



Futuro

El mundo del vino en 2040

Publicidad

Los mejores anuncios
de nuestra historia

Catas

Los mejores vinos de
los últimos 30 años

Estamos de aniversario

Lo mejor
en 30 años
de Vinum



TORRES

DESCUBRE
EL SECRETO DESALMOS
PRIORATDESCUBRE EL SECRETO QUE HACE TIEMPO BROTO DE UNA TIERRA ÚNICA.
ADÉNTRATE EN LA LEYENDA DEL PRIORAT Y
FORMA PARTE DEL MISTERIO INTERRUPTIDO HACE MÁS DE UN SIGLO.

El vino sólo se disfruta con moderación.

RESUELVE LAS CLAVES OCULTAS EN SALMOS,
CREADAS POR JAVIER SIERRA AUTOR DE LA CENA SECRETA, EN
WWW.SECRETSALMOS.ES

ENTRA EN LA CULTURA DEL VINO

MADRID
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 914 017 762
e-mail: ccvmdd@torres.esSTA CRUZ DE TENERIFE
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 922 59 52 00
e-mail: ccvtfe@torres.esVALENCIA
CENTRO CULTURAL DEL VINO
Tel. 963 412 297
e-mail: ccvalencia@torres.es

www.torres.es

vinum | 03
diciembre 2010 - febrero 2011

editorial

Vinum hace historia

Dice un viejo proverbio, más o menos: "Ten cuidado con lo que deseas porque se puede hacer realidad". Inquietante sentencia que, en mi caso, solo me ha reportado satisfacciones, amigos, buena dosis de sentido de la prudencia y un crecimiento profesional que agradezco infinitamente.

La primera vez que cayó en mis manos un ejemplar de Vinum me entusiasmó. Era una publicación sugestiva, original, con una amplísima visión del viñedo mundial, muy profesional y completa, con excelentes reportajes sobre zonas vitivinícolas de distintos países en un solo ejemplar, algo nada visto hasta la fecha. Y, aunque apenas podía apreciar lo bien estructurado de su contenido y los "santos" (fotos de paisajes, personajes, etiquetas y botellas) dado mi completo desconocimiento del alemán, idioma empleado en su edición, sencillamente me encantó. Tanto, que expresé mi pensamiento en voz alta: "Cuando sea mayor quisiera trabajar en esta revista".

Entonces estaba en la plantilla de la revista Vino y Gastronomía, al lado de su director, Carlos Delgado, y éste me objetó un poco en sorna "Pero si no hablas nada de alemán, ¿cómo puedes saber que es buena"? No lo dudé un instante: "Sí pero estos vinos que tan bien califican los he catado y son dignos de resaltar, y en el reportaje sobre el Piamonte que publican, nombran a los grandes revolucionarios del Barolo, a los que conocemos muy bien". ¡Quién lo iba a decir!, algún tiempo después se dieron las circunstancias idóneas para esa aventura conjunta que iniciamos hace ya trece años "OpusWine" y Vinum Suiza.

Durante ese largo periodo he disfrutado con mi labor trabajando para cada nuevo número de la revista, todos los componentes de la plantilla nos hemos desvelado, sacrificado, entusiasmado y divertido con el meticuloso trabajo que exige cada número en su puesta a punto. Por supuesto he aprendido y disfrutado catando al lado de los excelentes periodistas que

avala Vinum en Suiza, Francia o Italia. Durante todo este tiempo hemos asistido desde la primera fila del vertiginoso e imparable ascenso del vino español.

Como no, también nos sentimos partícipes de difundir la cultura del vino con mayúsculas, sin banderas ni fronteras, su conocimiento y sus virtudes. He asistido en nuestra sala de catas a sesiones verdaderamente inolvidables, alternando con otras catas que difícilmente se podrían igualar, como, por ejemplo, las llevadas a cabo en la sala especial de la jerezana Mezquita, en Vinoble.

Con todo, somos conscientes de que todavía falta mucho camino por recorrer, que la empresa de difundir la cultura del vino en España es colosal. Pero también sabemos que hemos elegido el camino correcto que lleva al paraíso donde habitan esos vinos con los que tanto hemos soñado. Algun día allí nos encontraremos todos los justos: los buenos aficionados.

Bartolomé Sánchez
Director de Vinum y MiVino

www.opuswine.es



secciones

- 5 Punto de vista**
¿Están las revistas de vino en peligro de extinción?
- 6 Hablando en plata**
¡Sí a la poesía del vino!
- 8 Actualidad**
- 14 Intimísimo**
Baronesa Rothschild
- 50 Entrevista**
Príncipe Roberto de Luxemburgo
- 52 Postal**
Viaje a Madrid
- 70 Conocer**
Filtración
- 71 ¡A comer!**
Restaurante Europa Decó
- 72 Cartas**
- 74 Agenda**

reportajes

- 16 La mejor publicidad de la historia de VINUM**
Concurso sobre los mejores anuncios publicados en nuestra revista
- 22 El mundo del vino en 2040**
Mirada hacia el futuro del vino
- 30 30 años con VINUM**
Repaso a las tres décadas de historia de la revista

guía

- 55 Los mejores de 30 años**
Los vinos mejor puntuados de la historia de VINUM
- 60 Nuestros favoritos**
Los vinos preferidos de nuestro equipo de cata
- 62 Grandes de España**
Los vinos españoles mejor valorados en la historia de VINUM
- 68 Novedades**
Lo último del mercado



« Haut-Brion es más que una inversión, lo llevo en la sangre, pasé aquí una parte de mi niñez. Incluso para mi abuelo, el banquero estadounidense Clarence Dillon, que adquirió Haut-Brion, en los años treinta del siglo pasado, la empresa era algo más que una inversión, una locura, y puso dinero durante 40 años.»

punto de vista ¿Están las revistas de vino en peligro de extinción?

Una y otra vez se anuncia la muerte de los periódicos de papel. También las revistas de vinos son, supuestamente, una especie en extinción. ¿Es cierto que revistas como ésta han llegado al final de su recorrido?

Sí Básicamente sigo opinando que las revistas de vinos impresas, también en el futuro, pueden tener su legitimidad. Pero tendrán que cambiar. Cuando veo lo que hacen hoy revistas como VINUM, tengo la impresión de que trabajan en pos de su propia desaparición. Actualmente los amantes del vino están viviendo un bombardeo digital de noticias, imágenes, notas de cata y sobreexcitadas columnas periodísticas sobre vinos y estilo de vida. Si una revista impresa pretende afirmarse en tal situación de avalancha de información, por un lado tiene que formar parte de todo ello, pero por otro ofrecer en su formato en papel más periodismo de investigación, menos fotos y, sobre todo, más calidad en los textos. Además, se debería notar un serio afán por reflejar el fenómeno del vino en un contexto sociocultural, tomando en consideración temas como religión, filosofía, literatura, política, ciencia y economía. Las revistas de vinos están copiando un periodismo de tendencias cargado de imágenes que otros sectores dominan mucho mejor. La época dorada de las revistas de vinos mensuales fueron los años ochenta. En los noventa eran ya *newsletters* más actuales como *The Wine Advocate* las que daban el tono, y hoy lleva la batuta Internet con sus blogs, vídeos, podcasts y foros. Puedo imaginar que, en lo sucesivo, la comunicación para el tema del vino estará en manos de las editoriales virtuales en Internet que luego, como subproducto, también podrán editar magazines impresos, libros, etc. Si las revistas establecidas desde hace tiempo quieren sobrevivir, deberían situarse en una posición así lo antes posible.



Mario Scheuermann
Autor de libros y escritor on line de Hamburgo

No Me preguntan a menudo cómo pretende afirmarse una revista como VINUM frente a la hiperactividad y la enorme avalancha de información de Internet. En cuanto a la actualidad, estoy de acuerdo con el periodista del *caso Watergate*, Bob Woodward: "La gente dice: ¡Dame lo más actual! Pero el problema de lo más actual es que muchas veces no es cierto. Y además no tiene importancia alguna. La pregunta no es cómo es cada paso de su desarrollo, sino cuál es el trasfondo de la historia, qué es lo que está oculto, qué no sabemos". Y una avalancha de información tampoco sirve para dilucidar nada. Hoy absorbemos de manera casi bulímica la información que nos llega palpitante a las pantallas cuando navegamos por Internet, un enlace nos lleva al siguiente y al siguiente, pero al final no hemos averiguado gran cosa, más bien nos hemos quedado atontados de puro exceso de información. Y precisamente ahí está el punto fuerte de los medios impresos: seleccionar, ordenar, elaborar. Sorprender al lector, que confía en nuestro juicio y en nuestro oficio periodístico, con historias que él mismo no habría buscado o encontrado. Un menú sorpresa en lugar de un bufé libre. Estoy convencida de que seguirá teniendo sus lectores. Y espero que naveguen por la Red al mismo tiempo, pues ¿dónde se podría profundizar mejor en un tema descubierto en VINUM, por ejemplo? En realidad, el papel y la Red no se excluyen ni compiten, más bien se complementan perfectamente.



Britta Wiegelmann
Directora de VINUM internacional

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

hablando en plata

¡Sí a la poesía del vino!



Describir lo indescriptible. El vino es un placer de los sentidos. No le hacen justicia las palabras secas. Por eso decimos: ¡Sí a la exuberancia poética! Pueden burlarse de nosotros, si quieren.

Recientemente nos llegó un envío de un lector bastante fuera de lo común: metido en un sobre sin remitente estaba nuestra cata especial de la añada 2009 de Burdeos publicada en el número 77 de VINUM, lleno de palabras marcadas en rosa. Además, un comentario escrito a mano: "En esta revista, se repetían hasta la saciedad las palabras 'jugoso' o 'sabroso'. Muy poco imaginativo." Al mismo tiempo, llegó por correo electrónico la siguiente toma de posición: "Ya hace tiempo que nos habíamos acostumbrado a las notas de cata llenas de flores y verduras, pero ¿qué tendrán que ver con el vino las siguientes expresiones: líquido disolvente, poesías melódicas, golpes de gong, bellezas temperamentales, acordes de órgano o incluso la tarta de chocolate de la abuela y un gran final de Beethoven? ¡Es sencillamente ridículo!"

El perfume de las flores y el pis de gato

En fin, el lenguaje del vino es un tema difícil, porque ¿cómo expresar con palabras las percepciones de los sentidos? Cada persona percibe los olores y los sabores de modo completamente distinto. ¿No nos creen? Pues hagan un curso sensorial profesional, en el que les harán oler moléculas que aparecen en el vino. Hay sustancias que, en dosis muy pequeñas, huelen a flores y cítricos, pero en concentraciones cada vez superiores, a grosella espinosa, mata de tomate, y finalmente a -con perdón- pipí de gato. Pero como el umbral de percepción de cada persona es distinto, puede ocurrir que uno se entusiasme con los "espléndidos aromas florales", mientras que su vecino ya está mirando debajo de la mesa, preguntándose qué desmán habrá hecho el gato del campus. (Un comentario al margen: quizás comprendan ahora por qué el mundo se divide en dos: los que adoran el Sauvignon Blanc y los que lo detestan.)

Entre catadores con formación profesional, el problema es relativamente pequeño. Si no se está seguro de estar hablando de lo mismo, sencillamente se utiliza el

nombre científico de la molécula. Pero en VINUM no quedaría tan bien: "Aromas de isoamilacetato, glicirricina, benzaldehído-cianhidrina..." Además, la descripción de los aromas no dice gran cosa acerca del vino. Porque, en definitiva, los aromas son -excepto los que indican un defecto del vino- cuestión de gustos. Para la valoración de la calidad, son mucho más importantes la estructura y la percepción en boca: un buen vino tiene un principio suave, un paso de boca presente (es decir, sin caída brusca del aroma o sensación acuosa en el paladar) y un final largo y persistente. En ningún caso debería reseca la boca, o dicho de otra manera, debe ser "jugoso".

Con lo cual nos topamos con el eterno dilema del periodista enológico: si se extiende al intentar describir los aromas, inevitablemente se pillarán los dedos. Y si se ciñe a criterios más objetivos, aburrirá al lector. ¿Qué hacer?

Al diablo con la objetividad

Yo creo que sólo hay un camino: ¡al diablo con la (supuesta) objetividad! Como periodistas, nunca podríamos describir un vino de tal manera que veinte mil lectores asientan con la cabeza y, tras comprarlo diligentes, tengan exactamente la misma percepción gustativa que les habíamos prometido en la nota de cata. Pero sí podemos infundirles las ganas de descubrir un vino que nosotros consideramos digno de ser descubierto, basándonos en impresiones muy personales y, a veces, con alguna que otra metáfora excesiva, de pura exaltación. Lo cual no pone en tela de juicio nuestra competencia en cuanto a la valoración de los vinos. Ni nuestro rigor periodístico. Muy al contrario: que después de 30 años haciendo VINUM aún podamos emocionarnos con la misma pasión por el vino y encontrar, una y otra vez, palabras para expresarlo, ¡a ver quién es capaz de hacer lo mismo!

Britta Wiegmann

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

150th
ANNIVERSARY
1860|2010

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



Foto: iStock/Tomasz Zachariasz

Con la cabeza lavada

Unilever, la macroempresa de productos alimenticios y cosméticos anglo-holandesa, tendrá que retirar de los comercios su champú Andrélon Champagne. Así lo decidió el Tribunal de Arbitraje de La Haya, dando con ello la razón a la asociación de sociedades de vinicultores de Champagne (CIVC), que había interpuesto una reclamación por la utilización del nombre. Con motivo del 70 Aniversario de la marca Andrélon, se habían producido 340.000 botellas de este champú. En su campaña publicitaria, se presentó este producto en un cubilete de cava, algo que, según la acusación, supone una clara vulneración de las reglamentaciones AOP (AOP = denominación de origen protegida según las leyes de la UE).

Ladrones de uva en Languedoc

Roland Cavaillé, de Villeneuve-les-Béziers (Languedoc), ha sido víctima de un delito cada vez más frecuente: dos de sus seis hectáreas de Cabernet Sauvignon fueron vendimiadas con nocturnidad y alevosía por unos desconocidos, que consiguieron hacerse así con 30 toneladas de uva por valor de 15.000 euros. Esta última cosecha es especialmente escasa en el sur de Francia, según los primeros cálculos estimativos. La uva de buena calidad es un bien escaso, aseguran los investigadores de la policía criminal y, con el buen hacer propio de las novelas policíacas, intentan encontrar la pista del presunto criminal a través de las huellas dejadas en los viñedos por las ruedas de la cosechadora sospechosa.

Foto: iStock/DNY59

Los adulteradores de Brunello, a la cárcel

Después de dos años de investigación, la Procura di Siena se ha pronunciado sobre el escándalo en Brunello: el director del consorcio Brunello di Montalcino ha sido condenado a una pena de 16 meses de cárcel, su antiguo presidente a 12 meses, el enólogo de la finca de Brunello a un año y su representante de la propiedad a tres meses de cárcel. Según el Tribunal, consintieron que se emplearan uvas distintas a la variedad Sangiovese para la vinificación del Brunello.



Raro Garvey a subasta

El Oloroso Garvey de 1989 es un vino extraordinario. Es el resultado de 21 años de crianza en botas lacradas y certificadas por el C.R.D.O. Jerez Xérès-Sherry que desde entonces han permanecido intactas en las bodegas Zoilo Ruiz Mateos. Un proceso, el de diferenciar añadas, diferente al habitual en Jerez de soleras y criaderas que homogeneizan el gusto de una marca. Dada la exquisitez del resultado, su carácter único y limitado de 950 botellas la bodega, ha decidido subastarlas. La puja, en www.nuevarumasa.com.



Foto cedida.

Vino para un obispo de Georgia

El Premio Masi Civiltà del Vino de la Fondazione Masi para el año 2010 ha recaído en Georgia. Esta fundación cultural para la promoción del Amarone -sobre todo-, de la conocida finca vinícola Masi en el Véneto, otorga este premio anualmente a un pionero de la viticultura de calidad. Esta vez ha sido honrado el *Metropolit* (arzobispo) Sergi de la diócesis de Nakresi en la región de Kakheti. "A través de este sacerdote ortodoxo, se honra a una persona pública que ha apoyado a los vinicultores de Georgia incluso en tiempos difíciles, y ha colaborado en la preservación de una milenaria variedad de uva del Cáucaso", asegura Sandro Boscaini, enólogo de Masi.

¿Prosecco transplantado?

La pequeña comarca de Prosecco en la campiña de Trieste, en el norte de Italia, llegará a ser la patria chica de un Prosecco di Prosecco DOCG, según el deseo de algunos políticos del Friul. El hecho de que esta uva prácticamente ya no se cultive en los alrededores del propio pueblecito no parece incomodarlos: según ellos, se trata de una medida política para revalorizar la viticultura en el este del Friul, explica Claudio Violino, ingeniero agrónomo asesor de la región.



Alrededor de Treviso late el corazón del Prosecco. ¿Se podrá trasladar 150 kilómetros al este?

Novedades editoriales La gran obra del vino



Un viaje enológico por el mundo con parada y cata en las mejores bodegas. En las páginas de este voluminoso libro se habla de vinateros, uvas, viñedos, añadas históricas, elaboración de vino... Se añaden mapas, notas de las regiones más importantes en elaboración y producción de vinos, fotografías e ilustraciones de las etiquetas de las joyas de la bodega. Un recorrido por 4.000 *templos del vino* narrado por 30 voces de la escritura, el análisis y la cata del vino. La *biblia* de la enología narrada con sencillez y practicidad. Una hermosa edición que llega a España solo en inglés.

The Wine Opus, Varios autores. Editorial Penguin. 54,50 euros.

La ruta del queso hasta la mesa



De la pulma de la Periodista Gastronómica del Año del Reino Unido y máxima conocedora del mundo del queso, Fiona Beckett, nace este libro que profundiza en las tipologías de queso, técnicas de envasado, corte y tratamiento de los diferentes tipos de queso o cómo preparar una tabla de quesos... El libro incluye un recetario con armonías de platos con vinos.

Todo sobre el queso, Fiona Beckett. Editorial RBA. 22 euros

Conversando sobre vino



Una guía práctica para el que le guste el mundo del vino narrado con sencillez. Oz Clarke, uno de los expertos en vinos más destacados del mundo, aproxima los mundos de Baco, desvela los secretos de los aromas, de las propiedades de las uvas... Se enseña cómo comprar y se recomiendan más de 3.000 vinos. Incluye una guía rápida para conocer los datos esenciales de las mejores bodegas y sus vinos.

Permítame que le hable sobre el vino, Oz Clarke. Editorial Blume. 14,90 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



Foto: Heinz Hebeisen

Proyección multimedia sobre la nueva bodega icono Don Maximiano.

Chile Viña Errázuriz, de cumpleaños

La Bodega chilena Viña Errázuriz ha celebrado el 6 de noviembre su 140 aniversario, con la apertura de su nueva bodega icono Don Maximiano, en el Valle de Aconcagua, al norte de Santiago de Chile. El punto culminante ha sido un espectacular teatro multimedia, a cargo del Colectivo Catedral, sobre la fachada de la nueva bodega (arquitecto Samuel Claro), que ha maravillado a los 250 asistentes. Los bloques de hormigón de la fachada del edificio se caían virtualmente y dejaban «ver» en el interior de la bodega la nave de

barricas redonda. Viña Errázuriz ha adquirido notoriedad con las llamadas «Catas de Berlín», en las que se comparan vinos de culto del Viejo y del Nuevo Mundo. La primera cata ciega se celebró en el año 2004 con la participación de 36 periodistas y comerciantes especializados. De 16 vinos catados (entre ellos los franceses Château Lafite, Château Margaux y Château Latour, o el italiano Sassicaia), el panel de catadores otorgó la puntuación más alta a dos vinos de Errázuriz.

Navarra El vino es un juego

Ludovino es el nombre de la nueva estrategia del Consejo Regulador para acercar el conocimiento del vino a los jóvenes. Concretamente a cien participantes que han demostrando su conocimiento del vino o su afición en ciernes. Los asistentes se dividen en diez equipos con nombre de variedad de uva: Moscatel, Garnacha, Pinot Noir..., empiezan por compartir un aperitivo con vino y tapas de la tierra, y terminan con un homenaje similar y el sorteo de unas cajas de vino. Entre tanto, se enfrentan en cinco retos sensoriales: una mesa en la que identificar tintos con o sin crianza, otra en la que descubrir por el olfato un blanco, rosado o tinto en copa negra, otra en la que diferenciar un rosado de Garnacha del de otra variedad, un trivial del vino D.O. Navarra y, por último, una mesa en la que intentan eso tan difícil incluso para los profesionales que es poner nombre a los aromas. En cada juego, los ganadores reciben un premio directo relacionado con el uso y disfrute del vino, pero sobre todo se incorporan de forma amena, sin gurús ni complejos, a un ámbito que deben conocer por ser su patrimonio cultural y económico. Navarrawine ya lleva unas temporadas “jugando” con el vino, en pro del vino y del consumo con conocimiento: en el famoso Juego de la Oca y en las Noches de los Jóvenes Navarros. Un ejemplo a imitar.



Alain Brumont

“Mi trabajo es extraer el terruño”

Tarde de gala en la vinatería Santa Cecilia. Dos ases del vino, el francés Alain Brumont y el catalán René Barbier -filosofía compartida, sinergia de alto voltaje- presentan sus creaciones basadas en variedad de uva, recuperación de terruños excepcionales -el Priorat, el Madiran en el suroeste francés- y búsqueda de la calidad sin concesiones. Dos talentos bien diferentes, la personalidad arrolladora de Brumont, la discreta profundidad de Barbier, en busca del vino perfecto. Y enfrente un puñado de críticos, comunicadores y aficionados con nombre propio para degustar y diseccionar esas piezas de caza mayor. El Método de Alain Brumont ha dado la vuelta al mundo como un estilo propio de cultivo y elaboración que es defensa de la biodiversidad, del agua, del paisaje, por encima de la pura agricultura biodinámica.

Persiguiendo el sol

Empieza por la protección del viñedo de cualquier contaminación exterior, para lo que ha de aislarse de polución de carreteras, de industrias o de ríos sucios a 100 kilómetros a la redonda. No es fácil. Su lucha, que le ha valido el título de Mejor Vinificador de Francia y posteriormente del Mundo, comenzó hace 30 años, situando los viñedos en calveros, en colinas separadas por bosques, de modo que los pesticidas de los alrededores se queden filtrados en los árboles y tampoco las posibles plagas se puedan transmitir entre ellas. Están orientadas de modo que el sol las acaricie, a todas por igual desde que sale hasta que se acuesta, que las seque pronto por la mañana y que no las queme por la tarde, y que podando las hojas sucesivamente se fuerce la transpiración del fruto, al estilo deportista. Con esa exposición y con una uva única el trabajo de Brumont es de una exquisita precisión, consigue que el momento de floración sea común, con apenas una hora de diferencia, y que el momento de madurez perfecta para la vendimia no se prolongue los habituales 15 días. El calibre sucesivo de los botones, de los racimos y de los granos exige una intervención manual constante y sabia, pero al final produce lo que este puntilloso elaborador

busca: el fruto perfecto, todos y cada uno. No es raro, pues, que sus vecinos viticultores pretendan burlarse de su estilo diciéndole que conoce cada cepa por su nombre. Y a él le halaga.

