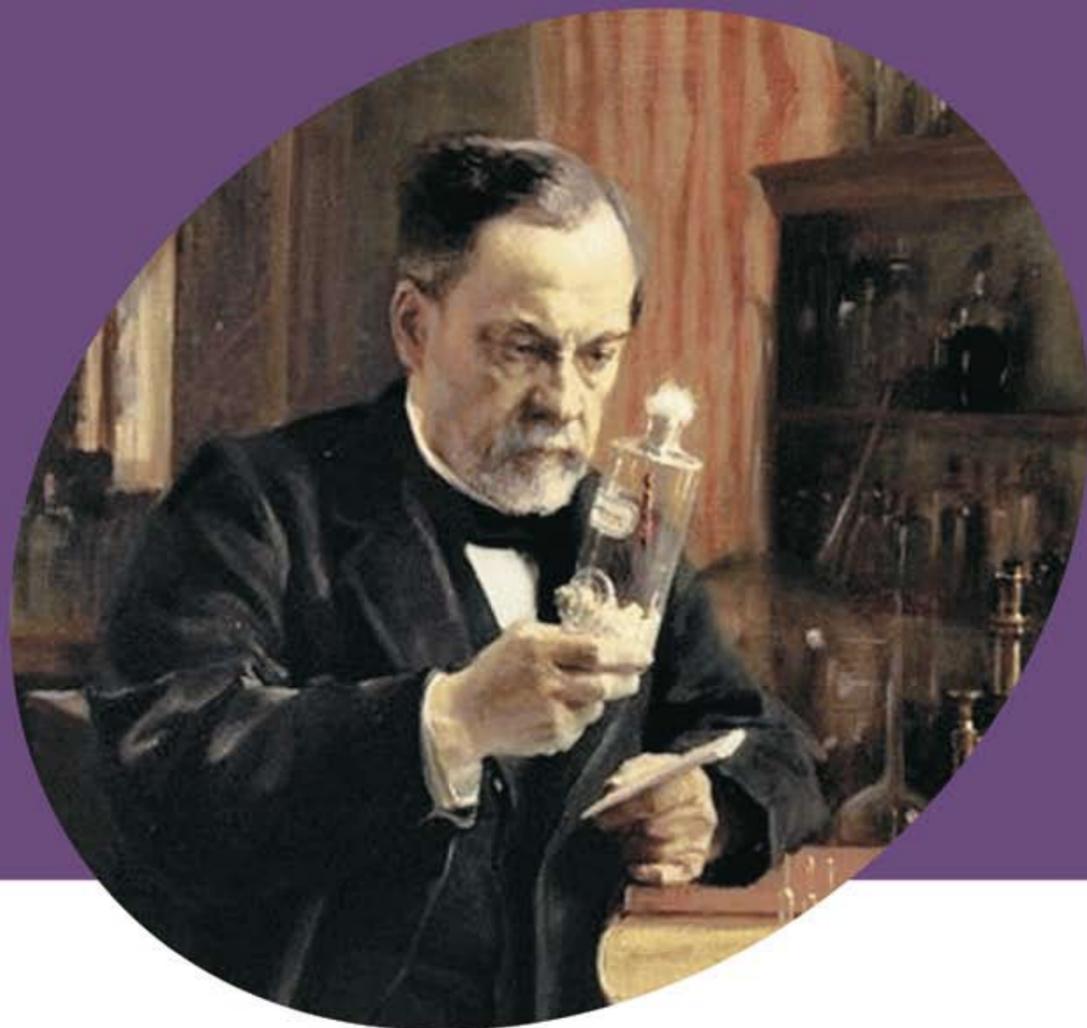


Un viaje al futuro  
**Panorama del cava**

**Entrevista**  
Vicky González  
**Islas de vino (V)**  
Santorini

- GUÍA**
- Cava
  - Navarra
  - Portugal
  - Eslovenia





## 150 años después del nacimiento de la enología moderna, Diam reinventa el corcho.



Más de un siglo después de Pasteur y del nacimiento de la enología moderna, Diam desarrolla el tapón de corcho que preserva el trabajo del viticultor: el frescor, la riqueza y la evolución de los aromas son respetados gracias a un procedimiento innovador y exclusivo que elimina todos los riesgos de sabor a moho\*, garantizando el adecuado equilibrio entre la estanqueidad y la necesidad de oxigenación del vino. Diam es una verdadera solución para el mundo del embotellado de vinos, la solución que marca una época.

[diam-cork.com](http://diam-cork.com)

DIAM

El corcho reinventado

## editorial

# Una dieta sin vino

Ismael Díaz Yubero, un sabio, Premio Nacional de Gastronomía, asegura con ironía que la famosa dieta mediterránea sin vino "es mucho más dieta y... menos mediterránea". Nosotros añadiríamos que, además, es un castigo divino, una condena, un aburrimiento mortal. El vino, considerado desde el año 2003 como un alimento por la Ley del Vino, algo que ya sabíamos los españoles desde muchos siglos antes, ha servido de aporte de calorías cuando escaseaban otros alimentos en los años de hambruna, se utilizó como remedio al agua contaminada, formó parte como ingrediente insustituible en la cocina tradicional y no pocas veces sirvió de postre espartano empapando y enriqueciendo de aroma y sabor el mendrugo de pan en las mesas de los pobres. Nuestra literatura, pintura, escultura y cualquier otra manifestación artística no se entendería si hiciésemos desaparecer el vino de nuestra historia.

España emplea 1,16 millones de hectáreas para el cultivo de la vid, de las que más del 97% se dedican a la producción de vino, lo que la coloca en el primer puesto del mundo en superficie de viñedo cultivada. Su importancia económica es vital para la fijación de la población en el medio rural: da trabajo prácticamente al 6% de los empleados en la industria agroalimentaria, un sector que supone el 1% del Producto Interior Bruto español. Y sin embargo...

... Y sin embargo hay quien se empeña en que el consumo de vino siga estancado, dejando campo abierto a la introducción en nuestras mesas de todo tipo de bebidas ajenas a nuestras costumbres, y que llegan a suplantar peligrosamente en la composición de nuestra dieta. En este número de *Vinum* (página 40) damos cuenta del esfuerzo de una empresa jerezana por estar presente en el ocio juvenil como una opción más de la noche de copas. Porque el consumo de vino apenas progresará si la industria vitivinícola no hace un mayor esfuerzo didáctico para incorporarse al consumo placentero y responsable a las futuras generaciones.

A veces tenemos la impresión de que el enemigo está dentro, que el desprecio al consumidor, al actual y al por venir, comienza en la propia industria, que debería desplegar todos los mecanismos de seducción que ofrece el marketing en lugar de entregarse a prácticas de venta suicidas.

En tiempos de crisis, bien es cierto, hay que dar salida a los excedentes, pero no de cualquier manera ni a cualquier precio. A los consumidores no nos tiembla el pulso cuando vaciamos por el fregadero el vino malo o mal conservado, decisión que debería tener su justa correspondencia en las bodegas que lo elaboran. Si el mejor servicio de propaganda para ganar un cliente nuevo es un buen trago, bien servido, a la temperatura exacta, en compañía de los manjares de nuestra rica y saludable dieta, las bodegas no deberían poner alegremente en peligro su nombre, tan penosamente trabajado tras una labor de años.

En las grandes superficies podemos encontrar ya vinos por debajo de un euro. ¿Se trata de un milagro, de una porquería, de un atentado al buen gusto, o simplemente de un disparate? ¿Qué respeto pueden esperar del consumidor las marcas que degradan sus vinos al precio que debería costar tan sólo un buen corcho? ¿Qué ocasión perdida para seducir a nuevos consumidores puede suponer ese vino oxidado, muerto, picado, maltratado, comprado a precio de saldo y servido en los mastodónticos salones de bodas, procedentes de restos imbebibles, mal conservados y peor servidos?





## secciones

- 5 Punto de vista**  
¿El azúcar residual estropea un vino tinto?
- 6 Actualidad**
- 14 Intimísimo**  
Manu Baqueiro
- 42 Postal**  
Viaje a Maastricht
- 40 Entrevista**  
Vicky González-Gordón
- 62 Conocer**  
Maceración
- 63 ¡A comer!**  
Restaurante La Finca
- 64 Cartas**
- 66 Agenda**

## reportajes

- 16 Cava**  
Los nuevos espumosos: comienza un viaje al futuro
- 26 Canadá**  
¿Hay vino en Canadá?
- 32 Islas de Vino (V)**  
Santorini
- 36 Sáhara**  
El vino del faraón

## guía

- 46 Cava**  
Revolución de las burbujas
- 50 Navarra**  
Paciencia recompensada
- 52 Portugal**  
Camino a la cima
- 56 Eslovenia**  
El blanco gana al tinto
- 60 Novedades**  
Lo último del mercado



« El jerez no está anticuado. Al contrario, en muchos aspectos es perfecto para los actuales hábitos de disfrute. Los jereces armonizan magníficamente con la mundialmente celebrada cocina de fusión. Tenemos que poner más acento en estas cualidades en lo que respecta al maridaje con alimentos.»

# punto de vista ¿El azúcar residual estropea un vino tinto?

Cada vez son más los vinicultores que dejan un par de gramos de azúcar residual en sus vinos tintos para hacerlos más asequibles al gran público. ¿Es perjudicial esta *ola dulce* para la cultura del vino?

**Sí** «Puedo tolerar que en los vinos tintos se deje un poco de azúcar residual para adecuarlos a las condiciones del mercado industrial. Con variedades explícitamente dulces como los agradables Spätburgunder-Auslesen o los Saperavi georgianos puedo incluso sentirme inspirado. El asunto es más cuestionable cuando son enólogos experimentados quienes utilizan azúcar residual como recurso y, además, obtienen éxito con ello. Son muchos los catadores que declaran su amor por los vinos secos, ligeramente dulces, y sin embargo conceden una mejor calificación a los pesos pesados. Un buen vino tinto no tiene necesidad alguna de azúcar residual. Si bien tres, cuatro o seis gramos de azúcar pueden hacer que un tinto se muestre algo "más sensible" superficialmente, puede a su vez perder sutileza y complejidad por el camino. Por otra parte, los vinos tintos con azúcar residual son menos digeribles y en última instancia aburridos. Suele decirse que la generación más joven, que ha crecido acompañada de productos muy azucarados, se introduce mejor de esta forma en la cultura del vino. Yo soy de otra opinión. Una bebida como el vino tinto es un logro cultural que no se define explícitamente mediante la dulzura, sino por la acidez, el tanino y el alcohol que nos hacen apreciarlo a partir de una determinada edad. Si esta *ola dulce* afectara al vino tinto, éste perdería su aura especial. No obstante, esta tendencia no va a afectar a los auténticos grandes vinos tintos. Los mejores productores de vino, aquellos que con gran compromiso trasladan hasta la botella las sutilezas de un terruño, bien se guardarán de no conseguir esas características únicas mediante la adición de azúcar residual.»



**André Dominé**  
Escritor vinícola

**No** «No cabe duda de que en la actualidad llegan a los mercados vinos tintos con un paladar pleno, redondo y opulento. Sin embargo, no todo lo que deja una cierta huella dulce tiene su origen en el azúcar residual. Con frecuencia es tan sólo el extracto de un vino, o su contenido en glicerina, lo que sugiere un toque de dulzura. También existe el concepto de la dulzura por la edad. Muchos grandes vinos tintos en estado de plena madurez muestran una huella dulce debido a su ligera oxidación, un detalle que valoran incluso los catadores más exigentes. En última instancia, creo que resulta imposible definir el concepto de dulzor en un vino tinto, visto que cada uno tiene un límite a partir del cual se puede considerar que el vino es dulce. En esta discusión existen asimismo algunos aspectos curiosos. Muchos críticos especializados en el mundo del vino no tienen objeción alguna si un vino fermentado con levaduras naturales presenta cuatro gramos de azúcar residual, y sin embargo critican a vinicultores que elaboran un vino con esos cuatro gramos de azúcar deliberadamente. Para mí mismo resulta fundamental que un vino presente un paladar armónico y equilibrado. Dogmas a partir de la sentencia *Sólo por debajo de los dos gramos de azúcar por litro reside la verdad cualitativa* no ayudan a nadie. Nunca ha habido tantas diferencias y matices en el vino tinto como en la actualidad. Esto permite encontrar *su* vino tanto al consumidor ocasional como al aficionado más exigente: Del ultraseco al ligeramente dulce...»



**Sigi Hiss**  
Periodista

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



Un momento de la celebración de la pasada edición de Primer, el Salón de los Vinos de Maceración Carbónica.

## Edición número XIII Próxima cita con un nuevo Primer

El fin de semana del 11 al 12 de diciembre, el Palacio de Congresos de Madrid recibirá, un año más, a los vinos más jóvenes de las bodegas españolas. Esta nueva edición de PRIMER contará con la presencia de bodegas procedentes de todas las Denominaciones de Origen donde en la actualidad se están elaborando los vinos de maceración carbónica. Cada una expondrá y catará con los asistentes la muestra de la vendimia de este año, que promete ser excelente. Dos días de cata, entre profesionales y aficionados, en los que se podrán comparar zonas y variedades de uva y, sobre todo, profundizar en ese

hallazgo que, tras el término técnico de "maceración carbónica", esconde la forma más natural de hacer vino. El precio de la entrada tendrá, como es habitual, un descuento para los que acudan con la revista MiVino o Vinum. Estará abierto el sábado, de 12 a 15 horas y de 18 a 21 horas, y el domingo -último día de feria- se podrá ir a catar a partir de las 12 h. hasta las 15.30 horas. Como en anteriores ediciones, será el propio público en votación universal - una copa, un voto-, y una cata profesional posterior quienes concedan los galardones a los mejores Vinos de Maceración Carbónica del año 2010.

### Gastronomía y vino

## Golosinas Alcorta

La gran chef Carme Ruscalleda y la enóloga de Alcorta, Elena Adell, ofrecieron en la Feria Gastronómica Millesime de Madrid una clase magistral sobre las aplicaciones del vino en la gastronomía contemporánea, además de sorprender con una original degustación de todos los productos de la gama Gastrovino, un proyecto iniciado el pasado año y que sigue creciendo con imaginación y estilo propio. Las creaciones de este año son tentaciones golosas: un Chutney, gominolas de vino, y frutas liofilizadas, que acompañarán el lanzamiento del nuevo vino Alcorta, el primer rosado de la marca que saldrá al mercado la próxima primavera.

## Del taladro al sacacorchos El tirabuzón Bosch



Se llama *Ixo vinos*, y es el nuevo artillero de Bosch, o lo que es lo mismo, del destornillador y taladro más vendido del mundo. La novedad es que en este modelo manejable y ergonómico, adecuado para facilitar todos los trabajos de bricolaje doméstico, ha incorporado un accesorio sacacorchos, de muy fácil empleo, y que, al menos por ahora, con la sorpresa de la novedad, se convierte en la atracción de la mesa. Y gracias a la batería de litio de gran resistencia a la descarga, está listo siempre que se le necesita.

No es un taladro cualquiera,  
también es un sacacorchos.

# Chopard

"Less is more"



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

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE  
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

150<sup>th</sup>  
ANNIVERSARY  
1860|2010

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

Carla Goyanes

## La reina de las burbujas



El rostro que representará durante este año a la Denominación de Origen Cava, o lo que es lo mismo, la reina de las burbujas, es el de Carla Goyanes. Como cada año, durante la Semana del Cava que se celebra en Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), se elige la madrina de la vendimia anual, la que representará a nuestro espumoso en todos los actos lúdicos y oficiales. Este año la elegida ha sido modelo Carla Goyanes. Hija del empresario Carlos Goyanes y de Cary Lapique, compaginó su labor como modelo con su trabajo en la empresa inmobiliaria familiar.

Carla Goyanes, brindando con Pere Bonet, presidente de la D.O. Cava.

## Chivite, a galope

Fin de verano. La cita es en la magnífica finca "Dehesa el Castañar", en la propiedad de Daniel Entrecanales, y la convocatoria consiste en la primera subasta de caballos europeos de élite que se celebra en España, por lo que era presencia inexcusable la de la presidenta de honor S.A.R la Infanta Dña Pilar de Borbón.

El acontecimiento se convirtió en la fiesta de la temporada, a la que asistieron más de 400 invitados. Y también la subasta resultó un éxito, ya que todos los caballos fueron vendidos, superando todos ellos, como mínimo, el cuádruple del precio de salida. Posteriormente se ofreció un cocktail



donde se degustaron los vinos de la Bodega Chivite. La organización obsequió a los 23 compradores con un magnum de Champagne Taittinger, y entre ellos se sortearon varios bonos de estancia en los mejores hoteles, cedidos por la cadena Relais & Chateaux.

## Sara Baras, Prestigio Rioja

La bailaora y coreógrafa Sara Baras recibió en Logroño el XV Premio Prestigio Rioja, que le ha sido concedido por "haber difundido con gran pasión los valores de la cultura española, entre los que el baile flamenco es, sin duda, una de sus expresiones más representativas y con mayor proyección internacional". El acto de entrega del premio se celebró en el Palacio de Congresos Riojaforum, y la artista recibió este galardón de manos de Pedro Sanz, presidente del Gobierno de La Rioja, y Víctor Pascual Artacho, presidente

del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja. Sara Baras agradeció el premio, y señaló que lo llevará muy cerca de su corazón. La artista se comprometió a seguir divulgando la cultura del vino de Rioja y la gastronomía española en el mundo. "Cuando regrese a los escenarios me encantaría bailar con un vestido color vino para poder trasladar toda su fuerza en el espectáculo".

Novedades editoriales  
Para ratos de ocio

Partiendo de los campos de vides de las tierras gallegas, el escritor y catedrático Xavier Castro se adentra en las profundidades de la cultura del vino a través de un análisis sociológico del cultivo de la vid en Galicia, extendiendo sus teorías al resto de las viñas españolas. Con una

prosa ágil y precisa, aborda temas de actualidad como el vino y la salud, la relación entre la mujer y el consumo de vino, las prácticas tradicionales del cultivo de la vid y de la elaboración, o las costumbres en épocas de vendimia, entre otros. Se trata de un meticuloso trabajo de recopilación de información histórica.

**A la sombra ejemplar de los parrales. Cultura del vino en Galicia y otros espacios peninsulares**  
Xavier Castro  
Ed. Trea. 30 euros.

## Para gourmets



Del árbol a la bodega, a casa, al plato, y del plato al paladar. Paso a paso, este libro introduce al lector en el delicioso mundo del aceite aportando notas sobre su historia, características, almacenaje e incluso sobre cómo mantener el aceite en estado óptimo en casa. El

Manual de Cata se presenta como un método para potenciar nuestros sentidos y mejorar nuestra memoria olfato-gustativa.

**Manual de cata y maridaje del aceite de oliva**  
M. Uceda, M<sup>a</sup> P. Aguilera e I. Mazzucchelli

## Para aficionados



Manual sencillo para los que quieren sumergirse en el mundo del vino. Nociones básicas de cata, terminología útil y un abanico de consejos para los que por primera vez se enfrentan a una bodega. El libro persigue educar los paladares y ayudarlos a elegir el vino para comer.

**Presume de vinos en 7 días**  
Meritxell Falgueras  
Editorial Salsa Books Grup Editorial. 17,95 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 horóscopo del vino

Lo que bebe **Escorpio**:  
El aroma de canela



Un toque de canela para el aparentemente frío Escorpio. Es su aroma zodiacal y seguramente lo detectará sin dificultad en una copa de cata mientras los demás buscan con dificultad precisar ese sutil recuerdo que ha dejado la buena madera. Y mejor que sea buena,

porque los nacidos bajo este signo, cuando apunta el invierno, son críticos implacables, y poco diplomáticos, más bien punzantes cuando verbalizan su criterio. Pero si su carácter complejo y crítico puede atemorizar a los extraños, su apasionamiento derrite a los íntimos, y su fuerza, inteligencia y tenacidad los convierten en trabajadores insustituibles. Para contentarle, los mejores regalos son los que aúnan sensualidad y juego analítico; por supuesto, un curso de cata (de defectos del vino, para los más avanzados), o una caja de frasquitos de aromas para iniciarse en un nuevo sentido. Y, sin ninguna duda, una sesión de bañera y masaje de vinoterapia. Por supuesto, en compañía.

Lo que bebe **Sagitario**:  
Un vino bien vestido



Parece, como así es, que hubieran nacido en plena preparación de una fiesta, entre los papeles de regalo y las luces de colores de la Navidad. El caballo arquero rige a gentes alegres y confiadas, amantes de la naturaleza y del hogar, compañeros amenos y, en lo que aquí

toca, buenos comedores y bebedores. Un Sagitario es capaz de probar todo lo que se le ponga delante y de curiosear en una bodega, siempre con talante más disfrutador que analítico. Claro que si trabaja en ella se le encontrará probablemente desempeñando labores científicas. El mejor regalo para un Sagitario es una botella o un estuche de los que se califican como "elegantes", y para sus ratos plácidos, para los momentos de libertad y de intimidad, que les son tan imprescindibles, quizá un gran libro de muchas páginas, profusamente ilustrado y con texto salpicado de curiosidades, donde seguir al detalle la historia, vida y milagros desde la uva al vino.

**MARQUÉS DE VARGAS RIOJA**

Marqués de Vargas. Apasionados por la perfección.

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

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

www.marquesdevargas.com

VIÑEDOS Y BODEGAS EN PRADLAGAR. LOGROÑO. ESPAÑA.

MARQUES DE VARGAS VINOS NOBLES DE RIOJA



Fotos: Rolf Bichsel

## ¿Quién da más?

### Precios en primeur 2009

¿Ah, que no es usted millonario? No se preocupe: también puede conseguir un par de hermosas botellas de Burdeos 2009 para su bodega. Confíe en nuestra Guía de Gangas.

Habría que haber previsto que tras los entusiastas comentarios de toda la prensa especializada, los vinos de la cosecha 2009 alcanzarían precios altos en el mercado. El mercado asiático ataca de nuevo, especialmente respecto a los vinos *especulativos*, y los crus se han vendido como rosquillas calientes a altos precios. Los Premiers Crus más caros están, según sea la marca, entre los 1.000 y los 1.600 euros la botella: una cifra más

alta que el salario medio mensual francés. Y el mundo del vino habla una vez más tan sólo sobre la desvergüenza de los grandes y olvida al resto de los 400 vinos selectos de la región.

Aunque no nos cuadre, el aumento de los precios responde a unos criterios excepcionales de calidad, y a la debilidad del euro: quien compra en dólares puede obtener una *rebaja* de un 20% aproximadamente respecto a la anterior añada.

### Estupendos Crus Bourgeois

Esto también supone que en el campo de los vinos *no especulativos* nos encontramos ante un montón de gangas. Pero dejemos (con una lágrima en los ojos y el paladar herido, pues no sólo es alto el precio, sino también el contenido) a los vinos *especulativos* seguir su ruta virtual alrededor del mundo para ingresar en las cajas fuertes de los nuevos ricos, y detengámonos ante un par de auténticos tesoros: una selección de vinos que, en su gama de precios, podemos recomendar vivamente, y de paso compararlos con aquellos de elevadísimos precios.

Algo a tener en cuenta es que quien tenga la fortuna de hacerse ahora con un par de genuinos 2009 dentro de un par de años podrá comprar una buena cantidad de Crus Bourgeois y *pequeños* Saint-Emilion, o también de Côtes. También han de llegar *en primeur* unas excelentes ofertas de Fronsac.

### Primeur 2009: Nuestros favoritos

En verde, las gangas en cada tramo de precios.

#### Menos de 20 euros

Dalem (Fronsac)  
Moulin Haut Laroque (Fronsac)

#### De 20 a 25 euros

Boyd Cantenac (Margaux)  
Carbonnieux rot (Pessac-Léognan)  
Carbonnieux weiss (Pessac-Léognan)  
Chasse Spleen (Moulis)  
Clos Clocher (Pomerol)  
Desmirail (Margaux)  
Durfurt Vivens (Margaux)  
Ferrière (Margaux)  
Fonroque (Saint-Emilion)  
Meyney (Saint-Estèphe)  
Montbrison (Margaux)  
Olivier rot (Pessac-Léognan)  
Olivier weiss (Pessac-Léognan)  
Pressac (Saint-Emilion)

#### De 25 a 30 euros

Batailley (Pauillac)  
Du Tertre (Margaux)  
Phélan Ségur (Saint-Estèphe)  
Sociando Mallet (Haut-Médoc)

#### De 30 a 40 euros

Arrosée (Saint-Emilion)  
Rauzan Gassies (Margaux)

#### De 40 a 50 euros

Cantenac Brown (Margaux)  
Branaire Ducru (Saint-Julien)  
Brane Cantenac (Margaux)  
Gazin (Pomerol)  
Lagrange (Saint-Julien)  
La Lagune (Haut-Médoc)  
Larcis Ducasse (Saint-Emilion)  
Pagodes de Cos (Saint-Estèphe)  
Talbot (Saint-Julien)

#### De 50 a 80 euros

Domaine de Chevalier rot (Pessac-Léognan)  
Domaine de Chevalier weiss (Pessac-Léognan)  
Grand Puy Lacoste (Pauillac)  
Gruaud Larose (Saint-Julien)  
Saint Pierre (Saint-Julien)

#### De 80 a 110 euros

Haut Bailly (Pessac-Léognan)  
Léoville Barton (Saint-Julien)  
Pontet Canet (Pauillac)

#### Los (casi) impagables

Figeac (Saint-Emilion), 200 euros aprox.  
La Conseillante (Pomerol), 200 euros aprox.  
La Mission Haut Brion (Pessac-Léognan), 650 euros aprox.  
Cheval Blanc (Saint-Emilion), 900 euros aprox.  
Haut Brion (Pessac-Léognan), 900 euros aprox.  
Margaux (Margaux), 900 euros aprox.  
Mouton Rothschild (Pauillac), 900 euros aprox.  
Latour (Pauillac), 1.200 euros aprox.  
Lafite Rothschild (Pauillac), 1.300 euros aprox.  
Ausone (Saint-Emilion), 1.600 euros aprox.

Precios sin impuestos incluidos.

Nota: los precios pueden variar mucho según el margen de cada comerciante. Compare precios, trate sólo con comerciantes serios y tenga cuidado con algunas supuestas ofertas en Internet.



### Southbrook Vineyards Primer Demeter de Canadá

La moderna bodega de Ontario ha recibido el máximo reconocimiento internacional a su filosofía de cultivo y elaboración según los principios de Rudolf Steiner, padre de la biodinámica

Bill y Marilyn Redelmeier se vieron obligados a abandonar la magnífica finca donde la familia vivía y trabajaba desde el siglo por que la urbanización de Toronto se les echaba encima. En 2005 plantaron su viñedo y su sabia herencia en Ontario, en Niagara-on-the-Lake. Southbrook Vineyards es una magnífica bodega que se convierte en una experiencia inolvidable para los huéspedes que disfrutan de su enoturismo.

Y ha sido la primera bodega canadiense que recibe el certificado mundial Demeter, reconocimiento a su agricultura, cría y, en general, producción biodinámica, uso y cuidado global de la tierra.

#### Enóloga de campo

Ann Sperling es la directora de campo y enología. Está enraizada en una antigua familia vinatera canadiense, se formó en Ciencias de la Alimentación y desde los

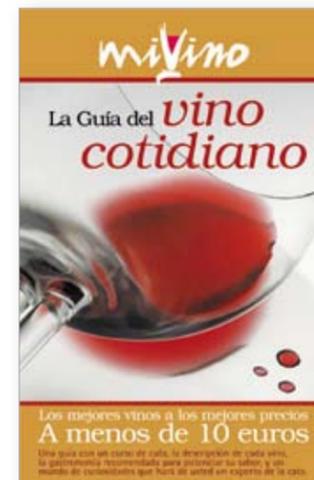
años noventa trabaja en enología y desarrollo completo del sector del vino. Su filosofía pasa por considerarse "más viñadora que enóloga", por el trato biológico y orgánico del cultivo y el cuidado artesanal de la elaboración. Su discurso al recibir el Demeter comenzó claro y conciso: "Esto es lo único que teníamos seguro". Y lo dijo con la modestia y la satisfacción de quien ha estado investigando las prácticas biodinámicas durante

la última década y es reconocida como líder en este campo dentro de la viticultura canadiense. De esas buenas prácticas salen vinos sorprendentes, vibrantes, excepcionales, vinos que podemos encontrar en Los Vinos del Mundo.

