viejos, obtienes vinos minerales, balsámicos elegantes y finos donde el alcohol, generalmente muy alto, queda perfectamente integrado."

Manuel Fariña, Propietario de Bodegas Fariña (Toro)

«Sin duda, sí. Ésa es justamente la diferenciación de las denominaciones de origen. Pero hay que dejar actuar más a la naturaleza de cada región y menos al enólogo, lo que no quiere decir que haya que renunciar a la tecnología.
La mayor influencia sobre un vino es la del suelo donde está plantada la viña, el clima que lo envuelve y la mano del viticultor que lo cuida. El vino se hace en la viña, por lo que la influencia del enólogo es muy pequeña si la comparamos con la del terruño. La prueba está en nuestra variedad Tempranillo, ya que dependiendo del terruño en el que habite tenemos Tinta de Toro, Cencibel, Tinto Fino, Ull de Llebre y tantas otras variantes cuya expresividad y caracteristicas son distintas incluso partiendo de un mismo "tronco varietal"».

Los vinos del Priorat tienen una marcada mineralidad procedente de la "licorella".

Los suelos fabrican la acidez

Existe unanimidad, por ejemplo, sobre el hecho de que en los suelos básicos con un nivel de pH alto (caliza, greda, etc.) suelen crecer vinos más bien ácidos con un bajo nivel de pH, mientras que los suelos ácidos (granito, arena de cuarzo, etc.) dan como resultado vinos con poca acidez y un alto valor de pH. El contenido de potasio del suelo también influye en la estructura ácida de un vino. Así, en suelos ricos en potasio surgen sobre todo vinos con una acidez presente, pero bien integrada y cremosa. Nadie duda de que la pizarra está predestinada a dar vinos de Priorat con un fuerte carácter mineral. Mayoritariamente puede decirse que la composición del suelo del viñedo influye directamente en la estructura ácida de un vino, lo cual no es todo, pero ya es bastante...

El concepto de terruño, como es bien sabido, describe el conjunto que forman el suelo y el microclima, y a veces también incluye la acción del vinicultor. Mientras que ya hemos podido definir y describir con bastante exactitud los efectos de microclima y del hombre, el papel del suelo sigue siendo difuso. En 1997, en el primer número de la edición española de VINUM, publicamos un dossier sobre el terruño titulado: "El último secreto del vino". Hoy podríamos limitar este último secreto al papel del suelo. En estos últimos años, muchos autores y científicos han intentado desvelar el *secreto del suelo*. El geólogo James E. Wilson, que pasó décadas buscando petróleo como vicepresidente del Departamento de Prospección de Shell, ya entrado en años se ha interesado por los suelos de las viñas. Ha analizado a la manera científica los suelos de los grandes viñedos de Francia y ha presentado en su libro *El terruño: la clave del vino* un gran número de mapas geológicos altamente complicados. Pero, a fin

Juan Jesús Méndez, enólogo propietario de Bodegas Viñátigo (Ycoden-Daute-Isora)

«Después de casi dos décadas en el apasionante proyecto de recuperación de las variedades autóctonas canarias, en diferentes comarcas de Tenerife y El Hierro he comprobado que el suelo es uno de los tres factores que más se reflejan posteriormente en el vino. Si tuviese que ordenarlos por importancia, me atrevería a colocar primero la variedad, en segundo lugar el suelo y en tercer lugar el clima.

Hablando particularmente de Canarias, donde predominan los suelos volcánicos poco evolucionados, marcan de forma clara los vinos, comunicándoles una extraordinaria mineralidad, fácilmente detectable en cata, tanto en nariz por sus matices volcánicos como en boca por su salinidad.

Por tanto, la importancia del suelo la podemos considerar muy alta, dado que se refleja de forma importante en el conjunto de sensaciones que nos transmiten los vinos.»

Paul Fürst, Weingut Rudolf Fürst, Bürgstadt, Franconia (Alemania)

«Si el nombre del viñedo aparece en la etiqueta, el vino debería saber a él o, al menos, mostrar su tipicidad. En el caso de los tintos alemanes, en seguida se me ocurren los Spätburgunder de suelos de pizarra de la zona del Ahr y Assmannshausen, en Rheingau. Aunque están hechos con una variedad muy común y extendida, tienen una personalidad enteramente propia con sus notas de frutas oscuras, plenitud en boca, suavidad y su abocado de extracto. También se me encuentran con frecuencia aromas y matices de sabor que recuerdan al chocolate negro. La personalidad y la calidad del disfrute que ofrecen los mejores vinos de suelos de pizarra azul hablan por sí solas. Estoy pensando en primera línea en los vinos de Werner Näkel, de la finca Meyer-Näkel en Dernau, especialmente en los de Meike Näkel, su hija y antigua alumna mía, que ahora es la responsable de la bodega.»

Hervé Romat, enólogo asesor, Burdeos

«Naturalmente que el suelo tiene una influencia concreta en el vino. Primero por su textura, su cualidad física, que regula la economía hídrica de la planta. En segundo lugar, por su profundidad y contenido de nutrientes, que garantizan a la vid cierta independencia de las condiciones climáticas del momento. En tercer lugar, por la temperatura del suelo: la cepa reacciona de manera distinta si crece sobre suelos cálidos (por ejemplo, suelos arenosos de gran profundidad que apenas retienen agua y, por consiguiente, se calientan más deprisa) o en suelos fríos (el lodo conserva bien el agua y, con ella, el frescor). La economía hídrica influye en la nutrición de las uvas y, así, en su contenido. Lo mismo puede decirse de la profundidad de las raíces. El calor y el frío actúan directamente sobre el desarrollo de las sustancias aromáticas.»

Cómo actúan los componentes del suelo

¿Qué tiene de especial la pizarra? ¿Por qué a las vides les gustan tanto los suelos de loess y arcilla? Seis ejemplos muy claros en Centroeuropa.

Loess

Pizarra

Pizarra para el Riesling

En el Mosela, en la zona central del Rin y en la región de vino tinto del Ahr, al igual que en muchas regiones productoras de tinto de otros países, la pizarra es un subsuelo apreciado para las vides; en las dos regiones mencionadas arriba en primer lugar crece preferentemente la Riesling, en las demás se suele encontrar la Spätburgunder. De entre las diversas variedades de pizarra, la mejor considerada es la pizarra tipo Devon. La pizarra puede ser de diversos tonos de color, que a menudo se corresponden con los nombres de los campos y de los vinos (Pizarra Azul, Roth Lay). La pizarra conserva bien el calor y lo irradia de noche sobre las cepas. Evita que crezca demasiado la mala hierba, pero requiere más aporte de humus del suelo y es algo permeable. La pizarra se expresa en el vino con una nota mineral y confiere al Riesling del Mosela una estilística inconfundible.

Calor del suelo volcánico

Como ejemplo de sistema montañoso centroeuropeo de origen volcánico podemos citar el Kaiserstuhl en Baden (Alemania). Está cubierto mayoritariamente por una capa de loess, gruesa pero no prieta. En el lado occidental del Kaiserstuhl sale a la superficie la roca volcánica primigenia. Su valía no fue descubierta hasta hace apenas doscientos años por el cirujano Lydtin, que había conocido la viticultura sobre suelos similares en el Vesuvio. Por eso, en 1815, plantó las primeras cepas en el Ihringer Winklerberg. El experimento tuvo éxito; el oscuro suelo de dolerita, rico en potasa y ácido fosfórico, resultó ser ideal para las variedades de Burgunder. La piedra volcánica es un excelente acumulador del calor. En verano puede llegar a ser demasiado ardiente para pasear descalzo: se han medido temperaturas de hasta 70º Celsius.

Roca volcánica

El especiado del Keuper

El Keuper (piedra arenisca margosa) es un subsuelo importante para las vides en las plantaciones del Steigerwald, en los alrededores de Iphofen y Rödelsee, en Franconia (Alemania). En estas rocas incluso se han inmortalizado las huellas de conchas marinas, lo cual demuestra, según apreciaciones de los científicos, que esta región estuvo sumergida en el mar, pero de esto hace unos 225 millones de años aproximadamente. El Keuper con frecuencia aparece acompañado por piedra arenisca abigarrada y caliza conchífera. Este suelo se suele cubrir con paja para protegerlo de la erosión, el hielo y la rápida evaporación del agua. Las pequeñas placas de arcilla que conforman la superficie interior del Keuper se calientan durante el día y despiden el calor acumulado por la noche, atemperando las cepas. Sobre todo la Silvaner se beneficia de ello y produce vinos con un fino pero intenso especiado.

Plenitud gracias a la caliza conchífera

A diferencia de las demás zonas del Burgenland (Austria), en las montañas de Leitha, de tan sólo 400 metros de altura, situadas en el lado occidental del lago Neusiedlersee, las cepas están plantadas en suelos pedregosos sobre los que sopla con frecuencia un viento fresco, lo que dificulta la producción de vinos dulces nobles e impide que se dispare la maduración del azúcar. El suelo se define como roca primigenia, contiene mucha caliza conchífera ("leithakalk"). El estrato superior se compone mayoritariamente de marga. La caliza permite un buen drenaje del agua, favorece la plenitud de los vinos e incluso es capaz de trasladar notas de frutas exóticas y acentos minerales. La caliza conchífera también está muy extendida por las estribaciones del Jura en la Suiza de habla alemana y, en el caso de la Pinot Noir, le confiere volumen.

Expresividad por el loess

El loess es característico del Kremstal y de otras regiones de la Baja Austria. Se compone principalmente de cuarzo y calcita, además de óxido de hierro, que tiñe de amarillo. Básicamente se trata de roca pulverizada, liberada al fundirse el hielo de los glaciares y transportada por el viento, sedimentada hasta convertirse en tierra firme. Esta tierra es fácil de cultivar, permeable al aire y rica en nutrientes, y su capacidad de almacenamiento de agua es relativamente baja. Pero las cepas pueden enraizar con facilidad y extraer los nutrientes de estratos más profundos. Los vinos que crecen allí suelen ser muy expresivos, vigorosos y de acidez más bien moderada.

La Blaufränkisch adora la arcilla

En la zona central del Burgenland, los vinicultores cultivan mayoritariamente sobre arcilla. Se trata de un suelo de gran profundidad, de peso medio hasta peso pesado, con una excelente capacidad de almacenamiento de agua y también de calor. En ocasiones, en este suelo se puede hallar también pizarra y loess, en algunas áreas incluso piedra volcánica. Es una base ideal para la variedad Blaufränkisch. Muchos vinicultores apuestan por las viejas cepas existentes, de raíces profundas y con rendimiento escaso, pero que producen vinos complejos y de marcada frutalidad.

Arcilla

de cuentas, tampoco Wilson ha podido explicarnos nada más que los estratos de tierra y roca que componen el suelo de los viñedos de premier cru en Burdeos y de los grands crus de la Borgoña. Cuando se trata de describir la influencia de estos estratos del suelo en el carácter de los vinos, también él fracasa estrepitosamente. La Iglesia católica hace ya quinientos años tenía una opinión bien clara acerca del famoso (y tristemente célebre por sus chocantes diferencias de calidad) viñedo de Borgoña *Clos Vougeot* y reservaba los pocos vinos de la ladera superior para el Papa y los de la parte intermedia para los cardenales, mientras que a los obispos sólo les quedaban los vinos de la parte inferior; pero Wilson no quiere ser explícito al respecto: "La calidad de las uvas de *Clos Vougeot* depende considerablemente de la parte de la ladera en la que crezcan; pero sería falso asegurar que la fruta de la ladera inferior es de menor calidad. Sencillamente, en opinión de algunos expertos, no toda alcanza categoría suficiente para un grand cru", es su sucinta explicación de los hechos. Así, el tema de los suelos de los viñedos pone de manifiesto todo el dilema de la ciencia. Aunque ésta compila una enorme cantidad de información, cuando se trata de interpretarla, es más bien difusa.

¿No aseguraban muchos vinicultores de Riesling que el aroma de petróleo de sus vinos se debía a la pizzarra?

Cuentos de pizarra y petróleo

Menos mal que nos quedan los vinicultores. Ellos, que conocen las particularidades de sus suelos por la experiencia de generaciones, hablan mucho más claro. Por ejemplo, los productores de la denominación Pomerol en Burdeos están firmemente convencidos de que es la arena ferrosa la que confiere a sus vinos su aterciopelado vigor. Y Didier Dagueneau, vinicultor del Loira recientemente fallecido en un accidente, tenía sus razones para reproducir una piedra de sílex en la etiqueta de su Pouilly-Fumé del mismo nombre. Dagueneau estaba completamente seguro de que las muchas piedras de sílex en algunas parcelas de Saint-Andelain conferían a su cru una clara nota de pedernal y humo. Pero hay que tener precaución. ¿Acaso no aseguraban muchos vinicultores alemanes de Riesling que el inimitable aroma de queroseno o petróleo de sus vinos se debía a los suelos de pizarra? A los obsesos del vino les gustó mucho la cadena asociativa *pizarra-Riesling-notas de hidrocarburos.* Aunque hay tipos muy distintos de pizarra (en el Mosela, por ejemplo, predomina la pizarra calcárea), probablemente pensaron de modo automático en la pizarra bituminosa, que efectivamente contiene

Sigue en página 26

Juan Antonio Ponce, Bodega Ponce (Villanueva de la Jara, D.O. Manchuela)

«Las peculiaridades más importantes de nuestros vinos proceden principalmente de la gran variedad de suelo que tenemos, desde arcillo-calcáreos a muy calcáreos y con zonas con texturas muy arenosas. Nuestras parcelas son en su mayoría pequeñas y así podemos jugar y conjugar suelos muy diferentes. La huella del terruño en nuestros vinos se puede encontrar en la frescura y fruta equilibrada del Clos Lojen, de suelos arcillo-calcareos, mientras La Casilla es más intenso, más elegante y complejo debido a su 60% de uvas de suelos calizos. P.F. (Pie Franco) viene de un terruño tan especial que la propia filoxera no ha podido acabar con él. Podemos sentir la personalidad y exclusividad de una sola parcela con nuestros vinos Estrecha y Pino, que reflejan el viñedo en en el perfume de la tierra caliza o la fragancia de los romeros.

Roberto Voerzio, La Morra (Piamonte)

«Un vino en el que se percibe con gran intensidad el suelo de la región de Barolo es el Cerequio: el suelo calcáreo determina decisivamente su elegancia y su carácter. Igual que cualquiera de mis otros majuelos, como Brunate, La Serra, Sarmassa, Rocche, Torriglione o Capolot, cada suelo tiene su propias características, que se traducen en la expresión del vino. La Nebbiolo, y en otros viñedos también las variedades Barbera o Dolcetto, armoniza muy bien con los suelos de Langhe. Pero evidentemente el suelo sólo es una parte del terruño; tiene que estar en armonía con los demás componentes para producir un vino óptimo.»

Roberto Cipresso, Flying Winemaker y vinicultor en Montalcino (Toscana)

«Los ejemplos más evidentes de vinos determinados por el suelo son los procedentes de suelos volcánicos. En ellos se encuentran una y otra vez notas de piedra caliente o pólvora, como es el caso de los vinos del sur de Italia hechos con las variedades Nerello Mascalese (junto al Etna) y Aglicanico (en Campanía y la Basilicata). También habría que mencionar como ejemplo de vinos marcados por su suelo los blancos de Terlan, en los que la mineralidad claramente procede de los suelos de pórfido. Mi Brunello di Montalcino La Fiorita refleja el suelo de "galestro", típico de la zona baja de Castelnuovo. Los rastros que deja el suelo en el vino son deseables porque representan una huella digital del terruño. No son aromas superficiales adecuados sólo para fines estrictamente comerciales.»

Análisis de suelo en un viñedo de cultivo biológico.

Opiniones enfrentadas

¡Los terruños -no los suelos- son los que hacen el vino!

El suelo, en francés *sol*, es la materia que pisamos. El suelo es la base sobre la que se asienta el terruño (terruño hecho de materia, tiempo y espacio). El terruño es el lugar, el clima, la topografía, la memoria colectiva, la superficie, la profundidad, el subsuelo.

Yo creo en el terruño. No creo en el suelo. El terruño es la prueba de que el suelo no existe. El suelo es fría simetría. El terruño es compleja armonía. Quien defiende el suelo está a favor de los tomates hidropónicos. El suelo es lo mismo que decir: lleno una maceta panzuda con unas toneladas de grava, arena, turba y estiércol de vaca, planto Cabernet Sauvignon y recolecto un Clos d'Estournel.

Pues sí, la vid hunde sus raíces profundamente en el subsuelo, donde se provee de nutrientes. Pero la composición química de éstos no participa directamente en el desarrollo de los aromas en las uvas. El vino base para el champagne de Cramant (Côte des Blancs) sabe distinto al vino base para el champagne de Trépailles (viña de Chardonnay de Montagne de Reims). Y ambos crecen sobre caliza.

Pues no, el vino que tiene sus raíces en suelos ferrosos no huele a hierro, como tampoco huele a roca el Cornas que crece sobre granito descompuesto. El tremendamente mineral Calon Ségur posee un perfume de bayas, madera de cedro y notas balsámicas. ¿Por qué? Desde el punto de vista de la aromática, el terruño es casi exclusivamente expresión frutal: a veces floral, a veces especiada, a veces herbácea. Las notas de madera resultan de la elaboración en barrica, de lo que ocurre cuando un vino perfectamente hecho envejece y madura en la barrica más adecuada y bien construida. Finalmente, los matices balsámicos se generan gracias a un esmerado cálculo en la mezcla de variedades y tras años de maduración en botella.

La mineralidad describe la impresión táctil de un vino, que se percibe como armónico, con frescor sin resultar ácido; significa elegante sustancia y pulida casta. Un gran terruño se reconoce en primer lugar por la calidad de los taninos (en el tinto), o bien por la articulación de acidez, amargor y extracto seco (en el blanco). El terruño es la maduración óptima. La maduración óptima debe ser sosegada, pues sólo así se mantiene la armonía. Los aromas de las uvas no se trasladan directamente al vino, son las levaduras las que los desentrañan laboriosamente de los precursores de aromas (*précurseurs d'aromes* llaman los franceses a estas sustancias: materias que preceden a los aromas). La maduración óptima se produce cuando funcionan a la perfección la fotosíntesis, la economía hídrica y la nutrición de la uva. La parra que tengo ahí fuera trepando por el muro ha dado este año veinte kilos de uvas de mesa. Verdes, maduras y sobremaduras, todas revueltas. Una cepa destinada a la producción de vino no debe tener un rendimiento superior a un kilo, a lo sumo dos, si se pretende hacer un vino con personalidad. Lo cierto es que puede haber buena tierra en la puerta de mi casa o debajo del asfalto de la autopista. Es algo concreto, reproductible, mercancía... puedo comprarme tanto como quiera. Pero el terruño es la piedra filosofal, tan enigmática y rara que merece la pena buscarla toda la vida.

Rolf Bichsel

¡Es la uva la que hace el vino! ¡El terruño es una ficción!

Estoy harto de tanta palabrería sobre el dichoso terruño. El terruño es algo para las niñeras a las que ya no se les ocurren cuentos nuevos. "Respetar el terruño" únicamente consiste en ocultar un error enológico bajo una gruesa alfombra de pura lana de relaciones públicas.

Los vinos que hoy mueven al mundo, como Valandrau, Screaming-Eagle o Pingus, son precisamente los producidos de camino a la bodega. El trabajo en el viñedo, la reducción del rendimiento de la cepa, la selección y todo el resto de trucos técnicos de la enología moderna (sin la cual no habría vinos limpios, sanitariamente seguros y sin defectos en el aroma), ¿acaso son otra cosa que correcciones del factor terruño?

Pero, en definitiva, ¿qué es lo que se supone que merece ser respetado? ¿Acaso los suelos del Médoc, sobreabonados y envenenados con metales pesados, que llevan fumigándose desde hace 150 años con tales cantidades de sulfato de cobre que hasta los hijos de nuestros hijos reconocerán un caracol del Médoc por su lengua azul? ¿O bien los *climats* de Borgoña, que durante décadas fueron menos activos biológicamente que la pista de aterrizaje de un aeropuerto, y que hoy se intentan hacer revivir, tan heroica como inútilmente, practicándole una laboriosa respiración boca a boca biológica? ¿La topografía natural de la viña, abierta con excavadoras en el paisaje? ¿El microclima, que se construye a base de quemadores para combatir las heladas, plásticos para proteger de la lluvia, cortafuegos para y pantallas protectoras contra el viento? Nadie es realmente capaz de expresar sensatamente y con claridad la diferencia entre un Pauillac y un Margaux, un Pommard y un Chambolle Musigny, un Barolo y un Barbaresco o un Rioja y un Ribera del Duero.

