

77 *Vinum*

Vinum
LA REVISTA EUROPEA DEL VINO



SEPTIEMBRE/OCTUBRE 2010
WWW.VINUM.MIVINO.INFO PRECIO: 6 €

Viticultura heroica

Ribeiro y Ribeira Sacra

Burdeos
Análisis de la
cosecha 2009

Entrevista
Pablo Álvarez,
de Vega Sicilia



GUÍA

- Ribeiro
- Ribeira Sacra
- Burdeos 2009

Sieur d'Arques

LIMOUX - FRANCE



editorial

El vino y el estatus

Habría que hacer una corrección a la sentencia del poeta Antonio Machado para quien los necios son los únicos que confunden valor y precio. Dándole una vuelta de rosca, la sociedad de consumo ha generado una nueva categoría, la de los listos, que no necios, que diariamente intentan hacernos creer que los objetos sólo tienen valor cuando se les etiqueta con un precio desorbitado, y no al revés. Todos conocemos a usuarios de objetos de alta gama, como automóviles, smartphones, ordenadores o cámaras fotográficas, cuyo uso requiere un entrenamiento específico o una pericia y conocimientos fuera de lo común, que jamás utilizarán ni una mínima parte de las prestaciones que han comprado. Es una manera de adquirir prestigio, aunque jamás lleguen a saber qué funciones cumplen los numerosos botones y lucecitas que pusieron a su disposición los fabricantes.

Como suele ocurrir en otros órdenes de la vida, existe una proporción exacta entre la ignorancia del comprador y la magnitud del disparate de la compra. Y en el mundo del vino hay mucho consumidor poco atento, usuarios particularmente infradotados para identificar un sabor a corcho, anósmicos al ácido acético, ciegos a los mensajes de color de los vinos, incapaces de distinguir la madera húmeda de toda la armada Invencible encerrada en una botella, para quienes las añadas son meras referencias, como sus aniversarios de boda. Son lucecitas de alerta, como en el caso de los coches, que jamás sabrán interpretar.

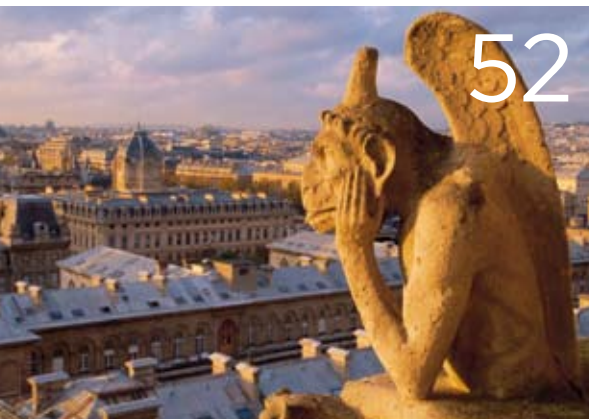
Un vino, un buen vino, es el producto de un diseño total que comienza con el cuidado de la viña, desde la elección de los varietales, el laboreo y la vendimia, y continúa con los sabios procesos de elaboración hasta culminar con un descanso merecido en botella que acabará por redondearlo. Y todo ello para modelar un paisaje aromático determinado, un cuerpo, textura, taninos, acidez y potencia específicamente estudiados para disfrute del consumidor.

Pero un consumidor ignorante o inexperto, incapaz de detectar ese sutil paisaje gustativo que debería identificar de manera singular a un vino, suele ser la víctima perfecta de quienes sólo saben añadir valor al vino con el procedimientos de engrosar el precio de venta al público, cazadores furtivos de las cuentas corrientes de nuevos ricos que apenas han adquirido otra cultura que la del dinero: "Es bueno porque es muy caro".

El vino no es un objeto de consumo cualquiera. Por su delicada condición de ser vivo, todavía en crecimiento y desarrollo, ni su compra, ni su traslado, ni su conservación, ni su servicio final pueden atenerse a los criterios estándar aplicados al resto de la cesta de la compra. Este razonamiento vale tan sólo para quien sabe disfrutar del interior de la botella. Pero quienes apenas busquen en el vino un símbolo de reafirmación de su estatus... también acertarán. Su ignorancia hará que pasen por alto sus virtudes o defectos, pero pocos objetos como este, especialmente adaptados para ser consumidos en compañía, les aportarán tanto provecho social.

Para ganancia, eso sí, de bodegueros incapaces, aunque buenos pescadores de río revuelto.





52



12



24

secciones

- 3 Hablando en plata**
El vino y el estatus
- 5 Punto de vista**
¿Se ha convertido en una moda el cultivo biodinámico?
- 6 Actualidad**
- 10 Intimísimo**
Ángeles Caso, Premio Planeta
- 50 Entrevista**
Pablo Álvarez, director propietario de Vega Sicilia
- 52 Postal**
Viaje a París
- 62 Conocer**
Rosado
- 63 ¡A comer!**
Sant Pau-Carme Ruscalleda
- 64 Cartas**
- 66 Agenda**

reportajes

- 12 Ribeiro y Ribeira Sacra**
Entre dos Riberas
- 24 Burdeos 2009**
El año del equilibrio absoluto
- 46 Japón**
Los caprichos del clima en el país del sake
- 48 India**
Contra la corriente cultural
- 49 Tailandia**
Vinos para una cocina de pescado fresco

guía

- 30 Burdeos**
La añada 2009 de Burdeos
- 56 Ribeiro**
Una añada para la esperanza
- 58 Ribeira Sacra**
Donde vive Mencía
- 60 Novedades**
Lo último del mercado



50

«Hemos acabado una nueva nave de elaboración en la que invertimos diez millones de euros y que resume toda nuestra experiencia.»

Pablo Álvarez,
de Vega Sicilia

punto de vista ¿Se ha convertido en una moda el cultivo biodinámico?

Cada vez más vinicultores cultivan sus cepas siguiendo los principios de la biodinámica de Rudolf Steiner, según los cuales tienen en cuenta las posiciones de la Luna y los planetas. ¿Estamos experimentando una ola de biodinámica?

A favor

«Cada época tiene sus propios temas. En los 25 años que llevo cultivando vides, lo he vivido muy de cerca. En los años 90 tenía que justificarme por elaborar en bodega mi Pinot Noir. Hoy la gente quiere saber por qué no me cambio al cultivo biodinámico. Bueno, nunca he sido partidario de las ideas fijas. Todo lo que mi mujer, Martha, y yo hacemos en el viñedo y la bodega se basa en nuestra experiencia individual y nuestra intuición. Es el único camino que podemos imaginar para lograr hacer vinos superiores. Para nosotros el *sistema Gantenbein* es el único. Pero es cierto que a veces me pregunto por qué precisamente un hombre como Rudolf Steiner, que no tenía relación alguna con el vino y sólo se ocupó marginalmente del tema de la agricultura, iba a inventar -hace casi cien años ya- la viticultura perfecta. Nos hemos informado concienzudamente sobre el cultivo biodinámico. Para nuestro terruño, con más de 1.000 milímetros de lluvia por metro cuadrado, este método nos parece demasiado arriesgado. La presión de la proliferación de hongos aquí, sencillamente, es demasiado fuerte y sólo las uvas más sanas pueden producir los vinos que deseamos hacer. Por otra parte, es muy posible que Rudolf Steiner tuviese razón con algunas de sus teorías. Pero hay, además, multitud de otros efectos que Steiner nunca describió y que son igualmente importantes. El hecho de que pueblos enteros o agrupaciones de vinicultores hayan adoptado el sistema de cultivo biodinámico, en mi opinión, sí indica que en el mundillo del vino el cultivo biodinámico ha adquirido las características de una tendencia de moda.»



Daniel Gantenbein
Vinicultor
Fläsch (Suiza)

En contra

«Es cierto que en los últimos años ha ido en constante aumento el número de fincas que trabajan siguiendo el método biodinámico. Pero me parece un error hablar de una moda. El trabajo biodinámico requiere un considerable esfuerzo adicional y el vinicultor ha de correr ciertos riesgos. Nadie lo haría sólo porque *está de moda*. Tampoco desde el punto de vista del marketing ofrece mucho *gancho* comercial este método de cultivo, porque todavía debe implantarse la obligatoriedad de su declaración. Nuestra experimentación en Geisenheim actualmente indica que el empleo de preparados biodinámicos tiene efectos positivos en cuanto a la fertilidad del suelo, la vida del suelo y la armonía del crecimiento de las vides. La teoría de que los vinos de cultivo biodinámico también son mejores, hasta hoy, no se ha podido demostrar. Basándome en mi experiencia, diría que este sistema de cultivo tiende a ser elegido por vinicultores comprometidos y con afán de experimentación, que además producen vinos con personalidad y carácter propios. Aun así, entre los biodinámicos se pueden distinguir dos grupos: los que contemplan este método cultivo de modo pragmático -como uno de tantos otros métodos de viticultura- y los que también adoptan el trasfondo filosófico que, en su día, llevó a Rudolf Steiner a desarrollar una agricultura alternativa.»



Dr. Randolph Kauer
Professor de Viticultura
Ecológica en la Universidad
de D-Geisenheim

Y usted, ¿qué opina?
Continúe el debate en www.mivino.info/sorbo-a-sorbo

Guía del vino cotidiano

Vinos a menos de 10 euros

Una guía de vinos que es la constatación de que tan sólo los necios pueden confundir valor y precio.

Ya a la venta No es necesario renunciar al vino en las comidas. Ninguna otra bebida funde sus sabores y potencia las cualidades sápidas de los alimentos como el vino. Es una bebida-alimento, según la OMS, es un placer y es barato. Muy barato. En la Guía del Vino Cotidiano podemos encontrar 1.300 referencias de espléndidos vinos para una crisis, a menos de diez euros la botella. Y la Guía, por supuesto, se vende al precio de una botella. Una demostración de armonías, sugeridas en la propia guía, donde se ofrece al lector la posibilidad de combinar cada vino con uno o varios alimentos especí-



Portada de la *Guía del vino cotidiano*, editada por OpusWine.

ficos, donde incluso se aconseja la temperatura a la que debería consumirse el vino, además de un breve diccionario en el que se añaden los términos que se suelen utilizar en las fichas de cata: amable, astringente, carnoso, crujiente, profundo... La Guía del Vino Cotidiano está dividida en cinco grandes apartados: espumosos, blancos, rosados, tintos y generosos. Y los vinos se presentan con una puntuación del 5 al 10 para una mejor y más cómoda elección. Un paseo a color por la geografía española que invita a sumergirse en la cultura vinícola. Y aun precio imbatible. ¿Quién dijo que el vino era cosa de ricos sibaritas?

Ante la prensa especializada Presentada en Madrid, en la librería especializada A Punto, al acto acudieron prensa especializada, bodegueros y expertos en vino que pudieron armonizar un menú de ocho platos con los vinos aconsejados por la editorial OpusWine.



El barcelonés Eduardo Cros, seleccionado para representar a España en el Master Bartender, de Pilsen Urquell.

Pilsen Urquell Arte de la espuma

La edición anual del concurso internacional Masters Bartender, que organiza Pilsen Urquell, ya tiene candidato español. Según el estricto jurado, el mejor tirador español de cerveza ha resultado ser el barcelonés Eduardo Cros, de 37 años, propietario de la Cervecería Cross de Barcelona (Diagonal 433), que compitió con los otros tres seleccionados en la final celebrada en la Embajada de la República Checa

en Madrid. Cros viajará a Praga en octubre para competir en el encuentro internacional, frente a representantes de 17 países que, como él, sueñan en convertirse en el Mejor Tirador del Mundo. Allí visitarán esa ciudad con nombre de cerveza, Pilsen, donde nació la marca Pilsen Urquell, y donde la magnífica fábrica sigue siendo un hito urbano y la marca su estandarte internacional.

Concurso activo Haz tu vino

Lleva por nombre I Concurso de Aficionados al Vino Viña del Abuelo. La viña está en Toro, El Abuelo es la famosa taberna centenaria al lado de la Puerta del Sol de Madrid. La suma de ambas se ha convertido en un juego que será mucho más que un juego, porque el I Concurso de Aficionados al Vino Viña del Abuelo consiste en vivir, en equipos de cinco participantes, la aventura de gestar y dar a luz un vino, como un profesional. Con el asesoramiento y apoyo de un enólogo, pero tomando todas las decisiones, desde la uva a la madera, la elección de la botella o el diseño de la etiqueta. El resultado son unas 45 botellas por participante que, sumando todos los costes, vendrán a salir por unos cinco euros. El trabajo se prolonga medio año, desde la vendimia hasta el primer descorche. Se premiará el mejor vino, la mejor presentación y la cuenta de explotación... y el título de Vino del Año será para la combinación de todo ello. www.lailusiondelvino.com

Palabra de gurú

Eric Asimov, influyente redactor jefe de vinos del diario *The New York Times*, asegura que el Gramona III Lustrós le ha hecho cambiar el concepto que hasta ahora tenía de los espumosos de nuestro país. En su artículo *El Cava, el Prosecco de España, consigue -al fin- lo que se merece* reconoce que la calidad de los cavas que hasta ahora se distribuían en Estados Unidos era muy inferior a la de los que se pueden beber en España, teniendo así una imagen distorsionada del valor de este tipo de vinos. Su concepto ha cambiado después de asistir a una cata de 20 cavas en la que probó el Gramona III Lustrós Brut Nature Gran Reserva 2001. "Su elegancia, cremosidad y aromas a frutos secos y de panadería, tan apreciados en los grandes champagnes de larga crianza, me demostraron no sólo que el cava tiene un potencial muy superior al que yo le había otorgado hasta ahora, sino que también tenía grandes lagunas en mi experiencia con el buen cava elaborado con delicadeza".

Novedades editoriales

Píldoras exquisitas



Con humor y sarcasmo, Julio Camba trazó las directrices de un relato culinario que fue reconocido por crítica y público como uno de los mejores libros de gastronomía y viajes del momento. Desde entonces, han pasado 27 años y ahora nos llega una edición cuidada y repleta de simpáticos dibujos. Una reedición que nos transporta en el tiempo y nos recuerda uno de los grandes nombres de la gastronomía española. En *La casa de Lúculo*, Camba bucea por los sabores del mundo, por los ingredientes de nuestras alacenas, por los sabores tradicionales... sin dejar de desgranar un ápice de ironía. El libro tiene un apéndice sobre 'Normas del perfecto invitado' que completan la brillantez de la escritura del autor gallego.

La casa de Lúculo
Julio Camba // Ilustraciones: Miguel Ángel Martín
Ed. Reino de Cordella. 17,95 euros.

Quién teme a Robert Parker



Una crítica novelada a los vinos del nuevo mundo, al Barossa Valley y a los vinos españoles. En 200 páginas la autora hace un recorrido por todo el mundo describiendo minuciosamente su búsqueda del *terroir*, de los sabores auténticos. Otra mirada, muy interesante, sobre

el mundo del vino y sus críticos.
La batalla por el vino y el amor
Alice Feirin
Ed. Tusquets. 20 euros.

La importancia del suelo



terroirs vitícolas.
Terroirs vitícolas. Definiciones, caracterizaciones y protección
Emanuel Vaudour
Ed. Acribia. 35 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



El bodeguero Félix Solís, nuevo presidente del OEMV.

Estudio del OEMV El bebedor español

El OEMV -Observatorio Español del Mercado del Vino- es una fundación privada, creada a iniciativa de las bodegas españolas agrupadas en la Federación Española del Vino y con fuerte apoyo institucional. El pasado mes de julio eligieron como nuevo presidente a Félix Solís, presidente y consejero delegado del grupo Félix Solís Avantis, que sustituye en el cargo a José García Carrión. Entre sus recientes estudios, el OEMV ha diseccionado la consideración del vino español en los diferentes estados de Estados Unidos y los hábitos de consumo de los españoles, definiendo una tipología no exenta de humor. El 26,4% son Trendy, es decir, seguidores de la moda. Un grupo algo menor, un 24,5% se puede calificar como Ocasional/Interesado y, en tercer lugar, aparecen los Rutinarios (21,5%). El resto: Bebedor Social. Urbanita Inquieto, Tradicional... son grupos mucho más reducidos. www.oemv.es.

En directo a través de Webcast

Presentación de la añada

Dos fincas superiores han presentado recientemente sus nuevas cosechas: Penfolds Wines Australia y la toscana Tenuta dell'Ornellaia. El carismático **vinicultor de Penfolds Peter Gago** ha renunciado este año a su habitual maratón promocional por todo el mundo y ha presentado la Icon and Luxury Collection, con el Grange a la cabeza, a través de **Live-Webcast**. VINUM participó en la cata desde Zúrich y pudo percibir el entusiasmo de Gago aun sin su presencia física. Las preguntas se le enviaban *online* y él las contestaba unos segundos después por vídeo desde Australia.

En la **presentación de la nueva añada de Ornellaia**, por el contrario, hubo apretones de manos reales y brindis con las copas. El **enólogo Axel Heinz** esbozó la añada de 2007 como un año con una maduración lenta de las uvas; el vino, según él, refleja a la perfección el terruño de Bolgheri. El brindis fue a cuenta del éxito récord de la subasta de 23 botellas de gran formato del Ornellaia de la nueva colección L'Armonia Vendemmia d'Artista, creados por los artistas Ghada Amer (Egipto) y Reza Farkhondeh (Irán). La subasta recaudó 167.000 dólares estadounidenses y los beneficios se destinaron al Whitney Museum de Nueva York.



Foto: TrademarkPR

Conversación con Gago: preguntas desde 15 países al mismo tiempo.

Grange 2005

Frutalidad de bayas oscuras combinada con especiadas notas de bodega. En boca, los pilares estructurales característicos del Grange: vigor, concentración y casta, además de plenitud aromática: ciruelas, anís, ruibarbo y roble bien integrado.

Ornellaia 2007

Clara estilística típica del Ornellaia con perfume especiado-complejo (frutas con hueso, vainilla, pimienta, incienso, nueces, yodo) y cuerpo intenso, fogoso, potente en el que los taninos aún se marcan claramente.

Valioso souvenir



Una pasajera de un vuelo a Abidján, durante una escala en el aeropuerto Charles de Gaulle de París, adquirió tres botellas de vino en una tienda del aeropuerto. ¿Qué tiene esto de particular? Nada, excepto el hecho de que se trataba de grands crus de la Borgoña por un valor total de 29.700 euros: una *jeroboam* (tres litros) de **Romanée-Conti 1986**, ella sola por un valor de 25.000 euros, un La Tâche 2004 y un Montrachet 2001. La compradora pagó el precio sin inmutarse, según declaró Olivier Onckelet, de la Boutique Pure and Rare, donde tuvo lugar esta venta récord.

Amarone obtiene la DOCG

Foto: Sabine Jackson



Con la añada de 2010, **Amarone y Recioto de Valpolicella** podrán embotellarse por primera vez como DOCG. Con ello, uno de los vinos más conocidos de la vertiente sur de los Alpes finalmente ha conseguido dar el salto al Olimpo de la viticultura italiana. Pero los consumidores todavía habrán de tener algo de paciencia: la añada de 2010 no saldrá al mercado hasta 2013.

Foto: Udo Kroener - Fotolia.com



Todos pecadores

Desde 2003, **los vinos y licores están prohibidos** como ingredientes en los **restaurantes de Dubái**. Según el periódico de Dubái *The National*, esta ley se aplicará de manera aún más rigurosa en el futuro tras haberse recibido quejas en el Ayuntamiento por parte de algunos comensales musulmanes que declararon no haber sido informados del contenido de alcohol en los platos, habiendo disfrutado así de placeres prohibidos sin quererlo y debiendo ahora hacer penitencia por este pecado. Los cocineros afectados se han puesto a la defensiva y están intentando llegar a un acuerdo con las autoridades. Alegan que el alcohol, al fin y al cabo, se evapora con la cocción, pero que sin el vino como ingrediente ciertas salsas perderían su sabor... y ellos su clientela.

Laguna mía

En el siglo XV fue un auténtico éxito de ventas, luego cayó en el olvido y ahora se está redescubriendo: hablamos del **vino de la Laguna de Venecia**, que se llamará Venissa y cuyas uvas se cultivan en la isla de Mazzorbo. El vinicultor Ginaluca Bissol y el enólogo Roberto Cipres-

so han sido los que han devuelto a la vida este vino de la Laguna. Cinco años ha durado este proyecto de investigación, en cuyo marco se ha plantado un viejo viñedo de cepas Dorona, la base para elaborar este vino blanco. El primer Venissa saldrá al mercado en el año 2011.



Foto: Johanna Mühlbauer - Fotolia.com

Dulce música futura: si el canto del gondolero se acompaña de una copa de vino local, el paseo por el canal será aún más bonito.

El horóscopo del vino

Lo que bebe **Leo**
Vinos para lucir



Si por ellos fuera, harían girar el mundo en torno a su personalidad. Nada les satisface más que el protagonismo. O quizá sí: la belleza y el lujo, algo que puede simbolizar el brillo dorado, sea el oro como metal o las burbujas que desprende una copa flauta, mejor si es de Champagne, de una casa clásica y exclusiva. Pero su gusto exigente no se basa en la apariencia sino en el conocimiento. De ahí que el mejor regalo para ellos sea un curso de cata en el que compartir con amigos los descubrimientos. Lo lucirán con generosidad porque les encanta reunir a su gente, vestir de gala su casa y cocina... y recibir los merecidos halagos.

Lo que bebe **Virgo**
Selección propia



Pulcros, perfeccionistas y discretos, son compañeros encantadores. Antes de elegir un vino, consultarán todas las guías, compararán las puntuaciones y precios y, en la copa, lo analizarán con talante diseccionador. Así, su bodega es un ejemplo de selección propia y cuidado donde ninguna botella se abre antes del momento óptimo. Lo que más agradecerá como regalo es un precioso libro de bodega o un programa informático en el que controlar las existencias, aunque es probable que ya lo tenga, o -si consigue vencer su timidez-, un tratamiento de vinoterapia en el balneario más impecable.

Lo que bebe **Libra**
Vinos equilibrados



Siempre en busca de la armonía, los Libra se cuentan entre los más encantadores, afables y sociables del zodiaco y los más dotados para actuar en equipo. Curiosos, amantes de los placeres y de la belleza elegante, rebuscan en las estanterías de la vinoteca más preciosas de su entorno hasta descubrir variedades nuevas, procedencias insólitas, vinos con historia. Puede que se deje dominar por un vendedor incisivo y acabe comprando algo ajeno a sus preferencias, pero al abandonar la tienda ya sabe con cuál de sus amigos -a los que escucha y conoce bien- compartirá esa botella. El mejor regalo: una visita a una nueva bodega.

intimísimo

Ángeles Caso

Podríamos decir que es monárquica de izquierdas. Periodista, último premio Planeta. Sólo está segura de que nunca estará lo suficientemente segura de nada.



Perfil

Asturiana, periodista, licenciada en Geografía e Historia, habla inglés, francés, italiano y portugués. Ha ejercido el periodismo en radio, televisión y prensa escrita. Premio Fernando Lara de Novela en 2000, Premio Planeta 2009 con su novela *Contra el viento*, después de haber quedado finalista en el mismo premio con su novela *El peso de las sombras*. El peso de la fama lo lleva con disgusto, pero con una dignidad envidiable, con los pies en la tierra.

1. En dos palabras, ¿cómo te sientes mientras escribes?

Normalmente mal... Casi siempre me siento bastante insegura, nunca sé muy bien si lo que estoy haciendo tiene o no algún valor. Supongo que en esto debe de haber algo masoquista porque, a pesar de todo, no puedo evitarlo.

2. ¿Qué copa eliges junto al ordenador para narrar una escena erótica?

La verdad es que bebo muy poco. Y cuando escribo, absolutamente nada. Pero puesta en esa circunstancia, elegiría un buen champagne.

3. Tu ciudad favorita...

Viena. Me gusta esa sensación de que bajo su apariencia tranquila, de ciudad ordenada y perfectamente europea, corren un montón de corrientes subterráneas que pueden producir hechos extraños en cualquier momento. Me impacta mucho lo que fue esa ciudad, por ejemplo, a principios del siglo XX.

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. La mayor injusticia social...

Supongo que son demasiadas. Pero, en general, la crueldad que a menudo se ejerce con los más débiles, las mujeres, los niños, los ancianos, los vencidos en las guerras...

6. ¿En qué desearías reencarnarte?

En una piedra. Pequeña, invisible y muy resistente. O, como mucho, en un perro bien tratado.

7. ¿Qué te sugiere la palabra "dios"?

Rechazo. Si creyera en él, supongo que me sugeriría cabreo. ¿Cómo puede uno ser dios y permitir que el mundo vaya como va?

8. Ese pequeño fetichismo...

Los pantalones apretados (de los hombres, quiero decir).

9. Un viaje soñado... incluso a otro Planeta

El Tíbet. Y subir al Everest, claro. Puestos a soñar...

10. Un momento en el que te hayas sentido inmensamente feliz por ser mujer.

Cuando mi hija era pequeña y se cogía fuertemente de mi mano para caminar por la calle.

11. Y en otro, inmensamente desgraciada.

Mientras sostenía la mano de mi padre en su último minuto.

12. ¿Monárquica? ¿O la Fundación Príncipe de Asturias es solo un trabajo?

Soy de izquierdas, pero en eso vivo una contradicción: prefiero a un rey educado para ejercer su profesión que a ciertos políticos sentados en el trono de presidentes de la República. Y no quiero dar nombres...

13. Dime un deseo y con qué brindarías si lo consigues.

No tener que maquillarme ni un solo día en unas cuantas semanas, después de las muchas veces que he tenido que hacerlo para fotos y actos durante este año "planetario". Brindaría con champagne, aunque un buen cava también podría ir bien.

rápido y directo

- | | | |
|---|---|--|
| ☒ ¿Literatura | o | ☐ Periodismo? |
| ☒ ¿Carne | o | ☐ Pescado? |
| ☒ ¿Blanco | o | ☐ Tinto? |
| ☐ ¿Horno | o | ☒ Cazuela? |
| ☒ ¿Cuchara | o | ☐ Tenedor? |
| ☒ ¿Comer | o | ☐ Cocinar? |
| ☐ ¿Otoño | o | ☒ Primavera? |
| ☐ ¿Falda | o | ☒ Vaqueros? |
| ☐ ¿Coche | o | ☒ Avión? |
| ☐ ¿Rosa | o | ☒ Lavanda? |





Entre dos riberas

Atesora la Galicia interior ese universo mágico que tanto impresiona cuando se pisa por vez primera. Es una sensación etérea, inexplicable, que se percibe en su granítica consistencia, en la exuberante naturaleza vegetal, sobre sus antiguos santuarios, en el interior del verde paisaje y sobre todo en sus aguas, sus cristalinas y omnipresentes aguas que por todos los lados fluyen, corren o se amansan dando vida y esplendor al paisaje. Y en medio de todo este entramado de extremada belleza, el vino, como la primera expresión del sentir gallego. Ourense y Lugo, dos provincias salvajes, de espléndido entorno, han sabido conservar un viñedo ancestral dispuesto en los lugares más inverosímiles, sobre sus campos abiertos, sobre la dificultosa ribera o sobre sus precipicios de imposible trato, nos ofrecen dos de los vinos más originales de España: los blancos de Ribeiro y los tintos de Ribeira.

Texto: Bartolomé Sánchez. Fotos: Heinz Hebeisen.



A la izquierda, el enólogo Álvaro Bueno, de Lagar do Meréns, en Arnoia. Derecha, señal de la ruta de los Vinos del Ribeiro. Abajo, el cineasta José Luis Cuerda, propietario de Producciones Amodiño, en Gomariz.