El Método Brumont

Sus vecinos también se sorprendieron cuando seleccionó los pagos actuales. Presume de que son los mejores del Madiran, pero lo cierto es que esa tierra arcillosa sobre un lecho de piedra la encontró abandonada por sus anteriores propietarios, e incluso olvidada por la filoxera debido a sus dificultades, a su exigencia de trabajo, ya que es imposible mecanizarla. Así, libre, sola, era tan sana que no necesitaba más protección que *el Método Brumont*, es decir, la observación. Saber lo que necesita el suelo, regar, si es necesario, con agua de fuente pura, y practicar el equilibrio biodinámico, respetar la flora con el sistema de micorrización (en sus tierras, en los surcos entre las cepas, tiene catalogadas 600 variedades de plantitas silvestres) y proteger los insectos polinizadores. De esta manera ha conseguido un suelo 10.000 veces más rico en biodiversidad que los suelos trabajados con los sistemas habituales. La misma filosofía se aplica en la bodega. No usa el vino de prensa, no filtra ni clarifica, y se lo puede permitir porque su uva base, la Tanat, tiene la propiedad de no decantar residuos sólidos.

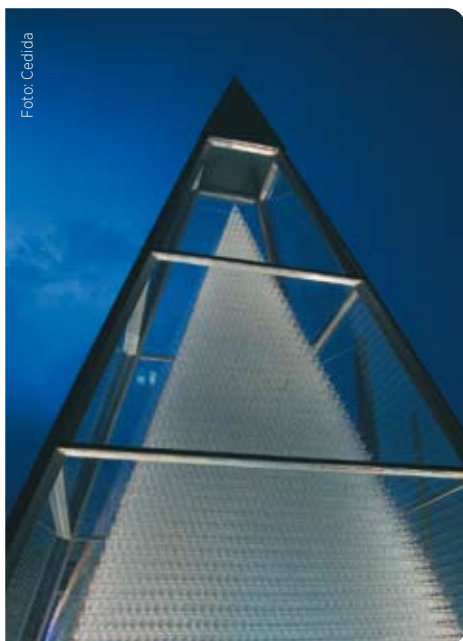
En busca del terruño

El resto lo hace la madera, sobre la que lleva investigando 25 años. Esa investigación permanente es la que ha propiciado el salto desde la generación de su padre -un vinatero del Madiran, elaborador de eso que allí llaman *petit vin*- hasta codearse con pleno derecho con los grandes de Burdeos o Borgoña, y en 20 años alcanzar el prestigio que a otros les ha costado tres siglos. A pesar de que defiende y propaga su sistema como el evangelio, Alain Brumont se resiste a convertirse en un *flying wine maker*: Lo que quiere es profundizar en su terruño, en el Madiran y en la Gascoña, que considera los territorios vitícolas más interesantes. “Mi trabajo es extraer el terruño”. Ése es el trabajo que ha querido exponer en las re-



Alain Brumont (en ambas fotos) y René Barbier, dos talentos diferentes en busca del vino perfecto.

cientes jornadas de puertas abiertas de su bodega, los días 21 y 22 del pasado mes de noviembre. Y el término *exposición* tiene aquí un sentido amplio, ya que cuando a Brumont se le pregunta por su personal definición del vino siempre contesta lo mismo: “El vino es la materia en la que desarrollar mi arte.” Sus obras tienen nombre y las distribuye en España Los Vinos del Mundo: Son Montus, el blanco de petit corbu Les Jardins de Buscasse, Château Montus Les Menhirs, con la explosión frutal de la Tanat y la delicadeza envolvente de la Merlot, o ese Mas La Tyre del que los críticos han dicho que el mejor Madiran que se ha elaborado nunca.



Pirámide de cristal en Zwiesel

¡Esto es increíble!

¡Récord de copas en Zwiesel! Más de una docena de trabajadores de la empresa Zwieseler Kristallglas AG han construido con exactamente 93.665 copas de vino blanco de la serie *Neckar* una pirámide de 8,06 metros de altura, la más alta de su categoría. Esta obra de arte, edificada sin pegamento ni cualquier otro medio de sujeción, ha sido cubierta con una campana protectora de cristal especial. Para que las copas apiladas no se empolven ni se empañen, se han instalado un deshumidificador de aire y un equipo de eliminación del polvo ambiental.

Comida y vino

Aperitivos Codorníu

El chef Federico Guajardo, del restaurante Sal de Mar de Denia (Alicante), se ha proclamado vencedor de la final levantina del de Concurso Cocinero del Año que convoca Codorníu y preside Martín Berasategui. Paralelamente se celebró el concurso Aperitivo Codorníu, donde los chefs deben elaborar una tapa con un coste no superior a los dos euros que armonice perfectamente con los sabores y los aromas del cava Codorníu Reina María Cristina Blanc de Noirs. El premio fue para José Manuel Miguel, del restaurante Submarino de Valencia, quien presentó un *Royale de foie y ostra gallega tratada como un Bloody Mary*.

Foto: Heinz Hebeisen



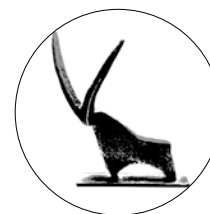
Patrimonio universal

Viva la Dieta

La Dieta Mediterránea "es un conjunto de competencias, conocimientos, prácticas y tradiciones relacionadas con la alimentación humana que van desde la tierra a la mesa, abarcando los cultivos, las cosechas y la pesca, así como la conservación, transformación y preparación de los alimentos y, en particular, el consumo de éstos". Así ha definido el Comité de la Unesco esta forma de comer que va más allá de la mesa, tanto que le ha otorgado el carácter de Patrimonio de la Humanidad, exactamente Patrimonio Intangible, aunque nunca un intangible fue tan palpable, tan gustable, como los pilares en los que el propio comité materializa la Dieta, ahora ya con mayúscula: aceite, cereales, frutas y verduras y por supuesto vino. Este reconocimiento sin duda situará al vino por fin en un plano diferente al controvertido ámbito de las bebidas alcohólicas. Junto a la Dieta, son nuevo Patrimonio el Flamenco, la Sibila y los castellers humanos catalanes.

El horóscopo del vino

Lo que bebe Capricornio: Sobre seguro



Nada de denominaciones de origen emergentes, ni de ensamblajes fantásticos, ni siquiera de botellas innovadoras. Los Capricornio sólo juegan sobre seguro; es más, ni siquiera les gusta jugar. Por eso, y por su pasión por medrar y sentirse muy arriba, como las cabras que les dan nombre, acuden siempre a bodegas "de toda la vida" y a marcas de prestigio, y las compran en establecimientos especializados, de solera y garantía, o en el supermercado gourmet más caro de la ciudad. Esa exigencia con todo y con todos también les hace capaces como pocos de llevar a cabo un proyecto o terminar lo que otros menos pragmáticos empezaron. En ese sentido son de lo más confiable y se les encontrará inagotables en la bodega, no haciendo vino ni diseño, sino gestión, marketing y todo lo relacionado con economía. Y afrontando crisis con serenidad y en silencio, ya que prefieren esa paz a los grupos bulliciosos. Por eso lo que más podrían disfrutar como regalo es un Vega Sicilia mientras leen o escuchan música, algunas de sus grandes aficiones.

Lo que bebe Acuario: Copas con historia



Algunos acuarios no beben. Claro que también ocurre con otros signos, pero en éste suele ser por razones ecológicas, ideológicas, religiosas, higiénicas, en fin, por algo trascendente aunque no radical. Porque aunque son discutidores y tienden a llevar la contraria, están abiertos, sin prejuicio alguno, a aceptar otra verdad que logre convencerlos. La verdad, siempre lo auténtico. Por eso, y porque son escuchadores vocacionales, eligen su bodega atendiendo a los consejos del vinatero, de quien entiende. Y pobre de él como intente engañar a un acuario. Con su honradez y fidelidad les resulta inconcebible que alguien actúe de otra manera, que sea capaz de aguar el vino. Tanto los de la línea tímida como los exuberantes son intelectuales y refinados en sus gustos y buscarán tragos originales, cargados de historia o de leyenda tanto como de auténtico estímulo sensual. Y, junto al vino, coleccionan en la memoria cada ocasión en la que lo disfrutaron, los detalles de cada encuentro, que les encanta compartir con amigos. Como regalo hay que pensar en algo original y bello, una copa delicada o un termómetro sofisticadísimo que le obligue a leer las instrucciones o a desarrollar su enorme ingenio.



CIGALES
POCOS VINOS CON
TANTA HISTORIA.
NINGUNO CON SU
ESPÍRITU.



WWW.DO-CIGALES.ES

intimísimo

Baronesa Rothschild

Cómo vivió la Segunda Guerra Mundial esta ex actriz, cuánto es lo máximo que pagaría por un vino y por qué nunca viaja sin una minibatidora.



Perfil

La baronesa Philippine de Rothschild (75) es actriz de formación y la propietaria de las bodegas de clasificación Burdeos Château Mouton Rothschild, Château d'Armailhac y Château Clerc Milon. Además, dirige la empresa familiar Baron Philippe de Rothschild, que produce anualmente 20 millones de botellas de la conocida marca Mouton Cadet. Foto: K. Lagerfeld

1. ¿Qué sabores vincula usted con su niñez?

Durante la Segunda Guerra Mundial nos preocupaban otras cosas. Por aquí o por allí te encontrabas con una manzana o con un par de granos de cacao rancios, pero ni plátanos, ni naranjas ni

desde luego chocolate.

2. ¿Qué hubiera sido usted de no ser una mujer del vino?

¿Qué quiere decir hubiera? Yo soy actriz y he trabajado en el teatro durante 30 años. Mantengo el contacto con la escena y asisto regularmente al teatro.

3. ¿Dónde llevaría usted a su nuevo amor la primera noche?

¡Qué pregunta más tonta! ¡Son los hombres quienes me invitan a mí y no al contrario! Si deseara salir con alguna amiga me dejaría guiar por su gusto. En París hay muchos y buenos sitios, cada uno con su encanto.

4. ¿Qué bebida no puede soportar? ¿Por qué?

Pues no sé que decir. Las bebidas amargas, si acaso. O el zumo de frutas del bosque.

5. ¿Cuál sería para usted el precio límite a pagar por una botella de vino?

No haga usted esta pregunta a la propietaria de un Premier Cru Classé. Cuando yo deseo proporcionar a alguien una alegría, ésta no tiene precio. El único límite lo dictan los buenos modales.

6. ¿Cuál es el peor regalo que le han hecho? ¿Y qué hizo usted con él?

Nunca me han hecho un mal regalo. Cualquiera me produce alegría.

7. ¿Qué tiene sobre su mesilla de noche?

¡Vino no! Libros dedicados, que me han regalado mis amigos. Ayer recibí una recopilación de las cartas de Pierre Berger a Yves Saint-Laurent.

8. Jamás sale de casa sin...

Sin un pequeño objeto que hoy se encuentra raramente. Con un bastoncillo con el que -atención, ahora se enfadarán conmigo los amigos del Champagne- remuevo las burbujas del Champagne. Me gusta el Champagne, pero sin burbujas.

9. ¿Qué plato cocina usted mejor?

Soy una sibarita, pero no sé cocinar. Lo que mejor se me da es un buen puré de patatas.

10. ¿Qué vino no puede faltarle nunca?

¡Los míos, naturalmente! Y los de mis amigos. Burdeos, da igual de qué zona, para mí es lo mejor. En este aspecto no cambio.

11. ¿Se ha jurado alguna vez no volver a tomar alcohol? Y si es así, ¿por qué?

En la vida me he jurado ya casi todo lo que es posible. Pero esto nunca.

12. ¿Qué haría hoy si mañana fuera el fin del mundo?

¡Nada! El fin del mundo me parece totalmente irreal. Y si fuera así, me produciría mucha curiosidad y me preocuparía por sobrevivir a ello. A lo único que en ese momento no renunciaría es a mis gafas, para poder observar qué es lo que pasa.

Rápido y directo

- | | |
|---|---|
| ☐ ¿Espumoso | ☐ soda? |
| ☒ ¿Carne | ☐ verdura? |
| ☐ ¿Perro | ☒ gato? |
| ☐ ¿Montaña | ☒ mar? |
| ☒ ¿Escalera | ☒ ascensor? |
| ☐ ¿Dormilón | ☐ madrugador? |
| ☐ ¿Fumador | ☒ no fumador? |
| ☒ ¿Ópera | ☐ rock? |
| ☒ ¿Papel | ☐ Internet? |
| ☒ ¿Sushi | ☐ hamburguesa? |



Happy Cruises



Gemini



Ocean Pearl

**TODO
INCLUIDO
A BORDO**

EL MEJOR TODO INCLUIDO

Primeras marcas internacionales en todos los bares, las 24 horas y sin límite

EL ÚNICO IDIOMA A BORDO ES EL CASTELLANO

El idioma oficial a bordo es el castellano y lo hablan todos nuestros tripulantes

LA MEJOR TRIPULACIÓN EN NUESTROS BARCOS

Galardonada con el Premio Excellence a la Mejor Tripulación a bordo

LA MEJOR ANIMACIÓN A BORDO

Premio Excellence a la Mejor Animación: magos, humoristas, bandas musicales...

LA MEJOR GASTRONOMÍA CON SABOR A LO NUESTRO

Selección de los mejores platos de nuestra rica gastronomía con la máxima calidad

TEMPORADA 2010 - 2011

TESOROS DEL MEDITERRÁNEO · BUQUE OCEAN PEARL · 8 DÍAS · SALIDAS LOS DOMINGOS Y LUNES DEL 30 ENERO AL 21 NOVIEMBRE SALIDAS LOS DOMINGOS DESDE VALENCIA Y LOS LUNES DESDE BARCELONA Itinerario: Valencia · Barcelona · Villefranche (Mónaco/Montecarlo) · Livorno · Civitavecchia (Roma) · Nápoles · Valencia	desde 499 €
TESOROS DEL ADRIÁTICO Y TURQUÍA · BUQUE GEMINI · 8 DÍAS · SALIDAS LOS LUNES DEL 30 MAYO AL 24 OCTUBRE AVION Y TRASLADOS INCLUIDOS desde MADRID o BARCELONA Itinerario A: Atenas · Kusadasi · Rhodas · Santorini · Dubrovnik · Venecia / Itinerario B: Venecia · Dubrovnik · Santorini · Rhodas · Kusadasi · Atenas	desde 849 €
TESOROS DE GRECIA Y TURQUÍA · BUQUE GEMINI · 8 DÍAS · SALIDAS LOS LUNES DEL 13 JUNIO AL 10 OCTUBRE AVION Y TRASLADOS INCLUIDOS desde MADRID o BARCELONA Itinerario A: Atenas · Santorini · Rhodas · Mykonos · Izmir · Estambul / Itinerario B: Estambul · Izmir · Mykonos · Rhodas · Santorini · Atenas	desde 899 €
TESOROS DEL CARIBE · BUQUE GEMINI · 9 DÍAS/7 NOCHES · SALIDAS LOS SÁBADOS Y LUNES DEL 13 NOVIEMBRE AL 02 MAYO SALIDAS LOS SÁBADOS DESDE LA HABANA Y LOS LUNES DESDE COZUMEL. AVION Y TRASLADOS INCLUIDOS desde MADRID Itinerario A: La Habana · Cozumel / Cancún · Grand Cayman · Isla Paraiso · La Habana / Itinerario B: Cozumel / Cancún · Grand Cayman · Isla Paraiso · La Habana · Cozumel / Cancún	desde 899 €

LOS MEJORES ANUNCIOS DE NUESTRA HISTORIA

La publicidad condensa en un mensaje corto la imagen del anunciante y el producto o servicio que pretende promocionar. Y no pocas veces es una obra de arte a la que dedican su tiempo, ingenio y técnica los más renombrados artistas. En las publicaciones especializadas, como la nuestra, la publicidad es, sobre todo, información, una imagen que dignifica y enriquece el contenido del medio en que se inserta, de fácil comprensión, como un relámpago informativo que provoca el deseo en el lector.

En ese sentido, Vinum ha tenido mucha suerte. A lo largo de sus 30 años de vida, las páginas de nuestra publicación se han beneficiado de la presencia de los mensajes sugerentes, ingeniosos y bellos de miles de anunciantes que, además de colaborar a la viabilidad

económica de nuestra publicación, enriquecían así nuestra imagen de mensajeros de buenas noticias.

Por ello, aprovechando nuestro 30 aniversario, hemos querido rendir tributo agradecido a esa parte indivisible de nuestra labor informativa. En las páginas siguientes encontrará el lector una muestra de la labor publicitaria de buena parte de las empresas del sector. Aunque sin duda “no están todas las que son”. Por ello, animamos a los lectores a participar en un concurso para premiar al que consideren el mejor anuncio publicado por Vinum España en estos 13 últimos años.

Al ganador le espera **un crucero por el Mediterráneo** (para dos personas).



1 Vinum Nº 1



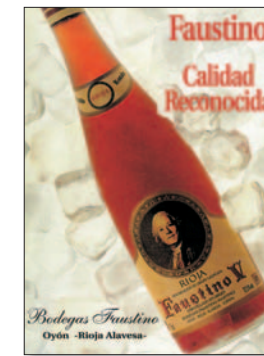
2 Vinum Nº 2



3 Vinum Nº 2



4 Vinum Nº 4



5 Vinum Nº 6



6 Vinum Nº 8



7 Vinum Nº 8



8 Vinum Nº 11



9 Vinum Nº 14



10 Vinum Nº 15



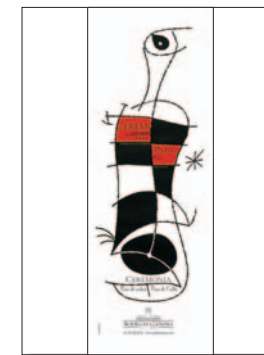
11 Vinum Nº 18



12 Vinum Nº 19



13 Vinum Nº 21



14 Vinum Nº 21



15 Vinum Nº 21



16 Vinum Nº 23



17 Vinum Nº 24



18 Vinum Nº 25



19 Vinum Nº 26



20 Vinum Nº 27



21 Vinum Nº 27



22 Vinum Nº 27



23 Vinum Nº 27



24 Vinum Nº 28



25 Vinum Nº 28



26 Vinum Nº 29



27 Vinum Nº 30



28 Vinum Nº 31



29 Vinum Nº 32



30 Vinum Nº 33



51 Vinum Nº 50



52 Vinum Nº 51



53 Vinum Nº 52



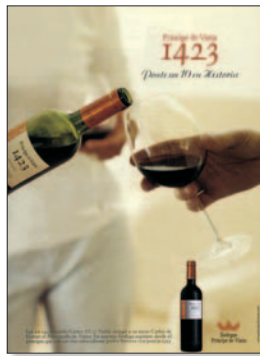
54 Vinum Nº 54



55 Vinum Nº 55



31 Vinum Nº 34



32 Vinum Nº 34



33 Vinum Nº 35



34 Vinum Nº 36



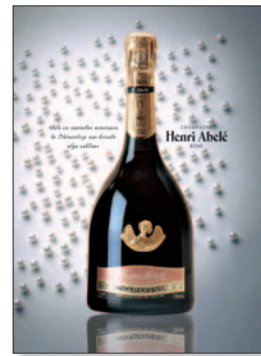
35 Vinum Nº 36



56 Vinum Nº 55



57 Vinum Nº 56



58 Vinum Nº 57



59 Vinum Nº 57



60 Vinum Nº 57



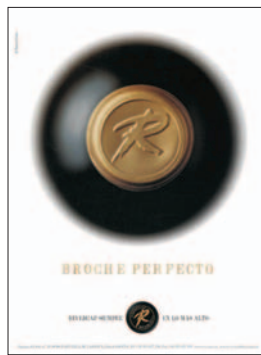
36 Vinum Nº 37



37 Vinum Nº 38



38 Vinum Nº 38



39 Vinum Nº 39



40 Vinum Nº 40



61 Vinum Nº 58



62 Vinum Nº 59



63 Vinum Nº 60



64 Vinum Nº 61



65 Vinum Nº 62



41 Vinum Nº 41



42 Vinum Nº 43



43 Vinum Nº 44



44 Vinum Nº 45



45 Vinum Nº 45



66 Vinum Nº 62



67 Vinum Nº 62



68 Vinum Nº 63



69 Vinum Nº 64



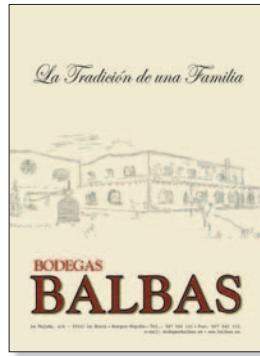
70 Vinum Nº 65



46 Vinum Nº 46



47 Vinum Nº 47



48 Vinum Nº 48



49 Vinum Nº 49



50 Vinum Nº 50



71 Vinum Nº 66



72 Vinum Nº 67



73 Vinum Nº 67



74 Vinum Nº 68



75 Vinum Nº 68



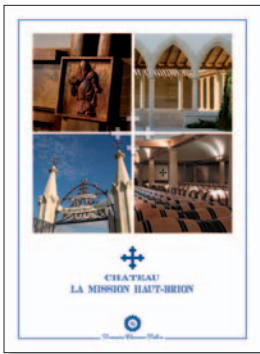
76 Vinum Nº 69



77 Vinum Nº 69



78 Vinum Nº 70



79 Vinum Nº 71



80 Vinum Nº 73



81 Vinum Nº 73



82 Vinum Nº 74



83 Vinum Nº 76



84 Vinum Nº 77



85 Vinum Nº 78



86 Vinum Nº 78



87 Vinum Nº 78



88 Vinum Nº 78



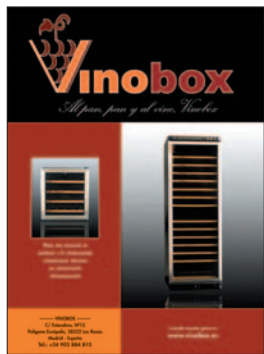
89 Vinum Nº 78



90 Vinum Nº 78



91 Vinum Nº 78



92 Vinum Nº 78



93 Vinum Nº 78



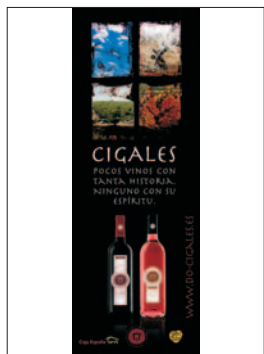
94 Vinum Nº 79



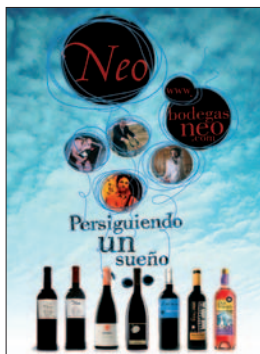
95 Vinum Nº 79



96 Vinum Nº 79



97 Vinum Nº 79



98 Vinum Nº 79



99 Vinum Nº 79



100 Vinum Nº 79

¿Cuál es la mejor publicidad publicada en Vinum España?

En las páginas anteriores encontrará las 100 publicidades preseleccionadas para esta votación (incluyendo algunas aparecidas en los números 77 y 78 de Vinum, de empresas que han querido darnos su apoyo para este concurso). Un panel de expertos elegirá la mejor publicidad de la historia de la edición española de Vinum. Cada uno de los jueces votará a sus diez anuncios favoritos, en una escala de 10 a 1. El anuncio ganador será el que reciba la mayor puntuación entre los 10 jueces.

