

Pétras Mallorca China y Myanmar Catas: Brunello, Mallorca, Douro Vinum E- MAYO/JUNIO/JULIO 2010

# Vinum

76 LA REVISTA EUROPEA DEL VINO MAYO/JUNIO/JULIO 2010 [WWW.VINUM.MIVINO.INFO](http://WWW.VINUM.MIVINO.INFO) PRECIO: 6 €

## Investigación

# Pétras: Lo que hay detrás del mito



**Opinión experta**  
Una hora con la  
Master of Wine  
Jancis Robinson

**Islas de vino (IV)**  
Mallorca  
La cuna del vino  
español

**CATAS**  
Brunello 2004  
Douro  
*Avance de la Guía  
del Vino Cotidiano:*  
Los mejores vinos al  
mejor precio

# Aspilicueta

Signo de distinción



## editorial

# El sumiller de bolsillo

El mundo editorial vive entre el estupor y el desconcierto ante las nuevas formas de acceso a la información por parte de los lectores. Internet y la conexión móvil a través de los modernos teléfonos y Pda, con los iPhone y Blackberry a la cabeza, amenazan directamente una forma de negocio tradicional dominante, como es la prensa escrita o la televisión. Los periodistas contamos con una formación más o menos académica, de lento reciclado, mientras la tecnología progresa a una velocidad exponencial, poniendo a nuestro alcance medios y métodos que no siempre comprendemos.

Mientras elucubramos, inseguros, en torno a qué tecnología se impondrá definitivamente, todos damos por hecho que la información móvil del ordenador de bolsillo irá abriéndose paso como instrumento de consulta de primera mano. Desde las últimas noticias de actualidad a servicios de todo tipo, como diccionarios on line, previsión meteorológica, GPS y mapas de localización, información sobre Bolsa, páginas amarillas, o como próximo medio de pago. Porque en la era de las nuevas tecnologías de la comunicación, el futuro se reiventará a sí mismo todos los días.

Una de las puertas por las que los medios se cuelan en ese futuro es el volcado en Internet de toda la información escrita, adaptada al nuevo lenguaje audiovisual y al cómodo tamaño de bolsillo. La inmediatez de acceso, por lejos que nos encontremos del hogar o de nuestra oficina, tiene ya un valor mayor que la calidad misma de la información. Porque la información es poder y es oportunidad de negocio.

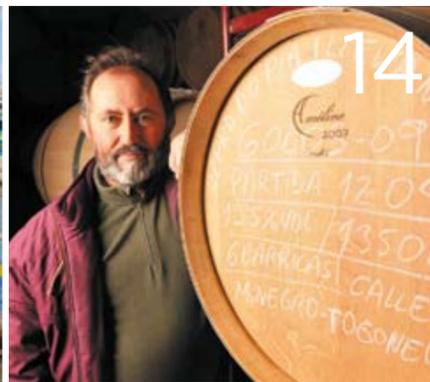
El acierto en una decisión de compra empieza a estar pendiente ya, en muchos casos, de la posibilidad de una consulta rápida al ordenador de bolsillo: precios, calidades, servicios, ofertas, oportunidades, todo al alcance de la yema de los dedos. Y cuanto más extenso sea el mercado, más imprescindible se hace contar con este medio de consulta instantáneo.

Imaginemos este nuevo escenario. Nos encontramos en el restaurante y hemos elegido un menú determinado. ¿Qué vino tomar con él? ¿Qué va bien con un cochinillo al horno? ¿Y con un panaché de verduras? ¿A qué precio? ¿Está en consonancia lo que nos piden por él con lo que cuesta en en bodega o en la tienda especializada? ¿Qué calificación le han otorgado los expertos?

Todas esas dudas estarán resueltas con las guías on line, como un sumiller de guardia en nuestro bolsillo, extremadamente preciso y profesional, un escaparate de cientos, quizá miles de opciones ante nuestros ojos, al que se podrá acceder por criterios de precio, de calificación, de maridaje con alimentos o de paleta aromática a nuestra elección.

Ese es el futuro, y así será la próxima Guía del Vino Cotidiano de la empresa editora de VINUM, OpusWine. Como se dice en el argot, permanezcan atentos a sus pantallas.





## secciones

- 5 Hablando en plata**  
El vino en el restaurante
- 6 Actualidad**
- 12 Intimísimo**  
Pedro Larumbe
- 31 Punto de vista**  
¿Necesitamos crus de Burdeos con un 14 por ciento de alcohol?
- 38 Postal**  
Viaje a Malta
- 42 Entrevista**  
Jancis Robinson
- 46 Conocer**  
Azúcar residual
- 63 ¡A comer!**  
Espacio 33
- 64 Cartas**
- 66 Agenda**

## reportajes

- 14 Islas de Vino (IV)**  
Mallorca
- 24 Château Pétrus**  
¡Aleluya!
- 32 China**  
Entre el diseño y el contenido
- 36 Myanmar**  
Pioneros en tierra de nadie

## guía

- 56 Brunello**  
Brunello di Montalcino Riserva 2004
- 48 Mallorca**  
Vitalidad mediterránea
- 52 Douro**  
De pronto, tanta variedad
- 50 Guía del Vino Cotidiano**  
Aperitivo con los vinos aventajados
- 60 Novedades**  
Lo último del mercado



«Escribí una autobiografía en 1997, *Confessions of a Wine Lover*. Entonces escribí con mucho tacto, quizá debiera escribir pronto otra más provocadora, cuando esté más cerca de la jubilación.»

# hablando en plata El vino en el restaurante



**Precios de disparate** Las botellas de vino no pueden llevar impreso el precio de venta al público, porque su valor cambia con el tiempo. Pero resulta incomprensible que una misma botella cueste el doble en el restaurante que en la tienda.

**Bartolomé Sánchez**

Los españoles pasamos por ser los inventores de la tapa. Una tapa, un trago. Tan sólo los catadores profesionales soportan estoicamente una larga sesión de pruebas sin caer en la tentación de darle un bocado a una tapita de tortilla o de jamón, que es lo que casi siempre nos pide el cuerpo. Y resisten estoicamente por razones profesionales, porque los alimentos tienen la fantástica propiedad de cambiar, potenciar, mejorar o empeorar el vino, lo que distorsionaría los resultados de la cata. A la combinación de comida y bebida, de alimento y vino, se le ha bautizado con el horrible nombre de *maridaje*, quizá porque, como en la vida matrimonial misma, la falta de sintonía puede dar al traste con la virtud de ambos, marido y mujer, alimento y vino. O bien, su buena sintonía puede generar una felicidad que cada uno por separado jamás alcanzaría.

## Primero fue el vino

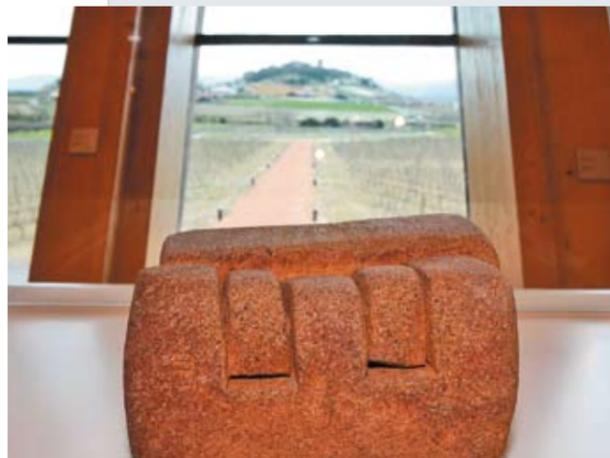
En la historia de la humanidad, mucho antes que los restaurantes (de reciente creación, en términos históricos) nacieron las tabernas, generalmente extramuros, adosadas a las murallas de las ciudades, apartados establecimientos de felicidad canalla, de trasiego de copas y comercio sexual a partes iguales. En la tarea de alimentar nuestro cuerpo y espíritu, pues, el advenedizo es el restaurante, y no al revés. Y como uno no puede vivir sin el otro, el restaurante se ha convertido en el lugar privilegiado donde probar las novedades, explorar posibles noviazgos entre vino y plato, y calmar la sed. Pero si el laboratorio gastronómico está en la cocina, el vino ya viene cocinado de la bodega. El valor añadido a las cebollas, pimientos, salsas y demás ingredientes, tras sabias combinaciones, está aportado por el chef y su equipo. En cambio el valor añadido a las uvas y al mosto lo han puesto enólogos y viticultores, en laboratorios alejados no ya cientos, sino miles de kilómetros de la sala del comedor donde

se va a celebrar la parada nupcial. ¿Por qué, entonces, ese empeño del restaurador en presentar el vino como un invento de su imaginación, como un producto salido de la alquimia de sus fogones, cuando en realidad apenas ha aplicado un valor añadido irrelevante, como es el haberlo conservado a la temperatura adecuada en una gran cava para descorcharlo luego con mimo en la mesa del comensal? Así las cosas, ¿quién debería cobrar derechos de autor, el vino o el plato?

## El precio del descorche

Generalmente, los restauradores defienden el precio, a menudo disparatado, del vino en sus mesas con el argumento de que su valor añadido está formado por el coste de almacenamiento en bodega y el mantenimiento de la figura del sumiller (donde los haya). Bien. Pues cambiemos de escenario. Pongamos que estamos en una enoteca, una tienda especializada en vino. Allí también existe un personal especializado, al que se supone igual de competente que la media de la sumillería española, y unas cavas de conservación cuyo mantenimiento, por volumen, es posiblemente más costoso. Transijamos con que el coste del inmovilizado, de gestión de las existencias y reposiciones es similar. ¿Por qué estas tiendas especializadas pueden vivir del producto de sus ventas, ateniéndose al margen comercial habitual en cualquier comercio minorista, y en cambio los precios de los mismos vinos llegan a duplicarse en el restaurante? Quien se supone que debería hacer de Celestina en esta historia de amor resulta ser su peor enemigo. La mesa, en lugar de un lecho de boda se convierte así en un lugar de maltrato al vino, con precios disuasorios y abusivos. Es injusto, injustificable y una torpeza. Quizá ahí esté la clave de que la producción y el consumo de vino en España vivan en perpetuo divorcio.

[b.sanchez@opuswine.es](mailto:b.sanchez@opuswine.es)



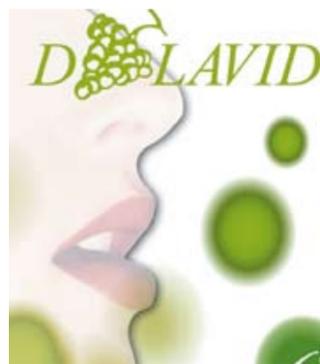
## Chillida Tierras en Ysios

*Lurrak* es la muestra más esencial y primitiva de la obra de Chillida. Seis obras de esa colección del genial escultor donostiarra pasan desde su museo a Bodegas Ysios, en Laguardia, obra de otro artista, Santiago Calatrava, donde se exhibirán hasta el mes de agosto en tres sesiones diarias. No hay más que pedir cita en el teléfono 945 600 640. Y para redondear la conmemoración,

la bodega ha creado un vino, Ysios Chillida Leku 10º Aniversario, en el que el enólogo Luis Zudaire modela con Tempranillo de 2007 la filosofía sensual de Chillida, que decía dejarse guiar por el olfato, por el aroma de la tierra, ya que eso es la intuición del artista, la mirada libre hacia el futuro, frente a la experiencia que mira al pasado. El nuevo Ysios es así, libre y vanguardista.

## Delavid Menos alcohol

No pretenden entrar en disquisiciones teóricas sobre el vino *light*, sino sumarse a la solución práctica de la copa para acompañar, por ejemplo, el menú en carretera de los conductores. Así nace Delavid en Vinícola de Castilla. Es un trago 100% natural, con apenas un 6% de alcohol, que se obtiene por el proceso físico de ósmosis inversa aplicado a vinos tintos y blancos de calidad y de variedades nobles. El resultado es una copa de las calificadas *light*, o ligera, pero que preserva intensidad aro-



mática, sea a manzana verde o a frutos rojos, y un gusto fresco, equilibrado y envolvente, es decir, las más gratas cualidades organolépticas.

## Campaña La Rioja Capital

Bajo ese rótulo se engloba la nueva campaña promocional del Gobierno de La Rioja a favor de los productos agroalimentarios de la región. Tiene como punto de partida el lanzamiento de la marca en diferentes ámbitos, y concluirá con un evento agroalimentario de la calidad que se denominará, igualmente, La Rioja Capital, y que tendrá en el vino y en los productos de calidad de La Rioja a sus principales protagonistas. Ya tiene fecha, en el primer trimestre de 2011, y mientras tanto, las acciones menudean este año: presencia en Alimentaria, en el Foro Mundial del Vino, participación en London Wine, recuperación de la iniciativa EcoRioja, un servicio de promoción móvil, inauguración de la Bodega Institucional de La Grajera, nuevas publicaciones y más actividades que se irán presentando paulatinamente.



## Los Vinos del Mundo Lo mejor del Languedoc

Los grandes blanco y tinto de Mas de Daumas y la gama más sencilla de la casa, Pont de Gassac, llegan a España arropados por los mimos brazos de Los Vinos del Mundo. Es una bodega nacida con la garantía de un gran geólogo, Henry Enjalbert, especialista en la relación suelo-vid. En esta finca del alto valle

del Gassac, en terreno glaciar, encontró un terruño que prometía excepcionales *grands crus*. Se plantaron 50 viñetas en calveros sin afectar al bosque y han crecido con pleno respeto a la naturaleza, rodeadas de aromáticos laurel, tomillo, lavanda, hinojo... El resultado es una copa compleja y duradera.

## Marqués de Vizhoja innova

La imagen renovada del grupo, basado en Albariños del Condado de Tea, se viene presentando en los últimos foros internacionales, como Alimentaria. Allí vio la luz la botella serigrafiada color miel que arropa su vino Señor da Folla Verde 09, un delicado *coupage* de albariño, treixadura y loureira. En la feria también triunfó, como en la presentación de la pasada edición, el formato monodosis de sus aguardientes, Gotas del Marqués, del que ha distribuido 50.000 envases, y despertó el interés de profesionales como Ferrán Adriá.



## Vinos Sanz Operación limpieza de imagen



Nuevos tiempos, nueva imagen.

Ya se sabe, renovarse o morir. Incluso en sectores, como el vino, muy conservadores en sus tradicionales modos de elaborar, donde no caben aventuras ni brindis al sol. La muy consolidada bodega Vinos Sanz, de Rueda, sabe que la captación de nuevos clientes pasa por la modernización de la imagen. En palabras de Joaquín Carbajo, Consejero Delegado de la bodega, "el objetivo ha sido renovar una gama de vinos ya consolidada, otorgándole un posicionamiento sofisticado y una imagen Premium que encaje con los nuevos tiempos, donde el cliente busca mucho más que vinos de calidad". La fórmula ha sido reducir el troquel de la etiqueta y limpiarla de elementos, información que ha pasado a la contraetiqueta. El resultado es una botella clara y moderna que acogerá sus tradicionales Rueda en el viaje hacia 19 países, una producción que crece al ritmo al que se están ampliando y modernizando sus instalaciones.

## Novedades editoriales Libro de cabecera



Es el primer texto en español que reúne una información completa, práctica, específica y adaptada a estos tiempos en que, además de la producción, el bodeguero requiere conocimientos, si quiera básicos, de viticultura, cata, marketing, legislación, gestión de exportación... De

ahí que el equipo de redacción coordine firmas multidisciplinares capaces de desbrozar con sencillez desde las bases económicas y geográficas del sector hasta temas tan actuales como las nuevas técnicas de comunicación o el enoturismo, y así lo reconoce en el prólogo un bodeguero siempre en vanguardia, Carlos Falcó. En resumen, una joya tallada con primor, un libro de cabecera incluso para los aficionados.

**Cómo dirigir una bodega**  
Coordinadores: Enrique Valero y Olegario Llamazares. Ed. Global Marketing. 32 euros.

## Los otros vinos



Un maestro de sumillería, Juan Muñoz, hace en éste su último libro un análisis profundo sobre los moscateles, las marsalas, los vinos de retsina, el vermut... Todo un viaje desde los orígenes más remotos de la enología

hasta los sistemas de elaboración más modernos. El libro incluye en la parte final un interesante diccionario de uvas.

**Vinos especiales**  
Juan Muñoz Ramos. Ed. Libros Cúpula. 26 euros.

## Formas son sabores



Con prólogo de Ferrán Adriá llega esta nueva inmersión en el análisis de la nueva cocina. En sus páginas encontraremos una amena narración en primera persona que con cierto sarcasmo nos descubre trucos, recetas y experimentos. Nueva cocina para practicar en casa.

**Sferificaciones y macarrones**  
La Ciencia en la cocina tradicional y moderna. Claudi Mans. Ed. Ariel. 18,50 euros.



La selección de los libros de esta sección corre a cargo de la Librería y Centro Cultural del Gusto **A PUNTO**.  
C/ Pelayo, 60.  
28004 Madrid  
Tel. 917 021 041



# Final de Primer 2009

## Albiker, de Bodegas Altún

### Ganador del Trofeo al Mejor Vino de Maceración Carbónica

El pasado 8 de abril se celebró en la sede del Consejo Regulador de la D.O.Ca. Rioja, en Logroño, la Cata Final de Primer 2009, la XII Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica. Fue el colofón de la presentación en sociedad de los vinos de Maceración Carbónica presentados en Madrid el pasado diciembre, donde en primera instancia los vinos participantes se enfrentaron a la evaluación del público. Allí se demostró que el público que asiste en Diciembre a "Primer" tiene, lo ha ido adquiriendo con los años, el paladar cada vez más fino. De los seis primeros clasificados en la final, cuatro de ellos habían sido designados en votación popular. No está nada mal.

Domingo Rodrigo, Jefe de los Servicios Técnicos del Consejo Regulador; Pedro Salguero, Técnico del C.R.; Javier Pascual, periodista especializado; José Uranga, restaurador, especialista en vinos ecológicos; Andrés Proensa, de Planeta Vino; M<sup>a</sup> Jesús Hernández, de la Guía de Vinos Proensa; Luis Vida, enólogo y periodista; Iñaki Ramírez de la Peciña, del Restaurante Vinum -Álava-; Rosa Villar Llorente, enóloga; Bartolomé Sánchez, Director de las revistas "MiVino" y "Vinum"; Javier Pulido, del Comité de cata de las revistas "MiVino" y "Vinum" tomaban asiento en la espléndida sede del Consejo Regulador a las 12.30 h. de la mañana, ante una nutrida compañía de autoridades, bodegueros, periodis-

tas especializados y personalidades del mundo del vino, para enjuiciar los veinte vinos finalistas de Primer 2009. Momentos antes, el notario del Ilustre Colegio de Notarios de Logroño Juan García Jalón, discretamente, en lugar apartado, tal y como ordenan los cánones, había procedido a controlar el nombre de cada vino para adjudicarle un número aleatorio del 1 al 20 y ser testigo de que se ocultaba en una bolsa opaca.

#### La cata final

Los vinos participantes en la cata final eran los siguientes:

Albiker, (Bodegas Altún) de la D.O.Ca. Rioja; Azul (Estancia Piedra) de la D.O. Toro; Castillo de Alambra, (Vinícola de Castilla) de la D.O. La Mancha; Higuera 2009, (Santa Quiteria) de la D.O. Almansa; Inizar, (Cortijo de la Vieja), V. de la Tierra Lajiar-Alpujarra; Luberrri 2009, (Luberrri Monje Amestoy) de la D.O.Ca. Rioja; Luis Alegre, (Bodegas Luis Alegre) de la D.O.Ca. Rioja; Macià Batle (Macià Batle) de la D.O. Binissalem-Mallorca; Erre Punto Remírez de Ganuza 2009, (Bodegas Remírez de Ganuza) de la D.O.Ca. Rioja; Ostatu 2009, (Bodegas Ostatu) de la D.O.Ca. Rioja; Peña la Rosa, (Bodegas Fernández Eguiluz) de la D.O.Ca. Rioja; Piedra Verdejo, (Estancia Piedra) de la D.O. Toro; Primero 2009, (Bodegas Fariña) de la D.O. Rioja; Tavera 2009 (Bodegas y Viñedos Tavera) V. de la Tierra de Castilla; Término de Ugarte, (Herencia de Ugarte) de la D.O.Ca. Rioja; Terra del Mañán (Bodega Santa Catalina del Mañán) de la D.O.

Alicante; y Viña Urbezo 2009, (Solar de Urbezo) de la D.O. Cariñena.

Vinos procedentes de nueve diferentes Denominaciones de Origen, como más tarde destacaría el presidente de la D.O.Ca. Rioja D. Víctor Pascual, congratulándose de que una técnica de elaboración tradicional de La Rioja haya trascendido hacia otros lares, gracias, entre otras cosas, a la labor que OpusWine viene desarrollando desde hace doce años.

Y se inicia la cata en un silencio raramente interrumpido, que se prolonga durante todo el ejercicio de la cata y deja tan sorprendido a quien por vez primera participa en un acto de estas características. Silencio absoluto, copas de cristal purísimo que, de cuando en cuando, tras el más mínimo roce, desprenden sonidos que un oído educado podría identificar con alguna nota musical. Y aparecen los vinos, con una cierta parsimonia, vinos jóvenes, afrutados, de tonos rojo picota unos, otros tamorados; y aunque esperado, no deja de causar sorpresa la aparición de un huésped o dos que muestran un color casi dorado... los catadores puntúan serios y concentrados.

A las 14.30 h. en un salón contiguo, con el Viceconsejero de Agricultura del Gobierno Vasco D. José Luis Anda, el Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja D. Víctor Pascual y Bartolomé Sánchez, en representación de OpusWine, y, presidiendo el acto, D. Juan García Jalón, se proclamaban los resultados de la clasificación final:

- 1º.- Albiker- (Bodegas Altún)
- 2º.- Luberrri (Luberrri Monje Amestoy)
- 3º.- Luis Alegre (Bodegas Luis Alegre)
- 4º.- Ostatu (Bodegas Ostatu)
- 5º.- Primero (Bodegas Fariña)
- 6º.- Tavera (Bod. y Viñedos Tavera)

#### El enólogo

##### Joven y preparado

El vino ganador del trofeo, Albiker, de Bodegas Altún, es el excelente producto de un enólogo tan joven, Iker Martínez Pangua (¡20 años!), que, en un principio, confundió a los presentes, que no le conocían, pensando que habría sido un empleado delegado por la bodega para participar en la cata final y recoger el eventual premio. Enólogo por vocación y maestría, adquirida poco a poco en la bodega familiar, porque será este año cuando termine el Grado Superior de Enología en Logroño y reciba el título oficial. Un enólogo con todas las letras que, ante el regocijo general, recibió de manos del Viceconsejero de Agricultura la escultura exclusiva de Rafael Muyor para el ganador de Primer, y que ahora esperamos abra el camino a tantos otros jóvenes que como él, y nosotros somos testigos, viven por y para el mundo del vino.

# ¿Pinot o no Pinot?

## Francia

Desde que en la película *Entre copas* el tímido aficionado al Pinot consiguiera el amor de la chica, en Estados Unidos esta uva se ha puesto de moda. Moda que también quisieron aprovechar 18 comerciantes y vinicultores del Languedoc que vendieron al grupo Gallo nada menos que 18 millones de botellas de vinos base de Pinot Noir para la marca Red Bicyclelette y que por ello han tenido que ir a los tribunales. Porque el supuesto Pinot no era tal, sino una mezcla de Merlot y Syrah. Los imputados, entre ellos la cooperativa Sieur d'Arques, han sido declarados culpables. Gallo ha restado importancia al asunto, afirmando que la parte de Pinot falso en el vino terminado "no superaba el 20 por ciento" y que sanitariamente era "absolutamente seguro (sic)". Continúan diciendo que la marca ya no se está distribuyendo, pero que están muy decepcionados con



Foto: TM y copyright 2004 Twentieth Century Fox

sus socios franceses. El mundo del vino francés ha condenado oficialmente este hecho, pero en privado se alegran del mal ajeno, pues lo cierto es que la mayor embotelladora del mundo se ha dejado engañar por unos cuantos vinicultores del Sur.

**Degustación en la película *Entre copas*: a la izquierda, el experto; a la derecha, el principiante: ¡y se nota!**

## La película sobre el vino *Entre copas*

El Pinot Noir necesita mucho amor, porque es "de piel muy fina y vulnerable, pero contiene todo el aroma que puede existir en la vida", explicaba en 2004 el escritor frustrado Miles (Paul Giamatti, a la izquierda en la foto) a la chica de sus sueños. Desde entonces se han disparado las ventas de Pinot en Estados Unidos. La perdedora es la Merlot, que Miles detestaba: "I am NOT drinking any fucking Merlot!"



Foto: Heinz Hebeisen

## Subasta de Hospices, éxito del Borgoña

La tradicional subasta de Hospices de Beaune en la Borgoña francesa -cuya recaudación se destina tradicionalmente a fines benéficos- se ha llevado a cabo con éxito. Con una recaudación de casi 5,5 millones de euros (frente a los 3 millones del año anterior), ha sido el segundo mejor resultado de todos los tiempos,

después del año 2000, que fue récord absoluto. El precio medio de la barrica se ha situado en alrededor de un 20 por ciento más que el año anterior. Aunque esta subasta ha perdido la función de barómetro de los precios que tuvo antaño, los expertos lo consideran como una señal positiva.

## Reino Unido Con permiso, "Rosecco"

Desde agosto de 2009, por fin, el nombre de Prosecco está restringido a la AOC del mismo nombre. El vino que puede llevarlo debe estar hecho con al menos un 85 por ciento de uvas Glera o bien Prosecco. Según la reglamentación italiana, no está permitido inducir a error al consumidor con nombres que suenen de modo similar. Pero la cadena de grandes almacenes británica Marks & Spencer no parece oír demasiado bien: quería importar de Italia 14.000 botellas de "Rosecco" para venderlas en sus filiales. La aduana italiana confiscó la mercancía. Ahora están buscando un nombre nuevo para el producto.