Ribeiro

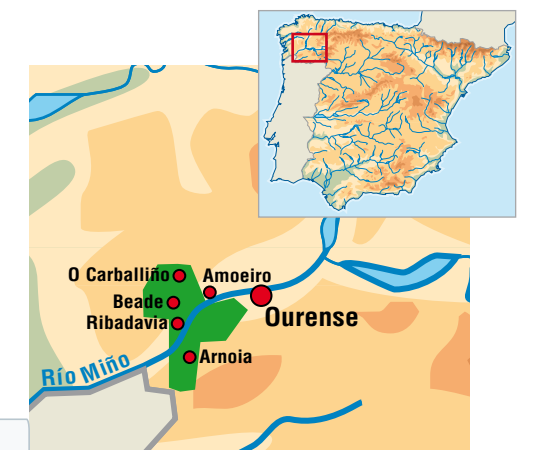
Un viaje al futuro

El Ribeiro opta decididamente por recuperar el prestigio que tuviera antaño de la forma más inteligente y sencilla: ofreciendo una calidad óptima con la utilización sabia de sus variedades más originales.

Ya no cuela aquel vino perverso, de aciagos recuerdos, de tazas teñidas y ardores de estómago. Ni siquiera se busca, como antaño, ese blanco insípido y falto de personalidad que arrasaba años atrás en los supermercados y restaurantes gallegos de medio pelo. Hoy en día si se quiere estar en la vanguardia hay que huir de tópicos, de soluciones fáciles, de la utilización de materia prima procedente de cosechas abundantes o de cepas "importadas" en el pasado siglo. Los vientos de la modernización pasan inexorablemente por la recuperación de las variedades autóctonas. Y en esta tesitura se encuentra Ribeiro, una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España. A su comarca, atraída por su fama, acude gente de diferentes sectores económicos y profesionales, ligados o no al vino, pero deseosa de trabajar, de aprovechar las envidiables condiciones que ofrece su tierra y sus microclimas para dar rienda suelta a sus sueños y aficiones.

Ribadavia es reconocida como la capital del vino de Ribeiro. Es una pequeña ciudad tranquila y armoniosa. Su conjunto histórico, declarado de interés cultural nacional, conserva una espléndida jude-

ría, edificada en sólido granito. Pero ante todo es un centro vitícola. Por poner un ejemplo, es una de las pocas poblaciones españolas que posee en pleno centro, justo al lado de uno de sus más imponentes "rascacielos" -un edificio de diez pisos-, una viña de poco más de una hectárea, dispuesta en *socalcos*, encima de una pequeña bodega de las llamadas *de garaje*. Su excelente vino se llama "Adega do Moucho", y es de Francisco García, uno de los casi noventa *colleiteiros* que en estos momentos mejor



Desde hace una década, Ribeiro ha centrado su empeño en revindicar las variedades blancas autóctonas, su mejor carta de presentación, como la Treixadura, acompañada de Albariño, Torrontés, Godello y otras minoritarias, como Lado y Albilla. Cultivadas en un clima atlántico, a orillas del río Miño, sobre suelos de origen granítico. Allí conviven las grandes bodegas clásicas y las cooperativas con los llamados *colleiteiros* (cosecheros), productores independientes, de negocios familiares, con escasa producción y radio de venta local. Esta mezcla de posibilidades hace que el Ribeiro todavía conserve su aire rural, tradicional, aunque las nuevas tecnologías vienen en ayuda de una viticultura modernizada. El reto más inmediato es la recuperación de los tradicionales tostados dulces que le dieron fama en siglos pasados, y la llegada de los primeros grandes tintos refinados, todavía en desarrollo, pero con un futuro prometedor.



Arriba, Eduardo Rodríguez, propietario de Bodegas Eduardo Peña, en Castrelo de Miño .
Abajo, pulpeiro oficiando al aire libre en el Pazo Casanova.

consiguen captar el sabor del terruño. La figura del elaborador-viticultor -que es lo que viene a decir- es un bien de gran importancia en esta denominación, elemento que, desgraciadamente, se encuentra en muy pocas denominaciones. Es un artesano que solo elabora las uvas que cosecha, con un límite de producción de 60.000 litros al año. Emilio Rojo o Vilerma son dos ejemplos de los más mediáticos y sobresalientes, pero en estos momentos son multitud los que destacan, con vinos que subrayan sobre todo la expresión del terruño.

Las tribulaciones del pulpo

Si Paul, el pulpo adivino, hubiese siquiera intuido la cantidad de congéneres suyos que se sirvieron en el Pazo Casanova, poco antes de predecir las victorias encadenadas de la selección española de fútbol, lo más seguro es que hubiera usado toda su influencia para que los astros destinaran otra suerte muy distinta a *La Roja* en Sudáfrica. Porque bajo el empuje de aquel hermoso pazo, las bandejas de este cefalópodo, sabiamente cocinado, en su perfecto



punto, se convirtieron en el único objeto de deseo. Según la sabiduría popular, había sido preparado por los mejores "pulpeiros do mundo". Dicen que no hay mejores cocinantes de este octópodo que los de Ourense. La fama les viene de cuando el todopoderoso monasterio cisterciense de Oseira regía sobre un gran número de poblaciones gallegas. Sus dominios llegaban hasta el coto de Marín, población marinera famosa por

A destacar

Algunos vinos del Ribeiro muestran como pocos las raíces donde han nacido, el acento del terruño, y una soberbia personalidad.

16,5 Puntos

Eduardo Peña

Eduardo Peña'09

Su vino posee esa nobleza de los grandes ribeiros que bascula entre la frescura de un vino joven y la complejidad de los reservas.

A. Cajide Gulín

Sameirás 1040'09

Un blanco distinto, donde los aromas de flores y fruta fresca se funden con un acusado recuerdo mineral. Un vino para guardar y, sin duda, para recordar.

Vitivinícola do Ribeiro

Tostado de Costeira '07

Guarda un excelente equilibrio entre un dulce elegante y una fresca acidez que le confiere viveza. Refuerza la sensación y los recuerdos dulces una legión de intensos aromas de membrillo y orejones.

María Álvarez Serrano

Coto de Gomariz Colleita Seleccionada 08

Ha sufrido un complicado trabajo de fermentaciones en acero inoxidable y barricas de roble de 500 litros, además de una crianza sobre sus lías. El resultado final es de una notable complejidad.

Viña Meín

Viña Meín Barrica 2008

Una especiada madera, rica en matices sostiene, que no destruye, el abanico varietal de este vino al que le auguramos una larga vida por delante.

los soberbios productos que atesoraban sus aguas costeras. Eran tiempos en que las rentas a la Iglesia se podían pagar en especie. Así que el inigualable pulpo de Marín se curaba al aire y al sol para asegurar su conservación en su largo viaje hasta el monasterio. De esta suerte, los habitantes de Carballiño y aldeaños se especializaron en regenerar, cocer y darle el punto exacto a un alimento, convertido en manjar, que hoy es patrimonio cultural de toda Galicia. Y así continúan.

El Pazo Casanova es una de las bodegas más dinámicas de la Denominación. Solo elaboran 35.000 botellas, pero Carlos de la Peña, su director, espera llegar pronto a las 70.000. Oficia de enólogo Andrés Fernández, pero pueden presumir de contar entre sus asesores a los prestigiosos enólogos Ana Martín y Pepe Hidalgo.

Homenaje a las heroínas

Eduardo Rodríguez es uno de los más conocidos hosteleros de Ourense. Empeñado en recuperar la tradición familiar, compró cinco hectáreas de un precioso viñedo que mira al embalse de Castrelo de Miño, y en medio de la impresionante ladera construyó una coqueta bodega. Se buscó un enólogo de prestigio, y lo halló en la persona de Álvaro Bueno. Pero sus vinos parecen representar un homenaje a sus heroínas: el primero, a su madre, fallecida cuando él solo era un niño. A su vino máspreciado le llama Eduardo Peña, anteponiendo el apellido materno. Al segundo blanco le ha puesto María Andrea, en honor a la heroína orensana de este nombre, una Agustina de Aragón gallega, pero contra los ingleses. El viñedo es cuidado ecológicamente, sin utilizar productos sistémicos.

Recién llegados a Lagar de Merens, sirvieron un vino tinto de espectacular botella y de nombre que más bien parecía un jeroglífico, *30 Copelos*, que se podía distinguir entre tanto diseño. Incapaz de descifrarlo eché mano al recurso más lógico: preguntar por su significado a José Merens, su autor. Resulta que el *copelo* es

una medida métrica típica de la comarca, y mide 21 m². La sencillez del lagar, un edificio hecho en granito sobre una gran roca del mismo material que además formaba parte de los cimientos, concede austeridad a la bodega. Bajo el impulso de José Merens, empeñado en que sus vinos sobresalgan, que ha contratado a Álvaro Bueno (un enólogo que parece prodigarse) para dirigir su producción, algo más de 16.000 botellas, con la uva arrancada de sus 2,5 hectáreas, divididas en ¡114 parcelas! Tintos elaborados tipo Borgoña, con algo de raspón en las fermentaciones, pero con la garra de las variedades de allí: Sousón, Ferrón, Brancellao o Caiño tinto. Para guardar durante un largo periodo. Los blancos son suaves, con un tono amielado que aporta complejidad.

Los pasos ligeros de los gigantes

La *Vitivinícola do Ribeiro* es un ejemplo para toda España. Inaugurada en 1968, es capaz de canalizar la materia prima que aportan sus más de 800 socios, además de la que aportan sus 85 hectáreas de viñedo (dentro de un proyecto de 130) que la cooperativa tiene en propiedad. En sus instalaciones se elaboran de 4 a 6 millones de kilos de uva, según venga la cosecha. Y lo hace extraordinariamente. Es capaz de elaborar hasta ocho vinos distintos, de los que sobresalen con fuerza sus *Viña Costeira*, sus *Colección Costeira*, y sobre todo su *Tos-*

tado de Costeira. Pero ante tal volumen, cabría preguntarse si sus pasos no serán los de un gigante, faltos de dinamismo, de reacciones lentas ante cualquier problema. Pues todo lo contrario, en cierto modo se comporta como una pequeña bodega en constante innovación, especialmente atenta a la comunicación con el cliente, promoviendo concursos de cata a cargo del enólogo Manuel Castro, que ha convertido el "aula Costeira" y su página web en un centro de difusión de la cultura enológica. Y cuando elaboran un licor café, echan mano nada menos que a la materia prima de Jamaica, una de las mejores del mundo.

"Únicamente podemos vislumbrar con claridad el futuro si hacemos las cosas bien"

Luis Anxo Rodríguez Vázquez
Presidente de la DO Ribeiro

El otro gigante del Ribeiro es la bodega de los Méndez, Bodegas Campante. Elabora nada menos que dos millones y medio de botellas y parece que hay relevo generacional: las hermanas Ana y Laura Méndez están involucradas en el trabajo de dirección, aunque el padre, José Luis Méndez, continúe en plena forma. Viene a corroborar esta casa que la famosa teoría errática de que las bodegas grandes no pueden elaborar vinos con personali-



Exposición en el Coto de Gomariz de las botellas de vino y los correspondientes suelos donde crece cada varietal.



Ana Méndez, de Bodegas Campan-
te, en la Finca Reboreda, en Puga.
A la derecha, dos *tostados* del
Ribeiro, una tipología recuperada.



dad es todo un mito; su *Gran Reboreda* lo desmiente, y sobre todo su *Tostado Alma de Reboreda*, un vino tan delicado y original, que parece, efectivamente, que su ánimo te reconforta..

“El Ribeiro tiene muchas caras, muchos acentos, moitas terriñas, distintos estilos... Hacemos vinos para el consumo cotidiano, buenos, y asequibles”.

Manuel Castro
Vitivinícola do Ribeiro

Ribeiros del Avia

Con el objeto de realizar acciones de promoción conjuntas se ha creado una asociación de bodegas en el Ribeiro. Se llama “Ribeiros do Avia”, y a ella pertene-

cen cuatro de las bodegas más inquietas de la Denominación. Viña Mein, Coto de Gomariz, Produccións Amodiño, y Casal de Armán. La pionera en su aventura internacional es Viña Mein, escaparate de las soberbias virtudes de esta hermosa comarca. Sus vinos blancos son un excelente ejemplo de longevidad. Produccións Amodiño elabora el *Sanclo-dio*, que es el benjamín de la casa. Esta bodega de sonoro nombre pertenece a José Luis Cuerda, uno de nuestros más reconocidos directores de cine. El Coto de Gomariz cuenta con una trayectoria envidiable. Es propietaria de 27 hectáreas de viñedo, uno de los mayores de la comarca, muchas de ellas en las zonas altas. Sus vinos blancos son sin duda los más logrados, algunos de auténtica belleza, pero sus tintos son los de mayor personalidad de todo el Ribeiro.

Presidente de la D.O. Ribeiro

Luis Anxo Rodríguez Vázquez



Se define así mismo heredero de aquellos colleiteiros del siglo XVI que con su excepcional trabajo encumbraron al vino de Ribeiro a la gloria internacional. Luis Anxo Rodríguez Vázquez llegó a la presidencia hace tres años, en plena época de remodelación del viñedo, cargado de ilusión y de confianza en el futuro. Aunque es nuevo en las difíciles tareas de la administración y la organización del Consello. Antes ya había trabajado como técnico, además de enólogo en la Estación Enológica de Galicia. Todavía le sobra tiempo para su pequeña bodega llamada “Viña de Martín”, dicho sea de paso, una de las que elaboran los vinos con más carácter de toda la D. O. Su mayor ilusión sería asistir a la reconversión de todo el viñedo de la Denominación a cepas de variedades autóctonas: “Estamos llegando al final de un periodo de transición, espacio que hemos tenido que atravesar para mitigar la influencia de viñedos donde la Palomino dominaba, volver a estos fragantes blancos, plenos de personalidad que dan nuestras variedades”. Opina que aquellos vinos baratos muy populares de antes ya no tienen salida. “Los vinos de dos euros no son rentables, esperemos que desaparezcan pronto”. Cuando se le pregunta qué le sobra y qué le falta a la denominación, responde si titubeos. “Debemos encaminar nuestros pasos hacia la calidad máxima, es esencial si queremos recuperar el sitio que tuvimos y que nos corresponde por historia y por la calidad y originalidad de nuestros vinos”.

El vino de todos los días

Más de 1.300 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.

Ya a la venta



De arriba abajo, Tito Levoso, motor incombustible de la Cooperativa do Ribeiro. Faustino Sotelo, gerente de Pazo Casanova, en Santa Cruz de Arrabaldo. Y viñedo frente al Monasterio de San Clodio, en el corazón del Ribeiro.

Casal de Armán, dirigida por los hermanos González Vázquez, es como las navajas suizas: dispone de todas las instalaciones posibles para dar placer a los sentidos. Desde una casa rural con muy pocas habitaciones para salvaguardar la paz y la tranquilidad del viajero, a un restaurante donde se come bien. Pasando, claro está, por una bodega convenientemente pertrechada. Su vino blanco es de una calidad muy notable.

Tostados de dulce miel

Uno de los grandes pasos que ha dado el Ribeiro ha sido la recuperación de este vino ancestral. Ya hay tres acogidos a la Denominación de Origen. Es un vino original, que se dejó de hacer por su costosa elaboración y el escaso rendimiento que se obtenía de las uvas. Elaborado principalmente con Treixadura, se utilizan

“La evolución de nuestra bodega nos ha permitido sacar el máximo partido a las uvas autóctonas”

Ana Méndez
Bodegas Campante

uvas pasificadas a cubierto durante más de dos meses. Hay distintas versiones de cómo pasificar la baya. En el Tostado de Vitivinícola do Ribeiro, se pasifica la uva sobre cestas y se les da la vuelta a menudo para evitar su putrefacción. En el de Bodegas Campante, el racimo se cuelga del techo, la forma española más tradicional para la conservación de las uvas hasta Navidad. Dos formas distintas, aunque de un resultado similar.

El Ribeiro, al fin, ha encontrado sus distintos caminos para alcanzar aquella fama que lo situó entre los mejores vinos del mundo.



Ribeira Sacra Donde vive Mencía

Los viñedos de la Ribeira Sacra mantienen el equilibrio en terrazas imposibles al borde del precipicio. Por eso se conoce su laboreo como viticultura heroica. Sus vinos, elaborados en su mayoría con la variedad tinta Mencía, han logrado captar ese vértigo y vitalidad, y aportan una forma original al panorama vinícola internacional.

Levan desde el tiempo de los romanos (si no antes) trabajando esos socalcos de imposible desnivel, de vistas espectaculares, de esfuerzos sin cuento para arañar a la tierra una materia prima de excelente calidad. Pero a medida que se conocen sus vinos, que viajan fuera de su comarca, van conquistando el paladar de los buenos conocedores y de los consumidores que buscan alguna alternativa a los aromas, colores y sabores de las Tempranillo, Garnacha, Cabernet y tantas uvas famosas.

“O Cabo do Mundo” no es, como podría inducir su nombre, un inhóspito y pelado peñasco que sobresale en el Atlántico, azotado por todos los vendavales huracanados del planeta o acosado por gigantescas olas. Es justo lo contrario. La visión de este lugar, regalo de la naturaleza, transmite un gran sosiego y calma a quien tiene la suerte de contemplarlo. Es el más impresionante meandro que forma el río Miño en toda la Ribeira Sacra. Sus riberas se encuentran cubiertas de un exuberante verdor, y las empinadas laderas que miran al sur y al este principalmente, se hallan ocupadas por un precioso y arriesgado viñedo.

Precisamente en el centro de toda esta belleza se encuentra Adegas Moure. No resulta fácil separar la vista de sus ventanales para concentrarse en la cata, aunque los vinos tengan la calidad de la amplia gama de los “Abadía da Cova”, que nos prepara José Manuel Moure (ver nuestro vi-

deo en www.youtube.com/user/MiVinoVinum). Pese a ser un edificio alto, se han cuidado mucho de no romper la estética del lugar. Y eso que tiene que competir con la preciosa iglesia y abadía románica de A Cova, joyas del siglo XII, a un paso de la bodega. José Manuel siempre te sorprenderá con una novedad, a poco que tardes en pasar por su casa. La última es la remodelación en la antigua bodega, reconvertida en un lagar-boutique donde se elaborarán sus vinos de selección y crianza. Ya comienzan a llegar los pequeños depósitos o conos de madera, barricas nuevas para una producción de no más de 29.000 botellas. También es novedad interesante su vino llamado “Cuatro Pagos”, elaborado sobre lías y en barricas nuevas francesas de 400 litros. Es de Mencía y con un poco de Arouxa (Tempranillo), de la que solo hay 4.000 botellas. ¡Ah!, y se llama “Cuatro Pagos” con toda lógica, porque sus uvas proceden de Amandi, Espasante, Vilachá y Esperón.

Cosecheros de ilusión

Por estos pagos suele vivir gente muy especial. Cuando conocí a Suso Verao intuí que dialogaba con una de esas personas fuera de lo común. Porque pocas veces he conocido seres tan enamorados de su tierra, de sus costumbres, de su lengua, y hasta del aire de su Galicia natal, como este profesor de instituto metido a bodeguero entre clase y clase. Como hechizado y gobernado por aquellos precipicios, aquellos socalcos



La D.O. Ribeira Sacra no para de recabar elogios de la crítica nacional e internacional. Una tierra complicada para el cultivo de la vid, de tortuosos barrancos, pendientes vetiginosas que mueren en los ríos Sil y Miño, en suelos, principalmente, de pizarra. Es lo más parecido que tenemos al valle del Douro portugués. Aquí se elaboran espléndidos tintos con la elegante Mencía, además de una gran diversidad de variedades autóctonas como Brancellao, Merenzao, Garnacha Tintorera, Sousón, Caiño Tinto, Mouratón y algo de Tempranillo. La moderna elaboración ha traído tintos extraordinariamente profundos, equilibrados y elegantes. La asignatura de los vinos blancos, con variedades muy similares al Ribeiro, está todavía gestándose, aunque ya hay muy buenos ejemplos. La nueva cara de Ribeira Sacra son bodegas con mejor tecnología, nuevos inversores llegados de todos los rincones de España, y elaboradores independientes com ideas nuevas.



Vendimia a orillas del Miño, en Abadía da Cova.

de devastador desgaste físico. Su minúscula bodega está situada en un precioso lugar a pocos metros del precipicio, en la vieja casa familiar, sometida a una lenta y costosísima restauración. Los minúsculos majuelos que surten a la bodega pertenecen a él, a su hermano Manuel, o a su amigo José Manuel Castroseiros, socios ambos en este emocionante compromiso que significa el cuidado de una viña que en aquellos vericuetos alcanza la categoría de aventura. A una de estas parcelas sólo se puede acceder en barca. El laboreo y recolección se acometen desde el agua, pues no hay caminos (ni siquiera esas trochas de cabra habituales) que lleguen hasta sus cepas.

Este año se ha logrado el más difícil todavía: debido a unos ajustes y arreglos de las compuertas del cercano embalse de San Estaban, las aguas han bajado nada menos que 32 metros de desnivel por debajo de la viña. Todavía no han diseñado accesos que sustituyan al camino de agua desaparecido, pero juran que no piensan dejar que las uvas se pierdan, por muy inaccesibles que estén.

La primera de la Ribera

Al notable edificio de Rectoral de Amandi (la bodega más grande de toda la Denominación) le van a cubrir de tablas de distintos colores. Es un conjunto que se distingue desde muy lejos, pues

por algo está ubicado en un enclave estratégico. En la Dirección General de Patrimonio han decidido que envolver un notable edificio de piedra de esas características con madera de distintos matices queda más integrado en el paisaje. Ellos sabrán: para gustos...

La familia propietaria de la bodega se está rehaciendo de la terrible desgracia que significó la muerte del patriarca Manuel Vázquez un mes antes de la vendimia de 2009. La viuda, Plácida Vázquez, junto a sus hijos Manuel y Miriam, ha tomado las riendas de su destino con decisión. Se elaboran en esta bodega alrededor de dos millones de botellas del vino tinto que primero levantó el vuelo hacia el exterior. Plácida confía plenamente en la profesionalidad de sus hijos, mientras se involucra de lleno, entusiasmada, con la línea de cosméticos relacionada con los productos de la uva Mencía y del vino de Amandi, proyectada por ella misma. Se llama *Sybaria de Amandi*, y solo se podrá disponer y aprovecharse de sus ventajas, casi milagrosas, como todo lo que sale de la uva, en los Spa de alta categoría y en los institutos de belleza.

Atracción vital

Es curioso que estos trabajosos viñedos, aferrados a imposibles laderas y precipicios, tengan tanto atractivo para gente *de mundo*, habituada a dirigir

A destacar

La Ribeira Sacra es de esas comarcas vinícolas consideradas como “emergentes”. Sus vinos, florales, profundos, originales, son una receta perfecta contra el aburrimiento y el gusto uniformado.

16,5 Puntos

Dominio do Bibei Lacima'02

Un vino bastante alejado de los tintos de la Ribeira, con notables tonos de crianza en barrica y mucho cuerpo. Para gozar de su complejo buqué es imprescindible decantarlo antes.

Regina Viarum
Regina Viarum Mencía '09
Este 2009 está un punto más cubierto que lo habitual. Posee toda la intensidad aromática de los grandes vinos, de fruta roja y mineralidad a flor de piel.

Adegas Moure Cuatro Pagos'

Un ensayo de unir en matrimonio a la Mencía con algo de Arouxa (Tempranillo) en barricas de roble francés. El resultado es un enlace matrimonial bien avenido y de un gran equilibrio tánico.

Adega Algueira
Algueira Blanco Crianza'07
Godello, Treixadura, Albariño: una terna poco vista en los pizarrosos socalcos de la Ribeira Sacra. Espléndido trabajo sobre lías en barricas de roble francés. Muy original.

Adega Lobeiras
Priscillvs'09'
Un vino diferente, muy personal, con buena carga mineral que remite al terruño, de frutalidad intensa y delicadas notas florales, de paladar fresco y gratificante, y acusada fragancia final.

grandes proyectos triunfantes. Como Horacio Gómez, ex presidente del Celta de Vigo, de aquel club grande, de los años heroicos, en los que el equipo era capaz de pasearse por los estadios de Europa sin el menor complejo. Posee este hombre de negocios también el agua Fontecelta, con seguridad mucho más rentable que el vino de estos lares. Pero, como buen gallego, es una mezcla de romántico y aventurero. Su bodega se llama *Regina Viarum* (Reina de los caminos), y sus vinos han aprendido a transitar los caminos de los premios y la calidad. Su último fichaje sobresaliente ha sido el enólogo Pablo Ibáñez, excelente profesional curtido en varias zonas de España, en especial en Rías Baixas.

Las bodegas de la zona son, en buena parte, salidas de la tradición de cada casa, del gusto por elaborar su propio vino. Por lo tanto solo elaboran unos millares de botellas, con uva cultivada en tierra propia, en parcelas famosas por la elevada calidad de su materia prima. Pero Marcelino Álvarez González se encuentra en el mundo del vino por pura afición al viñedo. Le gustaba tanto la Ribeira Sacra que pacientemente fue comprando parcelas hasta juntar unas seis hectáreas con las que sacó al mercado el primer vino, allá a principios de los años noventa. Ahora en su pequeño lagar hace unos 15.000 litros de vino. Marcelino I, se llama su Mencía, y es uno de esos tintos sabrosos, expresivos y con un temperamento apasionante. En su bar A Bodega de Marce, sito en Sober, todos los 12 y 28 de cada mes aumenta espectacularmente su clientela. Cualquiera forastero se preguntará el motivo de tanta aglomeración. Pero créanme, hay una razón muy poderosa: instala allí sus reales una de las mejores pulpeiras de Carballiño (que es decir mucho), que lleva todos los utensilios, agua incluida, para cocer el sabroso manjar.

Revolución en el Bibei

Para llegar a la *ribeira* del río Bibei, hay que armarse de paciencia. Allí se encuentran las mayores alturas dentro del territorio que abarca la D.O., y las carreteras son extremadamente sinuosas. En los últimos tiempos su fama ha crecido notablemente porque una de las bodegas con mayor futuro comienza a sacar sus productos. Se llama Dominio do Bibei, y pertenece a un grupo empresarial que prefiere que estos protagonistas, los de salir en los papeles, se los lleve el equipo que trabaja en la bodega. Y a



De arriba abajo, Xesús Veroa, tras la etiqueta de su vino Priscillvs en Barrantes, Sober. Plácida Vázquez, de Bodega Rectoral de Amandi. Y Marcelino Álvarez, de la bodega Marcelino I, en A Carqueixa, Sober.

fe que lo deja en buenas manos. Porque se trata de un equipo joven y dinámico, encabezado por David, donde también juega un papel fundamental Laura Lorenzo (ver nuestro video en www.youtube.com/user/MiVinoVinum), enóloga a la que

“El gran reto de nuestra comarca es lograr el recambio generacional”

José Manuel Rodríguez
Presidente de la D.O. Ribeira Sacra

le encanta investigar, Jesús Prieto, un ecologista en las tareas del campo, ambos gallegos y amantes de su tierra, con la asesoría de los famosos enólogos del Priorat René Barbier y Sara Pérez.