Todo el conjunto de explicaciones de los vinicultores, que suenan como las fórmulas mágicas de los alquimistas, quizá satisfagan a los aficionados a las novelas de quiosco, pero no dejarán satisfecha a cualquier mente que piense de un modo medianamente científico. El terruño es pura ciencia ficción y el suelo no es otra cosa que un substrato alimenticio mejor o peor, que cuenta con determinadas características fisiológicas y químicas. El terruño tenía sentido cuando irremediablemente había que confiar en la naturaleza ciegamente con la esperanza de que, de vez en cuando, allí donde las condiciones fueran las más adecuadas, crecieran uvas con las que se pudiera hacer un vino medianamente bebible, a pesar de la absoluta ignorancia enológica reinante. Actualmente sólo tiene sentido una cosa: un suelo con buen drenaje (y un buen equipamiento, es decir, capaz de aportar los nutrientes adecuados), sobre el que crece una cepa a la que no le falta de nada, para que pueda producir uvas con óptimo contenido y maduración. Y este suelo hace ya tiempo que se puede reproducir. Gracias al hombre.

Dr. Karlheinz Umlaut

Siga el debate en el blog

En el blog de Vinum y MiVino, *Sorbo a Sorbo*, tiene la oportunidad de darnos su opinión sobre el tema. ¿Es el terruño el que hace al vino, o es la uva la que determina la calidad final? ¿Quién es más decisivo, el viticultor o el bodeguero?

(Viene de página 22)
aceites poco volátiles y de la que se puede obtener petróleo. La ecuación *roca bituminosa = notas de hidrocarburos en el Riesling* habría sido demasiado bonita para ser cierta: sería una prueba evidente para cualquiera de que el suelo se refleja directamente en el vino. Pero, en primer lugar, la pizarra del Mosela apenas contiene aceites poco volátiles y, en segundo lugar, los científicos hoy ya no creen que el mencionado matiz de hidrocarburos tenga algo que ver con el suelo. Porque el responsable de este aroma es el compuesto TDN. Éste se produce durante la maduración en botella por la descomposición de los llamados carotinoides, que se hallan sobre todo en los granos de uva que han sufrido una excesiva exposición al sol. Por consiguiente, la orientación del viñedo y la maduración en botella serían las circunstancias responsables de este particular aroma que, prácticamente, se consideraba de *mineral primigenio.*

La ecuación "roca bituminosa = notas de hidrocarburos" era demasiado bonita para ser cierta.

Aunque la hipótesis del sabor del suelo en el vino ya está bastante desmitificada, en los viñedos de Europa nunca se habían llevado a cabo tantos análisis del suelo como ahora. Desde el Priorat hasta el Rheingau, los vinicultores cavan agujeros de hasta dos metros de profundidad para realizar, con la ayuda de geólogos, perfiles detallados del suelo. Es cierto que muchos vinicultores sólo conocen sus suelos hasta una profundidad de arado de 50 centímetros. El objetivo de estas excavaciones es sensibilizar a los vinicultores más "profundamente" ante la problemática del suelo. Con frecuencia se pueden explicar desde esta perspectiva fenómenos que los vinicultores llevaban años observando. Sin embargo, estos análisis no pretenden hacer una valoración de los suelos. Más bien se trata de permitir un mejor aprovechamiento del potencial de un viñedo, en el caso de una nueva plantación. En última instancia, siempre hay que responder a las mismas dos preguntas. La primera: ¿Cómo es el suministro de agua de la cepa? La segunda: ¿Cuál es el porcentaje de cal en el suelo? Está claro que el exceso de agua es más perjudicial que la escasez. Pero el problema del agua puede corregirse en parte eligiendo la variedad de cepa más adecuada, pero sobre todo el portainjertos más adecuado. Actualmente los vinicultores pueden elegir entre más de veinte tipos diferentes de portainjertos. Los más solicitados son los portainjertos de bajo crecimiento vegetativo, que invierten la mayor parte de su energía en la calidad de la uva y menos en el crecimiento de la planta. El gran inconveniente es que precisamente estos portainjertos no funcionan en suelos muy calcáreos, porque la aportación del crucialmente importante oligoelemento hierro es insuficiente.

Pequeños defectos, más complejidad

Curiosamente, la enorme influencia del suelo sobre la cepa y la calidad de la uva muchas veces se debe precisamente a sus carencias. Si las hojas amarillean o cambian de color, puede significar que el suministro de nutrientes del suelo es insuficiente. Si las hojas se enrollan, es posible que ocurra lo contrario, un exceso de nutrientes minerales. Ésta también es la tendencia de la filosofía del suelo del vinicultor del Douro Dirk van der Niepoort. "Cuando se trata de la aromática, a menudo creemos descubrir el suelo cuando olemos algo diferente a la clara fruta primaria; quizá una nota que tiende hacia las hierbas o las flores... Yo me imagino que determinados aromas especiales pero característicos pueden deberse a la falta de ciertas sustancias minerales u oligoelementos.

Es decir, que tales carencias pueden aumentar la complejidad de un vino. Por ejemplo, el aroma de menta de los antiguos vinos clásicos de Pauillac -continúa-, yo me lo explicaba de esta manera. Lamentablemente los vinicultores hoy tienden a eliminar todo lo que no se pueda adscribir claramente a la fruta primaria y corregirlo con levaduras seleccionadas, mostos clarificados hasta la transparencia y otros trucos. No es casualidad que hoy muchos vinos de Pauillac hayan perdido su aroma de menta. Lo echo de menos, porque el aroma de grosella negra que el Cabernet pasea por el mundo ya es bastante aburrido.

En mi opinión, a nuestros vinos deberíamos dejarles sus pequeños defectos", asegura Van der Niepoort. En sus parcelas más antiguas, cepas de más de cien años hunden sus raíces en el suelo de pizarra hasta unos diez metros de profundidad. "Coge una cepa de Touriga Nacional recién plantada en cualquier lugar del mundo, abonada y regada artificialmente como una planta de interior hidropónica. Y coge una de mis viejas vides de Touriga Nacional en una agreste ladera del Douro, que absorbe su agua y sus nutrientes desde lo profundo de la tierra. Si el resultado sólo fuera medianamente comparable, yo no querría seguir siendo vinicultor ni un día más", resume Dirk van der Niepoort. Quién sabe, quizá lo que beben sus viejas cepas del Douro tenga un sabor parecido a las aguas *Ferro* y *Magnesia* que brotan de la vieja fuente junto al monasterio de Poblet... ■

El suelo es algo complejo. Las excavaciones sacan a la luz algunas cosas.

A cada suelo, un vino

Pizarra

Se encuentran en Priorat, Bierzo, Ribeira Sacra, Valdeorras, Arribes del Duero, La Axarquía de Málaga, La Mancha, en el Valle de Güimar (Tenerife), Menorca, aledaños de Cebreros, San Martín de Valdeiglesias, diversos enclaves de Calatayud, algunos lugares del Empordà (Girona), y Montánchez (Extremadura).

Arcillo-calcáreos con tendencia caliza

Rioja y Ribera del Duero, Cigales, Jumilla, Yecla, Alicante, Terra Alta, Costers del Segre, Somontano, Calatayud, y Utiel-Requena.

Arcillosos

Tierra de Barros (Ribera del Guadiana).

Calcáreos

Región del Cava, Jerez, Montilla-Moriles.

Graníticos y arenosos (silíceos)

Galicia, Méntrida, algunas zonas de Madrid y Alella.

Cantos rodados y grava

Toro, Rueda, Ribera del Júcar, Tarragona y Terra Alta, ciertas zonas de Navarra, de Rías Baixas y Cigales, entre otras.

Volcánicos

Canarias.

Qué aporta cada suelo

Arcilloso-calizo:
vinos muy finos en aromas, tacto de los taninos y extracto frutal, con graduaciones alcohólicas moderadas.

Arcilloso-ferruginoso:
además de lo anterior, contienen mayor profundidad mineral.

Arena:
se caracterizan por tener buena evolución y equilibrio.

Calizo:
en general, vino con capacidad de guarda, buenos pH, extracto y plenitud.

Grava:
mucha mineralidad y también cuerpo, generosos en alcohol y taninos.

Canto rodado:
vinos de mineralidad elegante, bien fundida a su fruta carnoso, con cuerpo y extracto. Aptos para guarda.

Pizarra negra:
mineralidad, notas de carbón, de pólvora, tinta china y pimienta negra, con cuerpo y extracto. Aptos para guarda.

Volcánico:
identidad y tipicidad, vinos con carácter, notas de pimienta y mineralidad.

Islas de Vino (III)

MADEIRA

A casi mil kilómetros de Lisboa, la capital, la isla de Madeira, en un tiempo un tupido bosque, produce uno de los vinos más singulares del planeta. Un vino generoso que, gracias a su alto contenido alcohólico y a una muy particular elaboración que le dota de una oxidación extrema, está considerado como uno de los vinos eternos, de una estabilidad absoluta. Un vino que ha sabido encerrar en su alma el sol generoso que baña las uvas con que se elabora.

Bodega Barbeito, símbolo de la modernización de Madeira, tiene sus nuevas instalaciones a las afueras de Câmara de Lobos.

Viñedos en terrazas, para *vinos tranquilos*, en Ribeira da Janela, al norte de la isla.

MADEIRA

La isla del vino eterno

El nombre de Madeira se funde y confunde entre la historia de su vino. Tanto, que todavía hay gente que aprecia con locura esta bebida aunque sea incapaz de ubicar su procedencia. Como algo mágico o sobrenatural, a esta espléndida isla solo le han hecho falta 500 años de vitivinicultura para que sus vinos hayan llegado a ser unos de los más conocidos del mundo.

Texto: Bartolomé Sánchez
Fotos: Heinz Hebeisen

Hace alrededor de cinco millones de años (milenio arriba, milenio abajo) que en las procelosas y templadas aguas donde actualmente transita la corriente del Golfo surgió del fondo del Atlántico este inverosímil pedazo de tierra fértil. Bruñida por el sol, esculpida por el fuego implacable y formidable de sus volcanes. Su esplendor geográfico se alza sobre un maremagnum de impresionantes cortadas, acantilados que parecen no tener fin, afilados picos, estrechos y profundos barrancos y amplios y húmedos valles, y, por todas partes el tapiz de una prolija y esplendorosa flora disimula y cubre el atormentado y original relieve de la isla.

Aunque diferentes navegantes de la antigüedad la señalaron y hablaron de su presencia, no fue habitada hasta el siglo XV, cuando el marino portugués João Gonçalves Zarco pisó tierra firme con claras intenciones de quedarse. Bien ganado tenía su nombre, Madeira. Por entonces la vegetación se había desarrollado con tanto ímpetu y poderío que, según cuenta la leyenda, aquellos primeros colonos tuvieron que provocar cientos de incendios a lo largo de varios años para poder residir, componer y cultivar las nuevas y vírgenes tierras. Y no es de extrañar, si se tiene en cuenta la benignidad de su clima y la abundancia de sus límpidas aguas que, como un lujoso derroche todavía corren por el fondo de sus barrancas o cascadas, que se despeñan en busca del océano. En toda esta preparación del exuberante escenario donde se forja lo que, a fin de cuentas, sería su producto más afamado, el vino, el alma mater, o sea el viñedo, aparecería unos veinte años después. Cuenta la tradición, más o menos creíble, que el veneciano Luis de Cadamosto transportó y plantó unas varas de Malvasía de Candía. Realidad o no, lo que sí es cierto es que este hecho fue solo un "golpe de corazón", porque ya la fiebre por elaborar vino resultaría imparable. Decenas de variedades de uva de distintas procedencias, aromas, formas y colores vendrían a ampliar la increíble nómina vegetal de la paradisíaca isla. Años después los ingleses desempeñaron un papel fundamental en el desarrollo del comercio vinícola de Madeira, que lo darían a conocer por todo el mundo.

Un vino de ida y vuelta

La casualidad, que como la fe, puede mover montañas de oro, hizo que un navío de carga trajese de vuelta varias pipas de un vino notable de Madeira, encargado para fortalecer los ánimos de esforzados moradores de otras colonias recién descubiertas en las Indias. Como no hallaron al destinatario hubieron de tornar por el mismo camino, rumbo de nuevo a la isla. Y lo que parecía ser una catástrofe para la casa exportadora, porque había más perspectivas de que el producto yaciese cadáver que salubre, se convirtió en un valioso hallazgo. Porque aquel vino viajero, que por dos veces atravesó los trópicos, se había transformado en un maravilloso elixir que fue vendido a precio de oro en Londres. De esa manera se forjó la leyenda del *medeirense trotamundos*, y se pagaban verdaderas fortunas por uno de aquellos toneles de malvasías llamadas de "tornaviagem". Hubo un momento en el que abundaban los barcos que cruzaban el Atlántico con sus bodegas repletas de pipas de vino para asegurarse un buen sobresueldo a su regreso.

La lógica se impuso a continuación, que fue dotar al vino de todos los factores que poseía en su errante perfeccionamiento, para que adquiriera aquella complejidad sin par, pero al abrigo de la comodidad y la seguridad que proporciona la tierra firme. En el siglo XVIII se comenzaron a usar métodos como el fortificado (añadir alcohol al vino para proveerle de más fuerza y aguantar los mejor viajes), e incluso hubo productores que dotaron de movimiento a los cascos (toneles) mediante ingeniosos métodos, o fuentes de calor diversas para proporcionar el clásico "estufagem", (calentar el líquido con distintas técnicas) para acelerar considerablemente la oxidación y la evolución que lograba en aquellos viajes a las remotas indias, tanto orientales como occidentales, que hacia a ambos destinos había especialistas en traer y llevar vino.

Atardecer en Funchal, capital de la isla.

Desde arriba (siguiendo el sentido del reloj), nuestro director, Bartolomé Sánchez, con los vinos catados en el albergue de Pereira d' Oliveira. Vista exterior de la bodega. El enólogo Francisco Albuquerque, de la Madeira Wine Company de Funchal, con una botella de Bual del año de su nacimiento. Finalmente, Jacques Faro da Silva, director de la bodega.

Colgados de la tradición

Probar la extensa gama de vinos de Madeira es algo así como contemplar, vivir o admirar un desfile de modelos de alta costura en una de esas famosas pasarelas. Para poder asimilar y comprender sus patrones te tienes que armar de paciencia y ganas de experimentar, sin dejar de lado la curiosidad, incluso algo de deseo. Por eso entramos en el "albergue" (tienda/bodegón turístico) de Pereira D'Oliveira, situado en un edificio cuya construcción se remonta a 1619, sita en la empinada Rua dos Ferreiros, número 107, de Funchal. De la mano de D. Luís D'Oliveira, director ejecutivo, uno de los propietarios y descendiente del fundador de la firma, los vinos van apareciendo con un rítmico tempo. Mientras ruidosos turistas celebran las excelencias del vino por ellos degustado, Luís nos declara que "el vino de Madeira es un negocio muy estable porque hay poca producción". Diversas botellas van ocupando nuestra apartada mesa, y sus vinos aumentan en calidad y vejez según progresa la cata. La sorpresa me inquieta cuando bien avanzada la experiencia comenzamos a considerar las maravillas de un Sercial de la cosecha del 37 o de un Boal del año 1908, o de un Verdelho del 1912 o de un Malvazia (así, con este grafismo) del 1907, o para epatar, un venerable Moscatel del año cero. Pero no de este siglo si no del anterior. Todos gozan de excelente salud, vivos y de profundos matices en su expresivo buqué. Me desconcierta, va contra los principios enológicos el hecho de que, para que vivan eternamente, hay que someterles a castigos muy severos cuando solo son bebés. Esta bodega fue fundada por João Pereira d'Oliveira en 1850. Empezó como "almacenista" (figura que se da también en Jerez, criadores de vino para luego comerciar con las casas embotelladoras). Hoy esta clásica empresa es una amalgama de antiguas firmas que todavía elabora unos 1.500 hectolitros de vino.

La vocación viajera

Madeira Wines Company es la más grande y conocidísima empresa dentro y fuera de Madeira. A pesar de sus notables dimensiones, elabora los vinos en sus espaciosas instalaciones de Funchal, la capital de la isla, no muy lejos del centro. Con el constante fragor de la "molienda" de las uvas, (este año elaborarán entre 800.000 y un millón de kilos), su director, Jacques Faro da Silva, nos pasea entre las cajas de uva traídas por los viticultores comprometidos con la casa, alguno de ellos desde generaciones. "En nuestro compromiso con los viticultores no hay papeles, aquí todavía la palabra de un hombre vale más que un contrato".

La historia de la empresa está plagada de fusiones y absorciones constantes, por ello maneja una variada gama de marcas, Blandy's, Cossart, Gordon, Miles Madeira, Leacock's… la última movida es la adquisición por el poderoso grupo Symington, de Oporto, de buena parte de sus acciones. Las instalaciones son amplias, de notables salas repletas de "cascos" y toneles de diferentes medidas, edades (en estas bodegas cuanto más viejo sea el tonel, es más valorado) y variedades. Es la única empresa que todavía mantiene su propia tonelería para reparar sus depósitos y cascos de roble americano, posee un curioso almacén, donde se guardan multitud de viejas duelas, que, puestas de pie en aquella penumbra, asemejan los huesos polvorientos e incorruptos de un gran cementerio de animales prehistóricos. Sus poderes residen en el vino inmovilizado, nada menos que 4.500.000 litros en stock. En la Rua 31 Janeiro, de Funchal, justo al lado de su vistoso mercado, se halla un edificio vetusto, con pinta de antigua factoría y con grandes letras en la fachada: "H. M.

Sigue en página 39

El patio del ajetreado mercado de Funchal.

João Pedro Machado (en la página anterior) vinifica, en la bodega comunal de São Vicente, vinos para un gran número de viticultores. A la izquierda, Filipe Santos tiene su tienda Paixão do Vinho, junto a la carretera que conduce al aeropuerto. Arriba, Tito Brazão, propietario de la Quinta do Barbusano, en un viñedo de la variedad Touriga Nacional, en São Vicente.

Vinos tranquilos de la isla

¡Más Madeira!

Pero no está dicho todo en materia de vinos en la isla. Una serie de entusiastas viticultores llevados por su pasión, tratan de dar a conocer los "otros" vinos, los llamados "vinos secos" en contraposición con los tradicionales o generosos. En la actualidad son vinos que llevan el membrete de V.Q.P.R.D. o "Vinho Regional Terras Madeirenses", blanco tinto y rosado, de los que se llegan a procesar unos 140.000 kilos de uva. Hay nueve productores, alguno de ellos bodegas tradicionales, como Madeira Wines, que sacan al mercado uno de los rosados más populares entre el paisanaje y la restauración. Pero hace unos años el gobierno regional estableció la bodega comunal, tecnológicamente bien dotada, a cuyo frente se encuentra el enólogo João Pedro Machado. Se ubica en el abrupto lado norte de la isla, en un barrio de São Vicente, que es como una larga fila de casas al abrigo de un enorme peñasco y al pie de la carretera que desfila sinuosa y entre largos túneles hacia Porto Moniz. El objetivo de dichas instalaciones era dar servicio a cuantos agricultores y bodegueros tuviesen necesidad de procesar su producción, por un precio muy bajo, realmente político. Uno de los usuarios es Tito Brazão, nació en Venezuela y retornó con su familia ya rozando la pubertad, de allí adquirió ese perfecto español caribeño adornado con el suave acento del lenguaje de su isla. Recuerda, como si fuera ayer, la primera vez que pisó el lugar donde nacieron sus padres, las penalidades que pasó cuando tuvo que subir la empinada y larga cuesta, con maletas y aparejos hasta llegar a la casa de sus abuelos colgada en lo alto del monte. Nada que ver ahora, cuando enfila aquellas veredas imposibles con su todoterreno y nos presenta su obra de la que se muestra muy orgulloso. Nada menos que viñas de tierras recicladas, podríamos denominar. Porque en una de aquellas duras pendientes de su propiedad volcaron las tierras sustraídas a la montaña en la perforación de los numerosos túneles de la excelente red de vías rápidas que comunican la isla. Dispuestas en socalcos perfectamente trabajados y cepas tintas traídas del continente, tinta Roriz y Touriga nacional, Cabernet, Merlot…

También hay vinos tranquilos

Otro apasionado es Filipe Santos. En la carretera que va hacia el aeropuerto y al lado de una gasolinera, triste paisaje para una exaltación, su "Paxião do Vinho", preciosa tienda que acoge y abarca solo vinos de pequeños productores, 70 referencias de artesanos de Europa para acompañar a su único vino, por ahora, "Primeira Paxião Verdelho", un vino muy frutal, brillante y fresco. No está nada mal para ser el distribuidor oficial en la isla del champagne Ruinart, principalmente porque le apasiona esta casa. Sostenella y no enmendalla

Probablemente esta frase sea la epidemia más frecuente de todas las administraciones del mundo. Cuentan que cuando se probaron castas forasteras para configurar el nuevo Madeira, el "vino de regional" o tranquilo, la variedad traída de Alemania, Ausburger, se inscribió como Ausburguer. Ahora los bodegueros que deseen informar a sus clientes en las etiquetas de las variedades que componen su vino, están obligados a escribirlo tal como se inscribió en primera instancia, o sea, incorrectamente. El vino tranquilo de Madeira en la actualidad es en su mayoría blanco, suave y ligero, con pocas incursiones en crianza de roble. Los tintos son algo más rústicos, carnosos y aromáticos. A todos ellos les une el alto precio que se venden, solo justificado, en la gran mayoría de casos, por la afluencia turística que tiene la hermosa isla.