#### Los Vinos del Mundo

C/ Nil Fabra, 34.  
08012 Barcelona  
Tel. 93 486 42 42  
www.losvinosdelmundo.com

# El vino de todos los días



Más de 1.300 vinos  
Más de 600 bodegas

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

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

A la venta en las mejores librerías

## Italia se inclina hacia la cerveza

Un 20% de los italianos solicita en el restaurante cerveza y un 18% opta por el vino, proclama satisfecha la Asociación de Productores de Cerveza Italianos, Assobirra, tras analizar un estudio de mercado. En líneas generales también aumenta el consumo de cerveza: alrededor de un 58% de los italianos reconoce beber cerveza regularmente, frente al 56% del año anterior. El vino tinto se ha visto relegado como bebida para ocasiones singulares. En los cumpleaños u otro tipo de fiestas, los italianos prefieren descorchar una botella de espumoso.

Foto: iStock/Plainview

## Prosecco en los Emiratos Árabes



Foto: iStock/Mental art

Isabella Ice es el nombre del primer espumoso sin alcohol a partir de la variedad Glera (antes Prosecco). Se trata de un producto de la bodega Iris Vigneti, de Santa Maria di Piave, en la región de Véneto. La presentación de la marca tuvo lugar en el Creek Golf Yacht Club de Dubái, un trampolín para el espumoso en un mercado como el árabe, consumidor tradicional de productos de lujo.

## Francia: ¿País de los 'Vinos-Coca-Cola'?

Anivin, Asociación francesa para la promoción de los vinos sin D.O.C. (recientemente denominada Vins de France) ha sido objeto de críticas poco después de su acta de fundación. Los responsables comentaban al diario británico *The Independent* de que el vino de mesa francés debería adquirir el estatus de la Coca-Cola y ser considerado producto de marca globalizado si quiere tener alguna oportunidad en el mercado del vino. La marca, por tanto, obtendría una mayor demanda que el *terroir*. El asunto, sin embargo, no convence a los viticultores franceses: una política de este tipo sería un desastre y una traición a la sagrada tradición vinícola francesa. Bien está, pero entre tanto la mitad aproximada de la producción francesa de vino es presentada como vino del país o de mesa, o pasa a formar parte directa de los excedentes para ser utilizada por la industria del alcohol.

*Vin Rouge*

## Borgoña Picasso en el Château de Pommard

2009 estuvo dedicado a Salvador Dalí y 2010 le corresponde a Pablo Picasso. En el Château de Pommard, en la homónima denominación de Borgoña, hasta el próximo 21 de noviembre podrán ser admiradas 26 cerámicas del artista que éste elaboró durante su estancia en el Atelier Madoura de Vallauris, así como numerosas serigrafías y grabados. Para quien desee estudiar más detenidamente a Picasso, el Château de Pommard cuenta con habitaciones para huéspedes y un restaurante con platos regionales.

Más información: [www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)



Foto: Château de Pommard

## Muscadet ¿Fuera trastos?

Los viticultores de la denominación francesa Muscadet destilan sus existencias para aclarar el mercado procediendo a la destrucción obligatoria de las añadas de 2007 y 2008. Alrededor de 80.000 hectolitros serán así retirados de la circulación para dejar el mercado libre a los asequibles 2009. El alcohol destilado será utilizado para fines industriales o biocarburantes, y los viticultores -que por otra parte van a ser animados a abandonar sus viñedos o el cierre de instalaciones- recibirán una indemnización de 1,30 euros por cada botella destruida. El Muscadet de la zona de Nantes fue en un tiempo uno de los más apreciados entre los ligeros y abocados vinos blancos franceses, pero hoy se enfrentan a la competencia de la cerveza, de los vinos del Nuevo Mundo y de otros países europeos productores.



## No habíamos hecho un vino así desde 1973

Solamente dos añadas de Viña Ardanza, 1964 y 1973, merecieron nuestra calificación de Reserva Especial. La mágica cosecha 2001 es la tercera. Con un aroma y un sabor únicos, reconocerá todo el espíritu Viña Ardanza en su nueva etiqueta.

**VIÑA ARDANZA 2001**

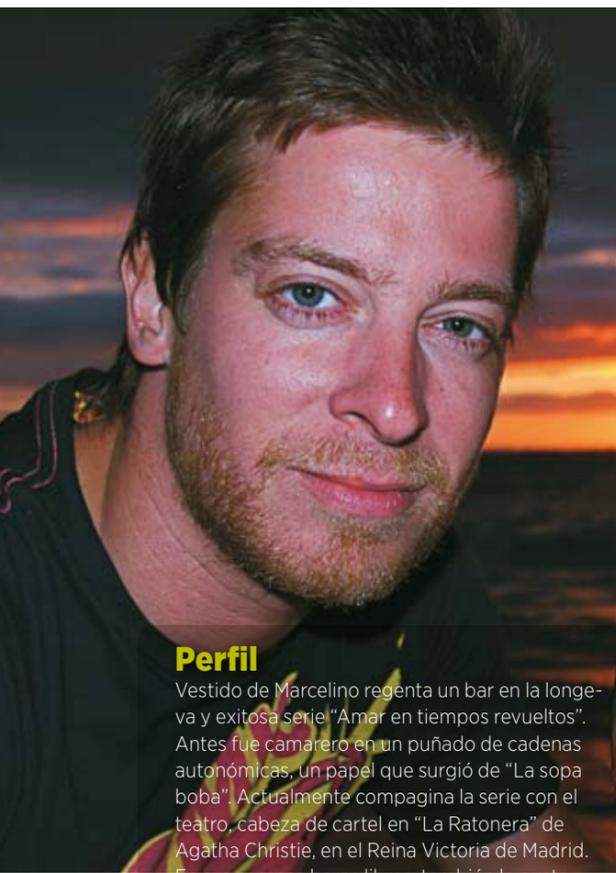
[www.riojalta.com](http://www.riojalta.com)



intimísimo

# Manu Baqueiro

Actor de moda, en la televisión y en el teatro, con *Amar en tiempos revueltos* y *La Ratonera*, vive como puede la lucha entre la privacidad y la fama.



**Perfil**

Vestido de Marcelino regenta un bar en la longeva y exitosa serie "Amar en tiempos revueltos". Antes fue camarero en un puñado de cadenas autonómicas, un papel que surgió de "La sopa boba". Actualmente compagina la serie con el teatro, cabeza de cartel en "La Ratonera" de Agatha Christie, en el Reina Victoria de Madrid. En sus escasas horas libres, también le gusta comer y cocinar. De ahí ha surgido un recetario que acaba de ver la luz: "La cocina de Manolita y Marcelino, Recetas de siempre para hoy" que publica en noviembre, Random House.

**1. ¿Aceptas esta casi especialización en papeles hosteleros?**

No, como actor nunca aceptaría, cuanta más variedad, mejor! Pero a veces las casualidades hacen que dejes un papel de camarero argentino en un Madrid muy cool como el que representaba en *Capital* (Telemadrid) y a los dos días te llamen para

ser Marcelino, un tabernero de aquellos tiempos revueltos. Por ello, cuando me ofrecieron compaginar la serie actual con el personaje que me ofrecieron en el teatro, no me lo pensé dos veces.

**2. Con *Amar...* en Televisión, *La Ratonera* en teatro-, ¿queda algo del actor fuera del personaje?**

La verdad es que estoy "felizmente cansado", trabajo de lunes a domingo entre la serie y el teatro, aunque me lo paso muy bien, y eso lo hace muy llevadero. Además alternar dos personajes supone un desafío y un soplo de aire fresco para cada uno de ellos... subir al escenario de miércoles a domingo como sargento Trotter me libera un poco de Marcelino, y a la inversa.

**3. ¿Te has documentado sobre lo que se comía y se bebía en la guerra y el franquismo?**

Hay un equipo estupendo de documentación en la serie que se dedica a ello.

**4. ¿Qué tapas sirves como Marcelino?**

En mi taberna se sirven tapas sencillas, humildes, castizas... y exquisitas, y van desde el chorizo del pueblo de Manolita hasta unos callos maravillosos.

**5. Te levantas a las 6 de la mañana para rodar y hay días que vuelves a casa a las doce de la noche del teatro... ¿Tienes tiempo para soñar?**

¡¡Claro!!! ¿Que nos queda si no? Yo viajo mucho siempre, y cuando -como ahora- no puedo hacerlo físicamente, busco alternativas. Me encanta viajar, así que siempre que no estoy trabajando, me escapo a donde sea. No veo mejor pasatiempo que viajar... aunque a veces, solo sea en sueños. Mis sueños se nutren de lugares, de aromas, de platos exquisitos en lugares maravillosos...

**6. La última vez que perdiste los nervios...**

Ayer, al darme el plan de rodaje para la semana que viene en la serie... iba a tener el viernes libre, y al final, no va a poder ser.

**7. Tu papel soñado...**

Cualquiera en el que me dirigiera Fernando León. ¡Le admiro tanto!

**8. ¿Cine, teatro, televisión...?**

Cada medio tiene su puntillo.

**9. ¿Celebras los éxitos con un banquete o con unos tragos?**

Con una buena cena, -con un buen vino en la mesa-, y, si es posible y tengo tiempo, cocinando para los amigos.

**10. ¿Qué es la amistad?**

Tantas cosas... es amarse. Confiar. Y eso, cada día es más difícil de encontrar.

**11. ¿Y la fama? ¿Cómo se lleva?**

La fama da y quita muchas cosas. Olvídate de la privacidad. En general, la llevo bien. Primero, creo que hay que diferenciar entre "famoso" y reconocido por tu trabajo. A mí me reconocen por la calle por los personajes que interpreto. Es una diferencia, y debo reivindicarla. A mí me agrada que alguien me pare por la calle y me diga que le emocionan mis personajes. Pero que me observen desde la mesa de al lado, analizando todos mis movimientos, eso me incomoda mucho.

**rápido y directo**

- |  |                          |  |
|--|--------------------------|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Bar       | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Restaurante? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Fabada    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Pote gallego?           |
| <input type="checkbox"/> ¿Blanco               | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Negro?       |
| <input type="checkbox"/> ¿Campo                | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Ciudad?      |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Esquí     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Vela?                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Hitchcock | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Tarantino?              |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Tiempo    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Dinero?                 |
| <input type="checkbox"/> ¿Smoking              | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Vaqueros?    |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Rápido    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Pausado?                |
| <input type="checkbox"/> ¿Blanco               | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Tinto?       |

de Campo Viejo es la expresión contemporánea de este emblemático vino. Un estilo actual y a su vez, fiel a la esencia de Rioja. Un vino cuidadosamente seleccionado en las parcelas que mejor expresan el alma de nuestra tierra.



# El panorama del Cava

La aparente tranquilidad que transmite Sant Sadurní d'Anoia, la llamada capital del cava, esa especie de vida relajada que parece dominar el centro de la ciudad, en el fondo no es cierta. Porque aquí se siente, se superpone el dinamismo de sus empresas cavistas, que en estos tiempos difíciles son capaces de sacar al mercado hasta 200 millones de botellas al año. Como elabora prácticamente el 90% de la producción total de cava, eleva a la Denominación de Origen de España a los primeros puestos en volumen de ventas. Pero no es la cantidad la principal inquietud que ocupa a estos creativos elaboradores; en estos momentos, una nueva generación de cavas hace su aparición, cuidados desde el mismo

vino base, con mucha más estructura, con gran equilibrio y personalidad, capaces de aguantar y crecer tras unos cuantos años de crianza en botella. Un camino lógico emprendido por la mayoría de las casas elaboradoras, que aporta una excelente base y prevén un futuro esplendoroso.

Texto: Bartolomé Sánchez. Fotos: Heinz Hebeisen.

## Los nuevos espumosos

# Comienza un viaje al futuro

Si los más audaces y soñadores vecinos de Sant Sadurní d'Anoia se imaginaron la revolución, el vuelco de su tranquila vida cotidiana que se les venía encima cuando Josep Raventós comenzó a llamar la atención con su extraño, alegre, burbujeante y novedoso vino elaborado en el sótano de su casa. Nadie por entonces se podía figurar que después,

### En la cuna del cava

Hace una mañana de vendimia preciosa en el Penedès. En la propiedad de Codorníu (Monumento Histórico Artístico desde 1976) se agolpa una cantidad ingente de turistas, viajeros insaciables de saber más sobre la cultura del cava y ávidos de

i Fatjó, inició la aventura del cava, elaboró las primeras 3.000 botellas con el revolucionario método *champenoise* (ahora *tradicional*) de la segunda fermentación en botella.



Arriba, panorama de la tradición centenaria de la cava Juvé y Camps, en Sant Sadurní d'Anoia, en contraste con el modernísimo robot de empaquetado de las botellas (abajo).

desde las numerosas cavas de la laboriosa población del Penedès emergería un gran surtidor de fresca y alegre espuma, que alcanzaría los cuatro puntos cardinales del planeta con su gran producción de burbujas de calidad.

La ciudad se ha convertido en el centro neurálgico del cava, en apenas 150 años. En su término municipal, las empresas más poderosas del sector conviven con las más artesanas, algunas minúsculas, para llevar la felicidad a los consumidores de espumoso de todo el mundo, gracias a su notable calidad y a un precio muy ajustado.

capturar imágenes, curioso por la amplia y artística nave donde se reciben las visitas de la casa. Justo antes de que les llegue su turno, al comienzo de una amplia visita, algunos curioso, otros degustan un cava tranquilamente, y todos esperan expectantes y pacientes su turno de visitas. Fuera la vida continúa. En plena faena de la recogida de uvas, los operarios se afanan en su trabajo, ajenos al bullicio de las visitas, porque en Codorníu, modelo de organización, la zona turística se encuentra separada de la de faena de manera categórica, incluso porque el suelo está pintado en distintos colores. Fue en 1872, cuando un miembro de la familia, Josep Raventós



Pero afortunadamente la casa pionera del cava no vive de recuerdos. Bajo su techo se investiga sin cesar, y sus nuevos espumosos vienen a ampliar el panorama del espumoso español. Sus kilomé-

tricos pasadizos subterráneos acogen millones de botellas en las que en su oronda panza se cría pausadamente esa maravillosa conjunción que forman líquido y gas. Las cifras que genera este grupo son abrumadoras. En la casa madre se elaboran más de 40 millones de botellas, hasta doce tipos de cava, algu-

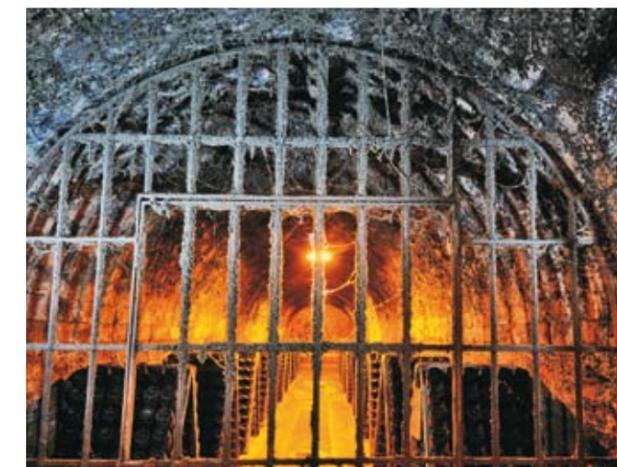
unque unidos por un subterráneo que atraviesa la calzada, todavía se crían hasta 10 millones de botellas, un inmenso y valioso inmovilizado, de las que saldrán con la categoría de gran reserva hasta siete millones de ellas. (Según Joan Juvé hasta el 50% de esta categoría de cava, de la D. O. acoge la marca de la casa). El ascenso paulatino de la cava Juvé y Camps fue notable ya desde los años ochenta.

pléndidamente dotada para que trabajen con eficacia los técnicos de la casa. Posee una sala de catas espectacular, donde se disfruta del vino, se aprecia sin ambages el color del vino nítido, puro, gracias a los amplios ventanales. Se invierte mucho en investigación, se "fichan" a famosos estudiosos, como a Fernando Zamora, se sacan líneas nuevas de vinos tranquilos, con especial hincapié en los tintos. Juvé y Camps es pura dinámica.

#### Pasos de gigante

Cuando, circulando todavía por la autopista, ante nuestros ojos aparece el car-

80 millones de botellas de cava, de los cuales el 60% se exporta a más de 140 países. Si atendemos solo a las cifras, son ciertamente mareantes, pues se apartan de las de una bodega normal. En el grupo trabajan 1.300 personas, y posee 700 hectáreas de viñedo. Afortunadamente no son solo cifras; la casa tiene un pasado notable en la búsqueda de novedades: por ejemplo, fue la primera bodega que se atrevió a sacar un cava brut nature. José Buján, el director técnico, se ha distinguido por su pasión por la investigación y el riesgo, cuyo resultado son sus nuevos cavas de Malvasía (variedad casi desaparecida en la Península), un cava dulce para armonizar con los postres



Arriba, la vieja cava de Segura Viudas. Abajo, panorama de 360° de sus modernas instalaciones rodeadas de viñedos, en el pueblo de Torrelavit.

Pedro Bonet, director de Segura Viudas, perteneciente al Grupo Freixenet, en el pueblo de Torrelavit.



nos con gran personalidad. En estos momentos, el grupo Codorníu elabora vinos en América de norte y en Sudamérica, y en España tiene bodegas en distintas Denominaciones de Origen.

#### El futuro pasa por el viñedo

Cuando se traspasa el umbral de la casa Juvé y Camps, en la calle Sant Venat, de Sant Sadurní, se perciben perfectamente los tiernos aromas del vino joven, recién elaborado, que envuelven todo el edificio. Y según se pasa a los distintos departamentos, esa sensación crece. Aún cuando se llega a la sección de empaquetado, una amplia sala donde realizan su meticuloso trabajo -rayano en el milagro- grandes máquinas o robots, uno puede quedarse absorto durante horas, ante su milimétrico quehacer, si bien su frío semblante no parece muy amigable, pues más bien parece salido de una de esas películas futuristas, en plena dictadura de los ingenios mecánicos. En los sótanos de los dos edificios de la propiedad, enfrentados en la calle,

Siempre se distinguió como una casa de artesana y cuidadosa de su producto, aureola que aún mantiene en toda España además de los numerosos puntos de venta que posee en el extranjero. Joan Juvé, su presidente ejecutivo y *alma mater*, es un enamorado de su trabajo, al que acude invariablemente cada día, aunque la ciática le ataque y le haga caminar doblado sobre su cintura. Esa dedicación plena durante tantos años le ha valido para comprender que la clave de mantener la calidad del producto es la viña. Por ello la casa posee unas 250 hectáreas de espléndido viñedo (amén de tutelar los viñedos contratados para comprar la uva), buena parte en la partida de Espiells, cuidado hasta la exageración por José Jiménez, responsable de viticultura de la casa. Justo al lado de este viñedo, pero en un alto de la finca, se encuentra la nueva bodega de la casa, que se comenzó a construir en los años noventa, amplia, de un diseño espectacular, es-

tel de Cavas Freixenet, sobre la preciosa fachada de la bodega, es una indicación inequívoca de que llegamos a la capital del cava. La ahora imponente empresa comenzó como casi todas en el Penedès, desde un pequeño lagar, en este caso de la familia Sala, con la notable salvedad de que, incluso en aquellos tiempos, en 1861, ya exportaba vino. La plaga de la filoxera cambió la faz de la tierra, las variedades cultivadas e incluso el modo de laborar. Un hecho aparentemente normal, el matrimonio de Dolores Sala con Pedro Ferrer, propietario de "La Freixeneda", y conocido con el sobrenombre de Freixenet, cambió la mentalidad y el negocio, y pasó del vino tranquilo y a granel a la elaboración de vino espumoso. Fue un gran acierto, porque actualmente bajo la marca Freixenet se comercializan

y un rosado de Trepát o un Monastrell elaborado en blanco para combinar con un Xarel·lo. Como ocurre en infinidad de bodegas en el Penedès, las visitas guiadas son muy populares, como lo atestiguan las 100.000 visitas anuales. Suponiendo que se pudieran visitar todas las bodegas del Grupo, habría que dedicar parte de las vacaciones casi en exclusiva a esa agradable tarea, porque Freixenet posee 18 bodegas desperdigadas por siete países de tres continentes.

#### Una sólida torre

Segura Viudas es para muchos la perla del grupo Freixenet. Se asienta la empresa sobre una antigua masía que en

su origen, en el siglo XI, fue una torre de vigilancia. Vista desde la carretera que la une con Sant Sadurní, forma una preciosa estampa: la casa solariega con su torre, acompañada de grandes depósitos de elaboración, de los lagares, y rodeada de viñas, de bosque y vegetación. Incluso se puede disfrutar de la impresionante silueta que ofrecen a lo lejos los picos del macizo de Montserrat, como el dorso de un dinosaurio gigante. Se encuentra en un inclinado valle que lleva hasta el pequeño río Bitlles. En plena vendimia se desarrolla una notable actividad, aunque no se palpa ese desesperado estrés



**Sala de recepción modernista de las Cavas Codorníu en Sant Sadurn d'Anoia. Bodega que recibe gran cantidad de turistas al año.**

que proporciona la falta de personal o de equipamiento. Y eso que por sus lagares pasa la materia prima necesaria para elaborar hasta ocho millones de botellas de cava, amén de algunos de vinos tranquilos. Las 400 hectáreas de viñedo que posee en propiedad solo proporcionan las uvas para el 40% de su producción; las otras se traen de viñedos contratados y supervisados por los expertos profesionales de la casa. A pesar ser un volumen respetable, toda la vendimia llega a la bodega en cajas pequeñas y grandes

camiones preparados al efecto. Se elaboran hasta ocho tipos de cava. Bastantes de ellos ya han ganado varios premios importantes, como el que le fue otorgado en Vinitaly al cava Creu de Lavit 2004: Gran Medalla de Oro y Grand Vinitaly 2006, la primera bodega española en conseguirlo. Cuando cae en mis manos un precioso libro sobre Segura Viudas y su entorno, magníficamente editado, percibo la inquietud de la empresa por salvaguardar el medio ambiente. Cuando converso con Pedro Bonet, gerente y

presidente del grupo, esa preocupación me la trasmite a flor de piel. Se advierte en la cuidada puesta en escena, en la limpieza del escenario de la finca, en la depuradora de la casa adonde van las aguas que se utilizan en la bodega antes de devolverlas al río. La empresa hace una apuesta decidida por las nuevas tecnologías, el mundo digital y los actuales medios de comunicación.

De vuelta a Sant Sadurn se percibe esa tranquilidad cotidiana rota cada año con sus estampas exclusivas, fiesteras, en las que gran parte de la población se involucra en su fiesta de la filoxera, divertida, extravertida, con insectos gigantes de estrambótica figuras desfilando, o con *La Setmana del Cavatast* como actividad popular, que atrae a tanta gente forastera y que atasca las entradas a la población durante los días que dura la muestra. Pero, curiosidades del sistema, o de la educación, a pesar del empeño de las empresas por extender la cultura del cava a los cuatro puntos cardinales, en plena capital del cava no es fácil hallar un local de hostelería que cuide, ofrezca o aconseje a sus clientes disfrutar del cava, o peor todavía, a los forasteros que por primera vez pisan su establecimiento en busca del disfrute que proporciona una bebida tan familiar. Nuevamente, el cuchillo de palo en casa del herrero. Alguno de estos bares se atreve a pedir por una copa de un producto mediocre más de lo que cuesta una sola botella.

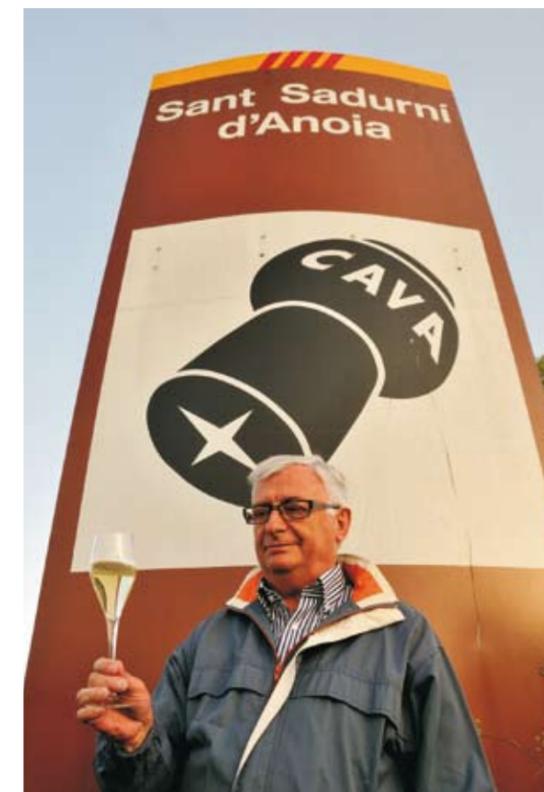
Si a eso le llaman promocionar el cava, venga el dios Baco y lo vea. 

## El regidor del cava Joan Amat

Que Sant Sadurn d'Anoia es la capital del cava nadie lo pone en duda a estas alturas. Las cifras hablan abrumadoramente. En su municipio se origina más del 90% de la producción total del sector, y 65 casas cavistas trabajan y poseen tantos kilómetros de corredores subterráneos que el subsuelo de esta ciudad resulta lo más parecido a un queso de gruyère. Todo este entramado es el alma y sustento del municipio, en el que el 60% de los 12.600 habitantes vive directa o indirectamente del cava.

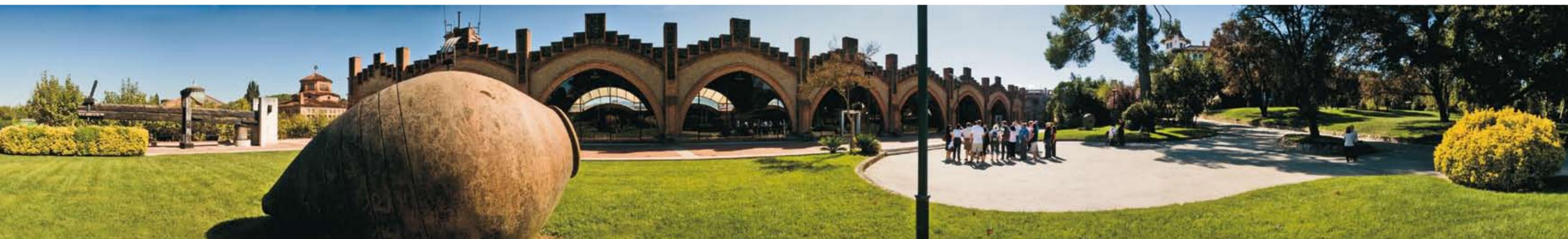
Su experimentado alcalde, Joan Amat, mantiene su cargo desde hace 16 años, lo que le convierte en el edil que más ha dilatado su mandato desde que se instauró la democracia. Hombre muy ocupado y preocupado, tanto, que agradecería que los días tuvieran 30 horas. Es, además, directivo de la cava Raventós i Blanc, y presidente del Institut del Cava, la asociación de empresas elaboradoras de este espumoso. Su gran logro, del que se muestra especialmente orgulloso, ha sido la construcción de un gran centro de exposiciones del mundo del cava en uno de los edificios más emblemáticos de Sant Sadurn. "En enero se inaugurará el Centro de Interpretación del Cava, una obra auspiciada desde el Ayuntamiento, que redondeará la cifra de unos 300.000 visitantes al año a nuestra ciudad, y que reafirmará a Sant Sadurn como la capital del cava".