● **Gran Premio:** La empresa del anuncio ganador tendrá una campaña de publicidad en la revista Vinum y/o en nuestra página web, valorada en 15.000 €, durante el año 2011, según las tarifas que se encuentran en esta página:
<http://vinum.mivino.info/es/publicidad.jsp>

● **Premio Votación Popular:**
Entre los participantes de la votación popular cuya elección coincida con el panel de expertos, se sorteará un **crucero por el Mediterráneo** para dos personas (patrocinado por **Happy Cruises**) valorado en 2.000 €. Si en la votación popular nadie acertase con el anuncio ganador, entrarán en el sorteo todos los participantes.

● **Sorteo de más premios:** Entre todos los participantes, es decir no solamente entre los que hayan acertado el anuncio ganador, se sortearán **10 estancias de fin de semana** (2 noches alojamiento y desayuno) en **La Posada de la Lola** (<http://www.laposadadelalola.com>), en la región vinícola del Somontano.



Bases adicionales:

- Podrá participar en la votación cualquier persona mayor de edad, residente en territorio español, y que esté registrado como usuario en nuestra página web. La participación es gratuita. No podrán participar los empleados de la compañía organizadora Opus Wine S.L. ni sus familiares directos (hasta segundo grado de parentesco).
- No se podrán canjear los premios en especie por su equivalencia en metálico.
- Solamente entran en el concurso los votos emitidos a través del formulario de contacto en nuestra página web (<http://vinum.mivino.info/es/contactanos.jsp>) hasta el 15 de Febrero 2011, a las 24.00 horas.
- Nos pondremos en contacto con los ganadores con los datos que nos hayan facilitado en dicho formulario. En caso de que los datos sean erróneos, se hará un nuevo sorteo para determinar el ganador.
- Los ganadores se anunciarán en el número 80 (Marzo de 2011) de la revista Vinum, y estos aceptan que su nombre, y eventualmente su imagen, sean publicados en dicha revista.
- Ante posibles dudas en la interpretación de estas Bases prevalecerá el criterio de los organizadores.
- La participación en este concurso significa la aceptación total de las bases que se podrán consultar en nuestra página web.

JURADO

Bartolomé Sánchez (director de Vinum y MiVino).
Britta Wiegmann (directora de Vinum Internacional).
Heinz Hebeisen (fotógrafo y director gerente de OpusWine).
Manuel Martín (director de Ventas de Happy Cruises).
Pilar García Solé (directora Comercial de OpusWine).
Enrique Caldach (periodista vinícola).
Ángeles Aguilera (directora de Marketing y Comunicación de Santillana).
Ramón Miguel (director de arte de OpusWine).
Ángel Becerril (fotógrafo publicitario y director de fotografía de MiVino).
Cristina Alcalá (designada directora editorial de Vinum y MiVino)

NORMAS DE VOTACIÓN

La votación se puede hacer exclusivamente en nuestra página web, y requiere estar registrado como usuario.

- Ir a la página web www.vinum.mivino.info
- Pinchar en "Regístrate gratis" en la franja de la izquierda (si ya estuviera registrado puede ir directamente a "Contacto - Concurso" de la franja superior)
- Rellene el formulario con sus datos y ponga en el campo "Comentario" su usuario en Vinum (para los registrados en el año 2010 es su e-mail; para los registrados anteriormente es el usuario que haya elegido en su momento) y el número de la publicidad elegida.
- Si tiene dudas sobre qué anuncio elegir, puede bajarse desde la franja de la derecha de nuestra página web este PDF http://vinum.mivino.info/concurso_vinum_publicidad.pdf que contiene todos los anuncios en su tamaño original.
- En la página http://vinum.mivino.info/es/numeros_anteriores.jsp puede acceder a todas nuestras revistas en formato PDF, con sus respectivas publicidades.



Mirada hacia el futuro

El mundo del vino en 2040

Cuando salió el primer número de VINUM en 1980, el mundo del vino se presentaba misterioso y muy europeo. Desde entonces, se ha despojado de gran parte de ese encanto provinciano. ¿Cómo será el mundo del vino dentro de otros treinta años? Los mitos europeos del vino, ¿podrán enfrentarse y resistir al poder global de la industria del vino? VINUM escudriña su gran bola de cristal...

Texto: Thomas Vaterlaus

En Bohai Bay, al este de Pekín, el verano de 2040 empieza con una ola de calor, como viene siendo habitual. Algo que también percibe el ojo mágico, muy alto sobre la Tierra. El satélite medioambiental gira alrededor de nuestro planeta en menos de dos horas, con una órbita de 800 kilómetros. Y cada día saca una fotografía de infrarrojos del gran viñedo de Cabernet, de 4.352 hectáreas, que, visto desde la altura, no es más que un pequeño rectángulo de contornos bien perfilados en medio de una árida llanura infinita. Pocos segundos después, la imagen de infrarrojos entra en el ordenador del centro de control de la finca vinícola. Permite sacar conclusiones detalladas sobre el suministro de agua en las más de 800 parcelas, todas registradas con GPS y localizables con total exactitud. Al mismo tiempo entran también las últimas previsiones meteorológicas sobre precipitaciones, nubosidad, temperatura y viento. El programa de gestión de viñedos, que analiza constantemente todos los datos

entrantes, llega a la conclusión de que hay que aplicar riego por goteo durante tres días en 340 parcelas y lleva a cabo la operación sin participación humana alguna. Tres meses después, el mismo ordenador determina el momento óptimo de maduración para cada bloque. Se vendimia únicamente durante las frescas horas nocturnas, y las coordenadas de las parcelas que han de ser vendimiadas se introducen directamente en el GPS de las cosechadoras. La nueva generación de maquinaria agrícola ha evolucionado hasta el punto de ser capaz de tratar la uva prácticamente con tanto mimo como los jornaleros humanos. En la bodega, las uvas despalilladas pasan por un equipo automático de selección. Una cámara de línea CCD en color graba todos y cada uno de los granos de uva. Siguiendo determinados parámetros predefinidos, como color, tamaño y estructura del hollejo, un ordenador reconoce las uvas defectuosas, que son eliminadas de la cinta de selección una a una con un sistema de aire comprimido.





En junio de 2040 en Clos Corbassières, cerca de Sion, en el cantón suizo vinícola de Valais, tras la pausa para el café del desayuno, los trabajadores del viñedo vuelven a trepar a las terrazas donde crecen las viñas. Ya sólo la empinada subida les hace resoplar. Y no es extraño: el ángulo de inclinación de 60 grados que han de abordar corresponde a una pendiente de más del cien por cien. Desde hace semanas están reparando un antiquísimo muro seco que asegura desde hace siglos la estabilidad de las diminutas terrazas cultivadas. Algunos de estos muros de piedra natural tienen una impresionante altura de aproximadamente diez metros. Igual que en la Edad Media, para este trabajo no se dispone de más medios que un martillo y las manos. Se construye sin mortero, encajando hábilmente las piedras. Los espacios huecos entre ellas, calculadamente dispuestos, se rellenan con cantos más pequeños, aumentando así decisivamente la firmeza de la construcción. Pero, al menos, ya no hay que transportar a mano monte arriba este pesado material de construcción, ahora las piedras llegan por correo aéreo, en helicóptero. Por lo demás, todo, desde la poda hasta la vendimia, se hace a mano con herramientas ligeras. El trabajo se ha vuelto aún más laborioso desde que la finca se ha reconvertido al cultivo biodinámico. Clos Corbassières consta de 52 terrazas, igual que antaño, cuya superficie total de viña tan sólo alcanza las 3,5 hectáreas. En ellas se plantan unas diez variedades diferentes.

China busca su terruño

Estas dos escenas descritas posiblemente presenten los contrastes más extremos imaginables en la viticultura del futuro. Sin embargo, algunas de las cosas que parecen más futuristas ya hoy son una realidad. Mientras usted está leyendo estas líneas, hay satélites medioambientales controlando miles de hectáreas de viña. También los equipos de selección de uva rebosantes de tecnología punta con cámaras de línea CCD en color ya están disponibles y a la venta. La gran cesura que se abre entre los viñedos sobre terrazas trabajados a mano en Valais, Mosela, Wachau o el valle del Douro y los inmensos campos de vid totalmente mecanizados en España, Australia y China se hará aún más

profunda para el año 2040. La consecuencia: mientras que en las históricas terrazas son necesarias hasta 2.000 horas de trabajo para el cultivo de una sola hectárea, en un viñedo totalmente automatizado se puede realizar el mismo trabajo en tan sólo 20 horas. Esta enorme reducción del costoso trabajo humano es posible gracias al gran tamaño de las empresas. En el año 2040, en Asia, América y Australia ya no será extraño que un solo productor explote una extensión de 4.000 hectáreas de superficie cultivada. Por ofrecer una comparación: la D.O. Bierzo abarca actualmente, en el año 2010, 4.000 hectáreas que explotan algo más de 4.000 viticultores.

Richard Smart, el conocido *flying vine doctor* australiano está firmemente convencido de que China tendrá un gran peso específico en el mundo del vino del futuro: "El Gobierno chino ha tomado la decisión de fomentar la puesta en marcha de una industria del vino, decisión que ponen en práctica con notable diligencia. Para ello, apenas hay que tener en consideración las estruc-

turas existentes, pudiendo proceder de manera más calculadamente orientada a los objetivos", asegura. A sus 65 años de edad, le han encomendado hallar en China los mejores terruños para cultivar la variedad Sauvignon Blanc. Para ello, primeramente viajó a Marlborough, bastión de la Sauvignon Blanc en Nueva Zelanda, con el fin de analizar los suelos y las condiciones climáticas con el máximo detalle, y luego buscó en China condiciones similares. "Mientras que en Marlborough ya se han llegado a pagar hasta 200.000 dólares por una hectárea de terreno de viñedo, en China el precio por un suelo de calidad similar no llega a los 5.000 dólares. ¡Yo diría que los chinos han comprado el terruño de Marlborough a un precio de ganga!

Los pequeños majuelos situados en los valles de los ríos de Europa son la cuna de nuestra cultura del vino. Han surgido de la tradicional mezcla de cultivos. En el mundo de hoy, totalmente centrado en la productividad, se podrían designar como "recuerdos sentimentales de épocas pasadas". Considerándolo retrospectivamente, nuestros

«El Gobierno chino ha tomado la decisión de fomentar la puesta en marcha de una industria del vino, decisión que pone en práctica con notable diligencia.»

Richard Smart *Flying Vine Doctor*, Australia

antepasados sólo plantaron cepas en las laderas inclinadas de los valles de los ríos europeos porque allí no era posible cultivar ni cereales ni hortalizas. La vid conquistó estos terrenos imposibles porque era la única planta útil capaz de crecer en lugares imposibles y, además, producir uva.

Y los campesinos, que antaño cultivaban para consumo propio, se veían obligados a trabajar cualquier pedazo de tierra que produjera algo para llenar sus despensas. Objetivamente hablando, sería pensable que para el año 2040 hayamos decidido que ya no es necesario explotar estos viñedos en pendiente. De hecho, son un anacronismo. Todos esos miles de vinicultores de fin de semana que cultivan sus miniparcelas en el Do-

No hay duda de dónde se vendimia a menor precio y con mayor eficacia: viticultores en el valle del Douro (izq.) o sus colegas de Nueva Zelanda (abajo).





Espectaculares instalaciones de la Great Wall Wine Company, China: sala de producción (izq.) y recepción (arriba a la derecha) y viñedo cubierto de redes en la península australiana de Mornington (abajo a la derecha).

Típico del viejo mundo: La vendimia y el mantenimiento de los viñedos inclinados sólo es posible con trabajos manuales muy intensos en coste y tiempo. A orillas del río Miño (arriba a la izquierda), en Fully, Suiza (sobre estas líneas) y en el lago de Ginebra (derecha).

«El calor no es un peligro para la vinicultura, lo peligroso es la falta de agua. La lucha por el agua podría volverse más encarnizada en el sur de Europa.»

Pepe Mendoza Bodegas Enrique Mendoza, Alicante

uro, Mosela o Valais, ya no lo hacen por necesidad económica, sino por motivos sentimentales. Quizá porque se sienten vinculados a una tradición familiar que desean mantener. O bien porque consideran el trabajo en las terrazas como un deporte al aire libre. ¿Por qué si no iban a hacerse cargo de este agotador trabajo para vender luego en otoño algunos cientos de kilos de uvas por un precio ínfimo a alguna bodega? Con cada generación disminuye el número de personas dispuestas a dedicar su tiempo libre a un pequeño majuelo inclinado. Por ello, todas las regiones vinícolas europeas cuya base económica se va reduciendo cada vez más y que sólo salen

del paso gracias a un grupo de idealistas cada vez menos numeroso tienen un problema existencial a medio plazo. Y es que hay algunos lugares en el mundo donde el vino se puede producir de manera mucho más sencilla y, con ello, más rentable.

Siempre nos quedará Europa

Pero hay algunos grandes aficionados que no están dispuestos a dejarse disuadir de que la Riesling en el Mosela, la Syrah en el valle del Ródano, la Touriga Nacional en el Douro o la Petite Arvine en Valais pueden producir unos vinos tan llenos de carácter y tan inimitables como en ningún otro lugar del mundo. De hecho, nuestros antepasados tuvieron mucha suerte en un aspecto concreto: en realidad, plantaban las viñas en laderas inclinadas precisamente porque allí no crecía otra cosa. No descubrieron hasta mucho más tarde que, casualmente, justo esas parcelas tan expuestas, por lo general con suelos áridos y un microclima especial, producen los mejores

vinos. Si los vinicultores europeos aprovechan consecuentemente esta ventaja del terruño y embotellan crus con la máxima expresión individual, también en el futuro podrán asegurarse los nichos más lucrativos en el mercado del vino global. La regla de oro es sencilla: los viñedos especiales también deben producir vinos especiales.

Por otra parte, todos esos tintos que recuerdan a la mermelada, tan marcados por el roble, del valle del Douro no cumplen esta regla, como tampoco lo hacen los Chasselas de Valais aderezados con carbónico. “Los valles de los ríos europeos han sido y serán un terruño perfecto para producir vinos de calidad superior”, asegura el productor de vinos de alta gama de Portugal Dirk van der Niepoort. “Precisamente en estos tiempos en los que el clima está tan revuelto, los valles de los ríos, en los que se puede cultivar a diversas alturas en un espacio reducido, ofrecerán al vinicultor, también en el futuro, todas las condiciones necesarias para producir

crus equilibrados y bien estructurados. En las llanuras del Sur, por ejemplo en Alicante o en el Alentejo portugués, esto podría ser considerablemente más difícil”, opina Van der Niepoort.

Lucha contra el calor

Tras el caluroso año 2003, se discutió intensamente sobre la posibilidad de que, a largo plazo, la vinicultura en Europa se desplazara hacia países más septentrionales como Inglaterra o Dinamarca, y si los vinicultores optarían cada vez más por plantar sus viñas con variedades resistentes al calor. Actualmente es previsible que los tradicionales bastiones del vino en Europa, como Burdeos, Borgoña, Rioja, Piamonte, Mosela o Wachau, conserven sus posiciones. Porque los vinicultores, al fin y al cabo, no están indefensos ante el aumento del calor. Disponen de un amplio abanico de instrumentos que les permiten cultivar sus vinos de tipicidad regional incluso a pesar del cambio climático. No hace ni veinte años que la tendencia se

inclinaba hacia los vinos con más plenitud y potencia. Por eso, entre otras cosas, los trabajadores del viñedo deshojaban las zonas de racimos de sus cepas varias semanas antes de la vendimia, para exponer las uvas al sol directo.

Actualmente, en casi todos los lugares se prescinde de esta última poda de hojas y las uvas maduran a su sombra. También el riego por goteo puede proteger las cepas del perjudicial estrés hídrico. Al vinicultor Pepe Mendoza, que en el sofocante calor alicantino produce vinos llenos pero a la vez equilibrados, le gusta comparar sus vides con corredores de fondo en el Sáhara. “Si el deportista dispone de suficiente cantidad de líquido, podrá alcanzar sus marcas incluso en condiciones extremas. En caso contrario, se desplomará en poco tiempo. La cepa reacciona del mismo modo”, asegura, y subraya: “El calor no es un peligro para la vinicultura, lo peligroso es la falta de agua. No sería extraño que la lucha por el agua se volviera cada vez más encarnizada en el sur de Europa.”

También para la vinificación, el vinicultor tiene varias opciones para contrarrestar la tendencia hacia un exceso de plenitud y alcohol. El método más extendido consiste en añadir al mosto ácido málico, cítrico o vínico. Pero actualmente también se emplean levaduras de fermentación especialmente cultivadas, con las que el contenido de alcohol resulta más moderado. A la hora de elegir las variedades hay que considerar que está aumentando el interés por las plantas que, por naturaleza, producen mucha acidez. Las variedades tintas como la riojana Graciano o la portuguesa Baga, y también la variedad blanca alemana Elbling, poseen esta característica ácida. La meta de los vini-

Para la vinificación hay varias opciones para contrarrestar la tendencia hacia un exceso de plenitud y alcohol. El método más extendido consiste en añadir al mosto ácido málico, cítrico o vínico.



La tecnología está cada vez más presente en la viticultura: el análisis de las hojas de la vid conduce a una mejor calidad.

cultores no es necesariamente producir vinos varietales con estas uvas. Más bien emplean estos vinos de marcada acidez para ensamblarlos con sus vinos de acidez baja.

La calidad no para de crecer

Leyendo los reportajes y notas de cata de los años fundacionales de VINUM, se llega a la conclusión de que el porcentaje de vinos defectuosos o incluso imbebibles era, hace treinta años, claramente mayor que ahora. Los vinos contaminados con el hongo bretanomices de La Rioja y Burdeos, los oxidados del sur de Italia y los de Pinot inmadu-

Para las regiones vinícolas del corazón de Europa, estructuradas en pequeñas parcelas de labor intensiva, la evolución significa que, en el futuro, la calidad ya no podrá ser la condición única que singularice a sus vinos.

ro de Europa central estaban a la orden del día. Obviamente el vino ya entonces se producía industrialmente, pero con demasiada frecuencia recordaba al tosco producto rústico de nuestros antepasados. En los últimos treinta años hemos sido testigos de un enorme salto cualitativo. Cada vez más vinos se posicionan hoy, en cuanto a la calidad, en el segmento medio-superior, entre los 15 y los 16 puntos VINUM. Incluso en los grandes canales de distribución apenas se encuentran ya vinos defectuosos o malos. También las gigantescas granjas vinícolas, no sólo mecanizadas sino también extensamente automatizadas, de Australia y China se pueden progra-

mar de tal modo que allí se produzcan vinos que pueden contar con 16 puntos o más según el baremo de VINUM.

Y sobre todo salta a la vista, en los numerosos concursos internacionales, el aumento de vinos en el atractivo segmento medio cualitativo. "Si la evolución sigue en esta dirección, pronto gran parte de los vinos presentados alcanzará un nivel de puntuación que, según las directrices de la Organización Internacional del Vino y la Vid (OIV), en realidad merecería una mención honorífica. Pero según las bases de la OIV sólo pueden recibir premios un tercio como máximo de los vinos presentados, lo que significa que cada año hay que lograr una puntuación más elevada para lograr un premio", explica Baudoin Havaux, que con Concours Mondial organiza una de las catas de vinos más relevantes del mundo.

Otro curioso fenómeno es el hecho de que los vinos, en cuanto al estilo, cada vez se parecen más en todo el mundo. Desde la A de Argentina hasta la Z de Nueva Zelanda, existen vinos blancos con aromas cítricos y tintos con fragancia de frutillos oscuros y estructura equilibrada, buena plenitud y especiado de roble bien integrado. Con cierta tristeza hemos de reconocer que muchas de las diferencias que hace tan sólo treinta años caracterizaban a los vinos de las distintas regiones no se basaban en el tan citado terroir, sino en una concatenación de pequeños errores, tanto en el viñedo como en la bodega.

Para las regiones vinícolas del corazón de Europa, estructuradas en pequeñas parcelas de labor intensiva, esta evolución significa que, en el futuro, la calidad ya no puede ser la condición

única que singularice a estos vinos frente a los producidos de manera mucho más rentable en el sur de Europa o en ultramar. Tanto si se trata de Riesling del Mosela, Petite Arvine de Valais o Grüner Veltliner de Wachau, todos estos vinos deben ofrecer al aficionado un claro valor añadido emocional. La fórmula mágica reza: individualidad en la copa y tenacidad en el viñedo, ambas engarzadas en esa cultura regional que en Europa no deja de ganar importancia. Muchos vinicultores que elaboran su propio vino han sabido reconocer los signos del tiempo. Sus cepas crecen bajo el control del cultivo ecológico, tienen en cuenta la biodiversidad de su ecosistema en el viñedo y rechazan el empleo de levaduras seleccionadas, lo cual acentúa la personalidad y carácter de sus crus.

Las ánforas de barro tienen futuro

Y luego también está ese grupo de vinicultores, cada vez más numeroso, que vuelve a elaborar sus vinos en ánforas de barro, como se viene haciendo en Georgia, por ejemplo, desde hace milenios sin interrupción. Lo que a primera vista puede parecer un *gag mediático* se basa en una filosofía ciertamente interesante. Durante seis meses, la uva madura en la cepa, sobre la superficie de la tierra. Después de la vendimia, las uvas (con o sin raspón) permanecen (o bien fermentan, maceran y maduran) otros seis meses debajo de la tierra, sin intervención humana alguna. Porque las ánforas están enterradas hasta su boca, favoreciendo una temperatura estable y una humedad óptima. Estos vinos primigenios se embotellan sin filtración, pero ante todo sin añadido de azufre. Así se producen vinos oxidados, al estilo de los vinos de Jerez, de gran frescor y complejidad.

El 90 por ciento de los profesionales del vino aún considera estos vinos de ánfora como defectuosos. Ciertamente encarnan la oposición más absoluta a los limpios vinos marcados por la fruta primaria que actualmente dominan el mercado. Es obvio que los vinicultores que elaboran en ánforas, por su parte, están firmemente convencidos de que con sus vinos "de oxidación noble" van por el buen camino hacia el futuro. Lo

cierto es que los modernos vinos frutales sólo conservan su encanto gracias al añadido de azufre como medio de conservación.

"Los vinos cuya elaboración se ha realizado de manera absolutamente natural saben como nuestros vinos de ánfora. Quizá deberíamos volver a aprender que la oxidación no es algo malo a priori, sino que puede percibirse también como nobleza, según nos ha enseñado desde hace mucho tiempo la cultura de los vinos de Jerez, por poner un ejem-

plo. Lo que huele bien y sabe bien, al fin y al cabo, no responde a criterios dogmáticos, más bien está supeditado a los cambios y las épocas. Hace apenas doscientos años, es probable que todos los vinos nobles estuvieran marcados por componentes oxidativos. Sólo en los últimos cincuenta años se han ido puliendo cada vez más orientados hacia los frescos aromas primarios. Quizá haya llegado la hora de irnos despidiendo poco a poco de estos productos artificiales", opina Amédée Mathier, que vinifica

ya varios miles de litros de vino blanco en ánforas, en su bodega Albert Mathier et Fils en Salgesch (Wallis). Es posible que nos hallemos ante una bifurcación decisiva en la historia de la viticultura. La gran mayoría de los vinicultores sigue avanzando hacia la modernidad, pero un pequeño grupo está volviendo a los orígenes. Pudiera ser que en el año 2040 presentemos una selección de vinos que, desde el punto de vista ideológico y organoléptico, estén a miles de años de diferencia.