## Burdeos Vuelven los crus bourgeois

Los crus bourgeois del Médoc lo han conseguido: tras dos años y medio de agotadoras querrelas administrativas, este histórico título se puede volver a usar oficialmente desde 2010. Las condiciones para ello están recogidas en un riguroso cuaderno de obligaciones. Otro escollo es una cata profesional de los vinos aspirantes, que se llevará a cabo bajo la supervisión de un puesto de control independiente.

## Europa Etiquetas rigurosas

Cada vez es más rigurosa la obligatoriedad de poner etiqueta a los productos alimentarios. En los próximos meses está previsto modificar el texto vigente, del año 2000. Y esta vez el vino no será un caso excepcional. Así, en lo sucesivo, la etiqueta deberá indicar también las calorías y los ingredientes con exactitud, que, por cierto, fácilmente pueden llegar a sumar algunas centenas de moléculas diferentes. ¿Para marearnos, incluso antes de abrir la botella?

## LA CIFRA DEL MES

# 28 750

dólares es la cantidad máxima jamás pagada por una botella de vino: en el año 2006, la casa de subastas Christie's de Los Ángeles adjudicó por esta cantidad el Mouton Rothschild de 1945.



## El horóscopo del vino

Lo que bebe **Tauro**:  
Vinos en bodega



**20 abril-20 mayo**

Trabajadores tenaces, amantes celosos, amigos generosos y encantados de reunirse con los suyos, los Tauro suelen ser aficionados a la mesa y, aún más, a la cocina. Para desarrollar ese talante de anfitriones se muestran más pragmáticos que caprichosos a la hora de seleccionar los vinos. Por un lado, atienden a las preferencias de sus invitados y por otro a la mejor relación calidad-precio y a las ofertas del mercado. Por eso gustan de comprar el vino en la propia bodega. Y cuando trabajan en ella, son un seguro de buenos resultados, ya que su esfuerzo es inagotable y pueden aplicarlo por igual a las labores manuales que al diseño del vino o a la comunicación comercial. Emprendedores e imaginativos, nada los arredra y, aunque no son temerarios, son tercos como toros embistiendo. Capaces de elaborar dos vendimias al año, una en cada hemisferio, y, si alguien los reta, capaces también de bebérselas.

Lo que bebe **Géminis**:  
Vinos alegres



**21 mayo-21 junio**

La doble personalidad de los gemelos de Géminis podría producir complejas contradicciones; sin embargo, su encanto, inteligencia y elegancia natos los hace más bien adaptables, versátiles. Apasionados por la novedad y el conocimiento, son catadores abiertos a vinos de procedencias insólitas, de variedades experimentales y técnicas vanguardistas, pero, eso sí, después de la prueba son críticos rigurosos. Por suerte, con su labia de tertulianos expondrán su opinión certera en un lenguaje tan florido como correcto, de modo que nadie salga herido. Y gracias a esa característica, en el mundo del vino, se les puede encontrar en funciones comerciales que les permiten aparecer en ámbitos variados y hacer gala de su brillantez dialéctica, tan convincente. Adoran los regalos y, en materia de vino, nada mejor que un mágnium con un derroche de burbujas. Con su impaciencia infantil, nada de vinos de guarda.

Lo que bebe **Cáncer**:  
Vinos con sentimiento



**22 junio-23 julio**

Aunque un tanto lunáticos, contradictorios y proclives a los alibajos, los Cáncer coinciden en un sentimentalismo, a veces incluso exacerbado y en su talante hogareño. La casa es su refugio, el museo de su memoria, pero también el escenario de sus reuniones con la familia y los amigos, el centro de sus fiestas. Además, Cáncer domina en el organismo la zona del estómago, de ahí que cultiven pasión por la cocina y generalmente con buen gusto y buena mano. Y para disfrutarla y lucirla derrochan también cuidado y conocimiento de los vinos. En su bodega no faltarán marcas que acunan sus recuerdos infantiles, las copas con las que celebraban sus padres y sus abuelos, y al lado las referencias modernas excepcionales, grandes vinos que fichan en su abultado libro de cata, bien sean compradas con rigor o recibidas como regalo, ya que quienes les rodean conocen perfectamente su afición.

intimísimo

# Pedro Larumbe

Le espera algo más que un verano caliente al escaparate de la cocina española en la Expo Shanghai, donde tendrá 30.000 visitantes diarios hasta el 31 de octubre.



## Perfil

Premio Nacional de Gastronomía, chef sucesivo de hitos de la gastronomía española, de alguno de los focos más vivos del nacimiento de la nueva cocina. Fundador de Cabo Mayor y del restaurante de su nombre en el precioso edificio que fuera sede del diario ABC en Madrid. Y por encima de todo, brillante organizador capaz de gestionar la gastronomía del madrileño Parque Ferial Juan Carlos I y de ferias multitudinarias sembradas de dificultades.

### 1. ¿Cuál es tu sueño recurrente de estos últimos meses?

La Expo de Shanghai. Es un reto profesional y personal importante. Desde la concesión hemos trabajado muy muy duro. Han sido muchas idas y venidas, muchos días sin apenas dormir,

reuniones, negociaciones... Y ahora, que está a punto de empezar, es cuando hay que estar al máximo, al cien por cien; atar bien todo para que no falle nada y alcanzar entonces mi sueño, conseguir que la gastronomía española enamore al paladar de todos los visitantes.

### 2. Talismanes, supersticiones... ¿Algo que te salve o te atemorice?

Tengo talismanes y supersticiones como todo el mundo y cuando lo pienso me parece hasta ridículo, pero curiosamente uno de mis números preferidos y que me da mucha suerte es el 13 y siempre me calzo el pie izquierdo antes que el derecho.

### 3. ¿Recuerdas tu mejor cumpleaños?

Fue cuando cumplí 50. Me organizaron una fiesta sorpresa en mi casa, con mis mejores amigos... (lo mejor de ese día es que no tuve que cocinar...) Espero poder recordar también la fiesta de los 60, 70 y por qué no la de los 80...

### 4. Un día perdiste la paciencia...

He sido bastante paciente, es ahora con tanta burocracia y falta de sentido común cuando empiezo a perder la paciencia.

### 5. ¿Con qué atuendo te sientes más guapo?

Más que sentirme guapo, con la chaquetilla de cocinero y el delantal me siento muy cómodo. Guapo, y no tan cómodo, siempre está uno cuando se enfunda en una chaqueta más seria y se coloca la corbata, aunque esto seguramente no lo debería decir yo, deberían opinar los demás...

### 6. ¿Qué te da más miedo perder?

Me da mucho miedo perder el equilibrio... Hay que equilibrar todo, lo bueno y lo malo.

### 7. ¿Qué fórmula usas para un brindis?

"Por el éxito y la felicidad de todos", aunque es cierto que siempre hay que brindar por tener salud y encontrarse bien anímicamente. Sin esto no hay nada que hacer.

### 8. ¿Cava o fino?

Me gustan los dos. Son grandes ingredientes para un buen manjar.

### 9. ¿Cuál es tu plato favorito en la mesa? ¿Y en la cocina?

Como plato favorito, me quedo con unas buenas cocochas... Para cocinar, prefiero cualquier pescado. El pescado antes que la carne, siempre ha sido mi debilidad. Y muy a mi pesar, tengo que confesar que si me invitan a comer, el queso no puede aparecer por ningún lado.

### 10. ¿Aroma o sabor?

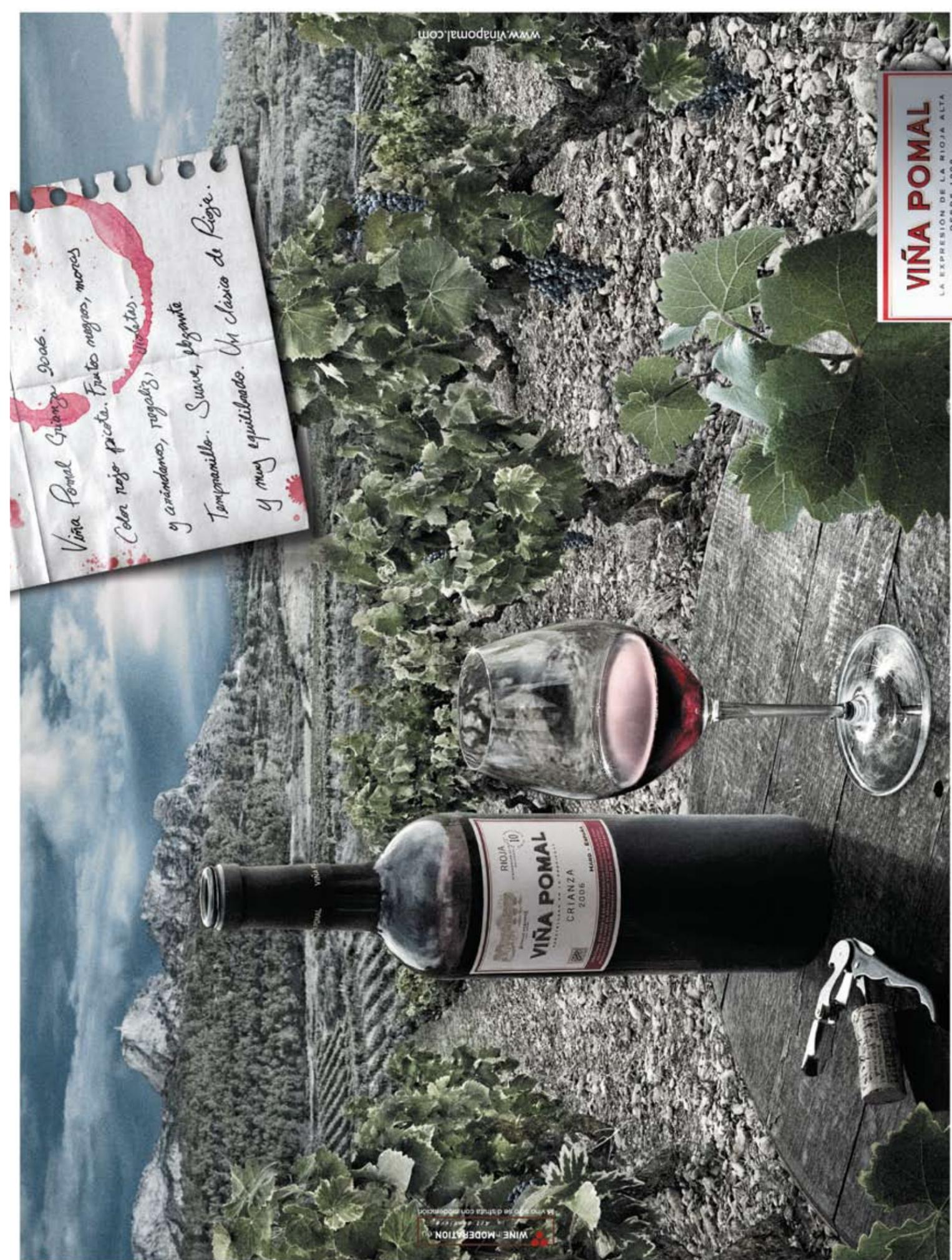
Sabor. Y mejor salado que dulce, suave que picante... El aroma viene de forma natural.

### 11. Define el gusto de la trufa.

La trufa sabe al campo en invierno... es de aroma suave y persistente. Una auténtica joya con la que se pueden hacer grandes creaciones. En mi restaurante siempre está presente.

## rápido y directo

- |   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
| <input type="checkbox"/> ¿Carne                 | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Pescado? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Barco      | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> ¿Esquí?              |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Manzanilla | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> ¿Cava?               |
| <input type="checkbox"/> ¿Invierno              | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Verano?  |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Horno      | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> ¿Cazuela?            |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Cifras     | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> ¿Letras?             |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Naturaleza | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> ¿Paseo urbano?       |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Burdeos    | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> ¿Borgoña?            |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Schiffer   | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> ¿Zeta-Jones?         |
| <input type="checkbox"/> ¿Comer                 | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Cocinar? |



**VIÑA POMAL**  
LA EXPRESIÓN DE LA RIOJA ALTA  
DE 1908

## Islas de Vino (IV)

Mallorca blanca  
Mallorca tinta

A la derecha, Hotel Son Brull, cerca de Pollença, antigua residencia de jesuitas. Arriba, una imagen sorprendente del hotel, soportando una tormenta de nieve, en plena primavera.

Es muy posible que la vid se dominara en las Baleares antes que en la península. Durante muchos siglos el olivo y el vino mallorquín fueron el soporte de una economía agrícola, dominio que se acrecentó en el siglo XIX, cuando la terrible plaga de filoxera arruinó los viñedos franceses y empujó a los isleños a plantar la nada despreciable cota de las 30.000 hectáreas de viñedo. Según fuentes del Govern, ahora apenas quedan 1.300 hectáreas, y casi mil pertenecen a las dos únicas denominaciones de origen de Baleares: Binissalem y Pla i Llevant. Diversas vicisitudes acontecieron en el siglo XX. Esta vez la plaga se cebó con las viñas de la isla y, posteriormente, con el desarrollo del turismo y la consecuente y abrumadora introducción de los vinos peninsulares, de tal manera que los viñedos quedaron en cierto modo abandonados. Las bodegas que resistieron el embate continuaron con esa inercia peligrosa que suele paralizar el ingenio y que deja obsoletos los modelos de elaboración. Afortunadamente hubo pioneros que, con ideas y fuerzas renovadas, revitalizaron la enología. Como Jaume Mesquida, Miquel Oliver y algunos más, hasta que llegaron los hermanos Gelabert, Toni y Miquel, Macià Batlle y los esforzados y todavía jóvenes de ÀN. En la actualidad hay una especie de revolución, o renovación, al menos. En numerosas bodegas la juventud toma el relevo, y lo hace desde una posición ventajosa. Alguno de estos jó-

Si el Mediterráneo contiene y representa la esencia de la cultura gastronómica y enológica occidental, las Baleares son el ombligo de ese Mare Nostrum vitalista, sabio, y, sobre todo, vinícola. La isla de Mallorca, abanderada de la saludable dieta mediterránea, ha ligado su historia y su vida económica a los viñedos, al abrigo del omnipresente árbol totémico del olivo.

Texto: Bartolomé Sánchez. Fotos: Heinz Hebeisen





Miquel Gelabert, en la nave de barricas de su bodega Vins Miquel Gelabert, en Manacor, uno de los referentes de la viticultura de Mallorca.



Sobre estas líneas, Miguel Ángel Cerdá i Capó (izquierda) y Pere Obrador i Vidal, propietarios de la bodega Á.N. Negra Vit S.L., en Felanitx. En la columna de la derecha, el pastelero Juan José Cozar, preparando una ensaimada en Es Forn de Sa Plaça, en Establiments. Debajo, Damià Nicolau Ferrà, productor de sobrasada tradicional Can Not, en el pueblo de Porreres.

venes ha estudiado la ciencia de la enología lejos de casa, fuera de España, incluso. Son los hijos de Jaume Mesquida, de María Antonia Oliver, Javier y Araceli (además enóloga de Banyalbufar), Tita Nadal o Carlos Cabeza, hijo de Joana Oliver. El auge de los vinos en Mallorca y su reconocimiento nacional e internacional es bastante reciente, gracias a que entre todos ellos han elevado el vino mallorquín a un nivel que de otro modo hubiera necesitado décadas de lento avance.

#### Magia blanca en Mallorca

Todavía hoy, descansado y contemplando el viaje desde la prudente lejanía, soy incapaz de distinguir si nuestras andanzas por Mallorca, continuación de la serie "Islas de vino", fueron reales, sueño o quimera. Hubo varias circunstancias que apuntan a ese terreno fronterizo y nebuloso entre realidad y fantasía. Al siguiente día de llegar, la isla amaneció cubierta por un rotundo manto de nieve, dispuesta como primoroso polvo de blanco azúcar glasé a modo de una gigantesca ensaimada insular. La imagen de las palmeras doblándose bajo el peso

de la nevada, ya bien entrado marzo, no constaba en nuestros planes, ni siquiera en los sueños más extravagantes. Y sin embargo allí estaba, cubriendo el jardín de Son Brull, el precioso hotel Relais & Châteaux cercano a Pollença, donde pernoctamos, antigua residencia de verano de los jesuitas. Pero esa noche, mientras caía una nieve implacable, su chef, Joan Marc Garcías, nos consoló con su cocina tan natural como sorprendente, a base de productos criados en la huerta de la casa. Son Brull posee un restaurante de curioso nombre, 3/65, a priori guarismo incomprensible si Miquel Suau, su alma mater, no explicara su procedencia. "Corre por la zona una leyenda popular que atribuye al edificio tantas ventanas como días tiene el año. En realidad son muchas menos, pero nosotros hemos aprovechado la coyuntura para bautizar el restaurante; solo le hemos intercalado una barra".

Una nueva incertidumbre nos asaltó tras la visita a Toni Gelabert, elaborador ecologista y biodinámico convencido. Para este veterano elaborador todo gira en torno a la armonía del cosmos, y su

## Productos

### Entre ensaimadas y sobrasadas

Prolifera la artesanía chacinera en la isla. No son pocas las familias dispuestas a fabricar su propia sobrasada y demás deliciosos productos del cerdo. Emparentado directamente con el cerdo ibérico, su "porc negre" incrementa increíblemente el sabor de las chacinas. La Sobrasada de Mallorca tiene diferentes presentaciones y plazo de curación: longaniza, 15 días; culana y poltrú, dos meses y más (alguna hasta seis). A principios de 1996, la Unión Europea otorgó a la sobrasada de Mallorca la Indicación Geográfica Protegida, que se encarga de que todo el producto que lleve su etiqueta mantenga el nivel de calidad exigido. Una



buena sobrasada lleva la misma proporción de carne magra que de tocino o grasa.

#### La torta más famosa

Es revelador. Si en un aeropuerto (cualquiera que sea la nacionalidad) se ve a un viajero con la clásica caja octogonal, no muy alta, atada con un fino hilo de algodón, no cabe duda: al menos ha pasado por Mallorca. Hasta ahí han logrado estos artesanos del dulce, hacer un producto tan bueno que se identifica en cualquier parte del mundo como procedente de Mallorca.



trabajo consiste en no dejar escapar esa energía positiva. Para ello ha estudiado desde la orientación de sus viñedos hasta el emplazamiento de su bodega. El edificio huye de agudas esquinas, y se asienta firmemente en un suelo meticulosamente estudiado y medido sobre la base de la ciencia feng sui. Confía ciegamente en esta sabiduría ancestral desde hace muchos años, desde que probó sus beneficios con María, su mujer, aquejada de un extraño mal que el impedía descansar: se levantaba mucho más cansada y andaba todo el día como alma en pena, sin fuerzas ni ánimos. Después de muchos estudios y pruebas llegaron a la conclusión de que la causa de su mal era la fatal situación de la alcoba donde dormían. Hoy se consideran verdade-



**Cava botellero de Vinyes i Bodegues Pere Seda, en Manacor.**

ros expertos en estas artes, y elaboran vinos que acaparan toda la energía positiva. Como asegura Toni "gracias a ello dependemos mucho menos de los productos conservantes". Esa serenidad que

destila la tierra que les sustenta parece acentuarse en el entorno donde nos encontramos. "Todo influye, nosotros, mi familia, estamos bajo la influencia del dragón en el calendario chino. Si alzas la vista hacia aquellos montes -me señala la oscura silueta de la sierra que se recorta en lontananza- verás claramente la forma inequívoca del fabuloso animal". Desde luego, no es necesario arrimar demasiada imaginación para encontrar en aquel contorno un parecido con una de aquellas quiméricas apariciones post-rada. No puedo negar que Toni es muy convincente: después de salir de ese islote de sosiego que es su bodega, durante el viaje no dejé de observar obsesivamente los accidentes geográficos por si en alguno de ellos adivinaba la silueta de los Guardianes Celestiales.

En el mismo Manacor, pero ya metido en la ciudad, se encuentra el Celler Pere Seda. Quizás hayan oído hablar poco de esta bodega, pero es una de las que más cantidad de botellas elabora (casi 600.000), y todavía más asombroso, consigue venderlas. Ejerce de director técnico Lucas Reus, acompañado por el enólogo catalán Jaume Vergada. Este celler es una empresa dinámica, que ha colocado sus numerosos productos en el mercado internacional, donde no dejan de acaparar premios y excelentes críticas. Elaboran desde un tinto joven muy alegre hasta un Brut Nature, aunque destaca poderosamente uno de sus vinos, el llamado GVIVN, un coupage de Callet y Merlot muy elegante.

**La máquina del tiempo**

Son Termens era una gran propiedad agrícola. Se encuentra a nueve kilómetros de Palma, pero ahora es un restau-

**Jaume Mesquida, en su bodega del pueblo de Porreres, perteneciente a la D.O. Pla i Llevant.**



**El joven chef Vicente Fortea, del restaurante Son Termens (Bunyola), rodeado de sus queridos productos estrella de la cocina mediterránea.**



Bodegas Macià Batle, en el pueblo de Santa María del Camí.

rante especial, un campo de golf, un refugio seguro contra cualquier ataque de estrés. Nuevamente te asalta la duda de si en realidad está ocurriendo o si es producto de la imaginación. Porque en el amplio salón de reminiscencias góticas, colmado de recuerdos del medievo, sobre todo armaduras, mazas, alabardas, grandes espadas que deben de pesar un quintal, de las llamadas "mandobles" (o sea, que había que emplear las dos manos para manejarlas), atrezzo que combina perfectamente con los grandes arcos de piedra de sillería del comedor.

Pero la cocina elaborada por el mallorquín Vicente Fortea, uno de los jóvenes Chefs más imaginativos de las islas, es muy vanguardista, nada de voluminosos

asados o viandas nadando en grasa-comida más afin al decorado-. Los numerosos platos que llegaban a la mesa fácilmente se encuadraban dentro de la vanguardia gastronómica del siglo XXI, a base de una materia prima tratada con primoroso mimo. Una gamba roja que en un solo bocado contenía la esencia del Mediterráneo; una sobrasada que parecía bañada en oro puro; una lubina a la vez delicada y de sabor intenso. A cada plato su vino, naturalmente autóctono, elegido por uno de los sumilleres con mejor gusto de la isla: Till Rauda, un alemán que llegó dispuesto a quedarse apenas unos días y que lleva ya diez años en ella, como preso por la magia de la isla. Si la curiosidad te dirige la vis-

ta por la amplitud de la sala o se prenda de la gran chimenea encendida, esa rapidísima máquina del tiempo que es la imaginación te transporta de nuevo a la ruda edad media.

#### Sorprendente unión

No es usual que los bodegueros colaboren activamente en un proyecto común, un sector víctima de no pocas susceptibilidades escondidas, dominado por un individualismo atávico. Por ello es muy grato, pero sorprendente, descubrir la buena sintonía de los protagonistas más inquietos del sector en la isla: María Antonia Oliver Moragues y Miquel Gelabert. Han elaborado un vino mallorquín al alimón, pero sólo con



Arriba, el viticultor biodinámico Toni Gelabert, en su nave de barricas de Felanitx. A la izquierda, José Luis Ferrer, de la Bodega José L. Ferrer, en Binissalem.

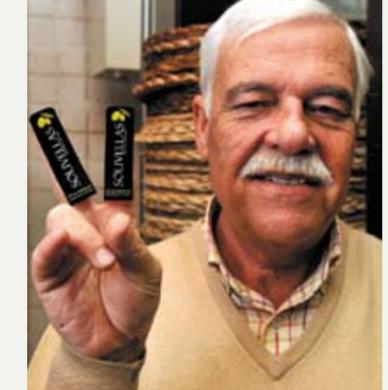
mimbres locales. La idea surgió en una de esas pausas mágicas que suceden en las ferias, momentos de euforia en que la imaginación vuela y se ponen en marcha cientos de planes... que son desechados de inmediato.

Esta vez la imaginación ganó la partida, y la idea se abrió paso: un vino con lo más característico de Binissalem, lo más representativo del Pla i Llevant y sólo unas barricas de un vino llamado Autòctom, que sale a la venta bajo el amparo de "Vino de la Tierra Mallorca"; de la bodega Ribas, el Manto Negro y la Gargollassa; de Miquel Oliver, el Callet, aunque es posible que contenga algunas bayas de Giró Negro y Fogoneu, va-

riedades autóctonas que suelen salpicar el viñedo isleño. Sólo 1.500 botellas de este vino de coleccionista, original, muy equilibrado y con carácter, que hasta la fecha se ha vendido en el extranjero y a algún aficionado privilegiado.

#### Renovación constante

La enología isleña atraviesa un momento de renovación. Hasta la clásica J. L. Ferrer, Franja Roja, ha sacado bastantes más tipos de vino. Incluso uno de los pocos espumosos que se elaboran en la isla. Hace unos años fichó a un enólogo de contrastada fama, Arnau Galmés. À. N. sigue sacando al mercado botellas originales como su Quíbia blanco, ela-



## Aceites La esencia mediterránea

En Mallorca se merienda por la mañana, o, dicho de otro modo, al almorzar se le llama "es berenat". Y hay gente que se lo toma muy en serio. Como Pep Solivellas y familia, en su *tafona* (molino de aceite o almazara) situada a las afueras del Port d'Alcúdia. Caer por allí a eso de las diez de la mañana es alegrarse el día (y más si es en plena nevada), cuando la mesa se halla repleta de toda clase de viandas nada ligeras: huevos frescos fritos, *llonganissa* (que es una sobrasada fina y fresca) a la parrilla, *pa am tomaca i oli*, quesos y chuletitas de cordero asadas al fuego, muy sabrosas. Ideal para desgastarlo después en las faenas del campo. Pero no solo almorzar de esa manera se hace en la finca. También elaboran unos aceites excelentes con las variedades autorizadas por la D.O. Oli de Mallorca. Además se experimenta con variedades foráneas, como la italiana Frantolito o la griega Koroneiki. Pep es un verdadero entusiasta del olivar. Procede de la banca, y cuando heredó sus tierras plantó oliveras para que el campo "quedara bonito". Después, y para aprovechar la aceituna, no tuvo más remedio que elaborar uno de los mejores aceites de España.