Un pueblo entero volcado en la tradición cavista, como se puede apreciar cuando llegan las fechas del importante evento llamado "Cavatast", auspiciado por el Ayuntamiento. Durante unos días, una serie de carpas y tenderetes toman las calles de la ciudad, para mejor degustar la espumante bebida, fresca y sugerente, acompañada de la buena pastelería de la zona, de su tradicional charcutería o, incluso, de los numerosos platos cocinados con cava. Joan vive una vida dedicada al cava y a sus conciudadanos. Que tanto monta.



**Joan Amat, alcalde de Sant Sadurn d'Anoia.**

**Vista de la bodega modernista de Codorníu, obra del arquitecto Josep Puig i Cadafalch. El edificio simboliza la fructifera alianza entre la naturaleza y la labor humana.**





Francisco de la Rosa Torelló

**Cava Torelló**

Enclavada en uno de los paisajes más atractivos del Penedès, Can Martí d'Baix, la masía de los Torelló, ofrece un buen amparo a los cavas elaborados con mimo por la familia. Destaca su Torelló Gran Reserva By Custo-Barcelona por calidad y el diseño de la presentación.



Xavier Nadal Penadès

**Cava Nadal**

Can Nadal posee una dilatada historia íntimamente entroncada con el vino. Elabora algunos cavas de gran poder y personalidad, como el "Gran Brut Salvatge", o el Ramón Nadal Brut. Posee una especie de club llamado Els Amics de Can Nadal, seguidores incondicionales.



Mayte Esteve i Julià

**Marqués de Gelida**

En los años 80, las familias Carreras, Masana, Parera y Esteve se unieron para elaborar vinos tranquilos y espumosos. En el año 2003 decidieron aplicar las técnicas de la agricultura biodinámica, en un esfuerzo por aportar a sus vinos la pureza natural.



Pep Torres Sibill

**Cava Bertha**

Josep Torres Sibill hereda una gran tradición familiar de buenos cavistas. Comenzó a elaborar su propio cava desde muy joven, y hoy su marca es una de las más representativas en el sector. Su obra más completa es el Bertha Siglo XXI Gran Reserva, un cava cañón.



Gerard Jané Úbeda

**Cava Jané Ventura**

La familia Jané nos ofrece un buen ramillete de vinos y cavas salidos de sus tierras tarraconenses. Aunque su incursión en el mundo de la burbuja es relativamente reciente, un mercado fiel celebra celebra todos los años sus cavas delicados y muy vivos.



Ton Mata Moliner

**Cava Recaredo**

Cuando se busca la calidad por encima de cualquier otro parámetro, siempre resulta fácil hacerse comprender. La familia Mata Casanova de una de las bodegas más comprometidas con la originalidad, su cava Turó d'en Mota es un perfecto ejemplo de ello.



Ramón Raventós Basagoiti

**Cava Parxet**

Durante años, esta empresa ha luchado contra la especulación del suelo en la localidad de Alella, a las puertas de Barcelona, manteniendo sus 200 has. de viñedo bien cuidadas. De su amplia gama de vinos espumosos destaca por su personalidad el Parxet Aniversario.



Joan Huguet i Gusi

**Celler Can Feixes**

Can Feixes es una preciosa masía enclavada en la zona de Cabrera regentada por la familia Huguet. Es una bodega de tamaño pequeño, artesana, que mantiene una notable regularidad de calidad, lo que se aprecia en sus cavas, frescos y bien equilibrados.



Joan Tetras

**Pirord**

Tiene esta bodega familiar una gran actividad debido a la gran variedad de productos, vinos tranquilos, especiales de cocina, de aguja y, por supuesto, cavas de cuidada elaboración, que salen al mercado con el apellido familiar de Marrugat.



Pere Canals

**Cava Castell Sant Antoni**

Pere Canals dirige un celler artesano en alza, de poca producción, aunque mantiene en su catálogo una variedad de tipos notable. El modo de elaborar sus vinos es muy original: todos aguantan largas crianzas en rima, y en varios de ellos el vino base pasa por barricas.



Josep Maria Llopart

**Cava Llopart**

Posee un prestigio cincelado por varias generaciones desde 1887. En la actualidad, las 60 hectáreas de viñedo propio, trabajadas con métodos ecológicos, les aportan esa seguridad indispensable para realizar obras redondas, como el cava "ExVitae", su mayor exponente.



Josep Elías Terns

**Parató Vinícola**

La pasión por el mundo del vino de la familia Elías comenzó en Barcelona, cuando poseía viñedos en Montjuïc. Sus aspiraciones fueron creciendo, y se trasladaron al Penedès, donde han llegado a juntar 94 has. Su obra cumbre es el Cava Elías i Terns Brut Nature.



María Rosa Giró Ribot

**Giró Ribot**

Es una empresa familiar fundada en 1976, dirigida por María Rosa Giró Ribot. Su mejor baza son las más de cien hectáreas de viñedo de que dispone, que en su mayoría rodean la bodega, cantidad más que suficiente para elaborar sus 600.000 botellas.



Josep Maria Pujol Busquets

**Cava Alta Alella**

Desde hace muchos años, un gran profesional del mundo del cava, Josep Maria Busquets, se ha involucrado de pleno en la agricultura ecológica. Sus cavas responden perfectamente a ese patrón. También ha cuidado hasta la fantasía la presentación y diseño de botellas.



Agustí Torelló Sibill

**Cava Agustí Torelló Mata**

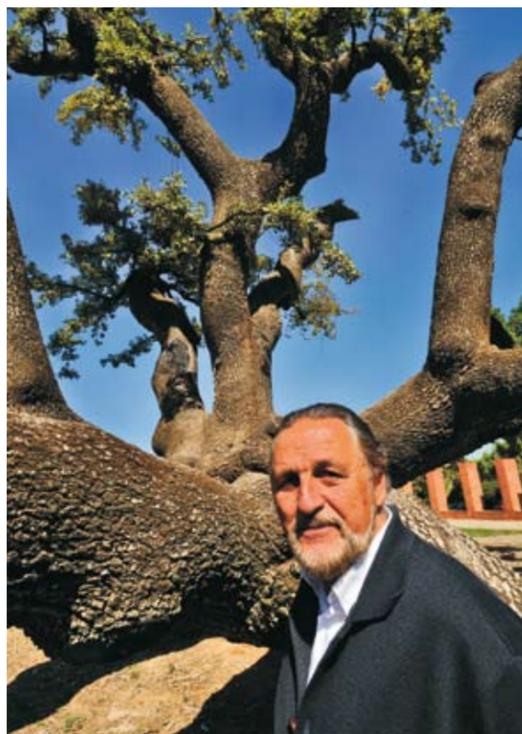
Uno de los sabios del cava, Agustí Torelló Mata, fundó esta casa. Sus vinos crecieron en fama, y en solo unos años el cava Cripta pasó a ser un referente de originalidad y poder de envejecimiento. Su hijo Agustí ha conseguido dar a conocer sus productos en toda España.



Jaume Gramona Martí

**Cava Gramona**

Jaume Gramona, director técnico, ha heredado de sus abuelos ese gusto refinado por el arte. La casa mantiene una línea de trabajo firme y precisa desde hace 150 años. Hoy se ha asentado, entre los buenos conocedores, como un referente de los cavas de calidad.



Manuel Raventós i Negra, propietario de Raventós i Blanc, delante del roble centenario que fue símbolo de la casa durante siglos.

## Raventós i Blanc El arte de hilvanar burbujas

El milenario roble de la casa Raventós i Blanc (durante siglos distintivo de Codorníu) ha sido abatido por los elementos. Pero, como un símbolo que interpreta la fuerza intrínseca de la comarca, se resiste a sucumbir, a doblarse, incluso se diría, por el saludable aspecto que muestran la mayoría de las ramas, que sale reforzado de esa gran adversidad. Manuel Raventós, el "hereu" directo de aquel primer Raventós, aquel que trajo a Cataluña el arte de hilvanar burbujas, posee un concepto claro de cómo se debe afrontar el negocio del vino. Por ello en la casa se elabora un ramillete de cavas de excelente calidad, que engrosan la ya nutrida lista de los grandes espumosos de España. Si Manuel Raventós, el padre, personifica la prudencia, la sabiduría, la paciencia, su hijo Pep Raventós es la pura imagen del dinamismo, de la creatividad, de la energía bien controlada. Desde 2001 es el director de la firma, pero ambos comparten la ilusión por implantar la identidad de sus productos, una fijación casi enfermiza por hallar los parámetros de calidad que se exigen a sí mismos. Su gran baza, en la que se apoyan para desarrollar su concepto del vino, son los viñedos propios, más de 100 hectáreas que, a modo de "château", rodean la estética y funcional bodega. Viejas cepas de las variedades tradicionales custodian los caminos hacia la bodega, Monastrell, Macabeo, Parellada, Xarel.lo... Su viñedo

se encuentra en el entorno del pueblo, casi enclavado en el casco urbano, y son famosas las parcelas del Serral, embutidas ya casi en la cumbre de la montaña. Hacer alrededor de medio millón de botellas de cava y unas 160.000 de vinos tranquilos, para una bodega bien pertrechada, manejada por buenos profesionales y con suficiente espacio, no sería mayor problema, si no fuera porque poseen una amplia gama de vinos, tanto de tranquilos como de espumosos. "Nos complicamos la vida, son demasiados tipos los que elaboramos, de alguno de ellos con una tirada de solo 2.000 botellas" -nos cuenta Pepe Raventós- "pero nos gusta encontrar la diferencia entre ellos; desde hace años elaboramos vinos de finca para que el buen conocedor aprecie la expresión pura del terruño". Raventós i Blanc permanece fiel a sus raíces y representa un firme baluarte en el arte de elaborar cava.



Pep Raventós, director de la firma desde 2001, la imagen viva de la energía y entusiasmo de la nueva generación.



## Vilarnau Vínculos del sur

Hace ya cinco años que se inauguró la nueva bodega de Vilarnau. Amplia, sorprendente en lo alto de la colina, de una preciosa estética y excelentemente integrada en el paisaje. Diseñada para trabajar con comodidad, además de respetar lo mejor posible el medio ambiente, todo se recicla con sensatez, desde los sólidos a las aguas que allí se consumen, que serán recogidas para depurarlas en una laguna rodeada de vegetación, lo que, lejos de afeitar, aporta una exótica imagen de oasis al conjunto. Desde hace años dirige la bodega el enólogo Damià Deàs, con la inestimable ayuda de Eva Plazas, que lleva más de diez años de responsable de los trabajos

enológicos. Dos figuras de la enología para elaborar algo más de 1.500.000 botellas de espumoso y 70.000 unidades de vinos tranquilos, además de unas 3.000 botellas de un original cava cuyo vino base está criando en barricas, como su signo de distinción. Hasta quince hectáreas de viña propia rodean la bodega, donde se practica una viticultura integrada y una agricultura de precisión, sin la utilización de productos agresivos. Pero lógicamente necesitan un buen porcentaje de uvas aportadas por los viticultores, la mayoría con contrato por varios años. Vilarnau pertenece al grupo González Byass, aunque posee una gran autonomía.



Arriba, el enólogo Damià Deàs, de la Cava Vilarnau, del Grupo González Byass, en Sant Sadurn d'Anoia. A la izquierda, la sombra de la enóloga Eva Plazas se proyecta sobre un depósito mientras sostiene en el mano un vino en fermentación; en la foto siguiente, vista exterior de las modernas instalaciones.

## Cava Oriol Rossell Femenino y plural

Cuando se enfila el camino que conduce a Can Cassanyes, el paisaje cambia, parece trasladarnos a otro país, a otro tiempo incluso. La calzada se estrecha o la van estrechando dos filas de grandes cipreses que te escoltan hasta llegar a una preciosa masía de 1638, rodeada de viñedo y fincas de cereal. Es la casa madre de la firma Oriol Rosell, dirigida por Mercè Rossell. Como en todas las zonas, el sector del cava era cosa de hombres casi exclusivamente. Pero poco a poco la mujer comienza a tomar protagonismo: Mercè, además, presidente Pimecava, la asociación de pequeños y medianos empresarios del cava. De sus vi-

ñas se recogen alrededor de un millón de kilos que son vendidos hasta en un 60%, y gracias a que tiene dónde elegir, utiliza solamente la materia prima más interesante. Cuando la uva entra en el lagar, pasa por una mesa de selección, donde casi todo el proceso se maneja a mano: hasta el lavado de lías se hace en pupitre. Como asesor, cuenta con Salvi Moliner, para elaborar cinco tipos de cava, ninguno de los cuales baja de los veinte meses de crianza en rima. Como curiosidad, su Brut Nature es uno de los espumosos de moda, y el que más se bebe allí, en Sant Sadurn, la capital del cava.



Mercè Rossell i Trens, de la Cava Oriol Rossell, en el pueblo de Sant Marçal, con una botella de la casa. A la izquierda, pupitres de removido de la cava. A su derecha, vista exterior de la vieja "Bodega Casañas".



## Okanagan Valley

# ¿Has dicho vino de Canadá?

Si guiñamos un poco los ojos al contemplar la bandera de Canadá, ¿qué ocurre? Con un poco de imaginación, la hoja de arce se convierte en una magnífica hoja de parra. El hecho de que la mitad de los vinos que se consumen en el segundo país más grande del mundo sean autóctonos demuestra que Canadá no es una mancha blanca en el mapa vinícola mundial.

Texto: Guido Heuber

Con los vinos canadienses ocurre lo mismo que con los esquiadores indios: hemos oído que existen, pero prácticamente nadie ha conocido personalmente a ninguno; y cuando por fin los conocemos, resulta que son mucho mejores de lo que imaginábamos. Por ello, a la hora de planificar un viaje enológico por Canadá nos encontramos con un problema: salvo muy pocas excepciones, prácticamente no hay ninguna información útil sobre las fincas vinícolas. En las páginas de Internet, naturalmente, parece como si cada uno de los vinicultores canadienses hubiera inventado el vino en sus orígenes. Pero ya conocemos el gusto por lo superlativo que comparten con sus vecinos del sur, ante el que sonreímos condescendientes, y no sin razón. Las fotografías que presentan las bodegas en su web son igualmente impresionantes: todos aparecen siempre riendo, el cielo es de un azul luminoso y brillante, y los viñedos son tan impactantes como en Pomerol.

Fotos: Brian Sprout

Pero si preguntamos a nuestros numerosos colegas amantes del vino por los vinos de Canadá, suelen quedarse bastante callados, por una vez. Y no debe ex-

trañarnos, pues la viticultura canadiense es bastante reciente. Se considera que el primer vinicultor fue Johann Schiller, un cabo de origen alemán de la región del Rin. Schiller plantó las primeras vides en 1811 en Ontario, al oeste de Toronto, junto al Credit River. En un pequeño majuelo plantó cepas de la variedad americana *vitis labrusca* que encontró silvestres junto a dicho río. El problema de esta variedad silvestre era que su sabor se parecía más bien al olor del rastro del zorro, ese nefasto componente aromático. Así que la viticultura, en consecuencia, fue llevada por la corriente del cercano río.

### La bendición de la Ley Seca

En 1916 se decretó en Canadá la Ley Seca. Gracias al hábil trabajo del pequeño grupo de presión del mundo del vino, que apenas era tenido en cuenta, el vino fue la excepción en la prohibición de las bebidas alcohólicas. A la Administración no le había llamado la atención (o no había querido notar) que los sacerdotes no necesitaban tantos hectolitros de vino para celebrar las misas. Sólo en Ontario, 57 empresas vinícolas habían sobrevivido a la Ley Seca y obtuvieron una licencia. Pero el cultivo de la vid

### Un cabo de origen alemán llamado Johann Schiller está considerado el primer bodeguero de Canadá.

se fue extendiendo paulatinamente no sólo en la mayor región vinícola en el este de Canadá, la península de Niágara, sino también mucho más al oeste, ya en Columbia Británica, en Okanagan Valley. Quien tenga los oídos bien abiertos o lea detenidamente las cartas de vinos en Vancouver, rápidamente se dará cuenta de que el valle de Okanagan es bien conocido y muy apreciado por sus vinos. Se extiende a lo largo de unos 175 kilómetros, desde Osoyoos hasta Enderby, con una anchura de entre 4 y 17 kilómetros y con casi 21.000 kilómetros cuadrados, su extensión es aproximadamente el triple de la de Napa Valley.

Comenzamos nuestro viaje en el extremo suroeste de Canadá, a un tiro de piedra de la frontera con Estados Unidos. Allí encontramos una *winery* de nombre casi impronunciable, Nk'Mip (pronunciado Inkamip), que en el idioma de los indios significa "donde el arroyo desemboca en el lago". El 51 por ciento de esta empresa

## Recomendamos

### Cinco fincas vinícolas

Aunque la viticultura canadiense aún sea bastante reciente, en este país de América del Norte se encuentran numerosos productores buenos y muy buenos, algunos incluso excelentes; la mayoría de ellos en el este de Canadá, en la península de Niágara. Nosotros visitamos Okanagan Valley, al oeste del país, en Columbia Británica. Las empresas mencionadas a continuación son nuestras favoritas a título personal, que consideramos de visita obligada en caso de planificar un viaje por Canadá.

#### Nk'Mip Cellars

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

**Fundación:** 2002  
**Propietarios:** Osoyoos Indian Band, Vincor Canada  
**Enólogo:** Randy Picton  
**Superficie de viñedo:** 97 hectáreas  
**Varietades:** Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Noir, Merlot, Meritage, Syrah, Cabernet Sauvignon  
**Imprescindible:** **Syrah Qwam Qwmt**

#### Burrowing Owl Estate Winery

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

**Fundación:** 1993  
**Propietario:** Jim Wyse  
**Enólogos:** Bertus Albertyn, Scott Stefishen  
**Superficie de viñedo:** 138 hectáreas  
**Varietades:** Pinot Gris, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah, Petit Verdot, Malbec, Merlot  
**Imprescindible:** **Merlot**

#### Road 13 Vineyards

[www.road13vineyards.com](http://www.road13vineyards.com)

**Fundación:** 1998  
**Propietarios:** Pam y Mick Luckhurst  
**Enólogo:** Michael Bartier  
**Superficie de viñedo:** 14 hectáreas  
**Varietades:** Riesling, Chenin Blanc, Chardonnay, Viognier, Marsanne, Roussanne, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Pinot Noir  
**Imprescindible:** **Pinot Noir Jackpot**

#### Mission Hill Family Estate

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

**Fundación:** 1981  
**Propietario:** Anthony von Mandl  
**Enólogo:** John Simes  
**Superficie de viñedo:** 312 hectáreas  
**Varietades:** Riesling, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Noir, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot  
**Imprescindible:** **Oculus**

#### Inniskillin Okanagan Vineyards

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

**Fundación:** 1974  
**Propietario:** Vincor Canada  
**Enólogo:** Sandor Mayer  
**Superficie de viñedo:** 9 hectáreas  
**Varietades:** Pinot Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Grigio, Marsanne, Roussanne, Vidal, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Malbec, Zinfandel, Pinotage, Petit Verdot, Tempranillo, Sangiovese  
**Imprescindible:** **Tempranillo Icewine**

modélica pertenece a la tribu india de los Osoyoos. El jefe, Chief Clarence Louie, es relativamente joven y gestiona su tribu como si fuera una empresa. Han construido un centro cultural, un camping, una urbanización de apartamentos, varios restaurantes, un campo de golf, pero sobre todo una finca vinícola de una belleza sobrecogedora. La propiedad es tan grande que se pueden producir más uvas de las necesarias para hacer vino. De este modo, la venta de uva reporta beneficios adicionales y, además, permite una selección cualitativa de la uva para los vinos de producción propia. Los miembros de la tribu cuidan con orgullo la finca en armonía con la naturaleza. Chief Randy Picton hace unos vinos cuyo sabor refleja la salvaje naturaleza que lo rodea. Todos poseen un toque muy creativo, con personalidad propia. Pero la verdadera jefa es sin duda la Syrah, que impresiona por su intensa y blanda nota de pimienta verde.

#### Precios récord para los canadienses

La razón de que la mayor parte de los vinos de Okanagan Valley sólo se consuman en Vancouver es, por una parte, el exorbitante precio del transporte -aun hasta Ontario en la costa este- que además está gravado por altos impuestos. Por otra parte, a los habitantes de Columbia Británica les gusta tanto el vino de Okanagan que apenas queda nada que exportar. Por ejemplo, las 40.000 botellas de Nota Bene 2006 de la

finca Black Hills se vendieron íntegramente en 47 minutos: los aficionados al vino hacían cola ante el comercio desde la noche anterior. Seguramente también debe de influir en este furor el hecho de que Jason Priestley, estrella de la serie televisiva *Beverly Hills 90210: Sensación de Vivir*, trabajase en la finca, pero no es el único motivo.

Porque también los vinos de los productores que no cuentan con estrellas de cine suelen alcanzar precios altos, que se mueven al mismo nivel que los europeos. Así, en una subasta fue adjudicada recientemente una botella doble magnum de Merlot 2006 de Burrowing Owl por 4.000 dólares. Una suma respetable para un vino que ni siquiera debería existir. Porque en 1988, Estados Unidos y Canadá acordaron un *Free Trade Deal* según el cual, entre otras cosas, se eliminaban las subvenciones para las fincas que inundaban el mercado con vinos baratos. A los agricultores se les ofreció una prima si arrancaban las cepas y plantaban otros productos en su lugar. Esta disposición también afectaba a lo que hoy son los viñedos de Burrowing Owl: hasta cien metros de profundidad, no hay nada más que arena. Nadie creía que allí pudiera crecer jamás un vino bueno. Tan sólo un idealista solitario puso todas sus esperanzas en este suelo desértico y compró en 1993 la tierra recién roturada. Jim Wyse plantó sus primeras vides (*European vinífera*), las cultivó con mimo y esmero, y sobre todo, esperó... ante

el preocupado asombro de sus vecinos. Las cepas y el vino se desarrollaron magníficamente. Cuatro años después construyó una preciosa finca vinícola y las primeras botellas salieron al mercado.

#### Casi un zoo

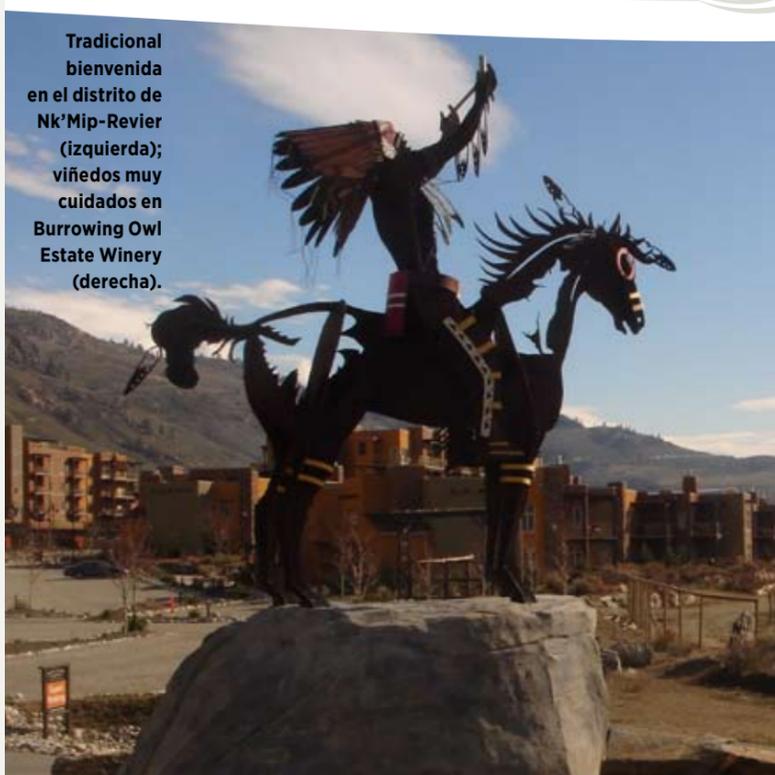
Desde entonces, Burrowing Owl se ha ido convirtiendo en un icono de la viticultura verde: cultivo prácticamente ecológico y producción empleando la fuerza de la gravedad en lugar de bombas; un centro de cría de murciélagos aporta los enemigos naturales para los insectos, y de las plagas de mayor tamaño se encargan agradecidas las serpientes autóctonas. El mochuelo de hoyo que da nombre al vino, en peligro de extinción, obviamente allí está protegido con dedicación. Con su hotel de diseño y su gastronomía superior, Burrowing Owl ha llegado a ser uno de los mejores lugares de Okanagan Valley. Y, por su parte, estos vinos nobles que han crecido sobre la arena han ascendido fulgurantes hasta convertirse en el vino de moda de los canadienses. En Vancouver se barajan precios de hasta cien dólares por botella de vino joven, las añadas



khurst, la pareja de propietarios, proceden de otras profesiones: Pam trabajó primero en un banco y luego como azafata de vuelo, Mick se afanaba en la industria maderera. Ambos quisieron cambiar de vida, vivir en contacto con la naturaleza. Durante unas vacaciones en Okanagan Valley, saltó la chispa. Se enamoraron de la finca vinícola Golden Mile, la compraron y le pusieron por nombre Road 13. Una decisión arriesgada, pero Mick sólo comenta escuetamente: "En el peor de los casos, siempre habría podido volver a producir madera con la de las cepas." Actualmente, están reformando el pintoresco castillito, diseñado siguiendo modelos bávaros; la colección de tractores de Mick crece a buen ritmo y sus productos se han convertido en vinos de culto. La empresa produce tres líneas en tres viñedos: Honest John's con cuvées, Road 13 con los vinos básicos y Jackpot con vinos de majuelo. Los vinos *premium*, bautizados al igual que Jackpot con el nombre de una mina de oro, tienen buen formato. Por ejemplo, el pinot noir es como un puente entre el Vie-

#### Del avión al viñedo

También está en la cresta de la ola verde la finca Road 13, que actualmente está adaptando toda su producción al cultivo biodinámico. Allí donde hace dos siglos los buscadores de oro excavaban la roca en la legendaria Road 13, hoy se produce oro líquido a cielo abierto. Pam y Mick Luc-



Tradicional bienvenida en el distrito de Nk'Mip-Revier (izquierda); viñedos muy cuidados en Burrowing Owl Estate Winery (derecha).

DESCUBRE  
EL SABOR  
DEL ÁMBAR

Disfruta de un consumo responsable. 38%.



jo y el Nuevo Mundo. Con cepas de más de veinte años hacen un borgoña que no cabe en sí de tanta profundidad. Con ligeros matices de cuero, es claramente un vino muy moderno lleno de alegría de vivir.

La renombrada revista económica estadounidense *Forbes* califica los vinos de Mission Hill como *knockout*, lo cual alegra a su propietario. Porque el sueño de Anthony von Mandl era producir grandes vinos. Adquirió la bodega en 1981. A este canadiense de raíces alemanas no le faltaban medios económicos: en primer lugar, por su familia, y también por su trabajo como importador de vino, la cuenta corriente estaba bien saneada. En estos últimos seis años, la finca Mission Hill Winery ha sido rehabilitada por un equipo internacional de arquitectos, diseñadores y oficiales. Pero ha merecido la pena esta inversión, la mayor realizada individualmente en la historia del vino de Columbia Británica: los viajes de enoturismo con catas, cursos de cocina y clases de sumiller (a cargo del alemán exiliado Ingo Grady) atraen anualmente a 90.000 visi-

**Gran experimentador en vinos de hielo: el enólogo de Inniskillin Sandor Mayer.**



tantes. Las bodegas subterráneas merecen una visita, sus salas dinamitadas en la roca volcánica poseen un encanto espiritual. En ellas descansan 800 barricas de madera. La humedad del aire, la temperatura y la luz están monitorizadas electrónicamente. Sólo entra luz natural por un único óculo en el techo. Por eso el producto estrella se llama Oculus. La añada de 2006 verdaderamente es la respuesta canadiense a un gran vino de Burdeos: 51 por ciento Merlot, 26 por ciento Cabernet Sauvignon, 15 por ciento Cabernet Franc y 8 por ciento Petit Verdot, y la elaboración en barricas de roble francés y su aspecto también lo confirman. Pero en el paladar no es un intento de copia, sino más bien una soberbia interpretación a la canadiense. ¡Magnífico!