¿Un escenario de terror o realidad cercana?: Avance del desierto hacia la Ribera del Duero... (fotomontaje).



Fotos: Heinz Hebeisen/berimage

Rolf Kriesi (1937-2000),
fundador y primer
editor de VINUM.



vinum Enero | 1980

«Era pura afición»

El **primer número** fue obra de un puñado de entusiastas. Con poco dinero y mucho corazón, los fundadores acertaron en el nervio de su época.



Foto: Rudolf Knoll

vinum Julio | 1985

La maldición del Retsina

Grecia “Imbebibles” era el veredicto para los vinos helenos. Nosotros demostramos lo contrario.

Siempre hemos tenido debilidad por los incomprensidos. Así, en 1985 fui por primera vez a Grecia, que entonces tenía el sambenito de la mala imagen del Retsina aromatizado con resina de árbol. El viaje me llevó desde Tesalónica hasta Creta y estuvo acompañado por vinos tintos sorprendentemente buenos (“no *chemikalia*”, comentaba un viejo desdentado en el pueblo montañoso de Rapsani), vinos blancos generalmente oxidados y un vino con casta que un sofisticado vinicultor de Patras había elaborado con una parte de uvas verdes y pequeñas. Sorpresa: ¡VINUM ya

estaba allí! En casa de Georg Tsantalís (foto de archivo de 1985 arriba a la izquierda), el bodeguero jefe de la bodega Tsantali, que había hecho el doctorado en Alemania, sobre su escritorio estaba el número de abril de 1985. “Hace tiempo que estoy suscrito”, nos contaba este elegante gerente mientras nos guiaba por la nueva bodega. Diecinueve años después, me nombró socio honorífico de la asociación de vinicultores griegos y proclamó en Atenas: “Este periodista nos ha echado algún rapapolvo. Pero tenía razón.” Rudolf Knoll



De *aficionado a entendido en vinos*, así rezaba el título del primer editorial de VINUM. Un título que encaja bastante bien con nuestra historia. “Era una pura afición”, comenta Roland Bärtsch, cofundador y durante muchos años maquettador de VINUM. Cuando nació la idea, Bärtsch estaba sentado con sus colegas del ramo de la publicidad y medios de comunicación en un local tradicional de Zúrich llamado Tobelhof. Rolf Kriesi, el verdadero padre fundador, con su idea de una revista de vinos independiente suiza, no sólo acertó en el gusto de sus comensales, sino también de un amplio sector de la población. Ya en su primera aparición, la acogida en el mundo del vino y entre los lectores fue magnífica. Y todo ello sin ningún concepto de marke-

ting. La publicidad boca a boca había colaborado en dar un fulminante pistoletazo de salida a VINUM. “Leer VINUM formaba parte del buen tono, primero entre los publicistas, pronto entre los dentistas, médicos y otros académicos.”

Corifeos como colaboradores

Kriesi, Bärtsch y sus compañeros de armas eran amantes del vino, pero aún no eran entendidos en aquel entonces. “Para el primer número, todos trabajamos voluntariamente”, confiesa Bärtsch. Y todavía muchos años después, VINUM sólo pudo seguir existiendo porque había gente que se dejaba la piel sin recibir remuneración. Había otras cosas más importantes: “El placer del vino y el placer de hacer VINUM. Nunca pensamos que fuera un gran negocio”. VINUM ha sido independiente desde el principio, algo que

era casi lo más importante para los fundadores, Rolf Kriesi y Roli Bärtsch. “Aunque en ocasiones estuvimos en puertas de la bancarrota.” Al principio, incluso se compraban los vinos que se cataban.

En lo que respecta a los medios de comunicación y estrategias, los fundadores de VINUM eran profesionales, y para el campo del vino pudieron contratar corifeos ya desde el primer número. Walter Eggenberger, entonces campeón de cata de Europa y director de la Escuela Profesional de Agricultura para el Cultivo de Fruta y Vid de Wädenswil, reveló en el primer número cómo se desarrolla una cata profesional. También a Eggenberger se le nota en su primer artículo el entusiasmo por el proyecto. “Nos unía a todos”, recuerda Bärtsch. “Creo que fue la premisa más importante para el éxito de VINUM.” Benjamin Herzog

vinum Noviembre | 1985

La catástrofe de Austria

Era sencillo poner en la picota a los responsables del **escandaloso fraude** del anticongelante.

El taxista estaba horrorizado. Cuando oyó que quería ir al Burgenland, me preguntó atónito: “¿Pero es que quiere envenenarse?” En 1985, la actitud del público ante los vinos austriacos era histérica. Diariamente salían en los medios listas de vinos mezclados con glicol. La palabra *veneno* dominaba los titulares. La exportación se derrumbó. Y eso que la sustancia añadida por unos aprovechados a los vinos con poco cuerpo para mejorarlos era menos peligrosa que el propio alcohol. Nadie se puso enfermo y, por supuesto, no hubo ninguna muerte (como un año después en Italia con los vinos que contenían metanol, que fueron desplazados de los titulares por el desastre de Chernóbil). Cuando indagamos, el Ministerio de Sanidad de Austria nos comunicó que “no existía peligro grave”. VINUM, tras documentarse intensamente in situ, tituló: “La oportunidad que brinda la crisis” y aclaró que los de Ruster, que aparentemente

eran los más afectados, no tenían nada que ver con el fraude, sino que sufrían bajo una Ley del Vino que hacía agua por todas partes. Sacamos a la luz un sistema de ventas en el mercado negro con certificados falsos para vinos de hielo y TBA (Trockenbeerenauslese), así como la extendida costumbre de mezclar. Así, el número

de vinos con glicol ascendió tremendamente y por último, debido a las mezclas, alcanzó también al vino alemán. En 1986 Austria puso en vigor una nueva Ley del Vino, que es una de las más rigurosas del mundo. Hoy Austria está en una posición magnífica: está claro que aprovecharon la oportunidad brindada. Rudolf Knoll



1980 1980

Michel Rolland inicia su actividad como asesor en la “orilla derecha” de la región de Burdeos. En los años que siguieron, se convirtió en el pionero del estilo moderno del vino de Burdeos, de color intenso, fruta madura, abocado de extracto y marcado por el roble.

En noviembre, el número cero de VINUM ve la luz del día. En diciembre sale al mercado el primer número.

1982

El crítico inglés Hugh Johnson considera el Sassicaia de Marchese Incisa della Rocchetta, un varietal de Cabernet Sauvignon, como el mejor vino de Italia, “Italy’s Best Wine”. En los años siguientes, las cifras de ventas se disparan y el Sassicaia se convierte en el prototipo de *supertoscano*.

1983

El australiano David Hohnen degusta por primera vez un Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda. Con la fundación de la finca Cloudy Bay en Marlborough, se convierte en el pionero del muy aromático Sauvignon del Nuevo Mundo.

1983

VINUM se publica por primera vez con una edición exclusiva para Alemania.

1985

El escándalo del fraude del vino adulterado con glicol precipita a la vinicultura austriaca a una profunda crisis. Habiendo aprendido de sus errores, surge “el milagro del vino austriaco”.

Vinum Julio | 1986

La seducción del champán

La verdad desnuda en la portada y en las páginas del número de verano de 1986 soliviantó los ánimos de los lectores. El entonces director lo recuerda.

«Yo no soy una cuentista», decía en el editorial del número del escándalo mi muchacha del Champagne, Louise, que no era una de las modelos de portada de Willi Rieser, sino azafata de Pommery. “Y por eso no le voy a contar ahora cuántos kilómetros de longitud tiene nuestra bodega, ni cuántas decenas de miles de botellas descansan en ella. Tampoco le voy a decir de qué ensamblaje de vinos base hacemos nuestro Cuvée Prestige. Ni sabrá usted por mí qué porcentaje de *dosage* añadimos a nuestro champán. Porque todo eso lo puede leer en un libro de texto. Pero tampoco aprenderá gran cosa. Porque el secreto del champán, como dijo con acierto O., no se lo puede llevar a casa escrito en un papel.”

En realidad, el que tiene la culpa de todo es O., a quien debo, como tantos otros periodistas del mundo del vino, la iniciación a los secretos del champán. O. estaba convencido de que, en realidad, aquello en lo que reside la belleza del champán sólo puede expresarse a través de la poesía. “El cerebro de los mecánicos de la belleza que hoy día escriben sobre vinos, evidentemente, no da para tanto”, se acaloraba, “porque lo que han aprendido en el colegio son nombres y cifras y la hábil combinación de ambos”. Intenté tranquilizarlo: “Ya sabe usted, O., que no pretendo escribir una enciclopedia sobre el champán...” Pero aun así, no le confesé que estaba planeando con el fotógrafo

Hans-Peter Siffert una especie de historia fantástica ilustrada, muy alejada de toda convención periodística.

Tuve que pagar muy caros mis devaneos. El que luego sería el primer Master of Wine de Suiza, Philipp Schwander, describió mis esfuerzos literarios como “un vuelo rasante kafkiano”, y un comerciante de vinos de Alemania los despachó sin consideración como la “insulsa y aburrida redacción de un colegial reprimido que se sueña en horizontal sobre las pistas de baile”. A otros pareció gustarles más la “poética historia sobre el champán”, algunos incluso hablaban de mi “pequeño relato”. El toma y daca de las cartas al director se prolongó durante nada menos que cuatro números, hasta que un lector puso el decisivo punto final: “¿Necesariamente tengo que beberme el champán con una señorita ligera de cascos? Como no me van las mujeres, sólo me queda una alternativa: disfrutar de un Riesling espumoso con un hombre interesante”.

Andreas Keller



“¿Están disponibles los números de teléfono de esas chicas?”

Carta anónima al director
(Sabemos su nombre, pero no vamos a publicarlo...)

1985
Primer campeonato de cata en Suiza. Hans Massler, gerente de un restaurante de autopista Mövenpick, donde no se sirve alcohol, gana con holgura.

1985
Se subasta un Château Lafite de la bodega personal del presidente de EE UU Thomas Jefferson, adjudicado por 156.450 dólares. Hasta la fecha, sigue en entredicho si el vino más caro del mundo es o no una falsificación.

1987
Se convoca por primera vez el Premio al Vino Tinto Alemán. Los vinicultores alemanes presentan 300 vinos; actualmente participan cuatro veces más.



VIÑA POMAL
LA EXPRESIÓN DE LA RIOJA ALTA
DESDE 1908

vinum Julio | 1987

Justicia más que clemencia

Sur del Tirol Así desairamos a los vinicultores del Alto Adige. Hoy nos están agradecidos por hablar claro.

Visitamos el sur del Tirol en 1999. Un vinicultor asistente a la reunión empieza a rebuscar entre su archivo de revistas y me presenta un número de VINUM muy usado del año 1987. "Esto nos hizo daño", dice acerca de la portada, en la que se ve una copa volcada y el titular *Sur del Tirol: caído en desgracia*. Vaya, ahora va a haber bronca, piensa el invitado. Pero ocurre justo lo contrario. "Este artículo nos hizo despertar. Empezamos a concentrarnos en la calidad. Hoy estamos en mejor posición que hace doce años", resume el vinicultor y escancia otra copa de Vernatsch. Aquel año criticamos las vendimias masivas entonces habituales y los vinos sin expresión, que a menudo ni siquiera procedían del sur del Tirol. Las consecuencias fueron: caída de precios, desplome de la exportación y graves problemas de imagen. Hoy el sur del Tirol está muy lejos de aquella situación y cada vez más cerca de los vinos superiores que es capaz de producir esta región. Las cooperativas y las bodegas privadas, haciendo un sensacional esfuerzo de voluntad, han logrado sacarse a sí mismos del embrollo.

Rudolf Knoll



Con el barón Philippe de Rothschild fallece quizá el personaje más relevante del mundo del vino del siglo XX. Rothschild introdujo el embotellado en la finca, *mise en bouteille au château*.

1988 • **1988**

Maison Drouhin es la primera de las casas comerciales legendarias que invierte en una segunda empresa en el Nuevo Mundo. Domaine Drouhin produce Chardonnay y Pinot Noir en Oregón (Estados Unidos).

1989

Los vinicultores René Barbier, Álvaro Palacios, José Luis Pérez, Dafne Glorian y Carlos Pastrana vinifican su primera añada de vino del Priorat con uvas de Cariñena y Garnacha de más de cien años, regalando así a esta región un espectacular renacimiento.

1989

Se concede por primera vez el premio al mejor productor de Riesling. Desde entonces, este concurso se convoca cada dos años.

John Alban lleva a California sus primeras selecciones de variedades del Ródano (Syrah, Roussanne, etc.). A raíz de ello surge en Central Coast el Movimiento Rhône Rangers.

1990

1990

Se disputa por primera vez la Coupe Chasselas. VINUM fomenta así la fama de esta importante variedad de uva suiza.

vinum Marzo | 1987

¿Cuánta suciedad aguantamos?

Las uñas sucias de tierra del viñedo molestaron a algunos lectores. Y habló claro el fundador de VINUM, Rolf Kriesi. En favor de la tierra.

Para una revista, las controversias más susceptibles de crear prestigio suelen ser las más inesperadas y proceden de donde menos se sospecha. En marzo de 1987, la redacción puso en la portada la fotografía de la mano de un vinicultor sosteniendo una copa de vino. Bajo las uñas eran claramente visibles restos de tierra del viñedo. Una serie de cartas al director criticaron esta "imagen antiestética". Naturalmente, al entonces editor de VINUM Rolf Kriesi no le pasó inadvertida esta invitación a la polémica. En el número de mayo, contestó categóricamente a los críticos en su editorial: "¿Acaso nos hemos apartado tanto de los orígenes del vino que hemos olvidado las manos a cuyo trabajo se lo debemos? ¿Nos hemos desligado de tal modo de la naturaleza que la tierra se ha convertido en suciedad? ¿Y esas manos se nos han vuelto tan repugnantes que no es recomendable mostrarlas? No, no nos avergonzamos de la foto de esa portada. Al con-

trario. ¡La tierra es valiosa!", escribió Kriesi. ¡Y vaya si impactó! Porque a raíz de ello, VINUM recibió aún más cartas al director apoyando su actitud tan clara y definida. ¿Y en la actualidad? ¿Qué reacciones provocaría una mano de vinicultor como aquélla en la portada de un número de VINUM en pleno siglo XXI? Probablemente ninguna. Porque no sólo la cultura del vino, sino también la estética fotográfica ha evolucionado en los últimos treinta años. Si entonces se esperaba de la fotografía que mostrara únicamente lo bello, que retocara todo lo molesto hasta hacerlo desaparecer, en la actualidad vivimos en la época del hiperrealismo. El mundo se muestra tal y como es, lo denostable es mirar hacia otro lado. Un poquito de tierra bajo las uñas se percibiría, si acaso, como expresión de lo auténtico. Para provocar hace falta algo más: por ejemplo, manos que tiran en una cuba virutas de roble o polvos aromatizantes...

Thomas Vaterlaus



vinum Noviembre | 1991

Sin miedo a los peces gordos

Si es necesario, **se pasa a la ofensiva**: cuando se trata de los intereses de vinicultores y aficionados al vino, VINUM siempre ha estado dispuesto a arriesgarse a soltar una fresca.

En 1991 se le acabó la paciencia al editor de VINUM, Rolf Kriesi. "Es usted, estimado señor ministro, el máximo patrocinador del vino suizo. Es imperativo que se dé cuenta de que nuestro comercio del vino navega hacia la catástrofe. Ésta no se puede remediar con un tibio y recalentado estatuto para la viticultura que pretenda contentar a todos", escribió en su editorial *Dirigido al jefe*", el ministro Jean-Pascal Delamuraz. Los antecedentes: entre 1976 y 1991, a cosechas escasas sucedían otras gigantescas, a veces se agotaban las existencias, a veces rebosaba el stock. La viticultura suiza, que el proteccionismo había vuelto indolente, se veía indefensa ante las turbulencias. Creando una falsa escasez, los grupos de presión controlaban los precios, la oferta y la importación. La raíz del problema estaba en las laxas bases legales. Y tampoco la nueva Resolución sobre Viticultura, que entró en vigor el 1 de enero de 1993, iba lo bastante lejos, ni con mucho, para las expectativas de los preocupados por la

calidad. El volumen de cosecha máximo permitido era demasiado alto y el contenido mínimo de azúcar tan escandalosamente bajo que hacía necesaria una modificación de la reglamentación sobre productos alimenticios. Más tarde, por fortuna, la mayoría de los cantones cambiaron siguiendo una sugerencia de VINUM y endurecieron las re-

glas voluntariamente. En 2007, la Reforma Agraria AP2007 sustituyó a la Resolución sobre Viticultura y el 1 de enero de 2008 fue introducida en toda Suiza la denominación de origen controlada AOC. Sus fundamentos se apoyan ampliamente en los de la UE, y todavía en la Resolución de 1993.

Barbara Meier-Dittus



vinum Junio | 1991

Ayudas para el desarrollo en el Este

Cata de vinos jóvenes en Alemania Oriental A la antigua RFA le faltó confianza. Cómo VINUM ayudó en el nacimiento.

«¿La última añada de la RFA?». Ya en mayo de 1990, poco después de la caída del Muro de Berlín, nos hacíamos esa pregunta. Todavía no era previsible que en octubre llegaría la reunificación de las dos Alemanias. Las cuatro empresas entonces dirigidas por el Estado junto al río Elba, en Saale y en Unstrut (Cooperativa Meissen, Cooperativa Freyburg, Finca Propiedad del Pueblo Maumburg / Bad Kösen y Radebeul), de repente, tuvieron que reubicarse en la economía de mercado, frente a una competencia a la que no estaban habituadas. La empresa de Bad Kösen, viéndose en apuros,

vendía vino de Rheinhessen en su recién abierta tienda de vinos Vinum (inspirada en nuestra revista)... nos sentimos un poquito padrinos. Por eso propusimos a las fincas organizar una presentación conjunta del cuarteto del Este con vinos jóvenes. El 8 de marzo de 1991 todo estaba preparado en Bad Kösen. Habíamos invitado a funcionarios del vino de Alemania Occidental que, tras catar 60 vinos, alentaron a los productores a continuar. En la 20ª Cata de Vinos Jóvenes de Sajonia y Saale-Unstrut, en abril de 2010 en Freyburg, algunas decenas de vinicultores presentaron más de 160 vinos.

Rudolf Knoll



Foto: Rolf Bichsel

vinum Mayo | 1992

La imagen del escándalo

A Alain Brumont no le pareció muy divertido verse reflejado como matarife en la revista. Hoy se ríe, pues aquel reportaje lo catapultó a la fama.

Pedí por primera vez un Madiran de Brumont en un restaurante en el suroeste de Francia: Domaine Bouscassé 1982. Algo rústico, no precisamente concentrado, pero de una aromática fuera de lo común. Un año después volví a oír hablar de él. En Burdeos, un propietario de finca vinícola bromeaba sobre un campesino del suroeste que plantaba maíz y ahora hacía vino, y que había transportado en helicóptero algunas barricas de su añada de 1987 a una cumbre de los Pirineos. Se reía de la torpeza de su campaña publicitaria. Pero hoy sabemos que no había tal campaña. Brumont, sencillamente, quería averiguar si la altura tenía efectos positivos en la crianza.

Mi primer encuentro con Alain Brumont fue una gran decepción. El hombre apenas abría la boca. Pero aun así supe que había pedido un crédito para comprar, sin la bendición de su padre, un castillo semiderruido llamado Montus y que por ello lo habían puesto de patitas en la

calle; que no apostaba por las variedades de Burdeos, como todos los demás en esa región, sino por una variedad local llamada Tannat; que criaba sus vinos en barricas nuevas, aunque esto casi le costó la AOC, pues no era típico de Madiran; que había hecho talar una enorme vereda en el bosque para dirigir el viento hacia una ladera plantada de cepas donde las uvas maduraban para una vendimia tardía recién creada. Y algunas locuras más.

En mayo de 1992 nos dirigimos una vez más a Maumusson. Brumont se había olvidado de la cita y estaba ilocalizable. Me dieron una habitación y me dijeron que el Maestro estaría levantado al día siguiente desde las cinco de la mañana y muy ocupado todo el día. Al alba me despertó un griterío, salí medio dormido al patio y fui testigo de un ritual que habría de hacer historia: con un cuchillo de matarife, Brumont estaba matando tres enormes cerdos y despiezándolos con habilidad. La sangre humeante se recogía e inmediatamente se mezclaba con

cebollas, especias y otros condimentos, para luego rellenar intestinos con la mezcla y cocerlos en una olla de caldo: al día siguiente, me fui a casa con una morcilla fresca en la maleta.

Después de publicarse el artículo,

«Lo habíamos intentado todo para apartarnos de la imagen del campesino provinciano, y va VINUM y publica una foto así en la revista.»

Alain Brumont Vinicultor

Brumont montó en cólera: "Lo habíamos intentado todo para apartarnos de la imagen del campesino provinciano, y va VINUM y publica una foto así en la revista. Lo que entonces no podía sospechar era que, después, la demanda se dispararía en el ámbito de habla alemana, ¡y Suiza se convirtió en nuestro mercado más importante!

Rolf Bichsel

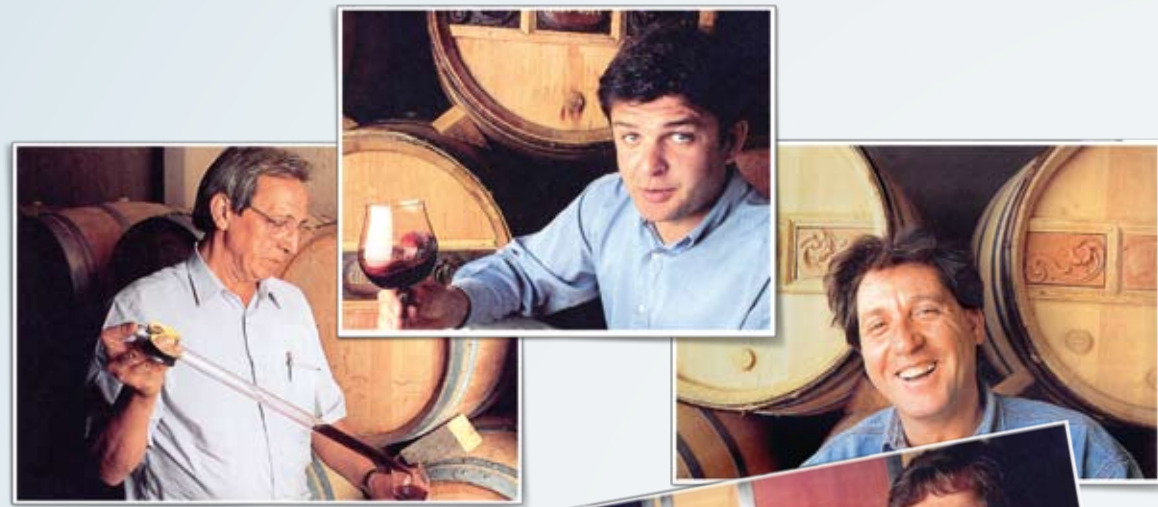


MUSEUM REAL
CIGALES - ESPAÑA

1991 **1991**

Jean-Luc Thunevin y su mujer, Murielle Andraud, vinifican por vez primera en Saint-Émilion 1.500 botellas de su Château Valandraud. Su finca pasa a la historia como la primera bodega de vinos de garaje.