Posee la empresa 32 hectáreas de viñedo, suelos muy variados, de origen granítico, de arenas, de esquistos, de arcilla y, cómo no, de pizarras. El edificio

Presidente de la D.O. Ribeira Sacra

José Manuel Rodríguez



Es un experimentado presidente, posiblemente el más veterano de toda Galicia. Algo verán en él sus paisanos cuando ha salido elegido en todas las elecciones que ha celebrado el Consello Regulador desde 1991, antes de constituirse en Denominación de Origen, ya en 1996. Es una persona que no solo se dedica a trabajar por el presente, lo que realmente le preocupa es el futuro. “El gran reto de nuestra comarca es lograr el recambio generacional, que los jóvenes se involucren en un trabajo tan dificultoso como es conservar nuestro viñedo. La clave está en ver si somos capaces de mantener la calidad del producto, y además, si conseguimos darlo a conocer en lugares donde ni siquiera han oído hablar de nuestros vinos”. Es consciente de que trabajan, atienden y custodian uno de los viñedos más espectaculares del mundo, pero también es realista: “Las viñas se salvarán siempre y cuando sepamos sacar rentabilidad, que esto no es solo romanticismo, al fin y al cabo es economía”. Su gestión arroja unos resultados espectaculares, la D. O. ha crecido de forma continua en estos años, de las 30 bodegas que iniciaron la aventura ahora son alrededor de cien. Los viñedos se han extendido hasta las 1.255 hectáreas de la actualidad, cuidadas por 2.811 viticultores. En fin, de los primeros 350.000 primeros kilos de uva recogidos, pasan ahora de los cinco millones. Su previsión a medio plazo es muy optimista: “Nosotros estamos en una posición de privilegio, vendemos el vino que sale con nuestra contraetiqueta, y eso en los tiempos que corren es todo un logro”.

cela a parcela. Embotellan varios vinos, tintos y blancos. *Lacima* es su tinto más considerado, extraído de cepas cuya producción no supera los 400 gramos. *Lalama*, también es un tinto de guarda, donde la Mencía impone su personalidad. *Lapola* es un blanco de guarda con mezcla de Treixadura, Torrontés, Dona Blanca y Godello, aunque ésta sea mayoritaria. Y *Lapena* es un blanco de Godello de excelente expresión. También hacen ensayos muy sugestivos y útiles, como monovarietales de Mouratón y de Brancellao.

Posee *A Mata*, aquella apartada hacienda situada en lo alto de un empinado promontorio, una historia fecunda de luchas y de maquis, de miedos e incendios de posguerra. Fue quemada y abandonada una larga época, hasta que la Guardia Civil se entendió con la familia Álvarez y le vendió lo que quedaba de la casa y 16 hectáreas de campo. La comarca corresponde a la subzona "Quiroga-Bibe" de la D.O. Ribeira Sacra. Ahora Fernando Álvarez y su mujer, Ana María

descanso en aquella finca solitaria. Tan apartada que Diego, su pequeño hijo, es el único niño que alegra la vida con sus juegos y expresiones en muchos kilómetros a la redonda. También han contemplado hacerse un hueco en la explotación del turismo rural, y han aseado una especie de museo donde tratan de explicar los misterios del vino. La contemplación del conjunto agrícola puede recordarnos aquellos primorosos años de sueños de autoabastecimiento, de árboles henchidos de frutos, de un huerto donde se practica la ecología total, de numerosas vacas pastando en las elevadas

El vino se concibe por estos lares como garante del alma gallega, sin importar en ocasiones su calidad, atendiendo más a los aspectos sentimentales. Pero en estos momentos los vinos de la Ribeira Sacra se distinguen sobre todo por su originalidad, por su perfil elegantemente atlántico, por representar la alternativa a otros sabores a los que estamos más apegados. No cabe duda: los frutos de tanto esfuerzo y de tanta gente comienzan a aflorar con vitalidad.

Los amantes del vino y su cultura estamos de enhorabuena en estas verdes comarcas de Ourense y Lugo. Porque, parecido a lo que se cuenta de la península ibérica, cuando un mono podía cruzarla sin pisar el suelo, puede suceder allí. Se consigue hacer un tour por restaurantes, casas rurales u hoteles siempre ligados a una bodega. Unas cuantas propuestas nos caben, pero son multitud.



Hace un año la familia Rubio abrió un precioso establecimiento. Bien surtido de vinos de la Ribeira, quesos de pastor, cerámica de Gundivós... pero sobre todo no dejen de probar la maravillosa bica que elaboran ellos mismos.



Burdeos 2009 El año del equilibrio absoluto

Hubo señales inequívocas. Todo empezó con la explosión de los rosales, que rivalizaban en su afán por florecer más y más, llenando el jardín con el embriagador perfume de sus rosas. Luego vino la cosecha de frambuesas, cuyo peso doblaba las ramas de los arbustos pero, a la vez, a pesar de su gran cantidad, tenían el sabor más delicado y jugoso de los últimos 25 años de nuestra existencia bordelesa. Después llegó ese verano tan especial y el otoño, que parecía no querer terminar nunca. Apenas hubo tormentas, lluvia siempre que era necesaria, días calurosos y noches frescas: la verdad es que en la Gironde nunca habíamos tenido unas condiciones climáticas más equilibradas. Por eso la añada de 2009 necesariamente tenía que salir redonda.

Porque el sol y el calor por sí solos no son garantía de grandes vinos. Se necesita esa especial mezcla de calor y frescor, además de algo de lluvia, que los mejores terruños gestionan tan bien como la sequía. Por ello las muestras de bodega de 2009 no reproducen los aromas frutales, ciertamente seductores pero también algo más simples, de las cosechas de 1989, 1990 o 2005. Al contrario, su aromática más

"Las frambuesas tenían el sabor más delicado y jugoso de los últimos 25 años de nuestra existencia bordelesa."

Rolf Bichsel



bien recuerda a los años clásicos de Burdeos: 1988, 2000, 2002, 2004, 2006 o 2008. Pero poseen más plenitud, potencia y densidad, aunque tampoco les falta frescor.

Actualmente se comparan con frecuencia las cosechas de 2009 y 2005, lo cual es una tontería, pues la de 2005 es de un estilo mucho más tosco. Se basa unilateralmente en la extracción, el vigor y la madurez, y a los taninos les falta finura y pulido final. Sólo fue declarado como uno de los grandes años de Burdeos porque el mundo así lo demandaba. Como mucho, podría compararse con la añada de 2000 (en Pomerol y en algunos terruños de Saint-Émilion con la de 1998) en una variante más precisa y rica en matices. Pero como hace tiempo de esto, y la añada de 2000 en estos momentos se presenta más bien cerrada, en la comparación queda olvidado.

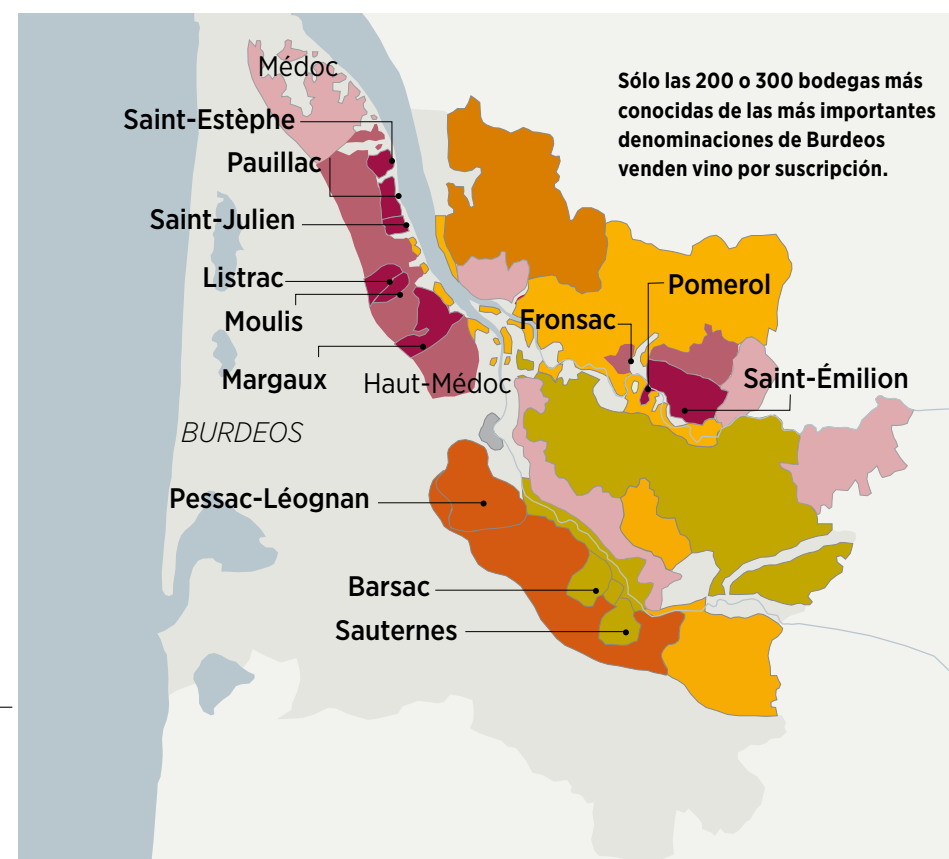
El único contratiempo, el granizo

El único problema de la cosecha de 2009 no fue provocado por la naturaleza, con excepción del granizo que en Margaux y Saint-Émilion causó graves daños. La naturaleza ha cumplido con su obligación, pero el hombre no siempre. Aunque incluso esto es



comprensible y perdonable. Durante años, el trauma de los vinicultores de Burdeos ha sido la insuficiencia de color, azúcar y alcohol en el vino terminado para poder competir con el resto (del sur) del mundo. Todos se afanaban por cosechar uvas más y más consistentes y maduras. Plantaban cada vez más Merlot, acumulaban podas cortas, vendimia en verde, poda de hojas, selección, vendimia lo más tardía posible, concentración del mosto, extracción en bodega, maquillaje de bodega. Los que hayan seguido estos métodos en 2009 tendrán en sus bodegas monstruos pesadamente alcohólicos sin tipicidad alguna. Por ello en 2009 el mayor peligro no era hacer demasiado poco, sino hacer demasiado. Sólo aquellos que se hayan sometido a la naturaleza, el terruño y las leyes del equilibrio y la armonía habrán cosechado verdaderos grandes vinos. El 90% de los vinicultores bordeleses han seguido esta máxima.

La lucida añada de 2009 relegará al olvido la de 2008. Puede que sea una injusticia, pero será bueno para el bolsillo y para el verdadero experto, que más tarde situará los vinos de 2008, dibujados con tanta precisión, al mismo nivel de más de un 2000.



¿Una añada muy cara?

El año pasado, a estas alturas los precios de todas las grandes fincas ya estaban fijados; este año, hasta el cierre de la redacción todavía no ha salido al mercado ni una sola de las grandes fincas de Burdeos. La tranquilidad que reina resulta inesperada incluso entre bastidores. La cosa está clara: según los comentarios entusiastas que ha merecido esta cosecha, que gusta tanto a *modernistas* como a *tradicionalistas*, las fincas deberían salir con precios incluso superiores a los de 2005, el año más caro de la historia de Burdeos hasta la fecha. Si no lo han hecho ya es por la situación económica mundial. ¿Cuánto durará la crisis de Grecia y la (relativa) debilidad del euro? ¿Cuántos vinos *en primeur* se venden realmente a China, el nuevo Eldorado del comercio? ¿El comercio realmente puede permitirse el lujo de una añada de Burdeos tan cara?

Pero las escaramuzas que un año tras otro se libran con los precios sólo deberían afectar indirectamente a los amantes del vino. Aunque los diez o quince vinos que salen a precios extremadamente altos vuelvan a subir, digamos, otro 20 o 30% más, nunca perderán su valor y, en el peor de los casos, son una buena inversión financiera. Y si las fincas menos valoradas también lo hacen, estaríamos hablando de unos pocos euros, como mucho, y esta añada sin duda los vale. Quien no tenga medios como para invertir en unas cuantas cajas, en nuestra guía encontrará toda una serie de vinos que podrá adquirir dentro de dos años, es decir, después del embotellado y por botellas sueltas. Por nuestra parte, seguiremos en la brecha y les informaremos en los próximos números de la evolución de los precios.

El clima

Tras un invierno severo y tormentoso, marzo fue suave y seco. La brotación de las vides se produjo a principios de abril, manteniéndose así en la media de muchos años. Abril fue extremadamente lluvioso, lo que desaceleró el crecimiento, pero el tiempo suave a principios de mayo casi compensó el retraso. Los días 9, 11, 13 y 25 de mayo cayeron fuertes granizos en la Gironde, causando localmente graves daños. Se vieron afectadas más de 15.000 hectáreas de la región bordelesa, sobre todo Saint-Émilion, Margaux y las llamadas Côtes en el Norte. En algunas fincas, las pérdidas de cosecha se sitúan entre el 30 y el 100%.

El mes de junio fue tan seco y agradable que la floración se pudo desarrollar muy satisfactoriamente y apenas se produjo corrimiento de racimos en su formación. También en julio y agosto el tiempo se mantuvo seco y cálido sin excesos. Hubo algunos días de calor pero las noches eran sorprendentemente frescas, lo cual forzó a la planta a un desarrollo más lento, favoreciendo así la concentración de sustancias aromáticas y elevando los niveles de azúcar, todo ello sin perder la acidez. Aunque en los terruños menos favorecidos se llegó a registrar estrés hídrico y bloqueo de la maduración, comparándolo con los años 2005 o 2003 se mantuvo dentro de ciertos límites: justo cuando más se necesitaba, llegaba la lluvia, y nunca demasiada.

Incluso el mes de septiembre fue inusualmente

templado, una vez más con las noches asombrosamente frescas características de este año. Las ligeras precipitaciones en la tercera semana de septiembre fueron providenciales. Redujeron el estrés por sequía sin elevar el riesgo de podredumbre y, en Sauternes, desencadenaron la botritis, gracias a la cual las uvas se concentraron de forma rápida y regular.

La fecha de inicio de la vendimia es decisiva

La vendimia comenzó a finales de septiembre y duró hasta mediados de octubre. El tiempo se mantuvo fabulosamente bueno, no había necesidad de apresurarse y la espera fue la que obtuvo los mejores resultados, pues el contenido de azúcar de las uvas se aproximaba a niveles récord. Determinar la mejor fecha para el inicio de la vendimia este año fue aún más decisivo que en otros para el éxito o el fracaso. Las uvas eran más que dulces (quien haya tenido que chaptalizar en 2009 debería pensar en cambiar de oficio), los aromas por lo general maduros (las notas herbáceas son tan raras en 2009 como los perros verdes), los taninos de los hollejos estaban maduros, aunque algunas pepitas aún eran amargas en algunos casos. Especialmente en Saint-Émilion, algunos vinicultores (y no de los peores) tuvieron que elegir entre lo rústico y lo alcohólico-grueso. La Cabernet (Sauvignon y Franc) ha madurado de modo excelente en casi todas partes, la Merlot se mueve entre la genialidad y la banalidad. A diferencia de años como



“Julio y agosto han sido ligeramente más cálidos, pero también más húmedos que en los últimos años comparables.”

Denis Dubourdieu,
Facultad de Enología de Burdeos

1989, 1990, 2000 o 2005, no es 2009 un año en el que se quede atrás el terruño, pues la maduración óptima ha sido posible en todas las fincas, y ha hecho posible la producción de vinos excelentes incluso en los pequeños terruños. Su complejidad es la de una gran añada clásica, su secreto no reside en la maduración y plenitud, sino en el equilibrio ideal.

Situación hídrica

Los vinos blancos secos han resultado óptimos allí donde el suministro de agua no se ha interrumpido, es decir, sobre suelos fríos que conservan la humedad, como por ejemplo los calcáreos. El Sémillon ha resultado más banal que en los últimos tres años y el Sauvignon, por una vez, lo ha superado claramente en los mejores terruños.

Los vinos dulces nobles de Sauternes hallaron condiciones prácticamente óptimas para desarrollarse, gracias a las providenciales lluvias del 18 y el 20 de septiembre, los días calurosos, las noches frescas y las nieblas matutinas resultantes. Poseen vigor y frescor, como las más grandes añadas de dulces nobles, sólo en algunos lugares aislados un poco a costa de la elegancia.

No sólo el sol hace feliz a la cepa. El equilibrado aporte hídrico es igual de decisivo.

2009 *****

La mejor añada de Burdeos de los últimos tiempos en los grandes terruños. En Pomerol y Médoc, tintos de expresión clásica de Burdeos con sublime casta y frescor. Su único punto débil: el elevado grado de alcohol. Los blancos secos poseen frescor; los Sauternes demuestran plenitud, abocado y vigor en la línea de las últimas grandes añadas.

2008 ****

Añada clásica de los grandes terruños, muy buena en Pauillac, Saint-Julien, buena en Saint-Estèphe y Margaux, más compleja en Pessac-Léognan, Pomerol y Fronsac, muy buena en los mejores terruños de Saint-Émilion, muy buena en Sauternes, vinos blancos buenos pero irregularmente secos.

2007 ***(*)

Año excelente para los vinos dulces nobles, año bueno pero poco homogéneo para los blancos secos, buen año para los tintos, grande sólo en los mejores terruños.

2006 *****

Año complejo con grandes diferencias incluso dentro de una misma *appellation*. Grandes vinos blancos secos, Sauternes irregulares.

2005 ****(*)

Logros excelentes en todas las *appellations*. Vinos plenos, densos, vigorosos, aunque algunos tintos resultan algo fornidos, muy buenos vinos blancos y de Sauternes.

2004 ****

Añada compleja: excelentes vinos secos clásicos en los mejores terruños del Médoc, vinos elegantes y sofisticados en los mejores suelos de Saint-Émilion, los de Pomerol (sólo) buenos; los blancos secos marcados por la acidez, los Sauternes frutales y con casta.

2003 ***

Año de calor atípico. Tintos voluminosos con personalidad propia, de sangre espesa y escasa acidez, a veces con taninos ásperos, de futuro incierto. Interesantes blancos secos que habría que beber pronto, excelentes Sauternes.

2002 ****

Añada compleja: excelentes vinos compactos en los mejores terruños del Médoc, en la orilla derecha, heterogéneos y a veces problemáticos; grandes blancos secos y Sauternes agradables y delicados.

2001 ****

Año difícil: vinos clásicos, elegantes y secos en los mejores terruños del Médoc, sorprendentemente elegantes en Saint-Émilion, excelentes blancos secos y Sauternes.

2000 *****

Excelente año para los tintos en todas las *appellations*. Vinos plenos y densos. Los blancos y los dulces nobles, por el contrario, sólo han resultado buenos.

Cómo funciona la venta 'en primeur'

Los grandes vinos de Burdeos, es decir, las alrededor de 200 a 300 marcas más importantes, según la añada, se venden por suscripción. Esto funciona (simplificando) más o menos así: las más grandes fincas fijan el precio de venta en la bodega y, además, una especie de plan de reparto o asignación para el comercio, que generalmente es el establecido en la región. Después hacen acudir a la finca a los *courtiers*, algo así como corredores o agentes, los cuales comunican a sus socios comerciales el plan y el precio.

Habitualmente se produce una *sortie*, una salida al mercado en varias fases o segmentos. Por ejemplo, una finca puede ofrecer un 40% de su cosecha a un precio, al día siguiente otro 20% a un precio un 20% superior y un tercer segmento una semana después un 40% más caro. Evidentemente, en años difíciles los precios también pueden descender, o bien se pone a la venta *en primeur* sólo una parte de la cosecha o un segmento. Los comerciantes de



Burdeos pueden quedarse los porcentajes de vino adquiridos, o bien revenderlos a sus socios comerciales, que a su vez los pueden ofrecer a sus clientes particulares. Todo ello es una transacción comercial que sólo existe sobre el papel durante unos 12 a 15 meses, hasta el momento del embotellado: el contravalor aún descansa tranquilamente en la bodega.

¿Qué hay que tener en cuenta al catar muestras *en primeur*? Lo más importante es el equilibrio del alcohol, la acidez, los taninos y la aromática. El 80% de la atención se debe centrar en la calidad de los taninos. ¿Están pulidos? ¿Son amargos o duros, de grano fino o grueso? La acidez los hace aparecer sedosos y frescos, o bien secos y angulosos. Los aromas no son interesantes como tales, pues cambian constantemente, más bien nos dan información sobre la orientación aromática, su intensidad y complejidad. Los aromas *en primeur* tienen categoría cuando, tras escupir, persisten más que la impresión de los taninos, la acidez y el alcohol.

Calificación 'en primeur'

La cata en primeur es como una fotografía instantánea, realizada entre el 10 y el 25 de abril de 2010 en una gira de cata organizada especialmente para VINUM. Se catan muestras de vinos jóvenes. En las páginas siguientes, los vinos están ordenados por *appellations* y por calificación ascendente. El signo + detrás de una nota significa que el vino puntúa ligeramente por encima de la nota media mencionada y, una vez embotellado, debería recibir medio punto más.

Se puede disentir en lo que respecta al tema de las calificaciones para el vino. Pero si se califican, al menos que sea de modo consecuente. Nosotros empleamos una escala de 20 puntos. En ella, una nota de 14 significa *bueno*, y así es como la empleamos. Con 16 puntos, un vino posee categoría mundial y los que puntúan más alto están solos en la cumbre. El hecho de que hayamos otorgado muchas notas altas y máximas en este año, por lo tanto, no debe incitar a menospreciar la calidad de los vinos que *sólo* han logrado 15 o 16 puntos. Según el precio, 15 puntos ya son una recomendación de compra.

14/14,5 puntos Fiable

Vinos que dentro de unos años y al precio adecuado serán muy atractivos para la mesa y, si su evolución es positiva, se podrán contar entre los buenos vinos de la añada.

15 puntos Bueno

Responde a su añada, posee tipicidad, merece confianza, siempre que el precio sea razonable.

15,5 puntos Bueno a muy bueno

Buena interpretación de la añada, una vez embotellado se encontrará entre los vinos muy buenos de la añada.

16 puntos Muy bueno

Gran vino que merece la pena comprar, siempre que el precio sea el adecuado.

16,5 puntos Muy bueno a excelente

Gran vino que, una vez embotellado, se encontrará entre los vinos excelentes de la añada.

17 puntos Excelente

Pertenece a los vinos de esta añada por los que merece la pena rascarse un poco más el bolsillo.

17,5 puntos Vino superior de la añada

Uno de los mejores vinos de la añada, de categoría absolutamente mundial.

18/18,5 puntos Vino superior de la década

Vino de categoría mundial que se encuentra entre los vinos extraordinarios de la década.

19 a 20 puntos Vino del siglo

Vino único, de categoría máxima mundial.



Domaine Clarence Dillon

19 Château Palmer

Los taninos son plenos, redondos y firmes, pero a la vez frescos y jugosos, el final de zarzamora, cereza y arándano es increíblemente largo. En la nariz se perciben exactamente las mismas notas discretas de jacinto y minerales que poseen en su juventud los grandes brandys de Cognac, y en esta añada sólo otros dos o tres vinos más; el alcohol nunca avanza al primer plano, simplemente es un excipiente en el que se mezclan los taninos y la acidez, transportando y fundiendo la intensidad aromática. 2017 a 2030.

19 Château La Conseillante

Cuando se definen con tanta perfección plenitud, fuego, densidad, aterciopelado, frescor, elegancia y casta, cuando los aromas de uvas frescas, flores y hierbas ascienden tan delicadamente a la nariz, lo mejor es callar y meditar, en vez de maltratar el teclado del ordenador, para poder disfrutar plenamente de las armonías que resuenan en el paladar. Ni siquiera el alcohol, aunque está presente, merma esta poesía melódica llena de encanto y equilibrio clásico. En este caso la añada de 2009 es claramente superior a la de 2008, y es uno de los mejores vinos que ha producido jamás esta finca excepcional. 2015 a 2030.

19+ Château Margaux

La cata de un Château Margaux joven es un momento especialmente sensual, lo que tiene que ver con ese extraordinario equilibrio en que se basa el estilo de esta finca superior. En el año de los procesos complejos, hay que decir que este equilibrio sólo se logró mantener gracias a una selección aún más rigurosa. Por ello es tan singular este vino -con una profundidad y casta fuera de lo común- que aún una opulenta delicadeza con la máxima finura. Los taninos son compactos y firmes, y presentan pulido mineral, el final es impresionantemente largo. 2020 a 2040.

Y los ganadores son...

La cima nunca fue tan amplia: los diez mejores de la cosecha.

19 Château Pontet-Canet

Las uvas sanas y consistentes están en el centro de este mensaje que nos transmite mineralidad, especiado de hierbas aromáticas y bayas jugosas, frescas y crujientes; los taninos son densos, tremendamente vivaces y con mucha casta, poseen nervio y muestran un increíble frescor, pero sin resultar rústicos ni pesados, el conjunto da una impresión tan precisa como inspirada. Inmenso. 2019 a 2030.

19 Château Trotanoy

Considerado como el hermano pequeño de Pétrus. Y con ello no se le hace justicia, pues Trotanoy es un vino único con valía propia y carácter marcado e inconfundible que en esta añada se presenta especialmente favorecido. La nariz de hierbas y minerales, flores y especias de esta cosecha 2009 es tan delicada, discreta y compleja como la que tan sólo poseen los más grandes terruños. Densidad, casta y profundidad son las primeras impresiones en boca, taninos de una calidad impresionante, potencia y fogosidad perfectamente equilibradas. Es el mejor Trotanoy de todos los tiempos. 2017 a 2030.

20 Château Haut-Brion

Pretendíamos mantenernos libres de toda emoción, pero nos atravesó un agradable escalofrío cuando acercamos la nariz a la copa. Revelaba una especial finura y complejidad, una floralidad y mineralidad similar a la de un Cognac joven, con un componente de grosella y un delicado acento de hierbas para infusión. Los taninos aportan fuerza y plenitud, pero enteramente impregnados de nobleza, es persistente y su eco se va difuminando paulatinamente, engarzado en el opulento y hechizante abocado del alcohol que, si bien es elevado, no se percibe como tal por estar perfectamente equilibrado. Hace veinte años comparamos el Haut-Brion con una dama exquisita en la mejor edad; hoy lo hacemos con una belleza mundana llena de temperamento. 2020 a 2050.

19+ Château Mouton-Rothschild

Con este vino en el paladar nos quedamos sin habla: este Mouton es una auténtica sensación. Ya la nariz se presentaba impactante con su tremenda aromática de cacao, chocolate amargo y picotas, y sus notas florales y minerales; en el paladar el principio es redondo y suave, presenta brillo y plenitud, los taninos se derriten literalmente en la boca, como la tarta de chocolate de la abuela, termina inmensamente largo sobre notas de jugosas cerezas rojas. Un Mouton magnífico, profundamente sensual y extraordinariamente seguro en su estilo: el mejor de nuestra carrera, hasta la fecha. 2017 a 2030

20 Château Ausone

Lo que literalmente nos ha tirado de espaldas es el estilo casi metafísico de este vino, que se resuelve en una armonía muy particular. Todo comienza con la especial aromática de notas minerales-florales, como la que se halla en los mejores brandys de Cognac: jacinto, genciana, caléndula. A ellas se suman notas de té y hierbas frescas. En boca, los taninos absorben por completo la atención, van construyéndose lentamente para llenar el paladar con un acorde como de órgano, se instalan en los más recónditos lugares de la boca, erráticos y mayestáticos, sus notas se van perdiendo muy paulatinamente y con gran lentitud; lo que queda en el paladar no es el eco del alcohol, sino la delicada melodía fragante del principio. Legendario. 2016 a 2026.

20 Château Pétrus

Con la añada de 2009, esta finca ha alcanzado una categoría que ninguna añada anterior ha podido presentar. Y lo demuestra con la mayor consecuencia ya como muestra de barrica. Los aromas recuerdan a los de la cosecha anterior, pero posiblemente sean aún más exquisitos, con sus notas de jacinto, un deje de violeta y ese especial toque mineral. Este vino ataca el paladar con inmensa suavidad y delicadeza, el tanino se va abriendo como un remolino de timbales, transportado por el gong del alcohol, y por encima la clara flauta de la fruta garantizando la perfecta armonía, el equilibrio bien temperado de un final largo y persistente. Saludos a Beethoven. 2014 a 2030.