#### Postres líquidos

Procedamos a salvar el honor de los colegas que nombramos al principio. Al fin y al cabo, casi todos ellos conocían (como seguramente también muchos lectores) a uno de los productores de Okanagan Valley: Inniskillin, famoso por sus vinos de hielo, que se venden en muchas tiendas *duty free* de los aeropuertos, en su característico embalaje en tubo de cartón que en cierto modo recuerda al whisky. Es curioso que Canadá sea el mayor productor de vino de hielo del mundo, aunque esta especialidad sólo suponga una pequeña parte del total de la producción del país. Y es que a los canadienses les gusta su *liquid dessert*. En comparación con nuestras latitudes, allí se bebe mucho vino de hielo, aunque también es cierto que el precio es mucho menor, porque las condiciones de producción son mejores y sobre todo más sencillas que en Europa. Las

heladas llegan pronto y están garantizadas. Allí nunca se congela artificialmente, como en Estados Unidos. Todo es puramente natural. Así lo demuestra el resultado: en el año 1991, un vino de hielo canadiense de la variedad Vidal se impuso en la Vinexpo de Burdeos frente a 4.000 participantes, ganando el Grand Prix d'Honneur. Era el primer gran título para Inniskillin.

¿Quién hubiera podido imaginar que era posible hacer vino de hielo con Tempranillo? Y además, que ofrezca una frutalidad de fresa increíblemente intensa, sostenida por una crujiente acidez y un abocado que, aunque presente, no domina sobre los aromas. El enólogo de origen húngaro Sandor Mayer, además de numerosas variedades clásicas como Pinot Noir, Chardonnay o la autóctona Vidal, muy adecuada para hacer vino de hielo, apuesta siempre por las novedades y experimenta mucho. Su serie Discovery abarca vinos de hielo desde Tempranillo, pasando por Marsanne y Roussanne, hasta la clásica Malbec a la argentina, pero que claramente habla *canadiense*.

En cualquier caso, Okanagan Valley merece una visita. También por sus posibilidades de alojamiento individual, todavía al margen del turismo de masas, y por los muchos espectáculos naturales en un mínimo espacio, donde en el mismo día podemos esquiar y luego bañarnos en lagos naturales. Y aunque los vinicultores se enfurezcan con ellos, también nos gustaron los osos negros de aspecto tan adorable que, gruñendo ruidosamente, cuando las encuentran en el puesto de recogida, se comen las uvas alguna que otra vez.

## Direcciones

Existen dos posibilidades lógicas para llegar a Okanagan Valley desde Vancouver: entrar en el valle desde arriba, por Kelowna, o bien por abajo junto a la frontera con Estados Unidos, por Osoyoos. Les recomendamos planificar una variante para la ida y la otra para la vuelta. La ruta del Norte atraviesa extensas tierras salvajes, su inmensidad evoca las fotos de Canadá de los libros ilustrados. La ruta del Sur se extiende a lo largo de la frontera supuestamente más segura del mundo, claramente marcada por una desvencijada valla de alambre espinoso de 50 centímetros de alto... Esta carretera de varios carriles serpentea a través de un Parque Nacional de una belleza sobrecogedora. Quien tenga más prisa, puede coger un avión a Penticton o a Kelowna.

**ALOJAMIENTO**  
**Adobe Rose B&B**  
11108 - 354th Avenue  
Oliver, BC V0H 1T0  
Tel. +1 250 498 63 67  
[www.adobe-rosebb.com](http://www.adobe-rosebb.com)

Encantador *Bed and Breakfast* edificado a la manera de las construcciones de madera típicamente canadienses ideal como punto de partida para excursiones de enoturismo. Desde 110 dólares por noche.

**Burrowing Owl Estate Winery**  
100 Burrowing Owl Place  
Oliver, BC V0H 1T0  
Tel. +1 250 498 06 20  
[www.bovwine.ca](http://www.bovwine.ca)

El *Guest House* de la finca Burrowing Owl Winery está preparado para satisfacer todos los deseos:



**Vivir bien en Okanagan Valley: el Guest House de la finca Burrowing Owl.**

habitaciones grandes con balcón y chimenea propia, piscina, etc. A partir de 175 dólares por noche. También es muy recomendable el magnífico restaurante, con una cocina moderna y adaptada a los vinos de producción propia.

**Nk'Mip Camping**  
Osoyoos, BC  
[www.campingosoyoos.com](http://www.campingosoyoos.com)  
A tiro de piedra de la pequeña ciudad de Osoyoos está este camping cercano al lago. La finca vinícola Nk'Mip con su recomendable restaurante está muy cerca. A partir de 29 dólares por noche.

**COMER**  
**The Fire Hall Bistro**  
34881 97th Street



**Oliver, BC V0H 1T0**  
Tel. +1 250 498 48 67  
[www.thefirehallbistro.com](http://www.thefirehallbistro.com)

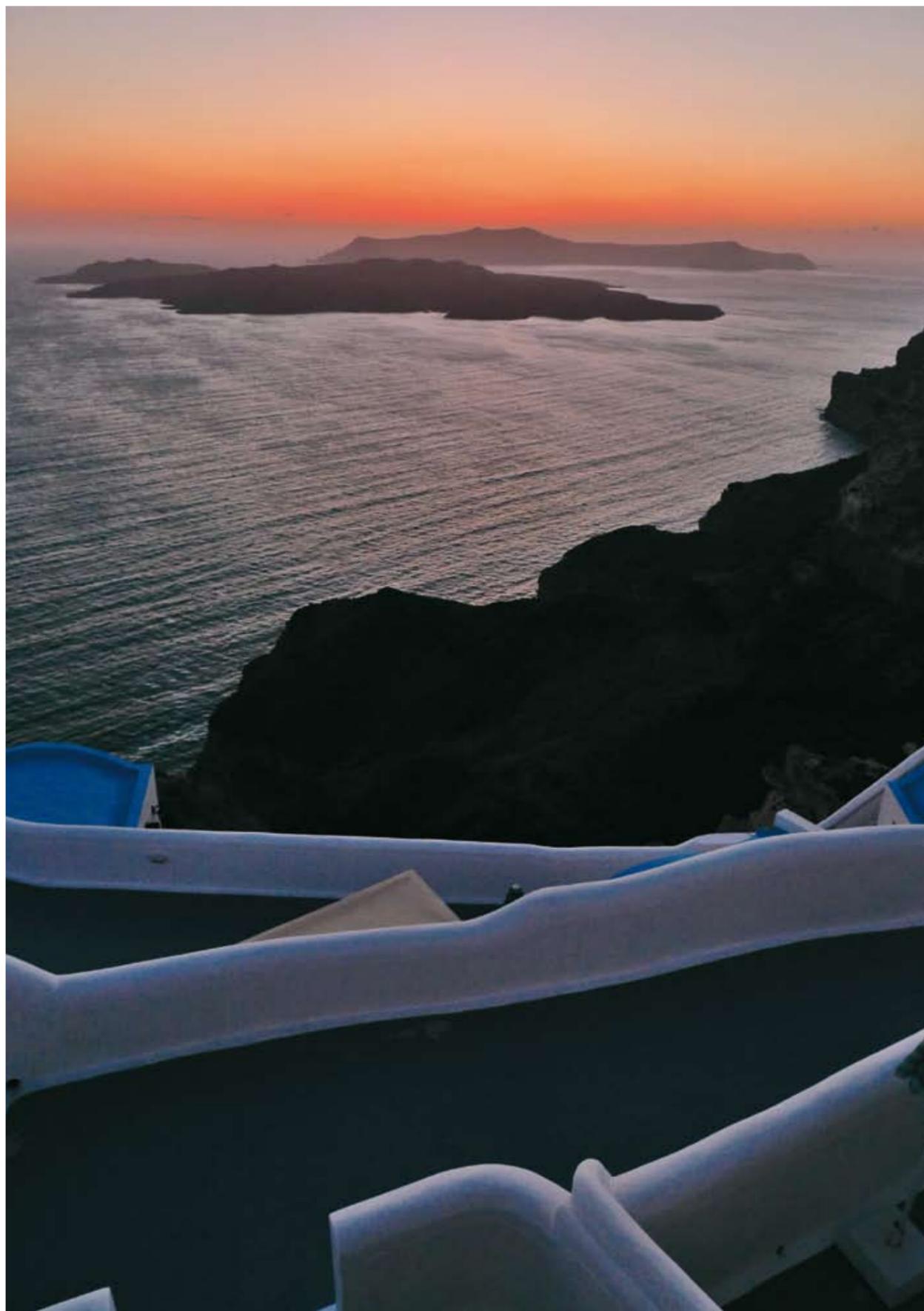
Este antiguo retén de bomberos de Oliver ha sido remodelado con cariño y esmero. En la carta hay de todo, desde hamburguesas hasta marisco. La carta de vinos presenta muchas cosas buenas de la región.

**Mission Hill Family Estate**  
1730 Mission Hill Road  
West Kelowna, BC V4T 2E4  
Tel. +1 250 768 64 67  
[www.missionhillwinery.com](http://www.missionhillwinery.com)

En la terraza de la finca Mission Hill se sirve la muy premiada *Cuisine du Terroir*. Rompan la hucha, merece la pena. Advertencia: el horario de apertura varía según la estación del año. Deberían consultar siempre previamente su página web.

**IMPRESINDIBLE**  
**Okanagan Wine Festivals**  
[www.thewinefestivals.com](http://www.thewinefestivals.com)

Cuatro veces al año se celebra una gran fiesta del vino en Okanagan Valley: día de puertas abiertas en las bodegas, actos culturales y fiestas día y noche, casi sin interrupción.



## Islas de Vino (V). Santorini

# Bailar sobre el volcán



Vegetación multicolor; el sistema de cultivo en forma circular ofrece protección ante los fuertes vientos.

**La arena negra** en verano se calienta tanto que los turistas se queman las plantas de los pies. Pero en este terruño infernal, la variedad Assyrtiko produce vinos blancos increíblemente crujientes y dulces nobles como el Vinsanto. Un milagro del vino lejos de la península griega.

Texto y fotos: Thomas Vaterlaus

Impresionante maravilla natural y popular destino turístico: la isla volcánica de Santorini.

**M**irando hacia el azul infinito del mar Egeo, Paris Sigalas asegura que "Santorini es el polvorín más bonito del mundo". Nos cuenta que hubo una gran erupción volcánica en 1628 a.C. debido a la cual, según dicen, se nubló el cielo hasta la lejana Irlanda. "Pero el volcán también ha creado este suelo singular en el que hunden sus raíces nuestras cepas Assyrtiko", concluye. Si quienes visitan la isla ciclada de Santorini no se pasan el día tumbados en la playa y visitan bodegas y viñedos, llegarán a la conclusión de que la Assyrtiko es una de las variedades más interesantes del mundo. Elaborada en seco en tanques de acero, produce vinos tan rectilíneos como el Riesling alemán. Elaborada en seco en barrica, pueden madurar crus con la finura de un Borgoña. Y si las uvas se pasifican al sol y el néctar prensado envejece en barrica durante años, surge el Vinsanto V.Q.P.R.D., un monumental vino dulce muy sensual. Ésta es la santísima trinidad de la Assyrtiko.

### Aduladora Assyrtiko

Esta uva tiene la fuerza de los dioses griegos. Los elegidos por la Assyrtiko tarde o temprano se rendirán a sus encantos. Paris Sigalas se fue a la ciudad de su mismo nombre en 1969 para estudiar

**La Assyrtiko tiene la fuerza de los dioses: los elegidos por esta uva tarde o temprano se rendirán a sus encantos.**

Matemáticas y Filosofía. Después se hizo profesor de Instituto de Secundaria en El Pireo. En 1994, cuando tenía 47 años, llegó a Santorini. Actualmente es viticultor en Oia, el más bello de todos los pueblos de la isla. "Durante cuarenta años, el pensamiento racional ha regido mi vida, pero ahora lo hace el misterio de la Assyrtiko", declara este intelectual del vino. Su Santorini seco de 2006, con su estilo crujiente y suave a la vez, responde enteramente al tipo Riesling, mientras que con el Santorini Oak de 2001 experimentamos la metamorfosis borgoñona de esta variedad, pues sus nueve años de crianza dan como resultado un vino complejo y con mucho brillo. Ambos crus secos presentan un frescor marcado por la acidez que parece imposible encontrar en el Mediterráneo Sur. Y el Vinsanto 2003 de Paris Sigalas posiblemente sea uno de los mejores vinos dulces jamás vinificados en esta isla.

También Yannis Paraskevopoulos es griego del interior. Pero como su proyecto con Gaja quiere trabajar en los mejores terruños de Grecia, no le quedó otra al-



**“Durante 40 años el pensamiento racional ha regido mi vida, pero ahora lo hace el misterio de la Assyrtiko”.**

Paris Sigalas Propietario de Domaine Sigalas

o de veinte mil, el volcán destruirá este mundo isleño. Pero entre tanto, Santorini todavía hará felices a muchas personas”, afirma. 



## El Egeo Las islas nunca sonaron tan dulces

Santorini es la única isla de Grecia en la que se elabora Vinsanto de gran categoría con la variedad Assyrtiko, pero en otras islas del Egeo se producen vinos dulces con la variedad Moscatel, sobre todo con Muscat Blanc (Moscatel de Grano Menudo), pero también esporádicamente con Moscatel de Alejandría. Se suelen distinguir dos tipos distintos de vinificación. Para los vinos que salen al mercado bajo la denominación “vino dulce”, “vino licoroso” o “vino dulce natural”, la fermentación se detiene añadiendo brandy/alcohol vínico para elevar el contenido de alcohol hasta un 15 por ciento aproximadamente (encabezado).

En el caso del “vino naturalmente dulce” y el “néctar”, por el contrario, se trata de vinos sin azúcares añadidos, en los que las uvas se han secado sobre esterillas de paja siguiendo el método del Passito. El centro de la producción

de vinos dulces es la isla de Samos, donde hay zonas plantadas exclusivamente con la variedad Moscatel de Grano Menudo en espectaculares laderas escarpadas. Vinos interesantes son, por ejemplo, el Samos Anthemis 2000 -un ensamblaje de viñedos seleccionados con cinco años de crianza en barrica de roble- y el Samos Nectar 2003; ambos están producidos por la cooperativa de Samos. También en la pequeña isla volcánica de Limnos y en Rodas se producen vinos dulces con la variedad Moscatel.

ternativa que trasladarse a Santorini. En un viejo edificio industrial junto al mar produce actualmente vinos de Assyrtiko centrados en la fruta primaria, como el Thalassitis. Para su Vinsanto 2007, contrariamente a la tradición, dejó pasificar-se las uvas a la sombra en vez de al sol. Con este truco confiere a su vino dulce más frescor de frutalidad primaria.

### ¿Habrá pronto un premier cru?

El próximo proyecto de Paraskevopoulos es hacer un premier cru con las uvas de las viñas más altas de la isla, junto a Pyrgos. “Habría fracasado estrepitosamente si no me hubiera ayudado la familia de Yannis Argyros, establecida aquí desde hace mucho tiempo”, recuerda Paraskevopoulos. La familia Argyros posee 28 hectáreas de viñedos, entre ellos parcelas con cepas de hasta 150 años de edad. Ya su Assyrtiko de cepas de 60 años presenta un máximo de finura. Con un moderado volumen de alcohol de 13 por ciento y un azúcar residual de tan sólo 1,2 gramos, este cru posee una acidez total de 7,1 gramos y un pH extremadamente bajo: 2,92. Como para dar envidia incluso a los

### Nidos de vid natural al aire libre y modernos tanques de acero en la bodega.



vinicultores de Riesling. Como colofón, Yannis Argyros descorcha un Vinsanto de 1974 de su archivo enológico personal. Este elixir casi negro emana un derroche de fragancias de café, uvas pasas, pastelería y hierbas frescas. Estos vinos no están ni un poquito cansados después de treinta años.

Nadie puede permanecer impasible ante la vista de las verdes y jugosas vides sobre el oscuro suelo. Las cepas hunden

**Durante el verano apenas llueve en Santorini, por lo que las cepas deben sobrevivir sin ayuda.**

sus raíces de pie franco sin injertar en el suelo volcánico, vetado de piedra pómez y caliza. El sistema de cultivo es muy antiguo, pero tremendamente sofisticado. Se va obligando a los sarmientos a crecer en círculo sobre el suelo, de manera que la planta, a lo largo de los años, va formando una especie de nido. Mientras en la parte exterior del nido crecen las hojas, en el interior maduran los racimos. Así están protegidos de los ataques del violento

Santorini, un paisaje de postal, esta vez sin gatos.

## Vinicultores de Santorini

Nueve bodegas vinifican en Santorini las uvas de alrededor de 1.200 hectáreas de viña. Además de la variedad predominante, la Assyrtiko (70 por ciento de la superficie cultivada), se cultivan las variedades blancas Athiri y Aidani. La variedad tinta Mavrotragano, con los correspondientes cuidados, produce vinos bien estructurados.



Yiannis Paraskevopoulos  
Weingut Gaia

### Domaine Sigalas

El profesor de Matemáticas Paris Sigalas es la simpática eminencia de los vinicultores de la isla. Todos sus vinos son buenos. **Nuestra recomendación:** el Santorini Oak 2005, con su finura borgoñona, y el magnífico Vinsanto 2003.

### Argyros

La familia Argyros vende su propio vino desde 1903; hoy cultivan 28 hectáreas, algunas de ellas con cepas muy viejas. **Nuestra recomendación:** el Assyrtiko 2008, acerado y muy seco, y el perfectamente madurado Vinsanto 1988.

Margarita und George Gavalas  
Gavalas Winery



### Gaia

Es la finca actualmente en auge en Santorini. **Nuestra recomendación:** el Thalassitis 2008: fresco y crujiente, con hermosos aromas de cítricos y flores frescas.

### Hatzidakis Winery

Haridimos y Konstantina Hatzidakis trabajan su majuelo de diez hectáreas según el sistema de cultivo ecológico controlado. **Nuestra recomendación:** el Pyrgos 2004 con un año de crianza en madera y dos años en tanque de acero. Muy pleno en boca, denso y largo, con una aromática madurada.

### Gavalas Winery

Imprescindible una visita a la vieja bodega esmerada-



Haridimos Hatzidakis  
Hatzidakis Winery

mente restaurada de George y Margarita Gavalas, aunque, obviamente, los vinos actualmente se elaboran en la nueva construcción adyacente. **Nuestra recomendación:** el equilibrado Santorini 2008 y el Vinsanto 2002, con su soberbia aromática de rancio.

### Boutari

Esta bodega trabaja por toda Grecia y llegó a Santorini en 1989. **Nuestra recomendación:** el Kallisti Reserve 2006, un Assyrtiko varietal con seis meses de crianza en barrica de roble que se presenta complejo y con mucho brillo.

### SantoWines

Cerca de mil vinicultores entregan sus uvas a la cooperativa fundada en 1947 y con ellas se elabora alrededor del 50 por ciento de todo el vino de la isla. **Nuestra recomendación:** el Vinsanto 2003, 4 Years Aging, que convence por su mucha materialidad, magnífica acidez y compleja aromática madura.

### San...Torini Winery

Esta bodega de fundación reciente vinificó sus primeros vinos en 2003. La fermentación en frío de los vinos blancos les aporta elegancia y una aromática fresca. **Nuestra recomendación:** el Aidani 2008, con su aromática floral y sutil estructura.

### Koutsoyannopoulos Winery

Fundada en 1870, la vieja bodega ha sido laboriosamente transformada en un Museo del Vino. **Nuestra recomendación:** el potente Vinsanto blando-dulce de la añada de 2006.



¿Es posible la viticultura en un país donde el alcohol está mal visto? En Egipto las costumbres no son tan rígidas, una especie de “Ley del Vino” incluso permite ciertas bebidas de lo más insólitas. Pero también podemos ver algunos esfuerzos serios por producir vino de calidad.

Texto: Rudolf Knoll

## Sáhara

# El vino del faraón

Karim Hwaidak hunde sus dedos en el suelo arenoso entre las viñas, aparentemente seco, y saca a la luz un puñado de húmedo lodo. “Tiene demasiada humedad, tenemos que reducir el riego”, explica a sus colaboradores, que lo rodean en posición de firmes, oyendo lo que no es la primera orden que reciben esta tarde. Previamente les ha enseñado lo que hay que mejorar en la poda de la cepa y cómo se forman haces con la madera cortada para que sirvan como plantones. Porque el nuevo faraón del vino, hijo de padre egipcio

y madre alemana, aún necesita muchas cepas para plantar sus campos junto a Luxor, a orillas del Nilo, en el corazón de Egipto.

Gran parte de sus 250 hectáreas ya está plantada de vid. Hwaidak pasea su mirada perdida por las laderas desoladas de las colinas cercanas, que ya pertenecen al Sáhara. “Dentro de unos años, también quiero plantar vides en aquella zona, a ser posible cepas cultivadas aquí”. Nos encontramos cientos de kilómetros al sur de El Cairo, en una región bien conocida por los turistas por sus visitas a los templos. El inicio de

una viticultura sería allí se debe al esfuerzo de Karim Hwaidak, exitoso profesional del turismo que hace algunos años se convirtió en apasionado viticultor pese a que oficialmente es musulmán.

### Entre dos mundos

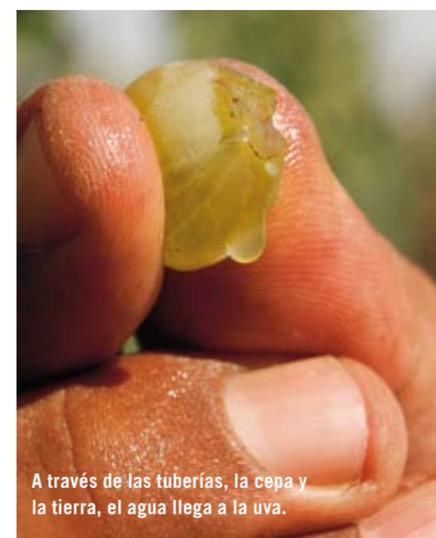
Pero Karim, a sus 52 años, interpreta el Corán a su manera y, además, es ciudadano del mundo. Los primeros años de su vida los vivió en Dortmund (Alemania), luego se trasladó con sus padres a El Cairo y pasó su juventud a caballo entre dos patrias. Hoy vive con su esposa (protestante) y sus dos hijos en la Toscana, donde está empezando a cultivar un viñedo junto a su *palazzo* para huéspedes. Pero a una escala mucho más pequeña. Porque en Egipto, en términos relativos, los terrenos aptos para la viticultura son baratísimos. En cambio, el cultivo y los imprescindibles equipos de riego son caros. Las regiones situadas a lo largo de los 6.671 kilómetros de longitud del Nilo antaño eran fructíferas gracias a las frecuentes inundaciones. Entonces el hombre intervino en la naturaleza y construyó la presa de Asuán, con la que cambiaron muchas cosas, y no todas para mejor. Actualmente, los campos se riegan por canales o extrayendo el agua de pozos de hasta 200 metros de profundidad. Hwaidak está totalmente seguro de que “a largo plazo tenemos suficiente agua para nuestras viñas, a pesar de la escasez de lluvias”. Viaja a Egipto cada poco tiempo para controlar tanto la evolución de sus dos viñedos como la maduración de los vinos en una gran bodega situada más al norte, en el trayecto entre El Cairo y Alejandría. En el norte del país, la nueva generación de vinos egipcios también ha iniciado su andadura. Antes de que Karim sacara al mercado su primera añada, 2007, las prácticas habituales darían escalofríos a cualquier europeo aficionado al vino: se elaboraba con la variedad sin pepitas Thomson Seedless, de poco o ningún sabor (se cultiva en 440.000 hectáreas por todo el mundo y generalmente se emplea para la pasificación); o bien se vinificaba mosto concentrado importado de España. Las marcas producidas de este modo, como Omar Khayyam, Aida, Grand Marquis (con añadido de virutas de roble), corresponden al nivel de mercancía sencilla de supermercado. ¡Hasta desde Sudáfrica se importan contenedores de uvas a Egipto por barco para vinificarlas! Con ellas se hace la marca Cape Bay. Aunque no se oculta su origen, después de semanas de transporte resulta imposible detectar con el sentido del

gusto si las uvas recibidas son de la variedad Merlot o Chardonnay.

Ciertamente existen motivos para estas prácticas. El vino importado está gravado con un impuesto de un 300 por ciento, pero no el concentrado de mosto ni las uvas. Pese a ello, el mayor productor de vino del país está cambiando de mentalidad, pues detrás de la bodega Al Ahram está instalada desde 2002 una de las mayores fábricas de cerveza del mundo, el gigante holandés Heineken. Se ha impuesto en Egipto entre las demás marcas de cerveza (con un volumen de ventas de 80 millones de litros) y compró esta bodega de vinos, fundada en 1882 por el griego Nestor Giancalis, nacionalizada tras la toma del poder por Nasser y nuevamente privatizada en 1999. Estaba en un estado lamentable, y de lo que fueron 1.500 hectáreas de viñedo no quedaba nada. La familia Giancalis, a la que entonces le ofrecieron la empresa, la rechazó (si no hubiera sido así, quizá ahora tendríamos Retsina egipcio, como en los viejos tiempos). Actualmente se producen allí 65.000 hectolitros de vino, además de algunos millones de litros de destilados (vodka, ginebra, whisky). Todo ello se vende a través de los hoteles egipcios y en algunas decenas de comercios con licencia.

### Competencia francesa

El responsable de estos vinos es el francés Sébastien Boudry, de 36 años, que estudió Enología en Toulouse. Le permitieron instalar bastante equipamiento técnico moderno, y al menos ahora logra hacer vinos limpios y sin defectos. Pero no lo tiene fácil. “Fermentar el jugo concentrado es un verdadero reto. Las uvas de mesa Thompson no perdonan ni el más mínimo



A través de las tuberías, la cepa y la tierra, el agua llega a la uva.



Karim Hwaidak.

error en la vinificación ni en la crianza", dice este enólogo, casado con una egipcia. Pero se alegra de poder trabajar cada vez más con uva normal, cultivada en Egipto.

Sus jefes se dieron perfecta cuenta de que, desde hacía algunos años, un activo empresario estaba plantando a poca distancia de la bodega Al Ahram variedades de uva como Viognier, Chenin Blanc, Marsanne, Roussanne, Garnacha, Merlot, Petit Verdot, Tempranillo, Chardonnay, Sauvignon Blanc en un terreno donde hasta 2003 crecían pepinos, uvas de mesa y melones. Hwaidak había adquirido 50 hectáreas en la zona. "Estaba harto de los otros vinos y quería levantar una finca vinícola de verdad." Al principio, no le interesaba ni la crianza ni las ventas: "Lo primero y primordial era que las cepas crecieran bien". Inicialmente las tuberías de riego tenían una presión insuficiente y las cepas se secaron. Luego la cochinilla dañó las cepas cubriéndolas de una película pegajosa, pero esta plaga se combatió con éxito pelando laboriosamente la corteza de la parte leñosa de las cepas.