En Sotheby's se subastan cientos de botellas de vinos raros de la finca Massandra, que perteneció al zar Nicolás II. Los críticos de vinos se entusiasman con la calidad de los vinos dulces, que se remontan hasta la añada de 1830 y han sobrevivido ilesos durante la época comunista.



Fotos: Heinz Hebeisen

vinum Noviembre | 1995

El golpe de los cuatro fantásticos

Revolución en el Priorat Un valiente cuarteto de vinicultores buscó fortuna en el Priorat y provocó un enorme *boom* de esta región. Pero la prosperidad repentina también es peligrosa.

Todavía está por saber si estos cuatro personajes realmente eran tan amigos como han entrado en la historia de la viticultura. Lo cierto es que hacía falta valor para trasladarse en 1989 a la aislada región montañosa del Priorat, con sus pueblos abandonados donde sólo quedaban los que eran demasiado viejos para volver a empezar en otro lugar. Y algunos

mediatamente se dieron cuenta de que allí podían crecer vinos como nunca se habían visto en España. Por eso restauraron las viejas terrazas plantadas de vid, que antaño habían producido esos vinos tan alcohólicos con los que los viticultores del norte de España corregían sus vinos.

Cuando VINUM informó por primera vez en noviembre de 1995 acerca de "los cuatro duendes", el boom del Priorat estaba a punto de estallar. Rara vez el mundo del vino ha experimentado un auge tan espectacular, que además ha tenido consecuencias duraderas: las variedades de uva que antes se desdaban, como la Garnacha y la Cariñena, fueron rehabilitadas en muy breve tiempo. Y no es de extrañar, viendo los elixires tremendamente concentrados que producían estas viejas vides.

Pronto les siguió una segunda generación de recién llegados, entre ellos gente de renombre como el cantautor catalán Lluís Llach (su Vall Llach se cuenta hoy entre los crus superiores), que había

vivido en el exilio durante la época de Franco. Después llegaron los inversores, los oportunistas y los especuladores, trajeron grúas de la construcción y las bodegas surgieron de la tierra como setas futuristas.

En la pequeña localidad de Falset, los vinicultores y sus jóvenes becarios de Tokio, San Francisco y Burdeos se daban cita en locales de diseño, tan modernos como los de Barcelona. Pero crecer demasiado deprisa es peligroso. Muchos de estos vinos, pesados como transatlánticos, con más de un 15 por ciento de alcohol y color violeta-negro, que se producen en ya más de cincuenta bodegas, ahora están almacenados y son difíciles de vender. Mucho alcohol resulta sospechoso hoy en día, y hay numerosos fanáticos del vino malcriados que no resistieron la tentación de volverse hacia las nuevas regiones de moda. Lo que necesita el Priorat, después de quince años turbulentos, es una fase de consolidación.

Thomas Vaterlaus

«Las modas van y vienen. Yo me lo tomo con tanta calma como mis cepas. Ellas y yo sabemos que fue un acierto venir aquí.»

René Barbier Vinicultor

cazadores temerarios que en otoño le disparaban a todo lo que se movía.

Pero René Barbier (Clos Mogador), Álvaro Palacios (Clos Dofi), José Luis Pérez (Mas Martinet) y Carles Pastrana (Clos de l'Obac) habían visto los suelos de pizarra y las cepas de más de cien años. In-

vinum España 1 | Junio 1997

Nace la estrella del sur

En español El proyecto se sirvió en bandeja. El hoy director gerente, Heinz Hebeisen, suizo largamente afincado en España, urdió los lazos y la coordinación internacional.

El editorial de aquel número 1 de VINUM España era tan claro en la filosofía como entusiasta en la ilusión.

Para la editora española, OpusWine, que venía produciendo la original revista *Mi-Vino*, parecía un sueño que una de las mejores revistas especializadas del mundo, con ediciones en francés, la lengua dominante del vino, y en alemán, la de sus fundadores en Suiza y Alemania, pasara a expresarse también en español, el medio de comunicación de 400 millones de habitantes de este planeta y de numerosos países y zonas vitivinícolas.

Por primera vez, el panorama vitivinícola de España se podía reflejar hacia el mundo en este medio en su propia lengua. Y a la vez, los profesionales, los curiosos catadores, los aficionados abiertos, que estaban creciendo y multiplicándose, podían asomarse al exterior de la forma más fácil y eficaz no sólo en español, sino con la selección de temas y focos centrada en sus propios intereses, elaborada y conducida por reconocidos profesionales, comunicadores, catadores que, como españoles, compartíamos esos intereses.

Era el vínculo que plasmaba lo mejor de la globalización: el vino sin fronteras. Pero para que ese término no resultara confuso o equivoco, para no confundirlo con un camino hacia la homogeneización y los patrones comunes, ese primer número de VINUM en español se centró en

lo primero que define a los vinos con personalidad, el terruño. La base que define vinos singulares, diferentes, irrepetibles, los que expresan a voz en grito su origen. Y no hay que olvidar que "original" viene de "origen".

El artículo, que hoy parece tema archisabido, supuso en su momento un texto de referencia para los lectores, sobre todo para los propios productores bodegueros de todas las Denominaciones de Origen que se convertirían en suscriptores de por vida.

La presentación en sociedad se celebró por todo lo alto, es decir, en la terraza restaurante que corona el edificio ABC de Madrid, con asistencia de los responsables de la cabecera internacional -el desaparecido editor Rolf Kriesi- y el equipo naciente, bajo la dirección de Carlos Delgado, que disfruta de su jubilación desde hace un par de años. Fiel a sus principios, que simbolizaba en la imagen de su primera portada, VINUM ha sido en España una ventana abierta al mundo.

Ana Lorente



“Porque el vino debe ser, ante todo, manifestación del terruño, de la cepa en su circunstancia. De ese terruño al que, con la cepa y su viticultor, como no podía ser menos, dedicamos la portada de nuestro primer número”

Editorial del primer número de la edición española de VINUM

1991

Se publica por primera vez la edición francesa de VINUM.

1992

George Duboeuf lanza el Beaujolais Nouveau en Francia, Estados Unidos y también Asia. La costumbre local de beber vino del año al final de la vendimia se convierte en una campaña de marketing a nivel mundial. Pero para entonces, ya había pasado el auge del movimiento Nouveau.

1993

En Sudáfrica, el periodo de cambio tras la liberación de Nelson Mandela (1990) dio alas a la viticultura. Desaparece el monopolio de la cooperativa de vinicultores KWV. Gracias a los inversores extranjeros y al constante aumento de la exportación, se produce un *boom* de la viticultura.

1995

La región húngara de Tokaj es la primera región vinícola del antiguo bloque del Este que prospera espectacularmente tras la caída del Muro de Berlín (1989). Todo ello gracias a inversores extranjeros como el grupo francés Axa Millésimes, propietarios de la finca Disznókő.

1997

El viticultor del Loira Nicolas Joly publica su libro *Vin du ciel à la terre*. Este libro provoca una espectacular popularización de la viticultura biodinámica, que se rige según la filosofía antroposófica de Rudolf Steiner.

1997

Se publica por vez primera la edición española de VINUM.

Vinum España 2 | Octubre 1997

Nos equivocamos con la Pinotage

Sudáfrica está de moda. Ése era nuestro mensaje en 1997. Entonces los vinicultores apostaban por la Pinotage. Hoy sabemos que en El Cabo pueden tener más éxito otras variedades.

Los vinicultores y los jugadores de rugby, en los últimos años del *apartheid*, eran algo así como compañeros de penurias. Los musculosos jugadores de pelota, debido al boicot mundial, estaban excluidos de todos los torneos internacionales. Y nadie quería saber nada de los vinos sudafricanos. Después de la puesta en libertad de Nelson Mandela y el fin del *apartheid*, los jugadores de rugby y los vinicultores pudieron volver a subirse al escenario internacional. Ambos aprovecharon su oportunidad. Cuando VINUM publicó por primera vez en 1997 un gran reportaje sobre el nuevo mundo del vino en El Cabo, esta región ya estaba en el séptimo cielo. Thelema con su Chardonnay, Mulderbosch con Sauvignon Blanc, Hamilton Russel con Pinot Noir y sobre todo Kanonkoop con su Pinotage eran los que volaban más alto. Beyers Truter, ya entonces vinicultor legendario, decía con aplomo: "Con las variedades internacionales, como mucho, podemos poner acentos. Pero la Pinotage es nuestra mejor baza, para nosotros será aún más relevante que la Zinfandel en California", aseguraba firmemente. Actualmente sabemos que las altas expectativas suscitadas por este cruce entre Cinsault y Pinot Noir no se han cumplido. Muy pocos Pinotage han resultado plenamente convincentes en cuanto a la calidad, demasiados de estos vinos se presentan con poco cuerpo, ásperos y poco equilibrados. Pero los vinicultores de Sudáfrica han tenido éxito con otras variedades. "Los ensamblajes de variedades bordelesas funcionan magníficamente en El Cabo. Los vinicultores no tienen más que elegir: pueden pulir su Cabernet a la recia manera francesa o

bien al estilo plenamente frutal y noblemente especiado del Nuevo Mundo. Y ennoblecidos con algo de Syrah, Garnacha o Cinsault, confieren a sus mezclas una pizca de encanto sensual", asegura el *flying winemaker* alemán Bernd Philippi, que asesora en El Cabo a la finca Mont du Toit. Hay otra cosa que nadie habría creído posible cuando visitamos esta región hace trece años: la Chenin Blanc, que entonces sólo se producía a granel para el mercado interior, está celebrando éxitos en la exportación. Con una minuciosa selección de las uvas, se producen vinos crujientes y frescos con una magnífica aromática de frutas tropicales. Tras la primera fase de euforia a mediados de los años noventa, la viticultura sudafricana experimentó un pequeño desplome cualitativo. Pero desde hace diez años, una segunda generación de vinicultores ha impulsado una nueva dinámica. Vinos tintos como Fusión V, de De Toren, un ensamblaje clásico de Burdeos; el Columella de Eben Sadie Family (un ensamblaje del Ródano de Syrah, Mourvèdre y Grenache), o bien el Chocolate Block, de Boekenhoutskloof, que reúne variedades del Ródano y de Burdeos, son de lo mejor que jamás se ha vinificado en Sudáfrica. También el enoturismo se ha desarrollado más que positi-

«Los ensamblajes de variedades de Burdeos funcionan magníficamente en El Cabo. Sobre todo ennoblecidos con un poquito de encanto del Ródano.»

Bernd Philippi Flying Winemaker

vamente en Sudáfrica. En pocos lugares se puede experimentar la cultura del vino de manera tan lujosa y en paisajes vinícolas tan paradisíacos como en El Cabo. Lo que por supuesto no ha desaparecido son las diferencias sociales. Hoy por hoy son tan evidentes como hace quince años. Mientras esto no cambie profundamente, Sudáfrica seguirá siendo un milagro del vino en suelo incierto.

Thomas Vaterlaus

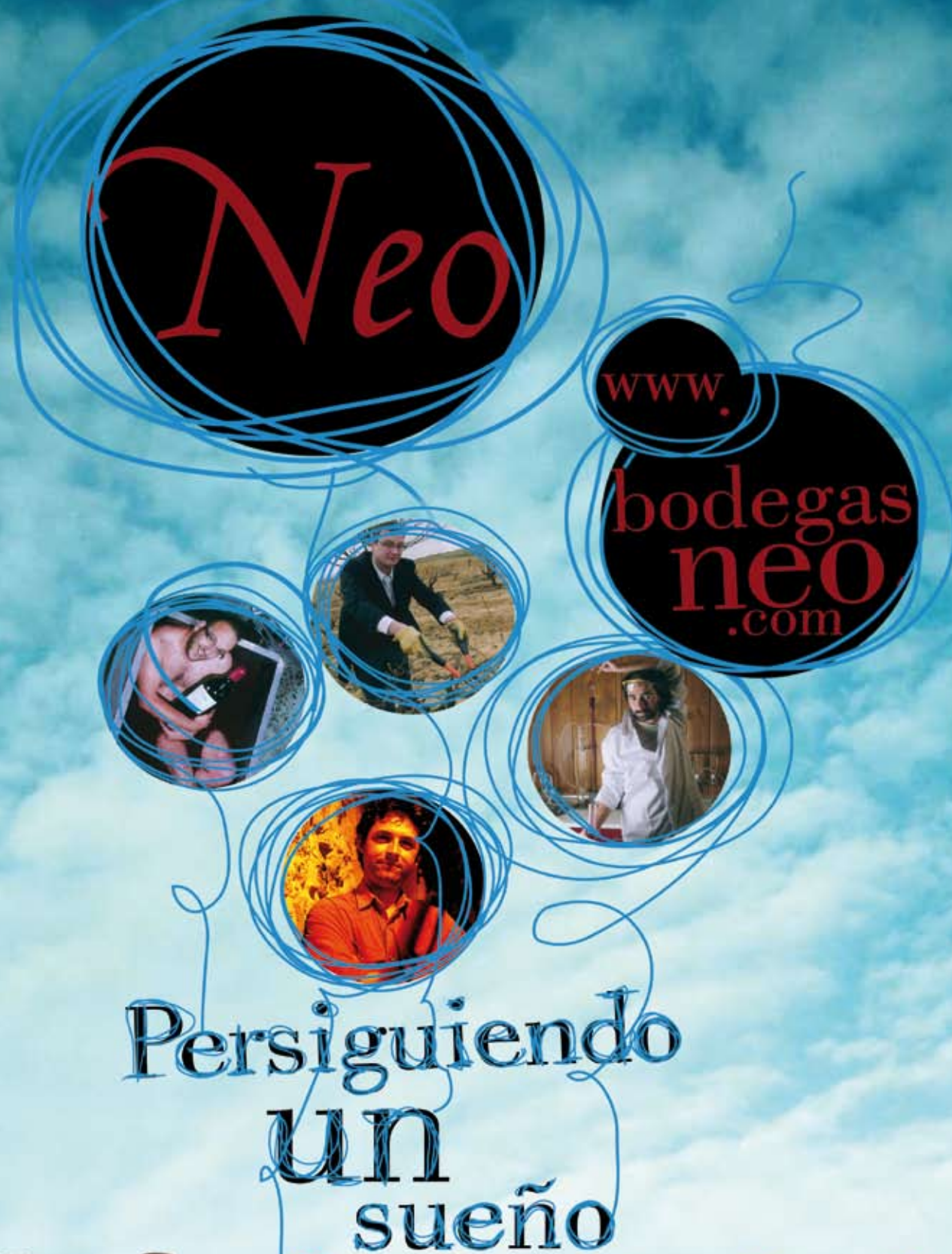


1998

Los análisis de ADN realizados en la Escuela de Enología de Klosterneuburg demuestran que la variedad Müller-Thurgau no es un cruce de Riesling y Silvaner, sino de Riesling y Madeleine Royale. En los años siguientes, los estudios de ADN desvelarán la procedencia de muchas más variedades.

2000

Durante los preparativos de las festividades del cambio de milenio, las ventas de champán alcanzan un récord absoluto. Desde entonces, la superficie cultivada ha aumentado en alrededor de tres mil hectáreas. Se decide aumentar también el número de comarcas vinícolas, de las originarias 301 (en 1993) a 357.





vinum España 7 | Septiembre 1998

Los primeros brotes verdes

Totalmente ecológico: con más de 20 páginas y título en verde: con su número *Especial Vinos Biológicos*, VINUM se posicionaba como pionero del movimiento del vino ecológico. Lo que antes aún parecía inusual, hoy es normal: cada vez más vinos superiores se cultivan siguiendo las pautas de control ecológico.

Las hileras de vides, como trazadas a cordel con hasta diez mil plantas por hectárea, ya lo dicen todo. La viticultura es un monocultivo, por principio. ¿O no? Hace veinticinco años, las cepas crecían por todo el mundo sobre la tierra baldía. Cada brizna de hierba, cada brote se eliminaba entonces con herbicidas. Hoy, plantar verde entre las viñas es imprescindible para cualquier vinicultor que se precie. Y más aún: los vinicultores comprometidos, plantando la máxima biodiversidad, se afanan por que el viñedo sea cada vez más un “ecosistema autorregulado” en el que se lucha contra los parásitos por medio de sus enemigos naturales y el vinicultor limita sus intervenciones al mínimo absoluto. Lo que hace apenas treinta años se tachaba burlonamente de idea descabellada de algunos gurús de la ecología, hoy está considerado como una perspectiva realista. Con su número *Especial Ecología* en el año 1998, VINUM

se apuntó al color verde en el momento exacto en que era previsible que el cultivo ecológico no iba a menoscabar la calidad, sino que más bien podía mejorarla. En los años que siguieron, cada vez más vinicultores superiores han ido reconvirtiendo sus fincas al cultivo biodinámico según los principios de Rudolf Steiner, lo que condiciona un trabajo más espiritual e integral en el viñedo, que también tiene en cuenta las fuerzas y ciclos de la Luna y las constelaciones de estrellas. En Alsacia, en Borgoña y en el Burgenland austriaco han sido tantos los vinicultores que se han reconvertido al cultivo biodinámico, que ya puede hablarse de un movimiento geográficamente extenso. A pesar de todo ello, ni nosotros ni los vinicultores tenemos motivos para dormirnos en los laureles todavía. En conjunto, el porcentaje de la superficie mundial de viña que se cultiva de modo controladamente biodinámico todavía es muy pequeño. Además, los defenso-

res del cultivo enteramente biodinámico exigen aún más control consecuente en el viñedo. De hecho, las grandes variedades nobles europeas como Riesling, Chardonnay, Cabernet o Pinot Noir, tras

«Un cultivo ecológico consecuente exigiría que nos despidiéramos de la Riesling y la Cabernet.»

Franco Weibel Investigador en Viticultura

la infiltración del hongo del mildiú hace 130 años, se han convertido en plantas muy propensas a las enfermedades, que nunca podrían sobrevivir sin protección. Una alternativa podrían ser las nuevas variedades resistentes recientemente cultivadas, que sin duda son capaces de producir vinos de calidad atractiva. ¿Pero estarán los vinicultores y los consumidores preparados para una ecorrevolución tan radical? VINUM informará.

Thomas Vaterlaus

vinum España 21 | Diciembre 2000

El señor Gaja nos retira la palabra

El motivo es que “el primer embajador mundial de los vinos italianos” (según Kriesi) acababa de decidir que, en lo sucesivo, no sacaría al mercado sus vinos de pago Sperss, Sorì Tildin y Sorì San Lorenzo bajo la DOCG Barolo o Barbaresco, sino como Nebbiolo DOC.

Kriesi le reprochaba que con ello sólo pretendía prevenir posibles controles, para no aparecer como un estafador; porque a un Nebbiolo DOC, al contrario que a un varietal Barolo o Barbaresco, se le puede añadir hasta un 15 por ciento de otras variedades como Cabernet o Merlot, cosa que Gaja -según las “malas lenguas” (texto original de la entrevista)- ya llevaba haciendo durante cierto tiempo para redondear su vino. Gaja reaccionó “indignado” (texto original) diciendo que él nunca utilizaría otra variedad que la Nebbiolo para sus vinos de pago. Y no sólo eso: el hecho de mover ficha hacia la desclasificación sólo tendría como fin revalorizar su Barbaresco DOCG, que para él era el vino más importante de la finca, pero que siempre había estado a la sombra de los vinos de pago.

Tras esta explicación se acabó la conversación: primero la entrevista y, de momento, también las estrechas relaciones que teníamos con Angelo Gaja.

Pues sí que estaba enfadado el señor Gaja: *Angelo Gaja, ¿ha traicionado usted al Barbaresco?*, titulaba VINUM en 2000. El editor Rolf Kriesi la armó buena en una entrevista con el productor piamontés.



Pero el tiempo, como es sabido, cura todas las heridas: en los años que siguieron, ni salió a la luz que Gaja estuviera mezclando subrepticamente Merlot ni otros vinicultores siguieron su ejemplo en cuanto a desclasificar los vinos, lo cual habría debilitado enormemente las denominaciones Barolo y Barbaresco. Por otra parte, tampoco los vinos de pago de Gaja sufrieron por la desclasificación: hoy son tan populares o más que antes.

¿Y la relación con VINUM? Tras haberme hecho cargo de la corresponsalía en Italia, después de Rolf Kriesi, siguieron siendo frías. Tu vieron que pasar algunos años -también por falta de ocasión- hasta que pude volver a sentarme a una mesa con Angelo Gaja para entrevistarlo. Estaba más convencido que nunca de que había hecho bien en desclasificar ese vino, sobre todo para revalorizar su Barbaresco.

Ni una palabra mencionamos sobre la antigua controversia o la interrupción de nuestras relaciones. Y desde entonces, conversamos con regularidad. Así es como debe ser, y Angelo Gaja sigue siendo hoy uno de los embajadores más relevantes del vino italiano. El vino italiano -y VINUM- se perderían algo sin él.»

Christian Eder

2001

El empresario suizo de vinos Donald Hess se hace cargo de la bodega Colomé, en la provincia argentina de Salta, y planta viñedos nuevos a una altura de hasta 3.111 metros. Colomé es, pues, el viñedo más alto del mundo.

2002

En el brasileño Río São Francisco, cercano al paralelo 8, se cultivan los vinos más próximos al ecuador. Gracias a su clima estable, seco y caluroso, es posible vendimiar dos veces al año. Se vendimia sin cesar. La calidad de algunos vinos ecuatoriales es sorprendentemente buena.

2002

Coincidiendo con la llegada del euro, VINUM se viste con el apellido de «revista europea del vino».

2003

Una ola de calor inusualmente fuerte causa serios problemas a los vinicultores de Europa. Incluso en Alemania y Suiza, los vinicultores se ven obligados a añadir acidez artificial a sus vinos. Por primera vez se habla a un nivel más amplio sobre los efectos del calentamiento global en la viticultura.

2004

OpusWine organiza la Séptima Edición de Primer, un salón ya totalmente afianzado.

2004

La familia Mondavi vende su bodega a Constellation Brands. Así acaba la historia del éxito comercial de Robert Mondavi, figura simbólica del Nuevo Mundo del vino. La adquisición de la bodega de Mondavi se convierte en símbolo del proceso de concentración de la industria internacional del vino.

Vinum España 39 | Diciembre 2003

Sabores en extinción

Recuperación de variedades Al reclamo de la biodiversidad, los viticultores reviven la riqueza del pasado

La mayor satisfacción del equipo de VINUM a lo largo de toda su trayectoria ha sido descubrir a los lectores temas y tendencias que al poco se convertirían en puntales, en motores vanguardistas, del panorama vinívico. El de las variedades fue, junto con el terroir, uno de los imprescindibles. Frente a la importación de variedades foráneas que en un primer momento llegaron a calificarse oficialmente como "mejorantes", los viticultores más sensatos acudieron a hacer arqueología en viñedos olvidados y a recuperar

variedades que, por su baja productividad o delicadeza, habían dejado de cultivar. Otras, por ejemplo las preloxicas insulares, seguían vivas pero desconocidas allende los mares. Este número sirvió de pedestal a la Callet, Baboso Negro, Garrut, Marmajuelo, Juan García, Vigiriega, Tintilla... En fin, a esa fruta autóctona, adaptada a la tierra desde tiempo inmemorial y que, de promesa, ha pasado a ser una realidad convertida en vinos personalísimos.