Aubocassa se llama el otro aceite de Bodegas Roda. Es llamado así, como la comarca, Aubocasser, una antigua heredad del siglo XII, situada cerca de Manacor, donde cultivan la variedad Arbequina y elaboran un suave aceite y aromático de gran personalidad. Existen en la isla hasta trece productores acogidos a la D.O.P. y unas 1.500 hectáreas de olivar.

#### Tesoro dorado protegido

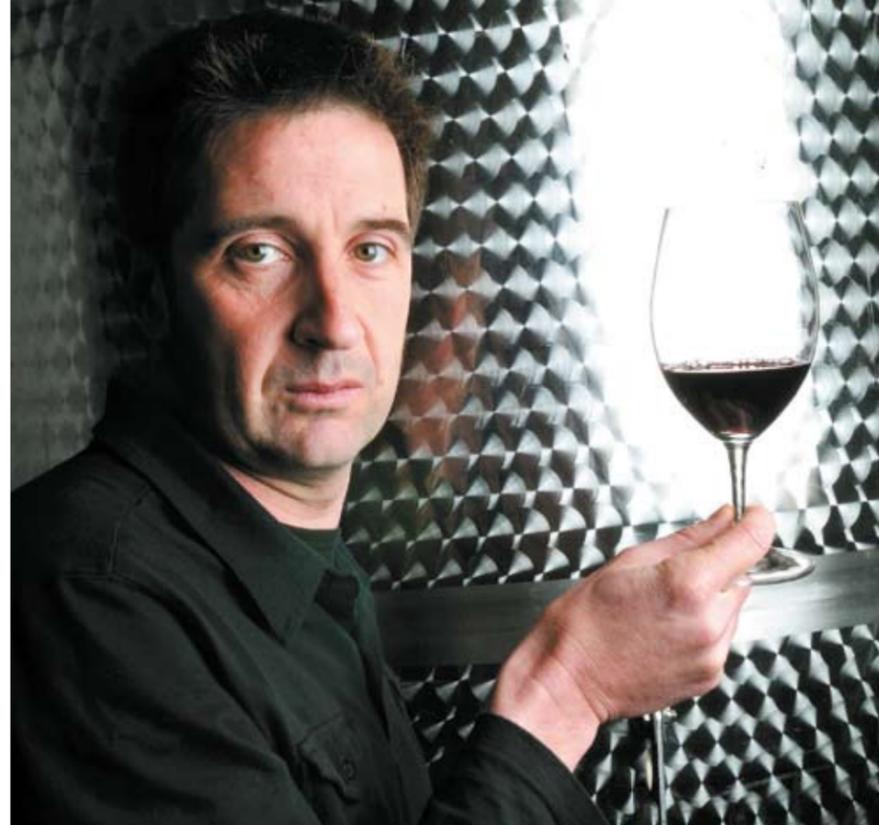
La Denominación de Origen "Oli de Mallorca o Aceite de Mallorca", exige que el aceite sea de oliva virgen extra obtenido del fruto *Olea Europea L.*, de las variedades Mallorquina (o Empeltre), Arbequina y Picual, por procedimientos físicos que garantizan que el aceite conserve el aroma, sabor y características del fruto del que procede.

borado con una parte importante de uva tinta, mineral y corpulento; y también su Son Negre salido de ese terreno pedregoso y calizo, con bastante arcilla, que entrega un vino poderoso y capaz de evolucionar durante bastantes años.

La finca Possessió Binicomprat es una de las bodegas de moda. Hasta hace poco la asesoraba Javier Ribas, hasta que su primo Carlos Cabeza se hizo cargo de la bodega. Sus vinos se llaman "OM", y poseen el encanto de los vinos primorosamente afrutados, modernos y placenteros.

Macia Batlle es una bodega de gran proyección, con vinos agradables y asequibles, con una variedad de vinos jóvenes, de excelente expresión. En esta bodega sigue elaborando su tinto "P. de María" Juan Luis Pérez de Eulate, propietario de la Vinoteca Balear.

Francesc Grimalt se agarra al terreno del Pla, que conoce como muy pocos, un suelo especial, franco arcilloso con "call vermell" (canto rojo) que proporciona una personalidad acusada a los vinos. "La agricultura que practicamos en nuestras siete hectáreas y en las demás contratadas es ecológica, la viña lo ha agradecido tanto que parece que se ha hecho toda la vida". Su "4 Kilos", que así se llama su me-



El enólogo Francesc Grimalt, de la bodega 4kilos, en Felanitx.

jor vino, es un tinto que ha cobrado gran fama nada más salir al mercado. El vino mallorquín arroja muchas más luces que sombras, como lo demuestra, entre otras cosas, el precio un poco más alto que sus iguales peninsulares.

El día de partida nos recibió con un cielo azul intenso y una luz clara, cálida,

inequívocamente mediterránea, pero todavía permanecía en pie el espectáculo de la fantástica Tramuntana cubierta de nieve. O quizás fuera finísima azúcar glasé, que una mano gigante empolvara a toda una caterva o manada de dragones, a la que se asemeja la bella y misteriosa sierra de Tramuntana. 



## El viñedo en Mallorca

Los vinos en la isla se dividen entre denominaciones de origen y vinos de la tierra. Cuando se produjo la última renovación o revolución del vino balear, las nuevas bodegas prefirieron salir como "vino de la tierra" antes que someterse a los dictados de las denominaciones. Por ello algunas de buena fama conservan todavía esa mención, o incluso la irreverente denominación de "vino de mesa". La Consellería apuesta por las variedades autóctonas y se realizan estudios sobre las cepas Argamusa, Callet blanc, Calop, Escursac, Mandó o Sabater.

### D. O. Binissalem

La primera Denominación de Origen que se constituyó en la isla fue la de Binissalem, en el año 1990. Situada entre las estribaciones de la sierra de Tramuntana y el centro de la isla, acoge unas 625 hectáreas. Trece bodegas adscritas y más de 150 viticultores constituyen el factor humano. Posee un clima mediterráneo, apacible y seco. Las variedades que admite son: Manto Negro, Callet, Tempranillo, Monastrell, Cabernet sauvignon, Syrah y Merlot, entre las tintas. Se permite la cepa Gargollassa, aunque en estos momentos no pasa de ser ensayo. Blancas: Moll o Prensal blanc, Parellada, Chardonnay, Macabeo y Moscatel

### D. O. Pla i Llevant

Creada en 1999, abarca desde el este de la isla a los llanos del centro: Manacor, Felanitx, Porreres, Petra, Algaida, Llucmajor y Muro. Entre todos aportan unas 265 has. de viñedo. Hay trece bodegas inscritas y un centenar de viticultores. Tierras muy diversas, fértiles, calcáreas, arcillosas y rojizas con un clima mediterráneo, donde la influencia del mar es decisiva. Están autorizadas las tintas Callet, Fogoneu, Tempranillo, Manto Negro, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Pinot Noir. Y las blancas Moscatel, Moll o Prensal Blanc, Macabeo, Parellada, Chardonnay y Riesling.

### Vi de la Serra de Tramuntana-Costa Nord

Nacida en el año 2002. La Serra de Tramuntana y la Costa Nord, son muy diferentes al resto de la isla. El microclima proporciona veranos de temperatura moderada. Las variedades tintas permi-

tidas son la Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah, Monastrell, Tempranillo, Callet, Manto negro. Las blancas utilizadas son: Malvasía, Moscatel, Moll, Chardonnay, Parellada, Macabeo y Sauvignon blanc.

### Vi de la Terra Mallorca

La zona de producción es todo el territorio de la isla. Las variedades autorizadas son: Callet, Manto negro, Cabernet sauvignon, Fogoneu, Merlot, Monastrell, Syrah, Tempranillo y Pinot noir. En blancas: Prensal (moll), Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Moscatel de grano menudo, Parellada, Riesling y Sauvignon blanc

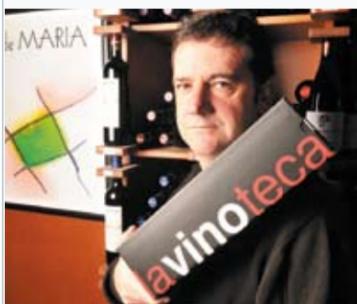
### Vi de la Terra Illes Balears

Esta amplia zona de producción abarca todo el conjunto de islas que forman el archipiélago balear: Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera. Cualquier bodega ubicada en alguna de estas islas se puede acoger al reglamento de este Vino de la Tierra.

## Plan de viaje

### DE COMPRAS

Santa Margarita es un barrio de pescadores de Palma que se ha ido remodelando hasta convertirse en uno de los más modernos de la ciudad. El mercado de es uno de los más antiguos de Mallorca aunque ahora destila renovación, interés por el producto. Merece la pena visitarlo por la excelente materia prima que manejan sus puestos. Y por su bar, en donde en un sitio minúsculo caben más personas que en el camarote de los hermanos Marx.



### La Vinoteca Balear

**Pare Bartomeu Pou, 29  
Palma de Mallorca  
Tel. 971 728 829**

Posiblemente estén todos los vinos de Mallorca, o al menos una gran representación de los vinos balears. También un amplio panorama nacional e internacional. Organiza catas, "La magia del bodeguero" (una extensa muestra de vinos) y cartas a restaurantes (foto de la izquierda)

### Isla Catavinos

**C/Guillem Massot, 45.  
07003 (Palma de Mallorca).  
Tel. 971 760 585**

En las estanterías no existen fronteras, vinos nacionales y, por supuesto, mallorquines.

### Ensaimadas

**Forn de Sa Plaça  
Calle de la Acacia, 6. Mallorca.  
Tel. 971 768 627**

La variada repostería mallorquina bien elaborada, robiols, empanadillas y, como no, ensaimadas, todo salido de las sabias y expertas manos de Juan José Cózar y Enrique Fortea.

### Sobrasada

**Can Not  
C/ Agustí Font, 60 - 07260 Mallorca  
Tel. 971 64 72 02**

Artesanía pura, sobrasada de todos los tamaños, longaniza, rizada, cular, poltrú, también hacen muy buenos "camallots"

### Galletas

**Galletas Rossellóns  
Tel. 971 647 080**

Esta fábrica recoge la antigua tradición de las casas que surtían a los navíos de un producto parecido al pan, nutritivo y duradero. Galletas marineras para largas travesías. Hoy se ha quedado en la isla como un producto típico y original.



Tomeu Adrover, de la fábrica de productos lácteos Prilac, en Porreres.

### Quesos

#### Prilac

**Ctra. Porreres a Vilafranca. Km 0,1  
(Porreres)  
Tel 971 16 66 06  
www.prilac.com**

Elabora esta fábrica un buen surtido de quesos, incluso "llet formatjada" (típica de la isla) y kéfir de muy buena calidad. Destaca su queso curado de vaca mallorquín.

#### Can Morey

**C/ Blanquer 44,  
07300 Inca - Mallorca  
Tel. 971 50 13 05**

El sabor puro de la leche sin cortapisas ni artificios. Un queso ecológico y natural de una quesería que pretende recuperar a la oveja rotja mallorquina, en vías de extinción.



Tarrina de sobrasada, del restaurante Son Termens.

### Aceites

#### Oli Caimari

**971 873 577**

**www.aceites-olicaimari.com**

Una gran tienda donde se puede comprar un buen número de aceites. Ellos elaboran hasta seis diferentes.

### DÓNDE DORMIR

#### Son Brull

**Ctra. Palma-Pollença, km. 50  
Pollença  
Tel. 971 89 90 02  
www.sonbrull.com**

Antigua residencia jesuita muy reformada. Para dormir en un oasis de paz y comer productos naturales de su huerta elaborados por manos artistas. Y atendidos por grandes profesionales.

#### Hotel Abellons Parc Natural

**07314 Caimari  
Tel. 971 85 50 69  
www.abellons.es**

Gozar de la naturaleza salvaje con toda clase de comodidades: buena cocina, piscina climatizada, sauna, gimnasio, masajes... También paseos en bici o a caballo, senderismo incluso.

### DÓNDE COMER

#### Son Termens

**Ctra. de Santa María a  
S' Esglaieta, Km 1,8 Bunyola.  
Tel. 971 61 77 45  
www.sontermens.com**

#### Hotel Read's

**Ctra. vieja Santa María-Alaró s/n  
07320 Santa María del Camí /  
Mallorca**

**Tel: 971 14 02 62**

Cocina dirigida por Marc Fosh, un gran chef que busca sabores naturales y directos sin que el comensal se sienta como una boa.



## Château Pétrus

# ¡Aleluya!

Las obras de arte no deberían estar colgadas en los museos, y los vinos no deberían agriarse por considerarlos exclusivamente una inversión financiera. Abogamos por los placeres celestiales. Así que: láncense a volar.

Texto y fotos: Rolf Bichsel, Barbara Schroeder

Los mitos no los crea nadie, se crean a sí mismos. Los vinos legendarios surgen cuando el contenido de la botella es el correspondiente. Delicado y sabio, como la añada de 1947. Denso y aterciopelado, como la de 1961. Vigoroso y elegante, como la de 1970. Redondo y dulce, como la de 1982. Errático y supremo, como el de 1989. De una armonía fuera de lo común, como todos los Château Pétrus.

Las apariencias apenas cuentan. ¿El château? Es una construcción absolutamente normal, no tiene un parque ostentoso, no tiene frisos de estuco ni está recubierto de brillante pan de oro. ¿La botella? Es la bordelesa corriente. ¿La etiqueta? Barroca y anticuada. Y aun así, el auténtico amante del vino de Burdeos, curtido con todos los *premiers crus*, es incapaz de tirar una botella vacía de Château Pétrus al contenedor de reciclaje de cristal. La coloca sobre la repisa de la chimenea o en un rincón de la bodega, junto a sus botellas más especiales. Y no por su valor, ya convertido en humo, agotado, bebido. No como trofeo de caza o pieza para presumir, sino como símbolo de agradecimiento, como señal de respeto, como expresión tangible de un feliz recuerdo intangible. Los hombres y los vinos son efímeros. Pero no su aura.

Sí, a Pétrus uno se enfrenta con respeto. Respeto ante un vino fuera de lo común, de un terruño fuera de lo común, descubierto, mejorado, hecho grande por algunas personas fuera de lo común. Pétrus está al margen de cualquier vulgaridad. Su vino es espiritual. Pétrus es el Santo Grial de todos los aventureros del vino. La finca poco vistosa que alberga la bodega y las oficinas se convierte en lugar de peregrinación, en un Jerusalén del vino llamado Pomerol, y el cruzado del vino que, tras librar una larga batalla administrativa, alcanza el milagro de ser admitido en su interior quisiera caer de rodillas y besar el suelo de puro agradecimiento.



Los creyentes conocen a San Pedro como el portero del cielo, el que abre con sus llaves las puertas del paraíso.



## El terruño El lodo es la clave

El secreto de Pétrus está a la vista de todos y mide exactamente 11 hectáreas, 48 áreas, 58 centiáreas. El viñedo de Pétrus está a 40 metros sobre el nivel del mar, en el punto más alto de la meseta de Pomerol. Los suelos de esta meseta se componen de rocalla formada durante la glaciación de Günz, la primera del Cuaternario, que contiene hasta un 60 por ciento de gravilla de sílex y cuarzo, además de una pequeñísima parte de gneis, mezclada con tierra fina de un alto contenido en arena. La meseta de cantos rodados se apoya sobre un subsuelo de asperón con el perfil de una colina muy plana. Sobre estos suelos con un buen drenaje, excelentes por áridos y con contenido de silicio, por ello más bien ácidos o neutrales, crecen los mejores vinos de Pomerol.

La geología de esta meseta tiene una excepción, un punto blanco en el mapa, que representa una zona de lodo que llega hasta ocho metros de profundidad: eso es Pétrus. El lodo rara vez aflora a la superficie. Generalmente

se sitúa como estrato entre el humus y el subsuelo. En el viñedo de Pétrus, ya en la superficie la parte de lodo es de un 15 por ciento. A 60 centímetros de profundidad supone un 20 por ciento, a 80 centímetros casi un 30 por ciento. A mayor profundidad, la parte de lodo va en aumento, hasta un 60 por ciento. Tal grosor indica que no se trata de un sedimento: Pétrus posee un terruño que surgió de las profundidades.

Tan sólo sus vecinos Évangile y Vieux Château poseen parcelas de lodo. En el caso de Pétrus, se trata del 90 por ciento de la superficie. Teniendo en cuenta que sus apenas doce hectáreas producen anualmente unas 26.000 botellas (el resto de la cosecha se vende a granel de manera anónima como AOC Pomerol), ni siquiera se da el caso de que una botella de Pétrus contenga vino de suelos de grava. Puede que Pétrus no guste a algunos. Pero no se puede negar su rango excepcional. Es el único gran vino del mundo que crece sobre suelos de puro lodo

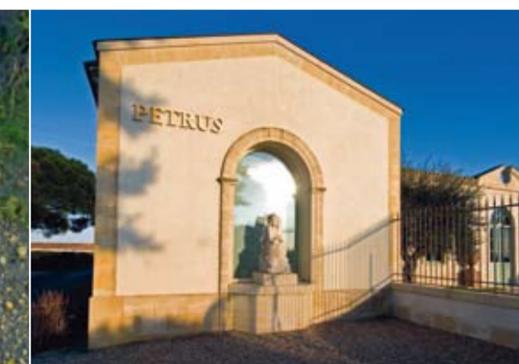
## La bodega En el Grial del vino

Una vez superada la reverencia que se siente ante las sagradas salas, la visita a la bodega es rápida. Una cámara de fermentación se abre al viñedo. Pétrus está plantado de Merlot en un 95 por ciento. En el vino terminado, el porcentaje con frecuencia es de un cien por cien. Para conservar su complejidad hay que cogerlo con pinzas, porque el Merlot es más frágil que el Cabernet. Por eso apenas existen reglas para su vinificación. El proceso de fermentación se lleva a cabo en cemento sin recubrir. Unos tubos de refrigeración en su interior permiten un control preciso de la temperatura. El Merlot tiende a la reducción y el cemento es un buen

paliativo, porque es térmicamente neutral, reduce el aporte de oxígeno y, gracias a su estructura superficial, favorece la microbiología del vino joven. Todo ello es beneficioso para el desarrollo de los aromas y frena la extracción. Pétrus nunca ha sido un monstruo musculoso y no quiere llegar a serlo.

Tras la fermentación alcohólica y maloláctica en el tanque, en febrero se catan los distintos *lotes*. Los mejores se ensamblan para formar el joven Pétrus y se maduran en barricas ligeramente tostadas. La parte de madera nueva es del 50 por ciento. Por regla general, el vino se embotella tras 18 meses de crianza en barrica.

El proceso de fermentación en cubas de cemento sin ornamento alguno frena la extracción.



Nada de ostentación: la poco vistosa entrada a la finca legendaria (arriba). Suelos de calidad con una edad de entre 600.000 y 800.000 años (izquierda).



## El contenido Falsificaciones desagradables

La *Mona Lisa*, ¿está de verdad en el Louvre? ¿Es en realidad un Château Pétrus lo que hay en la botella? Casi ningún otro vino es falsificado con tanta frecuencia como se falsifica el Château Pétrus, a pesar de todos los esfuerzos que hace su propietario por evitarlo. Y se debería ser bastante cuidadoso con las ofertas de origen desconocido en Internet. Quien tenga dudas sobre la autenticidad de su Pétrus puede solicitar un análisis a la bodega. Pero esto tiene su precio: si la botella es falsa no se devuelve a su propietario, sino enviada a los inspectores de aduanas.

Pétrus es un clásico vino-inversión. Las añadas más viejas se encuentran generalmente en subastas. En España Pétrus no tiene un distribuidor exclusivo, se reparte entre las empresas con más vocación internacional, como Alma Vinos Únicos, Lavinia o Primeras Marcas. En Suiza suele ser ofrecido, casi siempre por botellas, por Mövenpick; en Alemania se consigue a través de Hawesko, Vinea, C&D, Bacchus, Segnitz y Schlumberger; y en Austria, a través de E&M. Müller y Wein&Co. Pero insistimos: ¡Cuidado con aquellas ofertas de origen incierto!

### Las mejores añadas de Pétrus

1947, 1949, 1959, 1961, 1970, 1982, 1989, 1990, 1998, 2000, 2005, 2008

### Grandes Pétrus de «pequeñas» añadas

1964, 1967, 1971, 1985, 1995, 2007

### Cotizaciones actuales de algunas añadas de Pétrus:

2005:	-3.000 €
2004:	-800 €
2000:	-3.000 €
1998:	-2.000 €
1995:	-1.400 €
1990:	-2.700 €
1989:	-2.500 €
1985:	-800 €
1982:	-3.500 €
1971:	-1.500 €

(Valores estimados)

**La cepa con la que se hacen los sueños: el viñedo de Pétrus está plantado de Merlot en un 95 por ciento.**

**Tímida, pero icaramba!: Aquí crece vino por valor de 20 millones de euros... Al año, claro está.**

## El creador del vino Todo lo bueno viene del cielo

Olivier Brrouët, enólogo de Pétrus, asegura que "tomar decisiones significa estudiar mil parámetros y sacar de ellos la conclusión correcta. Y ésta a veces significa dejar que las cosas sigan su curso. 2009 ha sido uno de esos años en los que había que dejar en paz a las cepas". Con tales aseveraciones, se revela como enólogo de la nueva generación, cuyo trabajo no sólo empieza en la bodega, lo cual no es óbice para apostar por las más modernas técnicas en ella. "Los ensayos en los que una máquina de precisión asistida por ordenador sustituye a las personas en la mesa de selección me han convencido". Por el contrario,

cuestiona tres métodos habituales que, en su opinión, influyen en el vino de manera demasiado superficial. "La reducción del ácido láctico en la barrica produce vinos que brillan en una cata en *primeur*, pero al cabo de algunos años de maduración, ese efecto se pierde. La vendimia en verde genera vinos toscos con un elevado contenido de alcohol y profunda acidez. Y la poda de hojas oscurece el color, pero los taninos se debilitan y pierden su mineralidad, lo que influye negativamente en la capacidad de guarda". Entre líneas se puede leer un credo: no quiero músculos de culturista, quiero vinos con contenido y profundidad.



## La gloria Mitos, creadores, misioneros



Devoción asiática: sólo las elegidas a mano franquearán la entrada de Pétrus.

Foto: Jean-Luc Schilling

El auge de la finca comenzó con la familia Arnaud, que adquirió la parcela llamada Pétrus en el año 1770. Pero no sería hasta cien años después cuando Pétrus desplazó a su vecino Vieux Château Certan de la cúspide de la (extraoficial) clasificación de Pomerol. Los Arnaud fueron considerados magos de la viticultura. ¿A quién le iba a extrañar?

Otros hechiceros (y hechiceras) han hecho grande a Pétrus. Una de ellas fue Madame Edmond Loubat, propietaria del mejor restaurante de Libourne, que compró Pétrus en 1923 y lo promocionó desde entonces, por ejemplo regalándole a la Reina de Inglaterra una magnum doble para su enlace nupcial, lo que inmediatamente le valió una invitación a la boda. En el mejor restaurante de Londres, a falta de dinero en efectivo, pagó con una botella de Pétrus. También el comerciante de vinos Jean-Pierre Moueix es uno de ellos, pues dedicó su vida al Pétrus. Después de la guerra, cruzó el Atlántico (en un avión de hélice, con escala en Groenlandia!) y supo entusiasmar con el Pétrus a Einstein y a los Kennedy.

### Una vez al día, al viñedo

O también Jean-Claude Berrouët, que empezó a trabajar para Pétrus como jovencísimo enólogo en 1964 y actualmente ejerce de supervisor desde un segundo plano. Desde 2009, el enólogo de Pétrus es su hijo Olivier, el agradable joven que aparece en la página 28. Hoy la leyenda está al cuidado del propietario Jean-François Moueix, hijo de Jean-Pierre, y su hermano Christian, que se ha hecho cargo de la casa comercial de su padre. Por lo tanto, cinco hombres vigilan la fidelidad al estilo y el ensamblaje, aunando innovación con experiencia: Jean-François y Christian Moueix, Jean-Claude y Olivier Berrouët, y el enólogo François Veysser.

Olivier es el responsable de las decisiones técnicas. Y no se ve como hechicero, sino como pragmático. Respeta la experiencia de los mayores, pero también confía mucho en su capacidad de observación. "Tenemos que volver a aprender a vivir con la planta. Así podremos actuar

profilácticamente y reducir al mínimo imprescindible la intervención en el viñedo. A partir del mes de abril, voy al viñedo una vez al día", dice.

### Realmente, ¿qué significa caro?

El equipo de Pétrus trabaja desde hace años en la multiplicación de cepas de su propio viñedo y está llevando a cabo experimentos con el cultivo ecológico. Actualmente dispone ya de 120 clones seleccionados de masas, basándose en el material de una parcela del año 1920. La importancia que en Pétrus se otorga a la vid también se pone de manifiesto en el hecho de que, tras la devastadora helada de 1956, no arrancaran las cepas para plantar nuevas, como hicieron casi todos sus vecinos, sino que injertaran de nuevo las raíces. De este modo, en muy poco tiempo volvieron a disponer de plantas con un sistema radical bien desarrollado.

La característica esencial de este vino único no es la potencia ni la riqueza, sino ese singular equilibrio entre mineralidad, aterciopelado y dulzor noble y sedoso, esa feliz armonía que, aunque ya es perceptible en el vino joven, no alcanza su plenitud hasta los 15 o 20 años de edad, según la añada. Pocos vinos basados en la Merlot maduran de manera tan excelente como Pétrus, muy pocos se vuelven cada vez mejores y más hermosos pasados 8, 10 o 15 años.

Una botella de Pétrus es, en primer lugar, deliciosa, en segundo lugar valiosa, y en tercer lugar, cara. Muy cara. Por menos de 800 euros no se puede adquirir ninguna que sea bebible, y las grandes añadas se disparan hasta los 2.000 y 3.000 euros la unidad. Es una pena, tan lamentable como el precio de un Soulages o un Sigmar Polke. Las obras de arte no deberían estar en los museos y los vinos no deberían agriarse en búnkeres antiatómicos por considerarlos una inversión. El hecho de que las cosas sean así no tiene nada que ver con el objeto, sino con el sujeto. Hacer copio de bienes es humano, pero disfrutar es divino. Quizá valga la pena ir al cielo. Pétrus ya está esperando.