19,5 Château Lafite Rothschild

Los grandes vinos no son más impresionantes por ser más macizos, no sé cuántas veces habremos tecleado esta frase. Por ello damos ahora la última noticia sensacional: el peso macizo puede ser bueno, depende de cómo se utilice. Y este Lafite tiene peso, incluso lleva al paladar una inusitada cantidad de taninos y alcohol. Pero alcanzan una armonía tan perfecta, equilibrada por los pulidos taninos, el frescor y la persistencia aromática, que su peso transmite ingravidez y hace levitar al catador a cinco centímetros por encima del suelo. Inspirado e inspirador. 2020 a 2050



La Lagune: un terruño excepcional: vinos elegantes y con mucho cuerpo.

Médoc

16.300 hectáreas de viñedo
15% del total de Burdeos
1.400 Châteaux
150 millones de botellas anuales
67 Crus Classés (Haut-Médoc)

Médoc y Haut-Médoc

En el Médoc y en el Haut-Médoc, como en tantas otras ocasiones, las luces y las sombras se suceden vertiginosamente. Si bien en los mejores terruños los vinos de 2009 se cuentan entre los mejores jamás vinificados de su historia –aromática precisa floral-frutal, taninos frescos y pulidos, alcohol presente pero bien manejado–, en verano el estrés hídrico en los suelos de segunda categoría ha provocado un bloqueo de la maduración, que ha desembocado en desequilibrio. No ha sido posible paliarlo, lo cual ha llevado a unos valores de azúcar, o en su caso de alcohol, en

rápido ascenso. Por consiguiente, a menudo ha habido que vendimiar antes de que los taninos de las pepitas de las uvas estuvieran maduros. En estos casos, cuando la vinificación no se ha llevado a cabo con el suficiente cuidado, se han podido generar grandes cantidades de taninos angulosos y amargos. El resultado son vinos mal equilibrados, amargos y ardientes, en ocasiones incluso adicionalmente aplastados por un exceso de roble.

Nuestro consejo: ¡Comprar únicamente vinos superiores!

15,5

Château Cambon la Pelouse

Una vez más, muy recomendable en su categoría: frutal y especiado, taninos finamente estructurados, sabroso final de frutillos negros, aún plenitud y casta con elegancia. 2016 a 2022.

Château Camensac

Hermosa aromática floral y fresca, taninos densos, final algo duro en esta fase. 2014 a 2022.

Château Caronne Sainte Gemme

Soberbia textura frutal, sabrosos taninos jugosos sin dureza, bien dibujado, se mantiene elegante y fresco; muy agradable. 2015 a 2022.

Château de Lamarque

En boca quizá sea demasiado evidente la riqueza en extracto y la fogosidad, pero posee frescor y casta, sabroso final de bayas bien transportado por el perceptible alcohol; creemos en su potencial porque en el sprint final la frutalidad de bayas danza claramente por delante de la madera y justo

antes del alcohol en la recta final. 2015 a 2022.

Château Patache d'Aux

Comienza tremendamente frutal y pleno, incluso opulento, taninos asombrosamente bien trabajados, sorprendentemente suaves y bien acolchados, alcohol perceptible pero no ardiente en el final; en su estilo lleno, excelentemente logrado. 2016 a 2022.

16

Château Belgrave

Madera algo ahumada, pero pronto desarrolla notas florales y frutales; tremendamente fresco y sabroso, jugoso y lleno, denso y largo, al mismo tiempo campechano y juguetón. El placer a precio de amigos. 2016 a 2024.

Château Cantemerle

Humo y frutalidad con acentos de hierbas aromáticas; bastante casta, taninos frescos, incluso ligeramente angulosos, sabroso final de bayas; un placer, a la vez que asombrosamente agradable. 2015 a 2022.

Château Cissac

Su frescor y casta llaman la atención, rico en extracto, polvorientos taninos típicos de Pauillac pero sin dureza, largo final de frutillos del bosque; excelente para su categoría, clásico, para una larga guarda. 2018 a 2030.

17

Château La Lagune

Su estilo frutal-floral se revela poco a poco y va permitiendo sondear su contenido y densidad, taninos que impresionan al paladar por su profundidad, que lo acarician con su fino y sedoso grano, para desvanecerse muy lenta y paulatinamente. 2016 a 2030.

Château Sociando Mallet

Complejo especiado; soberbia textura, taninos perfectamente equilibrados, frescos, densos y de grano muy fino, un largo y sabroso final de bayas. 2018 a 2030.

Geografía

El Médoc, el *pais de en medio*, es una lengua de tierra de casi cien kilómetros al Este la Gironde, en la confluencia de los ríos Garona y Dordoña. Respecto al vino, se distingue la parte meridional del Médoc, el llamado Haut-Médoc, que se extiende de Burdeos hasta Saint-Seurin-de-Cadourne, y alberga todas las *appellations* de la comarca, y la parte más septentrional, el Médoc propiamente dicho.

Terruño

Muy heterogéneo debido a su extensión y muy distinto a las denominaciones más pequeñas de la comarca, que disponen de terruños bastante homogéneos. Cimas ligeramente onduladas con gravilla gruesa, aquí y allá arena y lodo sobre suelo calcáreo.

Variedades

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère.

Estilo

Por lo general, son vinos densos y marcados por los taninos, pero según el terruño y la categoría pueden ser elegantes y equilibrados, o bien angulosos y secos.

Consumo óptimo aproximado

6 a 15 años (para los vinos y añadas más modestos), 10 a 30 años y más para los crus superiores.

Geografía

La *apellation village* más al sur se extiende sobre Margaux, Arsac, Cantenac, Labarde y Soussans.

Terruño

Suelos de grava, arena y arcilla, profundos y bien drenados. El Cabernet se siente especialmente bien en los característicos terrenos de grava, mientras que el Merlot prefiere los terrenos arcillosos.

Variedades

54% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 8% Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère.

Estilo

La mejor forma de reconocer un Margaux es la particular finura de sus taninos, que discurren delicados y frescos, y su aroma a moras.

Consumo óptimo aprox.

De 6 a 15 años (para los vinos y añadas más modestos), de 10 a 30 años, o más, en el caso de Crus sobresalientes.

16,5+

Château Boyd Cantenac

Aromática discreta, como es su estilo, al mismo tiempo fresco, frutal y mineral; compacto en boca, excelentes taninos de gran finura y frescor, marcado final largo y delgado, pero sin resultar pesado; un Boyd sorprendente y lleno de carácter. 2017 a 2025.

Château du Tertre

También Tertre ha embotellado en 2009 la mejor muestra de vino *en primeur* de su historia: soberbia nariz de flor de casis y frambuesa; magistral equilibrio y finura, elegante y sedoso, en el final un poco marcado por la madera, pero sin llegar a ocultar la expresión de la fruta, los taninos son sedosos y de un increíble frescor, el alcohol es perceptible pero sin resultar dominante, el final tremendamente floral y largo. 2015 a 2025.

Château Malescot Saint-Exupéry

Aromática discreta; magnífica expresión de Margaux en lo que respecta a la aromática, pura frambuesa, taninos que aúnan firmeza con suavidad y casta, final vigoroso pero no excesivamente fogoso: muy logrado, es el mejor vino de esta finca hasta la fecha. 2015 a 2025.

Margaux

1.490 hectáreas de viñedo

74 productores independientes

9 millones de botellas anuales

21 Crus Classés



Château d'Issan, el histórico y más importante château de Margaux.

Margaux se sitúa en primer lugar

2009 es un hito en la historia de Margaux. Porque por primera vez, no sólo la totalidad de los 22 crus classés revelan una categoría absolutamente mundial, sino también toda una serie de vinos sin clasificación. El comprador *en primeur*, por tanto, únicamente sufrirá a la hora de elegir y, por otra parte, con el nombre de Margaux también tiene una considerable garantía de calidad. La única nota amarga en la copa de Margaux fue el granizo, que en primavera arreció sobre los viñedos y provocó considerables pérdidas de cosecha (en algunas fincas por segunda vez consecutiva) y convirtió en problemático el logro de un ensamblaje equili-

brado, lo que ha causado algunos quebraderos de cabeza en un año en el que la Merlot no siempre ha sido fácil de domar. Con excepción de Palmer, que ha resultado brillante a pesar del elevado porcentaje de Merlot, han tenido una clara ventaja los vinos con una mayor parte de Cabernet. De entre las fincas más conocidas, la única que no ha participado en esta cata ha sido Château d'Angludet.

Nuestro consejo: ¡Comparar precio y calificación! En Margaux hay toda una serie de fincas de categoría mundial que, en cuanto a la calidad, se sitúan en la cúspide sin forzar demasiado los precios.

18

Château Monbrison

El hecho de que, una y otra vez, sitúemos este vino al mismo nivel que los mejores crus del Médoc no sólo nos ha aportado partidarios. Pero como preferimos los buenos enemigos a los malos amigos, vamos a dar un paso más en esta dirección declarando al Monbrison de esta añada como la mejor compra en términos absolutos, al nivel de un *superdeuxième*, como llaman los académicos de Burdeos a los vinos que se sitúan directamente detrás de los premiers crus. Nariz de una complejidad asombrosa, con componentes florales, especiad y frutales, denso y fresco, con taninos jugosos, sabrosos y de una estructura increíblemente fina, de una enorme presencia aromática, parece no querer terminar nunca, al mismo tiempo elegante y sofisticado, el alcohol apenas se percibe: de una categoría fuera de lo común. 2017 a 2025.

19

Château Palmer

Cata ver página 30.

19+

Château Margaux

Cata ver página 30.

Moulis para el deleite

El nivel es bastante atractivo en general. Muchos vinos presentan frescor, equilibrio y taninos suaves. Pero para la compra *en primeur* sólo son adecuadas las dos o tres marcas más conocidas. El resto se podrá comprar a un precio igual de asequible después del embotellado.

Nuestro consejo: ¡Invertir en Chasse-Spleen! Uno de los líderes de esta añada en su categoría

Moulis

600 hectáreas de viñedo
40 productores
4 millones de botellas anuales



Donde “naturaleza” no es un término extraño: cepas satisfechas en Château Poujeaux.

16

Château Poujeaux
Nos gusta este Poujeaux novedoso, pero no excesivamente dibujado, con su textura fresca y frutal, sus taninos refinados y su final potente. Sabroso, denso, deleitable. 2016 a 2022.

17,5

Château Chasse Spleen
Discreta pero compleja nariz floral, rosas y frutillos del bosque; comienza compacto y denso, los taninos están trazados con transparente claridad y no se extienden anchos por la boca, más bien al contrario, resultan tremendamente esbeltos, ágiles y de un estilo sedoso, el alcohol está dosificado con total exactitud, muestra las proporciones perfectas de la belleza inmortal y su manifiesta elegancia. 2016 a 2025

Geografía

Entre Margaux y Listrac, en la zona central del Médoc. Los mejores suelos no tienen nada que envidiar a los de Margaux.

Terruño

Moulis es un resumen de todos los terruños del Haut-Médoc: en esta *appellation* están representados casi todos los suelos de la península: grava, arena, calcáreos y con gran contenido de lodo. El espectro de los vinos es igualmente amplio.

Variedades

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère.

Estilo

En el mejor de los casos, se aproxima al de un Margaux, pero los taninos no suelen tener tanta clase.

Consumo óptimo aprox.

6 a 15 años (para los vinos y añadas más modestos), 10 a 30 años y más para los crus superiores.

Hallazgos en Listrac

¡Qué bien que exista Fonréaud! Esta finca transporta prácticamente sola la buena fama de Listrac y demuestra, también en 2009, que allí no sólo se pueden producir vinos robustos y angulosos, sino también elegantes y profundos. Ciertamente es que, a pesar del elevado porcentaje de Merlot, son raros los vinos alcohólicos y desequilibrados; también hay algunos hallazgos entre las pocas fincas conocidas. Pero éstos no se deberían comprar en primeur, sino embotellados. Lo cual explica nuestra restrictiva selección.

Geografía

Es la más pequeña de las denominaciones de la comarca y la que está más alejada del río.

Terruño

Muy homogéneo, tres cimas de grava en el Oeste y una colina en el Este con un zócalo calcáreo en el centro. Suelos relativamente frescos con una higrometría equilibrada.

Variedades

35% Cabernet Sauvignon, 60%

Merlot, 5% Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère.

Estilo

Vinos secos y longevos, en el peor de los casos rústicos y en el mejor, auténticos y con mucho carácter.

Consumo óptimo aprox.

8 a 15 años (para los vinos y añadas más modestos), 10 a 30 años y más para los crus superiores.

Listrac

600 hectáreas de viñedo
60 productores
5 millones de botellas anuales



15,5

Château Mayne Lalande
Los aficionados a este vino no se decepcionarán: notas de manteca y humo, componentes florales: dicho de otra manera, mucho roble; asombrosamente frutal en el principio, jugoso, vigoroso, pero con taninos más pulidos que en otras añadas. Tan sólo el final resulta algo seco debido a la madera, el alcohol es perceptible, pero no ardiente. 2014 a 2022.

16

Château Fonréaud
Soberbia nariz con notas de frutillos rojos y negros, especias; magnífico equilibrio, textura sabrosa y jugosa, taninos densos y llenos pero no toscos, fogoso sin ser pesado, un placer de principio a fin. 2015 a 2022.

Saint-Julien

920 hectáreas de viñedo
26 productores
6,5 millones de botellas anuales
11 Crus Classés



Geografía

La parte derecha de los viñedos de Saint-Julien está situada directamente al lado de la Gironde y en el centro del Haut-Médoc. No es extraño, pues, que esta *appellation*, en la que las fincas clasificadas aún suponen el grueso del vino embotellado, sistemáticamente se califique como la más fiable y homogénea del Médoc: un modelo que está empezando a tener que compartir con Margaux.

Terruño

Esta *appellation* está situada en una zona de gravilla de 5 kilómetros de largo y 3,5 kilómetros de ancho: Saint-Julien posee con diferencia el terruño más homogéneo del Médoc.

Variedades

63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 9% Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère.

Estilo

Jugosos, elegantes, de una especial sensualidad y plenitud suave, por ello los vinos de Saint-Julien son los más populares y apreciados de todo el Médoc.

Consumo óptimo aprox.

6 a 20 años (para los vinos y añadas más modestos), 10 a 30 años y más para los crus superiores.

17+

Château Branaire Ducru
Desde hace algunos años, Branaire nos ha acostumbrado a una decidida regularidad y fidelidad a su estilo y, por ello, nuestras expectativas eran muy altas en cuanto a este vino. Pero la añada de 2009 las cumplió con facilidad: magnífica aromática de frutillos y flores, lilas y rosas; tremendamente delicado en el principio, se extiende redondo por la boca y muestra una enorme profundidad, los taninos son espléndidamente refinados y frescos, el final lleno y largo, rico pero frutal. Sensacional. 2017 a 2030.

Château Léoville Poyferré
Especiada nariz con notas florales y minerales; con casta, amplio pero a la vez jugoso y fresco, taninos de primera calidad, un final inacabable de fruta y bayas; un soberbio Léoville Poyferré: junto con la añada de 2008, se cuenta entre los mejores vinos de esta finca. 2017 a 2025.

Château Saint-Pierre
Hace años que es un secreto a voces, pero Saint-Pierre es un vino de categoría que debería ser tomado en serio, como muy tarde desde la excelente cosecha de 2004. La aromática está asombrosamente definida por madera y humo, pero en la copa se va volviendo cada vez más floral y frutal; en boca, por

el contrario, la madera apenas es perceptible, en el paladar, este vino desarrolla unos taninos de primerísima clase y calidad que llenan la boca, resulta rico y lleno, potente y largo, pero también elegante a pesar de su plenitud, muestra nobleza hasta su persistente final jugoso y frutal. 2015 a 2028.

17,5+

Château Gruaud Larose
Gruaud Larose se va desarrollando con consecuencia y ha resultado aún más complejo que en la añada 2008. El buqué (sí, a pesar de hallarse en una fase temprana, en el caso de 2009 ya hay que hablar de buqué) es tremendamente seductor con notas de humo y minerales; los taninos se presentan sin disimulo y revelan concentración sin un ápice de dureza, el complejo abocado está perfectamente equilibrado y aporta la plenitud necesaria, pero sin dominar sobre los magníficos taninos. Posee ese particular carácter mineral y de humo del Gruaud clásico con frescor natural, directamente perceptible y sin maquillaje, y una carnosidad crujiente y jugosa: sensacional. 2017 a 2030.

18

Château Ducru Beaucaillou
Con 85 por ciento de Cabernet Sauvignon y un 15 por ciento de

Merlot, en los mejores viñedos de Saint-Julien se produce un vino de ensueño de proporciones casi perfectas, con una aromática asombrosa, compleja y floral-frutal que evoluciona lentamente, los taninos poseen una tremenda finura de grano y llenan la boca con su franca nobleza y su enorme longitud aromática sobre notas minerales y florales. 2017 a 2030.

Château Léoville Barton
Finura y sensualidad, como siempre, en el primer plano, amabilidad y equilibrio absoluto, y esa frutalidad singular que garantiza al vino el eterno frescor, asegurándole, así como al consumidor, la juventud eterna. Genial. 2016 a 2028.

Château Léoville Las Cases
Los amantes de Las Cases deberían ir contando su dinero, porque nos ha dejado absolutamente perplejos. Rara vez, y menos aún en esta finca, hemos catado una mezcla tan sofisticada y a la vez tan evidente de delicadeza, frutalidad y frescor, potencia, plenitud, nobleza y clase, tal como anuncia el buqué y confirma el paladar. Pero aun así, el conjunto resulta tremendamente clásico, no hay atisbo de vino tecnológico, sino más bien esa magnífica sensación de estar mordiendo una baya redonda, jugosa, tersa y fresca, limpiándose con deleite el jugo derramado en los labios. 2017 a 2030.



Pauillac

1.200 hectáreas de viñedo
110 productores
9 millones de botellas anuales
18 Crus Classés

Geografía

Es la más pequeña de las *appellations* de la comarca y la más alejada del río.

Terruño

Muy homogéneo, tres cimas de cantos rodados al Oeste y una colina al Este con un zócalo de suelo calcáreo en el centro. Suelos relativamente frescos con una higrometría equilibrada.

Variedades

35% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot, 5% Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère.

Estilo

Vinos secos y longevos, en el peor de los casos rústicos y en el mejor, vinos auténticos y con mucho carácter.

Consumo óptimo aprox.

8 a 15 años para los vinos y añadas más modestos), 10 a 30 años y más para los crus superiores.



La catadora de Vinum Barbara Schroeder en el trabajo

Pauillac: pura clase

Lafite y Mouton son superlativos, Lynch-Bages y Grand-Puy-Lacoste fascinantes, Pontet-Canet es arrollador, e incluso vinos como Pedesclaux y Grand-Puy-Ducasse han mejorado: en Pauillac hay un gran nivel de calidad. Lo cual no es especialmente sorprendente, pues los suelos de grava apenas han conocido el estrés hídrico, la maduración se desarrolló de manera absolutamente óptima y la Cabernet, que en casi todos los vinos supone más de un 70 por ciento del ensamblaje, ha alcanzado una categoría nunca vista.

Nuestro consejo: No hay que perder de vista el Château Fonbadet. Esta finca sin clasificar posee potencial para la grandeza, aunque no se haya aprovechado de manera óptima en los últimos años. Pero esta circunstancia parece haber cambiado con la cosecha de 2009.

17+

Château Grand Puy Lacoste

Los grandes vinos ineludibles son legión en esta añada y en esta región. Pero esto no es inflación, sino terruño y suerte con el clima. Por ello, las muchas notas altas no deberían menguar los logros individuales, ni mucho menos el de este GPL absolutamente único y muy bien logrado, con su gran potencial aromático, su nariz tan discreta como compleja de flores y minerales, los excelentes taninos finamente estructurados, nobles y a la vez jugosos, y la potente pero nunca pesada evolución persistente en el paladar. 2017 a 2030.

Château Haut Bages Libéral

Por una vez, se sitúa incluso por delante de Ferrière, la otra finca clasificada de Claire Villars, con su soberbia aromática esmeradamente cuidada y precisa en su impresión, sus componentes florales y frutales, sus taninos crujientes, jugosos y perfectamente pulidos, impresionantes pero sin ser toscos, y su largo y persistente final. Fantástico, el mejor HBL que hemos catado nunca. 2017 a 2027.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

El hecho de que PLCL haya prescindido de cualquier clase de sobre peso y sobreconcentración, y resulte especialmente agradable con "sólo" 13 por ciento de volumen de alcohol (para esta añada una de las graduaciones más bajas de todo el Médoc) lo vuelve aún más simpático, si cabe. El buqué presenta un ligero deje de humo, notas minerales y té; los taninos poseen mucha casta y frescor, el final es crujiente, frutal y largo. 2016 a 2025.

17,5

Château Lynch-Bages

El mejor Lynch-Bages desde hace una eternidad, ¡que ya es decir en el caso de esta finca excepcional! Aromática discreta pero compleja, floral-mineral, interesantes notas de hierbas y una pizca de madera que no resulta desagradable, taninos de Pauillac de primera calidad, llenos a la par que crujientes, abierto y errático, pero sin atisbo de dureza, largo y potente final sobre notas frescas y frutales; magnífico equilibrio de todos los componentes, un Lynch-Bages asombrosamente clásico, posee nobleza y categoría. 2015 a 2030.

Château Pichon Longueville Baron

Soberbia nariz compleja y mineral; tremendamente rico y llamativo, vigoroso, muy largo, taninos excelentemente trabajados, final potente; cualitativamente excelente, como siempre, y sorprendente en cuanto al estilo. 2017 a 2030.

18

Château Latour

No hay duda de que Latour, una vez más, ha producido un gran vino fiel a su estilo, de una severidad asombrosamente clásica y una actitud distante, casi altanera, con notas ahumadas de roble y acentos minerales en la nariz, taninos compactos y tremendamente potentes en el final. ¿Pero por qué diablos este vino siempre nos transmite una impresión fría y distante, tan frustrante y sin emociones? 2020 a 2030.

Saint-Estèphe

1.200 hectáreas de viñedo
150 productores
10 millones de botellas anuales
5 Crus Classés



Geografía

Saint-Estèphe es la más septentrional de las *appellations* de la comarca del Médoc. Engloba tan sólo cinco fincas clasificadas, pero alrededor de 40 no clasificadas, que en años buenos también hacen vinos excelentes. Saint-Estèphe es, por tanto, un filón para los buscadores de tesoros enológicos.

Terruño

Cuarzo y gravilla profunda, pero también arena y lodo sobre subsuelo calcáreo.

Variedades

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc, Petit Verdot, Carmenère.

Estilo

Abarca desde anguloso y rústico (los vinos más sencillos) hasta los vinos con casta superelegantes.

Consumo óptimo aprox.

6 a 15 años (para los vinos y añadas más modestos), 10 a 30 años y más para los crus superiores..

Saint-Estèphe: fiesta de gigantes

Lo que interesa a los amantes del Burdeos aún más que las calificaciones de la *appellation* es la lucha entre los gigantes Cos d'Estournel y Montrose, que se batan por el rango de macho alfa desde que el consorcio Bouygues se apropió de Montrose e invirtió sumas inmensas en la finca. En un primer momento, parece que Bouygues va ganando... El estrépito de las armas en la cumbre no permite oír bien los buenos resultados de los demás crus classés, por ejemplo Lafon-Rochet, la finca de la familia Tesseron, que finalmente está escalando hacia la cima. Entre las muchas no clasificadas también hay algunos vinos muy buenos que se pueden adquirir *en primeur*. Pero la mayoría de ellos seguirán en el mercado también después del embotellado

16+

Château Lafon Rochet

De aspecto muy cuidado de pies a cabeza, aromática interesante, delicada, frutal-floral; el vino comienza fresco y claro, los taninos son de primerísima calidad, el final es rotundo y largo, potente pero sin ser pesado; una evolución magnífica de cabo a rabo, incluso puede mejorar aún más. 2016 a 2025.

16,5

Château Meyney

La enóloga Anne le Naour, que estuvo varios años en funciones en La Tour Carnet, se ha hecho cargo en 2009 de las fincas del grupo Crédit Agricole Grands Crus, al que pertenece Meyney. Y es precisamente en esta finca donde los progresos alcanzados son más evidentes en el paladar. El asombroso vino de la añada 2009 despierta recuerdos de grandes añadas como 1961 o 1964, pero con la precisión y la expresión frutal del presente: interesante aromática de chocolate y humo con personalidad propia; anguloso e intransigente, muy fiel a su estilo, largo y jugoso final

mineral, potente-floral-pimienta. 2017 a 2030.

17

Château Phélan Ségur

Phélan Ségur ha cedido una parte de su viñedo a su vecino, Montrose, y está en venta desde hace algún tiempo. Pero tras un decepcionante 2008, la añada de 2009 vuelve a mostrar esa especial gran clase que caracteriza a esta finca desde la cosecha de 1993: soberbia nariz de peonía y bayas; taninos pulidos, gran casta, extracto manejado con perfecta maestría, inmenso frescor. Fiel a su estilo y lleno de finura. 2020 a 2030.

17,5

Château Calon Ségur

Se presenta con esa fresca nariz frutal-floral por la que es conocido este vino; el principio resulta tremendamente delicado, tan delicado como un Margaux, a los que recuerda bastante; en boca comienza enormemente esbelto y fresco, luego va desarrollando unos taninos sedosos, suaves a la par que densos, que le encajan como

un guante, el inacabable final transportado por la aromática de bayas, en la que el alcohol, aunque ciertamente presente, no es el primer violín. Magníficamente elegante y equilibrado, de una finura exquisita. 2015 a 2025.

18

Château Montrose

El gran Jean Bernard Delmas, un hombre ya muy maduro que fue anteriormente director de Château Haut-Brion, presenta aquí el mejor y más grande Montrose de todos los tiempos: soberbio potencial aromático con acentos florales y minerales, delicados recuerdos de grosella; cuando uno simplemente se moja los labios, se asombra de la blandura del principio, su amable gracia; los taninos comienzan suaves y después van creciendo-se sosedadamente hasta llegar a alcanzar una sorprendente potencia y una gran clase. Se presenta tremendamente denso, aunque sin llegar a ser pesado, muestra un grano extremadamente fino y paulatinamente va avanzando hasta llegar a un final largo y fogoso. 2020 a 2030.

Saint-Émilion

5.500 hectáreas de viñedo

800 productores

35 millones de botellas anuales

72 Crus Classés



Saint-Émilion: Ejercicio de equilibrismo

Es la zona menos equilibrada de esta añada. La culpa la tiene sobre todo la variedad Merlot, que en muchos lugares ha desequilibrado los vinos. Los vinicultores que hayan optado por esperar la maduración plena de los taninos han tenido que resignarse a obtener unos niveles récord de alcohol, y los que no han querido esperar han producido taninos angulosos y amargos. Por ello, en los mejores suelos de la meseta preferimos actualmente en algunas fincas la cosecha de 2008 a la de 2009, porque aquélla es más clásica y tiene más estilo, aunque por otra parte el nivel medio de la *appellation* sea claramente superior al del año pasado. Por el contrario, otras fincas con viñedos en situaciones menos favorecidas se han beneficiado de las condiciones del año 2009. Pero estas reservas en ningún caso se refieren al sector Figeac / Cheval Blanc, ni a Ausone: los tres crus más legendarios de esta región, evidentemente, son claramente los mejores en 2009.