Los jefes de Heineken le propusieron a este nuevo viticultor un trato atractivo: debía producir el máximo posible de uvas de calidad y vendérselas a un precio fijado contractualmente sobre la base del precio europeo. Además, obtendría el derecho de uso de la bodega. Hwaidak consideró justa la oferta, firmó el contrato y poco después empezó a actuar también en Luxor. Con el tiempo se ha convertido en un proveedor de uva enormemente importante para Heineken, hasta tal punto que ahora es la gran empresa la que quiere formar parte de

su negocio. Para entonces, como muy tarde, habrá amortizado su inversión millonaria en terrenos de viña.

Hwaidak, además, quiere elevar el número de botellas producidas en su propia empresa, Sahara Vineyards, desde las actuales 50.000 (añada de 2009) hasta multiplicarlo por diez, pero aun así no será un competidor importante para su gran socio. En la bodega tiene sus propios tanques y barricas. Hoy por hoy, hay tres vinos respetables: Chenin Blanc, Viognier y un Grenache Blanc de Noirs. Los vinos llevan el nombre de su hijo Caspar. Su hija Nermin aún tendrá que esperar para su vino tinto. "Las pruebas que he realizado hasta ahora no han sido del todo satisfactorias", explica su padre. Para su mujer, Miriam, oriunda de Hamburgo, tiene pensado elaborar en el futuro un vino dulce. Hwaidak ha llegado a la conclusión de que, para lograr una materia prima de buena calidad, es necesario llevar el mando del regimiento con mucha decisión. Le ayuda el enólogo español José Luis Pérez, del Priorat, que una vez al mes controla in situ los viñedos y a los empleados. "Maldicen cada día que estamos aquí", dice Hwaidak riéndose. Quizá pronto les echen maldiciones también desde otros lugares, pues este emprendedor empresario está reflexionando sobre algunas hectáreas en la península de Sinaí. Y en el vuelo desde El Cairo a Luxor nos encontramos con un aficionado al vino entusiasmado con el trío de vinos Caspar de Karim, que además es latifundista en Siria. Le pregunta si sería interesante para él plantar cepas en Siria. "¿Por qué no? Tenemos que reunirnos para charlar", contesta. 

#### Historia egipcia del vino

El 90 por ciento de los egipcios son musulmanes. Y como el Corán es muy restrictivo, no les está permitido consumir vino ni ninguna otra bebida alcohólica. Pero no siempre fue así. La viticultura en el Nilo tiene una tradición milenaria. Antaño solían plantar las cepas en huecos que rellenaban con lodo del Nilo, una variante muy particular de riego y abono. Ya en aquellos tiempos los dioses y los que eran iguales a dioses, los reyes y los nobles, preferían para sus celebraciones el vino con miel a la cerveza, cuya fabricación ya entonces era conocida. La variedad Chasselas probablemente se plantaba hace 5.000 años, como demuestran los relieves con las correspondientes hojas de vid en el oasis de Fayoum. Y en una pirámide de hace unos 4.800 años se encontró una bodega de vinos. También en la tumba de Tutankamón (hacia el año 1350 a.C.) se conservaba un cántaro de vino. Y mientras Egipto fue provincia romana (hasta el 395), suministraba gran cantidad de vino a Roma. Actualmente crecen vides en una superficie de alrededor de 65.000 hectáreas, pero sólo una pequeña parte se vinifica (un máximo de 100.000 hectolitros). Debido a los preceptos del Corán, los compradores son sobre todo turistas y extranjeros residentes en Egipto.

Los sistemas de riego y la humedad del suelo deben ser controlados regularmente.



reconocemos nuestra debilidad por la ópera

Premio al mejor cava  
Guía de Vinos Gourmets 98

*Freixenet*

Mecenas de la Fundación  
del Gran Teatre del Liceu

Exactamente 175 años después de su fundación, la prestigiosa bodega González-Byass de Jerez emprende nuevos caminos. Por primera vez, un miembro femenino de la familia trabaja en el área de dirección: Vicky González, de 32 años de edad. Al mismo tiempo, la empresa está lanzando su Solera 1847, un oloroso dulce, como base para cócteles. ¿Innovación o sacrilegio?

Texto: Thomas Vaterlaus.  
Fotos: Heinz Hebeisen.



**Una hora con Vicky González-Gordón,**  
directora de Marketing Internacional de González Byass

## Jerez, ¿movido o agitado?

**¿Se atrevería a decir qué vino de Jerez es el que más le gusta?**

Mi favorito es el "Apóstoles", un palo cortado con treinta años de envejecimiento. Este vino posee una derrochadora aromática con notas de chocolate, nueces, frutas pasificadas y especias, y en el paladar resulta potente, con buen equilibrio entre su fresca acidez y un abocado discreto. Tiene un maridaje perfecto con hígado de oca, pero también con chocolate semiamargo.

**El concepto de palo cortado designa un tipo de jerez muy singular. Ni siquiera los amantes del vino de Jerez saben con exactitud de qué vino se trata realmente. Como responsable de marketing, ¿no le supone un problema?**

Es cierto que el mundo del jerez es extraordinariamente complejo. Un palo cortado, en realidad, es un fino que no se ha desarrollado tan oxidativamente como se esperaba bajo el velo de flor. Este 'defecto' se convierte en la base de otro tipo de jerez extraordinariamente interesante. Para los entendidos es un milagro. Pero naturalmente hemos de encontrar otras vías para sensibilizar a las nuevas generaciones de sibaritas por nuestros jereces.

**¿Por ejemplo, recomendar su Solera 1847 Oloroso Dulce como base para cócteles?** Sí. En la Costa del Sol, en un torneo de polo en Sotogrande, en el verano de 2010, presentamos por primera vez dos cócteles: el Solera Orange Fresh y el Solera Caribbean

**"En Jerez hace ya tiempo que tratamos nuestros vinos sin remilgos"**

Energy. Unos meses después llevamos estos dos cócteles de oloroso dulce también a la Feria de la Vendimia en Jerez. En ambos casos, la acogida del público fue tremendamente positiva, incluso entusiasta.

**El Solera 1847 ha madurado durante ocho años en su bodega en Jerez. Creo que a algunos aficionados al jerez les parecerá un sacrilegio mezclar un vino así con zumo de naranja o incluso con Red Bull.**

**"Vemos estos cócteles de Solera como un divertimento creativo"**

Comprendo perfectamente este tipo de reacción. Por otra parte, aquí en Jerez hace tiempo que tratamos nuestros vinos sin remilgos. Aquí un jerez no es algo sagrado, sino un placer diario que se adapta a cada situación.

**¿Qué quiere decir exactamente?**

En el sur de Andalucía, por ejemplo, muchas familias tienen la costumbre de mezclar un jerez seco con otro dulce en la proporción que más les guste. Aquí lo llamamos "fifty-fifty". Y durante la Feria de mayo, por todo Jerez se bebe Tío Pepe "on the rocks", es decir, con muchos cubitos de hielo grandes. A veces se rellena la copa con gaseosa o tónica. Yo también he descubierto que un Tío Pepe con tónica y hielo es la bebida perfecta para el verano. Es refrescante y, además, tiene menos alcohol. Ideal para sobrellevar lo mejor posible una semana entera de feria.

**Es decir, están ustedes trabajando para transformar paulatinamente la cultura del jerez en una cultura del cóctel de jerez.**

No, no, en absoluto. Más bien vemos estos cócteles de Solera como un divertimento creativo. Por añadidura, estas bebidas nos permiten posicionar el vino de Jerez en nuevos ambientes, como por ejemplo bares selectos frecuentados por un público más joven.

**La cuestión es si los juerguistas de discoteca y luces de colores siquiera se dan cuenta de que su bebida contiene oloroso dulce.**

Nuestra idea tampoco es que estas bebidas se sirvan de manera anónima en las discotecas, sino más bien en lugares selectos en los que sea posible la comunicación verbal. La gente debe saber lo que bebe, y así quizá se animen a disfrutar nuestro Solera 1847 puro y verdadero.

**Entonces, usted opina que quien empieza sin prejuicios con un Solera Caribeño Energy, más tarde podría convertirse al disfrute habitual de los jereces superiores, como por ejemplo el Apóstoles very old Palo Cortado que antes mencionó.**

Exactamente, en ese caso nuestro concepto habría dado un resultado inmejorable.

**A sus apenas 32 años, es directora de marketing y representa a la última ge-**



### Biografía

#### Vicky González-Gordón

Pertenece a la quinta generación de la dinastía González Byass de Jerez. Creció en Jerez, y más tarde realizó estudios de publicista y relaciones públicas en Sevilla. Tras una estancia en Londres, trabajó en una agencia de publicidad en Madrid. En el año 2004, a la edad de 27 años, empezó a trabajar en la empresa de su familia. Para ello tuvo que superar las habituales pruebas de admisión. Actualmente dirige la sección de Marketing y Comunicación para los mercados de exportación. Victoria Eugenia González-Gordon López de Carrizosa, que ese es su nombre completo, es madre de dos hijos varones (de 3 y 1 años de edad) y vive en el centro de Jerez. Su marido, también oriundo de Jerez, trabaja en el ramo de las aseguradoras.

[www.gonzalezbyass.es](http://www.gonzalezbyass.es)

**neración de la familia propietaria de González Byass. Desde su punto de vista, ¿qué tendría que ocurrir para insuflar nueva vida al jerez, cuya imagen parece un tanto empolvada?**

El jerez no está anticuado. Al contrario, en muchos aspectos es perfecto para los actuales hábitos de disfrute. Así, los jereces armonizan magníficamente con la mundialmente celebrada cocina de fusión. Tenemos que poner más acento en estas cualidades en lo que respecta al maridaje con alimentos: desde la cocina de pescado escandinava hasta la cultura del sushi en Japón. Y también en la característica refrescante de un fino como nuestro Tío Pepe. Con su 15 por ciento de alcohol, hoy día apenas tiene más porcentaje que un vino de mesa blanco.

**¿Así que los mejores tiempos del jerez aún están por llegar?**

Los productos hoy son mejores que nunca. Al mismo tiempo, son vinos increíblemente auténticos y únicos en el mundo. Junto con el Consejo Regulador, trabajamos muy duro en la comunicación de estas ventajas de los vinos de Jerez. 





Foto: iStockphoto\_Sjoerd van der Wal

Postal desde Maastricht

# Adiós cerveza, ¡hola vino!

Los fanáticos de la cerveza rubia están en el sitio correcto: tras la barra, el camarero tira una vez más una fría Wieckse Witte, y cuatro holandeses exultantes beben a la salud de su goleador, Arjen Robben. Se hacen amigos rápidamente en el caso de quedarse tirado en este Edd's Café de la parte antigua de la ciudad de Maastricht. Y no sólo aficionados al fútbol: un comerciante de antigüedades habla en el bar de repujados dedales de plata y de unos exquisitos vinos blancos que maduran en el Louwberg, a apenas cinco kilómetros del centro de la ciudad. El monte Louwberg no llega a los 100 metros de altitud: sobre él se extienden seis hectáreas y media de viñedo y en lo más alto campea el Apostelhoeve: construido como granja en el siglo XV, se ha convertido en los últimos años en una estimable

**Maastricht:**  
cuna de la  
Unión Europea  
y ciudad de  
tulipanes.

Estamos en la ciudad de los bebedores de cerveza, gourmets y fanáticos de las antigüedades. Las noches del Edd's Café son ruidosas y colmadas de jazz. Tras una tercera jarra de cerveza Wieckse Witte, sin embargo, alguien habla de los viñedos de la periferia: ¿un buen vino de Limburg?

Texto: Thomas Vaterlaus

bodega con el patrocinio del Global Warming. Aquí tan sólo se cultivaban manzanas y cerezas hasta 1970, año en que la familia campesina Hulst cayó en la cuenta de que el Louwberg, con sus pendientes orientadas hacia el sur y sus ligeros suelos de calcio, sedimentos y arena, era un terruño ideal para el vino. Si además algunos documentos venían a dar fe de que los viñedos existían en el lugar ya en el siglo XII, no resulta extraño que hoy aquí crezcan variedades blancas como la Müller-Thurgau, la Riesling, la Auxerrois y la Pinot Gris, variedades típicas que se nos muestran en sazón. «Hace sólo 20 años la viticultura aquí significaba una excursión hasta la cima. Hoy el argumento son los tintos», nos dice el patrón, Mathieu Hulst. En la parte antigua de la ciudad nos acomodamos en el Ouden Vogelstruys, con pan

campesino, queso de Limburg y cerveza, y deambulando nos quedamos asombrados ante la imponente bodega de Thiessen Wijn-Koopers, una institución desde hace 270 años de una elevada cultura del vino en esta ciudad cervecera: aún hoy se embotella aquí un económico Studentenwijn. Tras esta escapada por la tradicional placidez limburguesa, a la tarde nos dejamos caer por Tout à Fait para sumergirnos en la nueva cultura del gusto de Maastricht. Y acabamos el día cenando en la pujante nave eclesiástica del Hotel Kruisheren con la esperanza de que no se precipiten sobre los platos unos magníficos objetos lumínicos allá arriba suspendidos.



Foto: iStockphoto\_Qinghua LLC

**Bodega De Apostelhoeve (abajo); bebedora de vino solitaria entre aficionados a la cerveza (abajo a la derecha).**

Las mejores direcciones

**ALOJAMIENTO**

**Château Neercanne**  
Cannerweg 800  
NL-6213 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 325 13 59  
Fax +31 (0)43 321 34 06  
www.chateaneercanne.nl

Aquí residía un huésped feudal tal y como lo harían los reyes en Versailles. Palacio aterrazado del siglo XVII. Cocina de altura de inspiración francesa en un ambiente noble. Bodega bien surtida y vinos de elaboración propia.



Obra de arte: el Kruisherenhotel.

**Kruisherenhotel**  
Kruisherengang 19-23  
NL-6211 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 329 20 20  
Fax +31 (0)43 323 30 30  
www.kruisherenhotel.nl

¡Bienvenidos al espíritu de un tiempo! Una sólida comida en la antigua nave central con sus enormes dimensiones es

algo que no se puede perder un visitante de Maastricht. Las grandiosas lámparas de la nave consiguen hacer de este convento del siglo XV una obra de arte total. Habitaciones decoradas de forma individual, modernas y con un decente toque religioso.

**Hotel Beaumont**  
Wycker Brugstraat 2  
NL-6221 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 325 44 33  
Fax +31 (0)43 325 36 55  
www.beaumont.nl

Quien se detenga en el barrio de Wyck tiene la diversión garantizada. Este alojamiento modernamente decorado es como una isla de tranquilidad en un oleaje urbano... Muy buen restaurante.

**COMER**

**Tout à Fait**  
St. Bernardusstraat 16-18  
NL-6211 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 350 04 05  
Fax +31 (0)43 350 05 35  
www.toutafait.nl

La recepción está decorada en estilo pop-art gris anaranjado, el restaurante en vaporosos tonos blancos. Sandra y Bart Ausems miman a sus huéspedes en un minucioso ambiente con estilo.

Cocina moderna no rebuscada acompañada de una magnífica carta de vinos.



Puur Smaak = sabor puro.

**Puur Smaak**  
Keizer Kareplein 15  
NL-6211 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 327 01 47  
Fax +31 (0)43 327 01 48  
www.restaurantpuursmaak.nl

Un bastión del Maastricht más moderno. Local cool de diseño moderno e innovador y cocina de precios moderados.



Foto: Thomas Vaterlaus



Foto: Thomas Vaterlaus



Foto: Thomas Vaterlaus



Foto: iStockphoto\_zimmy145

**Las mejores direcciones**



Foto: iStockphoto\_Carolyn Brandstatter  
**Plato afrancesado: sopa de cebolla gratinada.**

**Ouden Vogelstruys**  
Vrijthof 15  
NL-6211 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 321 48 88  
Fax +31 (0)43 327 09 78  
www.vogelstruys.nl

Una institución de la vida social limburguesa. Los nativos beben cerveza preferentemente con la *unnesoep* (sopa de cebolla) o con el aromático (algunos dicen "apestoso") queso de Limburgo, pero un vino Auxerrois local es también una elección perfecta.

**SALIR**  
**Take one**  
Rechtstraat 28  
NL-6211 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 321 64 23  
www.takeonebiercafe.nl

La Meca de los apasionados de la cerveza. Pequeño bar con 150 cervezas diferentes de Holanda y Bélgica.

**Edd's Café**  
Heggenstraat 3  
NL-6221 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 352 17 17  
www.edds-cafe.nl

*Eat, dance and drink* es el lema de este local de la parte antigua. Y además, jazz en vivo y mucha gente estupenda.

**ENOLOGÍA**  
**Wijngaard De Apostelhoeve**  
Susserweg 210  
NL-6213 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 343 22 64  
Fax +31 (0)43 343 00 94  
www.apostelhoeve.nl

Visible desde lejos, esta bodega *encantada* se alza sobre uno de los pocos montes holandeses, a sólo un par de kilómetros del centro de la ciudad. Muy buenos y limpios vinos blancos de Müller-Thurgau, Auxerrois, Pinot Gris y Riesling.



Foto: Thomas Vaterlaus



Foto: Thomas Vaterlaus

**Mulka Hulst, De Apostelhoeve.**

**Thiessen Wijnkoopers**  
Grote Gracht 18  
NL-6211 Maastricht  
Tel. +31 (0)43 325 13 55  
www.thiessen.nl

La enoteca de Maastricht desde hace 270 años. Una vieja y enorme bodega hoy utilizada para celebraciones. En el patio interior, los vinateros de la vieja escuela asisten con cuidado sus 150 cepas...

**ARTE**  
**Bonnefantenmuseum**  
Avenue Ceramique 250  
NL-6221 Maastricht



Foto: Thomas Vaterlaus

Tel. +31 (0)43 329 01 90  
Fax +31 (0)43 329 01 99  
www.bonnefanten.nl

La envoltura arquitectónica de este museo es obra del arquitecto estrella italiano Aldo Rossi. En el interior nos aguardan esas grandes diferencias que ofrece el mundo del arte: obras del artista alemán de acción y arte conceptual Joseph Beuys (1921-1986) se reúnen con unas seleccionadas obras de Pieter Bruegel (1525-1569), en las que el pintor reflejó la vida popular en Flandes durante el siglo XVI.

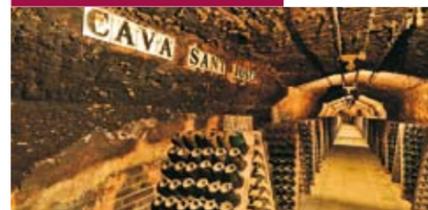
El Bovengrondse Wijnkelder en el Kruissherenhotel (debajo). Maastricht: el paraíso del ciclista (abajo a la derecha).



Foto: Thomas Vaterlaus

Foto: Thomas Vaterlaus

**Cava**



Revolución de las burbujas **Página 46**

**Navarra**



Paciencia recompensada **Página 50**

**Portugal**



Camino a la cima **Página 52**

**Eslovenia**



El blanco gana al tinto **Página 56**

**Nuestra elección**

**Da gusto viajar**

Comenzamos con los cavas: las viejas familias cavistas han comenzado a diseñar el cava del futuro, con más estructura, para aguantar y crecer en botella durante años. Continuamos con Navarra, donde resurge la calidad. En Portugal ha comenzado la revolución... vinícola. Y en Eslovenia hemos catado blancos sorprendentes.

**Para entender la calificación:**

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

**12 a 13,9** Vino correcto. Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.  
**14 a 14,9** Digno de atención. Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.

**15 a 15,9** Recomendable. Forma parte de los vinos recomendables de su Región.  
**16 a 16,9** Impresionante. Forma parte de los mejores vinos de su Región y posee un formato internacional.  
**17 a 17,9** Extraordinario. Trasciende y forma parte de los grandes vinos del mundo.  
**18 a 18,9** Único. Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.  
**20** Perfecto. Incomparable por su carácter, elaboración, añada y potencial de maduración.

**Y recuerde que puede acceder a todas las catas en [www.opuswine.es](http://www.opuswine.es)**



## D. O. Cava

# Revolución de las burbujas

Estamos pasando una etapa extraordinaria en el mundo mágico de los espumosos. Aunque no se haya anunciado con grandes alharacas o alboroto, se ha producido la gran revolución en el mundo del cava. Ha sido más bien una evolución hacia los cavas con fundamento, con suficiente crianza para que aguanten y crezcan con el paso de los años, para lograr ese equilibrio perfecto que el buen aficionado busca en los

espumosos de otras partes del mundo. Cada cavista elabora su vino estrella con lo mejor de sus uvas, eligiendo meticulosamente cada paso. Se ha pasado de aquellos cavas técnicamente perfectos, aunque quizás algo ligeros y banales, a estos otros que proliferan y hacen las delicias de los buenos conocedores. Y para muestra esta cata.

 **Catas realizadas por:**  
**Bartolomé Sánchez/Javier Pulido**

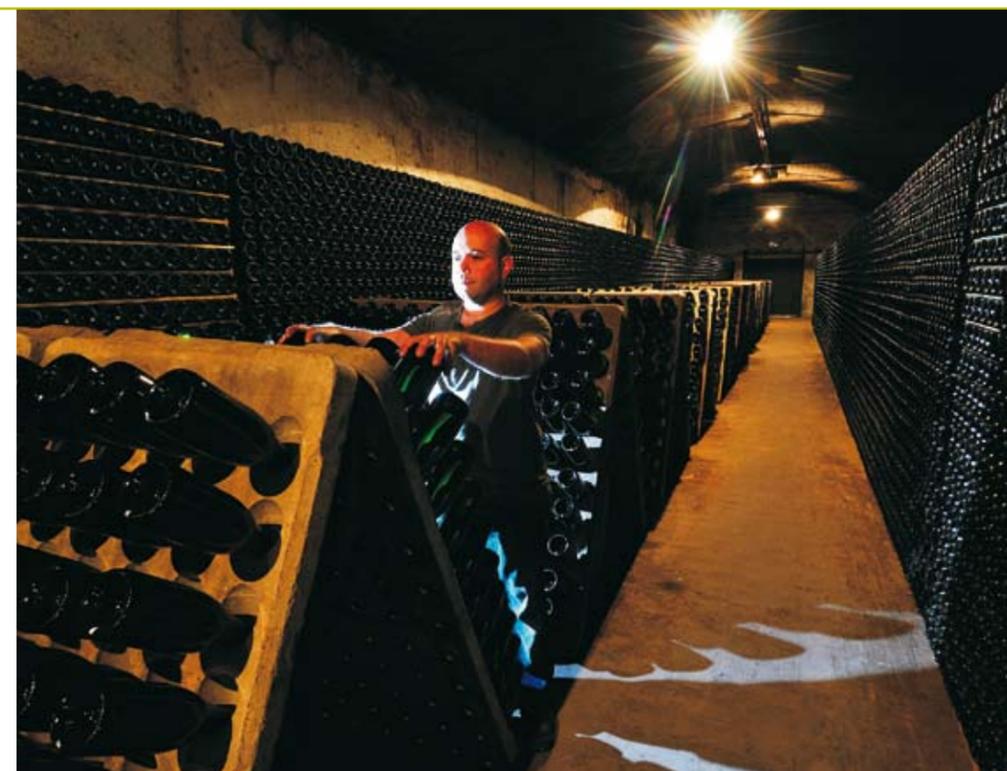


Foto: Heinz Hebeisen

Pupitre de  
removida del  
cava.

### 14

#### Cavas del Castillo de Perelada

Castillo Perelada Brut Nature 2006  
**Cata:** Cava sencillo, en el mejor sentido, con todo bien distribuido, de mucha tipicidad (albaricoque, eneldo) y una elaboración entre tradicional y moderna (más fruta y frescura). 2010 a 2011.

#### Jaume Serra

Jaume Serra Brut Nature  
**Cata:** Cada uva aporta su toque: Xarel·lo (cuerpo), Macabeo (flores blancas) y Parellada (acidez), en un conjunto sencillo y muy arraigado al estilo tradicional, con el toque justo de crianza. 2010 a 2010.

### 14,5

#### Parés Baltà

Blanca Cusine Brut 2006  
**Cata:** Está apurando su mejor momento, todavía generoso en aromas de especias dulces (eneldo), chirimoya, que reflejan un paso de boca dictado por su golosura. 2010 a 2010.

#### Freixenet

Freixenet Brut Nature Reserva 2006  
**Cata:** Concepto clásico de cava seco, elaborado con las variedades tradicionales, basado en las notas de hierbas (laurel, hinojo) y de crianza (miga de pan); paso de boca que va de menos a más, dominado por su sequedad, frescor final y acento amargoso. 2010 a 2010.



#### Torelló

Gran Torelló Brut Nature Gran Reserva 2006  
**Cata:** La floralidad (flor de almendro) es una constante en la tipicidad de Torelló, con un paso de boca delicado, de cierta sensación carbónica crujiente y un final cítrico agradable. 2010 a 2010.

### 15

#### Blancher-Espumosos de Cava

Capdevila Pujol Brut Nature Reserva 2007  
**Cata:** Veintidós meses de crianza que consiguen una burbuja sutil y una finura frutal (pasteleña y hongos) que expresan complejidad en el conjunto. 2010 a 2011.

#### Vilarnau

Domus de Vilarnau Brut Nature  
**Cata:** 30 meses de crianza con sus lías. Consigue la bodega cavas limpios, con las frutas ácidas y las levaduras siempre frescas, recorridos vibrantes y de cierta estructura, perfectos para el aperitivo. 2010 a 2010.

#### Jané Ventura

Jané Ventura Reserva de la Música Brut Nature 2008  
**Cata:** La floralidad (flor de almendro) es una constante en la elegancia de sus aromas (panadería-pomelo) que terminan conquistando. 2010 a 2010.

#### Gaston Coty

L'Origan Brut Nature  
**Cata:** Muy personal, con un escaparate aromático que mezcla el plátano confitado, brioche, resinas y tabaco con ecos de vino añejo; paso de boca de golosura frutal con cierta ligereza final. 2010 a 2010.

#### Marqués de Gelida - l'Anzinar

Marqués de Gelida Brut Exclusive Reserva 2006  
**Cata:** Buen tacto, su perfume de frutas de hueso (albaricoque) con discreto final ahumado y de mantequilla regala un buen punto final. 2010 a 2011.

#### Montesquius

Montesquius Brut Nature Gran Reserva 2002  
**Cata:** Sensación carbónica casi etérea, como era lógico en un cava de ocho años, con nervio bien ajustado y fruta siempre presente, nutrida de finas notas de crianza. Montesquius franco que ha evolucionado muy bien y que disfruta ahora de su mejor momento. 2010 a 2010.

### 15,5

#### Agustí Torelló

Agustí Torelló Mata Brut Nature Gran Reserva 2004  
**Cata:** Degollado en 9/2010. Domina la delicadeza, la esencia floral (camomila) del conjunto, con buena textura carbónica y fresca acidez que se alian con la grasa, finalizando elegante y armónico. 2010 a 2010.

#### Berral i Miró

Al-Legoria Brut Nature Rva.  
**Cata:** La suavidad con que se expresa el cava en el paladar confirma su estilo frutal (pomelo) y floral, con un acento especiado típico de la zona; la frescura adquiere un punto acerbo que no llega a distorsionar el conjunto armónico, que encaja y deja ver todo lo bueno de una acertada selección de uva. 2010 a 2011.



#### Codorníu

Jaume Codorníu Brut  
**Cata:** Muy bien hilvanado en boca, con esa raza elegante de uva (fruta de hueso y mantequilla), tostado sutil y de final etéreo, con cierto carácter. Constante en calidad y fiel al formato de fidelidad al consumidor. 2010 a 2010.

#### Pago de Tharsys

Pago de Tharsys Brut Nature  
**Cata:** Buen diseño, con una entrada que marca muy bien la fruta de hueso (melocotón), la delicada golosura y sus recuerdos de mantequilla, buscando un final que no termina de rematar. 2010 a 2012.