## punto de vista ¿Necesitamos crus de Burdeos con un 14 por ciento de alcohol?

Los niveles de alcohol en Burdeos están subiendo cada vez más. ¿Va esta región camino de la *californización*?

### a favor

Los que echan de menos los antiguos vinos de Burdeos no son más que románticos irredentos. Recordemos los severos crus de Pauillac de los años setenta. Realmente era necesario guardarlos al menos diez años para poderlos beber. Y después de esos diez años, ¿qué oliamos en la copa? Eucalipto, guindilla, hojas mojadas, en el mejor de los casos un deje de frutillos rojos. Y en el paladar sólo había una cosa: tanino, tanino y más tanino. Había que ser bastante masoquista para encontrar buenos estos vinos. A ello se añade el hecho de que ese viejo estilo no era de procedencia divina del terruño, sino de uvas insuficientemente maduras y barricas demasiado viejas. Lo que durante décadas nos habían vendido como el gusto singular e inconfundible de Burdeos en realidad no era más que una suma de pequeños y grandes errores en el cultivo y la vinificación. Personajes como Émile Peynaud, Michel Rolland y también Robert Parker han contribuido a que actualmente en Burdeos valgan los mismos criterios de calidad que en otras regiones, en las que hace tiempo que se dan por supuesto. Si bien es cierto que en los años cincuenta se hicieron vinos elegantes y sublimes, posiblemente los mejores de entonces no fueran peores que los actuales. Eran vinos de su época, del mismo modo que los actuales crus de Burdeos son vinos de nuestro tiempo. Y los veranos son cada vez más calurosos, también en Burdeos. Pero a pesar de todo, el Burdeos aún sabe a Burdeos, con todas sus diferentes características y terruños. Y si las temperaturas en aumento vuelven los vinos un poquito más *sexies* y más accesibles, sinceramente no creo que eso pueda perjudicar a esta vieja y anquilosada región.



**Silvio Denz,**  
propietario de Château Faugères,  
Saint-Émilion (Burdeos)

### en contra

El contenido de alcohol de un vino no me interesa. Lo esencial es únicamente el equilibrio. Claro que hubo tiempos, en los años más flojos, en los que los vinos de Burdeos carecían de su tradicional exuberancia. Pero aun así, en general se dejaban beber muy bien. En los años ochenta se empezaron a vendimiar las uvas más maduras, una evolución que yo consideré positiva. Pero lo que actualmente estamos comprobando en Burdeos, sobre todo en Saint-Émilion, es una tendencia a uvas sobremaduras y vinos cuyo alto contenido de alcohol no está equilibrado por la acidez y la estructura. Así, el Burdeos está perdiendo su punto fuerte: el disfrute de beberlo. Los taninos vigorosos dan paso a una plenitud blanda y alcohólica, pero banal. Los vinos son aburridos y aplastantes, y tengo serias dificultades para beber más de media copa. Pero el mal mayor es que los periodistas especializados y los comerciantes se creen obligados a enjuiciar la nueva cosecha de Burdeos pasado tan sólo medio año. En ese estadio son los vinos sobredimensionados los que más impresionan. Yo mismo he sido testigo en numerosas ocasiones de cómo muchos de estos vinos monstruosos se desploman a los cinco o diez años y sufren una muerte atormentada. Querido Dios, devuélvenos el Burdeos tradicional y deja para los australianos las bombas de alcohol de 14 por ciento y más. Ellos saben hacerlo mejor y a mejor precio.



**Jan-Erik Paulson,**  
comerciante especializado en añadas antiguas,  
Waldkirchen (Alemania)

**Y usted, ¿qué opina?**  
Continúe el debate en [www.mivino.info/sorbo-a-sorbo](http://www.mivino.info/sorbo-a-sorbo)



## China Entre el diseño y el contenido

Los expertos arrugan la nariz, educada olfativamente, y se refugian en lugares comunes. ¿Vino en China? Que si el país más poblado del mundo es célebre por la comida agrídulce y el insípido vino de arroz, pero que se produzca zumo de uva noblemente fermentado *made in China*... Eso es un cuento chino enológico. Sin embargo, una visita a seis importantes productores de vino en la República Popular China desmiente tal prejuicio.

Comenzamos en el centro de Pekín. En medio de un oasis verde está la sede central de Dragon Seal. Esta empresa, actualmente propiedad del Estado, fue fundada por misioneros franceses en 1910 y ha salido bien librada de la Revolución Cultural. Al menos en el ligeramente empolvado museo de la empresa están expuestas numerosas fotografías, recuerdo de visitas de altas personalidades políticas durante el pasado siglo. Entonces, el vino se convirtió en la bebida del entendimiento entre los pueblos. Entre los que brindan se encuentran el jefe supremo Mao Tse-tung junto a Ho Chi Minh, presidente del antiguo Vietnam

del Norte. También hay otra fotografía tomada en 1972 con Richard Nixon, el primer presidente de EE UU que visitó la República Popular China.

Dragon Seal es uno de los diez mayores productores de vino de China, con aspiraciones de producir alta calidad. *"Haut de gamme"*, precisa orgulloso Jérôme Sabaté: de alta gama. Este francés, especialista en vinos, que trabaja desde hace doce años en Dragon Seal, hoy es su enólogo jefe. Su nacionalidad se corresponde con la filosofía de la casa. "Queremos adaptar el legado de la cultura vinícola francesa a las características particulares de China", explica Sabaté. Trabaja principalmente con la misma mezcla de uvas que también es habitual en Burdeos. El tinto Dragon Seal Reserve tiene un sabor asombrosamente complejo, se trata de un Cabernet Sauvignon de 2003. Sus aromas frutales recuerdan a la frambuesa y la ciruela, transportando notas de pimienta y café. A diferencia del Chardonnay Reserve 2004, muy mantequilloso y ahumado. Los doce meses de crianza en barrica de roble francés han dejado claras huellas.

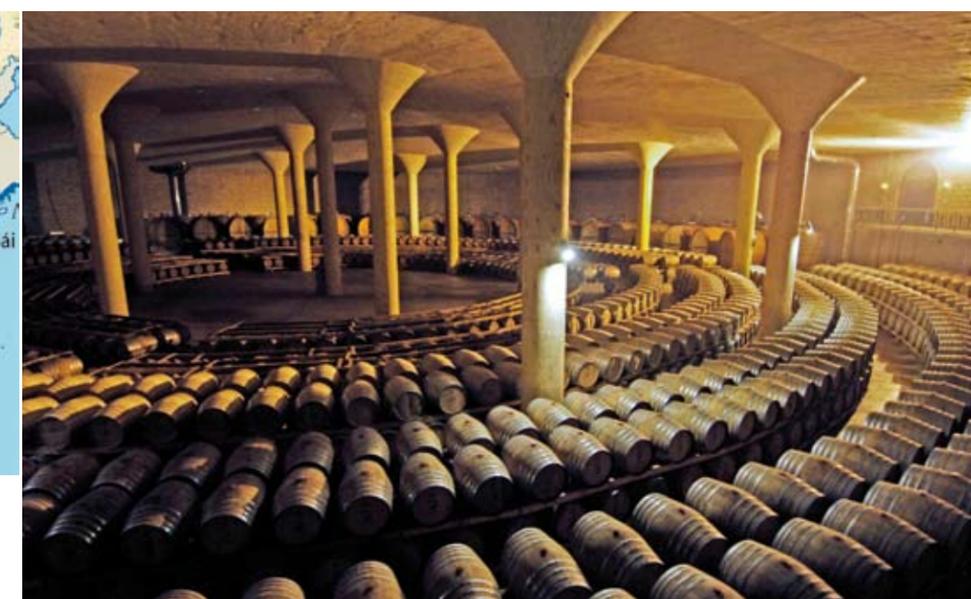
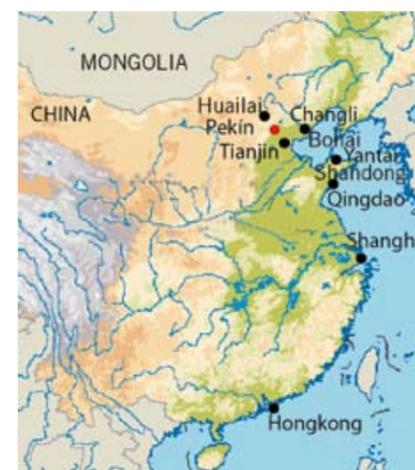
Enorme anuncio de Changyu, la bodega más grande de China.

La nave de barricas más grande de Asia, en la bodega Great Wall, al estilo de Burdeos.

## El boom del vino

**Asia** Hacen referencia al legado francés y defienden su particularidad asiática. Los productores de Asia miran al futuro con confianza. Y con razón, porque sus vinos también alegran algunos de los más exquisitos paladares de Occidente. Relatos de viaje de China y Myanmar. En el próximo número de *Vinum*, Japón, India y Tailandia.

Texto: Beat Gerber  
Fotos: Hans-Rudolf Bramaz





Los chinos aprenden a beber vino: lección gratuita en las bodegas Changyu.

#### Know-how de Francia

La transferencia de tecnología de Francia es un factor decisivo para el desarrollo de la viticultura china. Los conocimientos y experiencia científico-técnicos son absorbidos directamente por las empresas productoras, al igual que por los enólogos de las universidades. Se pueden adquirir estos conocimientos prácticos, por ejemplo, en la finca modelo franco-china CFM. Está situada a 80 kilómetros al noroeste de Pekín, en Huailai, no muy lejos de la Gran Muralla. En la CFM se investiga sobre la elaboración del vino realizando experimentos sistemáticos. Aunque el ambiente es aséptico, potenciado por la pomposa arquitectura francesa, los productos son sensuales y aromáticos. Mientras el sol de septiembre abrasa las cepas experimentales en el exterior, en el interior nos refrescamos con vinos jóvenes de uvas Chardonnay y Cabernet Sauvignon extraídos directamente de los imponentes tanques de acero inoxidable.

Cambio de escenario: estamos en Changli, a 250 kilómetros al este de Pekín. Esta localidad de provincias está considerada como el centro del vino más relevante de China, pues en su entorno se produce un cuarto de la producción del país. En la bahía de Bohai, el clima predominante es de inviernos crudos y veranos de calor húmedo. Debido al gélido viento del Norte,

en invierno hay que doblar las cepas hacia abajo y cubrirlas con una capa de tierra de 40 centímetros de espesor para evitar los daños por heladas.

Altos funcionarios de las administraciones locales y provinciales, entre ellos el vicegobernador y el jefe de Dirección, nos invitan a comer. Tras varios saludos formales y algunos discursos, el ambiente que inicialmente parecía contenido se transforma en amable y ruidosamente sociable. Nos explican cómo está organizada, por regla general, la producción de vino en China: los campesinos (unos 20.000 en Changli) alquilan las tierras al Estado y plantan cepas, cuyas uvas entregan luego a los productores de vino a un precio establecido por contrato.

El extenso ágape está acompañado de vinos de la región. Al tinto, una mezcla frutal y complaciente hecha sobre la base de Cabernet-Sauvignon, le falta cuerpo y elegancia. Este vino sin añada procede de la gran empresa Great Wall, que visitaremos más tarde. El Centro Nacional de Turismo Industrial les envía anualmente 50.000 visitantes, una cifra con tendencia ascendente. La visita guiada se desarrolla como la fabricación en serie, con poco cariño; y pese al vídeo del departamento de relaciones públicas resulta poco informativa, pero ofrece una visión fascinante del interior de la mayor bodega de vinos de Asia: miles

de barricas de roble, dispuestas en filas y apiladas a la manera de Burdeos, parecen como una manifestación masiva a favor de la emergente viticultura en China.

#### Valses vieneses en el viñedo

Pero los productores más pequeños tienen objetivos distintos al gigante Great Wall. Intentan *vender* el terruño -suponiendo que se pueda hablar de terruño en China- como una exclusividad y un valor añadido. Así lo hace, por ejemplo, la Bodega Langes, también asentada en Changli, una finca vinícola con la arquitectura de un palacio italiano, con hotel de lujo y *spa* incluidos. Desde los altavoces resuenan sobre las viñas los acordes de animados vals vieneses; parece ser que favorecen la maduración de las uvas. El empresario austriaco Gerno Langes-Swarovski ha realizado allí su sueño con 30 millones de dólares estadounidenses, y produce vinos superiores de alto coste para una clientela exclusiva. El gerente de la finca elogia estos vinos superiores en mi propio idioma, en un alemán fluido: se llama Jing Ren, es de nacionalidad china, con estudios de Filología Alemana, y antes trabajó de traductor para el Gobierno. Pues efectivamente: el vino ecológico catado, Bodega Langes 2005, presenta una nariz intensa y aromas complejos. Este joven blend de Cabernet-Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc funde

notas balsámicas y herbáceas con aromas animales: un buqué tan penetrante como armónico.

Podemos degustar una selección igualmente sofisticada de vinos blancos y tintos en Château Huadong-Parry. Esta finca, situada en la península de Shandong cerca de Qingdao, fue fundada en 1985 por el inglés Michael Parry, que murió de cáncer seis años después. Actualmente esta elegante propiedad rural es una *joint venture* (alianza estratégica comercial) entre el Gobierno local y un inversor de Hong Kong. La experta enóloga jefe, Gloria Xia, elogia su especial terruño y asegura sin modestia: "En cuanto a la cantidad estamos entre los primeros diez; pero en cuanto a la calidad, somos el número uno".

#### Copias de châteaux de Burdeos

El viaje a la costa norte de Shandong nos lleva hasta la empresa más importante del negocio del vino en China. El consorcio Changyu en Yantai, al igual que sus competidores, se apoya en la Grande Nation y construye imponentes copias de los châteaux de Burdeos sin ningún tipo de escrúpulo cultural. En estos ostentosos edificios con torrecillas y jardines recoletos, tan ajenos a lo habitual en Asia, no sólo venden afanosamente los vinos que producen, sino también enseñan a beberlo, ya que así aumentan las ventas. En China, el consumo anual de vino per cápita es únicamente de un litro. Estas clases gratuitas para aprender a beber vino que Changyu ofrece a sus visitantes son sin duda una fructífera inversión.

Changyu -al igual que Great Wall y Dynasty en Tianyin- pertenece al círculo de los grandes productores chinos que fabrican agradables vinos de diseño con la tecnología más moderna. La mayoría de los productos está diseñada por experimentados enólogos franceses, además de algunos australianos. Aunque la calidad del vino aún es susceptible de mejora, de hecho es comparable con vinos de su mismo nivel procedentes de Europa y América. Según Ke Jing Liu, jefe financiero de Dynasty Winery, el fin que persiguen las empresas, en su mayoría estatales, es exportar buenos vinos de diseño en grandes cantidades. Liu asegura que el

mercado internacional del vino empezará a notarlo dentro de cinco o diez años.

China todavía no es un país aficionado al vino. Pero una clase media en rápido crecimiento está asociando el vino con el buen tono y el estilo de vida urbano occidental. Además, a los chinos les gusta el vino tinto, porque el rojo es su color de la suerte. Los expertos predicen que esta circunstancia favorecerá a los productores de complacientes vinos de masas. También las fincas centradas en el terruño podrían aprovechar el rubor del amanecer en la industria vinícola china para perfeccionar sus vinos destinados a una clientela cada vez más pudiente.

#### Destino China

Con la Exposición Universal que tiene lugar en Shanghái este año, el atractivo de China sobre los turistas seguirá en aumento. Además de la Expo 2010, a los aficionados al vino también se les brinda la oportunidad de visitar algunas fincas interesantes. Los productores de vino presentados en este reportaje y enumerados abajo están situados en la bahía de Bohai, en la península de Shandong, al este de Pekín. Estas regiones llenas de encanto están preparadas para recibir turistas, pero es muy recomendable contactar con antelación suficiente con alguna agencia de viajes china para contratar las excursiones (desde Beijing). El turismo individual (aún) no está preparado para los occidentales. 

#### Bodegas en China

**Dragon Seal, Pekín**  
www.dragonseal.be

**Bodega Langes, Changli**  
www.bodega-landes.com

**Dynasty Winery, Tianjin**  
www.dynasty-wines.com

**Huadong Winery, Qingdao**  
www.huadongwinery.com

**Changyu Winery, Yantai**  
www.changyu.cn

#### China vinícola

China es el sexto país productor de vino del mundo, con una superficie de viña de 500.000 hectáreas y una producción anual de doce millones de hectolitros (las diversas estadísticas chinas sobre el vino presentan grandes diferencias entre sí; aquí reproducimos los datos de la Organización Internacional de la Vid y el Vino, OIV, de París). Desde finales del siglo XX, la industria del vino se ha desarrollado en China con gran rapidez. La República Popular está considerada como uno de los mercados del vino que están creciendo a mayor velocidad, y la crisis financiera mundial no lo ha debilitado más que escasamente. A pesar de las condiciones climáticas extremas, como por ejemplo el frío y el monzón, y en algunos lugares los suelos poco adecuados, más de 600 empresas productoras han logrado establecerse. Entre las tres mayores, Changyu, Great Wall y Dynasty, controlan más de la mitad del mercado chino del vino. Las importaciones aún son modestas, y más aún las exportaciones.

La historia del vino en China es controvertida. Es probable que ya durante la dinastía Han, desde el año 202 a.C. hasta 220 d.C., se importaran vides. Pero dos mil años después, los chinos aún bebían casi exclusivamente vino de arroz. No fue hasta las décadas de 1980 y 1990 cuando empezó a desarrollarse una industria del vino moderna gracias a las inversiones francesas. Las regiones vinícolas más importantes de China son las franjas costeras alrededor de la bahía de Bohai, al este de Beijing, la península de Shandong, el distrito de Shacheng y algunas regiones situadas a orillas del Río Amarillo y en el Noroeste, junto a la frontera con Mongolia. Se cultivan mayoritariamente cepas europeas de calidad como Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Riesling.



## Myanmar Pioneros en tierra de nadie

En 1998, el alemán Bert Morsbach y un socio del lugar plantaron las primeras 3.000 cepas importadas de Europa en Loikaw, en el estado de Kayah. Poco después, los socios se separaron por diferencias de objetivo y de mentalidad, de lo que resultó la fundación de dos empresas independientes: Myanmar Vineyard Estate, cerca de Aythaya, y Ruby Winery Factory, junto a Nyanung Shwe, ambas en el estado de Shan, cerca del famoso lago Inle. Aunque hay más de una docena de vinicultores en Myanmar, la mayoría trabaja en su pequeño marco artesanal, vendimia las uvas de mesa y hace vino con ciruelas Damson o con peras asiáticas.

### Equipamiento alemán

Myanmar Vineyard Estate cuenta con 16 hectáreas de viñedos plantados con Shiraz, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Chenin Blanc, Dornfelder y Moscatel. También se cultivan algunas variedades propias. La empresa ha importado de Alemania su equipamiento y también parte de su personal. Hans Leiendecker, el director técnico, es responsable del trabajo en el viñedo, mientras que en Yangon, Bert Morsbach se concentra en la distribución y la gestión de las licencias necesarias. A pesar de los numerosos escollos, como una administración indolente, el calor, las malas vías de transporte y los retos



culturales, entre los dos han hecho crecer la finca vinícola hasta llevarla al éxito: producen anualmente 70.000 botellas.

El suelo está compuesto de piedra caliza con lodo, y las viñas a 1.200 metros de altura ofrecen un paisaje espectacular. El ciclo vegetativo incluye una estación lluviosa (floración en julio, poda en octubre) y la vendimia se lleva a cabo en abril, durante la estación seca. Gracias al riego artificial, las plantas reciben suficiente agua entre la poda y la vendimia. Como la vendimia se produce en el periodo más caluroso del año, las uvas se enfrían hasta los siete o diez grados Celsius antes de despallillarlas.

Hace tiempo, el vino se vendía íntegro a la industria del turismo, pero hoy los hoteles y restaurantes suponen un 40 por ciento de las ventas; el 60 por ciento restante se vende a los lugareños. La meta es exportar a Hong Kong, China y Rusia. Además, Bert Morsbach quiere comprar más cepas, construir una bodega nueva y ampliar la adquisición de uva. Hasta ahora las inversiones eran modestas, pues era el Gobierno el que arrendaba los terrenos por *leasing*, pudiendo reclamarlos en cualquier momento. Después de que el Gobierno intentara sin éxito hacer vino con uvas importadas, ahora está orgulloso de tener en Myanmar una finca vinícola de nivel internacional.

Una mención especial merecen el Aythaya Sauvignon 2008, un vendimia tardía con aromas exóticos y de cítricos, y el Shiraz-Cabernet 2008, intensamente frutal con imponentes notas de mermelada de zarzamora. Preguntado por las claras notas de roble, Hans Leiendecker contesta abiertamente que emplea virutas de roble. En Myanmar el vino no se guarda mucho tiempo, así que tiene que saber bien desde el principio...

### Valioso poderío femenino

Hans Leiendecker se vio confrontado con algunos retos culturales. Cuando llegó a Myanmar, el trabajo de las mujeres en el viñedo se pagaba menos que el de los hombres. Hoy suponen el 80 por ciento del equipo (porque los hombres hacen demasiadas pausas para tomar el té...), y los salarios se han equiparado. Según Leiendecker, las mujeres, desde que nacen, tienen que rendir el doble para lograr el

### Consejos para enoturistas

El vino se sirve sobre todo en hoteles y restaurantes de gran categoría. Allí Myanmar Vineyard Estate forma a sus trabajadores locales. Junto a los grandes hoteles en Yangon (The Strand, Sedona), Bagan (The Beach Bagan) o Mandalay (Mandalay Hill Resort), también hay media docena de hoteles a orillas del espectacular lago Inle (Inle Princess Resort, Inle Lake View Resort). La finca de Bert Morsbach está a tan sólo 25 kilómetros.

mismo salario, por eso trabajan más duro y de modo más eficiente y organizado. Ha instaurado un sistema de rendimiento, basado en valores como la fiabilidad, el respeto, la productividad y la innovación. El vino, por muchas razones, no forma parte de la cultura de Myanmar. El budismo no es favorable al consumo de alcohol, y los jóvenes prefieren las bebidas alcohólicas locales para embriagarse de modo rápido y barato. Un litro de whisky local cuesta aproximadamente un dólar, mientras que una botella de vino se vende por diez dólares. Por eso hay que realizar constantes esfuerzos de marketing para poner de moda el vino, una tarea nada fácil para los pioneros de una nueva rama.

**Vinos para todos los gustos: Blanc de Noirs, una cuvée tinta, Sauvignon Blanc Vendimia Tardía.**



**Postal desde La Valeta**

# Callada y estridente



A las puertas de la ciudad aparcen los viejos autobuses Bedford. Y tras las gruesas murallas se guardan los secretos de los Caballeros de la Orden de Malta. La Valeta es la capital más pequeña, callada y bella de la Unión Europea. Y a pesar de ello, más urbana de lo que se piensa.

**Texto y fotos: Thomas Vaterlaus**

John me pregunta: "¿Con qué autobús has recorrido hoy Malta, con un Bedford de 1956 o con un Leyland del 62?". John es camarero del famoso Hotel Meridien Phoenicia, en cuyo salón un viejo salacot y una red para cazar mariposas aportan la nota ambiental al esmerado estilo colonial. El bus era un Bedford y me llevó hasta la localidad de pescadores de Marsaxlokk. Le hablo del fresquísimos lampuka, una especie de dorada, que me ha servido el patrón del In-Rizzu. "Muy bien", dice John, "has probado una auténtica especialidad maltesa." Y especialidades no hay muchas, según pude comprobar en poco tiempo. Es cierto que un guiso de auténtico conejo isleño no es nada despreciable. Y los *pastizzi*, una especie de empanadillas de relleno muy sofisticado, tampoco. Éstas recuerdan a la cultura del *meze* en el ámbito del Mediterráneo oriental. Pero por lo general, Malta se orienta claramente en la cercana Italia. Cuanto más exclusivo sea el local, más italiano es el menú.

Cuando cae la noche, La Valeta queda prácticamente sumida en las tinieblas. Con sus 12.000 habitantes, la capital, a la que llaman *el portaaviones de piedra*

por su particular posición entre la isla y el mar, parece abandonada. Viejas farolas lanzan una melancólica luz amarilla sobre las espectaculares cuestas arriba y abajo que son sus calles empedradas. De repente, se abre una puerta y una aguardentosa voz de blues fluye al exterior; las horas siguientes las pasamos con arquitectos malteses, diseñadoras principiantes, marinos naufragados y estudiantes de idiomas en la taberna de vinos Tra Buxu, para luego cambiar al Two-twentytwo. Este local parece como si una nave espacial se hubiera estrellado en la muralla medieval de la ciudad de los Caballeros de Malta. Los rítmicos bajos de la música vibran hasta el páncreas. Y a las cuatro de la mañana, cinco jóvenes inglesas juran que no volverán nunca a Inglaterra...

PS: Hace diez años, el entonces lamentable vino maltés se hacía mayoritariamente con uvas italianas. Hoy se hacen auténticos *crus* superiores de un solo viñedo, como por ejemplo el Antonin Noir, una cuvée de Burdeos de Marsovin, o bien el Nexus Merlot de Meridiana. Aunque solamente fuera por degustar este milagro del vino maltés, vale la pena visitar la isla.

**Nuestros consejos**

**ALOJAMIENTO Y RESTAURACIÓN**

**Le Meridien Phoenicia**  
Floriana, The Mall  
La Valeta  
Tel. +356 21 22 52 41  
Fax. +356 21 23 52 54  
[www.phoeniciamalta.com](http://www.phoeniciamalta.com)

En el bar del hotel uno se siente como en casa de un coleccionista de mariposas inglés. En general, en este hotel de cinco estrellas, donde el primer ministro toma el té con sus invitados, todo es muy *british*. Es el ombligo social de la isla. Por los amortiguados pitidos de claxon de la cercana estación de autobuses, uno se siente metido en la vida de la isla.