Nuestro consejo: No pierda de vista las muchas bodegas poco conocidas con notas discretas en equilibrados y bien logrados vinos de la añada 2009. Y estudie sus precios.

16,5

Château La Tour Figeac

Nos saluda con la hermosa y característica nariz de esta finca, que nos recuerda las fresas maduras; jugoso en boca, se mantiene fresco y con casta hasta su sabroso final, en el que el alcohol apenas es perceptible; excelente y muy logrado. 2015 a 2022.

Château Larcis Ducasse

Larcis Ducasse pertenece desde hace veinte años a la vieja guardia de las fincas muy regulares pero más bien discretas de Saint-Émilion, que siempre son un placer en la botella, pero que en primeur rara vez llaman la atención. Esto parece haber cambiado. Ya la añada de 2008 nos hizo aguzar el oído y la de 2009 es, en realidad, la verdadera sorpresa de la cosecha en esta *appellation*. Excelente aromática

de flores y bayas; tremendamente vigoroso, jugoso y denso, taninos amplios y frescos, de un soberbio equilibrio. 2016 a 2022.

Château Magdelaine

De un impresionante equilibrio a pesar del perceptible fuego, con taninos de grano fino y un largo final de frutillos negros. Opulento y sensual, refleja perfectamente su añada. 2017 a 2025.

Château Valandraud

La antigua 'cuvée de garage' de Jean-Luc Thunevin hace tiempo que ha abandonado sus pañales post-revolucionarios y, desde hace algunos años, se presenta como un Saint-Émilion casi clásico, aunque todavía potente y aterciopelado, pero de alguna manera también alegre y festivo, que además posee casta y frescor; el alcohol está perfectamente equilibrado y la

madera muy bien integrada. 2013 a 2020.

17

Château Angélus

Ya la aromática nos cuenta la historia de un vino perfectamente elaborado y tremendamente preciso. Esta impresión se confirma en el paladar, los taninos poseen materialidad y estructura, pero también una gran finura, la expresión de la fruta es perfecta y persistente, y sigue siendo perceptible hasta el final que resulta incluso algo fogoso – debido a la añada, lo cual es el único pequeño punto débil. 2018 a 2026.

Château Beauséjour Duffau Lagarrosse

Su cosecha de 2009 es uno de los más grandes vinos jamás catados aquí: soberbia nariz con notas de

Geografía

Nueve demarcaciones que rodean la pequeña localidad de Saint-Émilion, a unos 50 kilómetros al este de Burdeos, están licitadas para ostentar esta AOC. La Merlot es la variedad principal. La designación Saint-Émilion Grand Cru hay que ganársela cada año pero, al menos, clasificaciones como Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé A (dos fincas), Premier Grand Cru Classé B (13 fincas) y Grand Cru Classé (57 fincas), sólo cada diez años.

Terruño

Los mejores vinos proceden de la meseta calcárea y sus laderas de lodo sobre caliza que rodean a la pequeña localidad, y de una terraza de gravilla, lodo y arena en el noroeste del lugar (sector Figeac / Cheval Blanc). Algo distintos son los suelos al pie de la elevación (Pied de Côtes), que constan de lodo, arena y gravilla.

Variedades

60% Merlot, 40% Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon.

Estilo

Estilos muy diferentes entre sí: discreto y de una franca elegancia, pero con buena capacidad de guarda (meseta); casta y densidad con una elaboración media (laderas y llanura); de una especial frutalidad y pulido con mucho carácter (Figeac); marcado por la madera y rico en extracto, al estilo de un Bolgheri (modernistas); compacto y seco (llanura a lo largo del Dordoña).

Consumo óptimo aprox.

6 a 15 años (para los vinos y añadas más modestos), 10 a 30 años y más para los crus superiores.

cereza, regaliz y ciruelas maduras; tremendamente fiel a su estilo, con taninos magníficamente sólidos y frescos y esa hermosa y pura expresión de la fruta de un viñedo excelente; el alcohol apenas es perceptible en el fresco y largo final. 2018 a 2026.

Château Belair Monange

El segundo Belair vinificado por el nuevo propietario, Christian Moueix, con un 'apellido' más (para distinguirlo de las decenas de otros vinos de Burdeos llamados Belair), no tiene nada que envidiar al de 2008: seductora nariz con componentes minerales y florales; muestra casta y densidad, impresionante longitud no sólo transportada por el alcohol, sino también y sobre todo por la asombrosamente fresca aromática de bayas. 2016 a 2025.

Château Canon

Soberbia nariz de café y cerezas; los taninos son decididamente frescos, el alcohol es perceptible, pero sin predominar. Lo único que se puede reprochar a esta muestra es que está bastante marcada por la madera y, siguiendo las características de la añada, más centrada en la plenitud y la opulencia que en la absoluta finura. También en este caso declaramos nuestra preferencia por el 2008. 2016 a 2024.

Château de Pressac

Soberbia nariz de frutillos, flores y especias de repostería; de un estilo particularmente fresco, sabroso y jugoso, taninos con casta y un final interminable, potente, pero no ardiente; un vino impresionante. 2017 a 2025.

Château Fonroque

Interesante especiado de regaliz y otras especias; tremendamente jugoso, con casta, fresco y sabroso, taninos excelentes, termina muy largo y vivaz sobre notas que recuerdan a rosas; asombroso, inspirado. 2015 a 2025.

Château Pavie Macquin

En la añada de 2008 nos estorbaba la falta de maduración y la acidez algo nerviosa; pero la de 2009, por el contrario, es perfectamente exacta, compacta y de una enorme densidad pero sin dureza, con taninos magníficamente aterciopelados pero también asombrosamente vivaces y frescos, una combinación de características que en esta añada no son excluyentes; largo final sobre notas de frutillos negros; excelente, uno de los mejores Pavie Macquin de todos los tiempos, puede madurar durante muchos años. 2017 a 2030.

Pomerol: Grandes estrellas en la intimidad

El vino de Burdeos (y el vino en general) no se puede reducir a la simple suma de parámetros como clima y variedad, sino que es un complejo concierto de los más diversos factores: prueba de ello es la más pequeña de las grandes *appellations*. Si bien la Merlot este año ha sido más un inconveniente que una ventaja tanto en Saint-Émilion como en la orilla izquierda (Médoc, Pessac, Léognan), en los suelos menos nobles de Pomerol ha alcanzado una maduración óptima y ha producido vinos especialmente crujientes con taninos frescos y sedosos-jugosos que aún presentan un excelente potencial aromático (frutillos maduros, especias, hierbas aromáticas, flores, té). Incluso muchas de las fincas menos conocidas han producido vinos de primera calidad: los cazadores de gangas abrirán los ojos y el paladar. Debido a su magnífico equilibrio, los vinos de 2009 ya jóvenes serán un placer y también podrán madurar de modo excelente. Sólo las añadas de 1998 y 2000 son igualmente logradas: valoramos 2009 en Pomerol claramente por encima de 2005 (más macizo, pero también más tosco). Tres fincas conocidas que no han presentado sus vinos son Lafleur, Vieux Château Certan y Église Clinet.

Nuestro consejo: Aquí también merece la pena comprar en primeur los vinos más 'pequeños'. Con toda seguridad no bajarán de precio.

19

Château Cheval Blanc

En estos últimos años, aunque hemos situado siempre a Cheval Blanc en el grupo superior de los más grandes vinos de Burdeos, rara vez daba la talla para un puesto en el podio. Pero la añada de 2009 es diferente: Cheval Blanc claramente es uno de los mejores entre los mejores vinos. Nariz de gran finura con notas de especias y hierbas aromáticas; denso y sedoso, de una gran clase, taninos tremendamente sedosos y de grano muy fino, largo final, perfecto equilibrio. 2016 a 2030.

20

Château Ausone

Ver cata en página 31.

Pomerol

800 hectáreas de viñedo

150 productores

4 millones de botellas anuales

RIBEIRA SACRA

Consello Regulador Denominación de Origen

Rúa do Comercio 6-8, 27400 Mondoñe de Lemos - Lugo - España

Teléfono: +34 982 41 09 68 Fax: +34 982 41 12 65

info@ribeirasacra.org www.ribeirasacra.org

EL SABOR DE UN PAISAJE

SI CONOCES NUESTRAS CONTRAETIQUETAS

RECONOCERÁS

NUESTROS VINOS

16,5

Château Petit Village

Aromática de flores y hierbas, textura amplia pero muy aterciopelada, taninos refinados, final fogoso; excelentes hechuras, al estilo de su añada. 2016 a 2022.

Château Providence

Pertenece al imperio de Christian Moueix: denso y fresco, muestra casta y longitud, los taninos son potentes y jugosos, el final es sabroso y largo. Muy buen vino, complaciente en el mejor sentido de la palabra. 2016 a 2022.

17

Château Certan de May de Certan

Los grandes terruños dan grandes vinos y Certan de May lo demuestra año tras año, siempre con carácter, casta y profundidad; y el 2009, además, con plenitud y fuego sin llama. Los taninos son aterciopelados a la par que frescos, el final es frutal sin exceso de alcohol. Excelente, con personalidad. Debe madurar. 2017 a 2025.

Château Clinet

Soberbia nariz de flores y hierbas aromáticas, de una asombrosa finura, los taninos muy pulidos poseen un frescor sedoso, el final, aunque bastante fogoso, también es lleno y frutal, lo cual lo vuelve muy largo: el mejor Clinet de todos los tiempos. 2014 a 2020.

Château Feytit Clinet

Tiene a sus espaldas una impresionante serie de añadas sensacionales y, una vez más, hay en las barricas un vino superior: soberbia nariz con notas de especias y bayas; de un gran equilibrio, posee el jugo y el frescor frutal de su añada, pero sin exceso de concentración, el alcohol es perceptible, pero no importuno. 2016 a 2024.

Château L'Évangile

Asombroso especiado casi oriental; textura cálida y opulenta, taninos densos, potentes y aterciopelados-frescos, fogoso y lleno de temperamento en el final; como eternos quejicas, deseáramos tan sólo algo más de sensualidad y profundidad. 2014 a 2024.

Château Mazeyres

Alain Moueix, como enólogo, realiza verdaderos milagros tanto en Fonroque (Saint-Émilion), como aquí en Pomerol. Mazeyres muestra la típica e interesante aromática de su añada con notas florales y de hierbas aromáticas, resulta denso pero a la vez tan fresco que se oyen crujir las bayas, posee taninos que recuerdan a la pimienta pero sin ser granulados y un largo y persistente final de zarzamora. 2015 a 2025.

17,5

Château La Fleur Pétrus

El grupo situado en la cúspide de Pomerol se va haciendo más y más amplio, y desde hace años también se cuenta entre sus miembros este vino de Christian Moueix: soberbia nariz con notas florales y de fram-buesa, aúna elegancia y finura con casta y frescor, los taninos son de una categoría muy especial, el final –aunque todavía un poco marcado por la madera en este estadio– es de una singular frutalidad e impresionante longitud. 2016 a 2025.

Château Le Gay

Catherine Peré Vergé hace vinos en Argentina y dirige fincas en Pomerol, entre ellas y desde hace algún tiempo, además del fiable Montviel, también la legendaria Le Gay. Y allí ha logrado una sensación: nunca habíamos catado aquí una muestra tan inspirada, potente y densa con taninos tan especiadados y jugosos, y un interminable final realmente impresionante, sin exceso de concentración ni tampoco de alcohol. 2015 a 2025.

18

Château Gazin

Aunque se presenta tremendamente denso y fresco, muestra unos taninos de grano especialmente fino a la vez que crujientes, aterciopelados y sedosos, pero también y sobre todo esa persistente longitud aromática como la que sólo poseen los más grandes vinos de esta añada. 2016 a 2024.

Clos du Clocher

Jean Baptiste Bourotte ha logrado hacer un vino absolutamente excepcional, imprescindible para los amantes de este cru: enorme potencial aromático (violetas y minerales), hechuras maravillosamente densas y con casta, taninos de primera calidad y alcohol perfectamente equilibrado, mayestático, puede madurar mucho tiempo. 2017 a 2025.

19

Château La Conseillante

Ver cata en página 30.

Château Trotanoy

Ver cata en página 30.

20

Château Pétrus

Ver cata en página 31.



Geografía

Pomerol, un óvalo irregular de cuatro kilómetros de largo y tres kilómetros de ancho, está situado en la orilla derecha del Garona y el Dordoña, y su superficie es la más pequeña de las grandes appellations de Burdeos.

Terruño

Los mejores suelos están en lo que llaman la meseta, que rodea la iglesia de Pomerol. Constan de lodo con contenido de hierro y con más o menos porcentaje de arcilla y grava. Más al Oeste, en dirección al Isle, el tercer río de la Gironda, los suelos son algo menos valiosos. Constan de lodo y arena. En el Este, Pomerol linda directamente con los viñedos de Saint-Émilion (sector Figeac y Cheval Blanc).

Variedades

80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.

Estilo

Elegante y aterciopelado, pleno y suave.

Consumo óptimo aprox.

5 a 10 años (para los vinos y añadas más modestos), 8 a 30 años y más para los crus superiores.



Pura leyenda: en Haut-Brion fueron creados los Grand Vin y los Châteaux

Pessac-Léognan

1.600 hectáreas de viñedo
75 productores
10 millones de botellas anuales
16 Crus Classés

Pessac-Léognan ¿El farolillo rojo entre los grandes?

¿Será culpa del cambio climático el hecho de que los vinos de Pessac-Léognan, en su conjunto, resulten algo toscos y con poco brillo, comparados con lo que están embotellando hoy los mejores terruños de la Gironda? ¿O será sencillamente que las demás grandes fincas han mejorado mucho? Quizá nuestras expectativas sean demasiado altas y los vinicultores de este rincón estén satisfechos con su rango de farolillo rojo de las grandes comarcas de Burdeos. Sea como fuere, en esta *appellation* tenemos en 2009 los sobresalientes Haut-Brion, La Mission y Haut-Bailly, y durante un buen trecho no les sigue nadie. El panorama sería aún más desolador si no fuera por los progresos realizados por fincas como Malartic-Lagravière, que finalmente ha logrado mayor finura, y Olivier, que se ha expandido a Pape Clément y Domaine de Chevalier, los otros dos vinos enteramente logrados. Para salvar el honor de esta *appellation* hay que mencionar que las condiciones climáticas y el elevado porcentaje de Merlot en el viñedo no han sido ventajosos, lo que explica en parte los taninos duros y amargos de algunos vinos más ‘pequeños’. Son el tributo que ha habido que pagar por un porcentaje de alcohol aceptable.

Geografía

El hecho de que esta zona que rodea los alrededores de las localidades de Pessac y Léognan, tradicionalmente consideradas la cuna de los grandes vinos de Burdeos y, con ello, del Grand Vin en general, se haya podido resistir a la urbanización es un verdadero milagro que se debe en gran parte a los propietarios, que se hicieron fuertes para lograr la creación de una denominación de origen propia que existe sólo desde la añada de 1986. Esta *appellation* produce desde entonces tanto tintos como blancos secos.

Terruño

La mayoría de las fincas clasificadas se hallan sobre colinas más o menos onduladas de gravilla, las llamadas Graves de Bordeaux.

Variedades

80% tintos de Merlot, Cabernet Sauvignon / Franc, 20% blancos de Sémillon, Sauvignon, Muscadelle.

Estilo

Vinos tintos: en el mejor de los casos, elegantes, finamente articulados, pero también

muy estructurados y con capacidad de guarda, como una mezcla equilibrada entre un Saint-Émilion y un Margaux. Vinos blancos: en el mejor de los casos frutales y jugosos, con cierta plenitud y casta, pero siempre equilibrados y, por ello, con capacidad de guarda.

Consumo óptimo aprox.

3 a 8 años y 15 a 50 años (vinos blancos), 6 a 50 años y más (vinos tintos).

16,5

Château Malartic Lagravière

Empieza seco y algo anguloso, pero permanece fresco y elegante, sólo muy pocos vinos de esta *appellation* permiten intuir tanta amabilidad y equilibrio. El tiempo de las bombas de tecnología ya forma parte del pasado, i gracias y enhorabuena! 2015 a 2025.

Château Pape Clément

Nariz especiada, mucho roble; macizo y denso, pero los taninos están pulidos, el final es largo y frutal. Imprescindible para los amantes de este cru. 2017 a 2030.

Domaine de Chevalier

Los taninos son densos y estrechamente tejidos, pero de grano fino y sin amargor, el final es largo y lleno. Responde al estilo de su añada. 2015 a 2025.

18

Château Haut-Bailly

Haut-Bailly demuestra una vez más su grandeza y es el único Pessac-Léognan que puede medirse, en lo que respecta a expresión, complejidad y nobleza, con las fincas de Haut-Brion. No sólo posee densidad y plenitud, casta, fuego y frescor, sino también lo que les falta a prácticamente todos los vinos de esta *appellation*: complejidad aromática y taninos pulidos. Uno de los grandes vinos de esta añada. 2017 a 2030.

18,5

La Mission Haut Brion

Lo hemos predicado hasta la saciedad: las pesadas bombas de extracto no nos gustan. ¿Por qué, a pesar de ello, nos gusta este vino con sus más de un 14,5 por ciento de alcohol? Porque presenta un equilibrio asombroso. Es cierto que el Mission de 2009 no es un delicado monaguillo del coro cantando en claro falsete, sino un espíritu libre, desenfrenado e indomable, un ateo amante de la vida, un tenor estentóreo, macizo y de una potencia increíble, de proporciones perfectas aunque no sean esbeltas, con taninos de una calidad desconocida hasta la fecha, sedoso y fresco a pesar de su densidad. El alcohol le confiere volumen y transporta su longitud, cuya persistencia aromática es francamente sensacional para este vino... Nos hemos quedado con la boca abierta de admiración y casi olvidamos escupir. 2017 a 2030.

20

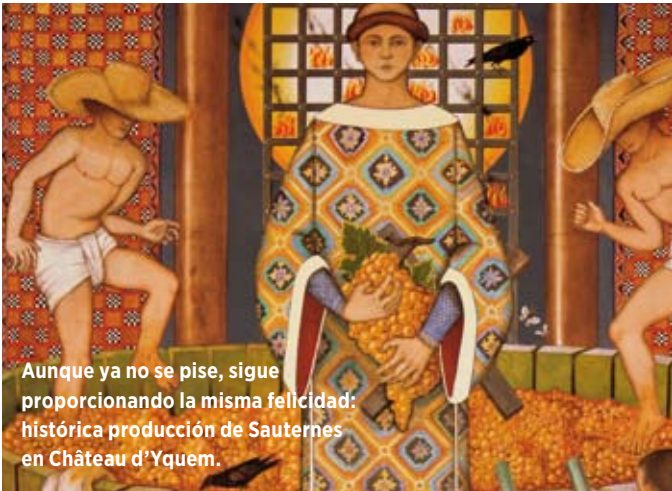
Château Haut Brion

Ver cata en página 31.

Esplendor y gloria:
bodega de Sauternes
en Château Rieussec.

Sauternes: Siempre en la cúspide

Ha habido décadas en Sauternes y Barsac en las que no se embotellaban más de dos o tres buenas cosechas, y al menos un año no se embotellaba nada. Pero desde hace 15 años ya no ha salido mal ninguna cosecha y muchas de ellas son legendarias. De una gran clase y un estilo de rabiosa actualidad es también la última añada en Sauternes: las condiciones climáticas han sido prácticamente óptimas para este tipo de vinos, la lluvia se presentaba siempre que era necesaria, la botritis trabajó en un tiempo récord y no sólo la calidad es excelente, sino también la cantidad. 2009 es una añada en la que los vinos de Sauternes poseen tanto potencia y plenitud como frescor y casta, y por consiguiente encajan perfectamente en la línea de las añadas impares 97, 99, 01, 03, 05, 07: este medio mnemotécnico puede parecer una generalización, pero la verdad es que no funciona mal. Lo único que se le puede reprochar a algunos vinos de 2009 es cierta falta de complejidad y finura como la que poseían algunos de 2008.



Aunque ya no se pise, sigue proporcionando la misma felicidad: histórica producción de Sauternes en Château d'Yquem.

Sauternes

2.200 hectáreas de viñedo

200 productores

4 millones de botellas anuales

26 Crus Classés

Geografía

Barsac es una parte de Sauternes, pero no a la inversa, y estas dos más otras tres demarcaciones (Bommes, Preignac, Fargues) se hallan en la orilla izquierda del Garona, a unos 40 kilómetros al sur de Burdeos. La variedad Sémillon está representada en un 75 a 80 por ciento, la Sauvignon entre un 15 y un 20 por ciento, además de algo de Muscadelle.

Terruño

Los suelos están generalmente compuestos por gravilla, arena, cal y lodo. Su especialísimo clima permite llevar a cabo la vendimia en varias pasadas, en las que se recogen uvas destinadas a la elaboración de vinos dulces nobles. El rendimiento por hectárea se sitúa entre 9 y 15 hectolitros, es decir, únicamente unas 1.500 a 2.000 botellas.

Variedades

80% Sémillon, 20% Sauvignon y Muscadelle.

Estilo

Los vinos de Sauternes, en los últimos años, no sólo han ganado en precisión aromática y finura, sino también en frescor y casta. Resultan dulces y frutales, pero no pesados, más bien incluso amables a su manera. Son verdaderos todoterreno, adecuados para el aperitivo, buenos como vinos de meditación, acompañan a la cocina moderna, los platos asiáticos y los canapés, se pueden beber jóvenes pero también se pueden guardar durante décadas.

Consumo óptimo aprox.

4 a 10 años (para los vinos y añadas más modestos), 6 a 50 años y más para los crus superiores.

16,5

Château Caillou

Soberbia nariz de lima con componentes minerales; muy pocos Sauternes poseen tan franca elegancia en esta añada, que ha producido vinos más bien potentes. Caillou es la excepción que confirma la regla. Impresionante por su equilibrio y su frescor. 2014 a 2022.

Château de Malle

Muestra frescor y casta, resulta denso y lleno pero no pesado, más bien con un perfil claramente dibujado. 2013 a 2018.

Château Doisy Védrières

Tal y como ocurre con frecuencia, en esta fase resulta muy cerrado, se intuye más que se huele la compleja aromática con sus componentes minerales; también en boca es relativamente contenido, pero con profundidad y densidad, y un final fresco sobre notas cítricas. 2017 a 2030.

Château Nairac

Jugoso y fresco, excelente equilibrio entre frescor y abocado, asombrosa mineralidad también, responde a su estilo, aúna alegre frutalidad con temperamento impetuoso. 2013 a 2022.

Château Rabaud Promis

Posee frescor y casta, resulta agradablemente delgado, pero muy denso, termina jugoso y largo sobre notas cítricas; muy logrado, será un placer en todas las fases de su vida. 2015 a 2022.

17

Clos Haut Peyraguey

Reservado, pero extremadamente denso e incluso vigoroso, con mucha casta y profundidad, el final lleno, rico, largo y mineral; imprescindible que madure una vez embotellado. Tremendamente lleno de carácter. 2015 a 2025.

Château Guiraud

Se presenta potente pero no demasiado pesado, jugoso, denso y con casta, tremendamente estructurado, con un final largo y persistente, tras el embotellado es imprescindible que madure un tiempo. 2017 a 2030.

Château Sigalas Rabaud

Denso y sin embargo fresco, bien dibujado, con un delicado final mineral; como siempre, aún muy cerrado en este estadio pero con excelente potencial para el futuro. 2015 a 2025.

18

Château Suduiraut

El principio suave, evolución delicada, la mineralidad y la densidad no se perciben hasta el final, sorprendentemente fogoso, posee una delicada nota amarga y, por ello, resulta largo

y complejo a pesar de su fuego. Un vino muy hermoso que por su estilo recuerda a su gran vecino Yquem. Su equilibrio es modélico. 2015 a 2030.

18,5

Château Climens

Como Climens no se ensambla hasta pasada una larga fase de crianza, la única posibilidad de hacerse una idea de lo que en el futuro será este vino consiste en catar en la bodega, directamente de la barrica, los diversos "lotes" por separado. Las muestras, por una vez sorprendentemente homogéneas, nos transmiten una imagen de franca regularidad, gran mineralidad, casta, densidad y profundidad. Sin duda, tiene potencial para llegar a convertirse en uno de los más grandes vinos de esta añada. 2025 a 2050.

Château Lafaurie Peyraguey

Es posible que Lafaurie Peyraguey no sea uno de los más regulares entre los grandes vinos de Sauternes. Pero cuando sale logrado, es uno de los más ricos en finura y delicadeza. La añada de 2009 es de lo mejor que hemos catado nunca: soberbia y compleja nariz de flores y notas minerales; textura oleosa a la vez que fresca, asombrosa mineralidad que se suma a la casta y a una opulencia manejada con maestría, final tremendamente refinado y largo. 2014 a 2030.

Château Rieussec

Durante veinte años, Rieussec ha estado intentando desbancar del podio a su vecino Yquem por su plenitud y por un marcado y complejo abocado; pero desde hace unos pocos años, lo está logrando más y más por la finura y la elegancia. En 2009, este "nuevo" estilo se hace notar especialmente en el paladar: soberbia nariz con componentes minerales, florales y frutales, lima; acidez perceptible, soberbio y fresco abocado, gran mineralidad y densidad, longitud inacabable, compleja y aromática; tiene mucha clase, es un placer beberlo ya, pero además está preparado para la eternidad. 2015 a 2030.

19

Château d'Yquem

Si bien preferimos el sobresaliente Yquem de 2008 a este de 2009, esto no tiene nada que ver con su calidad. Lo que más nos importa es el encanto y la armonía, por encima de la plenitud y de la amplitud. No obstante, también este año es Yquem el mejor de todos los Sauternes, aunque con poca ventaja: hechuras muy precisas, se presenta tremendamente potente, denso y rico, muestra mucha casta, frescor e intensidad aromática. 2016 a 2030.

Canon / Fronsac

1.100 hectáreas de viñedo

150 productores

Alrededor de **8** millones de botellas anuales

Fronsac / Canon Fronsac Alternativa calidad-precio

Un año muy logrado en las fincas que se han podido permitir el lujo de esperar a la maduración óptima, sin tener que embotellar vinos al estilo Oporto. Los mejores Fronsac -la mayoría de ellos pertenece a la agrupación Expression de Fronsac- son ricos en extracto y vigorosos, pero al mismo tiempo los taninos son pulidos y se han mantenido asombrosamente frescos. ¡Y aquí los precios son razonables, incluso en el caso de que se produjera una *Burdeosmania*!

Nuestro consejo: Si cuvées tan intransigentes como Moulin Haut Laroque o Moulin Pey Labrie le resultan demasiado potentes, pruebe con Fontenil o Dalem, que siempre salen algo más pacíficos

Geografía

Los viñedos se hallan a una altura ligeramente superior a Pomerol y Saint-Émilion, en un lugar algo ventoso, lo que conlleva un proceso de maduración diferente y conduce a un estilo muy distinto al de las otras dos *appellations* de la orilla derecha. Sólo algunos vinicultores hacen grandes vinos.

Terruño

Lodo y suelo calcáreo.

Variedades

78% Merlot, 22% Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec.

Estilo

Los más *italianos* de entre los Burdeos se caracterizan por unos taninos angulosos, pero asombrosamente frescos, extracto y alto contenido alcohólico que, en el mejor de los casos, les garantiza una larga maduración

Consumo óptimo aprox.

8 a 20 años (para los vinos y añadas más modestos), 15 a 50 años y más para los crus superiores.