El enólogo Juan Teixeira, director de Justino's, en Caniço, Santa Cruz, con una botella de Malvasía, que los ingleses rebautizaron fonéticamente como Malmsey.

Control en la nave de envejecimiento de la Madeira Wine Company, en Funchal.

Vinos tranquilos o generosos

Los mil y un madeiras

El vino de Madeira es uno y miles. O casi, porque su nómina se llena con tipos de vino a partir de variedades, tipos de vino según su dulzor, tipos de vino según su edad, tipos de vino dependiendo de su forma de elaboración, o envejecimiento…
La elaboración del vino de Madeira sigue el procedimiento natural, tanto para blancos como para tintos (éstos, con muy poco tiempo de maceración con los hollejos).
Los vinos se pueden envejecer con el método de "estufado" o por el procedimiento de "canteiro".
Los vinos a los que, una vez fortificados, les aplican calor durante tres meses (de 35º a 45º C) mediante distintos métodos, se llaman "estufados". Lo consiguen mediante depósitos de acero inoxidable o de madera, preparados para tal operación, pipas con serpentines por donde se conduce el agua caliente, sometiéndolos a una fuente de calor inducido.
Los llamados "canteiros", no son más que hiladas de "cascos" dispuestos sobre una viga de madera en los lugares más cálidos de la bodega para que adquieran calor ambiental, sin "estufagem". Para poder llevar en la etiqueta esta mención, los vinos deben estar en casco un mínimo de 2 años, sin poder embotellarlos hasta el tercer año.
Los vinos se fortifican con alcohol vínico de 96º procedente del continente, incluso de España. La operación radica en detener la fermentación en el momento que se precise para conservar los gramos de azúcar del mosto. Principalmente son cinco tipos de vino según su grado de dulzor: extra seco (mínimo 29 g/l), seco (mínimo 70 g/ml), meio-seco (mínimo 70 g/ml), meio-doce (150 g/ml), y doce (240 g/l). De lo que se desprende que un madeira clásico nunca es enteramente seco.

Seleccionado
Mínimo con 3 años e inferior a 5.

Rainwater
Con indicación máxima de 5 años de edad, y contenido de un máximo 150 g/l de azúcar.

5 Anos o Reserva
Con edad igual o superior a 5 años e inferior a 10; se puede indicar en la etiqueta el nombre de la casta o variedad.

10 Anos, Reserva Especial o Reserva Velha
Entre 10 años y menos de 15: pueden indicar el nombre de la casta.

20 Anos
Entre 20 años y menos de 30; pueden indicar el nombre de la casta.

Mais de 40 anos
Mención reservada a vinos con más de 40 años; pueden indicar el nombre de la casta.

Solera
Es un vino con un envejecimiento mínimo en "canteiro" de 5 años, que constituye la base de un lote retirado anualmente para embotellar una cantidad que no exceda del 10%, y éste es sustituido por vinos de igual calidad hasta un máximo de diez veces. El vino restante podrá ser embotellado de una vez.

Colheita
Vino obtenido de al menos un 85% de uvas de la misma cosecha, y al menos un 85% de uvas de una sola casta, con un mínimo de 5 años de vejez.

Vintage o Frasqueira
Vinos envejecidos durante 20 años en casco, con al menos un 85% de uva la misma variedad y de la misma cosecha. Debe indicar el año de la cosecha y el año de embotellado.

Las castas nobles
Los vinos de Madeira de las cuatro castas nobles se embotellan en base a su dulzor: el vino elaborado con la variedad Sercial es seco, el Verdelho es medio seco, el Boal o Bual es medio dulce y el Malvasía o Malvazía es dulce.

Vinos que salen bordados

Doble denominación de origen

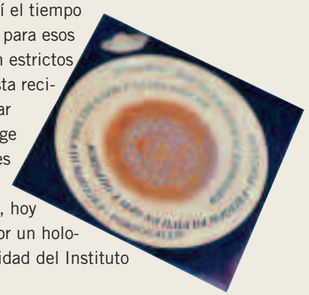
La fama del vino de Madeira en el mundo y, sobre todo, el volumen de comercio hacia su mercado más importante, Inglaterra, vienen de antiguo y se plasman no solo en documentación económica, sino en literatura, en teatro, en normas de cortesía, en memoria de importantes presentes y sonados regalos…

Si el descubrimiento de la isla está documentado desde 1419, es el matrimonio de Carlos II de Inglaterra con la portuguesa Catalina de Braganza, en el S.XVI, el salvoconducto para que sus vinos -y los de Oporto- viajaran directamente, sin pasar por Inglaterra, a las colonias del Nuevo Mundo. Pero la pujanza de la exportación, como no podía ser menos, ha sufrido vaivenes a lo largo de los siglos. Una penosa plaga de Mildiu en 1851 y el remate de la filoxera en 1873 arrasaron el viñedo y sumieron en la miseria, agravada por el cólera, a los viticultores, bodegueros y comerciantes.

Un resquicio de solución llegó en manos de Elizabeth Phelps, de soltera Dickinson, una damita victoriana que, con las mejores intenciones, había creado en sus dominios un taller donde enseñar a bordar a las jóvenes de Madeira. Compartía su vocación didáctica con su esposo, Joseph Phelps, primer tesorero de la Asociación de Funchal y fundador, con su pecunio, de la Lancasteriana Escola para varones. El proverbial ingenio de la dama que todos conocían como Bella, ha pasado a la historia y la leyenda. Por ejemplo, queda en la memoria la ocasión en que invitó al "todo Funchal" a un picnic en su finca, arrasada por un incendio, con la condición de que cada invitado llevase y plantase un arbolito. Así nació el que hoy es el magnifico parque de Praza da Quinta.

En las penosas fechas de la decadencia del vino llevó a Inglaterra algunas piezas realizadas por las más hábiles aprendizas, con tal éxito que las mejores mesas londinenses se vistieron con los coloristas motivos florales. Lo que haba empezado como una venta en privado, para conocidos, puso en manos de un agente que organizó desde Inglaterra la importación permanente.

Hoy bordan a mano esos primores miles de madeirenses, y no sólo mujeres. Es una labor tan precisa como preciosa… y preciada, y aun así el tiempo no se valora lo suficiente para esos artistas. Las piezas pasan estrictos controles de acabado hasta recibir es sello de ese singular Consejo Regulador que rige el vino y el bordado. Antes fue una pieza de plomo que se cosía en un borde, hoy en día se ha sustituido por un holograma, la garantía de calidad del Instituto Artesanal de la isla.



Viene de la página 33

BORGES". Resulta que es una de las más clásicas y reputadas bodegas. Ahora la regenta una mujer, María Isabel Borges Gonçalves, que nos explica en un buen castellano lo bien que lleva su ínfima minoría de género en ese mundo enológico, reservado casi exclusivamente para los hombres.

América, América

En Madeira se habla un excelente español. No es que sea algo raro en Portugal, donde en cualquier localidad por pequeña que sea se esfuerzan por entenderte y por que les entiendas. Pero en cualquier lugar de la isla encuantras a alguien que, con un dulce y armonioso acento centroamericano, te indica, revela, informa o conduce, cualquier cosa que inquieras o solicites. El motivo es la corriente de emigración que tradicionalmente ha habido entre la isla y Venezuela.

Muchas de las personas que en la actualidad viven en ella vivieron o incluso nacieron en el país caribeño. Juan (que no João) Teixeira es uno de los nacidos allí, y su familia retornó cuando él ya llevaba varios años de colegio. Es el director gerente de Justino's, la empresa más "moderna" de la Denominación. En la bodega, de una correcta pulcritud, se ven por todas partes barricas nuevas, roble francés y americano en medidas de Burdeos y de 350 litros, cuando el "casco" (tonel tradicional) suele tener 650 de capacidad. Bajo su emprendedora batuta la empresa se ha tornado dinámica y sus exportaciones alcanzan hasta a los dominios del Sol Naciente. Juan ha introducido varias novedades en el modo de elaborar, incluso va a sacar el primer madeira biológico, pero hay cosas que según él, no se deben tocar. Por ejemplo, "el *estufagem* es bueno si se hace bien" afirma con rotundidad. Justino's Madeira Wines, que así se llama la empresa, se fundó en el 51, cuando Justino Henriques compró una cooperativa y la convirtió en una empresa familiar, luego creció tanto que hubo que sacarla de su antiguo emplazamiento y montar una nueva en Cancela, Santa Cruz, un lugar apartado de donde se encuentran las demás.

El epicentro del viñedo

Para muchos expertos medeirenses los mejores viñedos de la isla se asientan sobre las fértiles y empinadas terrazas de Cámara de Lobos. La localidad se halla en donde acaba un paradisíaco valle, junto a un alto acantilado que cae al mar a plomo. Calles estrechas, con los adoquines formando dibujos, al más puro estilo portugués. Desde la colina que domina la ciudad se pueden disfrutar unas puestas de sol asombrosas. Además, sentados cómodamente en la terraza del restaurante Churchill's (es sabido el atractivo que la isla ejercía sobre este personaje y sus frecuentes escapadas a ella) se puede y debe degustar uno de los tesoros marinos de la costa: la lapa, molusco que los naturales cocinan con gran maestría, amén de sabrosos pescados como los autóctonos bodião (la "vieja" canaria) o el "espada preta", un pez-sable negro

El mirador de Cabo Girão, con casi 600 metros de caída, pone a prueba nuestros nervios.

de suave textura y sabor ligeramente amargoso. También ocupa un lugar privilegiado una de las bodegas más emblemáticas: Henriques & Henriques. Pero antes de visitarla hay que arriesgarse y poner a prueba nuestra serenidad en el cercano e impresionante mirador de Cabo Girão, casi 600 metros de altitud cortados a pico sobre el mar. ¡Verdaderamente espeluznante aunque se mire sin vértigo!

Desde las amplias cristaleras de la bodega, ocupadas por una valiosa batería de cascos henchidos de vino tostándose al sol de la tarde, se divisa buena parte del valle, rabiosamente verde y ocre por los viñedos ya agostados, dispuestos en un marco llamado "latada", una especie de emparrado que tiene la virtud de cubrir todo el terreno, y hasta la senda que separa las viñas es aprovechada. Del campo y de vinos sabe Antonio Agrela Freitas, sobre todo de los vinos madeirenses. Del difícil proceso de vinificación y sus divisiones. Sus "canteiros" (vinos cuyo proceso de crianza es mucho más lento, almacenados en cascos durante largos periodos con calor natural) contienen tesoros líquidos muy apreciados, Sercial, Boal (o Bual), Malvasía, Terrantez, nombres míticos que elevan el espíritu.

Barbeito tenía su bodega en el centro de Funchal hasta que sus propietarios no aguantaron más. Una bendita crisis de crecimiento les hizo "emigrar" hacia tierras más amplias, hacia un monte cercano a Câmara de Lobos, edificaron la bodega más moderna de la isla. Por supuesto que aún conservan una pulcra tienda en el centro de la capital, como un estandarte de la bodega, a la derecha del hotel Reid, zona de intensa vida isleña.

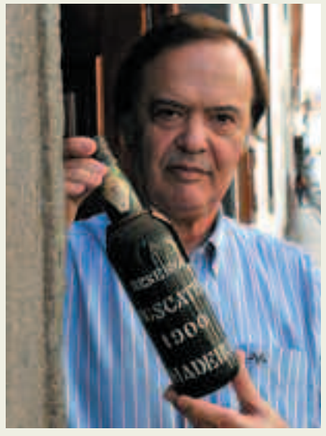
Todos los personajes entrevistados coinciden en un común denominador: su enorme confianza en la persistencia, estabilidad y fortaleza de sus vinos. No dudan ni un solo instante en que una botella, aún abierta, puede durar varios años conservando todos sus valores intactos. Eso se llama fe en su trabajo, en un vino inmortal. ■

Tipos de uva en Madeira
De todos los colores

En su extensión de 732 Km² hay cerca de 450 hectáreas de viñedo. Suelos basálticos de origen volcánico y de largas y empinadas pendientes. Las viñas en general se encuentran dispuestas en "socalcos" o terrazas, también llamadas "poios" en la isla. Es curioso que los vinos de la isla que mayor fama adquieren fuera sean los de variedades blancas, pero en realidad es que la Tinta Negra (también llamada Negra mole) ocupa el 85% (90% según otras fuentes) del viñedo. La producción gira en torno a los 4 millones de litros de vino. Como la isla no se ha librado de esa especie de maldición bíblica que representa la filoxera, hay numerosos híbridos de producción directa. También se han plantado numerosas variedades nuevas para los vinos tranquilos o secos. Las castas que recomienda o autoriza el IVBAM (Instituto de Vinho, Bordado e do Artesanato da Madeira) son las que siguen:

Variedades Recomendadas	Color
Bastardo	Tinto
Folgasão (Terrantez)	Blanco
Malvasia-Cândida	Blanco
Malvasia-Cândida Roxa	Rosado
Malvasia-Fina	Blanco
Sercial	Blanco
Tinta	Tinto
Tinta Negra	Tinto
Verdelho	Blanco
Verdelho-Tinto	Tinto

Variedades Autorizadas	Color
Caracol	Blanco
Carão-de-Moça	Blanco
Complexa	Tinto
Deliciosa	Tinto
Listrão	Rosado
Malvasia Branca de S. Jorge	Blanco
Moscatel Graúdo	Blanco
Rio-Grande	Blanco
Triunfo	Tinto
Valveirinho	Blanco



Luis de Oliveira, director de Pereira d'Oliveira Vinhos, con un Moscatel de 1900.

GOZAR MADEIRA

Madeira es una joya incrustada en la soledad del Atlántico. Su estratégica posición hace de sus estaciones climáticas una eterna primavera. Posee muy buenas infraestructuras para el turismo de acción, red de "levadas" (más de 2.000 kilómetros de canales para aprovechar el agua de sus manantiales) con sus correspondientes senderos de mantenimiento que se pueden andar, correr o contemplar. Llegarse hasta Santana y apreciar sus típicos "palheiros" (especie de barraca valenciana), o desde allí ascender al pico Ruivo (el más alto de la isla) submarinismo, etc.

Mar de nubes en el centro de la Isla.

PARA SENTIRSE NIÑOS

En el pueblo de Monte, justo al lado de la iglesia de Nuestra Senhora do Monte (S. XVIII) y del espléndido Jardim do Palácio, se encuentran los famosos "Carinhos do cesto", conducidos por expertos pilotos "cariñeros" que nos conducirán a buen ritmo por las expeditas y empinadísimas calles del pueblo. 25 Euros cuesta un viaje a la infancia, de apenas dos kilómetros, (barato si ésta se halla muy lejana) sin salir de los deportes de riesgo, a uno siempre le queda la opción de subir al monte en teleférico (o bajar al jardín del Almirante Reis) para temblar con su desnivel de más 500 metros, sus vertiginosas vistas de barrancos, cortadas, el mar y tejados de Funchal.

"Carinhos do cesto": cómo sentirse niños en el pueblo de Monte.

DÓNDE BEBER

Wines & Drinques
Rua Ponta da Cruz, 14
Funchal
291 764 451
winedrinques@sapo.pt
Para disfrutar de los vinos de la isla, tanto jóvenes como generosos, en un ambiente tranquilo.

Pereira D'Oliveira
Rua dos Ferreiros, 107
Funchal
perolivinhos@hotmail.com
Degustación y venta de vinos de la casa, también de dulces típicos de caña de azúcar llamado "bolo de canha".

Paixão do Vinho
Vía Rápida – Cota 200, Lado Norte Posto Repsol
Sata María Mayor. Funchal
info@paxiaodovinho.com
Excelente representación de vinos de pequeños productores de Europa (incluidos los de la isla).

DÓNDE COMER

Restaurante Orca
Porto Moniz
Tel. 291 850 000
Excelentes pescados recién pescados. Lapas, cherne, espada preta, en un ambiente marinero, terrazas con vistas a las piscinas marinas y a los islotes cercanos.

Lapas frescas del Restaurante Orca, de Porto Moniz.

Restaurante Dona Amélia
Rua Emperatriz D. Amélia, 83
Funchal
Tel. 291 225 784
Cocina típica, género de buena calidad bien tratado.

Casa Velha
Rua Emperatriz D. Amélia, 69
Funchal
Tel. 291 205 600
Comida típica, bien realizada,y carta de vinos amplia.

Restaurante Quinta Palmeira
Avda. do Infante, 17 Funchal
Tel. 291 221 814
Comer entre flores aromáticas en su precioso jardín. Cocina internacional, y extensa carta de vinos.

Restaurante Marisqueira O Barqueiro
Loja (Centro Comercial Mar, So Martinho)
Tel. 291 761 229
Grandes acuarios de pescado y marisco invitan a degustar su especialidad: el mar. Buenas espetadas de marisco, verduras y pescado.

Carro del pescado del Restaurante Churchill, en Câmara de Lobos

Restaurante Churchill
Estrada João Gonçalves Zarco, 39 Câmara de Lobos
Tel. 291941 451
Pescados muy frescos, lapas a la plancha, la famosa espetada (de carne o pescado espetado en rama de laurel) todo con la ciudad, el monte y el mar ante nuestros ojos.

Churrascaria Montanha
Estrada do Conde de Carvalhal 321, Funchal
Tel. 291 793 182
Espectaculares espetadas de carne de vacuno, también platos regionales de Madeira. Tanto como su vista panorámica sobre Funchal. Con una carta de vinos de Portugal extensa y bien elegidos.

LO QUE HAY QUE VER

Museo del Bordado IBTAM
Rua Vizconde de Anadia
Tel. 291 223 141
En el museo se exponen valiosas piezas bordadas y tapices de Madeira. Las salas del museo muestran muchos otros objetos como adornos, mobiliario y trajes típicos.

Museo del Vino de Madeira (Madeira Wine Company)
Avenida Arriaga. Funchal. (Adegas de S. Francisco)
Tel. 291 740 100
La historia del vino de la isla contada por sus útiles y documentos a lo largo del tiempo. También se pueden comprar y degustar los vinos locales.

DÓNDE DORMIR

Choupana Hills
Travessa do Largo da Choupana- Funchal
Tel. +351 291 206 020
www.choupanahills.com
Esplendoroso resort en un estratégico lugar, hotel en un cuidado y amplio jardín, con casitas individuales y toda clase de comodidades, vistas maravillosas. Espectacular Spa. Con el valor añadido de su restaurante Xôpana, cocina dirigida por el famoso Momo Abbane, cocinero canadiense con experiencia adquirida en España, Canadá o Cabo Verde.

El conocido chef Momo Abbane, del Resort Choupana Hills.

Foto: Christian Eder

Gaia Gaja, sobre su padre Angelo: «En el caso de un hijo varón, seguramente la rivalidad habría sido mayor.»

Gaia Gaja

«Mi padre nos ha creado un magnífico nicho»

La finca Gaja cumple 150 años, y el camino al futuro ya está preparado. El patrón, Angelo, y su mujer tienen dos hijas, Gaia (31 años) y Rosanna (29), y un hijo, Giovanni (17). Gaia trabaja en la empresa desde hace cinco años y sigue las grandes huellas de su padre con sus propias ideas.

Entrevista: Christian Eder

¿Cuáles son sus primeros recuerdos en lo referente al vino?
A principios de los años ochenta, mi hermana y yo prácticamente vivíamos en la bodega; al fin y al cabo, nuestros padres casi siempre estaban allí. Me acuerdo de la pequeña habitación donde dormíamos las dos la siesta: por todas partes había utensilios, revistas y libros de vino. Y la gran mesa donde se pegaban las etiquetas en las botellas. La cola y sus posibilidades me interesaban muchísimo. Y, naturalmente, ahí estaba mi abuelo, muy orgulloso de su bodega y de sus nietas. Con él teníamos una relación muy íntima: nuestros padres eran la autoridad y nuestro abuelo nos consentía más libertades.