**Giannini**  
23, Windmill Street  
La Valeta  
Tel. +356 21 23 71 21

Con un desventajado ascensor se llega al ático con vistas sobre la bahía de Sliema. El patrón asegura fidedignamente que el conejo que tenemos en el plato aún corría por la isla muy poco tiempo atrás.

**The Xara Palace**  
Misrah il-Kunsill  
Mdina  
Tel. +356 21 45 05 60  
Fax. +356 21 45 26 12  
[www.xarapalace.com.mt](http://www.xarapalace.com.mt)

La mejor hora para llegar a esta ciudad es la del crepúsculo. De día, sencillamente hay demasiados

turistas. Pero después de las 19 horas, las callejuelas de la ciudad se vacían y la ciudad se queda silenciosa. Es entonces cuando los pocos visitantes solitarios que se han quedado comprenden por qué Mdina se apoda *la ciudad callada*. No se oye ni un ruido; pasear por las estrechas calles vacías se convierte en meditación. Este feudal hotel de Relais & Châteaux es el único hotel situado en el interior del recinto amurallado de la antigua ciudad fortificada. Buen restaurante con grandiosas vistas sobre el árido paisaje.

**Leglign**  
Wine Bar & Tapas  
119, St. Lucy Street  
La Valeta  
Tel. +356 21 22 16 99  
Tel. +356 79 93 29 85

Chris, el patrón, maneja sus salsas y mezclas de especias en la diminuta barra. Sus clientes son todos filósofos que reinventan el mundo cada noche siempre que no falten ni el vino ni las tapas.

**Two-twentytwo**  
222, Great Siege Road  
La Valeta  
Tel. +356 27 33 32 22  
[www.two-twentytwo.com](http://www.two-twentytwo.com)

Una *urban box* futurista. En Londres no llamaría la atención un club así, pero en la medieval La Valeta



esta estridente construcción parece como si acabara de aterrizar un platillo volante. Disfruten del famoso Antonin Blanc de Marsovin para acompañar la ensalada Baby Octopus Salade with Ginger & Lemon.

**Tra Buxu**  
Wine Bar  
1, Strait Street  
La Valeta  
Tel. +356 21 22 30 36  
[www.trabuxu.com](http://www.trabuxu.com)

Las cantantes que todas las noches inundan este local con el típico jazz de los bares nocturnos parecen modelos de fotografía. Y así tiene que ser, porque en Tra Buxu se dan cita los más guapos y los más modernos de la ciudad. Los vinos que se sirven son buenos y asequibles.

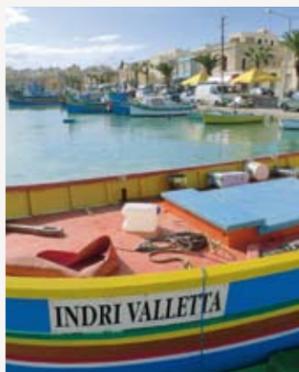
**Restaurant In-Rizzu**  
51-52, Xatt is-Sajjieda  
Marsaxlokk  
Tel. +356 21 65 15 69  
Fax. +356 21 65 08 62  
[www.in-rizzu.com](http://www.in-rizzu.com)

Así son todos los buenos restaurantes de pescado de este mundo: una sala austera con muchas mesas y sillas. Si los clientes se sienten a gusto es únicamente por lo que se les sirve en el plato. Fuera, en la bahía, los abigarrados botes de pescadores se balancean sobre las olas. El patrón no quiere revelarnos si el bogavante es de este lugar. Pero nos asegura que el lampuka, una especie de dorada, lo pescan los pescadores del pueblo.



En el pueblo de Marsaxlokk, los pescadores martillean, cepillan y pintan durante todo el día sus barcas y sus balandros. En La Valeta, los balcones pintados de verde marcan el aspecto urbano de la ciudad.

**Nuestros consejos**



**Restaurant La Dolce Vita**  
159, St. George's Road  
St. Julians  
Tel. +356 21 38 86 00  
[www.ladolcevita.com.mt](http://www.ladolcevita.com.mt)

Ya sólo la recepción en el vestíbulo es tan elegante que uno hubiera deseado haberse vestido con las mejores galas que traía en la maleta. La cocina es de inspiración enteramente italiana. La pasta



Foto: Heinz Hebeisen

fresca por sí sola merece una visita. Magníficas vistas sobre la bahía de St. Julians.

**VISITAS TURÍSTICAS**

**Grossmeisterpalast**  
Republic Street/Palace Square  
La Valeta

Así que es aquí donde residían los legendarios Grandes Maestros de la Orden de San Juan, rodeados de tapices flamencos y gobelinos. El visitante aún intuye cuánta riqueza y poder tenían los Caballeros de Malta, que no sólo luchaban por su isla sino, según creían, por toda la Cristiandad. Hoy reside aquí el presidente de Malta y también acoge el Parlamento. El palacio se puede visitar de viernes a miércoles entre las 10 y las 16 horas.

**St. John's Co-Cathedral**

St. John's Square  
La Valeta

Después de haber matado a un amigo en una pelea, el imprevisible y genial artista Michelangelo da Caravaggio huyó en el año 1607 de Roma a Malta y aquí creó su sanguinaria obra maestra *La decapitación de San Juan Bautista*. El cuadro se exhibe actualmente en el Museo de la Concatedral. La propia iglesia ofrece el máximo contraste a esta inquietante obra

pictórica: en ningún lugar de la isla hay más oro y magnificencia que en éste. Los ornamentos de las columnas recuerdan al cercano Oriente. La impresionante catedral de los Caballeros de Malta está dedicada a san Juan Bautista, y unas magníficas pinturas en el techo representan 18 escenas de su vida. El suelo está enteramente cubierto por 375 losas funerarias. *La decapitación de San Juan Bautista* de Caravaggio se puede contemplar en el oratorio. Se trata de un cuadro sorprendentemente cruento para un lugar tan sagrado. La concatedral está abierta todos los días, excepto los domingos.



los barcos que entran y salen del puerto. El parque, realizado en 1775 para los Caballeros de Malta, es un oasis de paz en el punto más elevado de la ciudad. Magníficas vistas sobre el Gran Puerto y Tres Ciudades.

**FINCA VINÍCOLA**

**Marsovin**  
Wills Street  
Marsa

Tel. +356 21 82 49 18  
Fax +356 21 80 95 01  
[www.marsovin.com.mt](http://www.marsovin.com.mt)

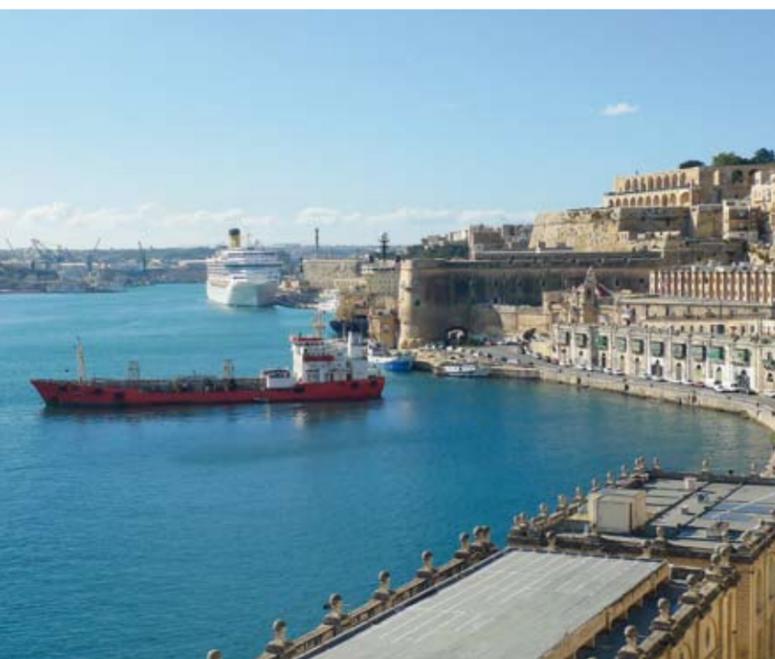
¿Vinos superiores de Malta? Pues sí existen. Marsovin, la primera finca vinícola de Malta, vinifica desde hace algunos años unos *crus* notables hechos con uvas de cinco viñedos malteses. El orgullo de la casa es su vino más exclusivo, el Grand Maitre, una *cuvée* de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. El viaje hasta la bodega desde La Valeta dura unos 20 minutos en el autobús. La bodega admite visitas con cita previa.



**Upper Barracca Gardens**

Castille Square  
La Valeta

En este parque, situado a gran altura sobre el nivel del mar, elegantes señores mayores se sientan en los bancos a leer el periódico. No les molestan las sirenas de



Izquierda: el Grand Harbour de La Valeta. Derecha: las silenciosas callejuelas de Mdina.

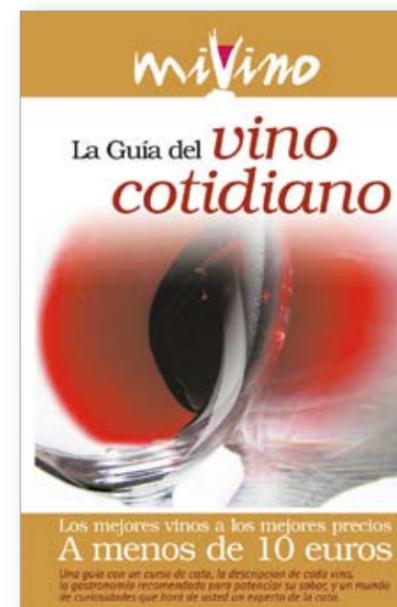
# El vino de todos los días

Más de 1.000 vinos  
Más de 600 bodegas

Estamos preparando la mayor Guía de los vinos cotidianos de España. Vinos para acompañar a diario nuestras mesas, a un precio que no superan los 10 euros por botella.

En esta Guía encontrarán los vinos que han obtenido la mayor puntuación, con la mejor relación calidad/precio posible.

De próxima aparición  
Permanezcan atentos





Una hora con **Jancis Robinson**, autora enológica

# “Quizá debiera escribir una autobiografía provocadora”

Todos los caminos (del vino) pasan por ella: la Master of Wine Jancis Robinson es la experta en vinos más famosa de Inglaterra. Con *Vinum* habló del vino en Internet, de la variedad de uva japonesa Koshu y de qué hace cuando se va a dormir.

Texto: Barbara Meier-Dittus  
 Fotos: Mischa Scherrer

**Nos encontramos con Jancis Robinson en el aeropuerto de Zúrich. ¿Qué hace en Suiza?**

Con motivo del Foro Económico Mundial en 2007 y 2008 en Davos, tuve ocasión de dirigir un seminario sobre el vino. En 2009, debido a la crisis generalizada, el Foro no se celebró. Pero el organizador se dio cuenta de que muchos participantes se interesaban por el vino. Por esta razón, la víspera del FEM de este año se fundó el Foro del Vino, que se inauguró con una cata de Yquem y Cheval Blanc... ¡una delicia!

**Dentro de una hora estará sentada en otro avión. ¿Dónde se dirige?**

Primero a París, para encontrarme con mi marido; tenemos allí un pequeño apartamento. Mañana me van a entregar un premio en París, el Lauréat du Prix de la Presse des Bordeaux et Bordeaux Supérieur. El sábado continúo hacia Alemania, a una reunión con miembros de la asociación de las mujeres del vino, Vinissima.

**Cuando nos pusimos en contacto con usted por correo electrónico**

**para solicitarle esta entrevista, nos contestó inmediatamente. ¿Cuánto tiempo pasa diariamente delante del ordenador?**

¡Horas y horas, literalmente! En realidad, mi vida es así: o estoy delante del ordenador, o estoy catando. Comienzo el día con el portátil en la cama y una taza de té verde en la mesita de noche. Así paso al menos dos horas por la mañana, a veces más. Escribo *e-mails*, artículos, informes, notas de cata...

**Su página web siempre está perfectamente actualizada. ¿No se ocupará de eso también usted misma?**

Tengo una ayudante a tiempo completo, Julia Harding, y algunos colaboradores a tiempo parcial. En la última cena de Navidad, yo misma me sorprendí al constatar que ya son ¡trece personas!

**En el muy notable congreso WineFuture Rioja en noviembre de 2009, en el que usted moderó una mesa redonda, hablaron algunas de las personalidades más importantes del mundo del vino. Uno de los puntos álgidos fue un discurso apasionado del videobloguero Gary Vaynerchuck sobre la importancia de Internet, el correo electrónico, el blog, Twitter y cosas similares. ¿Considera usted también importantes estas redes sociales virtuales?**

Desde luego que sí. Es increíblemente importante, sobre todo, que los productores de vino dialoguen con sus clientes a través de estos medios. Pero, naturalmente, este tipo de medios de comunicación, como lo es una página web, requieren mantenimiento. Hay muy pocos vinicultores que actualmente puedan permitirse el lujo de no tener página web.

**¿Por ejemplo?**

Quizá Domaine de la Romanée-Conti. Aunque, por otra parte, hay mucha gente en el mundo a la que le gustaría saber más acerca de esta *domaine* y sus vinos. Mejor ejemplo podría ser una empresa minúscula de una o dos personas que venden sus botellas sin ningún problema a través de la venta directa.

**Entonces, ¿el futuro del vino es virtual?**

Yo así lo creo. Mucha gente está asom-

brada de la rapidez con que el vino se ha convertido en un asunto de la Red. Originariamente parecía esencial tener delante una copa de vino y compartirla con alguien. Pero ya no. Hoy día, muchas personas son verdaderas adictas a la información. Así ha surgido un nuevo estilo de cultura del vino.

**Pero no todo lo que está en la Red es fiable...**

Naturalmente que no, pues teniendo en cuenta que hay cientos de miles de sitios web, algunos seguro que no son buenos. Pero éstos no pueden ser motivo para ignorar el mundo virtual. Además, lo bueno tiende a subir: al navegar por Internet son éstas las páginas que se encuentran primero. Una gran ventaja de Internet es la posibilidad de comparar precios.

**¿Está usted a favor de la venta de vinos en la Red?**

No puedo asegurarlo de forma generalizada. Por una parte, veo que aumentan las compras *on-line*, pero por otra, por ejemplo en el foro de mi propia página web también veo que muchos consumidores, con ofertas *on-line* que parecían un chollo, en realidad lo que se han comprado es un conjunto de problemas. Algunas veces el vino nun-

**“Comienzo mi jornada en la cama con mi portátil.”**



ca les fue entregado, o tardó demasiado tiempo.

**¿Qué recomendaciones le haría a los internautas?**

Los que deseen comprar, por ejemplo, vinos en *primeur* en la Red deberían ceñirse únicamente a marcas conocidas y establecidas. También en Internet se pueden hacer averiguaciones sobre las empresas. El número de ofertas de vinos aumenta cada día, y algunos tienen nombres sofisticados, que suenan a bodega seria. Por eso es necesario informarse antes.

**Dentro de veinte años, ¿cree que aún habrá un enoturismo real, como el de ahora, en el que se visitan las regiones vinícolas y las bodegas, y se compra al vinicultor?**

¡Oh, sí, y necesitamos a esa gente! Por suerte muchas regiones ya se están tomando en serio el enoturismo. Ejemplos modélicos son Napa Valley y desde hace poco también Nueva Zelanda. Francia evoluciona con cierta lentitud en este aspecto.

**Es autora de numerosos libros sobre el vino. ¿Cuántos son y cuál de ellos es el que más significa para usted?**

Serán alrededor de veinte. Estoy especialmente orgullosa del *Diccionario Oxford del Vino*, porque ha sido un trabajo tremendamente laborioso: me ha ocupado cinco años. Era enormemente difícil empezar desde cero y terminar una obra de 800.000 palabras. Pero también me ha gustado mucho el trabajo, se adapta a mi carácter y a mi “cerebro lógico”. El libro también ha sido un gran éxito, más de lo que la gente pensaba. La única publicación de Oxford que ha superado sus ventas es el *Oxford English Dictionary*...

**Suponiendo que alguien quiera empezar a construirse una bodega particular: ¿es importante que tenga algunas botellas de renombre?**

No, nadie tiene por qué poseer necesariamente vinos caros. Los vinos del segmento superior indudablemente son demasiado caros, pero al mismo tiempo los vinos del segmento inferior son demasiado baratos. Los precios de los vinos muy costosos ya no tienen nada que ver



**“Los precios de los vinos muy caros no tienen ya nada que ver con los costes de producción.”**

con los costes de producción; detrás hay algo más, la historia de toda la región y de una finca concreta, que con el tiempo se ha ido abriendo a un mercado global. Hay muchos ejemplos de vinos nuevos que se acercan mucho a los grandes del Médoc y cuestan una quinta o una décima parte. Un aficionado al vino puede comprarse alguna vez un vino caro, quizá por curiosidad, pero es muy probable que más tarde se vuelva hacia los asequibles.

**En 1984 usted obtuvo el título de Master of Wine. En esa época, las mujeres eran una excepción dentro del mundo del vino. ¿Fue usted la única en graduarse?**

No, había algunas más. Pero yo fui la primera y la única estudiante de Master of Wine que no procedía del comercio del vino. Actualmente la tendencia ha cambiado y el 40 por ciento de los Masters of Wine son mujeres.

**Actualmente en el mundo sólo hay 279 Masters of Wine. ¿Por qué son tan pocos?**

Porque es terriblemente difícil. Y hoy es aún más difícil que en mis tiempos, porque el mundo del vino se ha vuelto más complejo. En 1984 un vino de California aún sabía como un vino de California, mientras que ahora los vinos de todos los diversos países se parecen cada vez más entre sí. Las catas ciegas se han convertido en una disciplina extraordinariamente exigente.

**Inglatera parece ser el centro de la inteligencia del vino: el Institute of Masters of Wine se fundó en Londres en 1955, Inglaterra tiene con diferencia el mayor número de Masters of Wine y es la patria de algunos de los autores de vinos más relevantes. ¿Por qué precisamente Inglaterra y no cualquiera de los países productores clásicos?**

Porque el Reino Unido es históricamente un país de importación y consumo que, como tal, compra desde hace siglos vinos de los más diversos orígenes y, con ello, ha adquirido muchos conocimientos. En el campo de la escritura, su relevancia sin duda se explica por el idioma: los libros publicados en inglés casi automáticamente son interesantes para los aficionados al vino de todo el mundo.

**¿Qué opina acerca de Inglaterra como país vinicultor?**

Tengo buena opinión. Los vinos ingleses están subiendo continuamente, cada vez son más populares y también mejores, pero siempre serán relativamente caros, debido al elevado precio del suelo.

**¿A usted le gustan?**

Ejem... Sí, pero no compro ninguno para mí, más bien para regalar a los visitantes.

**¿Cuáles son sus próximos proyectos?**

Bueno, tengo varios. Alguien está desarrollando una aplicación de iPhone para mí, lo cual debo confesar que me pone un poco nerviosa, porque siempre me gusta controlarlo todo personalmente. Además, se van a publicar algunos libros míos en otros países y lenguas, y del *Atlas del Vino* se están extrayendo

mapas para pasarlos a un formato práctico que los enoturistas puedan llevar siempre consigo. Y tengo planeados próximamente viajes a Asia y América. Entre otras cosas, también me interesa la variedad Koshu en Japón. En Hong Kong y Singapur participo en eventos de beneficencia del proyecto de ayuda Room to Read, que facilita a mujeres jóvenes y menos jóvenes el acceso a escuelas y bibliotecas. Además, vamos a hacer una gira mundial de promoción de la recién publicada edición china del *Atlas del Vino*. Y en abril acabo de cumplir 60 años...

**¡Felicidades! Entonces, ¿podemos esperar pronto su autobiografía?**

Ya escribí una en 1997, *Confessions of a Wine Lover*. Entonces escribí con mucho tacto; quizá debiera escribir pronto otra más provocadora cuando esté más cerca de la jubilación.

**¿De dónde saca la energía para tantas actividades?**

Nací en sábado. En Inglaterra hay una rima infantil que, para los nacidos en sábado, reza así: *Saturday's child works hard for a living*. Siempre he trabajado duro. Pero nunca trabajo por la noche. Por la noche bebo vino y me relajo. También me gusta irme de vacaciones.

**¿Y cómo se mantiene en forma?**

Buena pregunta. No estoy en forma, pero tampoco estoy gorda. Tengo la suerte de tener un marido restaurador (y crítico de gastronomía), que también cocina muy bien. Un buen día comprendí que no quería comer comida basura nunca más. Me gusta mucho comer y, como buena oriunda del norte de Inglaterra, me gustan los dulces. Pero sólo

como hasta estar satisfecha, nunca más de la cuenta.

**¿Qué le gusta especialmente?**

¡Todo! ¡Me encanta la comida! Pasamos temporadas en el Languedoc, me gusta la cocina francesa, pero hoy por hoy la comida más variada probablemente se consiga en Londres.

**¿Tiene una casa en el Languedoc? ¿Quizá también un viñedo en el que hace su propio vino?**

Sí, tengo una casa, pero... ¡no! Nuestra casa está rodeada de viñas, eso es más que suficiente. Soy muy poco práctica... ¡e impaciente!

**Tiene usted tres hijos. ¿Siguen sus huellas?**

Posiblemente William, que actualmente está trabajando en el negocio de la hostelería y restauración. Tiene 22 años. La más joven, Rose, tiene 18 y cursa estudios en la London College of Fashion. Mi hija mayor, Julia, tiene 25 años y es profesora. Acaba de casarse con un joven encantador que tiene una tía que casualmente posee una finca vinícola en Oregón...

**¿Podría decirnos cuántos vinos cata usted en un año?**

Pues serán unos diez mil.

**¿Ha tenido alguna vez algún lapsus grave al catar?**

Naturalmente, ocurre una y otra vez, sobre todo en las catas ciegas de vinos con una imagen muy potente, como Champaña o los vinos de Burdeos de alta clasificación. Pero nunca modifico mi valoración, aunque después me haya dado cuenta de que he sido demasiado entusiasta o demasiado severa.

**¿Bebe usted vino todos los días?**

Sí.

**¿Y de vez en cuando una cerveza?**

Claro, en verano, para refrescarme.

**¿Hace alguna pausa de abstinencia de vez en cuando?**

Sí. Todas las noches, cuando me voy a dormir. 

## Biografía

### Jancis Robinson

Nació en 1950 en el norte de Inglaterra. Estudió Matemáticas y Filosofía en Oxford, trabajó en el ramo del turismo y luego como periodista especializada en vinos, primero para la revista enológica *Wine & Spirit*. Jancis Robinson ha publicado numerosas y relevantes obras de consulta, como el *Diccionario Oxford del Vino*, también es coautora del *Atlas del Vino* de Hugh Johnson. Entre otras cosas, hoy escribe diariamente en su sitio web y semanalmente para el *Financial Times*. En 1997 obtuvo el doctorado honoris causa de la Open University y en 2003 fue condecorada por la Reina de Inglaterra con la Order of the British Empire. Desde entonces, asesora al Palacio de Buckingham sobre vino. [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com)



conocer

# Azúcar residual

**¿Azúcar en el vino?** Los fanáticos del vino establecen una sutil diferencia: sí al azúcar residual, pero el azúcar añadido les horroriza. **Texto: Thomas Vaterlaus**

A principios del invierno, en las cavas del Mosela y el Rheingau alemanes se puede observar un curioso fenómeno: aunque el termómetro apenas suele sobrepasar los ocho grados Celsius, los Riesling Auslese de gran quilataje van fermentando al ritmo de un sosegado "blup, blup, blup, blup", hasta detenerse en algún momento. El hecho de que tales vinos superiores alcancen de manera absolutamente natural un equilibrio perfecto entre la acidez y el azúcar residual es uno de los últimos secretos del mundo del vino. Este espectáculo también se puede contemplar en la comarca bordelesa de Sauternes, en la región húngara de Tokaj o en el Burgenland austriaco.



Foto: Heinz Hebeisen  
Esta imagen sólo es simbólica. Los terrones de azúcar le van mucho mejor al café.

## Azúcar + acidez = equilibrio

En Alemania, también los Riesling secos, debido a su marcada acidez, necesitan generalmente algunos gramos de azúcar residual para resultar agradables de beber. Por eso el vinicultor detiene el proceso de fermentación enfriando el vino, separándolo de las levaduras, filtrándolo y añadiéndole azufre.

En Rheingau tienen una regla un tanto rudimentaria, según la cual un vino equilibrado es el que tiene valores idénticos de acidez y azúcar residual (medidos en gramos por litro). El mismo procedimiento se utiliza también para la mayoría de los vinos dulces y con azúcar residual, pero no para los dulces nobles.

En la actualidad está en alza el toque maestro de la interrupción de la fermentación, porque son sobre todo los aficionados al vino más jóvenes

quienes aprecian los vinos ligeramente dulces. Muchos *vinhos verdes* vinificados al estilo moderno, pero también Pinot Grigio y Müller-Thurgau se embotellan con hasta diez gramos de azúcar residual por litro.

Por el contrario, hoy en día se considera pasado de moda el hecho de añadir concentrado de uva (*Süssreserve*). De acuerdo con este método, cuando ya se considera que el vino está terminado, se le añade la cantidad de mosto de uva dulce y sin fermentar necesaria para alcanzar el nivel de abocado deseado.

## Pasado, presente, futuro...

En el pasado, el problema residía en la necesidad de añadir considerables cantidades de anhídrido sulfuroso al mosto dulce como conservante. Algunos vinicultores superiores de Alemania habían conseguido perfeccionar el principio *Süssreserve* hasta tal punto que, con métodos de alta tecnología, conservaban en frío mostos de variedades y viñedos concretos de los correspondientes niveles de clasificación *Prädikat* con el objetivo de redondear sus vinos de la manera más auténtica posible.

En la producción de vinos de marca vinificados industrialmente, actualmente cada vez con mayor frecuencia se emplea concentrado de uva o concentrado de mosto de uva rectificado para terminar de pulir estos productos y adaptarlos al gusto del consumidor. Pero también existen métodos para guardar el mosto de uva con exquisito cuidado.