16,5

Château Dalem

Brigitte Rullier se mantiene, también en 2009, en el rumbo de los vinos llenos y frutales, pero nunca situados en primer plano, pues su vino empieza suave, evoluciona hacia taninos frescos, densos y llenos, sin dureza, termina fogoso pero también jugoso; excelente. 2016 a 2025.

18

Moulin Haut Laroque

El perfeccionista Jean-Noël Hervé ha logrado una vez más un vino espectacular que, en estilo, no es comparable a ninguno de todo Burdeos. Vino de una increíble calidad de los taninos, llenos, sin revelar ni un ápice de agresividad o rusticidad. Alcohol perceptible, pero perfectamente equilibrado por su especial extracto. Debe madurar mucho tiempo. 2020 a 2030.

Los Vinos del Mundo

De profesional a profesional

Con espacio propio, código de empresa y tarifas muy ventajosas, la tienda virtual, de Los Vinos del Mundo (<http://vinoteca.losvinosdelmundo.com>) abre su escape para atender directamente a restauradores, vinotecas y sumilleres.



En un país como España, de bebedores un tanto chauvinistas poco dados a curiosear en el inmenso surtido de vinos foráneos, hace casi 15 años que François de Graeve tuvo la osadía de acercar a los consumidores un catálogo global, seleccionado con sabiduría, y un punto de capricho de conocedor, pero sin olvidar la relación calidad/precio. Fue un acierto, y con su labor de búsqueda sensata y lúdica ha conseguido estimular el interés y la cultura vitivinícola, y a la vez demostrar que existen vinos excelentes en casi todas las latitudes del planeta.

Pero la empresa no se limita a la importa-

ción sino que sustenta su creciente prestigio en una precisa logística de conservación y distribución, en espacios y vehículos refrigerados para que las botellas lleguen al cliente en condiciones óptimas. El primer paso es ofrecer una información personal y atractiva en su página web:

www.vinoteca.losvinosdelmundo.com Y es ahí donde ahora inauguran el nuevo espacio y servicio para los profesionales. Porque el restaurante o la tienda especializada necesitan, aun más que el bebedor curioso, información y asesoramiento sobre los vinos y tragos extranjeros a la



Mas de Daumas Gassac: viñas perfumadas de bosque y protegidas por la montaña.

Manzanas de cuatro variedades esperan la primera helada en el árbol. En la región de Quebec nace así, naturalmente, la sidra de hielo Cryomalus.



hora de conformar sus cartas o sus catálogos.

Por eso surge esta nueva línea comercial a la que los profesionales acceden con su código y se benefician de un descuento especial. También pueden sumarse a ofertas, crédito y condiciones económicas previamente pactadas. El acceso a su cuenta les permite comprobar la situación de su pedido, generar presupuestos y visualizar y descargar los documentos, como albaranes, facturas, etc. Y para tener garantía de que siempre podrán disponer de los artículos que les demande su público, tienen acceso a un servicio de pedidos rápidos.

Novedades fin de verano

En general la oferta de vinos y copas es la misma que a los clientes particulares, a través de vinoteca.losvinosdelmundo.com. Por ejemplo, para esta temporada llegan un puñado de tentadoras novedades, como los Grand Crus de una bodega tan asentada como la Daumas Gassac, Oportos de Santa Eufemia en nuevo formato, una Ginebra aromática, Darney's View, o una novedosa Sidra de Hielo canadiense.

Cryomalus es comparable a la mítica *Neige Récolte d'Hiver* pero a un precio muchísimo más accesible. Nace de la voluntad de la familia Antolino Brongo de aprovechar las bondades de su *terroir* único para elaborar una sidra de hielo de calidad excepcional con las variedades de manzanas autóctonas de su región, Québec: 57% McIntosh, 18% Empire, 16% Lobo y 9% Spartan. *Cryomalus* es el resultado de la maduración natural de las manzanas al aire libre, desde septiembre a enero. Por esas fechas y en ese clima se congelan de forma natural, y así se obtiene la concentración de azúcares, y la complejidad de sabores que caracterizan a la sidra de hielo y diferencian a la Cryomalus. De hermoso color oro viejo, regala a la nariz exquisitos aromas a avellanas y albarico-

ques. En boca, notas de bayas rojas combinadas con intensos sabores de miel y de cítricos que dejan una larga impresión de frutas maduras y de equilibrio entre azúcar y acidez.

Casa de Santa Eufemia firma los excepcionales Oportos elaborados por la pequeña bodega de Pedro Carvalho. La novedad de Vinos del Mundo es la nueva presentación en formato de 37,5 cl. Un lujo asequible.

Darnley's View es una ginebra artesanal, de producción limitada, elaborada con una cuidadosa selección de bayas, semillas, cortezas, raíces y flores. El ingrediente imprescindible son las bayas de enebro, con sus aromas a pino y alcanfor. Estas bayas ricas en aceite proceden del sur de Europa. La piel de limón secada al sol en España le agrega un nota fresca y crocante. La delicada flor de saúco no es sólo un recuerdo de la herencia escocesa de esta ginebra, sino que le añade una dimensión frutal.



Desde Canadá, Francia, Inglaterra o Portugal llegan las tentadoras novedades de otoño. Eso es *Los Vinos del Mundo*.

Lo más mimado del Languedoc-Roussillon

Los gurús de la guía Gault et Millau los definen como los "Château Lafite del Languedoc". Los Grand Crus de Daumas Gassac, que son las estrellas de la temporada en el catálogo de Los Vinos del Mundo, nacen en una añosa Mas (masía), a la sombra de la gran abadía construida cuando Saint Benoît d'Aniane, consejero de Carlomagno, creó el viñedo del Valle del Gassac, en el año 780.

En 1971, Véronique y Aimé Guibert adquirieron la propiedad, y su amigo, el geólogo especialista en la relación suelo-vid Henry Enjalbert, encontró un *terroir* excepcional: suelos profundos compuestos de caliza glaciar, muy bien drenados, con fuentes de aguas frías subterráneas y la influencia de la cadena montañosa colindante que proporciona al hermoso valle su microclima.

Los tintos y blancos *Mas Daumas Gassac* y *Pont de Gassac* nacen en 50 pequeños calveros engullidos por el bosque salvaje. Cepas prefiloxéricas de más de 10 variedades que, junto a los aromas circundantes, les otorgan una exquisita complejidad que la cuidadosa elaboración traduce en equilibrio y potencia.

La semilla de coriandro de Marruecos aporta las suaves notas de especias que recuerdan al jengibre y a la salvia. Las notas de madera de la raíz de Angélica, de origen francés, contribuyen a hacerla más seca, y la semilla de lirio del Benelux aporta notas terrosas y toques de violeta de Parma.

Es una ginebra *London Dry*, no hay en ella sabores añadidos tras sus cuatro destilaciones. Únicamente se le agrega agua purificada para rebajar su contenido alcohólico al 40% vol.

Copas para disfrutar, para pensar, para sentir y compartir.



Lluvia, monzón y tifón. En cada estación del año, algo diferente. En la foto, Wíichi Tanako, de Château Mercian.

Los productores asiáticos miran al futuro con confianza. Y con razón, porque sus vinos también alegran algunos de los más exquisitos paladares de Occidente. Completamos, con los viajes a Japón, India y Tailandia, los relatos iniciados en el número anterior de *Vinum*.

Texto y fotos: Frédéric d'Auber

Japón Los caprichos del clima en el país del sake

Según los documentos existentes, fueron los misioneros portugueses los que llevaron la vinicultura a Japón en el siglo XVI. Las primeras fincas surgieron a finales del siglo XIX en Yamanashi, junto al monte Fuji, que aún hoy sigue siendo la región vinícola más extensa. En el país hay 23.000 hectáreas de viñedo, pero sólo un diez por ciento de las uvas se vinifican. Antigüamente había muchos pequeños viticultores repartidos por todo Japón. Después de una modifica-

ción de las leyes para la agricultura, ahora también está permitido que las grandes empresas posean tierras. Hoy muchas producen sus propias uvas y elaboran un vino cien por cien japonés. Algo que no siempre ha sido evidente, pues durante mucho tiempo, a pesar de que se importaban las uvas, el vino se vendía como "japonés". Es cierto que hubo intentos de regularización, introduciendo una categoría para el vino de importación (*yunyu san*) y otra para el vino fermentado en Japón (*kokunai san*).



Pero no se logró evitar que los productores imprimieran "Product of Japan" en las etiquetas de vinos hechos con uva importada.

El terruño japonés es todo un reto para sus vinicultores. En primer lugar, Japón es un país muy montañoso, por ello la tierra de labor es rara y cara. En segundo lugar, la calidad sufre bajo la presión de una alta humedad atmosférica, vientos fríos, fuertes precipitaciones y pocas horas de sol. "Cada estación del año nos trae algo diferente", bromea Eiichi Tanako, enólogo de Château Mercian: "¡Lluvia durante la fase de crecimiento, monzón en la floración y tifones durante la vendimia!" La mayoría de los productores protegen los racimos cubriéndolos con papel encerado para evitar la podredumbre en las bayas. Por añadidura, los suelos son tan ácidos como fértiles, lo cual favorece más el crecimiento de la planta que la concentración de las uvas. Las principales regiones productoras son Yamanashi, Nagano y Tohoku en la isla principal y en Hikkaido, la isla septentrional. Yamanashi ofrece las mejores condiciones: el suelo se compone de gravilla de origen volcánico y llueve menos que en el resto de Japón - por eso allí no se planta arroz. La mayoría de los vinos se hacen con las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot o Chardonnay. Paralelamente, la variedad autóctona Koshu está experimentando un renacimiento. Vinificada tradicionalmente en dulce, hoy también se hacen con ella blancos secos. En los terruños adecuados y con cosechas reducidas, la variedad Koshu podría convertirse en el orgullo de Japón.

En un país acostumbrado al alcohol de arroz, el whisky y la cerveza, el vino lo tiene difícil. No supone ni un diez por ciento del mercado de bebidas alcohólicas y el consumo anual per cápita son 2,5 litros. Cuando en el año 1995 un japonés, Shinya Tasaki, ganó el Concurso Mundial de Sumilleres, el interés por el vino se disparó y alcanzó su punto álgido a finales de la década de los 90, también gracias a las informaciones sobre las cualidades saludables del vino. Los japoneses que más vino consumen son los treintañeros, sobre todo mujeres de la clase media alta en las grandes ciudades. Aunque son los vinos blancos y rosados los que mejor armonizan con su cocina, en la percepción de los japoneses un buen vino ha de ser tinto.

Perspectivas

Aunque el vino no forma parte de la tradición culinaria, los japoneses son lo bastante apasionados del refinamiento en su estilo de vida y poseen ingresos suficientes como para desarrollar el gusto por el vino. Las ventajas del vino sobre el sake en lo que respecta a la salud (menos alcohol, antioxidantes saludables) podrían ser la clave del éxito en esta sociedad tan preocupada por este tema. Pero aun así, en cuanto a cantidad, nunca será comparable al sake o la cerveza, más bien podría ocupar un nicho de mercado paralelo. 

Consejos para enoturistas

¡No resulta fácil encontrar un bar cuando la mayoría de los locales se ocultan detrás de cortinas y puertas cerradas! En Tokio, el mejor sitio para salir es el barrio Golden Gai en Shinjuku, donde hay decenas de pequeños bares, llenos a reventar con diez clientes, en los que se sirve generalmente sake y whisky. Para beber vino hay que ir al Bandol, un moderno bar en la calle Minami-Aoyama (impresionante carta de vinos) o al Bello Visto en el barrio de Shibuya. En Fukuoka resulta acogedor el Eclipse, en Daimyo. Y nunca se debe olvidar que *aka* significa "tinto" y *shiro* significa "blanco"... Para quienes deseen visitar una bodega, les recomiendo Mercian, en Yamanashi. Así se puede combinar la visita con una excursión al monte Fuji.

Para cada uva, su paraguas. En Japón es imprescindible para evitar la podredumbre.



India Contra la corriente cultural

La historia del vino en la India comenzó probablemente en la Edad Media, bajo el reinado de los emperadores Mogul, y se cultivó especialmente durante la presencia británica. En los últimos diez años, parece que el interés se ha vuelto a despertar: aumentan masivamente tanto la producción propia como las importaciones, el mercado crece anualmente alrededor de un 30 por ciento y atrae a los inversores autóctonos y extranjeros. El mayor estado productor, Maharashtra, declaró la producción de vino en 2001 como industria alimentaria, lo cual significa impuestos menores, dándole así un gran impulso a esta rama. En la mayoría de los estados federales, la producción local está bajo medidas proteccionistas: por ejemplo en Maharashtra, la importación de vino está gravada con un 28 por ciento de impuestos; en Tamil Nadu está totalmente prohibida.

El clima indio es muy caluroso y no tiene invierno, por eso las cepas se podan dos veces y también hay dos cosechas, una "seca" y otra "húmeda" en la estación de las lluvias similar al monzón, pero en ésta no se recogen las uvas. Entre las principales regiones productoras se cuentan Narayangoan (cerca de Pune), Nasik (junto a Bombay (Mumbai)) y Dodballapur al norte de Bengala. Las cepas crecen sobre una meseta entre 600 y 700 metros sobre el mar, donde el calor es algo más moderado. Resulta muy curioso ver esta tierra verde cultivada en medio del desierto. Los vinos tintos se hacen sobre todo con la variedad Shiraz, porque esta uva se ha adaptado al clima y sus aromas especiados combinan bien con la comida india. También la Cabernet Sauvignon está muy presente,

mientras que los vinos blancos proceden sobre todo de cepas Chenin Blanc o Sauvignon Blanc, cuyo frescor tiene mucho éxito en la calurosa India.

Cultura del vino y costumbres de beber

El consumo per cápita sigue siendo muy bajo, pero un país con mil millones de habitantes, en el que la mayoría de la población es menor de 25 años, naturalmente tiene un enorme potencial. Según Abhay Kewadkar, enólogo de Four Seasons, el típico bebedor de vino ronda la treintena, tiene experiencia con la cultura occidental, pertenece a la clase media alta y dispone de unos ingresos confortables. El 20 por ciento de la población bebe alcohol, porcentaje relativamente escaso para un país tan joven, pero en muchas familias indias no se consiente el consumo de alcohol por motivos religiosos y culturales. No es nada fácil poner de moda el vino, teniendo en cuenta que incluso en los lugares más modernos ¡hay toque de queda a partir de las 23.30 horas! El vino se bebe sobre todo por su prestigio, asegura Abhay Kewadkar, porque se considera más sano que los alcohóles destilados.

Perspectivas

La tendencia del mercado del vino en la India es incierta. La juventud de la población supone un gran potencial, pero hay que dar tiempo para anclar el vino en las costumbres. En la exportación, los vinos indios aún no están en situación competitiva con los vinos bien hechos y asequibles de Australia o Chile; pero posiblemente la India no tarde más de una década en ponerse a la altura. 



Consejos para enoturistas

El gran reto en la India es transportar y conservar adecuadamente el vino. Es difícil mantener ininterrumpida la cadena del frío y las tiendas especializadas por lo general ofrecen sus vinos a temperatura ambiente, es decir, ¡entre 30 y 40 grados! El precio de una botella de vino aceptable se sitúa alrededor de las 600 rupias (9 euros) en el comercio, y entre 1.500 y 5.000 rupias en los restaurantes de categoría. Como turista, se puede disfrutar del vino sobre todo en los hoteles de lujo como el Oberoi (en Bombay, Calcuta y Nueva Delhi). En Nueva Delhi también se encuentran restaurantes con cartas de vinos interesantes en el distrito de negocios Connaught Place y en el Habitable Complex en la calle Lodi Road.

En Bombay, el Gobierno expide licencias más favorecedoras a los bares que sólo sirven vino pero no otras bebidas alcohólicas, así que quizá pronto se abran más bares de vinos. Los pioneros son la sala de cata Tasting Room de la finca Sula y el Ivy de Indage. Como alternativa, ¿por qué no elegir el decorado de cuento de hadas del hotel de lujo Taj Lake Palace para disfrutar de una copa de vino, en medio del lago Pichola en Udaipur, en el estado federal de Rajasthán? La carta incluye vinos indios e internacionales. Entre las fincas vinícolas, está abierta a los visitantes Sula en Nasik, a 180 kilómetros de Bombay. Y también se puede pernoctar en la finca, en caso de haber olvidado escupir el vino degustado...

Tailandia Vinos para una cocina de pescado fresco

Al visitar Tailandia, pronto se percibe el enorme respeto que la población siente por su rey, Rama IX. Es cierto que el rey ha hecho mucho por el país, tanto política como culturalmente. Entre otras cosas, colaboró en liberar a Tailandia del triángulo del opio: convirtiendo en regadío nuevos terrenos, facilitó que los agricultores se concentraran en otros productos como el café o los tomates. En los años setenta mandó llevar a cabo la plantación de un viñedo experimental con 400 variedades de cepa occidentales. A principios de los noventa, la producción de vino fue oficialmente permitida por el Gobierno; Château de Loei, en la provincia septentrional de Loei, fue la primera bodega. Tailandia es uno de los países del "nuevo paralelo": las uvas crecen en la franja del paralelo 15. Hay tres regiones vinícolas principales: las provincias Phichit y Loei (a una altura de 300 a 600 metros) en el Norte, Khao Yai (300 a 500 metros) al este de Bangkok y el delta del Chao Phraya en la costa occidental. La mayoría de los suelos contienen lodo. Debido al clima caluroso y húmedo se producen dos cosechas al año, una durante la estación seca en febrero y otra de menor calidad durante la estación de las lluvias en septiembre.

Tailandia registra un elevado consumo de alcohol; el Ministerio de Sanidad ya ha promovido varias campañas para reducirlo. Tras visitar GranMonte, acampé junto al cercano Parque

Nacional de Khao Yai y me topé con un grupo de tailandeses que me ofrecieron compartir su tienda con ellos. Habían venido expresamente a pasar la noche en el Parque Nacional para tocar la guitarra, cantar y beber. A la mañana siguiente volvían temprano a Bangkok.

Pero el vino es lento en introducirse en los hábitos de consumo de los tailandeses, asegura Morgan Williams, de GranMonte. En parte, debido a los elevados impuestos (un 160 por ciento) con los que está gravado el vino, declarado artículo de lujo. "Los vinos tailandeses están contruidos para armonizar con los complejos aromas de nuestra cocina", dicen en la bodega Siam Winery. *Wine for spicy food* es el lema que reza en el corcho de su Monsoon Valley. La cocina tailandesa se basa en ingredientes sencillos de gran calidad: pescados y mariscos frescos, hierbas aromáticas, especias, verduras, frutas tropicales. Los vinos blancos para acompañarla han de ser marcadamente frutales, con más bien poca acidez y un deje de abocado; los tintos, frutales, suaves y relativamente ligeros.

Perspectivas

Los vinos tailandeses mejoran, aunque no estén a la altura de la mundialmente famosa cocina tailandesa. Es de esperar que el vino llegue a considerarse como bebida habitual diaria en lugar de artículo de lujo, algo que  con seguridad favorecería a su calidad.

Consejos para enoturistas

Puede que el mejor bar de Bangkok sea el Bacchus, cerca de Ploenchit Road. Tiene cuatro pisos, desde la zona de restaurante, pasando por un salón, hasta los espacios VIP para el relax. Es uno de los mejores ejemplos de la magnífica hospitalidad tailandesa. Su impresionante carta de vinos incluye 400 entradas, desde el tailandés GranMonte hasta Pétrus. Otra buena opción es el bar-restaurant Vertigo, sobre el tejado del Banyan Tree Hotel, que ofrece una espectacular vista panorámica sobre la ciudad y el río Chao Phraya. Un poco caro para Tailandia, pero las vistas, el servicio, el ambiente y las bebidas lo valen. Para visitar, recomiendo la bodega Siam Winery, rodeada por bellísimas colinas con sus curiosos viñedos flotantes en el delta del Chao Phraya; el mejor momento es durante la vendimia. Y el Parque Nacional de Khao Yai está a tan sólo unos kilómetros de distancia.

Donde habitualmente se sirve té, ahora también se sirve vino.



Típico: cocinas flotantes. El vino para saborear estas exquisiteces se consigue en otra parte





Una hora con **Pablo Álvarez**, director propietario de Vega Sicilia

“En 2050 Vega Sicilia será aún mejor, sin perder su personalidad”

Con Madrid a sus pies, desde la terraza del Club Financiero, insiste en que no es dios, que no puede adivinar el futuro, pero sus constantes viajes y una lista de espera de más de 2.000 solicitudes de clientes le dan bastantes datos sobre el mundo del vino. Eso sí, siempre visto desde arriba, desde el vino español más exclusivo y mítico: Vega Sicilia.

Texto: Ana Lorente
Fotos: Heinz Hebeisen

Ha regresado hace poco de China. No ha visitado la Expo, pero echa cuentas en el calendario para volver. ¿Cómo se ve allí el vino español?

Allí sólo hablan de los siete grandes de Burdeos y, aún así, nuestro distribuidor, que es el mismo que el de Château Mouton, dice que incluso para ellos se traduce en cifras ínfimas. Es lógico. Tan difícil es que ellos nos convenzan de comer con té como que nosotros les transmitamos el buen hábito de comer con vino. Y cuando se interesen no hay que olvidar que son el quinto país productor. Algunos buscarán en otros lugares vinos con verdadera personalidad, pero la cantidad la tendrán resuelta, incluso como exportadores.

Entonces, ¿dónde está la mina de bebedores -o sea, compradores- emergentes?

Confío más en India, donde los impuestos van a bajar mucho y también son un enorme mercado potencial, son casi 1.200 millones. Pero esos mercados potenciales no significan nada para quien no sabe aprovechar los actuales. El vino español apenas se ve fuera de España. En los grandes almacenes Mit-

sukoshi, que son como El Corte Inglés de aquí pero en tamaño y carácter japonés, y donde me gusta ir para analizar las novedades de gastronomía y bebidas, la bodega reúne 2.500 vinos, y sólo uno es español. En el mejor restaurante de Hong-Kong donde estuve comiendo, en la carta de bodega hay hasta cinco vinos chilenos y sin embargo ni uno español.

¿Por qué no viaja el vino español? ¿Qué se puede hacer para remediarlo?

No se puede improvisar, no hay sumilleres españoles por el mundo, y esa formación debería impulsarla el Estado. Tampoco hay restaurantes ni cocineros españoles, como los hay franceses o italianos de diferentes niveles en cualquier rincón del mundo, y son el primer escaparate de sus vinos. No sé qué complejo nos frena, si el de inferioridad o el orgullo, el viejo convencimiento de que “el buen paño en el arca se vende”. Y el mundo está cambiando. Cuando me preguntan que por qué viajo tanto si Vega Sicilia está todo vendido sólo puedo contestar que está vendido porque viajo. Esa parte, la del comercio, corresponde a los empresarios.

Vega Sicilia se puede considerar un vino internacional. ¿Y los otros vinos: el Pintia (de Toro), el Alión (de Ribera del Duero) o el Oremus húngaro (de Tokaji)?

Vega Sicilia tiene 5.000 clientes fijos y una larga lista de espera, y entre todas las bodegas tenemos 11.000. Es una seguridad y una felicidad, aunque el Oremus fue fruto de la inexperiencia y se enfrenta con dificultades lógicas: es un blanco, es un dulce y es de una procedencia aún muy desconocida. Partíamos de Vega Sicilia al comprar la bodega y eso da una visión distorsionada del mundo de vino.

Ahora, cargados de experiencia, es el momento de desembarcar en Rioja. ¿Por qué va tan lento el proyecto?

Es verdad que llevamos ya siete años, pero cuando el barón Benjamin Rothschild vino a buscarnos para la aventura, la planifique a 14 años. Él es propietario de una sexta parte de Lafite, tiene otra bodega en Saint-Émilion, y en Argentina, Sudáfrica... Partiendo de un grupo financiero quieren completar el sector del vino en España. Ya llevamos tres años

experimentando, en busca de la máxima expresión y personalidad, porque el vino de Rioja no tiene nada que ver con Ribera o Toro, necesita otra elaboración, otras maderas... Hasta construir la nuestra, hemos alquilado una bodega en Leza y hemos ido comprando viña buena, que no es fácil reunirla en Rioja, donde cada propietario la aprecia y hay que negociar muy bien. Por eso es lento. El proyecto es *estilo château*, con un vino sublime y otro buenísimo, y lo preside su esposa Ariane. Será una bodega de aspecto discreto pero con una dotación inmejorable.

A pesar de las recientes disensiones familiares y empresariales entre el padre y los hermanos Álvarez, el proyecto sigue, ya poseen 110 hectáreas de viña. En la propiedad de Vega Sicilia, desde su fundación en 1864 se han sucedido cuatro firmas, cuatro familias. Todas adoraban su vino y su bodega. ¿Qué impulsa a vender una obra de arte así?

Nosotros, por ahora, lo que hacemos es mejorarla. Hemos acabado una nueva nave de elaboración en la que hemos invertido 10 millones de euros y en la que se resume toda nuestra experiencia: por supuesto, medios para doble selección de uva, cámara de enfriamiento de la uva, larga maceración en frío y, sobre

todo, 57 depósitos, para vinificar por separado cada parcela. Así, a la hora del ensamblaje definitivo, contaremos con más de 40 piezas perfectas.

Respecto a la sucesión, creo que es bueno que las bodegas de prestigio, y Vega Sicilia lo es, estén por encima de sus propietarios, de las familias. Así se renuevan de vez en cuando, como la propia viña, mientras la excelencia del resultado sigue inmutable.

Aparte de las de la casa ¿Cuáles son las mejores botellas que guarda en la memoria?

Algunos blancos de la Borgoña. En España en general se aprecian poco los blancos, pero tienen la ventaja de que son mucho menos susceptibles que los tintos para retoques o maquillajes. Hay excelentes blancos también en Alemania, Austria... y en España espero que los albariños y ribeiros tengan el gran futuro que merecen.

¿Para que sirve el vino?

A los bodegueros, para decir muchas tonterías, para eso que se llama cultura del vino, para hacer literatura, mejor o peor, y a los que nos gusta, para comer: es, debe ser, un plato más que en-grandezca la comida.

“Es bueno que las bodegas de prestigio, y Vega Sicilia lo es, estén por encima de sus propietarios.”



Pablo Álvarez

Es el segundo de siete hermanos en una familia de padre castellano y madre vasca donde todos colaboran en la empresa familiar, Eulen. Cuando en 1982 su padre añade a su grupo económico la guinda de Vega Sicilia, le encargó la dirección. Ahí convivió tres años con Jesús Anadón -figura señera de la bodega y la D.O. Ribera del Duero- hasta su jubilación. A Pablo le tocó cambiar de enólogo en una firma donde todo parece inmutable, pero su buen entendimiento con el sucesor, Xavier Ausás, volvió a convertirla en una balsa de aceite (¿o habría que decir de vino?). Es tan reservado, tan tímido, que hay que extraerle las palabras con sacacorchos (ver nuestro video en youtube: www.youtube.com/user/MiVinoVinum). Vive en hotel pero, cuando el fin de semana o tras cada viaje vuelve a casa, su herencia materna le lleva a disfrutar su ocio en el sancta sanctorum de la cocina.

www.vega-sicilia.com



Postal desde París

La vida ardiente



Foto: Ralf Hettich - Fotolia.com

Deje su **cámara de fotos y su guía** en casa. París es mucho más bello en su salsa. Nosotros hemos confeccionado el programa. ¡Y no tema, la torre Eiffel también forma parte de él!