#### Roura

Roura Brut Nature  
**Cata:** Concepto moderno. Tiene buena entrada en boca, con sensación de bollería, muy vivo de acidez y un final de notas ahumadas que perduran. 2010 a 2012.

#### Segura Viudas

Segura Viudas Reserva Heredad Brut  
**Cata:** Entrada golosa, que acompaña un conjunto aromático (manzana reineta, miga de pan) lleno de sutilezas, con la fuerza y estructura justas que delatan su buen momento de consumo. 2010 a 2010.

#### Torelló

Torelló Rosé Reserva Brut 2007  
**Cata:** Un bien rosado en el que destaca un fino perfume de fruta madura (granada) o la crianza con sus lías (levadura de pan) con un final generoso y placentero. 2010 a 2011.

### 16

#### u més u fan tres

1 + 1 = 3 Brut Nature  
**Cata:** Tremendamente refrescante tanto por sus aromas como por su sabor, subrayado por la fruta con un impacto fresco que tapiza la boca con un manto de anisados, de melocotón y levadura fresca muy conseguido. 2010 a 2012.



**Alsina Sardá**

Alsina Sardá Brut Reserva  
**Cata:** De tacto cremoso y con ese punto de grasa discreto que aporta mucha sedosidad al conjunto. Final no muy prolongado, para un amplio espectro de consumidores. 2010 a 2013.

**Castell Sant Antoni, S.C.P.**

Castell Sant Antoni Gran Brut 2002  
**Cata:** Con la misma fuerza que la añada 2001, incluso gana en vigor ácido, en cremosidad del carbónico y un conjunto equilibrado que revela especias, fruta de hueso y las notas ahumadas, sello de la casa. 2010 a 2011.

**Codorníu**

Codorníu Pinot Noir Brut  
**Cata:** La limpieza frutal que apreciamos en el paladar es ya un preludio de su buena estructura, su burbuja cremosa y fundente donde las notas de levadura fresca se engarzan al conjunto como un solo núcleo. 2010 a 2012.

**Finca Emendis**

Emendis Brut Nature Gran Reserva  
**Cata:** Luis Raventós, el enólogo, sabe sacar el máximo partido a las variedades; domina la armonía y un buen balance golosidad-acidez. Su calidad comienza a ser algo habitual. 2010 a 2011.



**Heretat Mas Tinell**

Heretat Mastinell Brut Real Reserva 2006  
**Cata:** La madurez frutal (pera) y ahumada, que fluye tras el descorche, es muy seductora; entra goloso, aunque continúa fresco, bien dotado de estructura y ágiles movimientos del carbónico. Un cava muy bien concebido. 2010 a 2012.

**Llopart Cava**

Llopart Imperial Gran Reserva Brut 2006  
**Cata:** Evitando que el cava se caliente, un poco de oxígeno ayuda a descifrar toda la riqueza de aromas que emerge de la copa: piel de cítricos, manzana, anacardo tostado... La finura de tacto -sello de la casa- es el resultado de un buen trabajo en bodega. 2010 a 2011.



**Antonio Mascaró**

Mascaró Monarch Brut Reserva  
**Cata:** La frescura frutal (pomelo, ciruela blanca) y de levaduras está presente en todas las fases de la cata; burbuja cremosa, magnífico equilibrio y complejidad de la crianza, muy fácil de entender (mantequilla-panadería). 2010 a 2013.

**Oriol Rossell**

Oriol Rossell Gran Reserva  
**Cata:** Complejo, recuerdos de frutos secos, cremoso, amable, prolonga el trago con energía y viveza. 2011 a 2012



**Parató Vinícola**

Parató Brut Reserva  
**Cata:** Golosidad frutal, con añadidos de puré de mango, de mantequilla y los ecos tostados bien puestos que magnifican su elegante final amargoso. 2010 a 2012.

**16,5**

**J. M. Raventós i Blanc**

Raventós i Blanc Gran Reserva de la Finca 2005  
**Cata:** Su paso por el paladar dejaba una huella firme del trabajo de crianza (panadería), pleno de frutalidad (pomelo), flores (lilas) con final lozano y lleno de energía. 2010 a 2011.

**Juvé & Camps**

Reserva de la Familia Brut Nature Gran Reserva 2006  
**Cata:** Frescura en el paladar, en armonía con el conjunto de frutas-flores-hierbas, todo envuelto en el complejo resultado desarrollado en su crianza en botella (pan tostado, levadura fresca). Perfecto para guisos de carne. 2010 a 2012.

**Cavas Mont-Ferrant**

Berta Bouzy Extra Brut Reserva  
**Cata:** Espléndido, con esa raza de gran cava que exalta la fruta fresca (lichis, mandarinas), una notable mineralidad (procedente del suelo calcáreo) y una finísima crianza. Muy equilibrado, todo sutilezas y con buen ritmo en el recorrido. Magnífica reacción calidad-precio. 2010 a 2014.

**Canals & Munné**

Canals & Munné Brut Nature Gran Reserva 2003  
**Cata:** La comedida estructura, los adornos cítricos tan bien perfilados y sus acentos exóticos hacen de este cava un aliado perfecto para acompañar la comida. Marca la Chardonnay esa nueva saga de burbujas renovadas y elegantes. Muy bueno. 2010 a 2012.

**Giró Ribot**

Giró Ribot Mare Gran Reserva Brut Nature 2004  
**Cata:** Un Mare con un estilo internacional. Magníficos recuerdos de fruta (puré de mango) y de crianza (panadería-mantequilla); su cremosidad y estructura dejan una incondicional huella en el paladar. Muy recomendable. 2010 a 2014.

**Gramona**

Gramona Imperial Gran Reserva Brut 2005  
**Cata:** Su compacta burbuja en boca revela buen hacer. De equilibrio dulzor-acidez absolutamente conseguido, potencia los aromas de levadura fresca (miga de pan) con un sólido acompañamiento frutal (pomelo). Se puede guardar, pero recomendamos beberlo ya. 2010 a 2011.



**María Casanovas Roig Ollé**

María Casanovas Brut Nature Gran Reserva 2007  
**Cata:** La sensación táctil en el paladar es realmente fina, con armonía entre grasa, cremosidad y frescura que perfilan un desarrollo magníficamente calibrado; en el recuerdo final aparecen, bien conjuntadas, frutas blancas (pomelo) y levadura fresca. Para guardar. 2011 a 2012.



**Alta Alella**

Privat Laietà Brut Nature Reserva  
**Cata:** Agricultura ecológica. Además de las buenas formas que apreciamos en el paladar, destacan su elegancia y aromas (pomelo, heno, pera, etc.), con un final más que elogiado. Una bodega que no defrauda. 2011 a 2015.

**Vilarnau**

Albert de Vilarnau Brut Nature  
**Cata:** Aunque se aprecia un toque de madera, está muy bien integrada, con buena disposición para guardar un tiempo prudente. Aromas de pan tostado, fruta madura y amielados. Con cuerpo en el paso de boca, ideal para tomar con carne. 2011 a 2015.

**17**

**Can Feixes**

Huguet Gran Reserva Brut Nature 2004  
**Cata:** Resalta la fruta (melocotón, papaya) sobre el conjunto, con finísimos añadidos de crianza (humo) y hierbas. Su frescura está en todo momento acompañada de sedosidad y estructura al mejor nivel. Valioso representante de la nueva hornada de cavas. 2010 a 2015.

**Cavas Mestres**

Mestres Mas Via Brut Natural 1987  
**Cata:** Para amantes del cava complejo; sinfonía de registros aromáticos excelso: fruta escarchada, tabaco avainillado, dátiles... Su trago mantiene el nervio ácido en todo el recorrido, con la fruta acompañando, cremoso y largo. Perfecto para comer con caza. 2010 a 2013.

**Oriol Rossell**

Reserva de la Propietat 2006  
**Cata:** Buqué muy complejo, desarrolla notas de toffe, fruta madura, pan tostado. En boca, enamoran su fina cremosidad y elegancia. 2011 a 2014

**Segura Viudas**

Torre Galimny  
**Cata:** Un toque de bodega es su seña de identidad. Aromas especiados que preservan sus recuerdos de frutas maduras. Excelente cremosidad y gran estructura muestra en boca, sabroso y equilibrado. 2010 a 2013.

**17,5**

**Juvé y Camps**

Gran Juvé  
**Cata:** Excelente expresión de su crianza, compleja y con recuerdos de flores y notas de pan tostado. Cremoso, rico en sensaciones en el paso de boca, con cuerpo, potente y fresco. 2011 a 2015



Foto: Heinz Hebeisen

**Raventós i Blanc**

Elisabet Raventós  
**Cata:** Obra milagros el pequeño porcentaje de Monastrell que contiene este cava: aporta estructura y cremosidad. Generoso en aromas y muy vivo. 2010 a 2013

**Raventós i Blanc**

Manuel Raventós 2002  
**Cata:** Magnífico equilibrio entre la burbuja y el líquido, su buqué de crianza es realmente complejo, distinguido, elegante. Fino en el paso de boca, amplio y persistente. 2010 a 2013

**Recaredo**

Recaredo Brut Nature Gran Reserva 2006  
**Cata:** Incombustibles aromas de crianza, muy fina (anacardo tostado, mantequilla) con la fruta siempre presente, tacto cremoso en el paladar, elegante y persistente, como es de rigor en un gran cava. 2010 a 2015.

**Caves Castellroig - Finca Sabaté i Coca**

Sabaté i Coca Brut Nature Gran Reserva 2005  
**Cata:** Pertenece a esa nueva saga de enólogos -aquí dirige Marcel Sabaté- volcados con el viñedo, para que podamos disfrutar, como es el caso, de una destacada frutalidad (pomelo, lichis), profunda mineralidad y crianza, todo ello aderezado con la mejor estructura. Imprescindible. 2010 a 2014.



## Navarra

## Paciencia recompensada

Navarra recupera el nivel de calidad deseado. Los vinos se muestran más estables, reina la calidad y la expresión de las uvas y la esencia de la zona.

Navarra está recuperando la calidad esperada, algo a lo que han contribuido tanto los bodegueros como el reajuste de su Consejo Regulador. A finales de los noventa se plantó mucha viña joven y los vinos se resienten, pero diez años más tarde, el viñedo se ha adaptado, dosifica su vigor con las buenas técnicas de los agricultores y no tardan en aparecer los resultados. Hoy, las catas muestran vinos con mayor identidad de zona, de uva y mejor trato con la madera. Mezclar uvas nacionales con foráneas se está convirtiendo

en un arte que dominan muy bien los enólogos navarros, tanto como resaltar las bondades de la Garnacha cuando se elabora en tinto, con la que consiguen mostrar mucha identidad del terreno. Respecto al extraordinario Moscatel de Grano Menudo y los remozados rosados, todavía seguimos pensando que no hacen bastante ruido entre los consumidores. El siguiente paso lógico después de mejorar la calidad es transmitirla.

Cata realizada por:  
 **Javier Pulido**

## Blancos

## 15,5

## Palacio de la Vega

Palacio de la Vega FB 2009  
**Cata:** 5 meses en roble francés. La vendimia nocturna tiene, como consecuencia, aromas más frescos de fruta de hueso (melocotón, níspero) con un roble bien ajustado. El equilibrio en boca, con ese acento goloso ya característico, es de los más conseguidos que recordamos. 2010 a 2011.

## 16

## Castillo de Monjardín

Castillo de Monjardín Chardonnay Reserva 2006  
**Cata:** Un precioso color oro que ya predispone. Al más puro estilo de Chardonnay del nuevo mundo, con la fruta blanca entre madura y confitada baja la tutela del roble nuevo tostado. Entrada golosa aunque fresca, graso y con un sólido final. 2010 a 2011.

## Señorío de Otazu

Palacio de Otazu Altar 2004  
**Cata:** Con el estilo de los vinos modernos, de aires frescos, concentrado en fruta negra (arándano) pero con el respeto e intuición del buen enólogo: sin excesos de madera. Todavía hay mucha sensación de fruta,

de estructura -algunos taninos algo secantes- que evidencian una elaboración claramente para guardar y garantizar, en el futuro, la suavidad tánica. 2010 a 2012.

## Rosados

## 15

## Inurrieta

Inurrieta Mediodía 2009  
**Cata:** Mucha delicadeza y buenas formas en este fragante rosado de garnacha, identificado por sus limpias notas de sandía y regaliz, con un sólido paso de boca, jugoso y frutal. 2010 a 2011.

## 15,5

## Unzu Propiedad

Unzu 2009  
**Cata:** Atípico rosado con gran fuerza y estructura, equilibrado, con un paso de boca fresco y muy vivo. 2010 a 2011.

## 16

## Bodegas Chivite

Gran Feudo Sobre Lías 2008  
**Cata:** Aguanta el tipo con la generosidad aromática con la que lo vimos nacer, frutos rojos, anís, té. La sensación de boca pierde cierto ritmo, pero sigue gozando de extraordinaria frescura y alardes

de fruta. 2010 a 2011.

## 16,5

## Finca Albret

Albret rosado FB 2009  
**Cata:** Otra magnífica interpretación de rosado criado en madera, con la maduración frutal plena, el roble respetuoso y un paso de boca conquistador, fresco, todo sutilezas y fiel al modelo de buen rosado navarro. Recomendable. 2010 a 2011.

## Tintos

## 15

## Bodegas y Viñedos Alzania

Alzania 21 del 10 2006  
**Cata:** Sus especias frescas (cardamomo, coriandro) fruto del buen roble nuevo, y de fruta roja madura y fina, son el mejor ejemplo de la nueva Navarra. El engranaje que muestra en boca -muy cuidado al tacto, fresco- es de un gran trabajo y afinamiento. 2010 a 2012.

## Ambrosio Velasco

Conde de la Vega del Pozo Reserva 2004  
**Cata:** Se impone la madurez frutal, con notas de intensa maceración y el roble nuevo fresco,

especiado, que no desentona. Hay un buen trabajo en boca por parte del enólogo, sus taninos son fundentes y no hay excesos, resultando mucho más apetecible de lo esperado. 2010 a 2011.

## García Burgos

Lola García Merlot Reserva 2006  
**Cata:** La buena maduración de este Merlot ya merece nuestros elogios. Tiene identidad (cerezas en sazón-hiedra) con unos aromas de madera (caja de puros) algo clásicos, en el buen sentido. Entra carnosos, de buen tacto, con acidez algo distante y mejor final perfumado. 2010 a 2011.

## Orvalaiz

Septentrion Crianza 2006  
**Cata:** 14 meses en roble francés. Evolución bien desarrollada, con fusión de todos los elementos (fruta-madera-mineral) en armonía. Entra suave, fresco pero consistente en estructura frutal, con elegante recuerdo final de tabaco y regaliz. 2010 a 2011.

## 15,5

## Aroa Viñedos y Vinos Ecológicos

Aroa Gorena 2004  
**Cata:** Carácter especiado (clavo, pimienta negra, romero) como eje central de los aromas, con la fruta

negra madura de telón. Goloso, ligado a sus taninos, con la frescura justa y un final aún por desarrollar. 2010 a 2012.

## García Burgos

Finca La Cantera Santa Ana '06  
**Cata:** Hay entendimiento entre fruta y madera con un envoltorio de aromas frescos (cilantro, tiza, cedro) -de la madera- que no distorsionan el conjunto. Magnífica textura tánica, fresco en el inicio, delicado en fruta, sin excesos, con un leve final cálido. Vino a tener en cuenta. 2010 a 2012.

## Domino Lasierpe

Flor de la Sierpe Garnacha Viñas Viejas 2007  
**Cata:** Concepto moderno. Apuesta por la concentración frutal (mermelada de arándanos) y tostados evidentes del roble. Entra goloso, fresco, con estructura tánica aunque le falta carga frutal para estar compensado. 2010 a 2011.

## Irache

Irache 2009  
**Cata:** Juega su mejor papel en aromas, donde recurre a los seductores recuerdos de gominolas rojas y bombón, con un trago fresco y ligero, acorde a un buen rosado. 2010 a 2010.

## Marco Real

Marco Real Reserva Familia 2006  
**Cata:** 36 meses en roble francés y botellero. La influencia de las uvas foráneas fortalece al Tempranillo, hacen más complejos los aromas, con el delicado guiño del roble (vainilla). El acento discretamente goloso hace su trago más apetecible. 2010 a 2012.

## Álex Viñedos de Calidad

Ontinar 14 barricas Sel. 2008  
**Cata:** Busca la frescura en todas sus fases. Desde las finas notas de grosella ácida, sándalo y tiza hasta su delicado paso de boca, firme y bien trabajado. Puede mejorar en botella. 2010 a 2012.

## Príncipe de Viana

Príncipe de Viana 1423 Rva. 2005  
**Cata:** Más mineral y fresco que la añada 2004, con la fruta negra madura (casis) y nobles maderas. La suavidad y frescura son los parámetros dominantes en el paladar, muy refinado y con ese final aromático de buena crianza (tabaco, cuero). 2010 a 2012.

## 16

## Aroa Viñedos y Vinos Ecológicos

Aroa Jauna 2006  
**Cata:** Magnífico escaparaté aromático (cedro, arándano, pólvora y humo). Muy fino en la sensación tánica, fresco y conjuntado. Para empezar a beber. 2010 a 2012.

## Señorío de Otazu

Palacio de Otazu FB 2006  
**Cata:** Madurez seductora de membrillo y mango, con el acento de mantequilla tostada del roble, del Chardonnay californiano. Sensación fresca y con la grasa y concentración frutal justas, que agradecemos. 2010 a 2011.

## 16,5

## Alconde

Alconde Selección Roble 2008  
**Cata:** Fruta roja en sazón bien argumentada, generosa, con discreta envoltura del roble (vainilla, clavo) y un deje floral (violetas) delicioso. Seduce en boca por su sabrosura frutal, su frescura bien distribuida, el tacto y delicadeza aromática. Moderno. 2010 a 2011.

## Bodegas Chivite

Chivite Expresión Varietal de Tempranillo 2007  
**Cata:** Magnífica identidad de Tempranillo (grosella-tiza), con la visión fina, mineral y porte tonelero de una buena obra. En boca, nuevamente, vuelve a conquistar por su refinado paso, sin excesos. Un varietal refinado con todos los ingredientes. 2010 a 2012.

## Bodega de Sarriá

Señorío de Sarriá Rva. Esp. 2004  
**Cata:** Recuerda a un tinto bordelés con aires mediterráneos, casis en almíbar, atisbo mineral (arcillo-calcáreo) y formato de roble clásico (tabaco). La sedosidad en boca anuncia que se acerca su mejor momento, todo armonía y elegancia. 2010 a 2012.

## 17

## Viña Magaña

Calchetas 2006  
**Cata:** Estilo moderno que busca la expresión frutal generosa (ciruelas en sazón), mineral con maderas muy finas y aromáticas (estragón, jengibre, clavo). Goloso en boca, graso, con taninos finos, envolvente, cálido y aromático en el final. 2010 a 2014.

## Nekeas

El Chaparral de Vega Sindoa '08  
**Cata:** Maduración casi perfecta que exhibe una gran garnacha de raza navarra con mineralidad (tiza) y abundancia especiada (tomillo, clavo) que otorga el terreno. Magnífica finura en boca, con la estructura justa y un elegante final lleno de matices. Decantar, tiene posos. 2010 a 2012.

## Marco Real

Homenaje Edición Limitada 2009  
**Cata:** Espectacular frutalidad, llena de jugo y, como dicen en Francia, "savia". Rico en nervio y, a la vez, tierno de modales, tiene un paso de boca cuyo centro es el aroma de la fruta fresca: frambuesas, fresas de bosque y moras. 2010 a 2011.

## Logos

Logos I 2004  
**Cata:** Pocos síntomas de evolución y todavía con esa conquistadora fruta roja (fresón) que envuelve su fino roble tostado aún por integrarse. Hay mucha calidad en boca, pero sobre todo fruta y argumentos para empezar a disfrutarlo ahora o esperar unos años. 2010 a 2012.

## Señorío de Andión

Señorío de Andión 2002  
**Cata:** Evoluciona con elegancia, sin quiebras, con gran riqueza aromática (arándanos, brea, clavo); llena la boca con sensación de volumen -aspecto que alabamos-. Buqué final que tarda en desaparecer para nuestro regocijo. Imprescindible. 2010 a 2013.

## 17,5

## Azul y Garanza

Desierto de Azul y Garanza 2007  
**Cata:** Viñedo ubicado en el espectacular desierto de las Bardenas Reales. El mejor trabajo de la bodega hasta la fecha. Un vino absolutamente distinto, con nitidos aromas de ciruela negra, de chufa, fino cedro y tinta china muy bien formados. En boca demuestra total armonía entre acidez, grasa y sensación frutal con un tacto muy fino y fundente. Recomendable. 2010 a 2014.

## Pago de Larrainzar

Pago de Larrainzar 2006  
**Cata:** 14 meses en roble francés. Pocas bodegas consiguen que todas las uvas disfruten de esta

perfecta madurez frutal, de una simbiosis fruta-madera embauca. Fragante, su acidez y taninos -muy finos, por cierto- aconsejan guardarlo al menos tres años más. Uno de los grandes vinos navarros. 2010 a 2013.

## Bodega y Viñedos Artazu

Santa Cruz de Artazu 2007  
**Cata:** 12 meses en barrica. Es el capricho del riojano Juan Carlos de la Calle, de bodegas Artadi. Elabora un varietal muy refinado, con notables mejoras cada año: mayor mineralidad, expresión frutal; en boca se nota la golosura pero está perfectamente ligada al conjunto. Muy largo. 2011 a 2015.

## Dulces

## 16,5

## Ochoa

Moscato de Ochoa 2009  
**Cata:** Espumoso de aguja, de baja graduación -5,5% vol.- no acogido a la D.O. Navarra, semidulce y elaborado al estilo de los mejores moscatos italianos (natural). Por ahora, el mejor referente que tenemos, espectacular en aromas de uvas frescas, de flores blancas y cítricos, con sensación en el paladar conquistadora desde el primer instante, por su equilibrio, su cremoso carbónico y sello aromático. 2010 a 2011.

## 17,5

## Señorío de Andión

Señorío de Andión Moscatel Vendimia Tardia 2006  
**Cata:** Una fiesta para los sentidos, desde su incesante perfume de membrillo, rosas secas, jengibre... hasta su glamurosa frescura, dulzor impecable y final pleno. Para los amantes del buen dulce. 2010 a 2013.

## 18,5

## Camilo Castilla

Capricho D'Goya Vino Dulce Natural  
**Cata:** 7 años envejecido en cubas de roble y damajuanas (garrafas de cristal). Todo un referente en la zona, con una calidad para competir con los grandes dulces del sur; excelso en aromas de algarroba, higos, incienso... con una conquistadora acidez en el paladar vestida de inagotables recuerdos de crianza. 2010 a 2018.



## Lo mejor de Portugal

## Camino a la cima

La cúspide de la creación de vinos en Portugal se ha ampliado claramente y la tendencia para los próximos años señala en una sola dirección: ¡hacia arriba!

Quando que el ser humano siempre quiere tenerlo todo inmediatamente, en los últimos años nos hemos preguntado alguna vez: ¿cuándo podremos por fin disfrutar de vinos de Portugal verdaderamente grandes? Pero las cosas buenas requieren su tiempo, la revolución del vino en Portugal prácticamente acaba de empezar y los grands crus no surgen por arte de magia. Hoy podemos comprobar que merecía la pena esperar. Los resultados se dejan ver en nuestra última cata de vinos de Portugal, y no sólo -como estamos acostumbrados- en

los vinos con una gran relación calidad. También a partir de 15 euros se encuentran ya vinos que no han de temer la comparación con los internacionales y que a la vez presentan una gran personalidad propia y mucho carácter. La cúspide se ha ensanchado claramente, con tendencia ascendente. Esta cata maratónica organizada en el propio país por Vini Portugal está dedicada a las botellas a partir de 15 euros.

Catas realizadas por:  
Barbara Schroeder / Rolf Bichsel

Tinto Alentejo DOC  
y Vino Regional

14,5

António  
Manuel Baião Lança

Herdade Grande Reserva 2006  
**Cata:** Nariz algo oxidativa; en boca bastante ancho, frutal, seco y vigoroso. 2010 a 2011.

## Monte da Comenda

Comenda Grande Polémico '05  
**Cata:** Muy aromático, notas de frutillos negros, tabaco, humo; comienza con mucha casta, pero termina algo abrupto y seco. Le falta equilibrio. 2011 a 2014.

## Silvestre Ferreira

Herdade do Pinheiro Colheita Seleccionada 2004  
**Cata:** Reductivo, maduro, dulce y redondo, con una densidad media. 2010.

15

## Alexandre Relvas

Herdade São Miguel Reserva '07  
**Cata:** Moderna nariz de chocolate; intenso y pleno en boca, amplio, taninos juveniles, alcohol perceptible. 2011 a 2014.

## Casa Santa Vitória

Reserva Tinto 2007  
**Cata:** Nariz de humo; seco, buenas hechuras, densidad media. 2010 a 2012.

Monte da Ravasqueira -  
D. Diniz

Vinha das Romãs 2007  
**Cata:** Complejo, notas de humo y especias; potente en boca, seco, notas de insuficiente maduración algo molestas en el final. Posee carácter. 2011 a 2014.

## Rui Reguinga Enologia

Terrenus 2007  
**Cata:** Especiado, seco, fresco, compacto, denso, buen potencial. 2010 a 2014.

## Serrano Mira

Herdade das Servas Touriga Nacional 2006  
**Cata:** Todavía algo reductivo; frutal y pleno en boca, pero también gratamente seco, lo cual hace que el vino resulte muy agradable. Para la gastronomía. 2010 a 2013.

## Sogrape Vinhos

Callabriga Reserva 2004  
**Cata:** Aromas de ciruelas pasas, cuero y humo; bastante elegante, con taninos secos y frescos. Para beber ya. 2010.

15,5

## BCH - Comercio de Vinhos

Baron de B. 2005  
**Cata:** Todavía algo cerrado; empuje concentrado y compacto, se muestra frutal y fogoso, termina aún un tanto seco, pero con una hermosa longitud: puede madurar un año más. 2012 a 2014.

## Cortes de Cima

Cortes de Cima Reserva 2004  
**Cata:** Aromática aún asombrosamente juvenil para su edad; jugoso y pleno, maduro y redondo, sabroso hasta dar ganas de morderlo; aromática desde las bayas frescas hasta ciruelas pasas y confitura. Taninos algo rústicos que le confieren soporte. Nos gusta este estilo anticuado. 2011 a 2013.

## Dona Maria Vinhos

Amantis 2005  
**Cata:** Necesita algo de aireación, después notas de fruta cocida; denso en boca, lleno y largo, taninos reductivos pero redondos; algo rústico y tradicional, pero jugoso hasta el final. 2010 a 2011.

16

## Alexandre Relvas

São Miguel Descobridores Reserva 2008  
**Cata:** Pleno en boca, denso y lleno, amplio y largo, taninos jugosos, casta, frescor, fuego y plenitud... Puede madurar un poco. 2010 a 2014.

## Casa Santa Vitória

Touriga Nacional 2007  
**Cata:** Nariz seductora, humo, cuero, especias; presenta casta y frescor, los taninos son crujientes pero han alcanzado ya suavidad. 2011 a 2014.

Henrique José de La  
Ponte Sancho Uva

Vinhas da Ira 2006  
**Cata:** Nariz de humo, cuero y madera de sándalo; especiado en boca, denso y lleno, taninos suaves, no le falta nobleza. Para disfrutarlo ahora. 2010 a 2011.

## Herdade dos Grous

Reserva 2007  
**Cata:** Posee la nariz contenida de un vino en fase de transformación; comienza tremendamente potente, frutal, taninos bien integrados, el conjunto tiene armonía, como mucho se le podría pedir algo más de profundidad. 2010 a 2012.