Su patria chica es Barbaresco, un pueblo de seiscientos habitantes...
Sí, eso evidentemente me marcó. Ya en la escuela producíamos vino y *grappa*. Un día determinado, cada niño podía llevar a la escuela un saco de uvas, que luego estrujábamos en un barreño. Formaba parte de nuestra clase de ciencias naturales. Así aprendíamos cosas sobre la fermentación y la destilación. Y además hacíamos nuestras propias etiquetas.

¿Nunca ha pensado en cambiar completamente de oficio?
En realidad, ni siquiera de niña tuve las típicas ilusiones de ser bailarina o bombero. Quizá me hayan lavado el cerebro, pero cuando tus padres hacen algo con pasión, comprendes que es verdaderamente especial. Ni mi padre ni mi madre han podido quejarse nunca de tener que ir a la oficina por la mañana. Cuando era pequeña, mi padre me llevaba a las catas, el bufé que servían me apasionaba. Todo eso siempre tenía algo de festivo. Por eso nunca he pensado que el trabajo con el vino sea duro o cansado.

Sus primeras experiencias en el negocio del vino tuvieron lugar en el extranjero.
Estudié Económicas en la Universidad de Pavía y el último año lo hice en Barcelona, con una beca Erasmus. De repente, descubrí un mundo nuevo. No es que estudiara gran cosa, pero aprendí mucho sobre la vida. Naturalmente que fue duro el regreso de Barcelona, que es una constante *movida*, a Barbaresco. Yo ya me sentía urbana, y como mucho podía imaginarme vivir en Milán. En 2004 me fui a San Francisco durante un año. Allí empecé a trabajar en el negocio del vino, en una gran empresa de importación. Y allí aprendí lo que significa el nombre de Gaja, cuál es nuestra identidad y qué es el vino del Piamonte. También entendí cuáles pueden ser las dificultades del vino del Piamonte en el extranjero.

¿Hay algún instante concreto en que se diera cuenta de todo eso?
Un amigo mío coleccionaba vinos de Borgoña y del Piamonte. Un buen día, nos trajo para cenar un Barbaresco de 1989 de Gaja. Con su estilo callado, ese vino me avasalló: allí, en pleno San Francisco, de repente tenía en la nariz aromas de mi casa. Entonces comprendí que tengo una relación muy profunda con mi familia y con el lugar del que procedo.

"Dime lo que bebes y te diré quién eres": Gaia, ¿cuál es su favorito de entre los vinos de Gaja?
Alteni di Brassica y nuestro Barbaresco. Alteni di Brassica es un gran Sauvignon, que en cada botella se presenta de modo distinto. Sorprende por su elegancia, porque no se espera de un blanco del Piamonte, y posee un final maravillosa-

mente largo. Lo que me gusta del Barbaresco, a pesar de toda su potencia, es su finura y fragilidad, sobre todo si ha madurado durante mucho tiempo. Y también su delicado aroma.

Trabaja ya desde hace cinco años en la empresa. ¿En qué consiste su labor?
Sobre todo en viajar al extranjero, hacer contactos, venta y promoción. Nosotros no tenemos un responsable de Marketing ni nada por el estilo; cada uno hace un poco de todo, desde la elección de las etiquetas hasta la búsqueda de personal. Actualmente, el equipo aún es el de mi padre, pero cada vez va siendo más el mío también, porque tomo parte en las decisiones cuando contratamos gente nueva. Además, en los viajes absorbo muchas ideas. Ideas que luego pongo a prueba, para averiguar si son buenas.

¿Resulta difícil trabajar con su padre? Dicen que tiene mucho carácter.
No, funciona de maravilla. Lo especial que tiene mi padre es que, con él, las cosas han de ir muy deprisa. Dice media frase y pretende que todos hayan comprendido inmediatamente el concepto íntegro. Pero no es un dictador. Intenta convencer. Si no lo consigue, puede que se enfurezca. Pero primero siempre te deja probar a ver si tu camino tiene éxito. Es evidente que mi padre está muy satisfecho de que la nueva generación siga con su pasión, aunque posiblemente en el caso de un hijo varón habría habido más rivalidad.

¿Aún quedan zonas en las que le gustaría invertir en viñedos?
No, con nuestras tres bodegas tenemos trabajo más que suficiente. Mi objetivo es hacer que la empresa existente sea aún mejor y más hermosa.

¿Hay planes para nuevos vinos de Gaja?
Siempre estamos planeando nuevos vinos, por ejemplo, estamos trabajando en un blanco de Ca' Marcanda. Pero aún está por decidir si lo vamos a producir o no. En Pieve di Santa Restituta, en Montalcino, de momento sólo vinificamos Brunello, no hacemos Rosso di Montalcino por principios. Es una tipología en la que mi padre no cree. Tampoco hacemos allí ningún IGT. Pero quizá podríamos cambiar de concepto si el consorcio produce un Montalcino.

«Ni siquiera de niña tuve las típicas ilusiones de ser bailarina o bombero.»

Ca' Marcanda, la finca de Gaja en la Maremma, ha tenido un comienzo accidentado...
Es obvio que en una zona tan joven se pueden cometer errores, sencillamente porque falta experiencia. Los vinos se sacan al mercado demasiado pronto, no se acierta al calcular el potencial de envejecimiento... En la Maremma no tenemos una tradición como en Apulia, donde se produce vino desde hace siglos. Pero a mí me parece muy interesante que estemos trabajando en tres grandes zonas vinícolas, Piamonte, Maremma y Montalcino, con tres estilos de vinificación diferentes.

En la casa Gaja hay tres bodegas y tres hijos. ¿Le tocará una bodega a cada uno de ellos?
No, la bodega ha de permanecer siendo un todo. Aunque es verdad que los tres tenemos opiniones diferentes en cuanto a ciertas cosas, a pesar de ello estamos muy unidos. Además, hay dos reglas en la familia. Primera: si alguno de nosotros se casa, el cónyuge debe proceder de un ámbito profesional diferente. La segunda regla es que cada uno debe encontrar su lugar en la empresa sin pisarle los pies al otro. Cuando creces en una familia como la nuestra, el vino no sólo es una bebida, es toda una cultura, un estilo de vida.

¿Cómo ve usted su futuro personal?
Sé que aún tengo mucho que aprender. Pero adoro el mundo del vino, con lo cual eso no supone ningún problema. Claro que mis hermanos y yo somos muy afortunados: mi padre ha creado un maravilloso nicho para nosotros que podemos llenar con nuestras ideas y nuestra personalidad.

Foto: VINUM

150 aniversario de Gaja

La familia Gaja está establecida en el Piamonte desde el siglo XVII. Giovanni Gaja fundó una bodega en Barbaresco en 1859; su nieto Giovanni, fallecido en 2002, convirtió el Barbaresco en uno de los vinos más famosos de Italia. Angelo Gaja entró a formar parte de la empresa en 1961 y empezó a vinificar sólo uvas de producción propia. En 1967, embotelló su primer vino de un solo viñedo, Sorì San Lorenzo. Siguieron otros cuatro crus, que desde 1996 firman como Langhe Nebbiolo DOC. Actualmente, la familia Gaja es propietaria de unas cien hectáreas de viñas en el Piamonte, parte de ellas en la zona de producción del Barbaresco, parte en la zona del Barolo. Allí hacen sobre todo vinos de Nebbiolo, pero también de Cabernet, Merlot y Sauvignon Blanc. En 1994, la familia compró la finca de 16 hectáreas Pieve S. Restituta, en Montalcino (en la Toscana), y en 1996 la propiedad de cien hectáreas Ca' Marcanda, situada en la costa toscana, junto a Castagneto Carducci.

Guía

NUESTRA ELECCIÓN

El champagne está indisolublemente ligado a las fiestas navideñas. Comenzamos, pues, nuestras catas con un repaso a los espumosos más famosos del mundo, en este caso los champagnes de añada, cada vez más demandados por el buen conocedor. Continúa el viaje con una cata de vinos de Madeira, el vino eterno, para desembocar a continuación en los vinos a los que hace referencia nuestro tema de portada: los vinos de terruño. Y, como siempre, terminamos dando un repaso a las novedades aparecidas en el mercado español en el último mes.

Champagne

18,5 **Salon Blanc de Blancs Brut 1998**
Los champagnes de añada -o millésime- gozan cada vez más del favor del consumidor español. Espumosos con una espléndida personalidad. Después de la sólida añada de 1996, este 1997de Salon sorprende por su riqueza de matices, evocando la trufa, el fondo de algas o las sutiles notas de humo-mantequilla con un acento salino, en boca, delicioso, que se enfunda en un conjunto elegante, complejo y extraordinario. Entre nuestros favoritos.

Madeira

18,5 **Oliveira Oliveira Malvazia 1907**
Los grandes vinos de Madeira son prácticamente inmortales. Reúnen ese regusto de aromas tostados, que aportan un fondo de antigüedad al ya complejísimo buqué. Este Oliveira Malvazia 1907 ya cumplió el siglo y soprendente todavía su viveza. De aromas de fruta escarchada, un toque de cerezas en aguardiente y recuerdos de brandy, dulzor potente pero sin ser pesado. Muy elegante. Se recomienda beberlo antes de 2035, aunque estará vivo mucho más tiempo.

Terruño

18,5 **Castello dei Rampolla Vigna d'Alceo 2004**
En Panzano predomina la clásica pizarra "galestro"; pero en combinación con una pequeña parte de piedra caliza, albarese, forma una base ideal para la viticultura. Un modelo ejemplar de vino definido por el terruño es este Vigna d'Alceo 2004, ensamblaje de Cabernet Sauvignon y Petit Verdot que ofrece una interpretación perfecta del terruño: intensos aromas de pimienta y guindas negras, en boca, complejo y armónico, en el final muestra longitud y opulencia.

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

PUNTUACIÓN:

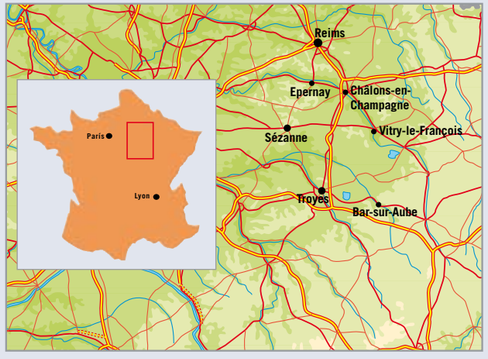
12 a 13,9	**Vino correcto.** Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.
14 a 14,9	**Digno de atención.** Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.
15 a 15,9	**Recomendable.** Forma parte de los vinos recomendables de su Región.
16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

Un mercado inabarcable

CHAMPAGNE DE AÑADA

Aunque ninguna de las añadas recientes parece aproximarse a las magníficas de 1995 y 1996, la Champagne tiene un dúo de cosechas interesantes que ofrecer con las de 2002 y 2004, seguidas de cerca por 1997, 1998, 1999 y 2000, y los pocos de la añada de 2003 al menos son sorprendentes. La oferta de interesantes champagnes de añada que hay en el mercado es, por tanto, de una amplitud casi inabarcable. Nuestra degustación de las añadas que están comercializando actualmente, tanto grandes marcas y bodegas como vinicultores pequeños y exquisitos, demuestra que la Champagne tiene mucho que ofrecer también en lo que respecta a la calidad. A continuación, nuestras notas de cata ordenadas por tipo de vino, calificación y casas de Champagne.

La cata internacional ha sido realizada por Barbara Schroeder y Rolf Bichsel, de nuestra Redacción en Francia. La cata del champagne en el mercado español ha sido realizada por Javier Pulido, de la Redacción española.



BRUT DE AÑADA

El clásico ensamblaje de un champagne de añada consta de Pinot Noir y Chardonnay; la Meunier sólo se emplea excepcionalmente. Por ley, un brut millésimé debe haber madurado tres años antes de poder salir al mercado, pero generalmente se guardan en la bodega entre cinco y ocho años o más.

16
Bruno Paillard
Assemblage 1999
Aromático y graso; en boca, frutal, con mucho temperamento, tiene nervio. Un vino con carácter.

16
Drappier
Millésime Exception 2002
Minerales y humo, nueces, nuez pacana; muy equilibrado y elegante, pero también denso y fresco, maduro, para beber en los próximos dos años; ideal para acompañar canapés, aves, casquería, queso. Esta cuvée casi nos gusta más que la Grande Cendré, algo más pretenciosa.

16
Duval Leroy
Femme de Champagne '96
Color todavía sorprendentemente juvenil, en la nariz mineral con notas de crianza, esbelto, elegante, fresco, con mucha casta y acidez aún perceptible.

16
Fleury
Extra Brut 1995
Nariz madura de albaricoque y manzanas amarillas; cremoso y fresco en el ataque, con casta. Final algo estrecho y huesudo de manzanas verdes que tiene su explicación en la falta de licor de expedición. Imprescindible para los amantes del extra brut.

16
Gaston Chiquet
Brut 2000
Delicado perlado; de gran elegancia y frescor, con una aromática compleja y rica en finura. Final sofisticado y largo con una agradable nota amarga; excelente tanto en el aperitivo como en la mesa.

16
Gonet Médeville
Cuvée Théophile Extra Brut 2003
Interesante y compleja nariz especiada; vigoroso en el paladar, jugoso, con nervio, muestra carácter, final frutal, aún puede madurar.

16
Henri Goutorbe
Grand Cru 2003
Tremendamente frutal con aromas de bayas, jugoso y fresco pero a la vez maduro y redondo, aunque también posee nervio. Perfecto para maridar con queso.

16
Henriet Bazin
Carte Or Brut Premier Cru 2004
Delicado y tremendamente frutal, cremoso, amable pero a la vez con un final asombrosamente persistente y frutal-floral. ¡Un vino así siempre es un placer!

16
Henriot
Brut Millésimé 1996
Compleja aromática madura de especias y bollería; maduro y redondo en boca, muy equilibrado y elegante, final fresco, frutal y equilibrado; para beber ahora.

16
José Michel & Fils
Grand Vintage 2002
Interesante nariz, bollería y especias; jugoso y fresco, buenas hechuras, vigoroso, largo final de canela, ideal para comer.

16
Lanson
Gold Label Brut Vintage '99
Notas de membrillo y cítricos; comienza potente, resulta vigoroso, lleno y maduro. Fiable, para disfrutar ahora.

16
Mailly Grand Cru
Le Feu 2000
Complejo, con notas de frutillos, cuero, minerales; vigoroso, seco, con mucho carácter y buena longitud.

Charles Heidsieck Brut Vintage 2000: fresca textura.

16
Mailly Grand Cru
Les Echansons 1999
Interesante, lleno de carácter, frutal y equilibrado, muy pleno, para beber ya.

16
Nicolas Feuillatte
Grand Cru Blanc de Noirs 2000
La nariz del champán maduro con notas de compota de manzana; redondo y frutalmente maduro en boca, muy aromático, para beber ahora. También combina con un postre no demasiado dulce.

16
Tarlant
Brut Prestige 1998
Con un agradable especiado; maduro y frutal en boca, pero aun así con nervio. Dimensión equilibrada y frutal. Para armonizar con queso.

16,5
Charles Heidsieck
Brut Vintage 2000
Marcadas notas de maduración, bollería, vainilla, nueces, al estilo anglosajón, el frescor de la textura complementa la impresión aromática de maduración. Para beber ya.

16,5
Devaux
Brut Millésimé 2000
Interesante nariz madura con notas de vainilla, nueces, especias; cremoso en boca, de un frescor sedoso, excelente longitud aromática, final sobre frutas exóticas; sofisticado y elegante.

17
De Sousa
Caudalies 2002
Tremendamente complejo, especias, humo y minerales, tiene personalidad, aúna casta, elegancia y vigor, presenta una longitud impresionante. Termina sobre una ligera nota amarga que no hace más que potenciar su estilo lleno de carácter, casi mayestático. Para amantes del vino con personalidad.

17
Gosset
Grand Millésime 2000
Tremendamente frutal y, al mismo tiempo, de una gran complejidad: frutillos del bosque, cerezas, ciruelas; jugoso y fresco en boca, intenso, con casta, largo, pero en ningún momento pesado, sino elegante. Excelente y con nervio, beberlo ya es un placer, aunque también puede madurar.

17
Moët & Chandon
Grand Vintage 2003
Nariz increíblemente compleja, notas de especias y humo; equilibradísimo en el paladar, armonía perfecta entre expresión de la fruta, frescor y el complejo abocado, agradable nota amarga en el final. Francamente impresionante, hecho con bastante más porcentaje de Pinot Meunier de lo habitual.

17
Veuve Clicquot Ponsardin
Magnum Vintage 1995
Nariz seductora en la que predominan los componentes florales y minerales; elegante y airoso en boca, frutal, ha mantenido frescor, especialmente equilibrado y refinado; para beber ya.

17,5
Egly Ouriet
Brut 1999
Inspirada y compleja nariz, humo, frutillos, vainilla, especias, con perceptible casta e impresionante mineralidad, al mismo tiempo frutal, con un final donde se equilibran los componentes minerales y los de bayas. Perfecto para beber ahora, pero también puede madurar.

16,5
Drappier
Grande Sendrée 2002
Especias y humo, vainilla, hierbas aromáticas y nueces; también en boca decididamente especiado y frutal, denso, pleno, largo y vinoso; sabroso y con personalidad, o se adora o se detesta, con este vino no hay término medio.

16,5
Duval Leroy
Clos des Bouveries 2004
Discreto y algo reductivo, pero mejora rápidamente; frutal con notas de carambola y kiwi, vainilla y humo; en el paladar, sorprendentemente mineral, casi acerado, muy denso, estrecho, largo, con una perceptible estructura y acidez. Debería madurar un poco.

16,5
Fleury
Brut 1995
Una pizca reductivo, como es normal en los vinos de esta edad, luego marcadamente frutal, bayas del bosque y almizcle; maduro en boca, tan frutal como en la nariz, la acidez, que debió ser viva, ahora está perfectamente integrada, un vino interesante, ideal para acompañar una tabla de quesos.

16,5
Henriot
Brut Millésimé 1998
Posee la nariz de un vino en su mejor momento, complejo, equilibrado, discretamente especiado; elegante en boca, delicado y frutal, con una excelente longitud; para tomar de aperitivo o acompañando platos ligeros.

16,5
Mailly Grand Cru
L'Intemporelle 2005
Estilo fresco y mineral, tremendamente agradable, equilibrado, beberlo es un placer. Debería madurar un poco, entonces será el vino perfecto para el verano, para el aperitivo.

16,5
René Geoffroy
Extra Brut 2000
Ya la nariz anuncia que tiene mucha personalidad, impresión que se confirma en boca: vigoroso, anguloso, de un frescor ya casi gélido, en retronasal dominan las notas de infusión de hierbas, del mismo modo que se desarrollan en la nariz.

17,5
Philipponnat
Clos des Goisses 2000
Color dorado; nariz con personalidad, casi obstinada, notas de hierbas aromáticas y especias; increíblemente potente, vigoroso, fuerte, mineral, de una intensa longitud, termina sobre notas balsámicas y de hierbas, tiene nervio. Puede madurar de tres a cinco años. Uno de los mejores Clos des Goisses que hemos catado hasta ahora.

17,5
Pol Roger
Vintage 2000
Nariz tremendamente seductora, también del "gusto inglés", pero de manera menos marcada que Piper. Muestra más delicadeza, con notas de vainilla, nueces y flores; cremoso y maduro en boca, seductor, termina con la exacta aromática maravillosamente decadente que define el estilo de la casa, al mismo tiempo resulta nuevamente pulido, interpretado según su época, posee especiado con brillantez y frescor. Genial.

18
Dom Pérignon
Vintage 2000
La nariz es discreta, pero de una franca complejidad aromática, con notas balsámicas, especias, cuero, humo, tabaco; la complejidad también es perceptible en el paladar. Complejo, maduro, al mismo tiempo armónico y perfectamente equilibrado. La expresión "componer" un champán en él adquiere todo su sentido. Único.

18
Jacquesson
Millésime 2000
Al principio discreto, notas de bodega y de elaboración; sólo tras airearlo se abre la soberbia nariz de un champán maduro y lleno de carácter, con un final fresco y largo sobre un discreto componente amargo; un vino "para la boca" lleno de personalidad y un estilo que habría que decantar. Aunque no gustará a todos, a nosotros nos apasiona. Para armonizar con un queso blando y nueces.

18
Krug
Brut 1998
Nariz tremendamente compleja, como es característica de la marca; el inicio es blando y armónico, se despliega en la boca, termina largo y sorprendentemente recio, lo cual corresponde exactamente a su añada. Aún resulta muy juvenil, debería madurar un poco. Un gran vino.

18
Louis Roederer
Cristal 2002
Aromática de especial complejidad, con componentes minerales, florales y frutales, menta y verbena; en boca sofisticado, airoso, elegante, fresco, interminablemente largo, suave, cremoso, decididamente armónico; un buen Cristal arquetípico de una composición fuera de lo común. Ilustra perfectamente el arte del refinamiento, el arte de lo elíptico.