.....
Texto: Britta Wiegelmann

En uno de los recodos del corredor del metro hay un tamil vendiendo recuerdos. A derecha e izquierda se apresuran los viajeros, portafolios en mano, móvil al oído, mirada terca hacia el frente, mientras al margen del raudal se halla impasible un hombre moreno que aprieta con ambas manos una gran torre Eiffel. El bodrio de plástico centellea lánguidamente con una luz azul que ilumina su rostro y lo oscurece de nuevo. Bienvenido a París -tanta poesía surrealista sólo podría hallarse aquí-. Por supuesto, no hay que dejarse contagiar por la agitación, algo nada sencillo en una ciudad en la que todo el mundo corre para tomar el tren aunque el siguiente llegará en tan sólo unos minutos. Sin embargo, si de forma absolutamente consciente nos moviéramos a cámara lenta, repentinamente comenzaríamos a transitar en una suerte de mundo paralelo. En ese momento se perciben cosas como las gruesas ruedas Michelin de goma sobre las que, tan a la antigua, se desliza el metro. O los cultivados jardincillos de las azoteas desde las que los parisinos miran

su cielo. O qué condenadamente bella es la torre Eiffel si uno, sin cámara fotográfica, se detiene a contemplarla realmente.

Los franceses, ya se sabe, tienen las horas de comer genéticamente programadas. No se entrometa en la cuestión. Pierda usted su tiempo con las gárgolas de Notre-Dame o con las ninfas de esas cuevas del agua ocultas entre árboles en el rincón norte del Jardín de Luxemburgo. Si entonces alguien nota bramidos en su estómago, siga sencillamente nuestros consejos: prueben una pita de falafel en el Marais, el barrio donde los judíos ortodoxos y la cultura homosexual coexisten amistosamente. Vaya usted si no, forastero, a la Rose Bakery, donde -ique conmoción!- una inglesa hornea unos *carrot cake* divinos. Atibórese en un recorrido por las casetas del Gourmet Schlaraffia de las Galerías Lafayette o póngase en manos del equipo de cocina del bistró Les Papilles, donde existe un menú de noche, y sentado uno bien puede notar el codo del vecino. Es la mejor forma de saborear París: tomarse tiempo, abrir los ojos, probar todo. 

Las mejores direcciones

ALOJAMIENTO

Hôtel des Académies et des Arts
15, rue de la Grande Chaumière
F-75006 París
Tel. +33 (0)140 46 86 85
www.hotel-des-academies.com

Barrio de Montparnasse, a sólo 200 metros del Jardín de Luxemburgo. Reserve una habitación en la planta más alta, con vistas sobre los tejados y desayuno sentado sobre el sofá rojo junto a la chimenea.

Les Jardins de la Villa

5, rue Belidor
F-75017 París
Tel. +33 (0)153 81 01 10
www.jardinsdelavilla.com
Estiloso boutique-hotel nada barato. Las habitaciones 14 y 24 de la Categoría Superior cuentan con balcones igual que las suites. Inconveniente: queda un tanto lejos de la animación. Ventaja: se llega a los ambientes más vivos con la línea



6 del metro, que pasa directamente por delante de la torre Eiffel -ibella-mente cursi en la noche!-.

COMER

L'Atelier de Joël Robuchon
5, rue Montalembert
F-75007 París
Tel. +33 (0)142 22 56 56
www.joel-robuchon.com



Foto: www.restaurants-joel-robuchon.com

Platos clásicos de la cocina del chef tres estrellas Joël Robuchon en mini porciones. Se sienta uno a la barra y contempla como actúan los cocineros. Vaya con niños tranquilamente -les pondrán un asiento infantil bajo el trasero y una hamburguesa con patatas fritas sobre el plato-.

Les Papilles

30, rue Gay Lussac
F-75005 París
Tel. +33 (0)143 25 20 79
www.lespapillesparis.fr

Bistró-barra-enoteca-barra-tienda donde se come lo que llegue a la mesa. Tom, el cocinero, oriundo de Martinica, ofrece en la tarde-noche un menú fijo y su obesidad habla por su cocina. En ninguna otra parte puede uno degustar una panceta tan fina. El vino de compañía se

busca en los estantes o se confía a las opiniones del patrón. Su consejo: un tinto Vieilles Vignes de Domaine Gauby, una bodega biodinámica en Côtes Catalanes.

Rose Bakery

46, Rue des Martyrs
F-75009 París
Tel. +33 (0)142 82 12 80

Un local diminuto donde los parisinos entran a mediodía en busca de unos quiches muy buenos. Y, naturalmente, de la especialidad de la casa, el superjugoso *carrot cake*. Fantástico para un *brunch* de fin de semana.

Chez Hanna

54, rue des Rosiers
F-75004 París,
Tel. +33 (0)142 78 23 09

En el interior hay mesas, pero lo mejor es saborear los falafel en la acera -de cualquier modo sólo se sirven a través de una ventanilla *takeaway* con pan de pita-. Te proporcionan un

tenedor, teniendo en cuenta que esta nave nodriza de garbanzos, pasta de sésamo, berenjenas fritas y tiras de col no se domina tan sólo a mordiscos.



Florence Kahn

24, rue des Ecoiffes
F-75004 París
Tel. +33 (0)148 87 92 85
www.florence-kahn.fr

No pierdan la ocasión de entrar en alguno de los seductores cafés del



Las mejores direcciones

barrio. Florence Kahn, de soltera Finkelsztajn, sólo tiene en realidad un par de sillas y mesas cojitrancas sobre la acera, pero esta tahona judía está, con toda razón, siempre tan atiborrada que el abuelo, en



la caja, considera que «¡aquí no queda tiempo ni para morir!». El Mohnstrudel (*strudel* de semillas de amapola) con pasas es excepcio-



nalmente bueno –por supuesto, no conviene ser muy amable con tanta amapola en caso de que te provoquen taquicardias-. Es, no obstante, nuestra droga preferida, claramente seguida por la tarta de queso.

COMPRAS
Galeries Lafayette Gourmet
97, rue de Provence
F-75009 París
Tel. +33 (0)148 74 42 93
www.galerieslafayette.com

No sólo para comprar, también para detenerse. Se come bien en el puesto griego o en el español, donde el jamón hace las delicias de los visitantes. Y el marroquí hace una maravillosa *tagine* de pollo con aceitunas verdes perfecta como provisión para el viaje de regreso en tren, cuando el lamentable vecino de asiento adereza su sándwich conseguido en el bar de a bordo.

La Grande Epicerie de Paris
38, rue de Sèvres
75007 París
Tel. +33 (0)144 39 81 00
www.lagrandeepicerie.fr

El competidor de Lafayette, algo menos acogedor pero mejor surtido. Fantásticos pequeños caprichos: *waffeln* rellenos de la

pastelería Meert de Lille, que en un tiempo fueron los dulces favoritos del general De Gaulle. Además de los clásicos de vainilla siempre tienen los sabores de temporada –en el momento, violeta-casis-. Además: pulpo español, espesa nata de la isla de Jersey y empalagosos dulces del norte de África.

Sadaharu Aoki
56, boulevard du Port Royal
F-75005 París
Tel. +33 (0)145 35 36 80
www.sadaharuaki.com

Perfección del Extremo Oriente: Los pasteles de esta pastelería ja-

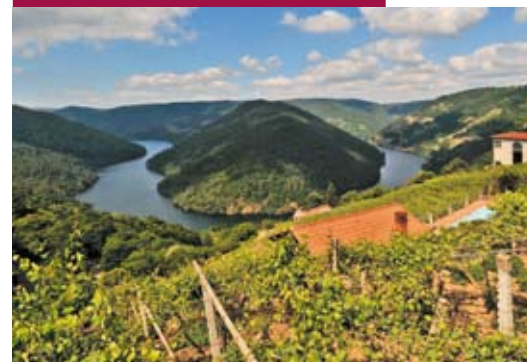


ponesa parecen pequeñas obras de arte lacadas; da casi lástima comerlos. La variedad de bizcochos con té verde son insólitamente acres –hay que haberlos probado-.

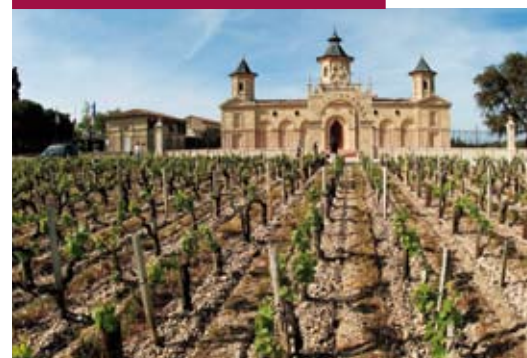
Pierre Marcolini
3, rue Scribe
F-75009 París
Tel. +33 (0)144 71 03 74
www.marcolini.com



Los chocolateros que elaboren sus propios productos a partir de habas de cacao se pueden contar con una mano en Europa. El belga Pierre Marcolini es uno de ellos. Sus creaciones no tienen nada que ver con Leonidas & Co. –ison tan intensas de cacao que los alérgicos a las histaminas pueden terminar estornudando!-, pero merece la pena. Prueben ustedes las especialidades de temporada y los malvaviscos glaseados de chocolate. Se recomienda no llevar en el avión, cabe la posibilidad de que se hinchen y reviente la cobertura de chocolate.

**Ribeiro/Ribeira Sacra**

Cabo do Mundo en Ribeira Sacra. Página 56

Burdeos

Cosecha 2009 de Burdeos. Página 30

Nuestra elección

Desde Galicia a Burdeos

Viajamos a Galicia, al Ribeiro y la Ribeira Sacra, denominaciones de origen donde se está llevando a cabo una revolución enológica en los últimos años.

Además, siguiendo lo que es ya un rito para nosotros, analizamos la cosecha de Burdeos 2009. Un año excepcional, el del equilibrio absoluto, con algunos vinos que han alcanzado una puntuación de 20.

En su iPhone**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.

Ya está disponible nuestra primera cata en el iPhone. Permite buscar cómodamente entre más de 400 vinos Primeur de Burdeos de 2009, muchos más de los que podemos publicar en la revista. Los encontrará por tipos, denominaciones, calificación, etc. Contiene información adicional sobre los productores más importantes.



Ribeira Sacra

Mencia expresiva

Con sus fascinantes aromas de fruta fresca, su viva y armoniosa acidez y su suave entramado tánico, los tintos de la Ribeira Sacra son unos excelentes ejemplos de vinos que no cansan, idóneos para el consumo diario. Con esto no queremos decir que sean sencillos y faltos de personalidad. Todo lo contrario, muestran la expresión de su pizarroso terruño como pocos. La mayoría de los tintos que traemos a esta cata son de la añada 2009, calificada como muy buena por el Consello Regulador, catalogación que nos parece demasiado rígida por las virtudes que atesoran muchos de ellos, sobre todo en intensidad aromática. El único inconveniente es su distribución restringida, que en la mayoría de los casos no pasa las fronteras regionales, por lo que su localización no siempre es fácil para el resto de los mortales.



Tinto

16,5

Adega Lobeiras C.B
Priscillvs 2009

Cata: Son 4.000 botellas de un vino diferente, mineral, de frutuosidad intensa y delicado apoyo floral; con un paladar fresco y gratificante, de acusada fragancia final, y, sobre todo, de enorme personalidad. Encontrarlo es realmente difícil pero merece la pena. 2010 a 2012.

Marcelino Álvarez González

Marcelino I 2009

Cata: Demuestra gran tipicidad, con notas de frutillos silvestres (cerezas, arándanos), con fondo de jara, de polvo de pizarra mucho más etéreo. Muy completo. En boca resulta incluso mejor, con el añadido de la grasa que dibuja una dimensión frutal magnífica. Final aromático pleno. 2010 a 2012.

Moure (Abadía da Cova)
Cuatro Pagos 2008

Cata: Ensayo de Mencia con algo de Arouxa (Tempranillo); excelente gama aromática, estructura y carnosidad; muy bien resuelto por su equilibrio tánico. 2010 a 2015.

16

Adega Chao do Couso, S.L.
Alcouce 2006

Cata: Armonía y profundidad, con un delicioso matiz floral de rosa, ecos de frambuesa y fresa de bosque, y un acento especiado de laurel y pimienta. Sabroso y potente. Visión refinada de la Ribeira Sacra, con verdadera finura mineral. 2010 a 2013.

Algueira

Algueira 2009

Cata: Pureza frutal en línea amable, es un vino juvenil y sencillo, extremadamente limpio, hasta con esas puntitas del tinto recién fermentado, con acentos de mora y frambuesa. 2010 a 2013.

Bodega Dominio do Bibei

Dominio do Bibei 2005

Cata: Toda una rareza del que solo se elaboran 300 botellas. Se trata de un vino fresco en expresión frutal, especiado, floral y pleno de matices. La sensación de frescura es magnífica, de refinado tacto y estructura, y un futuro por escribir. Será un gran vino. 2010 a 2013.

Bodega Dominio do Bibei

Lacima 2002

Cata: Un vino bastante alejado de los tintos de la Ribeira Sacra, con notables acentos de crianza en barrica, y mucho cuerpo. Si se quiere gozar de su complejo buqué es imprescindible decantarlo. 2010 a 2013.

Bodega Dominio do Bibei

Lalama 2006

Cata: Intensidad aromática, madera bien integrada aunque notable, especias, fruta de bosque. Buena estructura, corpulento y bien equilibrado. 2010 a 2013.

José Manuel Rodríguez González

Décima 2009

Cata: Expresión de pureza, con amabilidad de estilo y suavidad plena. La fruta roja (fresa, frambuesa) se envuelve de violetas y mineral, y tiene un recorrido fresquísimo. 2010 a 2012.

Regina Viarum

Regina Viarum 2009

Cata: Muy cubierto, raro para la zona, con toda la intensidad que aporta una excelente Mencia, tanto en nariz (grosellas, frambuesas) como en boca; succulento, sustancioso y con un punto de calidez. 2010 a 2012.

Val de Quiroga

Viña de Neira

Vendimia Seleccionada 2009

Cata: Mineralidad balsámica deliciosa, con mucha profundidad. Hay también flores (lirios), grosellas ácidas y tinta china. Un concepto de elegancia magnífico. Sensación frutal plena, con frescura deliciosa, bien distribuida y un fondo aromático envolvente. 2010 a 2012.

Viñedos Vía Romana

VR 11 meses en barrica 2007

Cata: Espléndida fruta roja, compotada y concentrada, en su punto justo. Fresa, grosella, frambuesa y pimienta, con la mineralidad presente en todo momento. Delicado y sabroso, envolvente en su tersura fresca y perfumada. 2010 a 2013.

15,5

Casa Moreiras

Casa Moreiras 2009

Cata: Tan sutil y fragante como nos tiene acostumbrados, esta añada, incluso con mayor fortaleza frutal (cerezas) y definición mineral (pizarra); su boca jugosa es puro placer. 2010 a 2012.

Moure (Abadía da Cova)

Abadía da Cova 2009

Cata: Aunque está un poco cerrado de aroma al principio, pronto desarrolla matices placenteros de frambuesa y mora, con fondos de menta y minerales. Ligero y tierno, muy completo, de taninos muy suaves. 2010 a 2012.

Rectoral Amandi

Rectoral de Amandi

Vendimia Seleccionada 2009

Cata: Fragante y fresco, con ecos de hierbas frescas, grosella y flores, y un fondo mineral. La boca es viva y potente, con buen desarrollo. Redondeará tras unos meses en botella. 2010 a 2012.

S.A.T. Os Ermitaños

Val do Frade 2009

Cata: Ribeira Sacra en concepto moderno, con cierta golosidad y una redondez y suavidad extras, más un interesante lado frutoso de cierta complejidad; gran frescura, y mineralidad sutil (pizarra). 2010 a 2012.

Tomás Arias Fernández

Proencia 2009

Cata: Grosella ácida muy fresca, fina y profunda, con sutiles notas minerales. Fiel al estilo de los paisanos. Sensación de fruta en boca que se dilata, envuelve el paladar con el tacto agradablemente rústico y una frescura magnífica. Delicioso. 2010 a 2012.

Victorino Álvarez Rodríguez

Sollio 2009

Cata: Boca suave equilibrada, con taninos tiernos. Hay una frutuosidad bien conseguida, fresca, con acentos minerales y un fondo algo vegetal. 2010 a 2012.

15

Carlos Díaz Díaz

Estrela 2009

Cata: Alejado del estilo clásico de Ribeira Sacra, potente lágrima. Recuerda el arándano, y un hinojo que refresca la nariz. Sensación de carnosidad inicial, de buen tacto, y de persistencia comedita. 2010 a 2012.

Jorge Feijóo González

Adega Vella 2009

Cata: Estilo seco y muy atlántico, con perfecta viveza, taninos bien presentes, serios y finos, y un fondo aromático balsámico y discretamente vegetal y vinoso. 2010 a 2012.

Rabelas

Os Cipreses 2008

Cata: Escaparate mineral envolvente (pizarra), especiado (pimienta negra) y frutal (mora), con un toque de brea. Sensación en boca de fruta fresca, con tacto refinado, de acidez vivaz y final aromático seductor. 2010 a 2012.

Regina Viarum

Via Imperial

Vendimia Seleccionada 2008

Cata: Está para beber ya. Sus perfume es fragante, con evocaciones claras de la Mencia (moras y tinta china), y dosis prudentes de roble. Suave en boca, fresco y aromático. 2010 a 2013.

S.A.T. Virxen dos Remedios

Viña Vella 2009

Cata: Muestra juventud y buena formación frutal de los aromas (grosella, helecho) con un claro fondo mineral (pizarra). Sensación de fruta plena, de sutil grasa, deliciosa fresca, amargor y buen tacto que subraya su buena elaboración. 2010 a 2012.

14,5

Domínguez González Edelmiro

Calexotes 2009

Cata: Muy bien definido, con la suavidad de cereza y grosella propia de las mencías gallegas, y una boca gustosa, muy bien equilibrada, con un paso de boca algo rápido. 2010 a 2012.

Grupo Peago

Condado de Sequeiras 2009

Cata: Un tinto de estilo campesano, que revela buen carácter frutal, con fondos de depósito, y una boca muy golosa que revela viveza en su desarrollo; final tánico. 2010 a 2011.

Viñedos Vía Romana

Vía Romana 2008

Cata: Además de la fruta, que la tiene, destacan sus notas de especias (pimienta) y pólvora. Delicado en su conjunto. Sensación fresca, de estructura frutal justa y buena calidad táctil. 2010 a 2012.

14

Val de Quiroga

Val de Quiroga 2009

Cata: Aroma de fruta roja sencilla, con recuerdos de jara; sensación fresca, con ligero paso de boca y taninos algo duros todavía. 2010 a 2011.

Ladeira da Mata 2009

Ladeira da Mata

Cata: Un tinto natural, con aromas de frutillos de bosque, de no mucha intensidad en boca, pero que resulta agradable y fácil de beber. 2010 a 2011.



Ribeiro

Una añada para la esperanza

En las numerosas catas de vinos blancos de la Denominación de Origen Ribeiro que hemos realizado, tanto a ciegas como a botella descubierta, hemos verificado que en el año 2009 ha habido una cosecha que raya la excelencia. Vinos con mayor cuerpo y complejidad debido a las buenas prácticas enológicas de las bodegas y a la incorporación cada vez mayor de las variedades autóctonas. Estamos seguros que nos deparará excelentes sorpresas a lo largo de estos años, pues hay vinos que evolucionarán para bien en botella con el paso del tiempo.

Blanco Seco

16,5

Antonio Cajide Gulín

Sameirás 1040 2009
Cata: con un perfil diferente al resto, al que le une la fruta madura, pero lo distancia el toque de lías y una madera distinta, magníficamente aplicada. Estructura y equilibrio ofrece a lo grande. 2010 a 2015.

Eduardo Rodríguez y Luz Cánovas

Eduardo Peña 2009
Cata: Posee esa nobleza de los grandes ribeiros que reside entre la frescura de un vino joven y la complejidad de los reservas: mineral, expresiva frutalidad y gozosa sensación de equilibrio. 2010 a 2015.

Pazo Casanova

Casanova Máxima 2008
Cata: Complejo, a pesar de su juventud, notas florales junto a recuerdos de miel y membrillo. Poderoso paso de boca, bien definido, un toque mineral de peso. 2010 a 2015.

Pazo Tizón

Extramundi 2008
Cata: Muy subido de color, amarillo dorado. Buqué bien pertrechado de fruta (melocotones maduros) notas amieladas. Grande y armonioso en boca, con carácter, y ajustado de acidez. 2010 a 2015.

16

Antonio Montero Sobrino

Antonio Montero Autor 2009
Cata: Un conjunto delicado, elegante, en el que destaca el recuerdo de las hierbas frescas, un toque fino anisado, limpio equilibrio en boca, leve y distinguido amargor final. 2010 a 2013.

Bodega y Casa Rural Casal de Armán

Casal de Armán 2009
Cata: Armonioso y potente; una gran explosión frutal (manzana, albaricoque) destellos de hinojo, mineral, equilibrado y fresco en el paso de boca; contundente. 2010 a 2012.

Eduardo Rodríguez y Luz Cánovas

María Andrea 2009
Cata: Poderoso desde el primer sorbo, aromas florales, de cítricos, hierba recién cortada. Untuoso, con mucho cuerpo. Acidez fresca y de gran expresividad. 2010 a 2012.

Francisco García Pérez

Adega do Moucho 2008
Cata: Crianza con evocaciones borgoñonas, notas de miel y minerales. Destaca la estructura y el cuerpo que desarrolla en boca. Interesante final, con recuerdos balsámicos (eucalipto, romero...). 2010 a 2012.

José Estévez Fernández.

Mauro Estévez 2009
Cata: Finos aromas florales de lila, violeta, menta, y también recuerdos de piel de melocotón; muy delicado; acidez de justa expresión, fresco y vivo. 2010 a 2014.

José Meréns Martínez

Lagar do Meréns Barrica 2007
Cata: Muy complejo, madera bien integrada, si se airea, mucho mejor, bien estructurado y puede recordar a un tinto por su corpulencia 2010 a 2012.

María Álvarez Serrano

Coto de Gomariz
Colleita Seleccionada 2008
Cata: Al principio, sus aromas parecen sacarnos del terruño. En conjunto se aprecia un excelente trabajo de barricas y lías, en ningún caso se imponen a su frutalidad. Muy expresivo en boca, fresco y seductor. 2010 a 2014.

Valdavia

Cuñas Davia 2009
Cata: Excelente desarrollo aromático, en el que domina la hierba fresca, menta, flor, albaricoque, Untuoso, con el frescor bien definido, y un final elegantemente amargoso. 2010 a 2012.

Viña Mein

Viña Mein Barrica 2008
Cata: Una especiada madera, rica en matices, sostiene, que no destruye, el abanico varietal que resulta muy fresco y armonioso en boca. 2010 a 2014.

Vitivinícola do Ribeiro

Colección Costeira Treixadura Barrica 2008

Cata: Reina la prudencia, la finura en su escaparate aromático: chirimoya, mango, con excelente trabajo de lías. Todo fluye en armonía, sin aristas, aunque mejorará. Imprescindible. 2010 a 2012.

15,5

A Portela

Beade Primicia 2009
Cata: Se aprecia un trabajo de lías para aportar cuerpo y complejidad. Notas de miel, algo de hinojo y flores. Inicio goloso, paso de boca muy bien equilibrado, amplio final. 2010 a 2014.

Antonio Montero Sobrino

Antonio Montero
Cepas Vellas 2009
Cata: Un conjunto delicado, elegante, en el que destaca un recuerdo de hierbas frescas, un toque fino anisado; limpio equilibrio en boca, leve y distinguido amargor final. 2010 a 2014.

Docampo

Viña do Campo barrica 2007
Cata: Aroma tan concentrado en nariz como en boca en la que describe toda la potencia, dimensión y carácter de la zona (pera, membrillo, mango) con un robe muy bien ajustado. 2010 a 2011.

Elisa Collarte Bernárdez

Cordón de Santo André 2009
Cata: Es una infusión delicadísima de lichis y flores blancas, bajo un lecho de musgo. Golosidad frutal que inunda el paladar, con acompañamiento de una buena acidez y un grato perfume. 2010 a 2013.

Elisa Collarte Bernárdez

Elisa Collarte 2008
Cata: Fruta madura, especias y hierbabuena son los aromas más pronunciados. Es envolvente en boca, especiado, con un acento tostado sutil y amable que se alarga con profundidad. 2010 a 2014.

Emilio Docampo Diéguez

Casal de Paula 2009
Cata: Realmente complejo y fino, aromas de fruta fresca y flores, un toque mineral. Untuoso y amplio, corpulento, final muy aromático. 2010 a 2014.

Francisco Fernández Sousa

Terra Minei 2007
Cata: Fragancia que envuelve, que atrapa en su madurez (achicoria, pomelo, tiza). Grasa-acidez perfecta que ensalza más su carga frutal. Magnífico. 2010 a 2011.

José Meréns Martínez

Lagar do Meréns blanco 2007
Cata: Fino, delicado, sutiles aromas florales, con equilibrado paso de boca y elegante amargor final. 2010 a 2012.

María Álvarez Serrano

Gomariz X 2009
Cata: Es un Albariño potente, expresivo, con un buen buqué, flores, miel, manzana e hinojo. Muy buena estructura y excelente frescor. 2010 a 2011.

Parente García

Quinta do Avelino 2009
Cata: Muestra una gran personalidad, sus aromas de fruta madura sobresalen sobre la miel o las hierbas frescas. Opuento, goloso, con buena acidez; muy amplio. 2010 a 2012.

Pazo de Vieite

Viña Farnadas 2009
Cata: Diseñado sobre la base de una estupenda Treixadura frutosa y mineral, delicioso en boca, fresco y de gran viveza. Para gozar. 2010 a 2012.

Viña Mein

Viña Mein 2009
Cata: Redondo, aromas de miel, manzana, hierba recién cortada, lima. Untuoso y amplio. Placentero. 2010 a 2012.

Vitivinícola do Ribeiro

Colección Costeira Treixadura 2009
Cata: Expresivo y complejo, destaca ese toque amielado tan característico; notas florales. Untuoso en el paso de boca, largo, con un ligero, elegante y amargoso final. 2010 a 2012.

15

Bod. y Casa R. Casal de Armán Armán Barrica 2008
Cata: Recuerdos de confituras y especias, típicos tonos de evolución. Corpulento y untuoso, de agradable final. 2010 a 2012.

Campante (Morgadío)

Gran Reboreda 2009
Cata: Sugerentes aromas florales, camomila, violeta, hierba fresca y manzana. Expresivo en el paso de boca, equilibrado y suave. 2010 a 2012.

José González Álvarez

Eduardo Bravo 2009
Cata: Sobresale el trabajo de crianza sobre lías, aporta complejidad y cuerpo, muy bien aprovechado. Limpio, con un toque amielado, fresco y bien equilibrado. 2010 a 2011.

Manuel Rojo

Manuel Rojo 2009
Cata: Muy fino y con armonía frutal (pera, tiza, membrillo). Trago mucho más personal, bien diseñado y envolvente. Largo. 2010 a 2012.

Nairoa

Val de Nairoa 2009
Cata: Es muy floral, notas de violetas, rosas, tiene un buen paso de boca, final vivo y fresco; por su estructura, bien puede guardarse unos años. 2010 a 2013.

O'Ventsosela

Gran Leiriña 1958 2009
O'Ventsosela.
Cata: Intenso en nariz, violeta y gominolas. Hay también recuerdos de hierba fresca, un toque picante del carbónico, y una acidez notable. Curioso final anisado. 2010 a 2011.

Vitivinícola do Ribeiro

Colección Costeira Albariño 2009
Cata: Albariño original, con distinto registro, aromas florales y con un toque de manzana golden. Goloso y fresco, con volumen, largo. 2010 a 2011.