Ana Lorente



Vinum España 44 | Noviembre 2004

Cuidamos su imagen

En VINUM cuidamos especialmente la **fotografía**. Huimos del lugar común de la nariz en la copa.

Catando un vino en un colchón sobre una pila de barricas. Una foto sorprendente. La publicamos en un número sobre el desembarco de capital ajeno al mundo vinícola en Ribera del Duero (VINUM 44, noviembre 2004, *Crecimiento explosivo*). Costó dos horas de charla con Pablo González Beteré para conseguir que posase de esta guisa, por lo que le damos las gracias. En VINUM siempre se ha cuidado especialmente la fotografía, intentando huir, en la medida de lo posible, del lugar común de la nariz dentro de la copa. Cuando visitamos bodegas para un reportaje y nos ven con cámara en ristre, el primer impulso es correr a por una copa y llenarla de vino. Se aferran a ella como naufragos a la tabla de salvación, y antes que digas nada ya han compuesto la figura, la nariz dentro de la copa, con gesto de explorador. Es la foto *normal*.



mal.

Preferimos fotos no tan *normales*.

Por ello también damos las gracias, entre muchos otros, a Paco Hurtado de Amézaga por dejarse coronar con uvas Cabernet Sauvignon (VINUM 14, noviembre 1999); a todos los personajes que vestidos de riguroso frac se prestaron a *enmarcar* uno de sus mejores viñedos

(VINUM 7, septiembre 1998, *Señores de las uvas*); a Manuel Raventós i Negra, al que reemplazamos sus ojos por dos corchos (VINUM 68, noviembre 2008. «Esta portada casi me cuesta mi puesto de consejero en La Caixa...», comenta dos años más tarde, entre risas); a Antonio Sanz, que consintió que su hijo Ricardo le rompiera una botella (de las de cine, hecha de azúcar) sobre la cabeza, en el reportaje *Relevo generacional. Caña al padre* (VINUM 24, junio 2001); a Francesc Sánchez, al que enterramos en licorella hasta el cuello (VINUM 31, septiembre 2002), una foto sin tratar en Photoshop, aunque sí con un pequeño truco... Y si utilizamos Photoshop siempre es reconocible, como en la ya mítica fotografía de nuestro mejor cocinero *Ferrán Adriá. El Picasso de la cocina* (VINUM 13, septiembre 1999), donde sus ayudantes sostienen sus creaciones, o la foto en la que un viñedo español se ve amenazado por el glaciar Perito Moreno para fantasear y denunciar cómo podría afectar al mundo del vino el cambio climático (VINUM 63, diciembre, 2007). Heinz Hebeisen



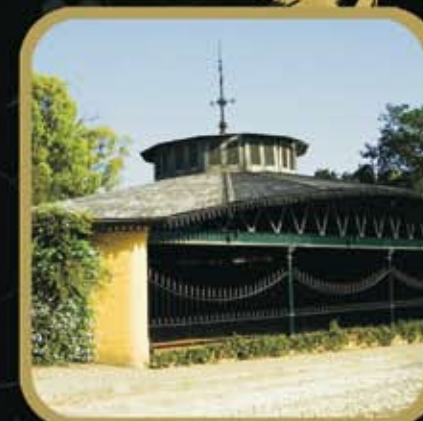
BERONIA
D.O. Ca. RIOJA



FINCA MONCLOA
VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ



VILARNAU
D.O. CAVA Y D.O. PENEDES



GONZÁLEZ BYASS JEREZ
D.O. JEREZ



FINCA CONSTANCIA
VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA



VIÑAS DEL VERO
D.O. SOMONTANO

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

www.gonzalezbyass.com

WineinModeration.eu
Art de Vivre
El VINO sólo se DISFRUTA con MODERACIÓN

2004

Aparece la primera edición de VINUM en italiano. Lamentablemente, sólo un año después de su lanzamiento, ha de suspenderse, aunque renace tiempo después con periodicidad anual.

2005

La película *Entre copas*, de Alexander Payne, llega a los cines. El personaje de Miles, el melancólico amante del Pinot Noir, logra que en el mundo entero crezcan los adeptos a esta variedad tinta borgoñona.

2005

Se publica el número 100 de la revista gratuita MiVino, *Los vinos de MiVino*, con una particular selección de las catas publicadas en la publicación hasta esa fecha.

Vinum España 60 | Junio 2007

Los ríos: el agua se hizo vino

Peregrinación, descubrimiento

La roulotte en la puerta de redacción, y en el horizonte el proyecto más ambicioso.

Los sombreros, las gafas de sol, las cámaras, los ordenadores portátiles a plena carga, los primeros GPS en nuestras cámaras, tan latosos, tan imprevisibles. La cita es... El Duero, o el Ebro, o el Miño y el Sil, o los escondites del Guadiana, o.... Los ríos de la península Ibérica, desde las cuatro gotas de su nacimiento hasta su majestuosa desembocadura en el Mediterráneo o el Atlántico, en España o en Portugal van desgranando, nunca mejor dicho, los secretos de su cauce y de las viñas y bodegas que los flanquean.

Ríos de Vino ha sido el proyecto más ambicioso de VINUM España, un sueño, el deseo al soplar las velas del décimo aniversario de la revista. Y también ha sido una de las mayores satisfacciones, cuando a lo largo de ocho números, de ocho intensos viajes, se convirtió en una espléndida realidad. Pisamos todas las viñas que besa el agua, nos asomamos a los miradores de todos los meadros, a las visiones más escarpadas, a las terrazas de viñedos imposibles. Los guías eran generalmente los bodegueros enamorados de su tierra, de sus paisajes y sus labores. Aquellos que, como un milagro, son capaces de transformar el agua (ese bien escaso en esta



geografía sureña) en vino, en grandes y pequeños vinos, en mitos o en secretos recónditos y locales, pero siempre amados.

Los reportajes reunieron una completa información del vino y sus protagonistas, presentados en su entorno, en el paisaje, en la envoltura histórica, geográfica, turística y gastronómica. Y sorprendió sobre todo su presentación, ya que además de la revista impresa permitían acceder a la versión *on-line*. La colaboración con el archivo de fotos de Iberimage permitió a los lectores convertirse en espectadores y seguir a vista de pájaro cada detalle de cada recorrido.

Aun hoy, el viaje sigue ofreciendo todo su atractivo, no hay más que acceder a la web de VINUM desde www.opuswine.es. El recorrido es un completo retrato de la vinivicultura ibérica a través de 132 bodegas. No hay que olvidar que la cultura, entre la que el vino es aquí un exponente, se ha desarrollado desde sus albores a la orilla del agua, a la vera de esos cauces que riegan la agricultura y difunden las sociedades y los conocimientos.

Ése ha sido el descubrimiento. El vino diverso y sin fronteras, el que ahora buscamos con la serie actual *Islas de Vino*.

Ana Lorente

2006 El periodista británico especializado en vinos Steven Spurrier repite el legendario “Jurado de París” de 1976, en el que los vinos californianos lograron una calificación superior a la de sus modelos franceses. Y en esta repetición de aquella cata con las mismas añadas (1967 a 1973), los vinos franceses tampoco lograron ninguna ventaja.

2006 La Asociación de la Prensa Suiza concede a VINUM el Q-Award. Esta distinción se concede a revistas especializadas por su mérito y excelencia.

2008 Sexta edición del Salón Vinoble, última de la mano de OpusWine, creadora de la idea original del evento y su impulsora durante una década.



sin *Vinum*



con *Vinum*

Suscríbase:
www.vinum.mivino.info

Dos revistas al precio de una + La Guía del Vino Cotidiano



+



=60 €

Por la suscripción de 2 años a la revista *Vinum* (4 números anuales) recibirá gratuitamente la revista *MiVino* (11 números) + la Guía del Vino Cotidiano, 2010/2011.

Deseo suscribirme por dos (2) años a ambas revistas y recibir gratuitamente la “Guía del Vino Cotidiano”, por un total de 60 euros.

Nombre _____ Apellidos _____ Dirección _____

_____ C.P. _____ Población _____ Provincia _____

- ☐ Talón nominal (enviar a nombre de OpusWine: Camino de Húmera, 18 E. 28223 Pozuelo de Alarcón. Madrid)
- ☐ Transferencia bancaria a: BANCO SANTANDER: 0049/2795/85/2914576539
- ☐ O llamando al teléfono 918 907 120

Firma



Enólogos en el viñedo

Vinum España 70 | Febrero 2009

Bodegas, de puertas afuera

Botas de campo Los enólogos cuelgan su bata de laboratorio y se lanzan a la viña.

En estos 13 años de edición española, VINUM ha asistido, y a veces como comadrón, al advenimiento de transformaciones radicales. Los comertaristas, catadores y, en general, seguidores del mundo del vino aún recordamos los tiempos en que la visita a cualquier bodega *moderna* empezaba en el flamante laboratorio y se prolongaba frente a los pulidos depósitos de acero con camisa. Después llegaría la fascinante contemplación del ordenador de control y sus procesos y, por fin, más tarde, esa fase que ahora parece tan evidente: los enólogos descubrieron que el vino se hace en el campo y cambiaron sus aperos científicos por un vehículo 4X4. Ahora la visita, llueva o nieve, sea invierno de cepas peladas o plena canícula a pleno mediodía sudoroso, comienza por el campo, por el placer de recorrer esos dominios que han plantado con conocimiento y capricho clones, orientaciones, vientos... que cuidan con mimo ecológico y con el apoyo de artilugios ingeniosos: dendrómetros, fotos de satélite, analizadores de humedad, goteos controladísimos... Todo eso reunió este número, en palabras, en imágenes descubridoras de los propios responsables de una docena de bodegas diseminadas por toda la geografía española.

Ana Lorente

Vinum España 79 | Diciembre 2010

Renovación: Hoy empieza el mañana

Los hábitos de los lectores cambian. Una editorial viva ha de ser capaz de olfatear tendencias incluso antes que ellos... y actuar.

Hay que deshacerse del peso del roble! Así lo decidió VINUM internacional y emprendimos la tarea de darle un rostro nuevo a la revista: un VINUM más fresco y más emocionante desde el punto de vista visual, más variado en sus contenidos. Nuevas secciones, nuevos autores, un planteamiento más amplio sin perder profundidad y, sobre todo, más cercano a la vida y al lector y completamente interactivo *on-line*. Eso es lo que se ve, pero la renovación de VINUM España es mucho más profunda, la sociedad empresarial y la editorial acusan el tiempo y reclaman savia nueva. Lo más importante, visible y entusiasmante, es la incorporación inmediata de la nueva directora editorial, una figura de la talla de Cristina Alcalá, socióloga, escritora, comentarista y especialista en vinos a través del Máster en

Enología y Viticultura y de una intensa experiencia en el sector, que pasa por la dirección de ferias especializadas como la internacional Iberwine. Y sobre todo, una mente despierta y profunda que conoce tan bien al vino como al lector. Cristina, bienvenida al equipo!

Bartolomé Sánchez



2009

Intervinum entra en el accionariado de OpusWine, con lo que se refuerzan aún más los lazos internacionales entre la edición española y la casa madre.

2010

Según el libro Guinness, el vino más antiguo aún bebible se halla en la bodega del Bürgerspital en Würzburg. Se trata de una añada de 1540 de Würzburger Stein.

¿Quiere ver todas nuestras revistas en su formato original?

Puede descargar los números de VINUM en formato PDF desde nuestra web: http://vinum.mivino.info/es/numeros_anteriores.jsp



YA A LA VENTA

LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA SELECCIONADOS, CATADOS Y DESCRITOS POR ANDRÉS PROENSA.

CON TODA LA INFORMACIÓN SOBRE LOS VINOS Y LAS BODEGAS, LOS PRECIOS Y LAS RECOMENDACIONES DE GUARDA Y CONSUMO.

GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2011

El príncipe Roberto de Luxemburgo dirige Haut-Brion, que fue durante mucho tiempo el más discreto de los Premiers Crus de Burdeos. Hoy las cosas han cambiado. Por ejemplo, uno de sus vinos aparece con 20 puntos en nuestro especial de la página 55.

Texto: Barbara Schroeder
Fotos: Rolf Bichsel



Una hora con el **príncipe Roberto de Luxemburgo**, director de Haut-Brion

“¿Qué bebería con una pizza? Haut-Brion, naturalmente”

Alteza: ¿Haut-Brion es sencillamente una buena inversión?

Para nada. Haut-Brion es bastante más. Yo me siento muy vinculado a Haut-Brion, lo llevo en la sangre; pasé aquí una parte de mi niñez. Incluso para mi bisabuelo, el banquero estadounidense Clarence Dillon, que en los años treinta del pasado siglo adquirió Haut-Brion, la empresa era algo más que una inversión. Él lo contemplaba más como una *folie* artística, una locura, y puso dinero durante 40 años.

Hasta principios de los años ochenta

Incluso entonces reinvertimos en la bodega cada céntimo.

¿Quizá por la promesa que hizo su abuelo

al comprarla de que que no debía salir dinero alguno de Francia?

No fue una promesa, sino tan sólo un deseo

Desde entonces Haut Brion -y respectivamente el Grupo Clarence Dillon con La Mission y una línea comercial- ha crecido exponencialmente.

Seguimos siendo una pequeña empresa. Actualmente contamos con alrededor de 100 empleados y gestionamos una oficina en París. Las decisiones no las tomo yo solo. Delego en todas las áreas.

¿Incluso en la de enología?

Sí. Si bien encuentro este apartado el más emocionante de todos, tengo confianza en mi equipo, que es muy competente. Jean

Philippe Delmas y Philippe Masclef son un equipo de ensueño que desarrolla un trabajo fantástico desde hace 15 años. Jean Philippe

“Para mi bisabuelo la empresa era algo más que una inversión, puso dinero durante 40 años.”

Delmas, digamos, ha crecido en Haut-Brion. Como director general soy sólo una especie de responsable que se preocupa de que aquí trabaje gente competente y en las mejores condiciones. Por ejemplo, trato de que se organice una buena campaña de marketing, hablo sobre el diseño de una nueva etiqueta, me preocupo por las reformas de la oficina, procuro que cuadren las finanzas...

¿Delega usted en sus colaboradores decisiones que podrían tener grandes consecuencias financieras?

Sí. Naturalmente, las discuto con ellos. Y les transmito nuestra filosofía para elaborar siempre el mejor vino posible.

¿Cueste lo que cueste?

Cueste lo que cueste. Incluso si para ello hemos de emplear dos tercios de una cosecha.

¿Para que Haut-Brion siga siendo el mejor de los Premiers Crus Classés?

Yo deseo elaborar cada año no uno, sino cuatro Premiers Crus: Haut-Brion blanco y tinto y La Mission Haut-Brion blanco y tinto. En mi toma de posesión mi objetivo más definido era conseguir que La Mission alcanzara los niveles más altos, y pienso que lo he conseguido. Por el contrario, no tengo mucho interés en medirme con los demás.

Desde un punto de vista histórico, Haut-Brion ha sido un pionero. Aquí es donde se creó el vino superior moderno.

Ahora celebramos el 75 aniversario de la compra por parte de mi bisabuelo. Pero Haut-Brion es famoso desde el siglo XVII. La familia entonces propietaria dio a conocer incluso la mayor parte de los Premiers Crus. En Haut-Brion se descubrió el estilo actual de vino tinto y el concepto de *terroir*.

¿Se sabe esto en el mundo?

Presumiblemente no. Me sentí frustrado cuando comencé a trabajar aquí y comprobé que todos los conocedores ponían a nuestro equipo y a nuestra calidad por las nubes, y sin embargo el mercado apenas lo tomaba en cuenta. Haut-Brion funcionó durante bastante tiempo como un consejo confidencial.

¿Y no tiene esto también que ver con el sistema bordelés? ¿En la era de Internet, no se ha quedado obsoleto el sistema de elaborador-comerciante-distribuidor final? ¿No existen alternativas?

Con el sistema de venta *en primeur* la cosa

Biografía

Príncipe Roberto de Luxemburgo

Su Majestad Real es hijo de Joan, Duquesa de Mouchy, y de Su Alteza Real Príncipe Carlos de Luxemburgo, así como bisnieto de Clarence Dillon, inversor que adquirió Château Haut-Brion en 1935. El príncipe Roberto fue nombrado a los 18 años miembro de la Junta Directiva de Domaine Clarence Dillon, y en 2008 asumió el cargo de vicepresidente y director gerente de la empresa.

www.domaineclarencedillon.com

está clara: el negocio bordelés es único y está asentado en todo el mundo. La compra a través de Internet nos obliga, por el contrario, a mantener una intensa vigilancia.

¿Les resulta satisfactoria la elaboración de un vino de culto que se utiliza como depósito bancario?

Hacemos todo lo posible para que nuestros vinos también sean bebidas.

¿Y en verdad lo son? ¿No viajan las botellas alrededor del mundo tan sólo para ganar valor?

Creo que no. Tengo la suerte de ver abrir botellas de este tipo delante de mí. Yo soy en primer lugar un amante de los vinos y después un hombre de negocios.

¿Compra usted mismo vinos caros?

Naturalmente. Incluso los nuestros si por casualidad no tengo ninguno a mano. La vida es corta y hay que disfrutarla. Espero que otros opinen lo mismo.

¿Y el precio no es un impedimento?

Naturalmente, los precios han subido, pero ya en 1677 el filósofo John Locke se lamentaba de los precios altos. La cantidad de grandes vinos es reducida. Desde hace un

par de años producimos menos hectolitros por hectárea, a pesar del crecimiento de la demanda en todo el mundo.

¿Desearía usted una añada 2009 objeto de especulación, cuando reúne todas las condiciones para ello menos la de la situación económica?

La calidad justificaría una subida del precio. El sector del lujo permanece estable independientemente de la situación económica.

“Hacemos todo lo posible para que se beban nuestros vinos.”

La de 2009 es una añada excepcional, al nivel de la del 59 o la del 61. Estoy convencido de que existirá demanda.

¿Cómo establecen ustedes los precios? ¿De común acuerdo con el resto de Premiers para que nadie se pase de la raya?

¡Eso sería estupendo! Pero, desafortunadamente, las últimas campañas de vino *en primeur* han mostrado que los precios varían considerablemente. Algunos ofrecen toda su producción, otros la ofrecen por etapas, en tramos con precios diferentes. La subida de precios nos irrita año tras año, visto que los vinos son diferentes en cada añada.

¿Qué vino bebe usted a diario?

De todo. Nuestro Clarendelle, un Aigle les Murailles, un Trockenbeerenauslese de Egon Müller...

¿Y su vino preferido con una pizza?

Haut-Brion, naturalmente.





Postal desde Madrid

Puerta hacia el cielo



Churros, chotis, aperitivo en Chicote, rastro... Todo forma parte de esa imagen sepia que se bautizó como casticismo. Y, junto a los mejores museos y la noche más dinámica, todo cabe aún en el Madrid del siglo XXI

Texto: Ana Lorente. Fotos: Heinz Hebeisen

Salir. La vida está fuera. A cualquier hora, en cualquier estación, la ciudad mira al cielo, siempre luminoso, espejo limpio del secano. Cielo donde las nubes son tan raras que acuñaron el nombre de quien mejor supo plasmarlas, Velázquez. Cielo velazqueño que cada atardecer deslumbra pintando el *smog* de rojos imposibles. Para verlos, un par de miradores poco explotados y nada turísticos: uno, en la Plaza de España delante de esas piedras recuperadas de Egipto que forman el Templo de Debod. Otro en la esplanada del Palacio, entre éste y la catedral de la Almudena, en la que, por cierto, sólo los amantes del *kitsch* y las emociones fuertes deberían entrar. Y cuando acaba el espectáculo, cuando llega la noche, Madrid se despereza, disimula en las sombras sus miserias, las eternas vallas de obras inacabables, las ruinas sin restaurar en pleno centro, las mezclas de estilos sin estilo y se viste de oropel. Lo primero es fichar en las vinaterías y barras de tapas, que son legión en el Barrio de las Letras. O curiosear en los restaurantes exóticos

que crecen como la espuma, en manos de los más preclaros chefs peruanos, chinos, tailandeses... En fin, una imagen cosmopolita que ha venido a transformar aquel poblachón "castizo", es decir, "de casta". Si el tiempo lo permite es momento de otra vista de pájaro, de terrazas de restaurantes y copas, como las de los pequeños, humanos y coquetos hoteles céntricos, de bailar alrededor de la piscina del ático y si las copas piden un empapador, que sean unas ostras a la luz de la luna. Hasta que amanezca, hasta que las notas disco, jazz o frenética salsa se apaguen al ritmo de las farolas, se eclipsen por los cláxones madrugadores. Ahora es ya el tiempo de churros. Desayunar en Madrid, en el lujoso *after hours* del *brunch* del Ritz o en los efluvios de la primera fritura y el primer chocolate en Cascorro. Y después de una mañana en El Rastro, aún quedan templos del cocido en los alrededores. Y después de la siesta -inevitable- otro paseo virtual, por ejemplo, estos días, por los jardines de los pintores impresionistas reunidos en el Thyssen... Hasta el aperitivo de la próxima noche.



Las mejores direcciones

ALOJAMIENTO

Hotel Urban

Carrera de San Jerónimo, 34.

Tel. 917 877 770.

www.derbyhotels.com

Junto a Las Cortes, un hotel de cinco estrellas de corte vanguardista, con un claro estilo Decó. Cada habitación es un museo donde el diseño funcional y elegante se une a piezas de arte únicas. Su terraza en verano es uno de los lugares de peregrinación de nocturnos-gourmet.

Santo Mauro

Calle Zurbano, 36. Madrid.

Tel. 913 196 900.

www.hotelacsantomauro.com

El edificio fue la antigua residencia del Duque de Santo Mauro -siglo XIX-, una de las personas más influyentes del Madrid de aquella



época, y hoy es uno de los más exclusivos hoteles de la ciudad. Un cinco estrellas con 51 habitaciones

de decoración clásica, afrancesada, con un cierto toque de vanguardia. Varias salas para leer o relajarse y un jardín privado que es el lujo para los días de sol madrileño. En su interior guarda una antigua biblioteca, una joya que hace de sala para recibir la cocina tradicional de Carlos Posadas.

COMER

Casa Botín

Calle Cuchilleros, 17.

Tel. 91 366 42 17.

www.botin.es

La historia de Madrid se narra entre los muros de esta casa desde 1725 cuando un Botín abrió una pequeña posada en la calle Cuchilleros y



construyó un horno de leña que sigue existiendo en activo y no sólo como atracción para cualquiera que se siente en las mesas del *más veterano* restaurante madrileño. Hay que probar el cordero y el cochinillo. Carta de vinos clásica.

Astrid&Gastón / Tanta

Paseo de la Castellana, 13.

Tel. 91 702 62 62.

<http://astridygastonmadrid.com>

El embajador de la cocina peruana en el mundo, Gastón Acurio, abrió su mejor restaurante en pleno paseo de Recoletos. Una sala sofisticada que ha convencido y siempre está



a rebosar. Por eso han creado algo más sencillo, Tanta, decoración moderna y cocina auténtica peruana. Una joya con barra donde tapear al estilo andino.

Diverxo

C/ Pensamiento, 28.