Un fenómeno relativamente reciente son los vinos tintos que están saliendo al mercado con algunos calculados gramos de azúcar residual, lo cual hace que estos vinos parezcan más redondos, plenos y fáciles de beber. Obviamente, este retoque maestro no está muy bien visto entre los enólogos de élite.

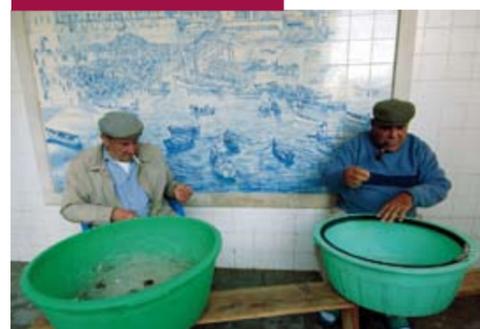
guía 

## Mallorca



Vitalidad Mediterránea **Página 48**

## Douro



Puzle portugués **Página 52**

## Brunello



Larga vida a los Brunello **Página 56**

## Nuestra elección

# En todas partes cuecen vinos

Comenzamos nuestro periplo con una visita a Mallorca, la cuna de los vinos mediterráneos. Saltamos luego a la región portuguesa de Douro, que ya elabora blancos y espumosos muy sugerentes. Y nos detenemos después en la región italiana de Brunello, donde catamos los reservas de 2004.

### Para entender la calificación:

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.

**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.

... y un avance de la Guía del Vino Cotidiano en la página 50



## Mallorca

## Vitalidad mediterránea

Tiene el mundo del vino en Mallorca un futuro más que prometedor. Gustan sus elaboraciones al consumidor, sobre todo al turista que lo compra todo -o casi todo-, la juventud se integra perfec-

tamente en el trabajo de las bodegas y se investiga sobre las variedades autóctonas. Sin embargo, como en todos los sectores, el vino también ha sufrido un retroceso, aunque en la isla el impacto

haya sido menor. Si acaso, han soportado menos la situación los vinos de precio considerablemente alto: solo se mantienen los que verdaderamente merece comprar por sus virtudes.

## 14

**Vinyes Mortitx**

L'Antull 2007  
**Cata:** Claro en aromas de piel de membrillo con buena estructura de boca, graso y bien constituido con leve fondo tostado. 2010 a 2013.

## 14'5

**Vins Armero i Adrover.**

Armero Adrover Callet 2006  
**Cata:** Posee carácter especiado y frutal, resalta el aroma de arándanos finos tostado. Muestra golosidad y moderación tánica. 2010 a 2014.

## 4 kilos

12 Volts 2008  
**Cata:** Notas de fruta muy madura, especias, con un toque mineral, equilibrado y sencillo. 2010 a 2014.

**Can Majoral**

Can Majoral Blanc 2008  
**Cata:** Sutil y muy bien ensamblado, suave, con recuerdos florales. Es muy delicado en el paso de boca. Final limpio y amplio. 2010 a 2013.

**Macià Batle**

Macià Batle 2009  
**Cata:** Aromas de hierbas mediterráneas y anís sobre confitura de limón y piña. Muy goloso, algo cálido, con recuerdos amargos en su final. 2010 a 2012.

**Finca Binicomprat**

Molí de Vent Rosat 2009  
**Cata:** Original por mediterráneo, por balsámico y por mineral. También por su color, casi de tinto claro. Es cálido en boca, con una presencia marcada del alcohol, lo que le resta presencia y frescura frutal. 2010 a 2011.

## 15

**Albafior-Vins Nadal**

Alba Flor 2009 Rosado  
**Cata:** Es una infusión de frutos rojos (casis, grosella), tremendamente seductora, envolvente que esboza un trago jugoso, de golosidad frutal notable, sin apenas evidencia del alcohol. Pura seda al tacto. 2010 a 2011.

**À.N. Viticultors**

Quibia 2009  
**Cata:** Un blanco con buen fondo aromático, floral, especiado, con un toque mineral, resalta el equilibrado cuerpo, el final tiene un toque amargoso interesante. 2010 a 2013.

**José Luis Ferrer**

Dues Syrah-Callet 2009  
**Cata:** Mediterráneo por los cuatro costados, tiene acentos de hierbas de clonina y un destacado toque floral. Denso, suave y fresco, no tiene un gran desarrollo en la boca, pero sí una entrada jugosa y fragante matizada por taninos de madera. 2010 a 2012.

**Toni Gelabert**

Negre de Sa Colònia 2007  
**Cata:** Fragantes aromas de frutillos rojos notas ahumadas y minerales, un callet diferente y delicado. Mantiene un equilibrio excelente en el paso de boca, largo. 2010 a 2015.

**Vinícola Binigual**

Gran Verán Seleccionado 2005  
**Cata:** Finura frutal (fresas-violetas) con un fondo mineral y madera exótica presente; su trago es delicioso, sin aristas, muy equilibrado. 2010 a 2014.

**Vins Nadal**

Coupage 110 Manto Negro-Cabernet 2006  
**Cata:** Detrás de su contundencia frutal (moras) hay gran mineralidad y pólvara. Su trago demuestra estructura, volumen y un tanino maduro. 2010 a 2014.



Los propietarios de la Bodega A.N. de Felanitx, con la gama de vinos cuyas etiquetas fueron diseñadas por Miquel Barceló. En el centro, Bartolomé Sánchez, director de Vinum.

**Miquel Oliver**

Aia 2007  
**Cata:** Magnífica definición frutal (arándano), amplia, mineral y fragante que se realza en boca gracias a su frescura y calidad táctil. 2010 a 2015.

**Butxet**

Butxet Merlot de Son Claret 2005  
**Cata:** Esencia varietal, confitado, con desarrollo de su buqué, que añade notas de cuero y desemboca en un trago carnoso y bien distribuido. 2010 a 2013.

**Finca Son Bordils**

Son Bordils Negre 2004  
**Cata:** Es un vino que muestra complejidad en nariz: cereza seca, cedro, pimienta, con buen equilibrio y calidad táctil. 2010 a 2013.

## 15'5

**Bodega Ribas**

Ribas de Cabrera 2006  
**Cata:** Con un color, aroma y sabor poderosos, muestra una elegancia y textura fundente. Mucha fruta negra y roble tostado, con notas minerales. 2010 a 2015.

**Jaume Mesquida**

Vinya del Albaricoque 2006  
**Cata:** Concentración frutal (moras) y mineral con la fuerza mediterránea contenida. Estructurado, lleno de fruta, fresco con un tacto fundente aunque enérgico. 2010 a 2015.

**Macià Batle**

Macià Batle Tinto 2009  
**Cata:** Con mucha personalidad, tiene aromas de granada, regaliz rojo, pedernal. Carnoso y con un tanino maduro, granuloso, final cautivador. 2010 a 2014.

**Toni Gelabert**

Pinot Noir 2007  
**Cata:** Inequivocadamente Pinot, aromas de frutillos rojos, balsámicos, especiados bastante potentes, equilibrado, discurre con delicadeza. 2010 a 2014.

**Pere Seda**

GVIUM 2007  
**Cata:** Se puede disfrutar de un elegante buqué si se le deja respirar un rato, tonos de cedro, balsámicos y especiados. Sabroso en el paso de boca, persistente. 2010 a 2016.

## 16

**José Luis Ferrer**

Reserva Especial  
**Cata:** Se distingue por su profundidad frutal y mineral. Tiene una boca delicada, viva y muy mediterránea, en la que las confituras de mora y grosella se envuelven en tabaco, clavo y tomillo. 2010 a 2015.

**Finca Binicomprat**

OM Oliver Moragues 2008  
**Cata:** Espléndido en boca, lleno de dulcedumbre de fruta y hasta complejo y refinado en el tacto. A día de hoy se impone aún la madera con sus fondos de especias y cacao, pero no llega a ocultar la buena materia. 2010 a 2015.

## 16'5

**Macià Batle**

Macià Batle Reserva Privada 2005  
**Cata:** Excelente estructura y complejidad. En boca fino, equilibrado y con viveza, un vino que se aparta un tanto de la suavidad de la zona. 2010 a 2016.

**Miquel Gelabert Vins**

Sa Vall 2007  
**Cata:** Mineral y complejo, con una untuosidad notable que envuelve el paladar, buena acidez y persistencia, amargor elegante, interesantes notas de fruta aportada por otras variedades. 2010 a 2016.

**Macià Batle**

P. de María 2007  
**Cata:** Es un vino que se supera cada año y hace crecer la estima de la Mantonegro. Muy armonioso en conjunto, fresco y complejo con un tanino que de la sensación de seda. 2010 a 2016.

## 17

**4 Kilos**

4 Kilos 2007  
**Cata:** Fragantes aromas de frutillos negros, madera bien ensamblada, tonos de trufa y un toque de piel de cítricos, verdaderamente complejo. Carnoso, equilibrado, con un tanino muy bien trabajado, final que recuerda al cacao. 2010 a 2018.

**À. N.**

À. N. 2007  
**Cata:** Muy potente, mineral, complejo, recuerdos balsámicos, un vino que se crece en boca hasta ampliar el paladar con unos taninos de seda. 2010 a 2018.

**Miquel Gelabert Vins**

Golós 2006  
**Cata:** Hace honor a su nombre por su toque goloso, aromas balsámicos y de monte bajo, fruto negro, es carnoso sin ser pesado y tiene un tanino muy maduro y con buena persistencia final. 2010 a 2016.



## Avance de la Guía del Vino Cotidiano

## Buenos, bonitos y baratos

A punto está de salir al encuentro con los lectores la Guía del Vino Cotidiano, editada por Opus Wine, editora de las revistas Vinum y MiVino. En ella encontrarán los vinos con la mejor relación calidad/precio de España. Más de 1.000 vinos, más de 600 bodegas. Publicamos a continuación un avance de las mejores puntuaciones obtenidas hasta ahora, calificaciones de 9 o más de 9 sobre 10, impensables para vinos que, por precio, muy bien podrían acompañarnos a diario en la mesa. La Guía tendrá varios índices para que la elección sea más rápida: por Denominación de Origen, por calificación, por tipo de vino y por el compañero gastronómico ideal. Una guía imprescindible para una compra sensata..



## Espumoso

9

**Gran Cuvée Rva. de Postre**Gramona  
**Varietad:** Xarel·lo, Macabeo y Parellada**D.O. Cava****Cata:** Muy armonioso, con una dimensión de fruta magnífica en la entrada: pomelo, mandarina; de una golosidad elegantísima y un final poderoso de levaduras, de recuerdos a panadería y mantequilla. Muy fragante en aromas. Imprescindible.

[Temperatura de servicio: 8° C].

[Platos exóticos -especiados- y patés].

**Precio:** 9,60 euros.

## Blanco joven

9,1

**José Pariente Verdejo 2009**José Pariente  
**Varietad:** Verdejo  
**D.O. Rueda****Cata:** Profundidad mineral en primer plano, aunque algo cerrado en la copa en su primer momento: se desarrollará bien para su segundo año en botella. Sugiere la chirimoya, la pera, la hierba fresca. Sólido, con elegante amargor, acidez viva y aún afilada. Llega a todos los rincones de la boca.

[Temperatura de servicio: 8° C].

[Quesos y carne blanca].

**Precio:** 8,50 euros.

9

**Blanco Nieva Pie Franco 2009**Viñedos de Nieva  
**Varietad:** Verdejo de viñas viejas**D.O. Rueda****Cata:** Todos sus aromas se hallan envueltos en un halo de frescura, pleno de sutilezas: albaricoque, hinojo, heno. La entrada en boca es grasa, bien acogida por su acidez, con nervio, de un elegante amargor y una salida fresca.

[Temperatura de servicio: 8° C].

[Quesos y aves].

**Precio:** 8,50 euros.

## Blanco madera

9,1

**Santiago Roma Selección 2008**Santiago Roma  
**Varietad:** Albariño**D.O. Rías Baixas****Cata:** Penetra su confitura de mango, su vena mineral (tiza), de hierbas frescas... y un roble bien trabajado y discreto. Sensación frutal plena, con una impresión casi tridimensional del conjunto. Armónico en todas sus fases y en un momento glorioso para consumirlo. Una apuesta segura.

[Temperatura de servicio: 8° C].

[Pescado y carne blanca].

**Precio:** 8 euros.

## Tinto madera

9,2

**Izadi Crianza 2005**Bodegas Izadi  
**Varietad:** Tempranillo  
**D.O. Ca. Rioja****Cata:** Un modelo de crianza renovado, con la expresión muy fina de la uva (grosella), un fondo mineral y una madera muy discreta. Tacto en boca muy fino, con la frescura presente de principio a fin, sin distorsiones; todo un placer. Puede ganar con el tiempo en botella.

[Temperatura de servicio: 18° C].

[Pescado y carne roja].

**Precio:** 8,40 euros.

9

**Planella 2008**Joan D'Anguera  
**Varietad:** 40 % Cariñena, 15 % Syrah, 30 % Garnacha, 15 % Cabernet Sauvignon**D.O. Montsant****Cata:** Fusión absoluta de todas sus variedades, con expresión fragante, armoniosa y profunda. Frutos negros por doquier (arándano, picotas), hierbas, con claras notas minerales y un elogiado trabajo de crianza. Todo sabrosura, con una magnífica dimensión frutal que deriva en un tacto estupendo, justo de acidez y con un final pleno y muy perfumado.

[Temperatura de servicio: 16° C].

[Setas y carne roja].

**Precio:** 9,50 euros.

9

**Inspiración Valdemar 2007**Inspiración Valdemar  
**Varietad:** 90 % Tempranillo, 10 % Graciano**D.O. Ca. Rioja****Cata:** Muy fragante, con una expresión fresca de la fruta (grosella, cerezas) que consigue una difícil dimensión; con una dosis de roble magnífica, respetuosa con el conjunto. Muy sabroso, delicado en el tacto, bien trabajado y refinado en su recorrido. Todavía puede mejorar.

[Temperatura de servicio: 18° C].

[Setas y carne roja].

**Precio:** 9,40 euros.

9

**Casa Gualda Selección C & J 2005**Nuestra Señora de la Cabeza  
**Varietad:** Tempranillo  
**D.O. La Mancha****Cata:** La etiqueta dice "de guarda", y ese es su verdadero perfil: con abundante tanino fino, volumen de fruta y complejidad de tinto poderoso y elegante; gran mineralidad y un aroma absolutamente dulce de compotas, ciruela pasa y miel de bosque. A esperar.

[Temperatura de servicio: 18° C].

[Setas y carne roja].

**Precio:** 6,74 euros.

9

**Inurrieta Norte**Bodega Inurrieta  
**Varietad:** Merlot y Cabernet Sauvignon**D.O. Navarra****Cata:** Rico en densidad carnosa y expresividad varietal. Entra ampuloso, con buen nervio de la fruta y recorre la boca con modales y placer, dejando un eco final de hierbabuena, avellana, cacao y grosella. Largo.

[Temperatura de servicio: 17° C].

[Carne roja y pescado].

**Precio:** 5,36 euros.

## Generoso

9,5

**Amontillado Tío Diego**

Valdespino

**Varietad:** Palomino**D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar****Cata:** Buena elegancia aromática, todo fragancia y delicadeza, con una vena punzante delicada (manzana), el fondo de bota, de incienso y frutos secos, para desembocar en un paso de boca seco, de exquisita ligereza y sutil amargor que crece, por momentos, en complejidad. Largo e imprescindible.

[Temperatura de servicio: 12° C].

[Quesos y carne roja].

**Precio:** 10 euros.

9,4

**Tío Pepe Fino muy seco**

González Byass

**Varietad:** Palomino Fino**D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar****Cata:** Eternamente fragante, pleno de sutilezas: levadura, heno, almendra cruda, incienso... un equilibrio y sequedad de nota, alcanza casi la perfección. Con un tacto sedoso, sin puntas, refrescante y la vez poderoso e inmensamente largo. Un fino imprescindible.

[Temperatura de servicio: 6° C].

[Frutos secos y embutidos].

**Precio:** 6 euros.

9,3

**Manzanilla La Jaca**

Álvaro Domecq

**Varietad:** Palomino**D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar****Cata:** Modelo de generoso añejo; aquí mandan los matices de la bota envinada, con acentos de fruto seco, infusión y flor marchita, y una boca que va creciendo en potencia, suavidad y sequedad, con un final magnífico y complejo.

[Temperatura de servicio: 6° C].

[Pescado y mariscos].

**Precio:** 6,80 euros.

9,3

**Fino La Janda**

Álvaro Domecq

**Varietad:** Palomino**D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar****Cata:** Profundidad y delicadeza en un mismo contexto, con claras notas de almendra y avellana, incienso, aceituna verde... magnífica complejidad. Grandísimo equilibrio, ligero, elegante, muy fino y con excelente persistencia.

[Temperatura de servicio: 6° C].

[Pescado y mariscos].

**Precio:** 7,50 euros.

9,2

**Amontillado Viña AB**

González Byass

**Varietad:** Palomino Fino**D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar****Cata:** Clásico, con recuerdos muy finos de crianza y del velo de flor. Almendrado sobre fondos de salitre y de bota vieja. Absolutamente seco y limpio, crece elegante poco a poco hacia un final amargoso que integra el alcohol a la perfección.

[Temperatura de servicio: 12° C].

[Frutos secos y quesos].

**Precio:** 8,50 euros.

9,1

**Manzanilla Solear**

Antonio Barbadillo

**Varietad:** Palomino fino**D.O. Jerez-Manzanilla de Sanlúcar****Cata:** Excelente expresión de crianza biológica, con un fondo de incienso de bota jerezana bien cuidada y camomila. Elegante y profundo a un tiempo, ligero, fresco y delicado, con el matiz salino justo en el centro, y un leve fondo amargoso.

[Temperatura de servicio: 6° C].

[Ensaladas y mariscos].

**Precio:** 5,74 euros.

9,1

**Gran Barquero Fino**

Pérez Barquero

**Varietad:** PX**D.O. Montilla-Moriles****Cata:** Conjuga perfectamente la vinosidad tradicional montillana con una definición de crianza biológica muy fina. Es aromático, limpio, con perfecta definición de la crianza biológica; una sensación en boca sutil, de magnífica estructura, fresco, y con un delicioso final aromático. Muy elegante y conseguido.

[Temperatura de servicio: 6° C].

[Frutos secos y adobos].

**Precio:** 6,50 euros.



## Douro

## De pronto, tanta variedad

Se acabaron los tiempos en los que el vino de Oporto dominaba el valle del Douro. Hoy los vinicultores hacen furor con cada vez más vinos de mesa nuevos. Lo que todavía es poco conocido es que los espumosos y los blancos también están muy logrados.

En el Douro, sólo tres hectolitros de vino se pueden elaborar como vino de Oporto. Antes, la gran cantidad restante se consumía como sencillo vino de mesa. Desde que los propietarios de fincas están aprovechando este potencial para producir vinos de mesa de gran calidad, se han abierto a la viticultura en el Douro unas dimensiones totalmente nuevas. Lamentablemente, en los últimos años la tendencia se inclinaba por unos *super crus* tintos de frutalidad plena, a menudo sobremadurada y muy lastrados por el alcohol. En esta selección subjetiva hemos puesto los ojos en vinos de primera calidad que no carecen en absoluto de equilibrio. Es interesante comparar la añada de 2007 (un año caluroso) con la de 2008 (año más bien fresco). La historia de los vinos de mesa de gran calidad en



Prefiero los vinos del Douro con elegancia sobre aquellos con la fruta demasiado madura: Thomas Vaterlaus.

el valle del Douro empezó en 1952 con el primer Barca Velha. En los últimos años, el que fuera vino de culto, al igual que el Grande Escolha de Quinta do Côtto (desde 1982), se convirtió en un anacronismo.

Ambos *crus*, de moderado contenido de alcohol, se vieron relegados a la retaguardia por una avalancha de bombas de frutalidad altamente concentrada. Hoy, gracias a su equilibrio, están al principio de un renacimiento. Lo cierto es que el valle del Douro nunca nos había presentado tal variedad de vinos como ahora. Y los vinicultores cubren todo el espectro: por ejemplo, pocos saben aún que en los viñedos situados a más de 600 metros de altura actualmente también se producen uvas para espumosos crujientes y vinos de mesa blancos con una finura que recuerda a los de la Borgoña. Y como añadido singular, naturalmente los vinos de Oporto. Esta guía se basa en una selección subjetiva del redactor de *Vinum* Thomas Vaterlaus.



Hitos del siglo XVIII delimitan el territorio de las bodegas del Douro.

## Espumosos

15,5

## Celso Pereira

Brut Reserva  
**Cata:** Limpia y clara aromática con cítricos y pan. En boca, rectilíneo, buena plenitud y acidez sorprendentemente fresca. 18 meses sobre lías. 2010 a 2012.

16,5

## Celso Pereira

Vértice Super Reserva 2005  
**Cata:** Amarillo transparente, sus burbujas ascienden formando una buena espuma. Compleja aromática con notas de pan, flores y deje de cítricos. En boca, denso y lleno. Acidez crujiente. Magnífico espumoso del Douro de viñedos a cierta altura, un Brut Zéro sin azúcar añadido de uvas blancas autóctonas (Gouveio, Malavisa Fino, Rabigato, Viosinho, etc.). Elaborado siguiendo el método tradicional ha madurado cinco años sobre lías. 2010 a 2015.

## Blancos

16

## Casa Amarela

Branco Selection 2008  
**Cata:** Amarillo claro. Frutalidad muy limpia con notas de cítricos, pero también recuerdos de frutas tropicales y notas minerales y florales. En el paladar, también muy marcado por la fruta. Acidez clara y refrescante. 2010 a 2013.

## Celso Pereira

Vértice Branco 2007  
**Cata:** Crianza en barricas de Borgoña usadas, este vino ha madurado nueve meses sobre lías. Aromas de flores y hierbas aromáticas frescas. También notas especiadas. En el paladar, equilibrado y lleno. Buena y jugosa acidez que confiere al vino mucho frescor. 2010 a 2013.

## Lavadores de Feitoria

Três Bagos Viosinho 2008  
**Cata:** Amarillo claro pajizo. Aromas de cítricos y también frutas exóticas. En el paladar, opulento y suave. El especiado de roble, muy adecuado y bien integrado. Acidez presente y madura. Consistente y equilibrado. 2010 a 2013.

## Niepoort

Redoma Branco 2008  
**Cata:** La voz cantante la llevan las variedades Rabigato y Codega. Ha fermentado en barricas con levaduras naturales pero sin reducción de los ácidos. Aromas de cítricos, pero también hierbas frescas y notas minerales. En el paladar, muy fresco, recio y agradable de beber. Un vino rectilíneo a la par que sutil. 2010 a 2015.

## Ramos Pinto

Duas Quintas Reserva Branco 2008  
**Cata:** Compleja aromática de cítricos, pero también una atractiva fragancia de hierbas y un deje de humo. En el paladar, denso y lleno. Acidez presente y madura, que por ello resulta suave. Todavía necesita un poco de tiempo para desarrollarse. 2011 a 2014.

16,5

## Grau Baumé

Branco 2008  
**Cata:** Ya los primeros vinos que ha lanzado este recién inaugurado proyecto del Douro resultan convincentes. Maduros, pero a la vez con una aromática maravillosamente fresca que aúna notas cítricas con componentes minerales. En el paladar, complejo, bien estructurado y también profundo. 2010 a 2013.

## Wine &amp; Soul

Guru 2008  
**Cata:** Amarillo verdoso claro. Elegantes aromas de flores y hierbas aromáticas. También un deje de miel. Aunque está fermentado en barrica, la madera de roble no se percibe en primer plano. En el paladar, mucho brillo y clara fruta. Acidez presente y sólida. Ha madurado ocho meses sobre finas lías, pero se ha removido (*bâtonnage*) con mucha delicadeza. 2010 a 2014.

17

## Niepoort

Redoma Branco Reserva 2008  
**Cata:** Tiene la categoría, finura y complejidad de un buen vino de Borgoña. Color amarillo claro y transparente. Aromas de cítricos maduros y melocotón, humo y hierbas aromáticas. En el paladar presenta una estructura clara y transparente y una finura danzante. Pero lo más hermoso es la acidez jugosa y presente que transporta este vino. 2010 a 2016.

## Tintos

16,5

## Quinta do Portal

Reserva 2007  
**Cata:** Aromas de hierbas frescas, sotobosque, pimienta y frutillos rojos. Un vino honesto de hechuras recias. Ideal para acompañar las comidas. 2010 a 2015.

## Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo

Grainha 2007  
**Cata:** Aromática plenamente madurada y opulenta con frutillos oscuros, a la par que notas especiadas presentes, pero nobles, de roble francés y americano. En el paladar, suave y pleno. Un vino equilibrado. 2010 a 2015.

## Ramos Pinto

Collection 2007  
**Cata:** Frutalidad de bayas aún juvenil, sobre todo frambuesa, pero también grosella roja. Además, aromas de hierbas frescas y flores, además de notas minerales. En el paladar, acidez jugosa y mucho nervio. Invita a beber. 2010 a 2015.

17

## Alves de Sousa

Quinta da Gaivosa Tinto 2005  
**Cata:** Fantástica aromática de frutillos oscuros, también menta y un especiado de roble presente, pero bien dosificado. En el paladar, robusto y de frutalidad plena, sin por ello perder su buena estructura. Un vino impresionante que se deja beber muy bien. 2010 a 2015.

## Quinta do Côtto

Grande Escolha 2001  
**Cata:** Hasta mediados de los noventa, este cru era el segundo vino de mesa superior del valle del Douro, después del Barca Velha. Con tan sólo un 13 por ciento de alcohol y seis gramos de acidez, se ha mantenido fiel a su estilo clásico y complejo, pero sin resultar sobrecargado. Aromas de frutillos rojos, menta, cuero, humo y aromas de tierra. En el paladar, claramente estructurado, muy elegante. Gustará mucho a los amantes de los vinos sutiles. 2010 a 2020.