14,5

Antonio Cajide Gulín

Sameirás 2009
Cata: Aromas de manzana, miel, flores e hinojo; resulta en boca un vino fresco, vivo, sin artificios. 2010 a 2012.

Castro Rei

Divino Rei 2009
Cata: Cordial, juvenil, alegre y amable. Fresco, con una sugerente acidez, alarga el trago; acaba con un toque anisado agradable. 2010 a 2012.

Cunqueiro

Cunqueiro III Milenio 2009
Cata: Perfil aromático floral, notas de pomelo, claramente goloso en el paso de boca, de agradable ingesta. 2010 a 2012.

Javier Monsalve Álvarez

Eloi Lorenzo 2008
Cata: Amarillo pajizo, con aromas clásicos de manzana y tonos florales. Acidez viva y notable; paso de boca fácil y armonioso. 2010 a 2012.

Pazo Casanova

Casanova 2009
Cata: Elegante conjunto del que destaca su fuerza floral, la fruta limpia y potente. Boca suave y golosa, discurre con alegría y amplitud. 2010 a 2012.

Pazo do Mar

Pazo do Mar Expresión 2009
Cata: Limpio y frutal, recuerdos de hierbas (notas de hinojo). Graso, envolvente, paso de boca equilibrado, fácil de beber. 2010 a 2012.

Produccions Amodiño

Sanclodio 2009
Cata: Profundos aromas florales y de fruta de hueso (albaricoque) que depejan la nariz y hacen la boca golosa; fácil de beber. 2010 a 2011.

Vitivinícola do Ribeiro

Viña Costeira 2009
Cata: Recital aromático, fresco y de una profundidad que evoca la papaya, el heno o las hojas de laurel. Equilibrio y elegancia en el paladar, con un baño de finas sensaciones frescas. 2010 a 2011.

14

Manuel Formigo de la Fuente

Teira X 2009
Cata: Notas de reducción que necesitan una buena aireación; recuerdos de fruta carnosa, agradable paso de boca, final amplio. 2010 a 2012.

Pazo do Mar

Pazo do Mar Expresión 2009
Cata: Ligero, limpio y de sutiles aromas florales (notas de hinojo). Suave, fácil de beber. 2010 a 2012.

Tostado

16,5

Vitivinícola do Ribeiro

Tostado de Costeira 2007
Cata: Excelente equilibrio entre el dulzor y su fresca acidez. Refuerzan la sensación dulce sus intensos aromas de membrillo, orejones y mango. Dulzor equilibrado por su acidez, con un final muy expresivo. 2010 a 2017.15.5

16

Bodegas Campante

Alma de Reboreda 2007
Cata: Puede recordar a uno de esos viejo PX en nariz, aunque solo en la lejanía. Notas de miel, orejones, torrefactos. Su dulzor es muy equilibrado, y posee una notable acidez que equilibra el paladar. 2010 a 2018.

15

Manuel Formigo de la Fuente

Tostado de Teira 2006
Cata: Tonos balsámicos (en cierto modo recuerda al vermut), notas de orejones, dátiles. Dulce, aunque un toque amargo alarga el trago, con un delicado final de fruta seca. 2010 a 2016.

Novedades Lo último del mercado

14,5



Inédito 3/3 2008

Bodegas Lacus
D.O. Ca. Rioja

Comienza con un aroma cerrado, debido a su trabajo de lías y tres meses de reposo en botella. Después se abre hacia notas de hierbas y especias frescas, con una clara base de fresas. Equilibrio, dimensión justa con un final sencillo y gustoso que no satura. 2010 a 2011.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 14,5%.

Variedades: Tempranillo, Graciano y Garnacha.

Lacus es la nueva creación de Luis Arnedo, propietario de la bodega, situada en Aldeanueva de Ebro. Elabora tanto en depósitos de acero inoxidable como hormigón, y envejece en roble francés de 225 y 600 litros y fudres de 2.000 litros.

Precio: 6,50 euros.

15



Clos del Músic 2007

Pinord
D.O. Q. Priorat

12 meses en roble francés y americano. Potente en aromas, con un estilo clásico -dentro de los nuevos Prioratos de hace un par de décadas- que evoca la fruta y la licorella (pizarra) con fondo de acetaldehído (manzana verde) típico. Goloso y fresco, con tacto frutal abundante, justa estructura y envolvente final. Mejor resuelto en boca. 2010 a 2012.

Tipo: tinto con madera
Alcohol: 14,5%. **Variedades:** Garnacha, Merlot, Syrah, Carriñena y Cabernet Sauvignon. Es el primer vino biodinámico en España con certificado Demeter, del que sólo hay unas 300 certificaciones en el mundo.
Precio: 19,95 euros.

15



Dominio de la Vega Bobal 2009

Dominio de la Vega
D.O. Utiel-Requena

Seis meses en roble que marcan de aromas a chocolate al vino. Las señas de identidad de la Bobal son muy nobles (fresón, regaliz y ese fondo característico de flor blanca y pan de higo). Trago suave con dimensión frutal, graso y muy gustoso. Tacto muy trabajado. 2010 a 2012.

Tipo: tinto joven.
Alcohol: 14%. **Variedad:** Bobal. Es la visión que Daniel Expósito, el enólogo, nos presenta de la Bobal, vendimiada a mano y alejada de las exageradas extracciones que daban vinos demasiado robustos. Así, ya son más de 20 las marcas que elabora, entre cavas y vinos.
Precio: 5,90 euros.

15,5



Garnata 2006

Barranco Oscuro
V.T. Contraviesa-Alpujarra

Una producción de 600 botellas de un vino con claras notas de vejez (barricas añejas, acetaldehídos, incienso, trufa, brea). Se abre muy rápido, por lo que recomendamos no decantar. En boca, cierta finura, fresco, con un final profundo y persistente perfecto para platos de caza no demasiado consistentes. 2010 a 2011.

Tipo: tinto con crianza.
Alcohol: 16%. **Variedad:** Garnacha Tinta. Dos hectáreas de Garnacha plantada en los años ochenta en suelos de pizarra con altitudes superiores a los 1.300 metros. Responde a las nuevas tendencias de vinos naturales, sin sulfuroso añadido.
Precio: 25 euros.

16



Dominio do Bibei 2005

Bodega Dominio do Bibei
D.O. Ribeira Sacra

Toda una rareza del que sólo se elaboran 300 botellas. Es un vino fresco en expresión frutal, especiado, floral y pleno de matices. Magnífica sensación de frescura, refinado tacto, gran estructura y futuro por escribir. Será un gran vino. 2010 a 2013.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 13,5%. **Variedad:** Brancellao. Dos jóvenes, Laura Lorenzo -la enóloga- y Jesús Prieto -un ecologista encargado del campo- junto con la asesoría de René Barbier y Sara Pérez, venidos del Priorat, son los encargados de crear este ambicioso proyecto. También han elaborado un monovarietal de Mouratón.
Precio: 34,90 euros.

17



La Bienquerida 2007

Finca Losada
D.O. Bierzo

Tiene la finura y concentración que otorga Amancio Calcerrada, el enólogo, a sus vinos, buscando esa elegancia borgoñona, tanto aromática como gustativa. Aromas de violeta fresca, como mandan la buena Mencía, las notas minerales y un paso fresco, de fina tanicidad que convence. Muy recomendable 2010 a 2017.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 13,5%. **Variedades:** Mencía y otras. El nombre del vino procede de un pequeño viñedo llamado La Bienquerida -a punto de extinguirse- donde conviven uvas de Mencía y otras poco conocidas. La fama del viñedo era conocida por la gente del lugar, que sabía de la fuerte personalidad de sus uvas.
Precio: 25 euros.



Cualquiera que busque calidad en el vino, encuentra en el Piemonte italiano, el sitio perfecto.

El Piemonte disfruta de una especial localización geográfica en el extremo Noroeste de Italia, rodeado de cadenas montañosas que le aportan esa mezcla de clima frío y templado ideal para la producción de vinos fragantes capaces de soportar el paso del tiempo. Aquí las viñas están en colinas, con condiciones medioambientales que ayudan a la maduración de las uvas y la producción de vinos estructurados y elegantes.

Las viñas se localizan en tres áreas particularmente diferenciadas. Primero hacia el Sur, sobre las escabrosas y largas colinas de Langhe y Roero en la provincia de Cuneo, donde la predominancia del Nebbiolo rivaliza con viñas de Dolcetto, Moscato y Barbera. A continuación la gran área de Monferrato entre las provincias de Asti y Alessandria, donde se cultivan también las variedades de Barbera, Dolcetto y Moscato sobre colinas más suaves, a lo largo de Freisa, Grignolino y Cortese. Y finalmente, las colinas del Norte del Piemonte, donde predominan las variedades Nebbiolo y Erbaluce.

La mayoría de los Viñedos en el Piemonte pertenecen a denominaciones de origen, y es por ello que las uvas están destinadas a producir vinos calificados como Doc y Docg. Como denominación básica, la Piemonte Doc agrupa diferentes variedades, incluidas la Cortese, Chardonnay, Moscato y Barbera. Otras denominaciones se refieren a áreas concretas como Langhe, Monferrato y Colli Tortonesi, y como punta de lanza, los grandes vinos como Barolo, Barbaresco, Asti, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Gattinara, Moscato d'Asti, Gavi, Dolcetto di Dogliani y Dolcetto d'Alba, liderando los mercados mundiales.

Todos juntos, alcanzan una producción anual que roza los 400 millones de botellas.



FEASR
European Agricultural Fund for
Rural Development:
Europe investing in rural areas



VIGNAIOLI PIEMONTESE S.C.A.
Via Alba, 15 - Castagnito (CN)
TEL: (+39) 0173 211261
FAX: (+39) 0173 212223
www.vignaioli.it - info@vignaioli.it



Rural Development Programme
2007-2013 - Mis.133

conocer

El vino rosado

Sufrido rosado Denostado por algunos aficionados al vino, para quienes ni es carne ni es pescado, lo cierto es que hay algunos rosados sensacionales. Y el tema es apasionante, pues son muchos los caminos que llevan al rosado. **Texto: Carsten S. Henn**

Para la elaboración del rosado hay diversos métodos. El clásico consiste en macerar uva tinta durante unas pocas horas, de modo que el zumo (de color claro en casi todas las variedades) pase sólo unas horas en contacto con los hollejos. En este tiempo, el mosto disuelve una parte de las sustancias colorantes contenidas en la piel de las uvas, adquiriendo así su delicada coloración. Cuanto más largo es el contacto con los hollejos, más oscuro será el vino rosado. A continuación, se elabora como los vinos blancos.

Variante número dos: la *saignée* (en español, sangrado). Tras un corto tiempo de maceración, del recipiente de fermentación de un vino tinto se extrae una parte del mosto, aún de color rosado. Este

procedimiento tiene la ventaja de que el tinto se vuelve más concentrado (más taninos) y más oscuro (más antocianos). Además, para el consumidor también ofrece la garantía de que la materia prima del rosado sangrado es de buena calidad, pues con uva de botritis no se pueden hacer vinos tintos.

El tercer método consiste en mezclar vinos terminados, tinto y blanco. Lo habitual es emplear entre un 10 y un 20 por ciento de tinto. En la Unión Europea este modo de producción está prohibido para los rosados normales, con tan sólo una célebre excepción: el champán.

También hay un cuarto procedimiento, generalmente abandonado por razones de calidad: los tintos se tratan con carbón activo para decolorarlos. Pero el resultado, más que vinos rosados, son tintos *desvestidos*.

Una familia de vinos de delicada coloración

En algunas partes del mundo, durante mucho tiempo el rosado ha tenido mala fama porque los vinicultores lo empleaban para aprovechar restos. La uva podrida que no servía para hacer tinto se elaboraba expeditivamente en rosado. En consecuencia, el vino solía ser más bien marrón en lugar de rosado y con sabor herbáceo. Pero en algún momento los vinicultores pensaron que también se podían hacer buenos rosados con buenas uvas.

La Ley del Vino en España contempla las cuatro tipologías anteriormente explicadas, además del *run off*, que no es muy habitual y consiste en extraer parte del líquido de un vino tinto que está en proceso de fermentación (el vino tinto resultante es más concentrado).

Un ejemplo típicamente español es el clarete, un método de elaboración que se prohibió en España en 2003 con la Ley de la Viña y el Vino pero que se sigue demandando por su fuerte arraigo local en Rioja, Ribera del Duero, Ronda y Valdepeñas, donde es más conocido como aloque. Consiste en mezclar uvas blancas y tintas. También existe otra técnica, que ideó Roger Boulton, que consiste en añadir a un depósito de uvas tintas en fermentación la prensada de uvas blancas. Este sistema lo utiliza Remírez de Ganuza en La Rioja.

Resultado de una cuidadosa vinificación con uvas sanas: un hermoso color rosado.



Sabiduría en un minuto Les presento a Ata

No se sientan perdidos si por casualidad oyen a los expertos en vino hablar alguna vez de Ata. Tampoco es necesario que pregunten por ella (preocupados por si hubieran olvidado saludarla), porque Ata, aunque es femenina, no es deseada. Ata, en realidad ATA, son las siglas en inglés de “*atypical ageing*” flavor), notas de “envejecimiento atípico”. Este término designa componentes del buqué en vinos blancos jóvenes que recuerdan a la cera para suelos, bolitas de naftalina o arpillera (yute). La culpable es la sustancia aromática 2-aminoacetofenona (AAP), que puede desarrollarse cuando las vides han sufrido estrés hídrico y falta de nitrógeno en verano, y la vendimia ha sido temprana y con gran rendimiento. Reconocer la ATA es difícil incluso para los profesionales, a pesar de que la sustancia 2-aminoacetofenona –que en cepas híbridas americanas está presente de manera espontánea– es aromáticamente efectiva aun en cantidades mínimas. Este olor se parece, aunque sólo relativamente, al auténtico rancio, y la impresión de “embotado” en la nariz se suele confundir con un ligero olor a corcho.

Sant Pau-Carme Ruscalleda, Sant Pol de Mar

Con vistas al Mediterráneo

Una cocina que mira al mar, una sala que se abandona al sosiego del Mediterráneo y una carta que bucea en la esencia del Maresme. La cocina de Carme Ruscalleda profundiza en la tradición para presentarse en mesa con serenos y bellísimos trajes de modernidad.

Texto y fotos: Sara Cucala



Carme Ruscalleda, recibiendo a los comensales con un aperitivo en su jardín.



El tren de cercanías hace una de sus paradas diarias en la localidad de Sant Pol de Mar. Llega de Barcelona acariciando las aguas del Mediterráneo. Bajas al andén y una bocanada salina limpia los poros urbanitas; el primer encuentro es con la playa de esta villa marinera. Junto a esa estación habita uno de los mejores restaurantes de España, Sant Paul-Carme Ruscalleda. Carrer Nou número 10. A finales del siglo XIX era la dirección postal de un hostal. Una casita con jardín privado y vistas al mar. Fue allí donde Toni Balam y Carme Ruscalleda comenzaron en 1988 a dar forma al sueño de una cocina que habla con los ingredientes de temporada, con la fauna marina del maresme, con la huerta

que brota en los alrededores. Así comenzó su historia, con una cocina honesta, pura en aromas y sabores que mima la materia prima, que se expresa con las técnicas más avanzadas sin abandonar las texturas, los aromas, la esencia de cada ingrediente.

Desde la proa

Una sala de corte clásico, repleta de guñes modernos, de tonos que amansan los sentidos. En una mesa circular, junto a la gran cristalera que se abraza al paisaje de mar y arena de Sant Paul, no puedes olvidar la imagen de la cocina –en el piso de abajo, frente al jardín– donde diariamente Carme y su equipo moldean cada bocado

con perfección y belleza. Y así llega la cocina en forma de un pez loro sin espinas sobre pan integral, tomate maduro y tomate verde; de sardina salada con chuney de vinagre rosado Alcortá; de colas de cigala, endibia blanca y rosa, olivas y plátano... Y así, con un servicio de sala impecable, uno se entrega al paseillo de quesos y al jolgorio de los dulces. Grandes miniaturas que dejan permanente en la boca el sabor del Mediterráneo.

A la mesa

La comida:

Sabor a Mediterráneo con joyas gastronómicas como el pez loro.

El vino:

Cuidada carta de vinos nacionales e internacionales, seleccionados por el sumiller Joan Lluís Gómez.

Su sello especial

El menú degustación refleja la cocina en estado puro de Ruscalleda, pero su ubicación es un regalo para los sentidos: rodeado de jardín y frente al mar.

Dirección:

Carrer Nou, 10. Sant Pol de Mar.
Tel. 937 600 662. www.ruscalleda.com



Aperitivos de calabacines y sardinas marinadas.





Foto: Heinz Hebeisen

Cómo se guarda un espumoso

Quisiera saber si los cavas, champagnes y, en general, los vinos espumosos deben guardarse tumbados como el resto de vinos o es más conveniente que permanezcan de pie ¿El tiempo de guarda cambia por el hecho de tener carbónico o pueden almacenarse durante largo tiempo, como los vinos tranquilos?

Roberto. León

VINUM: En lo referente a su posición de guarda, los vinos espumosos son la excepción, pues pueden almacenarse tanto tumbados, es decir, en posición horizontal, como de pie, pues su carbónico, siempre

ascendente, impregna el corcho, fundamental para que siempre permanezca elástico y realice un cierre estanco. Respecto al tiempo de guarda, recomendamos que lea la fecha de degüelle. A partir de aquí, se estima que, en el mejor de los casos, un espumoso joven, sin añada puede aguantar entre uno y dos años. Los espumosos con largas crianzas o millesimados, es decir, con indicación de la añada, una vez realizado el degüelle, pueden sobrevivir entre cinco y diez años, algunos incluso más, como norma general.

El futuro de los vinos frescos

Todavía no entiendo por qué en España no se beben vinos más frescos, si es lo que demanda una inmensa mayoría del público. Tengo claro que el grado alcohólico elevado no convence, aunque es algo inherente a nuestro clima y que los enólogos, inexplicablemente, se han encargado de potenciar. Mi pregunta es si tienen futuro estos vinos en España

Manuel Aracena S. Barcelona.

VINUM: No hay que olvidar que el a los españoles en general nos gusta más el sabor dulce en los vinos. Sin embargo, nosotros también nos hacemos esa pregunta. España es, principalmente, un país mediterráneo y las temperaturas hacen que las uvas produzcan

vinos con gran contenido alcohólico (superiores a 14% vol.) y no tenemos por qué luchar contra la naturaleza. Si queremos vinos con menos contenido alcohólico lo más lógico sería importarlos del norte de Europa, donde son más frescos y ligeros (entre 12 y 13% vol.), como ya está sucediendo en sentido contrario: los países nórdicos comienzan a demandar nuestros vinos, pues realmente en zonas tan frías es lo que apetece. En España tenemos el ejemplo de los generosos: son vinos de una graduación excepcionalmente alta, de entre 15 y 20% vol. que deben ser consumidos muy fríos para que sean verdaderamente apetecibles en un clima de 40º C en verano.



Foto: Heinz Hebeisen

PX de guarda

Tenía dos botellas de Pedro Ximénez dulce de Alvear, concretamente de la añada 1998, en casa, una me la bebí a los pocos meses de comprarla, y la otra la he guardado ¿Qué hago, la descorcho o la guardo como recuerdo?

Luis Barquero, Toledo

VINUM: Primero, animarle a que abra la botella para disfrutar de algo único. Del PX hay bastante desconocimiento sobre sus posibilidades de guarda. Teóricamente, cuando se dispone la botella para su venta, su ciclo de vida ya está prácticamente cerrado. Sin embargo, posee usted una botella totalmente atípica, pues es raro encontrar PX de añada. Una de las conclusiones a las que ha llegado la bodega Alvear, tras sacar sucesivas añadas y poder catarlas, es que, con el tiempo en botella, el vino mejora, incluso se vuelve más fresco, por ese deterioro natural del alcohol añadido. No queremos condicionarle ni adelantarle acontecimientos, pero cuando usted pruebe ese fantástico PX lo encontrará más equilibrado que el anterior, mucho más elegante.

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 -7º 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!

He notado que mis amigos cada vez se aficionan más al vino, pero soy vegetariano y tengo dudas sobre sus ingredientes. Además de los etiquetados como ecológicos, ¿hay algún otro vino que podamos beber los vegetarianos?

Silvia Traba, Potes (Cantabria)

VINUM: No se debe confundir vino ecológico con vino *vegetariano*. Un vino ecológico es elaborado sin productos químicos y un vino vegetariano lo que no incluye en su elaboración son productos de origen animal (como los clarificantes para limpiar el vino: gelatina, caseína (proteína de leche), albúmina (clara de huevo) o cola de pescado (vejigas de pescado), entre otros. En Inglaterra, actualmente, grandes cadenas de supermercados lideran un movimiento para facilitar el consumo de vino entre los vegetarianos. Las botellas que allí se dispensan incluyen en su contraetiqueta todos los ingredientes que contiene el vino, así como si es apto para vegetarianos o no. Puede consultar la página web www.veggiewines.co.uk para encontrar información sobre algunos de estos vinos.



Foto: Heinz Hebeisen

No está reñido el consumo de vino con las prácticas vegetarianas.

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 Angeles
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:

Nieves González (n.gonzalez@opuswine.es)
Yolanda Llorente (yolanda@opuswine.es)

Lulí Minaya (lminaya@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 Wiegmann (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 gráfico

Katja Hösli (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).

agenda



www.vinum.mivino.info



15 y 16 de octubre

Iberwine Miami

Es ya una de las tres ferias vitivinícolas más importantes de Estados Unidos y en una garantía de negocio para el sector vitivinícola español, portugués e iberoamericano en general. Más de 1.500 vinos de veinte países estuvieron presentes en la edición de 2009, que contó con la visita de compradores y distribuidores de Estados Unidos. Iberwine Miami significa acceder a los círculos de compra de vinos más importantes del mundo.

Miami (EE.UU.). Tel. 902 109 682. www.iberwine.es

17 al 21 de octubre
París (Francia)

SIAL

IPA, EN ALIMENTOS y SIAL se unen bajo una misma bandera para una oferta que abarca todo lo que hay detrás de la industria de la alimentación y bebidas, desde el proceso a los ingredientes, alimentos semielaborados y productos terminados. De SIAL destaca el alcance internacional, con un 58% de los visitantes y el 78% de expositores extranjeros.

www.sial.fr

20 al 22 de octubre
Madrid

FRUIT FUSION 2010

Organizada por IFEMA y FEPEX, en colaboración con MadridFusión y el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, es un espacio de divulgación e interpretación de los mejores productos de la huerta al servicio de la cocina y una plataforma única de promoción para incentivar el consumo de frutas y hortalizas en el Canal Horeca,

www.madridfusion.net

12 al 14 de noviembre
Madrid

SALON DU CHOCOLAT

Event International, IFEMA y Grupo Gourmets, organizadores con experiencia contrastada, se han unido para traer a España el I Salon du Chocolat Madrid, punto de encuentro para expositores -maestros chocolateros, reposteros, heladeros, agricultores y países productores del cacao o cualquier producto asociado- y un evento festivo para el público en general.

www.gourmets.net

“La DOQ Priorat os invita a conocer los paisajes y los vinos de sus villas”

VILLA DE BELLMUNT - VILLA DE ESCALADEI - VILLA DE GRATALLOPS
VILLA DE EL LLOAR - VILLA DE LA MORERA DE MONTSANT
VILLA DE POBOLEDA - VILLA DE PORRERA - VILLA DE TORROJA
VILLA DE LA VILELLA ALTA - VILLA DE LA VILELLA BAIXA
MASOS DE FALSET - SOLANES DE EI MOLAR



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada

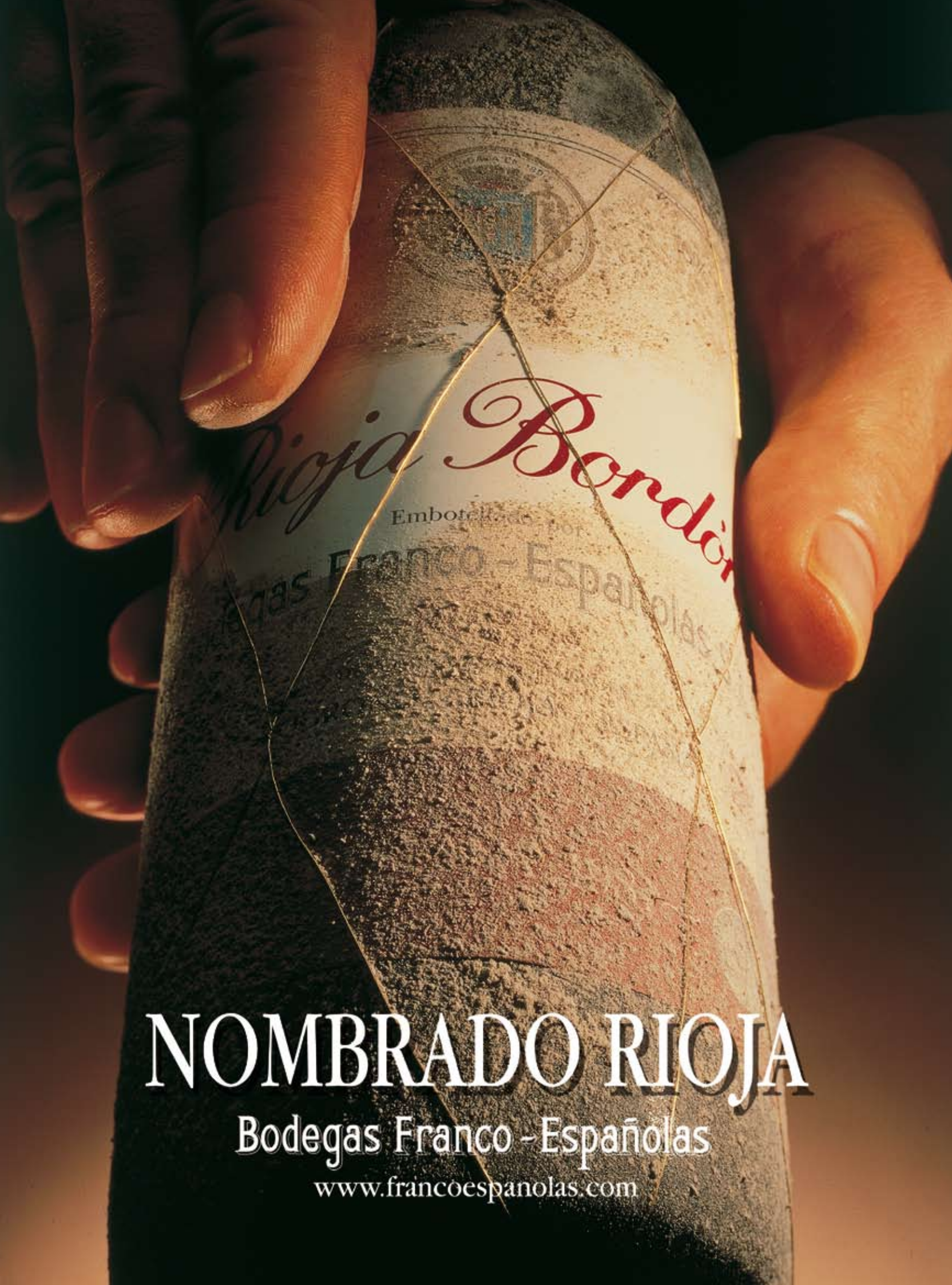


sin *Vinum*



con *Vinum*

Suscríbase:
www.vinum.mivino.info



NOMBRADO RIOJA

Bodegas Franco-Españolas

www.francoespanolas.com