18
Bollinger
Grande Année 2000
Tan delicado como discreto en la nariz, con notas de vainilla, albaricoque y flores; complejo y fresco en boca, delicadamente articulado, elegante, largo, magnífica añada, redondo y maduro, pero también excepcionalmente ligero. No está comprometido con la fuerza, sino con el encanto.

BLANC DE BLANCS

Un champán Blanc de Blancs se vinifica enteramente con la variedad Chardonnay. En la mayoría de los casos resulta especialmente airoso, fresco y complaciente. En esta categoría hemos incluido también los vinos de Champagne hechos cien por cien con uva Chardonnay, aunque no se definan explícitamente como Blanc de Blancs.

15,5
J.L. Vergnon
Blanc de Blancs 2004
Maduro con matices tostados, bollería y vainilla; en el paladar, áspero-acidulado.

15,5
Jean Pernet
Brut Blanc de Blancs 2000
Maduro, vinoso y especiado, tan aromático que se puede servir de aperitivo, pero lo bastante lleno como para acompañar una comida. Tiene personalidad, perfecto para beber ya.

15,5
Mandois
Blanc de Blancs 2004
Seductora y delicada aromática con componentes florales-frutales; airoso y fresco, de longitud media, final de manzana verde. Refrescante, ideal para el aperitivo.

De Sousa, Caudalies 2002: especias, humo y minerales.

15,5
Pierre Gimonnet & Fils
Fleuron Blanc de Blancs '04
Oro pálido; francamente mineral; elegancia y finura, hermosas notas amargas en el largo y persistente final; aún resulta muy juvenil.

15,5
Pierre Moncuit
Blanc de Blancs 2002
Frutal y mineral, muy equilibrado; aromático también en el paladar, redondo, maduro, complaciente.

15,5
Veuve Fourny et Fils
Blanc de Blancs 2002
Intenso y especiado; tremendamente mineral, lleno de carácter, muestra casta, la finura que le falta la compensa con personalidad; imprescindible servirlo para acompañar una comida, no se arredra ante los platos fuertes.

16
Bruno Paillard
Blanc de Blancs 1996
Intensa y madura nariz en la que las notas minerales, especiadas y de bollería intentan imponerse a un componente animal; maduro en boca, por ello delgado, interesante interpretación de la añada que es recomendable beber ahora.

16
De Venoge
Blanc de Blancs 2000
Aromática seductoramente frutal, bayas y frutas exóticas; elegante y cremoso en boca, fresco, equilibrado, largo. Es un placer.

16
Guy Charlemagne
Mesnillésime 2002
Posee el interesante especiado maduro de un Blanc de Blancs; buenas hechuras, mineral, denso y largo, agradable nota amarga en el final.

16
Guy Charlemagne
Blanc de Blancs 2005
Nariz floral-especiada, también notas cítricas; equilibrado, fresco, buena longitud; es un placer.

16
J.L. Vergnon
Confidence Blanc de Blancs 2004
Aroma complejo, floral-mineral, también cítricos; sin licor de expedición, por ello francamente vivaz y refrescante en el principio, agrada por su estilo elegante, su delicada estructura, incluso su estilo airoso.

16
Philipponnat
Grand Blanc 2002
Componentes florales y especiados; mineral, cremoso, fresco, de longitud media. Para cualquier ocasión.

16
Pierre Gimonnet & Fils
Oenophile Extra Brut Blanc de Blancs 2002
Oro grisáceo; vivaz, fresco y robusto, y la mejor manera de disfrutarlo es acompañando una comida. No se lo recomendamos a quienes no les guste la acidez. Además posee carácter.

16
Pierre Gimonnet & Fils
Cuvée Club 2000
Interesante aromática especiada; floral y elegante en boca, presenta casta y frescor, termina frutal y floral.

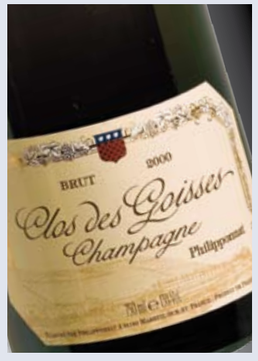
16,5
Henriet Bazin
Cuvée Marie Amélie Fleur de Vigne 2004
Recuerdos de frutas y especias se funden en un todo delicado, potente, intenso y largo, en boca mucho más cerrado que en la nariz, final mineral; con carácter, es imprescindible que madure un poco.

16,5
Louis Roederer
Blanc de Blancs 2003
Al principio un matiz reductivo, pero rápidamente adquiere un agradable especiado, con notas de nueces y especias exóticas; redondo y maduro, jugoso pero no sin elegancia, uno de los pocos de 2003 que presentan armonía y complejidad. Ideal para acompañar aves y queso.

16,5
Salon
Blanc de Blancs Le Mesnil 1997
Interesante y discreta nariz con acentos balsámicos, decadentes notas de hierbas aromáticas, camomila; muy maduro y redondo, especiado, cremoso, posee "morbidezza". Imprescindible para aficionados a este estilo.

17
Bonnaire
Blanc de Blancs 2004
Nariz explosiva; frutas exóticas, pomelo, persistente en boca, de marcada acidez, denso, largo, jugoso. Tan goloso que dan ganas de morderlo.

17
Diebolt Vallois
Fleur de Passion 2004
En la nariz aún resulta muy juvenil; las notas minerales predominan, posee un soberbio frescor, casta y mineralidad, muy prolongado, termina sobre notas de cítricos; un vino excelente que mejor debería madurar entre uno y tres años más.



Philipponnat, Clos des Goisses 2000: increíblemente potente.

17
Larmandier Bernier
Vieille Vigne de Cramant '04
Interesante nariz con notas de especias, bollería y minerales; posee elegancia y casta, frescor y longitud; decidida personalidad, excelentes hechuras, para acompañar pescado o aves. Aún puede madurar.

17
Jacques Selosse
Blanc de Blancs Extra Brut 1999
Oro viejo, con la intensa nariz de la elaboración en barrica, notas de menta, especias y humo; muy maduro y lleno en el paladar, también aquí domina el particular especiado de este vino. Tiene una gran personalidad y merece respeto por ello. Para beber ya.

17
Deutz
Blanc de Blancs 2004
Discreto y delicado, nuez pacana; airoso y ligero, elegante y fresco, un champán de aperitivo perfectamente compuesto, que también puede acompañar una comida ligera. Para disfrutar ahora o en dos o tres años.

18
Taittinger
Comtes de Champagne Blanc de Blancs 1999
Delicado y fresco ya en la nariz, con componentes frutales, ahumados y florales; airoso, seductor y cremoso en boca, con mucho encanto, también complejo, persistente sin resultar importuno; sigue siendo un de los grandes vinos de la Champagne más elegantes, inspirados y refinados.

ROSADOS

El champán rosado está de moda y cada vez más casas producen cuvées rosadas. En la mayoría de los casos se trata de un ensamblaje clásico de añada, a la que se añade una pequeña parte de vino tinto (casi siempre Pinot Noir).

16
Deutz
Draft Brut Rosé 2005
Todavía juvenil y cerrado, componentes especiados y humo; rosado al estilo de la casa, es decir, discreto, elegante, delicado y frutal; es una pena beberlo tan joven, pues con la maduración podría ganar complejidad y cremosidad.

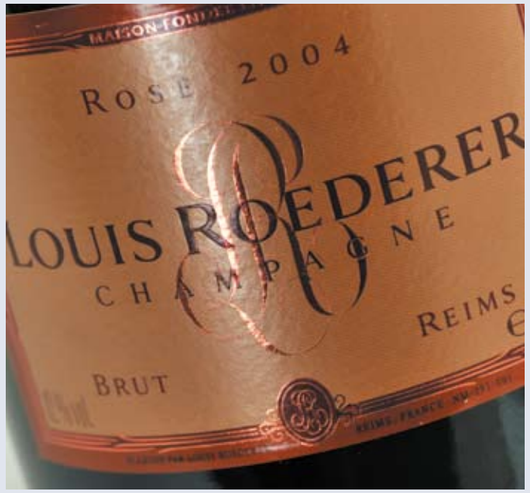
16
Moët & Chandon
Grand Vintage Rosé 2003
Nariz especiada y compleja, vainilla, nueces y un deje de cuero; con especiado propio también en boca, denso pero a la vez elegante, cremoso, agradable; un hermoso rosado que puede acompañar guisos de carne ligeros.

16
Veuve Clicquot Ponsardin
Vintage Rosé 2004
Buen rosado con frutalidad de bayas, frescor y longitud, hechuras perfectas, tal y como se espera de esta marca.

16,5
Nicolas Feuillatte
225 Rosé 2004
Guindas y almendras en la nariz; nervio y casta, especiado y carácter, intensidad y longitud. Agradable final de barrica y cereza, como debe ser en un buen Pinot de Wallis. Una vez más, un vino sorprendente de esta empresa.

17
Mailly Grand Cru
L'Intemporelle Rosé 2004
Notas de frambuesa y otras bayas rojas, también especias; en el paladar, decididamente elegante, al mismo tiempo vinoso pero también fresco, cremoso, con el componente frutal perfectamente dosificado, calculado con respecto a la mineralidad del vino; ideal para una comida veraniega, armoniza incluso con platos a la parilla.

17,5
Bollinger
La Grande Année Rosé '02
Nariz tremendamente compleja de grosellas rojas, flores, especias y una pizca de cuero; fresco y elegante en el paladar, muy equilibrado, delicado pero no sin fuerza, termina mineral y largo sobre notas de frutillos rojos; posee la aromática de un gran vino tinto, el frescor y la elegancia del blanco y la complejidad del champán selecto: es la cuadratura del círculo. Soberbio.



CHAMPAGNE EN EL MERCADO ESPAÑOL

El champán de añada -o millésime- gana cada año en fuerza y credibilidad en España. Por eso hemos querido traer a estas páginas las marcas más fáciles de conseguir en nuestro mercado. Las posibilidades son inmensas, se ajustan a todos los bolsillos y se pueden encontrar en cualquier tienda especializada.
Cata realizada por Javier Pulido.

14
Import. Domecq Bodegas
Perrier Jouët Grand Brut 1998
Se rinde con su crianza, su reducción (pan tostado, fruta escarchada) todavía vivaz, casi etéreo en fruta y en espumabilidad. Perfecto con una tapa de salmón ahumado. 2009 a 2009.

14,5
Import. Grupo Yllera
Jacquart Blanc de Blancs 2002
Es potente en aromas, con amplia sensación de fruta que resta, al final, un final vinoso, rápidamente aliviado por su frescor comedido y envolventes notas de panadería y frutas de hueso. 2009 a 2011.

15
Import. Bauget-Jouette
Bauget-Jouette Blanc de Blancs 2004
Frescura bien ligada al conjunto, con plenitud y largos recuerdos de fruta (maracuyá) y crianza (pan grillé). Puede mejorar en los siguientes cinco años. 2009 a 2012.

15
Import. Winevents
Gimonnet-Gonet Cuvée Prestige B. de Blancs 2005
Un champagne fino, con delicados ecos de crianza, de fruta blanca (ciruela), florales con gusto sutilmente goloso, como eje central. 2009 a 2011.

15
Import. Direct Bodega
Lallier Grand Cru 2002
Durante toda la estancia en boca, su fornida acidez manda, ensalza las notas de albaricoque y flores blancas en delicada sustancia, con fina burbuja y fondo vinoso que evoca las cerezas. En su momento. 2009 a 2010.

15
Import. Vinos de los Herederos de Marqués de Riscal
Laurent-Perrier Millesimé 1999
Desarrolla todo su buqué (panadería, hinojo), con un paso delicado, de burbuja justa y final redondo. En su momento. 2009 a 2010.

15

Import. Moët Hennessy España

Möet & Chandon 2003

Paleta aromática bien distribuida, con expresión de frutas blancas y fondo tostado en armonía que toman dimensión en boca, con su acento goloso moderado y de acidez sápida. 2009 a 2012.

15

Import. Domecq Bodegas

Perrier Jouët Belle Epoque 1999

La generosidad y calidad de la cosecha, sobre todo para el Pinot Noir, son suficientes para marcar la finura y energética efervescencia que acomoda su comedida golosidad y final sazonado. En su momento. 2009 a 2010.

15

Import. Riojanas

Pierrel Cuvée Tradición Brut Blanc de Blancs 2002

En boca ensalza la frescura, bien ligada a un esqueleto frutal sencillo, con finos aromas de hierbas e hinojo y pomelo en el final de boca. 2009 a 2011.

15

Import. Julián Chivite

Taittinger Brut 2004

La añada 2004 ha sido mejor que 2003, con más proyección de guarda. Irradia armoniosa definición frutal (pera y albaricoque), de crianza (pan grillé) y un eco lácteo. Equilibrado y placentero, bien hilvanado en su conjunto pudiendo mejorar en los cinco próximos años. 2009 a 2014.

15

Import. Moët Hennessy España

Veuve Clicquot 2002

Gana en dimensión, frente a otros vintage, con reveladora frutosidad (níspero), bien ligada a su acento goloso, dejando un fino recuerdo de notas tostadas. 2009 a 2011.

15,5

Import. Osborne

Ayala Blanc de Blancs 2002

Añada complicada aquí, por la abundancia de lluvias, especialmente en los meses de julio y septiembre. Uvas procedentes de viñedo Grand y Premier Cru con seis años con sus lías. Desarrolla buen equilibrio y espumabilidad en boca, extracto frutal justo con final complejo (pan de leche). 2009 a 2013.

15,5

Import. Amer Gourmet

Cattier Brut Vintage Premier Cru 2002

Uvas procedentes de la Montaña de Reims. Demuestra fortaleza carbónica, refinamiento, con envolventes recuerdos de bollería recién horneada, de sutiles notas a cereza y arrebatadora acidez. Un champagne para beberlo ahora o guardar cinco años. 2009 a 2012.

15,5

Import. L´Excellence

R.H. Coutier Gran Cru 2000

Añada calificada como buena, según la crítica, que aquí no hace justicia pues muestra mucha belleza frutal (melocotón, chirimoya), con integrado buqué de mantequilla y pan grillé para culminar con un trago equilibrado, placentero y largo. Ha soportado el paso de los años con nota, estando ya en su momento óptimo. 2009 a 2011.

15,5

Import. Vila Viniteca

Delamotte Blanc de Blancs 1999

Aromática compleja, marcadas notas de maduración; equilibrado y con dimensión justa en boca, con un final de fruta madura (pera), que se repite. 2009 a 2012

16

Import. Alma Vinos Únicos

Claude Gazals Brut Blanc de Blancs Grand Cru 2000

Está claro que el chardonnay exhibiría en éste año mucha fuerza y sutileza. Viñedo de unas 9 hectáreas que produjo penetrantes notas de albaricoque, amplios, densos, enfrascado en un halo de flores blancas y avellana. Aúna estructura y elegancia, finura y, nuevamente, perfuma su final. En su momento. 2009 a 2011.

16

Import. Grupo Yllera

Jacquart Brut Mosaïque 2002

Mantiene concentración frutal (chirimoya), con la frescura de punto salino magnífico, delicada espumabilidad y un fondo de crianza (pan grillé) profundo y duradero que se funde con su fresca frutosidad. 2010 a 2013.

16

Import. Miguel Torres

Charles Heidsieck Rosé 1999

Una añada excelente para el Pinot Noir, con elegante profusión de frutos rojos e incondicionales notas de trufa negra y pan grille, ahora en su plenitud. Un trago, todavía sólido y placentero. 2009 a 2010.

16

Import. Perelada Comercial

Pommery Gran Cru Brut 2000

Procedente de los siete mejores cru de Champagne, madurado cuatro años en bodegas a 30 metros de profundidad. Después de la complicada añada 1998, éste 2000 demuestra más fuerza frutal, refinamiento y con la complejidad que nos tiene acostumbrados. Mayor equilibrio y longitud. 2009 a 2012.

16

Import. Pernod Ricard España

Mumm Cuvée René Lalou Brut 1998

Acusa un sutil punto de evolución, en la nariz, que lo hace más profundo, aunque se impone su entereza en boca, su equilibrio y largo abanico aromático que recurre al brioche o las notas mantequilla tostada. 2009 a 2015.

16,5

Import. Luis Alegre

Soutiran Brut Grand Cru 2003

Maison Boutique con viñedos propios clasificados como Grand Cru y Premier Cru. Tras la inolvidable añada de 2002, ésta muestra su misma profundidad mineral, el carácter de grand cru, elegante, florido y frutal, quizá menos compacto, dejando su sello aromático sin piedad. Magnífica calidad-precio (30 euros aprox). 2009 a 2012

16,5

Import. Miguel Torres

Piper Heidsieck Vintage 2000

Oro viejo; tremendamente maduro en la nariz, al "gusto inglés" con notas balsámicas, especiadas y de bollería, un deje de limón; tan cremoso, maduro y redondo como promete su nariz, de una elegancia decadente; imprescindible para amantes de este estilo.2009 a 2015.

16

Import. Primeras Marcas

Louis Roederer Brut Rosé 2004

Interesante nariz de cuero y frutillos rojos; redondo y frutal en boca, pero también fresco y con nervio, final de helado de fresa; únicamente el porcentaje de licor de expedición, bastante elevado, merma un poco la buena impresión general. 2009 a 2012.

16,5

Import. Primeras Marcas

Louis Roederer Brut Vintage 2003

Complejo y especiado, pero con brillantez; tremendamente frutal, prolongado, perfecto equilibrio, plenitud, expresión de la fruta y acidez, sabroso final de pomelo rosa. 2009 a 2014

17

Import. Alma Vinos Únicos

André Clouet Brut Grand Cru 2005

Suelo catar inmediatamente, tras abrir la botella, para apreciar el carbónico en su máxima expresión. Aquí, fui seducido por sus aromas de papaya, minerales, lirios que no cesaban de conquistarnos. Recorrido, en boca, lleno de sutilezas, de finura y magnetismo. Muy personal. 2009 a 2015.

17

Miguel Torres

Duval-Leroy clos des Bouveries Authentis 2002

Pura concentración, identidad mineral (tiza), con fruta embriagadora, plena de madurez y personalidad (papaya, lichis), con trago compacto, lleno de sutilezas y adornados de ecos ahumados, de mantequilla y bollería que seducen y convencen. Magnífico. 2009 a 2015.

17

Import. Perelada Comercial

Pommery Cuvée Louise Brut 1998

Hechiza por su fragante escaparate frutal, abundante en fruta exótica, de incondicionales matices minerales (tiza) y seductores tostados que dibujan un esquema gustativo poderoso y, sin embargo, elegante, cremoso y armónico. Largo y todo placer. 2009 a 2015.

17

Comercial de Vinos Perea

Gosset Extra-brut Celebris Rosé 2003

Rosado muy personal, con el sello de Gosset, que apuesta por su sólido color, redondez y cremosidad del carbónico en boca, con profundos recuerdos minerales y de cerezas como pocos. Es lo mejor que uno se puede encontrar en la calurosa añada de 2003, aspecto que dice mucho de la selección y rigor de la casa. 2009 a 2015.

17,5

Import. Cuvée 3000

Billecart Salmon Blanc de Blancs Brut 1998

Añada idónea para los blanc de blancs que tardan en evolucionar. Aquí, todo ha fluido en armonía con grandes dosis de notas tostadas, de fruta exótica escarchada culminando con un trago contundente, largo, generoso y cautivador. 2009 a 2015.

17,5

Import. Moët Hennessy España

Don Ruinart Blanc de Blancs 1998

Magnífica añada para el Chardonnay, con sólido futuro de guarda, como revela éste Don Ruinart. Trago que exhibe fina y conjuntada acidez, delicado en expresión frutal aunque profundo y mineral, recurriendo a un sin fin de notas complejas (humo, bergamota, trufa). 2009 a 2015.

17,5

Import. Grupo Freixenet

Henri Abelé Millésime 1996

Mantiene mucho vigor todavía, por su final frutal y jugoso amplio. Está lleno de complejas notas a hongos, a membrillo fresco, incienso, pan tostado... que prodigan su buen hacer. Una añada sólida, para un Henri Abelé que permanecerá en el recuerdo y también en el botellero, si se quiere guardar. 2009 a 2015.

17,5

Import. Lavinia

Jacquesson Brut 1997

Magnífica dimensión frutal, con estilo pleno, acompañado de un remanso de notas complejas (trufa, bizcochos, incienso...) en delicada espumabilidad. Esta añada tuvo muy pocos champagnes millésime, sin embargo, aquí primó la selección. 2009 a 2015.