## Herdade Monte da Cal

Vinha de Saturno 2007  
**Cata:** Cuero y humo; recio y lleno de casta, con taninos frescos y secos; aún puede madurar un poco. Un buen vino. 2011 a 2014.

16,5

Herdade da Malhadinha  
Nova

Malhadinha 2007  
**Cata:** Humo y especias; robusto y recio, con una textura densa y áspera y un final fogoso, presenta cierta nobleza severa. Aún debería madurar un poco. 2011 a 2014.

17

## Dona Maria Vinhos

Dona Maria Reserva 2005  
**Cata:** Soberbia nariz de praliné y chocolate; magníficas hechuras con taninos frescos, densos, increíblemente firmes, integrados en un colchón de intensas bayas crujientes. Moderno a la par que elegante. 2010 a 2013.

Fundação Eugénio de  
Almeida

Cartuxa 2007  
**Cata:** Nariz agradablemente frutal; taninos lisos y exactos, madera perfectamente integrada, un vino del Alentejo que no busca potencia y fuerza, sino nobleza y finura. 2010 a 2013.

Fundação Eugénio de  
Almeida

Cartuxa Reserva 2006  
**Cata:** Hechuras soberbias, limpio y frutal, sabroso hasta dar ganas de morderlo, los taninos increíblemente suaves y redondos; un vino con gran casta y clase. 2010 a 2014.

## J. Portugal Ramos Vinhos

Vila Santa 2007  
**Cata:** Seductora nariz de violetas y humo; en boca, jugoso, denso e intenso, taninos estructurados y pulidos a la perfección, termina largo. Aún algo cerrado, por ello debería madurar al menos un año más para digerir la madera, pero es un vino muy inspirado. 2011 a 2014.

17,5

## J. Portugal Ramos Vinhos

Marquês de Borba Reserva 2005  
**Cata:** Intenso color burdeos aún juvenil; también en boca todavía asombrosamente juvenil, con ásperos ángulos y aristas. Se trata de ese tipo de vino que aún debe envejecer mucho tiempo y actualmente se halla en una fase cerrada. Necesita aireación; no se abre hasta pasados 30 minutos, se percibe la nobleza de los taninos, su crujiente aspereza; un vino lleno de carácter, imprescindible dejarlo envejecer. 2013 a 2020.

Tinto  
Bairrada DOC

15

## Campolargo

Termeão 2006  
**Cata:** Posee casta, pero le falta algo de carnosidad. 2010 a 2011.

Tinto  
Dão DOC

14,5

## Faldas da Serra

Quinta das Maias Jaen 2007  
**Cata:** Robusto, rusticidad sana con taninos secos y angulosos, estatura y longitud medias. Para beber joven. 2011 a 2013.

16,5

## Campolargo

Tinto 2007  
**Cata:** Frutal y floral; tremendamente jugoso, fresco, denso y con mucha casta, taninos vivaces y perfectamente integrados, final persistente y especiado. Tiene potencial. 2011 a 2014.

Tinto  
Douro DOC

14,5

## Eduardo da Costa Seixas

Quinta de Santa Júlia Grande Escolha 2005  
**Cata:** Notas de frutas maceradas en ron; en boca impresión de bayas maduras cocidas, taninos ligeramente ásperos, conjunto de una dimensión media. 2010 a 2012.

## Quinta do Zimbro

Grande Reserva Douro 2006  
**Cata:** Todavía cerrado; anguloso y seco, incluso un tanto herbáceo. Un vino difícil de un año difícil. 2012 a 2016.

## Quinta dos Avidagos

Quinta do Além Tanha Reserva 2007  
**Cata:** Madera aún muy presente, tras ella notas de cuero y ciruelas pasas; denso y con materialidad, pero algo seco en el final. Sería bueno que madurara un poco. 2012 a 2015.

## Real Companhia Velha

Evel Grande Reserva 2007  
**Cata:** Nariz algo imprecisa; denso, con grano perceptible. Debe madurar. 2012 a 2015.

## Symington Family Estates

Altano Reserva 2007  
**Cata:** Muy juvenil, con recuerdos de la crianza; jugoso, bastante denso, termina sobre notas de frutillos cocidos. 2011 a 2013.

## Jorge Nobre Moreira

Poeira 2007  
**Cata:** Notas de hierbas aromáticas y confitura; en boca también se afana en todas direcciones, en él combaten los taninos, la acidez y la plenitud con el equilibrio. 2012 a 2014.

15

## João Russo Monteiro

Quinta da Fonte Nova Grande Reserva 2005  
**Cata:** Claras notas de crianza con matices de cuero y hierbas aromáticas; buenas hechuras, taninos secos. 2010 a 2012.

## Quinta da Carvalhosa

Campo Ardosa 2005  
**Cata:** Nariz sorprendentemente reservada; no busca el volumen y la masa, sino la finura y el agrado. 2010 a 2013.

## Quinta de Bandeiras

Passagem 2007  
**Cata:** Nariz seductora, mucho roble; denso y con mucha casta, jugoso, final de humo; buenas hechuras, tan sólo algo marcado por la madera, por ello es imprescindible que madure. 2012 a 2015.

## Quinta do Portal

Grande Reserva 2006  
**Cata:** Nariz frutal un tanto fuerte; en boca carnoso y frutal, taninos secos y vigorosos, de grano bastante grueso y todavía muy marcados por la crianza. Debe madurar. 2012 a 2015.

## Quinta dos Poços

Grande Reserva 2005  
**Cata:** Compacto y seco, cierta casta, final robusto, rústico y anguloso. Debe madurar un poco. 2011 a 2014.

## Quinta dos Soques

Soque Vinhas Velhas 2007  
**Cata:** Rojo cereza; cerrado y marcado por las notas de crianza, cartón; jugoso y denso, taninos secos. 2011 a 2014.

## Quinta Seara d'Ordens

Talentv's 2007  
**Cata:** Potente nariz de cereza y casis, luego humo; equilibrado, buenas hechuras, beberlo ya es un placer. 2010 a 2012.

## Sogevinus Fine Wines

Curva Reserva 2007  
**Cata:** Douro especiado y lleno de carácter, taninos algo rústicos y madera perceptible que aún no está por completo digerida. Debería madurar. 2012 a 2015.

**wine & soul**

Pintas Character 2007  
**Cata:** Todavía marcado por la crianza; frutal, complaciente, hechuras medias, con un final algo herbáceo. 2010 a 2011.

**15,5****Adriano Ramos Pinto**

Duas Quintas Reserva 2006  
**Cata:** Un tanto anguloso como muchos vinos de esta añada, estrecho y seco, escaso y herbáceo, pero aun así agradable y bien sin elegancia. 2011 a 2013.

**Adriano Ramos Pinto**

Ramos Pinto Collection 2006  
**Cata:** Increíblemente frutal, intenso y denso, con taninos secos y vigorosos; vino consistente, que posee mucha casta. Hechuras inmejorables y bien empaquetado. 2012 a 2015.

**Aliança – Vinhos de Portugal**

Quinta dos Quatro Ventos Reserva 2007  
**Cata:** Chocolate y fresas en la nariz; compacto en boca, seco, longitud media. 2010 a 2012.

**G & R Consultores**

Crooked Vines 2005  
**Cata:** Nariz con notas de frutillos maduros; intenso, denso y crujiente en boca, intenso con taninos vigorosos y estrechamente tejidos, también mucho fuego. Corpulento, todavía muy juvenil, que incluso debería madurar un poco; en la mesa acompañará bien al pato. 2012 a 2015.

**Lemos & van Zeller**

Casa Casal de Loivos 2007  
**Cata:** Nariz en fase de cambio, ligeras notas de crianza, cuero; empieza recio y robusto, termina todavía un tanto anguloso y con aristas, imprescindible que madure un poco. 2012 a 2015.

**Quinta das Apegadas**

Apegadas Quinta Velha Grande Reserva 2007  
**Cata:** Hermosa nariz frutal; en boca intenso y denso, rico en extracto pero sin dureza, agradablemente fresco y largo final de frutillos del bosque. Agrada pese a su concentración. 2012 a 2014.

**Quinta do Crasto**

Reserva 2007  
**Cata:** Discretos aromas de humo, compacto, bastante equilibrado, todavía un tanto áspero, puede madurar un poco. Fiable y bueno. 2011 a 2014.

**Quinta do Passadouro**

Passadouro Reserva 2007  
**Cata:** Interesante nariz de hierbas aromáticas, también especias; intenso y denso con una agradable aspereza y frescor de los taninos. Vino con personalidad propia que acompaña bien en la mesa. Sólo lamentamos que el final no sea totalmente limpio. 2011 a 2013.

**Quinta do Portal**

Reserva Tinto Douro 2007  
**Cata:** Frutal y floral; jugoso y fresco, taninos ásperos, fácil de beber. 2011 a 2013.

**Quinta de Mosteirô – José Arnaldo Coutinho**

Grande Escolha 2000  
**Cata:** Color burdeos profundo, con la aromática algo difusa de un vino que se debería decantar; redondo y lleno, maduro, luego un tanto herbáceo, pero se sostiene bien; original y con personalidad, por ello recibe su calificación. 2010 a 2011.

**16****Caves Transmontanas**

Vértice 2007  
**Cata:** Hermosa nariz de fruta, también notas de pan tostado; en boca denso e intenso, fresco y agradable, sabroso final de frutillos del bosque, los taninos aún son juveniles; podría madurar. 2012 a 2014.

**Conceito Vinhos**

Conceito 2007  
**Cata:** Intenso color burdeos; textura soberbia, taninos crujientes y robustos, largo final sabroso y jugoso. Excelente. 2012 a 2015.

**Douro Family Estates**

DFE Signature 2007  
**Cata:** Seductoramente frutal; intenso y jugoso, carnoso, fogoso y largo; un vino impresionante (15,5 por ciento de volumen de alcohol) para solitarias veladas de invierno. 2011 a 2014.

**Jean Hugues Gros**

Odisseia Reserva 2006  
**Cata:** Intenso color burdeos; carnoso y pleno, dulce y redondo, luego taninos algo ásperos, aún ligeramente secos. Moderno. 2011 a 2014.

**Prats & Symington**

Post Scriptum de Chryseia 2007  
**Cata:** Todavía cerrado, discretamente frutal; presenta casta, jugosidad y frescor, puede madurar un poco. 2011 a 2014.

**Quinta do Crasto**

Vinha Maria Teresa 2007  
**Cata:** Hermosa nariz de bayas negras y especias; hechuras potentes, jugoso, frutal, largo, los ásperos taninos confieren frescor a su final y contrarrestan la sobremaduración y el elevado contenido de alcohol. Hecho con uvas de cepas centenarias. 2011 a 2015.

**Quinta do Noval**

Cedro do Noval 2007  
**Cata:** Notas de frutillos rojos pequeños; magníficamente frutal también en el paladar, los taninos poseen brillo y están bien pulidos, suaves pero a la vez con estructura firme. Excelentes hechuras. 2011 a 2014.

**wine & soul**

Pintas 2007  
**Cata:** Intenso rojo cereza mate; jugoso y fresco en el paladar, tremendamente frutal, complaciente, suave, moderno. 2010 a 2014.

**16,5****Churchill Graham**

Churchill's Estates Touriga Nacional 2007  
**Cata:** Nariz compleja; intenso, pleno, generoso, potente, fogoso, largo, con casta; excelentes hechuras. 2010 a 2014.

**Lemos & van Zeller**

Quinta Vale D. Maria 2007  
**Cata:** Presentación limpia y precisa con notas minerales-florales; intenso, rico en extracto, compacto, con taninos bien integrados, que aún pueden madurar. Hechuras perfectas. 2012 a 2014.

**Quinta de La Rosa**

La Rosa Reserva 2007  
**Cata:** Magnífica nariz de hierbas aromáticas; intensa expresión aromática también en boca, tremendamente denso y compacto, los taninos son firmes y de pura casta. 2011 a 2014.

**Quinta de Ventozelo**

Reserva 2007  
**Cata:** Soberbio color burdeos joven; muestra casta y carácter, termina denso y largo sobre hermosas notas de frutillos y madera. 2011 a 2015.

**Quinta das Apegadas**

Apegadas Reserva 2007  
**Cata:** Vigorosa nariz de piedra caliente y especias, luego más frutal; tremendamente jugoso, fresco, denso, lleno, taninos pulidos, con bastante elegancia a pesar de su densidad, hermoso final de frutillos. Debería madurar un poco. 2012 a 2014.

**Sogevinus Fine Wines**

Casa Burmester 2007  
**Cata:** Expresiva nariz de pan especiado; textura densa, con mucha casta, largo final de frutas y hierbas aromáticas; posee personalidad; muy buen vino. 2011 a 2015.

**17****Brites Aguiar**

Brites Aguiar 2007  
**Cata:** Intensa aromática de humo y especias; en el paladar agradablemente frutal, lleno, denso, taninos aterciopelados y frescos, madera perfectamente digerida. El elevado contenido de alcohol (15,5 por ciento), asombrosamente bien integrado y apenas perceptible. Un vino excelente. 2010 a 2014.

**José Maria da Fonseca**

Domini Plus 2007  
**Cata:** Intenso rojo burdeos; nariz compleja de flores, especias, hierbas aromáticas, cerezas frescas, cuero; todavía muy cerrado en boca, tremendamente seco, taninos aún sin domar; lleno de carácter, con personalidad propia y gran potencial, pero en estos momentos casi es imbebible. No descorchar antes de 2015. 2015 a 2020.

**Quinta das Tecedeiras**

Reserva 2007  
**Cata:** Soberbio color burdeos intenso; marcado por las notas de crianza; casta y frescor, magnífica textura de frutillos, sabroso y largo; excelentes hechuras, complaciente y fiel a su espíritu moderno. 2012 a 2015.

**Quinta de Roriz**

Reserva 2004  
**Cata:** Magníficas notas de tabaco, té y especias; se presenta plenamente madurado, con excelentes taninos que aún lo hacen aparecer fresco y vivaz. No hay que dejarlo envejecer más. 2010.

**Quinta do Noval**

Quinta do Noval 2007  
**Cata:** Refulgente color rubí; nariz compleja de peonías y humo, los taninos son frescos y frutales, rectilíneos, como cincelados, poseen brío y casta, madera aún presente, pero se integrará mejor con la crianza. Posee profundidad y sustancia, precisa necesariamente aireación antes de servirlo. 2011 a 2015.

**18****Churchill Graham**

Grande Reserva 2007  
**Cata:** Intenso color burdeos; jugoso, fresco y lleno, denso, con taninos perfectamente pulidos, robustos y a la vez jugosos y final largo floral-frutal. Un buen vino que no sólo tiene excelentes hechuras, sino también carácter y profundidad. 2012 a 2017.

**Tinto Lisboa DOC y Vino Regional (ex Estremadura)****14,5****Companhia Agricola do Sanguinhal**

Quinta do Sanguinhal 2006  
**Cata:** Muy marcado por la fruta, taninos frescos y ásperos. Sencillo y agradable. 2010 a 2011.

**15,5****Quinta da Chocapalha**

Reserva 2007  
**Cata:** Intenso, jugoso y lleno, moderno, un placer. Para disfrutarlo ahora y durante los próximos dos años. 2010 a 2012.

**Tinto Península de Setúbal Regional (ex Terras do Sado)****15,5****Bacalhã Vinhos de Portugal**

Só Touriga Nacional 2006  
**Cata:** Muy aromático, con notas de humo y violetas; potente en boca, enteramente centrado en la fruta. Un placer. 2010 a 2011.

**16****Herdade da Comporta**

Aragonez + Alicante Bouschet 2005  
**Cata:** Atractiva aromática de bayas negras; principio jugoso e intenso, taninos densos pero también suaves, final intenso, con brío y no demasiado alcohol; para disfrutar en su fase frutal. 2010 a 2013.

**17****José Maria da Fonseca**

Hexagon Magnum 2003  
**Cata:** Color burdeos en maduración; nariz soberbia, una magnífica paleta de frutas, flores y especias; decadentemente frutal, seductoramente suave, taninos elegantes y delicados, interminable final de frutillos: un vino espléndido que recuerda a los viejos grandes Musar, fuera del tiempo: una pieza única para sus aficionados. Para disfrutarlo ahora. 2010 a 2012.

**Tinto Tejo DOC y Vino Regional (ex Ribatejo)****15****Quinta do Cavalinho**

Herdade dos Templários – Garrafeira 2005  
**Cata:** Notas de moca y cacao, también té; primeros indicios de maduración, sin renunciar por ello al frescor, pero el final de pan especiado genera una aromática excesivamente unilateral. 2010 a 2013.

**15,5****Falua**

Conde de Vimioso Reserva '07  
**Cata:** Nariz de hierbas de los prados, luego cuero; jugoso, crujiente, denso, taninos frescos con hechuras firmes que equilibran bien la potente fruta. Aún puede madurar un poco. 2011 a 2014.

**Blancos a partir de 15 euros****15,5****Caves Transmontanas**

Vértice Grande Reserva Douro 2008  
**Cata:** Todavía muy cerrado; textura vigorosa y jugosa, fogoso, denso y largo con una hermosa nota amarga; vigor, personalidad, potencial. 2011 a 2014.

**Douro Family Estates**

Trilho Douro 2007  
**Cata:** Cerrado. También en el paladar, más bien reservado, pero con una hermosa densidad, aún marcado por las notas de crianza, pero con un final de pomelo; necesita aireación y algo de crianza. 2011 a 2014.

**16****BCH – Herdade Dacalada**

Baron de B Reserva Alentejo 2008  
**Cata:** Cítricos, almendras, vainilla; intenso y lleno, incluso carnoso, con una hermosa acidez, largo final jugoso; impresionante, moderno, complaciente. Madera (muy) presente, pero bien equilibrada por la acidez. 2010 a 2012.

**Herdade dos Grous**

Reserva Alentejo 2008  
**Cata:** Intenso color oro; notas de bollería, melón; vigoroso, pleno en boca, complejo y bien estructurado, con las notas de madera aún excesivamente dominantes en este estadio; muestra excelente potencial, pero debe madurar un poco. Muy moderno. 2011 a 2013.

**Quinta dos Roques**

Encruzado Dão 2008  
**Cata:** Potente nariz de laca y trementina; también en el paladar predomina esta aromática; además, en el final, un matiz de abeto bastante marcado. Al mismo tiempo el vino también presenta estructura y profundidad, y con la maduración alcanzará un mejor equilibrio; aun así, no podemos evitar la impresión de que habría que reconsiderar el empleo de la madera. Por eso recibe la calificación con reservas. 2012 a 2013.

**S.A.V.A.M.**

Alvarinho Vinho Verde 2009  
**Cata:** Interesante aromática de frutas exóticas (pomelo), hierbas y flores; lleno en boca, jugoso y largo, complejo y denso, con una ligera nota amarga en el final; un vino interesante que incluso puede madurar un poco, ideal para acompañar el marisco. 2010 a 2013.

**17****Conceito Vinhos**

Conceito Douro 2008  
**Cata:** Nariz aún discreta; cristalino en el paladar, fresco, mineral, especiado, denso con buenas hechuras, aunque la madera aún predomine, de estilo internacional pero a la vez con carácter, y al mismo tiempo vinificado a la perfección. Imprescindible que madure un poco. 2011 a 2013.

**wine & soul**

Guru Douro 2008  
**Cata:** Todavía muy cerrado; vigoroso y recio, denso y largo, de una gran mineralidad; vino excelente con mucho carácter que puede madurar mucho tiempo. 2013 a 2018.



## Eslovenia

## El blanco gana al tinto

Hemos catado varias decenas de vinos de Eslovenia y en ellos apenas descubrimos puntos débiles. Los blancos brillaron especialmente.

Un lluvioso y desapacible día, la nueva bodega Marof, situada en una suave colina en medio de la naturaleza a unos veinte kilómetros en línea recta al noreste del paso fronterizo de Bad Radkersburg, fue el escenario de una cata muy inusual. Estaba organizada especialmente para VINUM. Erich Krutzler, oriundo del sur del Burgenland y que desde 2001 está estrechamente relacionado con el país vinícola que es Eslovenia, donde ha tenido éxito como vinicultor, había pedido a sus colegas de la Estiria eslovena que le hicieran llegar sus vinos. Durante la cata, salió el sol, pero en la copa. Catamos decenas de vinos y no descubrimos ningún punto débil, pero sí muchos

fuertes. Sólo los pocos tintos que probamos no eran grandes logros, y por ello no aparecen en estas páginas: en cuanto a este tema, los vecinos de Estiria del sur y del sureste todavía están en proceso de aprendizaje. A continuación, una selección de los mejores vinos. Destacable es el hecho de que los eslovenos conceden a sus vinos cierto tiempo de crianza, al menos un año antes de salir al mercado en la mayoría de los casos. Se comercializan sobre todo en el propio país, donde la afición por los vinos jóvenes no está, ni con mucho, tan generalizada como en otras zonas de Europa.

Cata realizada por:  
Rudolf Knoll

Espumosos,  
blancos y dulces

15

Puklavac & Friends,  
Jeruzal em Ormoz

Furmint 2009

**Cata:** La categoría Super-Premium en esta nueva finca vinícola aún está en la barrica, pero ya cuenta con vinos notables. El Furmint, que tiene gran tradición en la región, posee el típico perfume de manzanas y hierbas aromáticas, es jugoso, especiado y de persistente final. 2010 a 2013.

Samo Kupljen, Jeruzalem  
Svetinje

Sipon 2008

**Cata:** En Hungría, esta variedad se llama Furmint y es importante para los vinos de Tokaj. En Eslovenia se emplea para vinos secos, y no es mala idea. Delicado especiado en la nariz, que continúa en el sabor; un vino rectilíneo y crujiente con un buen nervio de acidez, estimulante. 2010 a 2012.

## Vino Valdhuber, Svecina

Laski Rizling 2009

**Cata:** Aromas verdes, algo de pimienta; especiado, vigoroso, con buena materialidad para morder, un Welschriesling seco muy notable; no tiene nada que envidiar a los vinos estirios del mismo peso específico. 2010 a 2013.

15,5

## Dveri Pax, Jarenina

Sipon 2007

**Cata:** Esta finca perteneciente a un convento, a la que hace algunos años insufló nueva vida el austriaco Erich Krutzler, ha mantenido su buen nivel. Hierbas y almendras en el aroma; marcado y agradable especiado en el paladar, terso, denso, redondo, aún de impresión muy juvenil. 2010 a 2013.

## Kogl, Velika Nedelja

Ranina 2009

**Cata:** En Austria, la variedad Ranina se conoce bajo el nombre de Bouvier y es muy apreciada para hacer dulces nobles. A diferencia de los eslovenos, a los que les gustan secos. Algunos vinicultores como Franci Cvetka, propietario de Kogl, producen

vinos sorprendentes con esta raza, que sólo crece en una pocas hectáreas. El vino posee aromas especiados, una pizca de comino, pimienta; denso, complejo, perfil bien trazado. 2010 a 2013.

## Marof Winery, Mackovci

Zeleni Silvanec 2009

**Cata:** En una cata a ciegas, nadie sospecharía que este espléndido Silvanec procede de Eslovenia. Un vino magníficamente rectilíneo con un delicado perfume de hierbas, fino especiado, mucho juego y buen paso de boca. Un verdadero placer. 2010 a 2013.

Protner - Weingut Joannes,  
Maribor

Chardonnay 2007

**Cata:** Algo de yogur con un deje de vainilla en el aroma; se reconoce una reducción biológica de los ácidos bien llevada a cabo; redondo, suave, especiado. Un vino coherente de los hermanos Bostjan y Gregor Protner. 2010 a 2012.

Puklavac & Friends,  
Jeruzalem Ormoz

Terrace 2009

**Cata:** Cuvée de Sauvignon Blanc, Welschriesling, Chardonnay

y Rheinriesling; perfumado como un prado de hierba recién cortada, además muchas hierbas aromáticas; vino jugoso con mucho corazón y perfil bien dibujado. Perteneciente a la línea de los segundos vinos de la finca de 600 hectáreas de un empresario esloveno que, tras vivir en Alemania mucho tiempo, decidió volver para ser vinicultor. 2010 a 2013.

Radgonske Gorice, Gornja  
Radgona

Gewürztraminer Ciconia 2006

**Cata:** Otra especialidad de esta bodega tradicional, situada en la región fronteriza con la Estiria austriaca. Perfume de chocolate amargo; algo de miel, pétalos de rosa, brillo cremoso, más bien delgado con sólo once "voltios", pero especiado y plenamente fermentado. Muy buen acompañante para las comidas. 2010 a 2014.

Radgonske Gorice, Gornja  
Radgona

Penina Gold Rosé extra seco

**Cata:** Espumoso rosado varietal de Spätburgunder, burbujas contenidas pero vivaces y regulares; delicada fruta con un deje de mineralidad en la nariz; muy equilibrado, sin florituras. Pese a





sus 19 g/l de azúcar residual este espumoso resulta agradablemente seco. 2010 a 2012.

#### Radgonske Gorice, Gornja Radgona

Ranina Radgona 2009  
**Cata:** Esta relevante bodega eslovena se halla detrás de la frontera en Bad Radkersburg. Hasta 1997 fue un *Kombinat* agrícola y después se transformó en una sociedad anónima. Junto los espumosos de gran calidad, también producen grandes vinos tranquilos, especialmente con la variedad descubierta por uno de sus antiguos propietarios, Clotar Bouvier, que en Eslovenia se llama Ranina y con la que allí se elaboran sobre todo vinos secos. Agradables aromas de plátano, algo de nuez moscada; delicado brillo, fruta consistente (en el límite inferior de lo semi-seco), ligero y juguetón. 2010 a 2014.

#### Samo Kupljen, Jeruzalem Svetinje

Riesling 2008  
**Cata:** Un vino con personalidad propia que parece recién hecho, en realidad demasiado joven, con mucho pedernal en el aroma y vibrante nervio, sin maquillaje y muy refrescante. 2010 a 2015.

#### Samo Kupljen, Jeruzalem Svetinje

Sauvignon Blanc 2009  
**Cata:** Aromática discreta; magnífico especiado en el paladar, finamente estructurado, con sabrosa materialidad para morder, un vino joven que arranca muy bien y que también será un placer a lo largo de bastantes años. 2010 a 2014.

#### Vina Steyer, Plitvica

Steyer Mark Cuvée 2007  
**Cata:** Esta cuvée está compuesta por un 50 por ciento de Gewürztraminer, además de Chardonnay y Grauburgunder a partes iguales, un ensamblaje que no necesariamente está bien visto en la Estiria austriaca. Color oro; pleno, con brillo, elegante y blando, marcado sobre todo por la muy madura Traminer. 2010 a 2014.

#### Vino Valdhuber, Svecina

Riesling 2008  
**Cata:** Clara y marcada mineralidad en el aroma; buena materialidad, con nervio, aún juvenil, un Riesling con buen potencial que refresca el corazón. 2010 a 2014.

#### Vros Valcl, Zg. Kungota

Sipon 2008  
**Cata:** Discreto perfume de manzana; plenitud equilibrada, un deje de pera madura, blando, redondo, especiado, buena densidad. Un acompañante para las comidas muy agradable y versátil. 2010 a 2012.

#### Vros Valcl, Zg. Kungota

Sivi Pinot 2006  
**Cata:** Un vino muy emocionante hecho por Vros Valcl, mano derecha de Erich Krutzler en la finca Marof, que en su casa tiene una pequeña producción propia. Perfume de platos de huevos; pleno, redondo, con brillo, mucha potencia y buena longitud en el final. 2010 a 2013.

## 16

#### Radgonske Gorice, Gornja Radgona

Penina Gold Brut  
**Cata:** Espumoso que no sólo es el orgullo de esta gran bodega tradicional, sino también de la producción de espumosos de Eslovenia. Desde 1852, la empresa se ha centrado en la producción de espumosos. La experiencia se paladea en la copa: color oro; vainilla y menta en el aroma, algo de camomila; suave, elegante, mucho juego; un vino base Chardonnay delicadamente madurado, que tras la segunda fermentación ha reposado sobre las lías durante cinco años, absorbiendo aún más matices. 2010 a 2013.