Tel. 91 570 07 66.

<http://diverxo.com>

El mejor entendimiento entre tradición y vanguardia del recetario nacional e internacional. Hace tres años que abrió y David Muñoz ha cosechado su primera estrella Michelin. Un viaje a la experimentación bien entendida para el que hay que reservar con tiempo.

El Chiscón de Castelló

Calle Castelló, 3.

Tel. 91 575 56 62.

www.elchicon.com

Un bistró con cierto aire parisino, por el gusto clásico y el mimo al cliente, y una carta que te mece entre las grandes joyas de la tradición española, revisadas, renovadas y vestidas como marca el gusto contemporáneo. Como muestra, empiece con unas croquetas

Sant Celoni

Paseo de la Castellana, 57.

Tel. 91 210 88 40.

www.restaurantesantceloni.com

Con la llegada de Sant Celoni, de Santi Santamaría, Madrid consiguió un pasaje a la cocina de mercado, mediterránea y de autor. El equipo -el



chef Óscar Velasco, el sumiller David Robledo y el jefe de sala Abel Valverde- es un *trío de ases* que consiguió tres Estrellas Michelin. Una de las mejores cartas de vinos de Madrid y un carro de quesos incomparable.



Las mejores direcciones**Soy Restaurante****Calle Viriato, 58.****Tel. 91 445 74 47.****www.restaurantesoy.com**

Es el mejor japonés de la ciudad. Apenas 10 mesitas en un local que no se anuncia ni en la fachada. Al frente se encuentra un español, Pedro Espina, un maestro formado con años de aprendizaje con los mejores maestros en Japón. Su carta de vinos es justa pero el gusto, mucho más allá del sushi, es magistral.

COMPRAS**Lavinia****Calle José Ortega y Gasset, 16.****Tel. 902 18 13 87.****www.lavinia.es**

Es una de las mejores tiendas de vinos de España. Un templo de Baco, en dos plantas y con restaurante de cocina de temporada, con el más amplio surtido de referencias inter-



nacionales. Y un espacio siempre vivo de actividades, como exposiciones, catas, presentaciones...

A Punto Centro Cultural del Gusto C/ Pelayo, 60.**Tel. 91 702 10 41.****www.apuntolibreria.com**

Es el primer centro de cultura gastronómica y vinícola que nace en España con el concepto internacio-



nal de aunar literatura, recetarios, cocina y cata en un solo espacio y acercarlos al público de manera sencilla y práctica. Es una librería especializada en la que tiene cabida todo lo que tenga que rodea el arte y la cultura gastronómica del mundo.

Gold Gourmet**José Ortega y Gasset, 85,57 y 89.****Tel. 914 020 363 / 914 017 063.****www.goldgourmet.es**

Se podría decir que es la tienda de ultramarinos del siglo XXI: frutería, bodega, carnicería, pescadería...

Materia prima de primera calidad y un servicio impecable. Decoración majestuosa, entre suelos alfombrados y puestos rebosantes de glamour. El alma y dueño de esta joya es Luis Pacheco, que lleva hoy por hoy las riendas de lo que ha sido un negocio familiar.

Oriol Balaguer**Calle José Ortega y Gasset, 44.****Tel. 91 401 64 63.****www.oriolbalaguer.com**

Oriol Balaguer, considerado uno de los mejores reposteros de nuestro país, montó un pequeño mostra-



dor en el barrio de Salamanca. Un escenario minimalista en el que exponer sus joyas de chocolate, sus tartas de frutas y sus chupitos de cócteles variados.

MERCADOS**San Miguel (Centro),****Potosí (Chamartín),****La Paz (Salamanca)**

Dos grandes mercados de abastos de Madrid y uno restaurado más para oferta hostelera, para tapeo y atracción turística. Espacios amplios donde prima el buen gusto en la exposición y la excelencia del género, con algunas de las mejores tiendas gourmet de esta ciudad, tales como La Boulette, especializada en quesos, o Raza Nostra, con carnes certificadas de todas las latitudes.

**Gran cata del aniversario**

Los mejores de 30 años

Tenemos fama de no dar calificaciones altas sin ton ni son. Por convicción, siempre hemos evitado *inflar* las puntuaciones, pues para sensacionalismos ya está la prensa amarilla. 20 puntos, en el código de cata de VINUM, significa "inigualable". Es decir, imposible, en realidad. Aun así, en algunas raras ocasiones, nuestros catadores se han dejado arrebatar de tal modo por un vino, que le han otorgado la máxima puntuación. Arrebatado. Arrebatador. Ésas son las palabras adecuadas. Porque por muy técnicamente perfecto que sea un vino, sólo llega a ser único cuando suscita emociones, cuando inspira, inicia, ilumina, fascina, seduce, embriaga, cuando por un momento nos hace ver el mundo de otra manera... arrebatados.

Con el fin de desenterrar para ustedes estas experiencias singulares, hemos estado revolviendo entre empolvadas pilas de viejas revistas, hemos comprobado puntuaciones, hemos contado estrellas y uvas (ambas fueron durante un tiempo el símbolo del código de valoración, según el cual cinco de cinco era lo máximo, pero en las calificaciones por puntos, *sólo* corresponderían a unos "18 a 20"). Al final, nos quedaron 20 vinos, todos ellos franceses. Algo que nos pareció un tanto ingrato, y por ello preguntamos además a nuestros catadores más expertos: Retrospectivamente, ¿qué vinos habrían merecido 20 puntos? Porque también puede ocurrir que algunas joyas se revelen como tales sólo al cabo del tiempo, o bien únicamente a los sibaritas más entendidos. El vino, al fin y al cabo, no es una verdad absoluta: el vino se transforma en la botella, en la copa y en nuestro recuerdo. Todo fluye. En las páginas siguientes encontrarán nuestros recuerdos y pensamientos, en muchos casos también nuestras notas de cata actuales referidas a los mejores de los últimos 30 años. No siempre ha sido fácil conseguir la botella correspondiente. Rolf Bichsel tuvo que rogar y suplicar en un *château* bordelés hasta que por fin le abrieron la añada deseada; Rudi Knoll atravesó toda Alemania y toda Austria para bajar directamente a las cavas del tesoro con los vinicultores, y todos los visitados sacrificaron sin pestañear superbotellas de su bodega personal. Aquí está el resultado: ¡disfrútenlo!

Britta Wiegmann

Cata realizada por: Bartolomé Sánchez (bs), Rolf Bichsel (rbb),
Christian Eder (che), Rudolf Knoll (kn),
Barbara Meier-Dittus (bmd), Thomas Vaterlaus (tv)

Los vinos de 20 puntos

Coincidencia exacta: 20 vinos han conseguido 20 puntos desde la fundación de VINUM.

Burdeos

VINUM 77

Château Ausone 2009 Saint-Emilion

Los vinos jóvenes son como libros escritos en un idioma que se acaba de aprender. Hay que traducirlos, a veces palabra por palabra. Si se miraran con lupa los Ausone de los últimos diez años, más de uno alcanzaría hoy los 20 puntos, por ejemplo las añadas 1998, 2000 o 2008. Pero ninguno tan impresionante (ni tan caro) como el de 2009, siendo aún un vino joven. Meses después de la cata aún lo sentía en el paladar: lo que lo hace tan singular es esa sensación de tener en la boca una esencia muy valiosa, puro terruño escurrido en la copa. (rbb)

VINUM 77

Château Haut-Brion 2009 Pessac-Léognan

Lo que es válido para Ausone también puede decirse de Haut-Brion. En este caso, además, los 20 puntos honran la regularidad casi increíble de esta finca que año tras año hace vinos merecedores de la nota máxima. Si Margaux, Lafite o Latour representan respectivamente estilos muy determinados, Haut-Brion es su quintaesencia. Este hecho encuentra su máxima expresión hasta la fecha en la añada de 2009. Pero con sinceridad, los 20 puntos (por mí, que sean 19,9) también los merecen cosechas como 2008, 2006, 2004 o 2000. (rbb)

VINUM 61 y VINUM 67

Château Laville Haut-Brion 2006 y 2007 Pessac-Léognan

En los grandes años para la Sémillon, Laville Haut-Brion, actualmente rebautizado La Mission-Haut-Brion Blanc, es sencillamente uno de los vinos blancos más grandes del mundo. Lo cual es especialmente cierto para la mezclada pareja 2006 y 2007, aunque ambos vinos en estos momentos sean casi imbebibles y, considerando su extremada rareza y su elevado precio, bajo ningún concepto se deberían abrir todavía. Los grandes Laville tienen que madurar al menos 10, 15, o mejor 20 años, a diferencia del Haut-Brion blanco, que ya resulta sabroso tras seis u ocho años. (rbb)

VINUM 77

Château Pétrus 1998 y 2009 Pomerol

Los vinos más grandes del mundo tampoco son monumentos estáticos, pues oscilan arriba y abajo en el baremo de calificación. Pero algunas veces también se modifica el baremo. Es decir: Pétrus no ha cambiado en los últimos diez años. Simplemente se ha adaptado, suave pero constantemente, a la evolución general, al espíritu de la época. Durante dos o tres décadas fue claramente el dominante, pero en los años ochenta y noventa lo alcanzaron sus competidores. Hoy vuelve a sacarles una cabeza a todos los demás. 1998 es el año que anunció esta evolución, que culmina en la genial añada de 2009. Por una parte, posee ese conocido estilo contenido y equilibrado que lo caracteriza y aún resulta cerrado, de modo que bajo ningún concepto se debería sacrificar una botella (hay añadas más jóvenes como 2003 o 2007, que son más accesibles y alcanzan antes su momento óptimo para beber); por otra parte, ya se intuye esa nueva sensualidad y plenitud que desarrollará progresivamente en las siguientes añadas, ese estilo ya casi borgoñón de equilibrio perfecto entre frescor, mineralidad y plenitud, como el que expresa el 2009. (rbb)

VINUM 48 y VINUM 59

Château Margaux 2003 y 2005 Margaux

A diferencia de todos esos vinicultores aficionados que, preguntados sobre qué vino se llevarían a una isla desierta, contestan triunfantes “una cepa”, yo cargaría en el barco mi bodega completa, en la que los vinos de Margaux ocupan un lugar muy especial. ¿Por qué he otorgado la nota máxima a esta finca precisamente en las dos añadas que menos me gustan de entre las últimas? Porque justo en estos dos años, en los que han surgido vinos exóticos, Margaux ha sabido conservar sus proporciones y ha hecho lo mejor posible con sus condiciones. A título personal, aunque aprecio más las cosechas de 2004, 2006 o 2008, objetivamente no hay en el año tropical de 2003 ningún vino mejor que Château Margaux, que ya *en primeur* era de una apabullante sensualidad y no ha perdido esta cualidad, a pesar de que en estos momentos califique como algo más cerrado de lo que entonces suponía y su evolución se desarrolle más despacio, lo cual no hace más que hablar en su favor. Lo que no me gusta de muchos 2005 (una especie de hermano menor de 2003, a su manera ciertamente una gran añada en Burdeos para los amantes de vinos amplios y de hechuras firmes sobre la base de Cabernet y Merlot, como los que se producen también en otras partes del mundo) es esa dureza en el final, ese deje rústico. En Margaux han sabido evitar ambas cosas. (rbb)



VINUM 3 y VINUM 57

Château d'Yquem 1955 y 2007 Sauternes

Al 2007 citado arriba yo añadiría el de 2008 que, aunque no tan denso y vigoroso, es de una precisión y finura absolutamente sobrecogedoras. Especialmente en Yquem, y en Sauternes en general, en los últimos años se han producido vinos de una calidad y un estilo únicos en el mundo. Entre ellos, el mejor hasta la fecha es el de 2007. Pero este vino también hay que dejarlo reposar, aunque los vinos de Sauternes de estos últimos años prácticamente se pueden beber desde el mismísimo primer día de vida, igual que los grandes vinos de Champagne. Por otra parte, pueden madurar eternamente para desarrollar entonces la complejidad propia, por ejemplo, de la gran cosecha de 1955, al que sitúo incluso por encima de la legendaria añada de 1937. ¡Bienaventurado aquel que posea una botella! (rbb)

VINUM 21

Château Climens 1997 Sauternes

Inexplicablemente, esta añada faltaba en mi bodega, por ello tuve que pedirle una muestra a Marcherin Bérénice Lurton, que primero se resistió y propuso otras añadas, para luego confesar, con la desesperación de una madre amatísima cuyo hijo adolescente acaba de romper un cristal, que ese vino en estos momentos se halla en una fase especialmente ingrata. ¿Fase ingrata? Hace diez años había determinado su momento óptimo para 2020 hasta 2050. Su terquedad sigue un sistema propio. El color es de oro en maduración, sin el más mínimo matiz de rojo, es decir, aún muy juvenil. La aromática es increíblemente compleja, aún reservada, con discretas notas de una botritis impecable, camomila y frutas secadas (albaricoque y almendra). La fase terca se percibe sobre todo en boca. El vino se presenta tremendamente bien estructurado en el paladar, el abocado está bien manejado y sin excesos, el largo final marcado por una noble nota amarga. 1997 es la primera de una serie de añadas excelentes en Sauternes, que han sucedido a bastantes cosechas mediocres. Por lo tanto, los aficionados al vino dulce harán bien en guardar bajo llave al menos durante una década este vino tan lleno de carácter. En su fase actual, quizá *sólo* habría merecido 18 o 19 puntos; dentro de diez años, alcanzará los 20 sin duda alguna. (rbb)



VINUM 35

La Conseillante 2000 Pomerol

El comentario *en primeur* (“Seductora aromática de humo; intenso y lleno en boca, denso e interminable, fruta perfectamente madura, taninos pulidos: uno de los vinos del milenio. Con la fuerza del Pomerol y el frescor frutal del Borgoña. Un vino tinto no puede ser mejor.”) casi parece lacónico, comparado con lo hoy que tengo en la copa, casi diez años después. Porque el Conseillante del año 2000 realmente es de lo más excepcional que se puede encontrar en Burdeos. La aromática aún resulta algo cerrada -algo que no deja de ser normal, por eso yo dejaría madurar las mejores cosechas de 2000 al menos diez años más- y precisa el decantador para desarrollarse. Después, el buqué es de un fino espreciado cincelado con un recuerdo de hierbas aromáticas y flores. Pero lo que impresiona hoy más que *en primeur* es la pura elegancia de este vino, la increíble calidad de los taninos, tremendamente aterciopelados y finos. Son redondos pero revelan potencial, también por su decidida vivacidad. El vino posee carnosidad y plenitud, pero su auténtico punto fuerte es su frescor. Si consideramos la nota que recibió *en primeur*, hoy merecería 25 puntos, ¿y quizá 30 para el próximo aniversario? (rbb)



VINUM INTERNACIONAL, junio 1987

Cos d'Estournel 1986 Saint-Estèphe

Las notas de cata *en primeur* de las cuatro añadas del 86 de Burdeos no son mías, pues entonces yo todavía no había nacido como periodista, y quizá no les hubiera otorgado a todos la nota máxima. Este Cos, que he catado varias veces en los últimos veinte años, durante mucho tiempo fue el más cerrado y anguloso de todos. Un estilo que ha conservado hasta ahora. Los taninos de la muestra entregada por la finca se parecen a los de Latour en cuanto a intensidad, aunque resultan algo menos amplios, pero en cambio con más casta. La nariz es la de un Saint-Estèphe de esa época: al principio un deje de aromas animales, después balsámico, con notas de tabaco y casis. Yo sugeriría dejar madurar este vino otros diez años. Aunque estemos muy lejos de la precisión de los vinos de hoy, compensa la elegancia que le falta con vigor y carácter. Es un gran vino. (rbb)

Los vinos de 20 puntos



VINUM INTERNACIONAL, junio 1987 Château Pichon Comtesse de Lalande 1986 Pauillac

De las tres añadas de 1986 que han conseguido 20 puntos, actualmente es la mejor. La muestra de hoy tiene una aromática absolutamente impactante, más cerca de Latour que de Cos, pero aún más seductora, con delicadas notas asombrosamente puras de especias, tabaco, frutillos frescos, un mínimo deje de cuero noble y madera de cedro; los taninos son firmes y llenos, pero más redondos que los de sus dos competidores, el conjunto no sólo indica vigor, sino también perfecta armonía. Conozco muchos Pichon-Lalande magníficos, pero ninguno con una clase tan especial. Se encuentra en su momento óptimo y merece plenamente los 20 puntos. (rbb)

VINUM INTERNACIONAL, junio 1987 Château Latour 1986 Pauillac

Esta cosecha de 1986 apenas ha sufrido merma en su estilo mayestático. El color se ha mantenido asombrosamente juvenil, la aromática discreta, compleja, balsámica, pero sin el regusto del tono añejo que posee el Cos de 1986, más bien al contrario, con componentes frutales y florales, y un deje de sotobosque. En el paladar no es lleno sino con casta y sustancia, y con los taninos perceptibles y pedregosos característicos de Latour. Entiendo perfectamente la nota de cata de entonces, aunque desde el punto de vista actual yo no compararía este vino con el de 1982, sino más bien con las añadas de 1988 o 1966. El Latour más grande que conozco es el de 1990, que incluso podría superar al de 1970. Ya maduro, incluso un poco más maduro que el de 1986, que yo preferiría guardar unos años más (aunque ya es tarde, porque era mi última botella...), se presenta mayestático y concentrado, a la par que posee casta y elegancia. Quien haya comprado suficiente cantidad verdaderamente puede darse por satisfecho. Esta obra maestra se podía adquirir antaño por un precio irrisorio... (rbb)



VINUM INTERNACIONAL, junio 1987 Château de Fieuzal weiss 1986 Pessac-Léognan

Esta nota de cata me trae viejos recuerdos. Mis primeros tiempos aquí en Burdeos, el *boom* que desencadenó el Fieuzal blanco, que fue comparado con los mejores blancos del mundo... Pero los tiempos han cambiado, los hacedores de entonces ya no son de este mundo, y hoy los vinos de esta finca apenas logran formar parte de nuestra selección. Lamentablemente, el terruño solo no hace al vino. Pero en aquel entonces y durante unos años este vino fue una sensación, y un Fieuzal de 1985 o 1986 era el vino más de moda en el mundillo de Burdeos. No obstante, ya entonces era previsible que no podría mantenerse así durante veinte años. Fue hecho para el placer inmediato: un Schletzer voluptuoso, no un vino intelectual para la guarda. La botella de 1986 que he encontrado en el desorden de mi bodega ya resultaba bastante oxidativa, de un color oro oscuro con claras notas de envejecimiento, sin llegar a ser desagradable, pero en boca más redondo y algo más hueco, con el alcohol perceptible en el final. (rbb)

Champagne

VINUM 35 Y VINUM 39

Champagne Krug 1988

Si me preguntan cuál es el mejor vino de la historia (una pregunta imposible de contestar porque no existe tal vino, como tampoco existe la mujer más bella ni el mejor libro. En realidad la pregunta se refiere al vino de las máximas emociones), suelo dar la respuesta como un cañonazo: Krug 1988. El encuentro con este vino fue como el primer beso clandestino, inseguro y tenue sobre la mejilla: sobrecogedor, delicado, lleno de sensualidad, impregnado de la intuición de que aún puede haber algo mejor. Desde entonces, una y otra vez he disfrutado de este vino, y cada vez con mayor deleite. ¿Por qué es tan único? Nos enseña lo que significa armonía, equilibrio, profundidad, inspiración, sensualidad... No es que tenga más de todo ello, sino exactamente lo necesario de cada cosa. Aún hoy (¡después de reposar diez años en mi bodega!), su sabor es complejo, fresco, elegante, delicado, intenso, frutal, balsámico, floral, mineral, suave, firme, transparente, como mucho se ha vuelto más sabio: un privilegio de la madurez. (rbb)



VINUM 57

Champagne Jacquesson Millésime 1996

Dos vinos superiores no podían ser más diferentes entre sí. Sólo la compleja aromática del Jacquesson recuerda de lejos al Bollinger, aunque en él dominan las notas frutales (cítricos y frutas exóticas, pero también un deje de grosella espinosa madura). Pero donde Bollinger presenta una armonía celestial, el Jacquesson rebosa vinosidad y jugo. Con una casta despierta (se trata de un Extra Brut, es decir, sin licor de expedición), increíble vivacidad y una energía singular... ¿Qué sabor tendrá algo así dentro de diez años? (rbb)



VINUM 39

Champagne Bollinger Grande Année 1996

Todo es superlativo en este vino, hoy más que nunca. ¡Claro que es posible amar más de un vino a la vez! Si no, tendría que traicionar al Krug del 88. Después de este vino, ya no se puede beber nada más. Porque no hay nada mejor. El buqué se ha vuelto aún más complejo -bollería, fruta escarchada, orejones de albaricoque, un toque de kiwi y carambola, hierbas aromáticas, flores-, en boca tiene una clase inimitable ("de la grâce", como dirían los franceses, lleno de gracia), las burbujas de la mayor finura, pero también jugosidad e increíble dinamismo, todo ello refinado y destacado... Arrebatador, fascinante, genial. (rbb)



VINUM 63

Champagne Jacquesson Dizy Corne Bautray 2000

El Corne Bautray aún hoy está por encima de cualquier escalafón cualitativo. Y eso es lo único que se le podría reprochar. Complejo, mineral (se huele la caliza y se oye gritar a la tierra), increíblemente despierto y lleno de casta, pero también de una armonía sobrecogedora y, ante todo, con un carácter absolutamente personal. Uno se llega a preguntar si esto es champán o ya no (¡naturalmente! ¡Los franceses también puede ser altos, rubios y con los ojos azules!) También en este caso, sólo lamento una cosa: haber tenido que abrir ya la botella. Las 5.000 botellas que había ahora están vacías; Jacquesson ha sacrificado para esta cata una de las últimas magnum de las 300 producidas, y no sé muy bien si lamentarlo o celebrarlo. (rbb)

De la luz del Penedès,
de la tierra de nuestros viñedos más viejos.

CAVA
Oriol Rossell
RESERVA DE LA PROPIETAT
BRUT NATURE
GRAN RESERVA
cosecha 2005

Propietat "Can Cassinyes"
08732 Sant Marçal - Barcelona
tel. +34 977 67 10 61
fax +34 977 67 10 60
oriolrossell@oriolrossell.com
www.oriolrossell.com

emocionate



www.agustitorellomata.com
ENOTURISMO CAVA visites@agustitorellomata.com

Nuestros favoritos

Estos vinos son los preferidos de nuestros catadores. En su momento no alcanzaron los 20 puntos, pero hoy se los otorgarían sin dudarlo.



Italia

VINUM INTERNACIONAL, noviembre 1993, 4 estrellas
Barolo Sperss 1989
Angelo Gaja, Piamonte

El Sperss salió al mercado en los años ochenta todavía como Barolo. Sólo en los noventa Angelo Gaja se decidió a desclasificarlo, junto con otros vinos de pago, a Langhe Nebbiolo. Pero como vino de un solo viñedo, el Sperss siempre estuvo un poco a la sombra de sus hermanos, sobre todo del Sorì San Lorenzo, el cru más conocido de Gaja. En algunas añadas, por ejemplo 1989, este varietal de Nebbiolo muestra su verdadera grandeza, hasta hoy subestimada... Hasta hoy: rubí brillante; en la nariz, tras varias horas de aireación, un popurrí de aromas, frambuesa, violeta y ciruela madura sobre especias exóticas, que alcanza incluso notas de chocolate; el principio complejo, lleno, con mucho carácter pero también finura, la acidez en perfecto equilibrio con los excelentes taninos. Se corona con un final de seductora fruta, notas de madera bien integrada, pero sobre todo mucho, mucho brillo y longitud. En una cata a ciegas, ¡bien se le echarían diez años menos! (che)



Se mantiene joven:
Christian Eder.