17,5

Import. Los Vinos del Mundo
François de Graeve

Philipponnat Brut Clos des Goisses 1998

Desarrolla mucha personalidad, con notas poderosas y profundas de reducción (boletus, bollería, fruta escarchada) en perfecta armonía. Su trago delata que es un gran blanco de uvas tintas (70% de Pinor Noir), con sólido extracto frutal, finura ácida, del carbónico dejando un largo final. Magnífica etapa. 2009 a 2020.

17,5

Import. Lavinia

William Deutz Brut 1998

Se aprecia la sutil evolución del Pinot Meunier (el sello de esta gran cosecha) con un halo vinoso, pleno de sabores, donde la fruta madura (ciruelas, papaya) expresa complejidad y longitud. 2009 a 2020.

18

Import. Moët Hennessy España

Brut Rosé Dom Ruinart 1996

Rosado con mucha casta, capaz de trasladarnos, por su fragante mineralidad, a su terreno, su entorno con sabores que mutan y enriquecen la versatilidad de un Ruinart todo sutilezas, profundidad y elegancia al más puro estilo de Champagne. En su momento. 2009 a 2020.

18

Import. Primeras Marcas

Cristal Brut 2000

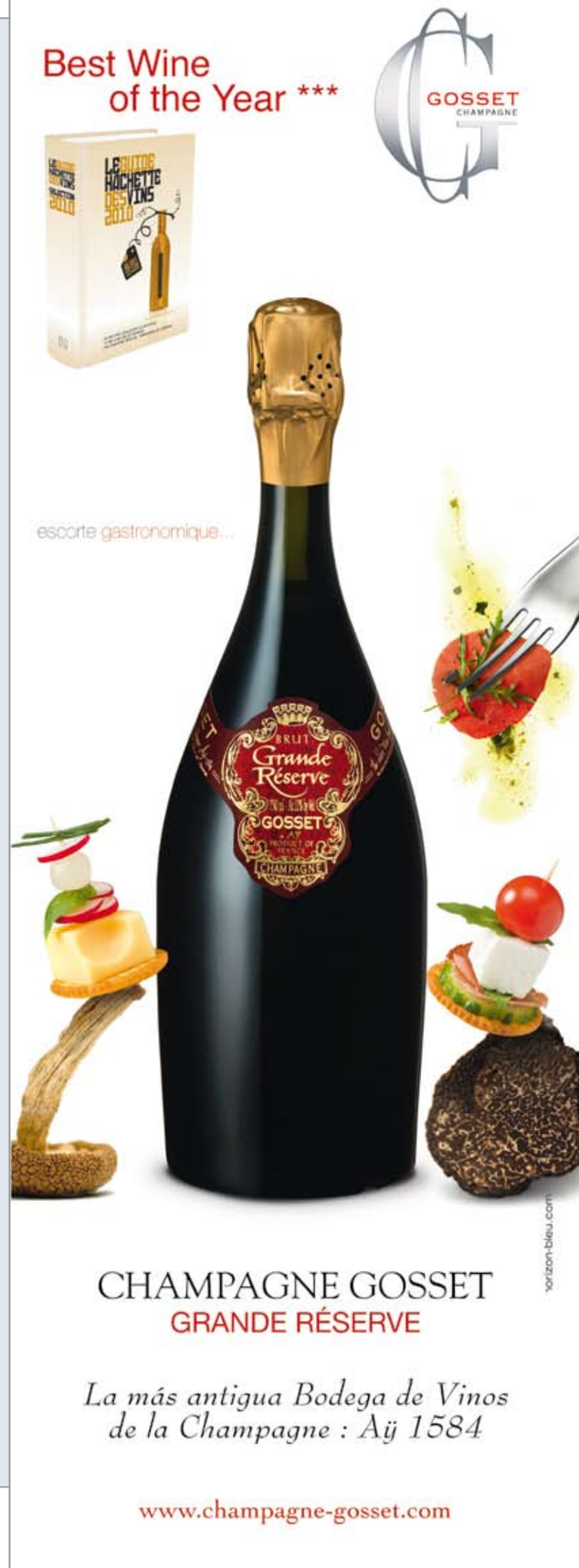
Con la maduración de las uvas, la fuerza y elegancia de un gran champagne. En ésta añada encontramos mayor extracto en boca, que envuelve y profundiza dejando un final elegante y muy largo. El mejor Cristal de los últimos tiempos. 2009 a 2025.

18,5

Import. Vila Viniteca

Salon Blanc de Blancs Brut 1998

Después de la sólida añada de 1996, este 1997 sorprende por su riqueza de matices, evocando la trufa, el fondo de algas o las sutiles notas de humo-mantequilla con un acento salino, en boca, delicioso, que se enfunda en un conjunto elegante, complejo y extraordinario. Entre nuestros favoritos. 2009 a 2030.



Madeira

EL VINO SIEMPRE VIVO

Es prácticamente inmortal. Reúne ese regusto de aromas tostados, que aportan un fondo de antigüedad al ya complejísimo buqué. Los vinos más longevos son los de las cuatro castas más apreciadas y que se presentan bajo los distintos grados de dulzor: Sercial (seco), Verdelho (medio seco), Boal (medio dulce) y Malvasía (dulce). Pero también suelen aparecer grandes añadas de Moscatel (siempre dulce) y de Terrantez. Y por supuesto, el plazo de consumo es completamente aleatorio.

18,5
Oliveira
Oliveira Malvazia 1907
Soprendente viveza, aromas de fruta escarchada, un toque de cerezas en aguardiente y recuerdos de brandy, dulzor potente pero sin ser pesado. Elegante. 2009 a 2035.

18
Oliveira
Oliveira Moscatel 1900
Concentrado, casi espiritual, vital, bien concentrado aunque no demasiado dulce, lo que equilibra el conjunto; final elegantísimo. 2009 a 2035.

18
Oliveira
Oliveira Boal 1908
Muy concentrado, complejo y firme; sólo desde el segundo o tercer trago apreciaremos convenientemente todo su poder. 2009 a 2035.

18
Justino's
Justino's Sercial 1940
Muy complejo, tonos yodados, recuerdos de muebles nobles, bollería y regaliz. Paso de boca seco, aromonioso y con un final curioso de notas cítricas. 2009 a 2035.

18
Justino's
Justino's Malvasía 1933
Su dulzor es tan brillante que se apodera de la nariz con aromas de bollería, anisados, especias y cacao. Lo bueno es que no resulta empalagoso en el paladar. 2009 a 2035.

18
Henriques & Henriques
Henriques & Henriques Malvasía 1954
Bello color cobrizo yodado, aromas de chocolate amargo, café, fruta escarchada, alta concentración en boca, sedoso y elegante. 2009 a 2035.

18
Madeira Wine Company
Gossart Gordon Bual 1908
Castaño brillante. Delicadas notas de café, cacao, anises y pastelería fina; notable concentración y complejidad. De una viveza asombrosa. 2009 a 2035.

18
Madeira Wine Company
Blandy's Bual 1920
Caoba oscuro vivo y brillante. Con toda la energía de sus primeros tiempos pero con mucha más complejidad. Excelente equilibrio de acidez y azúcar; larguísimo y elegante 2009 a 2035.

17,5
Oliveira
Oliveira Verdelho 1912
Es un vino muy concentrado, con recuerdos a fruta pasificada (orejones) gustoso paso de boca, dulzor equilibrado y largo final. 2009 a 2035.

17,5
Oliveira
Oliveira Sercial 1937
Diferente a todos sus hermanos. Aromático y de recuerdos de fruta madura (maracuyá), café, tostados, pleno de sabor y con un toque goloso algo subido para un Sercial. 2009 a 2035.

17,5
Barbeito
Barbeito Verdelho 1981
Posee un color de viejo oloroso, y en la nariz es muy complejo, en el que sobresalen aromas de frutos secos. Espléndido cuerpo, con una acidez refrescante y un dulzor comedido; final pleno de matices. 2009 a 2035.

17,5
Justino's
Justino's Verdelho 1934
Excelente tonalidad de color ambarino oscuro, recuerdos de brandy, frutos secos, canela. En boca muy untuoso, con tonos amielados. 2009 a 2035.

17
Justino's
Justino's Boal 1964
Muy complejo, recuerdos de frutos secos y especias dulces, cacao. Es de una suavidad en boca placentera, bien equilibrado y largo. 2009 a 2035.

17
Henriques & Henriques
Henriques & Henriques Malvasía 20 anos
notables aromas de almizcle y maderas finas, también frutas escarchadas, orejones, hierbas aromáticas, con un dulzor que da untuosidad al paladar; tiene un potente final de orejones e hinojo. 2009 a 2035.

17
Madeira Wine Company
Blandy's Verdelho 1977
Notas de melocotón en almíbar, recuerdos de maderas nobles, estructurado, con una suave acidez que le aporta frescura. 2009 a 2035.

17
Barbeito
Barbeito VB Reserva
Excelente buqué donde priman los aromas de fruta compotada y los recuerdos de torrefactos; bastante seco en el paso de boca, y muy equilibrado. 2009 a 2030.

17
Barbeito
Barbeito Malvasia 20 Anos
Recuerdos de una fina madera con aromas de orejones e hinojo. Un Malvasía muy potente en boca, dulcemente elegante, untuoso, y de un final interminable. 2009 a 2035.

16,5
Henriques & Henriques
Henriques & Henriques Sercial 1971
Muy potente, con recuerdos de frutos secos y notas anisadas, excelente untuosidad y amplitud, notable acidez que elimina todo atisbo de pesadez; final elegante y complejo. 2009 a 2035.

16
Borges
Borges Colheita 1995
Recuerdos de orejones, miel y canela. Muy expresivo en boca, suavemente dulce. 2009 a 2035.

16
Borges
Borges Boal 1977
Muy buena evolución, tanto en nariz, con sus aromas de orejones y café, como en boca, suave, goloso y amplio. 2009 a 2035.

16
Barbeito
Barbeito Single Harvest 1997
Curioso vino elaborado solo con Tinta negra (Nagra mole) con aromas de guindas en alcohol, especias, pleno en boca, bien estruturado y largo. Un vino con mucha personalidad. 2009 a 2029.

15,5
Henriques & Henriques
Henriques & Henriques 15 anos Sercial
Con algo más de color que lo habitual, sin embargo se aprecia cierta complejidad en nariz donde dominan los aromas a frutos secos; amplio y suavemente seco, con un agradable sabor amorgoso final. 2009 a 2018.

15,5
Madeira Wine Company
Blandy's Harvest Malvasía 2001
Complejo buqué, muy potente; ciertos toques especiados aportan delicadeza; compotado, dulzor untuoso y equilibrado; largo. 2008 a 2035.

15
Madeira Wine Company
Blandy's 10 anos Boal
Color tostado, aromas de pasas y regaliz, corpulento, suavemente dulce, con finos tonos especiados que aportan complejidad. 2009 a 2020.

Vinos del suelo

ESPAÑA

PIZARRA, CUARZO, ARENA

Por la riqueza en matices de sus vinos, El Bierzo es conocido como "la Borgoña española". Mientras que los suelos en las zonas de montaña contienen fundamentalmente pizarra y cuarcita, en las zonas medias se encuentra más bien limo y en las planicies del valle, suelos de arena.

16,5
Bodegas Peique
Selección Familiar, Mencía, 2004
El vino ha madurado en roble francés y caucásico. Fruta abocada y concentrada. También especias, chocolate y tabaco. Un deje de notas balsámicas. En el paladar, muy concentrado. Un opulento Mencía con abocado de extracto en el paladar. Largo. 2009 a 2014.

16,5
Dominio de Tares
Cepas Viejas, Mencía, 2007
Aromas de guindas y grosellas, también regaliz, saúco y especiado. En el paladar potente y opulento. Un vino imponente, aunque con hechuras un tanto monolíticas. 2009 a 2011.

17
Bodegas Gancedo
Xestal, Mencía, 2005
Ginés Fernández, fundador de Bodegas Gancedo, fue minero antes de convertirse en vinicultor en 1998. Sobre suelos arenosos con contenido de cuarzo, produce vinos concentrados a la par que elegantes. Aromas de frutillos rojos y especiado. En el paladar, materialidad y equilibrio. ¡Un vino excelente! 2009 a 2014.

17,5
Bodegas Estefania
Tilenus Pieros, Mencía, 2002
Aromas de bayas plenamente maduradas. Un ligero pero elegante toque de pasas, hierbas frescas, violetas y sotobosque, también un recuerdo de tiza. En el paladar, finamente estructurado y elegante, transportado por una maravillosa y madura acidez. 2009 a 2012.

17,5
Bodegas Pittacum
Áurea, Mencía, 2006
Esta bodega elabora 45 hectáreas de viña, repartida en más de 120 parcelas. El Áurea es la selección más exquisita. Frutalidad de bayas abocada y oscura, también notas de cuero, manteca y especias. En el paladar, carnoso y firme. Muy bien estructurado y potente. Muy persistente. 2009 a 2012.

17,5
Bodegas Descendientes de J. Palacios
Moncerbal, Mencía, 2005
En los alrededores del paradisiaco pueblecito de vinicultores de Corullón, el joven Ricardo Pérez trabaja unos espectaculares viñedos inclinados con un gran contenido de pizarra. Aromas de guindas negras y frutillos del bosque, también hierbas aromáticas y marcados componentes de piedra. En el paladar, lleno con taninos maduros y acidez integrada. 2009 a 2012.

SUELO VOLCÁNICO

Los viñedos de Lanzarote se cubren con picón. La fina grava negra almacena la humedad de la noche y la desprende durante el día sobre las cepas. En las capas más profundas predominan la tierra oscura, la arena y la piedra caliza.

15
Bodegas Mozaga
Malvasía Seco 2008
Aromas de frescas hierbas de montaña y flores, también notas de salvia y especiado. En el paladar, vigoroso y fresco, agradablemente seco en el final. 2009 a 2011.

15
Bodegas Stratus
Malvasía Seco 2008
El empresario turístico Juan Francisco Rosa ha invertido más de diez millones de euros en esta nueva bodega de prestigio. Malvasía típico con discreta aromática de hierbas y flores. En el paladar, equilibrado y muy bebible. 2009 a 2010.

15,5
Bodegas Bermejo
Malvasía Seco 2008
Aromática muy fresca de tono puro con notas de hierbas, cítricos y manzanas. En el paladar, estructura tersa y delicadamente frutal. Un vino rectilíneo con finura. 2009 a 2010.

16
Bodegas El Grifo
Malvasía Seco Col. 2007
Compleja aromática con hierbas de montaña, flores y un recuerdo de nueces y humo. En el paladar, bien estructurado con una buena plenitud frutal. Fresco en el final. 2009 a 2012.

SUELO CALCÁREO

Las claras y refulgentes tierras albarizas definen a los vinos secos de Jerez. Son suelos porosos con un gran contenido de caliza. Además, arcilla y gravilla. Almacenan las precipitaciones del invierno y en verano garantizan un suministro regular de agua a la cepa.

16,5
Bodegas Domecq
La Ina, Very Dry Fino
Perfume delicadamente seco de hierbas secas, notas saladas, velo de flor y algo de yodo. En el paladar, tremendamente fresco y rectilíneo. Es un auténtico deleite para beber. 2009 a 2010.

16,5
Bodegas González Byass
Tío Pepe, Fino Muy Seco
Merece respeto. Producido en cantidades ingentes, aun así convence por su constante gran calidad. En la aromática, limpio como una patena, con notas de nueces, flores de verano y bollería. En el paladar, crujiente. 2009 a 2010.

16,5
Bodegas Osborne
Fino Quinta, Pale Dry
Otro clásico. Aromas de hierbas, humo y cera. También un recuerdo de sal y nueces. En el paladar, vigoroso, especiado pero fresco a la vez. 2009 a 2010.

16,5
Bodegas Valdivia
Fino Seco
Aromática muy fresca con notas de flores de verano y hierbas frescas. En el paladar, vigoroso y elegante. 2009 a 2010.

17
Bodegas Emilio Lustau
Puerto Fino, Solera Reserva
Aromática amplia con hierbas frescas, flores, un deje de nueces y sal. También notas balsámicas y cera. En el paladar, tremendamente vigoroso, complejo y prolongado. 2009 a 2010.

17,5
Bodegas Barbadillo
Manzanilla en Rama Saca de Invierno 2007
Pipas seleccionadas de una manzanilla de ocho años se embotellan cuatro veces en un año, sin filtración, sólo una clarificación clásica con clara de huevo. Esta saca del invierno de 2007 seduce por su aromática amplia con notas de hierbas de verano, bollería, velo de flor, nueces y sal. En el paladar, elegancia y potencia armonizan de manera perfecta. Para beber joven. 2009 a 2010.

ALEMANIA

KEUPER (TRIÁSICO)

15
Weingut Juliusspital, Würzburg
Silvaner Kabinett Trocken Rödelseer Küchenmeister Franken 2008
Encarna bien el carácter de la Steigwälder Silvaner. Aromática contenidamente especiada, apetitoso en el paladar, jugoso, agradablemente crujiente. 2009 a 2012.

15,5
Weingut Johann Arnold, Iphofen
Silvaner Iphöfer Julius-Echter-Berg Im Frohntal Spätlese trocken Franken 2007
Hierbas aromáticas, camomila y una pizca de higos; muy vigoroso y con bastante armazón alcohólico; a pesar de ello, posee un delicado especiado, brillo y una buena capacidad de guarda. 2009 a 2014.

16
Weingut Johann Ruck, Iphofen
Silvaner Iphöfer Julius-Echter-Berg Grosses Gewächs Franken 2008
Pimienta y un delicado matiz de hierbas aromáticas, algo de verdura; enormemente denso, marcado por la mineralidad con estructura firme, persistente en el final. 2009 a 2015.

16,5
Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Castell
Silvaner Casteller Schlossberg Grosses Gewächs Franken 2005
Finos aromas de hierbas, algo de melón y pera; delicado brillo, redondeado blando y agradable que actúa suavemente sobre la lengua, con capacidad de guarda para algunos años más. 2009 a 2015.

17
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
Silvaner Iphöfer Julius-Echter-Berg Grosses Gewächs Franken 2005
Hierbas aromáticas y un deje de chocolate amargo en el aroma; cremoso, complejo, muy elegante y persistente en el final; parece como si no fuera a evolucionar más en los próximos años, más bien conservará su seductora forma. Un Silvaner de primera categoría. 2009 a 2016.

PIZARRA

15,5
Weingut Dr. Loosen, Bernkastel
Bernkasteler Lay Qualitätswein Mosel 2008
Clara y sugerente nota de pizarra en el aroma, además algo de pomelo; con casta, un delicado juego de la acidez vivificante y maravillosamente crujiente. Es el prototipo de un Riesling seco del Mosela. Es como un chaparrón de verano en un día ardiente. Mucho Riesling para un Qualitätswein normal. 2009 a 2016.

15,5
Weingut Willi Schaefer, Graach
Riesling Kabinett Graacher Himmelreich Mosel 2007
Pomelo y algo de piel de naranja en la aromática; un vino muy delgado y de peso ligero, pero en el paladar es lleno y vehemente, jugoso como morder una manzana, delicada y sugerente acidez, mineralidad refrescante. 2009 a 2018.

16
St. Urbanshof, Leiwen
Riesling Spätlese Ockfener Bockstein Mosel 2007
Una inconfundible pizca de fermentación espontánea algo salvaje en el aroma, pero detrás hay mucho melocotón y algo de minerales; denso, fruta concentrada, acidez con casta, muy buen equilibrio. 2009 a 2018.

16
Weingut Karthäuserhof, Eitelsbach
Riesling Spätlese Eitelsbacher Karthäuserhofberg Mosel 2002
Qué alegría que el propietario del Karthäuserhof, Christoph Tyrell, de vez en cuando saque algún Riesling de cierta edad. Melocotón maduro, algo de naranja en el aroma; en el paladar, impresión todavía juvenil, complejo, jugoso, viva y filigrana acidez. Muy interesante. 2009 a 2014.

16
Weingut Schloss Saarstein, Serrig
Riesling Schloss Saarsteiner Spätlese Feinherb 2007
Opulentas pero delicadas notas de melocotón en el aroma, pinceladas de papaya, manzana y mango; magnífico nervio, un vino jugoso, acidez con casta, un clásico Riesling del Saar. 2009 a 2016.

17
Weingut von Othegraven, Kanzem
Riesling Spätlese Kanzemer Altenberg Erste Lage Mosel 2004
Delicadas notas de botritis, pinceladas de pizarra; un Riesling maravillosamente delgado, de marcada fruta pero también con una enorme casta y una picante estructura ácida; con tan sólo ocho grados de alcohol, posee un alegre paso de boca. 2009 a 2020.

17,5
Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen
Riesling Winninger Uhlen Roth Lay Grosses Gewächs Mosel 2007
Tremenda complejidad en su seductora aromática de melocotón, cítricos, mango y diversas frutas exóticas; espléndida elegancia, jugoso, componentes de casta y multitud de matices. Un vino grandioso que crece sobre terrazas de pizarra. 2009 a 2018.