## Quinta do Portal

Grande Reserva 2003  
**Cata:** Este cru superior sólo se produce en años excepcionales. Aromas de frutillos oscuros e interesantes notas de hierbas aromáticas, humo y regaliz. En el paladar, muy bien estructurado, con muchos y buenos taninos recios y una acidez jugosa. No es una bomba de frutalidad, sino un vino tradicional con mucho carácter. 2010 a 2015.

FOTO: HEINZ HEBEISEN



### Gastronomía

#### Mil veces *bacalhau*

El valle del Douro es una tierra de montes agrestes. Pero aun así, los platos de pescado tienen una gran tradición. Gracias al bacalao. La gente lo llama *fiel amigo*. Si el bacalao está salado a la manera tradicional y colgado para secarlo a la brisa marina (ver foto) durante unos 150 días, se conserva durante meses. Y se mantiene francamente sabroso siempre que se desale correctamente y se le quiten las espinas. Un plato clásico muy popular son los *bolinhos de*

*bacalhau*: se mezcla el bacalao con pan, aceite de oliva, ajo, pimentón y cilantro fresco picado hasta formar una masa. Con la masa se da forma a las croquetas, que se fríen en aceite de oliva. Actualmente, las frotas de las cooperativas portuguesas faenan durante meses seguidos para pescar estos peces relucientes. Porque las aguas más ricas en pesca están ante la costa canadiense. Pero se está importando cada vez más bacalao también de Noruega.

#### Quinta de la Rosa

La Rosa Reserva 2007

**Cata:** Elaborado en tradicionales lagares de granito. Mucha frutalidad de frutillos negros, notas especiadas y de pan tostado bien integradas y un deje de menta. Aunque en el paladar resulta opulento y potente, no le falta acidez, lo que le confiere un agradable frescor. 2010 a 2016.

#### 17,5

#### Casa Amarela

Grand Reserva 2007

**Cata:** Intenso rojo rubí. Concentrada frutalidad bien madurada, sostenida por un noble especiado de roble. También notas minerales y un deje de humo. En boca, concentrado con una potente dosis de taninos finamente estructurados. Vino magnífico con hechuras que funden de modo ideal la frutalidad y la estructura. 2010 a 2020.

#### Casa Ferreirinha

Barca Velha 2000

**Cata:** Este legendario vino de mesa portugués en los últimos años estuvo bajo sospecha de vivir más bien de su fama que de su calidad. Pero esta añada de 2000 demuestra que tales prejuicios no son más que mentiras. Con su 13,5 por ciento de alcohol, esta añada de Barca Velha también se presenta mucho más recia. Pero no por ello deja de mantenerse fiel a su línea fundamental. Aromas de frutillos rojos, notas de ciruela, frutas maceradas en ron, menta y canela. En el paladar, taninos poderosos, pero de grano fino, muy buena estructura y acidez jugosa. ¡Un vino que es todo carácter! 2010 a 2025.

#### Jorge Nobre Moreira

Poeira 48 Barricas 2007

**Cata:** Frutalidad madura, compleja y profunda con frutas oscuras, pero también mucho especiado, un deje de humo, hierbas aromáticas y notas minerales. En el paladar, lleno, concentrado y potente. Un vino complejo y con mucho carácter, sostenido por una acidez madura. 2010 a 2020.

#### Niepoort

Batuta 2007

**Cata:** Un vino altamente concentrado que derrocha plenitud de frutas oscuras, especias, tabaco y chocolate. En el paladar, también exhibe una enorme plenitud frutal, ligero abocado de extracto pero sin sobremaduración y mucho tanino blando y maduro. Sin duda es un sólido vino del Douro, pero que gracias a la acidez madura y presente también resulta agradable de beber. 2010 a 2020.

#### Quinta do Crasto

Vinha da Ponte 2007

**Cata:** Un cru superior de cepas de 90 años. Intensa frutalidad de frutillos oscuros, también elegantes notas especiadas y un deje de hierbas. En el paladar, opulento y potente. Mucho tanino finamente estructurado. Un vino macizo, pero no pesado. 2010 a 2020.

#### Ramos Pinto

Duas Quintas Reserva Especial 2007

**Cata:** Elaborado al estilo tradicional, es decir, sin bombeo ni filtrado, y fermentado con levaduras naturales. Intenso negro violeta. Aunque todavía está cerrado, permite intuir grandes cosas. Aromas de frutillos oscuros, algo de menta y notas minerales (greda). En el paladar, tremendamente concentrado, con muchos taninos maduros. Un vino magnífico al que no le falta estructura a pesar de su plenitud. 2010 a 2020.

#### Sobredos

Aneto Grande Reserva 2007

**Cata:** Sensacional plenitud aromática con frutillos oscuros, concentrado a la manera de la compota. Además, hierbas frescas, humo y un noble especiado de roble. En el paladar, tremendamente denso y lleno. Extracto abocado, pero sin sobremaduración. Derrocha plenitud de taninos maduros. 2010 a 2020.

#### Wine & Soul

Pintas 2007

**Cata:** Cru de un viñedo de tan sólo tres hectáreas con cepas de más de 70 años. Compleja frutalidad de bayas, de impresión ligeramente dulce, que se funde con elegantes notas especiadas. También componentes minerales. En el paladar, potente, con mucho tanino maduro y acidez integrada. Este vino del Douro es un monumento. 2010 a 2016.

#### 18

#### Niepoort

Charme 2007

**Cata:** Del mismo modo que para la producción del vino de Oporto, las uvas para este vino se han pisado con los raspones en lagares. Pero se equivoca quien por ello espere un vino macizo. Aromas de frutillos rojos y negros, sobre todo cerezas, notas de cuero, violetas, menta, hiedra y sotobosque. También un deje de humo y especiado. La madera está presente, pero perfectamente dosificada. En el paladar, muy equilibrado, aterciopelado, taninos finamente estructurados, acidez fresca. Un vino magnífico. 2010 a 2025.

#### Prats & Symington

Chryseia 2007

**Cata:** El proyecto conjunto de la legendaria Cuvée Bruno Prats de Burdeos y la dinastía Symington de vinos de Oporto efectivamente aúna de manera ejemplar ciertas características de Burdeos y del Douro. Este vino sólido, elaborado en barricas de roble nuevo francés, seduce por sus proporciones claras, sobre todo por su fuerte y poderoso armazón, con muchos taninos finamente estructurados que resultan frescos. 2010 a 2020.

#### Tawnys y Colheitas

#### 18

#### Graham's

40 Years Old Tawny

**Cata:** Aromática maravillosamente compleja con notas de nueces, pasas, toffee, café y chocolate. En boca, opulento, llena el paladar con plenitud y es tremendamente prolongado. Tiene todo lo que puede tener un noble tawny. 2010 a 2040.

#### Niepoort

Colheita 1991

**Cata:** Un colheita no es otra cosa que un tawny de una sola añada. Nadie domina esta inusual disciplina de los vinos de Oporto con tanta maestría como Niepoort. Aromas de frutas pasificadas y escarchadas, notas florales, heno, nueces, bollería y mucho más. En el paladar, concentrado, perfecto equilibrio entre abocado y acidez. ¡Un vino magnífico! 2010 a 2060.

#### Ramos Pinto

20 Years Old Tawny

Quinta do Bom-Retiro

**Cata:** Un tawny de un solo viñedo. Aromas de frutas pasificadas, además trufas, miel, café, té y tabaco. En el paladar una plenitud cálida y opulenta, potente y largo. Un vino de meditación. 2010 a 2030.

#### Vintage Port

#### 18

#### Dow's

Vintage 2007

**Cata:** Compleja aromática de frutas negras, pero también frescor con aromas de frutillos oscuros, menta, especias y chocolate. En el paladar potente, con mucho tanino. Un Vintage plenamente estructurado, que no sólo convence por la plenitud de su frutalidad, sino también por su finura. 2010 a 2030.

#### Fonseca

Vintage 2007

**Cata:** Negro violeta. Aromas de bayas oscuras, sobre todo frutillos del bosque, también hierbas recién cortadas y especias. En el paladar enormemente concentrado y prolongado. Magnífico Vintage. 2010 a 2025.

#### Quinta do Vesúvio

Vintage 2003

**Cata:** Parece un extracto de zumo de frutillos negros. Además notas especiadas, higos y canela. Un vino zalamero con una enorme plenitud frutal, sólido e interminable en el final. 2010 a 2020.

#### 18,5

#### Quinta do Noval

Vintage Nacional 2003

**Cata:** Puede que 2003 fuera un año demasiado caluroso para muchos vinos de mesa, pero para el de Oporto fue perfecto. Es lo que demuestra este Nacional. Enorme plenitud aromática con bayas negras dulces, también un fresco deje de menta y hierbas de los prados. En el paladar altamente concentrado, pero también elegante. Un Vintage perfectamente logrado. 2010 a 2040.



**Bodegas Rodero** [www.bodegasrodero.com](http://www.bodegasrodero.com)

BODEGAS RODERO, S.L.

Ctra. Boada, s/n

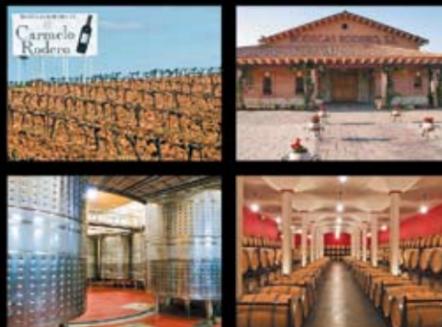
09314 Pedrosa de Duero

(Burgos) ESPAÑA

Tel: 947 53 00 46

Fax: 947 53 00 97

[rodero@bodegasrodero.com](mailto:rodero@bodegasrodero.com)







**BODEGAS PASCUAL**  
VINOS NOBLES DE FUENTELCÉSPED





DIODORO 2004

MEDALLA DE PLATA \* I CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA ASIA \*  
CELEBRADO EN HONG KONG

MEDALLA DE ORO \* CINVE 2009 \* CELEBRADO EN SEVILLA

MEDALLA DE ORO \* TERRAVINO 2009 \* ISRAEL

ZARCILLO DE ORO \* ZARCILLOS 2009 \*

CRÍANZA BURÓ DE PEÑALOSA 2005

MEDALLA DE PLATA \* I CONCURSO DE LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES PARA ASIA \*  
CELEBRADO EN HONG KONG

ZARCILLO DE PLATA \* ZARCILLOS 2009

**BODEGAS PASCUAL, S.A.**  
CRTA. DE ARANDA KM. 5 / 09471 FUENTELCÉSPED (BURGOS)  
TEL.: 947 557351 FAX: 947 55 73 12  
[www.bodegaspascual.com](http://www.bodegaspascual.com)



## Brunello di Montalcino Riserva 2004

# Por una larga vida



El Riserva 2004 confirma lo que ya anunciaba el Annata el año pasado: 2004 ha sido una cosecha excelente en Montalcino. El consorcio de productores lo ha calificado con la nota más alta: cinco estrellas. Gracias a las diversas filosofías de los vinicultores, los suelos, los viñedos y los climas, hay una amplia paleta de estilos: desde los vinos con mucho cuerpo, pasando por las interpretaciones frutales, hasta los tradicionalistas elegantes. Después de dos añadas más sencillas, 2004 vuelve a ser un año con capacidad de guarda. Lo cual es válido especialmente para el Riserva. Sinceramente, nos



Christian Eder

resultó muy difícil no dar la máxima calificación a todos y cada uno de los vinos. La nota amarga siguen siendo los precios. Y las turbulencias de los últimos años tampoco los han hecho tambalear: el Brunello sigue siendo uno de los vinos más caros de Italia.



### Brunello Riserva

**15,5****Citille di Sopra**

Riserva 2004

**Cata:** Aromas de picotas frescas y hierbas aromáticas; principio vigoroso, con mucha plenitud con casta y taninos robustos; aunque por otra parte le falta algo de elegancia. Termina sobre aromas ligeramente secos de picotas confitadas. 2011 a 2014.

**Domus Vitae**

Riserva 2004

**Cata:** Notas de grosella negra, tabaco y hierbas aromáticas; en boca, jugoso, acidez perceptible, fresco final frutal. 2011 a 2013.

**Le Chiuse**

Riserva 2004

**Cata:** Cereza y casis; principio fresco, con mucha acidez y taninos todavía algo angulosos. Aún muy cerrado, debería ganar brillo con la crianza. 2011 a 2014.

**Scopone**

Riserva 2004

**Cata:** Aromática de frambuesas y madera, también delicadas notas de violeta; principio jugoso, taninos robustos, final algo seco. Aún puede madurar. 2011 a 2014.

**16****Caprili**

Riserva 2004

**Cata:** Aromática de picotas, regaliz y tabaco; textura plena, aunque los taninos y la acidez resulten algo astringentes, pero el final frutal es muy hermoso y refrescante. 2012 a 2015.

**Collemattoni**

Vigna Fontelontano

Riserva 2004

**Cata:** Aromas de frutillos del bosque, vainilla y humo; en el paladar, suave, acidez perceptible, sólido final de bayas. Agrada por su suavidad. 2011 a 2014.

**Fonterenza**

Riserva 2004

**Cata:** Hermosa nariz de violeta; en el paladar, blando y jugoso, con un sólido final frutal. De agricultura ecológica. 2010 a 2013.

**La Fornace**

Riserva 2004

**Cata:** Opulenta aromática frutal con notas de frutillos negros, praliné y tabaco; en el paladar, muy vigoroso, con taninos ya bastante maduros. Final largo y frutal, aunque también algo seco. 2011 a 2014.

**La Velona**

Riserva 2004

**Cata:** Fragancia de picotas y tabaco; en el paladar, compacto, la acidez y los taninos sólidos y bien integrados, el final sobre aromas de frutillos rojos. Algo seco y la aromática frutal un poco oculta tras la madera. 2011 a 2014.

**Poggio Nardone**

Riserva 2004

**Cata:** Aromas de picotas, tabaco y madera; en boca, compacto, la acidez y los taninos bien equilibrados; termina sobre notas de bayas rojas frescas. 2011 a 2014.

**Poggio Salvi**

Riserva 2004

**Cata:** Nariz marcada por la madera, aromas de bayas rojas; en el paladar, jugoso, lleno, taninos blandos, final sobre notas de cerezas frescas. Sólido. 2011 a 2013.

**Tenuta Friggiali - Centolani**

Riserva 2004

**Cata:** Nariz de violetas y frambuesas; en boca, compacto, los taninos blandos y bien integrados, agradable final de frutillos, aunque sólo de longitud media. 2011 a 2013.

**Vitanza**

Riserva 2004

**Cata:** Aromática marcada por la cereza y los aromas de madera; hechuras jugosas y frescas, estructura limpia, final sobre notas de ciruelas confitadas. Perfecto para acompañar las comidas. 2010 a 2012.

**16,5****Collosorbo**

Riserva 2004

**Cata:** Especiada aromática de frutillos, notas de tabaco y regaliz; en el paladar, muy jugoso y sabroso, la acidez y los taninos bien equilibrados, largo final de ciruela y hierbas aromáticas. 2012 a 2015.

**Fattoi**

Riserva 2004

**Cata:** La nariz primeramente marcada por el azufre, pero con la aireación se desarrollan aromas de cereza amarena, flores y tabaco; en boca, jugoso, lleno, los taninos y la acidez perfectamente integrados. Termina largo sobre notas de frutillos oscuros del bosque maduros. 2012 a 2015.

**Fattoria La Lecciaia**

Riserva 2004

**Cata:** Aromática de frambuesa, tabaco y hierbas aromáticas; en el paladar, compacto, los taninos robustos, la acidez bien integrada, sólido final de cereza. Hechuras limpias y capacidad de guarda. 2012 a 2015.

**Il Palazzone**

Riserva 2004

**Cata:** Maravillosa aromática de frambuesa, también notas florales; en boca, vigoroso, con la acidez bien integrada y hermosos taninos, final sobre notas de frutillos rojos frescos. Limpio. 2012 a 2015.

**Il Poggiolo**

Riserva 2004

**Cata:** Nariz de casis, también aromas de setas y madera de sándalo; en el paladar, equilibrado y armónico, muy pulido y mucho brillo hasta su persistente final de praliné y bayas. Buen acompañante para guisos de carne. 2012 a 2015.

**La Poderina**

Poggio Banale 2004

**Cata:** Seductora aromática de bayas y chocolate, notas de violeta y regaliz; en boca, jugoso, los taninos bien integrados, largo final de cerezas confitadas, también delicados aromas de praliné. 2011 a 2013.

**La Togata**

Riserva 2004

**Cata:** Especiada aromática con notas de ciruela y pimienta; en el paladar, anguloso y seco, los taninos aún robustos, termina sobre notas de ciruelas, tabaco y regaliz. 2011 a 2013.

**Le Macioche**

Riserva 2004

**Cata:** Nariz marcada por la madera, y detrás delicados aromas de frambuesa; en boca, vigoroso y acidez con casta, aún algo cerrado con un final agradablemente seco. Posee carácter. 2012 a 2015.

**Le Potazzine**

Riserva 2004

**Cata:** Aromática de frambuesa, también notas minerales; en boca, fresco y jugoso, estructura compacta, final sobre notas de bayas frescas. 2012 a 2015.

**Mocali**

«El Brunello no puede seguir las modas, sino que ha de hacerlas.»

Andrea Costanti  
Vinicultor

Riserva 2004

**Cata:** Típica aromática de praliné y frutos del bosque frescos, también madera de sándalo; en el paladar, jugoso, lleno, taninos suaves y redondos, acidez perfectamente integrada, largo y jugoso final. También muy logrado en esta cosecha. 2011 a 2014.

**Palazzo**

Riserva 2004

**Cata:** Complejos aromas de picotas, violetas, madera; hechuras aún robustos, termina sobre notas de ciruelas, tabaco y regaliz. 2011 a 2013.

**Pinino**

Riserva 2004

**Cata:** Fragancia de hierbas aromáticas, tabaco y canela; en boca, jugoso, los taninos y la acidez bien integrados, termina largo sobre notas de ciruela y madera. Un Brunello sólido que acompaña perfectamente un ágape. 2011 a 2014.

**Podere Brizio**

Riserva 2004

**Cata:** Fresca aromática de frambuesa, también notas florales; en el paladar, blando y equilibrado, taninos suaves, largo final sobre notas de frutillos rojos. Aún puede madurar. 2012 a 2014.

**Salicutti**

Piaggione Riserva 2004

**Cata:** Un vino hecho con uvas de agricultura ecológica: dulce aromática de frambuesas y flores, madera bien integrada; principio suave, taninos bien integrados, largo y blando final frutal. Convence por su elegancia. 2010 a 2012.

**Sasso di Sole**

Riserva 2004

**Cata:** Fragancia de frambuesas frescas y regaliz; el principio compacto, los taninos suaves y bien redondeados, agradable final delicadamente seco. 2011 a 2014.

**Sesti**

Phenomena Riserva 2004  
**Cata:** En la nariz, aromas de frambuesa y madera bien entretrejida; suave y equilibrado, la acidez perceptible, pero muy bien compensada con los taninos. Agradece por su brillo. 2011 a 2014.

**Tenuta Poggio Il Castellare**

Pian Bossolino Riserva 2004  
**Cata:** Especiada aromática de cerezas y praliné, la madera bien integrada; en el paladar, suave y equilibrado, los taninos con mucho brillo, largo final sobre notas de frutillos rojos. Posee potencial. 2011 a 2014.

**Terralsole**

Riserva 2004  
**Cata:** Tremendamente frutal, delicado especiado; en el paladar, jugoso y lleno, los taninos suaves y bien integrados, acidez viva, final sobre notas de frutillos rojos frescos. Un placer. 2011 a 2015.

**Villa Al Cortile**

Riserva 2004  
**Cata:** Seductora y compleja nariz de cereza y praliné; estructura jugosa y llena, con hermoso brillo y taninos bien integrados, largo final de cereza amarena. Convence por su frutalidad. 2011 a 2014.

**17****Altesino**

Riserva 2004  
**Cata:** Aromática delicadamente cincelada, notas de violeta; logrado de principio a fin, la acidez y los taninos perfectamente equilibrados, final maravillosamente suave y no por ello menos vivaz. Resulta juvenil, tiene futuro. 2012 a 2015.

**Camigliano**

Gualto Riserva 2004  
**Cata:** Seductora aromática de cerezas, también notas de praliné y madera; en el paladar, suave y armónico, la acidez crujiente y bien integrada, largo y blando final. Logrado también en esta añada. 2011 a 2014.

**Canalicchio di Sopra**

Riserva 2004  
**Cata:** Elegantes notas de cereza y violeta, la madera bien integrada; estructura compacta, los taninos y la acidez perfectamente equilibrados, lo cual aporta mucho a la impresión general elegantemente clásica, el final es largo sobre notas de cerezas confitadas. 2012 a 2015.

**Caparzo**

Riserva 2004  
**Cata:** Fragancia de picotas y hierbas aromáticas, madera perceptible; en boca, compacto, los taninos y la acidez en buena armonía, final sobre notas de bayas confitadas y tabaco. Agradece por su plenitud. 2012 a 2015.

**Castello Romitorio**

Riserva 2004  
**Cata:** Opulenta aromática con notas de frutillos negros, hierbas y praliné; en el paladar, lleno, los taninos suaves y perfectamente equilibrados con la acidez, final sobre aromas de picotas maduras. Agradece por su plenitud. 2011 a 2014.



«Lo que hay que hacer es poner de relieve la singularidad de la empresa.»

**Giacomo Neri**  
Vinicultor

**Ciacci Piccolomini d'Aragona**

Vigna di Pianrosso Riserva 2004  
**Cata:** Opulenta y especiada aromática con notas de picotas, cuero y tabaco; el principio vigoroso, jugoso y lleno, los taninos suaves y bien integrados, mucho carácter, mucha plenitud, largo final de ciruelas. Logrado también en esta añada. 2011 a 2014.

**Conti Costanti**

Riserva 2004  
**Cata:** Soberbio aroma de frutillos rojos, violetas, incluso rosas; en el paladar se dibuja con gran claridad, sólida estructura de taninos y acidez, mucha longitud y, sobre todo, mucha elegancia. Pura tradición. 2012 a 2016.

**Donatella Cinelli Colombini**

Riserva 2004  
**Cata:** Nariz reservada, con la aireación aromas de confitura de ciruelas, chocolate y tabaco; en el paladar, seco y vigoroso, los taninos robustos, pero también mucha plenitud, final sobre notas de regaliz y cereza amarena. 2012 a 2015.

**Donna Olga - Centolani**

Riserva 2004  
**Cata:** Seductora aromática de frutillos, también regaliz y notas de hierbas; el principio equilibrado y armónico, los taninos blandos, la acidez perceptible pero bien integrada, mucho brillo en el final. Aún debería madurar un poco. 2011 a 2014.

**Fattoria dei Barbi**

Riserva 2004  
**Cata:** Aromas de frutillos maduros, regaliz y tabaco; en el paladar, jugoso y lleno, acidez vigorosa, el final sobre notas de ciruelas maduras. Agradece por su plenitud y su carácter. 2012 a 2015.

**Fuligni**

Riserva 2004  
**Cata:** Juego de frutillos rojos, violetas y tabaco; en el paladar, compacto, los taninos robustos, la fina acidez vivaz, aún resulta muy juvenil, persistente final de ciruelas, madera bien integrada. 2012 a 2016.

**Gianni Brunelli**

Riserva 2004  
**Cata:** Hermosa aromática de frambuesa, la madera perceptible pero bien integrada; en el paladar, compacto, lleno, con mucha filigrana, perfil trazado con mano segura y un final frutal largo y seductor. Un vino sutil para amantes de los vinos elegantes. 2012 a 2015.

**La Gerla**

Riserva gli Angeli 2004  
**Cata:** Aromas de frambuesa, humo y hierbas aromáticas; el principio es compacto, los taninos bien integrados, mucho brillo y elegancia hasta su fresco final frutal. Aún debería madurar. 2012 a 2016.

**Pian dell'Orino**

Riserva 2004  
**Cata:** Fascinante nariz de frambuesa, regaliz y chocolate; en boca, jugoso y lleno, los taninos blandos y perfectamente integrados, largo final sobre notas de frutillos del bosque frescos. Un Brunello elegante que también puede madurar. 2012 a 2014.

**San Polo**

Riserva 2004  
**Cata:** Sutiles notas especiadas, también hermosos aromas de bayas; en boca, denso, con una hermosa consistencia, frescor y nervio, los taninos de buena calidad; el final largo y crujiente. Un Riserva emocionante, para muy diversas ocasiones. 2012 a 2015.

**Solaria**

Riserva 2004  
**Cata:** Juego de frutillos rojos, violetas y tabaco; en el paladar, compacto, los taninos robustos, la fina acidez vivaz, aún resulta muy juvenil, persistente final de ciruelas, madera bien integrada. 2012 a 2016.

**Talenti**

Pian di Conte Riserva 2004  
**Cata:** Refrescante aromática de frutos del bosque, aromas florales; en el paladar, pleno, coherente estructura de taninos y acidez, final sobre notas de frutillos y tabaco. Posee potencial. 2011 a 2014.

**Tenimenti Angelini**

Vigna Spuntali 2004  
**Cata:** Notas de casis, también delicado especiado; un vino bien equilibrado, los taninos pulidos, la acidez bien integrada, el final complejo. Un acompañante ideal para platos de carne. 2011 a 2013.

**Tenuta di Sesta**

Riserva 2004  
**Cata:** Nariz de frutos del bosque frescos, también notas balsámicas; textura jugosa con taninos finamente estructurados y bien integrados, al igual que la acidez. Muy clásico hasta su largo y persistente final. 2011 a 2014.

**Tenuta Oliveto**

Riserva 2004  
**Cata:** Seductoras notas de fresa y chocolate; en el paladar, jugoso y lleno, taninos maravillosamente blandos, acidez muy bien integrada, largo final frutal sobre notas de ciruelas maduras y praliné. 2011 a 2013.

**Uccelliera**

Riserva 2004  
**Cata:** Aromática de frutillos, notas de hierbas y tabaco; el principio vigoroso, mucho carácter, mucha plenitud, los taninos aún deben redondearse un poco, final sobre aromas de ciruelas confitadas. Muy buen acompañante para platos de pescado. 2012 a 2015.