#### Vina Steyer, Plitvica

Sauvignon Blanc 2009  
**Cata:** Atractivo aroma de pimienta; con nervio y matices, mucho juego y buen potencial de guarda. Buen ejemplo de que Danilo Steyer no sólo tiene buena mano para la Gewürztraminer y su discutidísima cuvée Steyer Mark. 2010 a 2015.

#### Vros Valcl, Zg. Kungota

Cuvée 2007  
**Cata:** Cuvée que en el primer momento parece una locura; aún estaba en la barrica en el momento de la cata, pero mostraba un nivel considerable. La combinación de Sipon, Chardonnay y Grauburgunder produce un vino con perfume de nueces y almendras, con tensión y delicado especiado. El afán de experimentación del joven vinicultor Valcl es un placer para los sibaritas. 2010 a 2015.

## 16,5

#### Marof Winery, Mackovci

BREG Chardonnay 2008  
**Cata:** Interesante variante con fermentación en barricas de 500 litros (80 por ciento madera nueva), reducción de los ácidos completamente biológica, un año de crianza en madera y embotellado sin filtrar. El resultado: hierbas aromáticas y brotes de vainilla en el aroma; especiado, denso, terso y potente, aún muy juvenil. 2010 a 2014.

#### Marof Winery, Mackovci

Sauvignon Blanc 2009  
**Cata:** Un vino de Erich Krutzler, un gran hacedor del sur del Burgenland (que en la región de Wachau, junto a su esposa Elisabeth, aún hace furor con la finca vinícola Pichler-Krutzler). Delicados aromas de pimienta; complejo, profundo, especiado, no tiene nada que envidiar al Sauvignon del sur de Estiria. 2010 a 2014.

#### Vina Steyer, Plitvica

Steyer Mark Gewürztraminer Exklusiv 2001  
**Cata:** No es una errata, efectivamente se trata de la añada de 2001 (que aún sigue a la venta). El Gewürztraminer es tan vital como siempre y con perfil bien dibujado. Discretos aromas de rosas; suave, refinado, persistente. En la finca no cuesta más de doce euros, una ganga para aficionados a los vinos más bien maduros. 2010 a 2014.

#### Vros Valcl, Zg. Kungota

Riesling 2006  
**Cata:** Uno de los mini-experimentos del ayudante de Krutzler, Vros Valcl: los aromas cítricos y de melocotón nos indican que se trata de un "Riesling puro". En el paladar brillo, facetas elegantes, complejo, profundo. 2010 a 2014.

## 17

#### Veri Pax, Jarenina

Sauvignon Blanc 2007  
**Cata:** Aromas de pimientos; tremendamente denso y complejo, un vino con mucha emoción y elementos sofisticados. Con él estamos a la altura de los vinos más relevantes del sur de Estiria. 2010 a 2014.

#### Kogl, Velika Nedelja

Muskat-Ottonel 2009  
**Cata:** Un nombre y dos significados: Kogl es el nombre de la finca vinícola y también del viñedo, propiedad de la familia Cvetko desde 1983. Pero en estas tierras se han plantado vides desde 1542. Con esta variedad aromática, Franci Cvetko ha dado el do de pecho: discretos y delicados aromas de nuez moscada coquillean la nariz; un vino complejo y sofisticado, casi fascinante, suave y largo, apropiado para la meditación. 2010 a 2015.

#### Protner - Weingut Joannes, Maribor

Riesling 2005  
**Cata:** Melocotón maduro en el aroma; delicada plenitud en el paladar. Resulta casi sedoso y acariciador con facetas sofisticadas, hechizante y ahora en su mejor momento. Pero aún se mantendrá en plena forma durante algún tiempo. La añada de 2006 es de calibre similar. 2010 a 2014.

#### Vina Steyer, Plitvica

Vaneja Gewürztraminer 2003  
**Cata:** Un vino muy particular que este vinicultor produce cada cuatro años, dedicado a su hija Vaneja. Se vinificó el día de su cumpleaños, el 29 de febrero de 2004, después de que las uvas se hubieran arrugado durante algunas semanas a la manera del vino de paja, para concentrar el abocado y demás sustancias (actualmente madura en la bodega la añada de 2007, también vinificada el último día de febrero del año 2008). Miel, lilas y pétalos de rosa en el aroma; estructurado, marcada y original frutalidad, suave y persistente. 2010 a 2020.

## 18

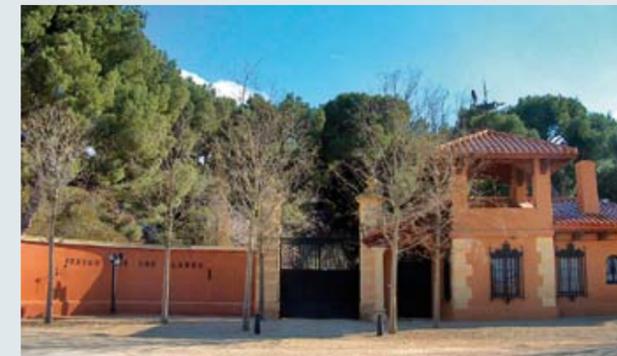
#### Marof Winery, Mackovci

Chardonnay Trockenbeerenauslese 2007  
**Cata:** Un signo de admiración dulce noble del vinicultor Erich Krutzler. Magnífica uva pasificada fermentada en barrica. Miel y chocolate amargo en el aroma; complejo, cremoso, sofisticado, tremenda concentración, larga capacidad de guarda. 2010 a 2025.

## Dehesa de los Llanos

# Naturaleza y milagro

La finca albacetense, herencia del Marqués de Salamanca y el de Larios, ya era primorosa en sus tiempos, cuando, según cuenta la leyenda, allí se apareció la Virgen de los Llanos. Ahora, con criterios actuales, es un modelo de diversidad y equilibrio integral donde conviven, en un puzzle ecológico tan sabio como elegante, bosque, ganadería, plantas aromáticas, caza y conservas y, por supuesto, viñedo y bodega que imprimen carácter a la copa.



La viña actual se plantó entre 2003 y 2004 bajo la dirección de la figura internacional más reconocida de la viticultura, Richard Smart. Con un preciso análisis de los suelos de la finca, eligió y distribuyó en parcelas definidas variedades nobles, resistentes a la insolación y de ciclo largo. Más aún, puesto que aquí sobra sol, las líneas del viñedo se disponen de modo que en el crudo verano, cada cepa sombra a la siguiente. Son Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Merlot, Petit Verdot, Graciano, Sauvignon Blanc, Verdejo... Con esa materia prima otra figura, Ignacio de Miguel, planifica los vinos junto a Laura Martínez, la enóloga. La bodega se ha construido, pulcra, práctica y cómoda, en las antiguas naves de piedra coronadas por espléndida vigería de madera. Allí se encierran depósitos con doble circulación, de frío y de calor, cámaras climatizadas para la uva, para el botellero, las flamantes barricas y todo lo que

requiere la perfección de un vino actual. Además, se les aporta un plus de calma y belleza, trampantojos que conducen de las cámaras vanguardistas a las naves históricas, cocinas que reproducen las del pasado, o una tienda abierta al público donde el visitante se transporta al tiempo de los colmados y los ultramarinos, donde parece flotar aún el olor de las pesetas de papel moneda. Ese aire auténtico de artesanía rige todo el trabajo, tal como lo conciben la propietaria, Bárbara, marquesa de Paul y, Julián Illán, director de la exquisita y compleja factoría. Son a un lado los corrales para las ovejas, la sala de ordeño y, apartada, la quesería. Al otro lado, 5.000 hectáreas de monte donde pasean los ciervos bajo las encinas y donde "pastan" las abejas y elaboran su miel. Otras 300 hectáreas están plantadas de lavanda, de donde destilan 6.000 litros de aceite aromático. Y hablando de aromas, recientes estudios en colaboración con la Universidad revelan que, junto con las encinas y los pinos, ese esplendor de

espliego imprime delicados recuerdos en los vinos, en los Mazacruz: el blanco de sorprendente Verdejo manchego y dos tintos, Mazacruz y Mazacruz Cima, que ya en sus primeras cosechas -2006 y 2007- calificó Parker con 89 y 88 puntos, y Peñín con 91. Méritos les sobran.



DEHESA DE LOS LLANOS  
Carr. Peñas de San Pedro, Km. 5,5  
02006 Albacete. Tel. (+34) 967 243 100  
www.dehesadelosllanos.com

# Novedades Lo último del mercado

**miVino**  
**Vinum**

Entra en [www.opuswine.es](http://www.opuswine.es) y accederás a la información actualizada de las revistas MiVino y Vinum, y a las catas de nuestra Guía del Vino Cotidiano. O bien desde tu móvil en [www.mivino.mobi](http://www.mivino.mobi)



14,5

### Cala N.1 2008

Bodega Viñedos Tinedo  
V.T. Castilla

Aromáticamente, domina el Cabernet, con su perfume de arándanos, hiedra (tierra-hierba) y un roble que se impone. En el paladar la estructura está presente, con cierta carnosidad frutal y un final complejo. Se aprecia cierta evolución. 2010 a 2011.

Tipo: tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: 95% Tempranillo y 5% Cabernet Sauvignon.

El director de la bodega, Manuel Álvarez, ha desarrollado un vino que debería ser un ejemplo para el resto de bodegas pues aúna calidad, buen precio y diseño, mérito que ya ha sido reconocido por diversos organismos.

Precio: 5,50 euros.



15,5

### Congo 2008

Canopy  
D.O. Mérida

Fino y mineral, con la redescubierta garnacha de Mérida, muy fresco, sutil en aromas (mora, arcilla), con un roble subido de tono (caja de puros). Su estructura, afilada acidez y finura tánica darán buena cuenta de hasta dónde puede llegar este original Congo. 2011 a 2012.

Tipo: tinto con crianza.

Alcohol: 14,5%.

Variedad: Garnacha.

El empeño de jóvenes enólogos en la zona, como Belarmino Fernández, el creador, redescubrirán la Garnacha de Mérida, que en este caso procede de unos viñedos viejos (más de 50 años) en plena Sierra de Gredos. Producción: 815 botellas.

Precio: 25 euros.



15,5

### Labores de Unzu Verdejo 2009

Unzu Propiedad  
D.O. Rueda

Tiene la raza de un buen Verdejo, potente pero sutil, amplio en aromas (heno, hinojo, limas, tiza) aunque conciso; la sensación es seca, de elogiada acidez, elegante amargor y equilibrio gustativo. Magnífico. 2010 a 2011.

Tipo: blanco joven.

Alcohol: 12,5%. Variedad: Verdejo.

Es la nueva aventura de Julián Chivite López, que, según sus palabras, quiere "recuperar el origen de la Verdejo". Surgido de un viñedo en el municipio de Nava del Rey, a 700 metros de altitud sobre suelo cascajoso típico de la zona.

Precio: 7,7 euros.



16

### Feltzer Campos V4 2007

Feltzer-Campos  
Vino de Mesa

Varias virtudes tiene el vino. La primera, una generosa presencia frutal (fresas, cerezas) sin dominio del roble; lo segundo, un fino trabajo de tacto bucal que acompaña su grata sensación de jugosa fruta. 2010 a 2012

Tipo: tinto con madera.

Alcohol: 14,5%. Variedad: Cabernet Sauvignon, Tempranillo. Gonzalo Feltzer, el autor, es un buen viticultor de Madrid que se dedicó a vender uva hasta que, hace unos años, se decidió a elaborarlas con su propia marca. La producción de este vino es mínima: sólo 1.200 botellas.

Precio: 6 euros.



17

### Gran Virtud Blanco Dulce 2007

Bodega Viña Las Cañas  
D.O. Valle de Güímar

Dulce al mejor estilo canario: armonioso perfume de uva madura, notas de jengibre y mandarina, flor marchita, miel... con un oportuno deje mineral (grafito). Deliciosa acidez, elegante y armónico. Magnífico. 2010 a 2016.

Tipo: dulce natural. Alcohol: 15%. Variedad: Vijariego.

La familia Puerta ha sido la encargada de elaborar 995 botellas de la rara Vijariego, que sólo se da en Canarias o en la Alpujarra. La decisión de hacer vino dulce fue por la acidez que tenía la uva (10 g/l con 12% vol). Ana Puerta, la enóloga, decidió dejar las uvas en la parra hasta llegar a la pasificación para domar esa acidez.

Precio: 20 euros.



17,5

### Valverán sidra de hielo

Pomaradas y Llagares de Sariego

Color cobrizo, perfume muy penetrante que recuerda a un lagar de manzanas fermentando, al enebro, el caramelo de cubalibre o la canela seca (roble). Un espectáculo. Gran juego dulzor-acidez, sin presencia de burbuja, con final delicado aunque profundo. 2010 a 2012.

Tipo: sidra de hielo.

Alcohol: 10%. Variedad: 12 variedades autóctonas.

El grupo Masaveu elabora la primera sidra de hielo española. Se congelan las manzanas y se extrae un zumo concentrado; tras su fermentación a baja temperatura (cuatro meses), se mecio con sus lias en barricas de roble francés hasta los 12 meses.

Precio: 12 euros.



## Conocer

## Maceración

**El raspón** es la cuestión. Justo después de la vendimia, el vinicultor debe tomar una decisión que influirá enormemente en el aroma, el color y el carácter del tinto terminado: ¿Se deben despalillar los racimos de uva o no? **Texto: Carsten S. Henn**

**D**espallillar significa desprender los granos de uva del raspón (los escobajos y rabillos), algo que debe realizarse antes de la maceración. La palabra procede del latín *maceratio*, que significa reblandecer, y se refiere a dejar los hollejos de las uvas en contacto con el mosto durante el tiempo de maceración. Así se desprenden componentes útiles, como las sustancias aromáticas y gustativas, pero se debe evitar que al mismo tiempo se desprendan componentes perjudiciales. Una tarea difícil.

Una de las ventajas del despalillado antes de la maceración es el hecho de que, durante ella, no sólo los hollejos ceden sustancias al vino, sino también el raspón. Si los raspones aún están verdes, podrían ceder al vino terminado taninos

agresivos que le conferirían un sabor inmaduro, incluso tras un largo tiempo de guarda. En el caso de la maceración con el raspón se habla de fermentación sin despalillar.

#### Hay quien únicamente confía en el trabajo manual

Antes, el contacto entre el mosto y los hollejos en la maceración podía durar hasta un mes, pero a partir de los años ochenta este tiempo se fue reduciendo cada vez más, porque de este modo a veces llegaban al vino taninos muy amargos. Actualmente la maceración, por regla general, dura sólo dos días, aunque en ocasiones puede llegar a los dos

meses. La maceración se lleva a cabo en cubas de madera, cemento o acero. En algunos recipientes hay que hacer bajar el sombrero de orujos que flota en la superficie, empujándolo hacia abajo con tablas de madera, para que pueda ceder las sustancias colorantes, aromáticas y gustativas que contiene.

Generalmente, hay que realizar esta operación al menos una vez al día. Existen equipos mecánicos, como el rotofermentador (parecido a una hormigonera), que la llevan a cabo automáticamente, al igual que los sistemas que rocían el sombrero con mosto bombeado. También hay dispositivos de rejillas que mantienen el sombrero constantemente hundido en el mosto.

Una ventaja de la maceración con el raspón es que el sombrero es más ligero, debido a los escobajos y rabillos, permitiendo así un mayor contacto con el oxígeno, si éste fuera deseado por el vinicultor. El sombrero está compuesto por las partes sólidas del vino en maceración que son impulsadas hacia arriba por la liberación de carbónico en el tanque de fermentación.

Los vinos fermentados con el raspón contienen más taninos; la cuestión es si es necesario o deseado en el caso de la correspondiente variedad de uva o del tipo de vino que se pretende producir. En lo que respecta a la pigmentación, los vinos fermentados con los raspones contienen algo menos de antocianos. En Borgoña, donde predomina la uva Pinot Noir, este método de elaboración del vino está ampliamente extendido. 

**Los hollejos proporcionan el color, el aroma y la estructura en la maceración.**



Foto: Rolf Bichsel

#### Sabiduría en un minuto A la caza del vino

La armonía entre vino y platos de caza no es asunto fácil. Cada plato, incluso cada animal, tiene un sabor distinto. Por ejemplo, un escalope de ciervo tiende al sabor dulce, mientras que un ragú de venado rebosa componentes gustativos fuertes. La carne de animales de caza tiene muchas proteínas, y los taninos del vino se fusionan con estas proteínas, el jugo y la salsa. Así se puede suavizar el efecto astringente de los tintos vigorosos: incluso los monstruos tánicos saben bien si son armonizados con guisos de caza. Pero esto es una verdad a medias, pues para la elección del vino, el modo de preparación de la carne es tan importante como el tipo de animal. Estofada o asada, el sabor de la carne es muy distinto que adobada y guisada. ¡Por una temporada de caza con buenas armonías! ¡A la salud del vino!

## Lutz Bösing, Restaurante La Finca

# En un lugar de Granada...

Uno de los mejores restaurantes de hotel de Andalucía en manos de un chef alemán que conjuga a la perfección la tradición y la innovación sin olvidarse de la excelente materia prima del Sur de España. Restaurante gourmet, con una excelente cava de vinos, en un espacio exclusivo a pocos kilómetros de Granada.

**Texto: Sara Cucala**



### A la mesa

**La comida:** Cocina de mercado, creativa y de corte mediterráneo. Su plato estrella es la sopa de trufa o el pichón con raviolis de setas silvestres sobre confitura de cebolla roja y salsa de romero y miel.

**El vino:** Carta con unas 150 referencias nacionales e internacionales. Buena selección de champagnes. El sumiller, Frédéric Plasse.

**Su sello especial:** El entorno: un inmenso espacio natural donde la historia y el confort envuelven al visitante y donde nace el propio alimento.

**Dirección:** Carretera Salinas-Villanueva de Tapia. Km. 65,5. 18300 Loja (Granada). Tel. 958 32 18 61.

**Lutz disfruta y comparte un entorno mágico que es paz y estímulo para la creación.**

de cortijo andaluz, de mesas arropadas con mimo, luces cálidas y cubertería cuidada.

### Fusión de mundos, amor a la tierra

Lutz Bösing -un alemán de Würselen que desde octubre de 1995 asume la gerencia de la cocina del hotel y de La Finca- ha conseguido hacer adictos a sus clientes con una sopa de trufa, tenue y aromática, que permanece en la boca como el mejor regalo de una velada íntima. Su cocina juega con los productos de temporada, con la materia prima sureña y la innovación aprendida da forma, entre otros, al Lomo de pez San Pedro a la plancha sobre ragú de tomate con cilantro y salsa de escabeche de verduras al limón, al Conejo meloso semi-deshuesado relleno de seta colmenilla, al Escalope de foie gras de pato y salsa Fini añejo o a los Tallarines a la crema con huevo poché y caviar de esturión con la materia prima que se ha recuperado para su elaboración en las alturas de Granada, el Per Se Black Label de Riofrío.

Cada plato sale con un guiño de humor de Lutz y el sumiller y maître del hotel, Frédéric Plasse, llena la copa con la armonía más tentadora. Referencias nacionales e internacionales en una carta precisa y acertada donde no faltan los vinos andaluces, como Pago de Almaraes, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Moscatel de Alejandría, por ejemplo.



**Un festival de huerta y mar: la ensalada de bogavante y el lomo de lubina.**



Foto: Heinz Hebeisen

## Plomo en las copas

En una cena, alguien sacó un tema relacionado con la cantidad ideal de plomo que debería formar parte del cristal de una copa de alta calidad. Me quedé atónito pues yo siempre había creído que cualquier copa servía. Mi pregunta es: ¿por qué se añade plomo y cuál es la proporción ideal?

**María Martínez Fesser, Madrid**

**VINUM:** Ideal, lo que se dice ideal... es algo que en estos momentos se está poniendo en entredicho. En primer lugar, le anunciamos que las copas con alto contenido en plomo están dejando de fabricarse por su posible

toxicidad. Diversos estudios han concluido que cuando un líquido con alto contenido en ácidos, como el vino blanco o los destilados, están más de dos horas en la copa, el cristal termina transfiriendo plomo al contenido.

La adición de plomo ha sido práctica común en la cristalería fina por sus cualidades de refracción, por su fidelidad para transmitir el color del vino y la brillantez y transparencia del cristal.

En el mercado, ya existen otras alternativas al plomo, como las copas de vidrio, por ejemplo, que ofrecen calidad y finura.

## Cómo ser un buen sumiller

Soy un sumiller reciente; tengo muchísimas dudas con respecto a toda la información que me llueve y no sé cómo encauzarla y jerarquizar tanta documentación. ¿Podrían ayudarme a organizar mi información? Muchísimas gracias.

**tester 83, Sta. Cruz de Tenerife.**

**VINUM:** El mismo problema que tiene usted, le ocurre a todos los estudiantes cuando salen de sus respectivas carreras. Respecto al vino, los caminos del aprendizaje son inagotables. Para empezar, recomendamos que confeccione en casa una biblioteca y que la ordene por los siguientes temarios: vinos nacionales, vinos internacionales,

viticultura, enología, guías de vinos y cata de vinos. Así, visual y mentalmente, empezará a tener un esquema sobre las distintas materias.

El segundo paso es cuestión de disciplina: sería aconsejable adquirir la rutina de escribir a diario (en un diario, quizá) todo lo que haya aprendido en el día; bueno, mejor dicho, resumir y extraer lo más importante, aquello que quiere transmitir a sus clientes en el restaurante. También es imprescindible que anote todas las catas que realice, para más tarde poder compararlas y tener formado un mejor criterio sobre los vinos. Ah!, y lo más importante: nunca deje de aprender, esta profesión exige estar en continuo reciclaje.



Foto: Heinz Hebeisen

## Vino y chocolate

Estoy haciendo un análisis sobre vinos mexicanos. ¿Qué vino me aconseja para poder maridarlos con un chocolate amargo?

**Geovanni, Puebla, México**

**VINUM:** Si quiere sorprenderse a sí mismo o a sus invitados pruebe la siguiente combinación que realizamos hace poco. Se trata de una tostada de pan impregnada en aceite de oliva virgen extra, los más aromático posible, sobre el que dejamos caer un fino cordón de chocolate negro fundido al 70% de cacao. Como punto final, se sazonaba con escamas de sal Maldon y pimienta rosa, que es muy suave. El resultado, cuando se combinó con un vino tinto estructurado y seco -en este caso tuvimos la oportunidad de probarlo con Termanthia 2008, de la D.O. Toro- fue sorprendente. No percibimos choques ni de sabores ni de aromas; la propia grasa del chocolate y del aceite, refinaron el vino -haciéndolo menos tánico- y el final aromático fue magnífico. Y, sobre todo, tenga precaución con las personas que realiza esta armonía, no todos los paladares están preparados para un contraste tan atrevido.

## ¡Buena pregunta!

¿Son realmente efectivas las bombas de vacío para las botellas de vino? ¿Puedo beber el vino en idénticas condiciones varios días después de haber sido abierta la botella?

**Francisco, Villamanta, Madrid**

**VINUM:** Idénticamente no, pues todavía no se ha inventado la fórmula para detener los efectos del paso del tiempo en un "ser vivo", como es el caso del vino, en constante evolución. Ahora bien, hay múltiples accesorios, cada vez mejor diseñados y más eficientes, que ofrecen un sistema de vacío casi perfecto. Si su intención es consumir el vino en los siguientes tres o cuatro días, no se gaste demasiado dinero y opte por los sistemas más económicos, como el tapón y la bomba manual de vacío. En la restauración, sobre todo en los establecimientos que ofertan vino por copas, este ese sistema viene funcionando satisfactoriamente desde hace muchos años. La otra opción es comprar el vino en los nuevos envases BIB (bag in box). Con este sistema la conservación es magnífica.



Bombas de vacío de Pulltex.

### 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

### IMPRESIÓN

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

### 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

OpusWine le garantiza la protección de todos sus datos de carácter personal, en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de datos de carácter personal y en el RD 1720/2007 de 21 de diciembre.

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

**Vinum**

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 (l.minaya@opuswine.es).

### VINUM INTERNACIONAL

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

### Redacción Internacional

Britta Wiegmann (Alemania)  
Barbara Meier-Dittus (Suiza)

### Colaboradores

Rolf Bichsel (Francia), Christian Eder (Italia)  
Rudolf Knoll (Alemania, Austria, Europa del Este), Barbara Schroeder (Francia), Thomas Vaterlaus (Nuevo Mundo).

### Diseño gráfico

Katja Hösli (mediadesign ag)

### Departamento comercial internacional

**Suiza**  
Patric Preite (patric.preite@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).

### DISTRIBUCIÓN

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

**Vinum suscripción**  
por uno o dos años

Deseo suscribirme a Vinum, con renovación automática hasta nuevo aviso.

Empresa \_\_\_\_\_ NIF O CIF \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Apellidos \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

C.P. \_\_\_\_\_ Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

País \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

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

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

Talón nominal a Opus Wine S.L.

Transferencia bancaria  
0049/2795/85/2914576539

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

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

Firma del titular: \_\_\_\_\_

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

agenda



[www.opuswine.es](http://www.opuswine.es)

**21 al 24 de noviembre**  
**Gastronomika**



La más excelsa reunión gastronómica de este país se dividirá en dos congresos paralelos: en Alta presenta acción a los cocineros con más proyección del momento, con las grandes figuras de Nueva York, ciudad invitada de esta edición. El programa de Off aglutinará a los 'otros' protagonistas de la gastronomía: el Mundo de la Sala y el Vino, Planeta Parrilla, las Jornadas de Innovación Hotelera de La Ruina Habitada y la Primera Jornada sobre los Retos y Oportunidades del Turismo Gastronómico.

**Palacio Kursaal San Sebastián (Guipúzcoa)**  
[www.sansebastiangastronomika.com](http://www.sansebastiangastronomika.com)

**4 al 6 de noviembre**  
**Hong Kong Convention Center**

**FERIA DEL VINO DE HONG KONG**

El atractivo de los mercados orientales consiguió reunir la pasada edición 2009 a 525 expositores de 34 países. La gestión de expositores, visitantes y alojamientos se facilita desde España, desde el Barcelona Consultant Office.

[www.hktcd.com/hkwinefair](http://www.hktcd.com/hkwinefair).

**5 al 9 de noviembre**  
**Logroño (La Rioja)**

**TEMPRANILLOS AL MUNDO**

Concurso abierto a todos los vinos elaborados con Tempranillo y sus sinonimias organizado como en años anteriores por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos con el respaldo institucional la Organización Internacional de la Viña y el Vino, la UIOE y el MARM.

Tel. 914 293 477

**22 y 23 de noviembre**  
**RAI Elicium - Ámsterdam (Holanda)**

**WORLD BULK WINE EXHIBITION**

30 millones de hectolitros de vino de muy distintas procedencias, una ingente muestra de la vendimia mundial 2010 que se exhibirá y se comercializará en la II edición del Encuentro Mundial del Vino a Granel. Información, variedad y posibilidades de negocio a granel.

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



*Al pan, pan y al vino, Vinobox*



**PARA SUS REGALOS DE  
EMPRESA Y/O OPERACIONES  
COMERCIALES PÍDANOS  
UN PRESUPUESTO  
PERSONALIZADO**



**VINOBOX**  
C/ Estocolmo, Nº15  
Polígono Európolis, 28232 Las Rozas  
Madrid - España  
Tel.: +34 902 884 815

Consulte nuestra gama en  
[www.vinobox.es](http://www.vinobox.es)

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

**Miles de  
imágenes  
del mundo  
vinícola**

**PROMOCIÓN  
ESPECIAL**

**10 años Iberimage**

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

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

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

*Sieur d'Arques*

LIMOUX - FRANCE