SUELO VOLCÁNICO

15,5
Staatsweingut Freiburg & Blankenhornsberg, Freiburg
Riesling Blankenhornsberger Doktorgarten Grosses Gewächs Baden 2008
Fresca y clara mineralidad en el aroma; un Riesling terso, especiado, seco, sin cosmética ni ornamento alguno, acidez moderada y agradable. 2009 a 2015.

15,5
Weingut Bercher, Burkheim
Weisser Burgunder Burkheimer Feuerberg Grosses Gewächs Baden 2008
Hierbas aromáticas, deje de menta y delicado pimentón en el aroma; vino jugoso, de blandas curvas con facetas elegantes. 2009 a 2014.

16
Weingut Dr. Heger, Ihringen
Weisser Burgunder Achkarrer Schlossberg Grosses Gewächs 2008
Hierbas, almendras y algo de pedernal en el aroma; delicadamente especiado, jugoso, vigoroso, imponente longitud. 2009 a 2015.

16
Weingut Salwey, Oberrotweil
Spätburgunder Oberrotweiler Kirchberg Grosses Gewächs Baden 2007
Casis y frutillos del bosque; mucho fuego volcánico en boca, pero aún un tanto cerrado, como es frecuente en los vinos jóvenes de Salwey. Muestra matices complejos, esboza elegancia y permite reconocer finos taninos maduros. 2010 a 2017.

FRANCIA

Para un francés, el suelo es terruño, es decir, inseparable de la orientación, el clima y el microclima. Al mismo tiempo, un vino como lo entienden en Francia casi siempre es una mezcla de diversos tipos de suelo que, juntos, conforman el terruño.

ARENA

El suelo arenoso es el terror de la cepa. Si llueve mucho se transforma en barro y si hay sequía se vuelve duro como el cemento. Pero tiene una ventaja: en la arena, la filoxera no puede sobrevivir. En terrenos arenosos, las uvas maduran lentamente (lo cual es bueno para los aromas, pero malo para la plenitud y los taninos). Por eso son mejores suelos para vinos blancos y rosados.

15,5
Vignobles Dulucq
Château de Perchade 2008 Tursan Blanc
Notas de hierbas, genista, flores del bosque; fresco y agradable, muy seco y fácil de beber, final de grosella espinosa y esa mineralidad seca característica de la expresión de este particular suelo. 2010.

16
Domaines Listel
Pink Flamingo 2008 Gris de Gris Vins de Pays des Sables du Golfe de Lyon
Seductora nariz de bayas y flores, almendras y mosto fresco; seco y fresco en boca, tremendamente agradable y fácil de beber, con ese singular final seco y mineral de hierbas aromáticas de la garriga y frutillos; alegre, divertido, campechano. 2009 a 2010.

16
Michel Guérard
Baron de Bachen Blanc 2007 Tursan Blanc
Primero cerrado, luego notas de flor de casis, pomelo y otras frutas exóticas. Predomina la variedad Sauvignon; lleno y jugoso en boca, frutal, amplio, casi imponente, el suelo no se percibe hasta su final seco-mineral. 2009 a 2011.

MICROTERRUÑO

El suelo de la colina de Hermitage al norte del Ródano posee una compleja estructura. Sobre una base de granito se superponen suelos de piedra calcárea, arena, limo y sedimentos. Cada pocos metros cambian el color, la profundidad, la composición, el pH y la fisiología del suelo. Los vinos de los distintos suelos de Hermitage tradicionalmente se ensamblan en un todo único y equilibrado. Jean Louis Chave es un maestro de este ensamblaje. A continuación, algunas notas de cata de la añada ya embotellada y de componentes individuales de la de 2007, que todavía no está ensamblada ni embotellada.

17
Jean Louis Chave
Hermitage Blanc 2006
Muy cerrado en esta fase, recién embotellado, la plenitud en equilibrio con la mineralidad. Resulta denso, compacto, asombrosamente largo, complejo, profundo, con numerosos componentes que aún han de encajar. 2014 a 2020.

17
Hermitage Blanc 2007
Viñedo Peléa: Limo/Arena
Notas de flores blancas, textura oleosa, pleno, discreta nota amarga en el final .

Viñedo Roncoules: clásico suelo de limo y caliza
Dibujado con enorme precisión, acidez marcada, mineral, fresco.

Viñedo Méal: vigoroso, más limo sobre caliza
Notas de miel, oleoso, pleno, graso, redondo pero con poca estructura

Viñedo Maison Blanche: de grano fino, arenoso
Nariz de flores blancas, delicado en boca, finamente estructurado y fresco, delgado pero con un final largo y mineral.

LIMO Y CALIZA

La mayoría de las grandes regiones vinícolas poseen suelos de limo y caliza. Producen vinos elegantes con taninos finamente estructurados y nunca excesivamente imponentes. Cadet Piola, que crece en la meseta calcárea de Saint-Émilion, lo ilustra a la perfección, al igual que el Beaune Teurons de suelos de limo y caliza en la Borgoña. También en el Sur, en Coteaux d'Aix, se halla este tipo de suelo.Pavie crece en las laderas de la meseta calcárea de Saint-Émilion. En realidad, también debería resultar elegante y finamente estructurado. Pero el propietario Gérard Pearse interpreta el terruño a su manera: apuesta por la concentración, el carácter jugoso y el estilo internacional.Una parte de Château Valandraud crece en las estribaciones de la meseta, donde los suelos son algo más pesados y están considerados menos valiosos. Pero Jean Luc Thunevin no se ha conformado sin más, y ha creado un estilo de vino enteramente nuevo, frutal y pleno.Los suelos de limo sobre cal y asperón de Château Fontenil (propietarios: Michel y Dany Rolland), gracias a un trabajo minucioso en el viñedo –que alguna vez ha incluido cubrir los suelos con plásticos contra el exceso de lluvia para gran disgusto de la Administración de la AOC francesa– producen un tinto moderno y fácil de beber.

16
Château Bas
Pierre du Sud 2005 Coteaux d'Aix
Soberbia nariz de cuero, hierbas aromáticas y especias; intenso y denso en el principio, rico en extracto, lleno y largo, con taninos angulosos, secos y con algunas aristas que equilibran bien el alcohol. A pesar de su vigor y plenitud, el conjunto sigue siendo elegante a su propia manera. 2010 a 2014.

16
Château Fontenil
Fronsac 2005
Necesita un poco de aireación, pero después seducen sus notas de zarzamora y vainilla, bien acolchadas por el roble; en el paladar es exactamente como debe ser, con taninos suaves y un final jugoso y lleno. 2011 a 2015.

17
Bouchard Père et fils
Beaune Teurons 2006 Beaune Premier Cru
Delicada nariz de frutillos rojos y roble; jugoso, fresco, lleno de casta, con los taninos minerales de su viñedo, sabroso final de grosella roja; ya en esta fase juvenil es un verdadero placer si se deja respirar en el decantador. 2010 a 2015.

17
Château Cadet Piola
Saint Émilion Grand Cru Classé 2005
2005 fue un año de calor, que ha dado como resultado vinos llenos con una marcada estructura tánica. El hecho de que Cadet Piola haya embotellado un vino que permite intuir elegancia, aunque en estos momentos se encuentre en su fase más difícil, demuestra cuánto se respeta allí el terruño. Debe madurar. 2015 a 2025.

17
Château Pavie
Saint Émilion Premier Grand Cru Classé 2007
En la nariz predominan las notas de barrica, pero también un componente de bayas maduras; potente en boca, a pesar de su juventud macadamente pleno, con taninos dulces y redondos, y un final intenso, fogoso y marcado por la madera. Un vino mundial magníficamente hecho. 2012 a 2020.

17
Château Valandraud
Saint Émilion Grand Cru '06
Pleno equilibrio entre riqueza de extracto, densidad, longitud y fuego. Sobre todo ello planea una enorme y feliz frutalidad que posiblemente sea su verdadero punto fuerte. La madera ya no predomina tanto como en las primeras añadas de este vino, ha logrado incluso una especie de elegancia gratamente sensual: necesariamente ha de gustar. 2012 a 2018.

ITALIA

ARENA Y MARGA

Cerequio es una zona de viña entre Barolo y La Morra, una de las más renombradas de Barolo. Mayoritariamente, sus suelos son de arena y marga, sedimentos del Mediterráneo primigenio, extraordinariamente adecuado para la variedad Nebbiolo.

16
Boroli
Cerequio – Barolo DOCG 2005
Aunque Boroli sólo posee una pequeña parcela en la zona de Cerequio, su Barolo demuestra el logrado carácter de este terruño: aromática de frambuesa, notas de cuero y tabaco; el principio es compacto, los taninos pulidos, el final complejo. Aún puede madurar. 2010 a 2013.

16,5
Beni di Batasiolo
Vigneto Cerequio – Barolo DOCG 2004
Batasiolo sale al mercado con su Cerequio un año más tarde que los demás vinicultores de Barolo, algo que al vino le sienta muy bien. Intensos aromas de frambuesas frescas; en el paladar, blando y suave, muestra una buena estructura de taninos y acidez. Fascinante final sobre aromas de bayas rojas, praliné y tabaco. Elegante y armónico. 2010 a 2013.

17
Michele Chiarlo
Cerequio – Barolo DOCG 2005
Michele Chiarlo posee la parte del león de la viña de Cerequio, también por esta razón está planeando edificar un albergue de lujo en una "cascina" en medio de los viñedos. Su Barolo es elegante a la manera clásica: en la nariz, notas de ciruelas, tabaco y cuero; en el paladar, hechuras elegantes, acidez y taninos en armonía, el final largo y frutal. 2011 a 2014.

17,5
Gaja
Conteisa – Langhe DOC 2005
La familia Gaja posee una parte considerable de la viña de Cerequio, pero no produce Barolo. Por ello, el Conteisa está firmado como Langhe DOC, pero no deja de ser una perfecta expresión de su terruño, como demuestra la aromática frutal y fresca de cerezas, tabaco, madera sándalo y té, o una textura jugosamente armónica con los taninos delicadamente cincelados y un largo final. Beberlo ya es un placer, pero también tiene capacidad de guarda. 2010 a 2013.

17,5
Roberto Voerzio
Cerequio–Barolo DOCG 2005
Un vino elegante con perfumes de bayas maduras, cuero y tabaco; los taninos están delicadamente cincelados y, aun así, son longevos; la acidez está limpiamente integrada. El final fascinantemente largo completa la óptima impresión general. 2010 a 2013.

PIZARRA CALCÁREA (GALESTRO, ALBARESE)

En los suelos de Panzano (una fracción de Greve en Chianti) predomina la clásica pizarra galestro; pero en combinación con una pequeña parte de piedra caliza, albarese, el otro componente principal de la zona, conforma una base ideal para la viticultura.

16
Casaloste
Don VincEnzo – Chianti Classico Riserva 2004
El Riserva Don VincEnzo agrada por su especiada aromática frutal y sus aromas de tabaco; principio compacto, taninos robustos, final sobre notas de guindas negras. 2010 a 2012.

16
Villa Cafaggio
Chianti Classico Riserva '06
Un sólido chianti de Panzano, de la finca perteneciente al grupo Lavis del Trentino: aromas de guindas negras y frambuesas; principio vigoroso, jugoso y lleno, acidez perceptible, final sobre notas de frutos del bosque y tabaco. 2010 a 2013.

16,5
Cennatoio
Etrusco – Sangiovese Toscano 2006
Buqué con aromas de bayas confitadas y cuero; en el paladar, vigoroso, acidez juvenil perfecta en su equilibrio con los taninos, largo final sobre notas de guindas negras y hierbas aromáticas. Aún debería madurar. 2010 a 2013.

16,5
Podere Le Cinciole
Petresco – Chianti Classico Riserva 2006
Varietal de Sangiovese con intensa aromática de frambuesas frescas; en el paladar es jugoso, equilibrado, armónico, acidez perceptible, final largo y fresco. 2011 a 2013.

18
Fontodi
Flaccianello della Pieve – Colli Toscana Centrale IGT 2006
El Sangiovese de Giovanni Manetti posee una fascinante aromática de frutos del bosque con notas de violetas y cuero; en boca, jugoso, vigoroso y lleno, la estructura tánica y el juego del ácido están perfectamente equilibrados. 2011 a 2014.

18
La Massa
Giorgio Primo – Toscana IGT 2007
Giampaolo Motta es desde hace años uno de los protagonistas de la región de Panzano: en 2007 eliminó por primera vez la Sangiovese de su vino superior Giorgo Primo; ahora es una cuvée de Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. La aromática es especiada-frutal, con notas de bosque y sotobosque; en el paladar, robusto, con jugo, vigor y carácter. 2010 a 2013.

18,5
Castello dei Rampolla
Vigna d'Alceo 2004
El ensamblaje de Cabernet Sauvignon y Petit Verdot está considerado el modelo ejemplar de un supertoscano y ofrece una interpretación perfecta del suelo y el terruño: intensos aromas de pimienta y guindas negras, en boca, complejo y armónico, en el final muestra longitud y opulencia. 2010 a 2014.

SUELO VOLCÁNICO

Los suelos junto al volcán Etna son basálticos con muchos componentes minerales que también se reflejan en los vinos, tanto tintos como blancos. Todo ello, sumado a la altura sobre el nivel del mar, en parte superior a los quinientos metros, conforma una característica particular de Sicilia.

16
Murgo
Metodo Classico Brut 2006
La histórica bodega Murgo vinifica tres espumosos siguiendo el método tradicional de fermentación en botella de la variedad (tinta) Nerello Mascalese. El más convincente es el Brut: aromática de limones y heno; principio jugoso y lleno, acidez perfectamente integrada, termina largo y frutal sobre notas de melocotones frescos. 2009 a 2011.

16
Tenuta di Fessina
Musmeci – Etna Rosso 2007
La variedad autóctona Nerello Mascalese es la más importante del Etna y produce vinos longevos, al estilo del Borgoña: este varietal de Nerello, de la finca Tenuta di Fessina, huele a cerezas y frambuesas, pero también posee notas minerales y aromas de flores; principio vigoroso, equilibrado y armónico, termina sobre notas de frutillos rojos y madera de sándalo. 2010 a 2012.

16,5
Benanti
Serra della Contessa – Etna Rosso 2004
Serra della Contessa es un viñedo situado a una altura de 500 metros: aromas de frambuesas maduras, flores de cerezo y praliné; en el paladar, frágil, hechuras delicadas, transportado por una fina acidez, largo y suave final frutal. Cuvée longeva de Nerello Mascalese y Nerello Cappuccio. 2010 a 2013.

16,5
Cottanera
Nume – Sicilia IGT 2006
Demuestra hasta qué punto puede estar marcado por el suelo volcánico incluso un Cabernet Sauvignon, con su especiada nariz de frutillos del bosque, sus aromas de hierbas y piedra caliente; en el paladar, suave, taninos robustos, sabroso final de frutos del bosque. 2009 a 2012.

16,5
Tenuta delle Terre Nere
Feudo di Mezzo / Il Quadro delle Rose – Etna Rosso 2007
Marco de Grazia sólo cultiva vides en arbusto de entre 40 y 140 años de edad. Aromas de frutillos del bosque, praliné y flores, también notas de piedra caliente; en el paladar, suave, los taninos bien integrados, el final largo y seductor. 2009 a 2012.

16,5
Vini Biondi
Outis – Etna Rosso 2006
Los viñedos de Ciro Biondi, arquitecto y entusiasta del vino, están situados en la ladera oriental del Etna, a una altura de entre 700 y 900 metros. El ensamblaje de Nerello Mascalese y Nerello Cappuccio impresiona por su nariz especiada, sus aromas de bayas y su mineralidad; el principio es compacto, equilibrado y armónico, los taninos pulidos, el final complejo. 2009 a 2011.

17
Passopisciaro
Passopisciaro – Sicilia IGT 2007
Uno de los mejores vinos de tierra volcánica: aromática fascinantemente delicada de bayas y flores; suave y blando a pesar de la marcada acidez, largo y frutal en el final. 2010 a 2013.

17
Tenuta delle Terre Nere
Santo Spirito – Etna Rosso 2007
El Santo Spirito cautiva por su fresca aromática de escaramujo y flores; en boca es jugoso, los taninos son blandos y en armonía con la estructura ácida. Final largo y suave. Un vino elegante y longevo. 2010 a 2013.

SUIZA

ESQUISTO CALCÁREO (BRISES)

16,5
Cave La Madeleine, Vétroz
Vétroz Grand Cru 2008
Flores en la nariz, margaritas y girasoles, humo y piedra mojada, poco a poco aromas de hinojo silvestre, perifollo y manzanas tempranas. Un principio vivaz y caprichoso en boca, notas de caramelo, cuerpo de hechuras plenas con delicado brillo y adecuado frescor. Asombrosamente persistente. 2009 a 2012.

17
René Favre Fils, St Pierre de Clages
Merlot de Chamoson 2007
Emocionante y desarrollado perfume, muy complejo y de una enorme profundidad. Notas tostadas, de humo y de hierbas, especias, caramelo, chocolate, frutillos frescos y en confitura, escaramujo, eucalipto. Perfiles elegantes, denso, homogéneo, con taninos compactos, tremendamente fresco. 2009 a 2014.

ESQUISTO CALCÁREO DE BÜNDNER

16
Peter und Rosi Hermann, Fläsch
Fläscher Pinot Noir 2007
Fresca y alegre nariz de Pinot, bayas de todos los colores y formas, la influencia del suelo se hace perceptible en un componente que recuerda al aroma de una caja de lápices de colores nueva. Con encanto, denso, despierto y sabroso, seductor, fácil de beber. 2009 a 2012.

17
Cicero Weinbau, Thomas Mattmann, Zizers
Mattmann Pinot Noir 2007
Aromas de frutillos frescos y salsa de bayas, además hierbas, acedera, miel de coníferas y humus. Intenso, hechuras firmes, buena consistencia: elementos blandos que no ceden a la presión, sino que se mantienen sólidos y estables en su forma, como la tapicería de un mueble de gran calidad. Fresco, acentos de tuétano, taninos saludables. 2009 a 2013.

17
Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, Jenins
Pinot Noir Eichholz 2007
La aromática se decanta hacia los frutillos negros, con un deje de moca, pan tostado y humo, especias, chocolate, mejorana, cemento, ladrillo. Suave, fruta marcada, blando, hace la boca agua; la mezcla perfecta de jugosidad elegante y materialidad vigorosa. 2009 a 2013.

18
Adank, Lampert, Liesch, Mattmann
PinotRhein 07
Tremendamente complejo y sofisticado, es un Pinot profundo. Pura fruta, sobre todo frutas negras con hueso, pero también frambuesas y un toque de cáscara de naranja. Tridimensional, sutilmente tostado, también un recuerdo etérico (madera de conífera) y humo; luego, súbitamente, aroma de pizarra. Un vino denso y carnoso, aromático, amplio, potente y con hermosos acentos de frescor en su largo final. 2009 a 2015.

CALIZA CONCHÍFERA

16,5
Weinbaugenossenschaft, Döttingen
Pinot Noir Lustgärtler 2008
Hermosa frutalidad de uvas Pinot y cerezas con un deje de comino, mínimas notas tostadas naturales y acentos de madera de ramas frescas y verdes; elegante estructura, denso, lineal, fresco y equilibrado. En el paladar, almendras y ciruelas. 2009 a 2012.

16,5
Weingut zum Sternen, Würenlingen
Pinot Noir Sennhof Döttingen 2007
Frutillos rojos, además sutiles notas de yute, tierra y hojas, tras la aireación también cacao y praliné. Un vino con un principio tierno, terciopelo inmensamente delicado, brillo y bastante potencia en el final. 2009 a 2012.

17
Monika Keller Weinbau, Döttingen
Martini Pinot Noir Döttingen 2008
Frutos negros, emocionante y complejo: zarzamoras, arándanos, saúco, enebro y clematis (cepas silvestres) en la nariz, también notas especiadas-tostadas; redondo, denso y jugoso en boca, agradables acentos ácidos. 2009 a 2013.

ARCILLA CALCÁREA

16
Azienda Agricola Cantonale di Mezzana
Merlot del Ticino 2007
En la nariz, frutillos, ciruelas, té, notas balsámicas y tierra; tras la aireación, notas de madera de pino cembra, cerezas y piñas de conífera. Delicadamente articulado, homogéneo, equilibrado, retrogusto ligeramente seco con tonos de cuero. 2009 a 2012.

16,5
Tenuta Vitivinicola Trapletti, Coldrerio
Trapletti Merlot del Ticino 2007
Intensa aromática: bayas maduras, plátano seco, compota aromatizada con cáscara de naranja y canela. Principio amable, jugoso, acentos vigoroso-secos en el final. Irradia calidez. 2009 a 2012.