**Valdicava**

Madonna del Piano Riserva 2004  
**Cata:** Especiada aromática de cereza y praliné, hermosas notas de tabaco y regaliz; estructura jugosa y compacta, los taninos con casta, la acidez perceptible, el final vigoroso y marcado por la fruta. Con la crianza aún debe ganar algo de brillo. 2012 a 2015.

**17,5****Antinori**

Pian delle Vigne Riserva 2004  
**Cata:** Seductora aromática de ciruelas, también de tabaco y regaliz, la madera bien integrada; el principio robusto, con mucha plenitud y taninos suaves. Sabroso y largo final sobre notas de picotas, cuero y praliné. Opulento y con casta. 2012 a 2015.

**Canalicchio**

Riserva 2004  
**Cata:** Seductora aromática de flores y bayas; en el paladar, armónico, todos sus componentes están en perfecta consonancia, mucho impulso juvenil, final persistente y seductor. Un Brunello sutil para amantes de los vinos elegantes que todavía se pueden guardar. 2012 a 2016.

**Capanna**

Riserva 2004  
**Cata:** Bayas, aromas de violeta, muy clásico; en el paladar, compacto, la estructura tánica es consistente, la acidez muy bien integrada, largo final frutal. Convence por su elegancia, su casta y también por su suavidad. 2012 a 2016.

**Casanova di Neri**

Cerretalto 2004  
**Cata:** Especiada aromática con notas de canela, praliné y picotas maduras; en el paladar, jugoso y lleno, muy bien redondeado, mucha plenitud y jugo hasta su largo y blando final de frutillos. Muy pulido. 2010 a 2014.

**Castelgiocondo**

Ripe al Convento Riserva 2004  
**Cata:** Fragancia de frambuesa, delicadas notas de chocolate y tabaco, también madera de sándalo; en el paladar, todavía muy juvenil y fresco, la acidez sabrosa y jugosa, taninos con casta también perfectamente integrados, largo final de cereza. Muy logrado. 2012 a 2016.

**Corte Pavone**

Riserva 2004  
**Cata:** Vino de agricultura ecológica, producido siguiendo las directrices homeopáticas: opulenta aromática de picotas, hierbas, regaliz y praliné; en boca, compacto, los taninos robustos y jugosos, el final largo y decidido. Aún manifiesta una vehemencia juvenil que perderá con la crianza. 2012 a 2016.

**Il Poggione**

Vigna Paganelli Riserva 2004  
**Cata:** Especiada aromática de frambuesa, también delicadas notas florales; en boca, pleno y sabroso, con un armazón de taninos y acidez bien estructurado, termina sobre notas de bayas jugosas. Mucho brillo, mucha elegancia. Tiene potencial. 2012 a 2015.



«Sólo los vinos modernos que expresan el terruño tienen futuro.»

**Giancarlo Pacenti**  
Vinicultor

**La Fiorita**

Riserva 2004  
**Cata:** Compleja aromática de frutillos, notas balsámicas y florales muy intensas; textura aterciopelada con mucha plenitud, los taninos y también la acidez están perfectamente integrados, el final es persistente sobre notas de madera de sándalo y frutas maduras. Un vino fascinante de Roberto Cipresso. 2012 a 2015.

**Lisini**

Ugolaia 2004  
**Cata:** Convincente aromática de frambuesa, también componentes minerales y notas de hierbas; en el paladar, jugoso, los taninos blandos y bien integrados, mucha plenitud y brillo hasta su largo final frutal. Tiene profundidad, aún debería madurar un poco. 2011 a 2015.

**18****Biondi Santi - Tenuta Greppo**

Riserva 2004  
**Cata:** Limpio y claro, fragancia también de frutillos rojos, lilas y componentes minerales; en el paladar, crujiente y muy marcado por la acidez, los taninos robustos y buenos, un vino con mucha elegancia, como hecho para la eternidad. 2014 a 2020.

**18,5****Mocali**

Vigna delle Raunate Riserva 2004  
**Cata:** En la nariz, seductores aromas de frutillos del bosque, praliné, regaliz y tabaco; hechas muy sabrosas, con mucha plenitud y pulido, los taninos con casta pero ya redondeados, largo final de frutillos. Convence por su carácter, su frutalidad y su fina elegancia. Gran potencial. 2012 a 2016.

## Novedades

# Lo último del mercado



15

**Frisant de Gel**  
Gramona  
D.O. Penedès

Penetrante perfume de manzana verde, con delicado fondo asado y guiños florales (azahar). Acidez acerba que liga con un delicado dulzor, carbónico crujiente y un limpio recuerdo floral. Espumoso sencillo con un público incondicional. 2010 a 2011.

**Alcohol: 9,5%.**  
**Variedad: Gewürztraminer.**  
Después del exitoso vino de hielo que elabora la bodega, ahora Jaume Gramona, el director técnico de la bodega, y su equipo, se atreven con la versión espumosa dirigida a un público joven.  
**Precio: 12 euros.**



15,5

**Matsu El Pícaro**  
2008

**Matsu Bodega y Viñedos Ecológicos**  
D.O. Toro  
Aromas profundos, notas de monte, de regaliz, flores y humo. Todo en armonía con la fruta en primer plano. Sensación de fruta fresca, de estructura media, elegante amargor y delicado perfume final. Un ejemplo de vino de Toro refinado, con gusto juvenil. 2010 a 2011.

**Alcohol: 14%.**  
**Variedad: Tinta de Toro.**  
Es el vino joven de la trilogía Matsu, con tres meses en madera, procedente de una selección de viñedos entre 80 y 100 años, y elaborado con prácticas biodinámicas.  
**Precio: 7 euros.**



15,5

**Ventilla 71 Rva '05**  
Martínez Lacuesta  
D.O. Ca. Rioja

13 meses en roble americano y francés. Es el vino renovación de la bodega, con el estilo americano que tanto gusta: guindas en licor, abundantes tostados de la madera, incienso, clavo y una brizna de acetaldehído (manzana verde). Con estructura, golosidad, tacto anguloso, sensación frutal comedida y final perfumado. 2010 a 2011.

**Alcohol: 14%.**  
**Variedad: Tempranillo.**  
Ventilla 71, un nombre que rememora el traslado de la antigua bodega, en Haro, en la calle Ventilla, 71, a otra más moderna.  
**Precio: 12,50 euros.**



16,5

**Lyric, saca de 2008**  
Mas Comtal  
D.O. Penedès

Color caoba cobrizo. Recuerda a los dulces tradicionales de la zona, y su expresión aromática (manzana verde, pegamento, incienso, cerezas en licor). Envolverte, de dulzor muy delicado, fresco y creciente complejidad final (frutos secos). Largo. 2010 a 2014.

**Alcohol: 19%.**  
**Variedad: Merlot.**  
Creación de los hermanos Milá, Albert y Joan Milá (conocido como el mago del Merlot). Encabezado con alcohol vínico, sufre una crianza de 15 años aproximadamente, siguiendo el sistema de criaderas y soleras. Sólo 2.000 botellas de 50 cl.  
**Precio: 20,74 euros.**



16,5

**Pruno 2008**  
Finca Villacreces  
D.O. Ribera del Duero

Pertenece a esa nueva saga de Riberas limpias, con gran definición frutal (fresón) y mineral que acompañan las sutiles notas de hierba y cítricos de un roble bien ajustado. Hay mucha finura en el paladar, quizá con menos soporte y estructura de guarda de lo esperado, pero frutal, envolvente y deliciosamente perfumado en su paso final.

**Alcohol: 13,5%.**  
**Variedad: 90% Tinto Fino y 10% Cabernet Sauvignon.**  
Procedente de un viñedo de 60 hectáreas, en Quintanilla de Onésimo, a orillas del río Duero. Su primera añada es de 2010.  
**Precio: 9,90 euros.**



16,5

**Raventos i Blanc de Nit**  
Brut Reserva

**Josep Maria Raventós i Blanc**  
D.O. Cava  
18 meses en rima. Sensación cremosa del carbónico, fundente, con la frescura -de acento acerbo delicioso- como eje central, frutal y de un complejo buqué final (levadura fresca, cerezas en sazón, hinojo, hierba seca). Para entusiastas del buen cava. 2010 a 2012.

**Alcohol: 12%.**  
**Variedades: 55% Macabeo, 20% Xarel.lo, 20% Parellada y 5% Monastrell.**  
Apareció en el mercado en 2008. El objetivo es crear un cava rosado al gusto dominante del mercado, con la variedad Monastrell añadiendo al conjunto complejidad y frutuosidad.  
**Precio: 10,70 euros.**



BODEGAS FONTANA

VINOS SELECCIONADOS PARA EL  
OPEN MADRID DE TENIS, 2010

OFICINAS

Avda. Menéndez Pelayo, 2 – 6ª Izda. 28009 Madrid  
Tfno.: 915 783 197 Fax: 915 783 072

BODEGA

Extramuros S/N Fuente de Pedro Naharro 16411 Cuenca  
Tfno.: 969 125 433 Fax: 969 125 387

E-mail: [bf@bodegasfontana.com](mailto:bf@bodegasfontana.com)



## Espacio 33, Madrid

# Restaurante

# de altura

La experiencia de la firma Paradís se ha aliado con el suizo Ruedi Bachmann para alimentar a los residentes y huéspedes de ese novísimo rascacielos madrileño que es Torre Espacio. La guinda, los salones de lujo en un nido de águilas.

**Texto:** Ana Lorente  
**Fotos:** Heinz Hebeisen



**Izquierda:** carta breve y grandes vinos.  
**Derecha:** uno de los comedores privados.

**N**o sólo el panorama y el menú. Vale la pena la insólita experiencia de adentrarse en un mundo donde priman la técnica y la estética más vanguardistas y la seguridad a ultranza. Hay que empezar desde lejos, desde una perspectiva amplia de los cuatro gigantes que han transformado el *skyline*, el horizonte, de esta ciudad un poco desportillada pero aún íntima y provinciana que es Madrid. Ir acercándose sin prisa, saboreando la sensación de la inmensa sombra, de la ficha de documentación a la entrada, del desconcierto de buscar el número del ascensor adecuado entre cientos de ellos...

### A la mesa

#### La comida:

Prima el sabor mediterráneo, el pescado reconocible aunque en modernos contrastes aromáticos.

#### El vino:

Espléndida carta internacional, 200 referencias actuales y clásicas desde 19,30 a 1.500 €.

#### Su sello Especial

Tanto de día como de noche, la vista se escapa de la mesa y se pierde por los cielos velazqueños.

#### Dirección:

Pº de la Castellana 259 D Planta 33 Madrid  
Tel. 91 427 68 91

De pronto todo se transforma. Una sonrisa te envuelve tranquilizadora hasta tomar asiento. Una carta breve pero tentadora, afirma los pies sobre la tierra mientras la vista se pierde sobre los tejados con fantasías de destaparlos, como el diablo cojuelo. Y sobre la mesa, un reconfortante Oloroso para regar plaza.

#### El reino de la intimidad

El salón principal, con su altos techos, mármoles y espacios infinitos, transporta al Manhattan peliculero de los años 50. Hay que disfrutarlo, regado con champagne en el menú "puesta de sol". Al otro lado, mirando al este, hacia Madrid, se suceden los salones privados, pulcros, silenciosos, vestidos con sobria elegancia, para acoger desde una romántica pareja hasta un desayuno de trabajo de empresa frente a la pantalla. La discreción y profesionalidad del servicio que dirige David Ayuso y la cocina central que dirige José Carlos González son una garantía. Sobre la mesa, breve carta de temporada donde no faltarán los platos estrella, setas, pescados mediterráneos como el mero o el San Pedro, rotundos guisos de rabo, morro, y siempre arroces suculentos.



**David Ayuso. Su pasión: el vino.**



**Juegan con las verduras, algunas de producción propia.**



sin *Vinum*



con *Vinum*

Suscríbese:  
[www.vinum.mivino.info](http://www.vinum.mivino.info)



Foto: Heinz Hebeisen

## Decantadores individuales

Bebo vino habitualmente en las comidas, algunos de ellos, siempre que puedo, de gran calidad. El problema es que suelo comer solo, y únicamente consumo una copa o dos, aunque entiendo que hay ciertos vinos con la necesidad de oxigenarse en un decantador. ¿Existe algún *minidecantador* o algo similar?

**Luis Hernández Preciado, Pontevedra**

**VINUM:** En el mercado existen varios oxigenadores individuales, principalmente Vinturi y Vinos. El primero necesita de las dos manos para su servicio y el segundo

dispone de un aro que se sujeta en la copa y hace el servicio más práctico. Cualquiera de los dos tiene dos orificios para regular la cantidad de oxígeno que uno desea. Sus efectos de oxigenación son muy evidentes, en tan poca cantidad de vino. El decantador no es sólo es apto, como muchos consumidores creen, para vinos viejos, también se aprecian sus virtudes en vinos jóvenes, aquellos que demuestran cierta rudeza en su tacto en boca. Su precio en tienda ronda los 40 euros (en ambos casos). Son fáciles de limpiar y ocupan muy poco espacio.

## Vino sin alcohol

He bebido un vino sin alcohol y me ha sorprendido mucho, pero ¿cómo se puede hacer vino así? ¿Está permitido?

**José Pulido López, Trujillo (Cáceres)**

**VINUM:** La normativa que regula a los vinos sin alcohol entró en vigor en 2009 y se refiere a la desalcoholización de vinos. Es decir, el producto final no se podrá llamar vino, será un vino desalcoholizado que no tenga más del 2% vol. de alcohol. Las técnicas básicas en viñedo son dos: adelantar la vendimia o proteger las viñas de la insolación. En la elaboración se utiliza la osmosis inversa o la columna de conos invertidos, técnicas que separan, por procedimientos físico-químicos, el alcohol del resto de componentes.

## Botellas monstruosas

Ayer tomamos un vino digno de mención por una razón: la botella pesaba 1,25 kilogramos. Este fenómeno no es nuevo. Algunos productores de vino parecen creer que el consumidor piensa que los vinos en botellas muy pesadas y muy aparatosas son mejores. Y eso que ha quedado bien documentado que el cristal grueso no mejora el vino. Por otra parte, el transporte

de tan pesadas botellas perjudica más al medio ambiente. En realidad, debería estar reglamentado el peso máximo que debe tener una botella. En este asunto, los suizos son los más progresistas: sus requisitos de importación tienen en cuenta el peso.

**Joost Overhoff, Ámsterdam (Holanda).**

**Vinum**

Fundada en 1980  
Con ediciones en alemán, francés y español (desde 1997)  
Tirada total: 85 000 ejemplares  
www.vinum.mivino.info

Depósito Legal M-18076-1997

**VINUM ESPAÑA**  
**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@opuswine.es

### EDICIÓN Y REDACCIÓN ESPAÑA

**Director:** Bartolomé Sánchez  
(b.sanchez@opuswine.es)

**Director Gerente:** Heinz Hebeisen  
(h.hebeisen@opuswine.es)

**Subdirectora:** Ana Lorente  
(a.lorente@opuswine.es)

**Edición:** Manuel Saco (m.saco@opuswine.es)  
Ángel Caballero (a.caballero@opuswine.es)

**Catas:** Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es)

**Fotografía:** Heinz Hebeisen  
(heinz.hebeisen@iberimage.com)

**Diseño:** Ramón Miguel Muñoz  
(r.miguel@opuswine.es)

**Traducción:** Elba López Oelzer

### DEPARTAMENTO COMERCIAL

**Directora Comercial**  
Pilar García Solé (p.garciasole@opuswine.es)

### Coordinación:

Yolanda Llorente (yolanda@opuswine.es),  
Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es),  
Lulú Minaya (l.minaya@opuswine.es).

### VINUM INTERNACIONAL

**Intervinum AG**  
Postfach 5961  
Thurgaustrasse 66, 8050 Zürich  
Tel. +41 44 268 52 40 / Fax +41 44 268 52 05  
info@vinum.ch, www.vinum.ch  
Editor: Roland Köhler

### Redacción Internacional

Britta Wiegelmann (internacional)  
Barbara Meier-Dittus (Suiza)  
Thomas Vaterlaus (Alemania)  
**Colaboradores**  
Rolf Bichsel (Francia), Christian Eder (Italia)  
Rudolf Knoll (Alemania, Austria, Europa del Este), Barbara Schroeder (Francia), Pierre Thomas (Suiza).

### Diseño

Bruno Meier, Franz Basler y Simone Kyburz  
**Diseño gráfico**  
Katja Hösl (mediadesign ag)

### Departamento comercial internacional

**Suiza**  
Esther Roth (esther.roth@vinum.ch).  
**Alemania**  
Wolfgang Brandt (wolfgang.brandt@vinum.de).  
**Austria**  
Wolfgang Hackl (wolfgang.hackl@vinum.info).  
**Francia**  
Astrid Gaudrie (astrid.gaudrie@vinum.info).  
**Italia**  
Alberto Giraudo (wellcom@vinum.info).  
**España**  
Cristina Butragueño  
(cristina.butragueno@vinum.info).

## Vino con agua

Alguien me ha comentado que, para no percibir la calidez de ciertos vinos, los rebaja con agua. ¿Es esto posible?

**Sandra Elizabeth Soria, Albacete**

**VINUM:** La idea no es del todo descabellada. Tenemos que recordar que el vino tiene en su composición aproximadamente un 85% de agua. Incluso antes de la fermentación alcohólica, algunos elaboradores deciden añadir agua a uvas que, de forma natural, podrían desarrollar mucho grado alcohólico en el resultado final, dificultando la tarea de las levaduras. Ahora bien, rebajar los vinos con agua no es habitual, si bien el hábito de mezclarlos con casera o refrescos sí. En la antigua Roma sí era una práctica habitual, pues no todos los paladares estaban habituados a vinos de alta concentración alcohólica o fuertemente oxidados. Rebajando el vino con agua se obtiene un grado alcohólico menor, pero se vuelve más ligero e incluso menos potente aromáticamente (el alcohol es un conductor de aromas), además de hacerse más evidentes algunos defectos, como verdoros, notas de tierra húmeda, corcho, exceso de madera. En resumen, si desea rebajar el vino con agua está en su derecho, pero a cambio obtendrá muy pocos beneficios.

### Escribanos

Alegrías, enfados, preguntas, dudas, reflexiones, comentarios...  
Su opinión nos interesa.

### Redacción VINUM,

Camino de Húmera, 18-E  
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)  
vinum@opuswine.es

### SUSCRIPCIÓN

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

### DISTRIBUCIÓN

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

### IMPRESIÓN

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

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

## ¡Buena pregunta!

En una reunión con amigos, me di cuenta de que el vino escanciado tenía un olor a corcho, pero nadie parecía notarlo. En estos casos nunca sé si lo mejor es comentarlo o callarme.

**VINUM:** Depende. Si en la reunión hay aficionados al vino con experiencia, hágalo notar con toda tranquilidad. Probablemente se gestará una interesante discusión sobre el tema ("¡Huele a corcho!", "¡Tonterías, eso es la característica nota terrosa!"). Y es que los umbrales de la percepción de la molécula culpable, llamada *trichloranisol*, son extremadamente diferentes, incluso entre profesionales. Pero si sus amigos no tienen mucha idea de vinos y se les ve disfrutar de sus copas, sería mejor callar, si no quiere que le tomen por crítico y sabelotodo. Además, siempre hay trucos para deshacerse del líquido elemento: por ejemplo, los fumadores pueden salir fuera de la casa con su copa y regar las plantas. Y no tiene por qué permitir que se la vuelvan a llenar: que si ya se está un poco chispita, que si los controles de alcoholemia en carretera, que si le duele la cabeza... Cualquier excusa es buena antes de meterse al colete un vino contaminado por un corcho en mal estado.



Foto: Heinz Hebeisen

**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 \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

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

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

Talón nominal a Opus Wine S.L.

Transferencia bancaria  
BBVA: 0182/6196/63/0010201149

Fecha \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Firma del titular:

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

\_\_\_\_\_

Caducidad \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

agenda



www.vinum.mivino.info



### 25 al 27 de mayo Iberwine

Cita obligada de los agentes del sector: compradores, distribución, bodegas, hostelería, sumilleres, enólogos, consejos reguladores, denominaciones de origen, etc. El programa incluye talleres temáticos, conferencias, catas magistrales y degustaciones de vinos y tapas en los mejores establecimientos de la ciudad que concursan en "Un vino para una tapa".  
**Valladolid. Institución Ferial de Castilla y León**  
Tel. 902 109 682. [www.iberwine.es](http://www.iberwine.es)

### 11 al 13 de mayo Ciudad Real

#### ESPAÑA ORIGINAL

Tercera edición de la Feria Nacional de las Denominaciones de Origen y otros productos alimentarios de Calidad. Se convierte este año en un plano a pequeña escala de la producción agroalimentaria de calidad española, con productores y empresas de todo el país, además del I Congreso Nacional de Economía Agraria.  
Tel. 926 295 628 / 926 254 060  
[www.espanaoriginal.com](http://www.espanaoriginal.com)

### 3 y 4 de junio Ampuis (Francia)

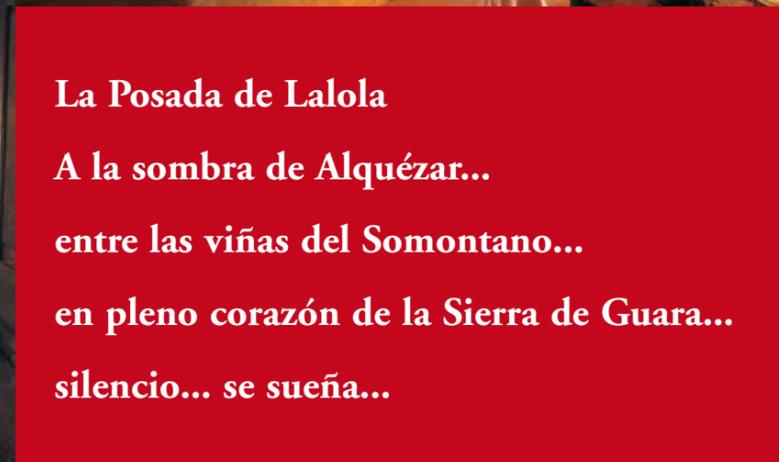
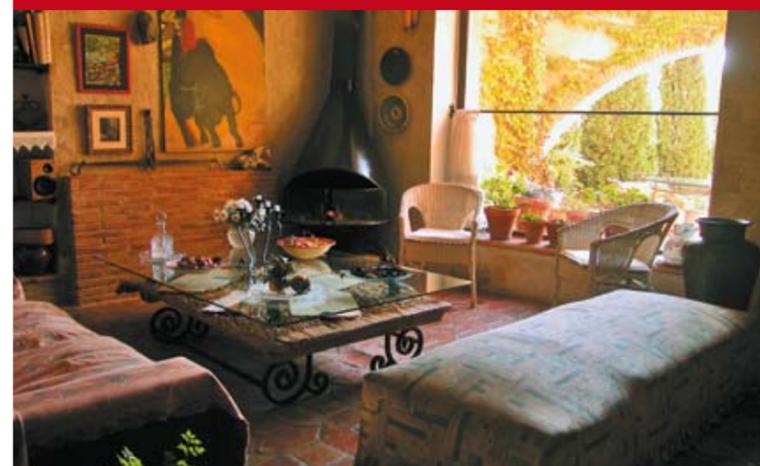
#### SYRAH DU MONDE

4ª edición de un Concurso internacional que ha cobrado garantía de fiable y excelente y que se aplica a una de las variedades de uva que más han crecido en los últimos años, llegando a superar las 140.000 hectáreas, de modo que atrae a productores de toda la geografía, hasta 27 países. La selección previa reunió 400 muestras.  
[www.syrah-du-monde.com](http://www.syrah-du-monde.com)

### 1 y 2 de julio Frontignan la Peyrade (Francia)

#### MUSCATS DU MONDE

La fecha límite de inscripción es el 3 de junio. Para ese día, la organización prevé en esta X edición del Concurso, disponer de vinos de Moscatel que expresen una diversidad geográfica nunca lograda, unas 200 muestras de más de 20 países que medirán su valor frente a 100 expertos catadores internacionales.  
[www.muscats-du-monde.com](http://www.muscats-du-monde.com)



**La Posada de Lalola**  
A la sombra de Alquézar...  
entre las viñas del Somontano...  
en pleno corazón de la Sierra de Guara...  
silencio... se sueña...

[www.iberimage.com](http://www.iberimage.com)

## Miles de imágenes del mundo vinícola

### PROMOCIÓN ESPECIAL

## 10 años Iberimage

1.000 fotos, a un euro/cada una (\*)



*Información y reservas:*  
**LA POSADA DE LALOLA**  
C/ de la Fuente, 14 - 22146 Buera (Huesca, ESPAÑA)  
974 318 437 / 619 225 102  
[laposadadelalola@yahoo.es](mailto:laposadadelalola@yahoo.es) - [www.laposadadelalola.com](http://www.laposadadelalola.com)

OFICINA MUNICIPAL DE TURISMO DE BARBASTRO  
Conjunto de San Julián y Santa Lucía- Avda. La Merced, 64.Barbastro (Huesca)  
Tel. 974 30 83 50 - Fax. 974 30 83 51 - Móvil. 666 45 81 71 - [www.barbastro.org](http://www.barbastro.org) - [oturismo@barbastro.org](mailto:oturismo@barbastro.org)

(\*) Precio aplicable a promoción on line en [iberimage.com/es/rf\\_detalle.jsp?id=22](http://iberimage.com/es/rf_detalle.jsp?id=22)

Disponemos de un servicio de creación fotográfica de reportajes personalizados de bodegas, regiones vinícolas, Denominaciones de Origen, etc. Más información en el teléfono 91 463 57 64 (Yolanda Llorente) [yolanda.llorente@iberimage.com](mailto:yolanda.llorente@iberimage.com)

**Martín Códax**  
ALBARIÑO

Vino Oficial Xacobeo 2010

*Buen camino!*



**1000CAMINOS**  
Un espacio de interconexión cultural para aficionados y amantes del Camino de Santiago

[www.1000caminos.com](http://www.1000caminos.com)