AUSTRIA

LIMO

16
Weingut Gesellmann, Deutschkreutz
Blaufränkisch Hochberg Mittelburgenland 2006
Oscuro con mucha capa; finos y delicados aromas de zarzamora y arándano, también un deje de tabaco; enormemente jugoso, taninos maduros, intensa fruta, un Blaufränkisch muy equilibrado. 2009 a 2015.

16,5
Weingut Hans Igler, Deutschkreutz
Blaufränkisch Hochberg Mittelburgenland 2007
El vinicultor Clemens Reisner extrae inmensa fruta a este vino del majuelo más escarpado de Deutschkreutz renunciando a la madera nueva. En el aroma, la zarzamora característica de esta variedad; en el paladar, juego y jugo, taninos blandos, alto factor de disfrute a la par que mucha clase. 2009 a 2015.

16,5
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz
Blaufränkisch Goldberg Reserve Mittelburgenland 2007
Intensos aromas de hierbas y finas zarzamoras; un vino jugoso, elegante y suave que sitúa la fruta en primer plano y la madera bien dosificada. Posee mucha profundidad. 2009 a 2015.

17
Paul Kerschbaum, Horitschon
Blaufränkisch Dürrau Mittelburgenland 2007
Almendras, hierbas y algo de zarzamora en la aromática; un vino denso y complejo, muy potente con un intenso especiado, taninos maduros y agradables. Transporta con gran soltura sus 14 grados de alcohol. 2009 a 2015.

17
Weingut Weninger, Horitschon
Blaufränkisch Dürrau Mittelburgenland 2006
El Blaufränkisch Dürrau de Franz Weninger se está convirtiendo casi en un vino de culto en Austria. Deja traslucir la edad de las cepas; el volumen de cosecha apenas superó los 30 hectolitros por hectárea. El resultado es un aroma de fina zarzamora, enormemente jugoso, finamente estructurado. Espléndido y sofisticado juego de la frutalidad. 2009 a 2015.

LOESS

15,5
Vorspannhof Mayr, Dross
Grüner Veltliner Point DAC Kremstal 2008
Delicados y claros aromas minerales; un vino potente delicadamente pulido y con un especiado intenso y persistente. 2009 a 2013.

15,5
Weingut Aigner, Krems
Grüner Veltliner Sandgrube Kremstal 2008
Fina y clara pimienta en el aroma; un Veltliner potente, bien estructurado, sugerente, buen paso de boca. 2009 a 2013.

16
Walter Buchegger, Dross
Grüner Veltliner Pfarrweingarten Kremstal 2008
Hierbas y un recuerdo de almendras en la aromática; delicado especiado, jugoso, suave juego de la fruta, buena longitud en el final. 2009 a 2015.

16
Weingut Malat, Palt
Grüner Veltliner Gottschelle Kremstal 2008
Pimienta negra y una pizca de tabaco en la aromática; un vino especiado, con gran personalidad, delicada y viva acidez, buen potencial de maduración. 2009 a 2015.

16
Weingut Thiery-Weber, Rohrendorf
Grüner Veltliner Kremser Sandgrube Kremstal 2008
El joven talento Artur Toifl, sobrino de los propietarios Erich y Maria Weber, se ocupa de introducir importantes acentos en la elaboración de los vinos de esta bodega. Delicadas notas de cítricos y pimienta blanca en el aroma; jugoso, fruta caprichosa y fino especiado. 2009 a 2014.

CALIZA CONCHÍFERA

15,5
Weingut Esterházy, Trausdorf
Pinot Blanc Neusiedlersee-Hügelland 2007
Especias, almendras y un deje de primavera en la nariz; especiado, buena densidad, jugoso, fruta contenida. 2009 a 2012.

16
Weingut Hans & Anita Nittnaus, Gols
Blaufränkisch Leithaberg Neusiedlersee 2006
Aromas frescos, algo de frutillos rojos; denso, especiado, con acentos de taninos juveniles y una nota algo primigenia pero agradable, mucho fuego, respetable longitud. Debería madurar un poco. 2010 a 2016.

16
Weingut Liegenfeld, Donnerskirchen
Grüner Veltliner Leithaberg Neusiedlersee-Hügelland 2008
Delicada nota cítrica con pinceladas minerales; un Veltliner jugoso y complejo que también podría proceder de la zona de Wachau. Denso, con fino especiado, tiene perfil y buena tipicidad varietal. 2009 a 2013.

17
Weingut Kollwentz, Grosshöflein
Chardonnay Tatschler Neusiedlersee-Hügelland 2007
El Tatschler de ya varias añadas está considerado como uno de los mejores vinos de Chardonnay de Austria. Lo mismo puede decirse de este 2007: hierbas, recuerdo de almendras y algo de vainas de vainilla en la nariz; complejo, enorme especiado, todo un paquete de potencia con cualidades filigranas, tremendamente largo. 2009 a 2015.

17
Weingut Prieler, Schützen am Gebirge
Blaufränkisch DAC Leithaberg Neusiedlersee-Hügelland 2006
Almendras, nueces y frutillos en la aromática; un vino denso y muy concentrado con un delicado y persistente especiado, taninos aún juveniles, se puede guardar algún tiempo, posee muy buen potencial. 2010 a 2016.

Novedades
Lo último en el mercado español

16,5
Algueira
Algueira Pizarra 2006
D.O. Ribeira Sacra. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 13%. Variedad: Mencía.
El vino ha sido elaborado con raspón, largas maceraciones con uvas procedentes de un pago muy especial.
Formato mágnum. Nariz profunda. Fruta-pizarra, con aromas extras insospechados. Paladar de gran frescura, casi olvidada en los tintos españoles, tacto muy fino, de amplia frutosidad final. Magnífico ahora. 2009 a 2013. Precio: 50 euros.

16
Soagranorte
Suerte del Marqués El Esquilón 2008
D.O. Valle de la Orotava. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedades: Listán Blanco, Listán Negro y Tintilla.
Se trata de un viñedo de 9 hectáreas, en La Orotava, que busca la singularidad de cada parcela rescatando así lo mejor de sus uvas autóctonas.
Domina el incienso, con notas de pimienta negra, cacao y enebro. Todo un espectáculo organoléptico. Trago muy refinado, de abundantes aunque sutiles taninos, frescor en todo su recorrido, dejando un final perfumado y seductor. Muy personal y de gran tipicidad canaria. 2009 a 2014. Precio: 12 euros.

15,5
Vinícola Real
Cueva del Monge 2006
D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo.
El proyecto del propietario y enólogo de Vinícola Real, Miguel Ángel Rodríguez, que se une a otros más conocidos como 200 Monjes, Confesor y los ecológicos Viña Los Valles.
Fermentado en tina. Aromas intensos a fruta bien madura, sin excesos, pefecta armonía con limpios añadidos de la crianza (sándalo, cacao). Magnífica dimensión frutal, goloso, estructura tánica procedente de la fruta, placentero y seductor desde el principio. Largo. 2009 a 2012. Precio:10 euros.

15,5
Gramona
Argent Rosé BN Gran Reserva 2006
D.O. Cava. Tipo: espumoso. Alcohol: 12%. Variedad: Pinot Noir.
Uva muy seleccionada, prensada con suavidad para extraer sólo el 40% y conseguir mucha fruta. El mosto-vino fermenta en barrica de roble francés, a temperatura controlada en cámara fría a 14ºC y 30 meses de crianza sobre sus lías.
Su espumabilidad en boca es tan delicada y fundente que ayuda a disimular el punto de fruta demasiado madura (mora, pera). Final persistente, con un dominio de notas tostadas, levaduras, hiedra y rasgos minerales. 2010 a 2012. Precio: 28 euros.

15
Puiggròs
Sentits Blancs Vinyes Velles 2008
D.O. Catalunya. Tipo: blanco con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Garnacha Blanca..
Bodega nacida en 2008, propiedad de Josep y Vicente Puiggròs. Su objetivo, recuperar y mantener las vides autóctonas de Garnacha Blanca y Tinta y Sumoll, en terrenos arcillo-calcáreos.
Mineralidad y profundidad frutal (tiza, níspero, manzanilla) con una crianza que se impone a la fruta. Frescura bien acoplada al conjunto, grasa justa, un punto cálido al final y por ensamblarse. Muy interesante. 2010 a 2013. Precio: 18 euros.

15
Lar de Paula
4 besos 2006
D.O. Rioja Calificada. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.
Vino del gastrónomo y sumiller Manu Méndez y del enólogo Toni Meruelo. Viñedo de concepto moderno, con viña de 46 años, a más de 600 metros de altitud, cerca de Sierra Cantabria.
Leves tonos teja. Se ajusta a la tipicidad; grosellas, mineral (calcáreo) y una crianza moderna (tostados). Con estructura, tanto frutal como de crianza, fresco y aún por desarrollarse. 2010 a 2012. Precio: 14 euros.

14,5
u més u fan tres
Dahlia 2008
D.O. Penedès . Tipo: blanco con madera. Alcohol: 12,5%. Variedades: Viognier 75%, Xarel.lo 25%.
Viñedos seleccionados, con suelos distintos, el Viognier en terreno pedregoso, y el Xarel.lo, en franco-arenoso. Crianza en barricas francesas de 300 litros, y battonage.
Embotellado en abril de 2009. Hay mucha sutileza y amplitud aromática, fruta blanca (papaya, pomelo), hoja de higuera. Golosamente agradable, fresco y con final más frutoso de lo esperado. Buen resultado. 2009 a 2011. Precio: 10 euros.

14,5
Pons Tradició
Alges 2008
D.O. Costers del Segre. Tipo: tinto con madera. Alcohol: 12%. Variedades: Tempranillo, Garnacha y Syrah.
El Grupo Pons, empresa familiar especializada en la elaboración y comercialización de aceite, apostó en 2003 por el vino, con una plantación de 40 hectáreas de viñedo.
Aromático y generoso en frutos negros maduros (mora), mineral (calizo) con guiños de jara. Trago bien definido, graso, equilibrado y fundido en su tanicidad. 2010 a 2012. Precio: 12 euros.

14
San Prudencio
Malizia Ice Wine 2008
Vino de Mesa. Tipo: dulce. Alcohol: 10%. Variedades: Tempranillo y Garnacha.
Vendimiado a -8º C. Garnacha con más de 30 años y Tempranillo del que se obtuvieron 750 litros de mosto. Fermentación y crianza con sus lías durante seis meses. Sólo saldrán 1.000 botellas de 375 ml.
Encanto aromático: notas de acerola, de cereza fresca con sutil toque de piel de manzana. Echamos de menos más acidez para asegurarnos de su buen futuro. Dulzor equilibrado y fondo vinoso. 2011 a 2014. Precio: 30 euros .

La recepción de la uva

Tanto en las pequeñas empresas especializadas como en las grandes bodegas que elaboran enormes cantidades, la recepción de la uva es un paso decisivo del proceso de producción. Las uvas se examinan y se elaboran según su calidad: el vino será tan bueno como permitan las uvas.

Foto: Heinz Hebeisen

Texto: Andreas Florin

En la vendimia, las uvas maduradas en el viñedo llegan a la bodega. En la bodega, el zumo de las uvas, también llamado mosto, se fermenta para hacer vino. El momento en que las uvas llegan a la bodega es la última oportunidad de separar las uvas buenas de las que no son tan buenas y, así, influir en la calidad del vino. De ahí la gran relevancia de la recepción de la uva.

Las uvas de gran calidad son la base de un buen vino. A pesar de los cuidados recibidos en el viñedo, las uvas de una parcela nunca son del todo homogéneas; es posible que racimos enteros o granos de uva concretos no estén a la altura de las expectativas. En las bodegas superiores se examina la cosecha entera, grano a grano, en mesas de selección. Las uvas dañadas, sobremaduradas o todavía verdes y las afectadas por la podredumbre se eliminan, al igual que otras partes de la planta como escobajo, tallos y hojas. A la barrica sólo llegan uvas óptimas y perfectamente maduradas. Este trabajo es muy laborioso y suele ocupar a varias personas. Se está trabajando en el desarrollo de una solución técnica: ya se están empleando mesas de selección que funcionan con sensores ópticos o calibrando el peso específico para separar las uvas no deseadas. Todo este esfuerzo sólo se lleva a cabo para los vinos de la máxima calidad, siendo cada vez más habitual encontrarlo en un gran número de bodegas españolas, sobre todo en vinos de altísima calidad como por ejemplo Remírez de Ganuza, en Rioja, Vega Sicilia, en Ribera de Duero, etc. En las grandes bodegas que elaboran uvas de muchos viticultores diferentes, la recepción de la uva tiene todavía más importancia.

Por una parte, también se considera importante seleccionar la uva para elaborarla según su calidad. Y por otra, la clasificación por calidades de una partida entregada conforma el baremo del precio: la uva de gran calidad se paga mejor. En las grandes empresas, el objetivo es hacerse lo más rápidamente posible una idea lo más exacta posible de las características de un lote determinado aportado por un proveedor. Además de la habitual medición del contenido de azúcar, se emplean parámetros como el nivel de pH, la acidez, el índice de polifenoles y la actividad de la lactasa. La lactasa es una enzima que se produce con la podredumbre de la uva. Si en la partida entregada se detecta lactasa activa, las uvas no están perfectamente sanas y se destinan a una elaboración de menor calidad. El precio pagado es menor. El índice de polifenoles indica la cantidad y calidad de los taninos y antocianos contenidos en la uva tinta. Las uvas que superan determinados niveles producen vinos vigorosos y de estructura marcada. El proveedor puede contar con un buen precio.

Escuela de vinos jóvenes

Ya pasó la tormentosa época de la vendimia y fermentación del mosto. Las hojas se han caído de las cepas, las temperaturas bajan y en las bodegas vuelve a reinar la paz. Es el momento de dedicarse al cuidado de los vinos jóvenes.

Foto: Heinz Hebeisen

Texto: Andreas Florin

El primer paso es el descube, para separar el vino de las levaduras. Conforme va declinando la fermentación, las células de levadura van muriendo. Han fermentado el mosto dulce de las uvas y lo han convertido en vino. Ahora les falta el azúcar y, por tanto, el alimento. Las levaduras mueren por el alcohol que ellas mismas producen; se van hundiendo hacia el fondo del recipiente de fermentación y forman allí un sedimento denso y pegajoso. Al cabo de algunos días, el vino joven puede pasar al proceso de clarificación. Lo que queda son las levaduras. Éstas se pueden filtrar para recuperar el vino que aún contengan, o bien se pueden destinar a la destilación.

El bodeguero jefe es quien decide si el vino joven se someterá a la segunda fermentación, la maloláctica o reducción biológica de los ácidos, y en qué momento. Durante la fermentación maloláctica, el ácido málico se transforma en ácido láctico por la acción de las bacterias lácticas. El sabor del ácido láctico es más suave que el del málico. En el caso de los vinos blancos, se decide según el estilo y la añada si se realizará esta segunda fermentación o no. Si no se desea esta reducción biológica de los ácidos, se trata el vino joven con anhídrido sulfuroso para estabilizarlo microbiológicamente.

En el caso de los tintos, la segunda fermentación es la regla general. La única cuestión es en qué momento ha de realizarse. Entre la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica, el vino joven está desprotegido frente a la oxidación, es decir, la influencia del oxígeno. Las moléculas de taninos y antocianos, bajo la influencia del oxígeno, forman compuestos. Así se generan moléculas de color estables a largo plazo, lo cual es muy interesante para la elaboración del vino tinto. Estas reacciones químicas son lentas. Por ello puede ser conveniente dejar pasar algunas semanas entre la fermentación alcohólica y la maloláctica. Este proceso se puede acelerar añadiendo oxígeno en cantidades muy pequeñas y rigurosamente controladas: es la llamada microoxidación. Si se decide realizar la fermentación maloláctica, generalmente hay que elevar la temperatura en la bodega, pues por debajo de 18º C las bacterias ácido lácticas son inactivas. Tras la fermentación maloláctica, también el vino tinto se estabiliza con anhídrido sulfuroso.

A continuación, el vino joven se sigue elaborando en barrica de madera o en tanque de acero al cromo, según sea su estilo, o bien se filtra directamente y se prepara para el embotellado. Pero básicamente, al finalizar la fermentación maloláctica ya se han ultimado los pasos más importantes de la vinificación.

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.

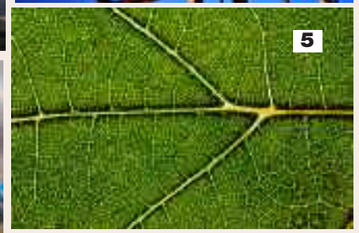
Decore su bodega, su restaurante, su sala de cata con algunas de las mejores fotos que se han publicado en la revista Vinum.
Todas las fotos son obra de Heinz Hebeisen, dos veces Premio Nacional de Turismo "Ortiz de Echagüe" (1987 y 2000)

1

2

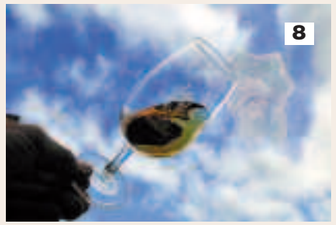
3

4


5

6

7


8

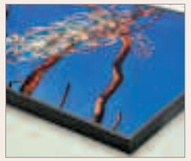
9

10

11

Foam con perfil de aluminio.

Aluminio lacado con bastidor de refuerzo.


Lienzo con un bastidor de madera.

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 l.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 €

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 barrica 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 oxigeno 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 integramente 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 €

OTRA FORMA DE LEER

mivino

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

Con tan sólo un clic

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

www.mivino.info

Agenda DICIEMBRE 2009 / ENERO 2010

12/13 DICIEMBRE
Madrid

PRIMER 2009, SALÓN DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA
Se acercan las fechas parar 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.
Palacio de Congresos. Paseo de la Castellana, 99. Madrid

27 NOV/13 DIC
Burgos

RUTA GASTRONÓMICA ALCORTA
La ruta se inaugura visitando Burgos. Sucesivamente y hasta el 25 de abril de 2010, sigue la celebración en León, La Rioja, Málaga, Gijón, Sevilla, Salamanca, Santiago, Zaragoza y Madrid. Las mejores tapas de España en los mejores establecimientos de cada ciudad. Más información en www.alcortavino.com

17/19 ENERO
San Francisco (EE UU)

FANCY FOOD SHOWS WINTER
La Feria Internacional de Alimentación de San Francisco atrae a miles de expositores de todo el país y del mundo. Pabellones internacionales donde presentar alimentos exóticos, docenas de seminarios, talleres, visitas guiadas, catas, clases de cocina y eventos especiales.

13 DICIEMBRE
La Valdorba (Navarra)

FERIA DE LA TRUFA
Dentro de la Ruta del Vino de Navarra que promueve Acevin (la asociación española de ciudades del vino). Un mercado donde comprar trufa fresca directamente a los productores, contactar con viveristas o degustar productos trufados. Además, se organizan demostraciones de recogida de trufa con jabalí, sorteos de productos locales y la entrega del Premio Tuber, concedido a la innovación en la cocina de la trufa. Más información en www.rutadelvinodenavarra.com.

1/4 DICIEMBRE
Novosibirsk (Rusia)

FOODSIB
18ª edición de la Feria Internacional de Alimentos, Bebidas y Tecnología de Siberia Es el foro profesional de alimentos más grande de la región de Siberia. Está enfocado a empresas procesadoras de alimentos, empresas comercializadoras, red de retail y presenta un amplio rango de alimentos, vinos y bebidas. Más información en http://foodsib.sibfair.ru/eng.

TERRA MADRE DAY
PROMOVIDO POR SLOW FOOD

10 DE DICIEMBRE

Se celebra en 150 países Una jornada festiva para todos los relacionados con la red de Terra Madre y Slow Food, para conmemorar los 20 años del nacimiento de Slow Food Internacional.

Estos centenares de citas en 150 países implicarán a más de 2.000 comunidades del alimento y a 100.000 socios organizados en 1300 sedes locales. Se trata de uno de los eventos colectivos más importantes de homenaje al alimento bueno, limpio y justo jamás realizados a escala global.

Más información en: www.slowfood.com/terramadreday.

DESCUBRE LA ESENCIA DEL DUERO

Marqués de Irún
RIBERA DEL DUERO

www.caballero.es

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: Roland 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 ___ / ___ / _____

Firma del titular:

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

Suscríbase

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

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

En Ysios se le presta especial atención al ensamblaje de la madera, la capacidad de envejecimiento y la madurez del tempranillo. Este mimo convierte a Ysios en un reserva elegante; un vino aterciopelado, untoso y persistente. Un vino moderno, pero claramente de Rioja.

YSIOS

www.bodegasysios.com