Alemania

No ha sido publicado en VINUM
Riesling G-Max
Qualitätswein 2009
Weingut Keller, Renania

En el caso de los vinos secos de Alemania, siempre nos movemos en el ámbito de los 18 puntos y poco más. Pero la máxima calificación todavía no se había otorgado, hasta ahora. Desde que en agosto de 2010 en una visita a la finca vinícola superior Keller, caté el nuevo Riesling G-Max. Este vino tiene dos padrinos: Georg Keller, el bisabuelo del vinicultor Klaus-Peter Keller, que supo reconocer en su día el potencial del viñedo superior Dalsheimer Hubacker. Y Max (Maximilian) es el nombre del descendiente más joven de la familia. La primera añada fue la de 2001. Entre tanto, este vino ha alcanzado el estatus de culto y un precio respetable (actualmente 115 euros en la finca, pero hace tiempo que está agotado y sólo se puede adquirir en los comercios especializados). La añada de 2009, de la que se han embotellado 1.450 botellas, puede que sea la mejor hasta la fecha. Aromática tremendamente delicada con mucho especiado y frutalidad fina y elegante; mucho potencial, literalmente vibra en el paladar, largo, rico en matices, magnífico juego de la acidez, ¡mejor imposible! Así que 20 puntos! (kn)



Sin barba y con menos pelo:
Rudolf Knoll.

Austria

VINUM INTERNACIONAL, junio 1988, 18 puntos
Blaufränkisch Mariental 1986
Weingut Ernst Triebaumer, Mittelburgenland

El vino austriaco xperimentó un *big bang* en verano de 1988. Por vez primera, se concedió la nota máxima de 20 puntos a un varietal de Blaufränkisch en un jurado internacional de VINUM con representantes de Alemania, Suiza y Austria. Este vino solía moverse alrededor de los 18 puntos, pero posiblemente se debiera a ciertas reservas por parte de los catadores. Aun así, el resultado era lo bastante bueno como para que este Blaufränkisch profundamente oscuro y con el brillo de un Riede Mariental llegara a ser de culto, lo cual dio un tremendo impulso a la carrera del tan reservado Ernst Triebaumer, un hombre más bien apegado a la naturaleza. ¿Y cómo es hoy este vino? En la finca del Burgenland, Ernst Triebaumer -que desde hace unos años delega el trabajo de bodega en sus hijos Gerhard y Herbert- me hizo catar la añada de 2007 (va a ser un gran vino, pero hay que guardarlo al menos diez años), luego la de 2003 (tremendamente concentrado, complejo y definido) y finalmente la de 1986: delicada crianza, que con la aireación da paso a una clara fragancia de zarzamora con una pizca de café, fruta presente, suave materialidad, enorme especiado, muy complejo, todavía en muy buena fase. Merece los 20 puntos. (kn)

Francia

No ha sido publicado en VINUM
Châteauneuf-du-Pape 1990
Château de la Gardine, Ródano

No confiaba en que este vino tuviera una vida larga. Pero me equivoqué. La botella (que saqué de la bodega para acompañar una pizza, porque pensé que de todas formas estaría pasado) era de una complejidad, mineralidad y frescor que prácticamente me dejaron anonadado, con taninos aún despiertos pero finos como cabellos y un final interminable, frutal-especiado. Estoy seguro de que hace veinte años habríamos calificado este vino con 17 ó 18 puntos como máximo; hoy merece los 20. (rbb)



La misma mirada 30 años más tarde:
Rolf Bichsel.

Argentina

VINUM INTERNACIONAL diciembre 1999, 19 puntos
Malbec 1977
Bodega Weinert, Mendoza

Weinert es el dinosaurio de las bodegas argentinas. Allí todavía se elabora la Malbec en grandes cubas, y no en barricas que ceden aromas de roble. La añada de 1977 no llegó al mercado suizo hasta finales de los noventa, tras una crianza de casi veinte años. El primer embotellado era sencillamente fantástico. Un vino con taninos enormes, pero plenamente madurados, y una acidez presente y jugosa. Obviamente llegaron al mercado otros embotellados posteriores de este vino que no estaban a la altura del primero. Aun así: aunque ya han pasado más de diez años desde que caté este vino por última vez, lo recuerdo como si hubiera sido ayer. Aunque sólo fuera por eso, merece los 20 puntos. (tv)



De alumno aplicado a rebelde sin causa:
Thomas Vaterlaus.

California

VINUM INTERNACIONAL julio 2009, 18 puntos
Chardonnay 2004
Marcassin Vineyard, Sonoma, California

Probablemente habrán de pasar algunos años hasta que un Chardonnay de California reciba a la primera los 20 puntos de VINUM. Para esta variedad, las notas más altas aún están reservadas a los crus de Meursault y Montrachet. Aunque el Marcassin se muestra un poco más potente, opulento y alcohólico que sus modelos borgoñones, la estructura y la complejidad son igualmente convincentes. Y desde que me invitaron en privado a catar un Marcassin Chardonnay de diez años de edad, conozco la gran capacidad de evolución de este cru. Sería interesante comparar este cru de Sonoma, dentro de otros diez años, con un Montrachet. (tv)

Suiza

VINUM INTERNACIONAL, abril 2000, 18,5 puntos
Pio della Rocca 1990
Adriano Kaufmann, Tesino

Una de las catas más impresionantes en las que jamás he participado con VINUM: en la primavera de 2001, un jurado de diez personas cató una serie de diez Pinot superiores de Suiza y diez Merlot superiores de Suiza, todos de la añada de 1990. Para calibrar dónde situar estos vinos dentro del espectro internacional, se incluyeron clandestinamente en la cata algunos piratas de gran calibre de Borgoña y de Burdeos. En ambas categorías, los suizos se situaron por delante. La Cuvée Pio della Rocca de Adriano Kaufmann alcanzó, con 18,5 puntos, la máxima calificación y batió con ello también al Vieux Château Certan de 1990. Cuando un jurado de diez fanáticos del vino le otorga una nota media de 18,5, ¡en realidad habría merecido los 20 puntos! (tv)



Pocos cambios:
Barbara Meier-Dittus.

Vinos españoles inolvidables

Los Grandes de España

Repasar la historia de Vinum a través de los grandes vinos que, número a número, han aparecido ha sido una experiencia inolvidable. Extraemos algunas conclusiones, entre ellas una fundamental: que las grandes bodegas mantienen desde hace muchos años, alguna desde hace siglos, un sistema de trabajo riguroso y constante. Tintos con historia y larga vida, y sobre todo generosos.

Los generosos no tienen edad. Estos poderosos vinos, únicos, generosos en virtudes, poseen una gran ventaja respecto a otro tipo de vinos. Y es que son intemporales. Que gracias a su especial modo de elaborarlos, una botella de amontillado adquirida hace 30 años se diferencia muy poco de otra comprada recientemente. Repasando las grandes puntuaciones que hemos otorgado en Vinum España desde su nacimiento, estos grandes y originales vinos copan la cumbre de la excelencia.

Hay una larga lista de generosos cuya puntuación ha merecido 19 puntos o cinco estrellas, y eso que el equipo de cata de Vinum España, generalmente ha pecado de exceso de rigor en sus puntuaciones, influenciado, quizás, por ese complejo anti chovinista inseparable del carácter español.

Algunos vinos merecieron una puntuación de cinco estrellas (la máxima puntuación concedida en los primeros números de Vinum), o bien 18

puntos o más, cuando comenzamos a puntuar con el sistema actual. Como el Amontillado 51 Primera, de Domecq, un cofre de aromas y sabores, o aquel 25 GF, que cuando apareció en escena encandiló a los críticos y a los conocedores más atentos. Con las máximas estrellas también fueron condecorados, el oloroso de Osborne B C 200 y el Amontillado Reliquia de Barbadillo.

O bien L'Ermita del 93, concentrado y moderno sin renunciar a su raíz mediterránea. También hemos situado con 18'5 puntos algunos vinos, que quizá merecían más, como el Remírez de Ganuza; o el de Montsant Espectacle 2005; el Vega Sicilia Único 1994; el Palo Cortado de Antonio Barbadillo; el Aro 2001, de Muga; el P.X. Selección, de Robles; el toresano Numanthia; el Gran Clos de Fuentes; el Casa Cisca, de Castaño; el Janus del 95; el Palo Cortado Privilegio; el Palo Cortado De Bandera...

Ya con 18 puntos se encuentran bastantes vinos, como el Fino Imperial, de Federico Paternina; el Viejo Cabriola, de Moreno; Hidalgo La Gitana; el Palo cortado, de Barbadillo; el Oloroso V.O.R.S. de Garvey; el Neo Punta Esencia, de Julio César Conde; el Aurus 2001, de Finca Allende; el Barón de Chirel 2001; el Puntido 2001; el Izadi Expresión 2001; el de Toro, Quinta Quietud, y tantos otros que harían la lista algo monótona.

D.O. Jerez

VINUM 42 - 5 estrellas

Palo Cortado 1978
González Byass

Por las páginas de Vinum han desfilado algunas añadas más, 1970, 1969, hermanas de este gran vino, merecedoras todas de las máximas puntuaciones. Este 78 es uno de los pocos vinos españoles con el que nos saltamos todos los complejos: le otorgamos una puntuación de 19'5, es decir, lo más cercano a la perfección. Resolución quizá algo tacaña, si atendemos a la calidad alcanzada en estos momentos, a su raza, energía, elegancia y complejidad. Y eso que es una rareza en Jerez, donde cada nueva añada viene a dar carácter y rejuvenecer a las antiguas en un sistema perfecto para que el vino resulte homogéneo. Es un "palo cortado" maravilloso y de gran personalidad. De él dijimos entonces: "Y sin embargo en él se concentra todo el espíritu de estos vinos". Unos cuantos años después, su espíritu sigue intacto, su complejidad ha aumentado, lástima que posiblemente apenas queden unos cuantos ejemplares en todo el mundo. (bs)



D.O. Jerez

VINUM 42 - 19'5 puntos

Don Pedro Romero
Prestige V.O.R.S.
Pedro Romero

Esta casa siempre ha ofrecido vinos de carácter serio, de esos que jamás defraudan, manzanillas dignas de un hueco especial en nuestra bodega. Este palo cortado es un vino muy poco conocido, pero que merece la pena conocer. Y es que tiene de todo, desde esa punta de crianza biológica a los frutos secos, el recuerdo aromático de madera noble, intensidad sávida, elegante amargor y una punta salina. Por él no pasan los años (los siglos, casi podríamos decir). Todo él forma un conjunto sencillamente esplendoroso. (bs)

D.O. Jerez

VINUM 1 - 5 estrellas

Sibarita Oloroso Viejo
B. Domecq

Cuando era Domecq, y cuando era Palo Cortado, Sibarita constituía un punto de referencia del gran vino español. Pocos tuvieron la fortuna de conocerlo antes de que la casa decidiera que bajo su nombre saliera como oloroso. Cambian los tiempos, cambian los nombres, pero afortunadamente no cambia su calidad porque la solera ha caído en buenas manos: nada menos que en Osborne, otra de las grandes bodegas del sur. Mantiene su concentración, y una agradable golosidad que aporta ese tacto de terciopelo al que nos tiene acostumbrados. (bs)



D.O. Jerez

VINUM 1 - 5 estrellas

Amontillado del Duque
González Byass

Varias veces ha acudido a las citas con Vinum, y siempre ha sido uno de los favoritos de los catadores. Mantiene esta casa una regularidad admirable en todos sus productos, pero es en las gamas altas, donde estos vinos se revelan realmente como "de sacristía", cuando sus enólogos se muestran realmente meticulosos. Es un vino inmutable, que no cambia con el paso del tiempo. Mantiene ese bello color ambarino cobrizo, y los aromas alcanzan tal complejidad que podríamos invertir varios minutos enumerándolos. El paso de boca es muy sabroso, equilibrado, largo y amplio, de gran personalidad; y al llegar al postgusto abre su grandioso abanico aromático como un enorme pavo real. (bs)



D.O. Jerez

VINUM 6 - 5 estrellas
Solera PAP
Osborne

Hicieron historia aquellos Solera PAP (en realidad se llama P triángulo P, en referencia a los tres pilares del marco de Jerez, que representan Sanlúcar, El Puerto y Jerez) pero todos escribíamos esa A, a falta de símbolos adecuados en nuestros teclados que pudieran interpretar esa figura geométrica. Subsanaada esta excusa sin importancia, este gran vino, excelso representante de los maravillosos palos cortados de raza y años, fue un asiduo de grandes catas y altas puntuaciones en Vinum. Catado ahora, pasados los años, recuerda a su esencia, a sus genes, a la complejidad sorprendente que aportan sus años de reposo entre soleras. Sobresale la concentración y el inolvidable posgusto que inunda el paladar con elegancia. (bs)



D.O. Penedès

VINUM 13 - 5 estrellas
Caus Lubis 1993
Can Ràfols dels Caus

Es un privilegio catar de nuevo este Merlot. No solamente por volver a considerar y gozar de sus virtudes, que aún sostiene con altivez y nobleza, también porque aquella exigua cosecha (unas tres mil unidades) se agotó hace ya bastantes años. Solo la oportunidad de Carlos Esteva, su hacedor, que se lo encontró y degustó en un restaurante, en el que todavía quedaban tres botellas, que las recompró con gran ilusión, ha hecho posible que llegara a nuestras manos. Y se lo agradecemos, porque así hemos podido comprobar que el vino ha crecido en elegancia. Nuestras notas de entonces destacaban que tenía “un precioso color y es armonioso y suavemente tánico, bien estructurado, eso, claro entre otras virtudes (...) Es uno de los vinos que mejor expresan la elegancia de la Merlot”. Lo bueno es que en aquella ocasión recomendamos su consumo hasta el 2005, cuando lo cierto es que ha aguantado otros cinco más como si nada, a pesar de que nadie puede asegurar que el trato recibido haya sido como en su casa. (bs)



D.O. Navarra

VINUM 6 - 5 estrellas
Chivite Colección 1996
B. Julián Chivite

Entre tanto generoso y tanto tinto, un blanco se ha colado en ese podio reservado para los que alcanzan los 19 puntos en Vinum España. Por méritos propios, el Chivite Colección 125 del 96 ha sido la perla que brillaba en los engarces de la alta joyería. En su presentación, en el restaurante El Amparo, de Madrid, Fernando Chivite se atrevió a camuflar su vino entre los grandes blancos de Europa. Una lujosa cata con los nombres más rimbombantes, entre los que su vino aguantó sin complejos hasta situarse entre los primeros. Cuando publicamos la cata del 96, nos referíamos a este Chardonnay como “delicado y elegante”, además de que “lo mejor está por llegar, aún no ha tenido tiempo de adquirir la complejidad que otorga la botella”. Ahora, con el tiempo bien cumplido, es un vino de mucha complejidad, cuerpo, frescura, armonía y de lujosa seda en boca. Todavía aguantará bastantes años más, aunque... ¿Por qué someterlo a prueba pudiendo gozar ya, sin más, de sus muchos encantos? (bs)

D.O. Penedès

VINUM 1 - 5 estrellas

Gran Coronas
Gran Reserva 1989
Miguel Torres

Este excelente ejemplo de la nueva versión del vino español viene abriéndose paso en el concierto de los cabernet europeos. En rigurosa cata quedó el primero, incluso entre tradicionales grandes de Burdeos. Cuando apareció Vinum España estábamos en plena euforia de probar, experimentar nuevas sensaciones, entre ellas las que proporcionaban las variedades de moda como la Cabernet Sauvignon. El Gran Coronas Mas la Plana siempre ha sido un vino fiable, de larga vida a poco que le trates con normalidad. En aquella primera cata comentábamos que le faltaba crianza en botella. Con razón. En estos momentos se comporta con extraordinario brío, buqué que juega con su ascendencia bordelesa, de trufa y caja de puros, frutos negros, graciosos recuerdos de grafito y muy especiado en el paso de boca, tanino maduro y excelente estructura. Todavía con mucha vida por delante. (bs)



D.O. Ribera del Duero

VINUM 1 - 5 estrellas
Tinto Pesquera Janus 86
Alejandro Fernández

Una de las grandes virtudes de los vinos de esta casa es su extraña, reconocida y maravillosa longevidad. Por si acaso, o quizás para comparar ambos tintos, abrimos una botella de un reserva especial, del que afortunadamente conservamos todavía media caja de la misma añada, 1986. Ni que decir tiene que el “Janus” le rebasaba e iba sobrado de todo, con su color increíblemente estable, vivo cereza, con su soberbio y complejísimo buqué con una base de caja de puros y especias; meloso, estructurado, grande, de gran recorrido, un vino que crecía con el paso del tiempo, un vino completo, al que en aquella cata del primer número de Vinum le otorgamos la máxima puntuación, y que hoy posee la misma estructura y profundidad. Un vino del que se preveía su superioridad, pero nos alegró el estado de esta botella de reserva del 86, con todo el aire familiar y con vida para aguantar algún año más para poder disfrutar de él. (bs)



D.O. Ribera del Duero

VINUM 1 - 5 estrellas
Vega Sicilia Único 1985
Bodegas Vega Sicilia

Es elemental que “La Vega”, como se conoce a Vega Sicilia por aquellas tierras, mantenga la misma filosofía que en sus comienzos. Los vinos que se elaboran en la actualidad tienen quizás un corte más moderno, por varias razones. Una de ellas es que hace años que cambió de enólogo. Otra podría ser las grandes inversiones que se han realizado en instalaciones, e incluso en viñedo, pero quizá la razón principal es que tienen poderes suficiente para aguantar los años, inmutable a los avatares, como ocurre con este 1985. ¿Que cómo se comporta este “super héroe” hoy? Con una finura y elegancia extraordinarias, pleno de vida, de frescor y equilibrio, complejo. De una estructura tal que, si hubiese que puntuar hoy, varios años después de aquella primera cata, a este gran vino sin duda le otorgaríamos la máxima puntuación. (bs)



D.O.Ca. Rioja

VINUM 1 - 5 estrellas
Barón de Chirel 1991
Marqués de Riscal

El Barón de Riscal se ha asomado muchas veces a nuestras páginas. Y siempre con grandes valoraciones, con estrellas o puntuación merecidas, vive Dios. Pero hay más: cuando una bodega es capaz de ofrecer vinos de hace cien años en perfecto estado, es algo tan raro como un perro verde. Y sin embargo en las oscuras cavas de Riscal se pueden encontrar vinos de aquellos años sin dificultad. Lo mejor es que la bodega sigue con la misma filosofía. La última vez que abrimos una botella que guardábamos como oro en paño en nuestra bodega era del 88, y después de darle tiempo para que respirara nos ofreció todo un complejo conjunto de aromas y excelente paso de boca. Este del 91 destaca por su elegancia, un vino que se agranda conforme se abre en la copa, de un gran buqué con un toque mineral muy acusado. (bs)



D.O. Q. Priorat

VINUM 3 - 5 estrellas
Clos Mogador 1996
Clos Mogador

Uno de los grandes descubrimientos de los noventa fue encontrarse con aquellos nuevos Priorat, de los cuales hay sobrada literatura para escribir varios libros, incluso algún tratado. René Barbier, uno de los pioneros del nuevo Priorat, sostiene que los caminos de Vinum Suiza han corrido paralelos al suyo en la vida profesional. Para los que opinan que los Priorat no aguantan el paso de tiempo les sugerimos que los degusten con cierta edad (hablamos de los vinos, claro) para convencerse de lo contrario. Los Mogador de aquellos años eran un poco hoscós, había que entenderlos, abrirlos y darles tiempo para que se aclimataran y se acostumbraran a la vida fuera del claustro materno de la botella. Hoy, en cambio, son francos y limpios desde el primer suspiro. Pero este 96 es de la vieja escuela, y por lo tanto requiere paciencia si queremos gozar completamente de su complejo buqué. (bs)



D.O.Q. Priorat

VINUM 26, 19 puntos
Vall Llach 1999
Celler Vall Llach

Los artífices de Vall Llach, Lluís Llach y Enric Costa, llegaron en la segunda hornada de nuevos bodegueros al Priorat. Pero perseguían el mismo y coherente discurso: seguir, y aún aumentar, si cabe, el concepto de calidad de aquellos primeros pasos. En sus manos tenían un comodín fundamental: los abruptos majuelos encaramados en las pendientes de aquellos montes imposibles pero que aportan una materia prima extraordinaria. Aunque estuvieron asesorados por Josep Lluís Pérez y su hija Sara en sus primeros pasos, al final volaron con alas propias. Este 1999 fue el primero de una serie de añadas esplendorosas que se elaboraron en la casa y alcanzaron grandes puntuaciones de críticos internacionales. Han pasado once años, pero este vino está en su más expresiva madurez, su tánico es pura seda, carnoso y con cierta golosidad, con recuerdos ahumados y el acento pizarroso que proporciona esa personalidad tan original de los grandes Priorats. (bs)



D.O. Montilla-Moriles

VINUM 65, 19 Puntos
PX Alvear 1830
Alvear

La responsabilidad, la sensatez y el buen sentido profesional de esta casa hicieron que por un tiempo esta auténtica rareza, como si de una perla negra se tratara, no saliera al mercado. Y no ha sido corto el plazo procurado para que se recuperara la viejísima solera. Incluso ahora las pocas botellas que se etiquetan salen con cuantagotas. Cuando lo conocí, recuerdo que se embotellaba con otro envase y con diferente etiqueta. El cambio se nota por fuera, pero la calidad sigue inundando los sentidos, desde su bello aspecto denso que tiñe la copa, a la profundidad de su buqué de múltiples aromas donde se expresa el cacao, el café, la fruta escarchada, el sedoso paso de boca, de una frescura armoniosa y notable concentración. Debemos dar gracias a Alvear por salvar esta rara avis en peligro de extinción. (bs)



Una cata histórica

Una de esas catas que quedan en la memoria para siempre se celebró durante la muestra de vinos dulces y especiales llamada Vinoble, celebrada en Jerez. Se realizó en el marco singular de la Mezquita jerezana, cuyas gruesas paredes nos protegían de ruidos y vibraciones procedentes del exterior. Nunca estos vinos sirvieron tanto para "la meditación" como en este lugar de antiguos rezos, donde todavía flota una espiritualidad que contagia sosiego al visitante, lugar de trabajo inmejorable para la concentración de los catadores. Dirigió la cata Beltrán Domecq que con su sabiduría y conocimiento del tema nos fue desgranando todas las bondades de ese milagro de la enología llamado palo cortado. Aprendimos embelesados a hallar y valorar sus características, sus pormenores, sus anécdotas, su historia y su carácter. Y en la misma sesión se cataron hasta nueve de los mejores palo cortado que en aquellos momentos se elaboraban. Si existe la creencia de que el ser humano puede tener una experiencia mística, esa es sin duda un buen ejemplo.

mivino
Vinum

Entra en 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



Novedades

Lo último del mercado



14,5

Cadozos 2004**Dehesa de Cadozos**
V.T. Castilla y León

Concepto de vino moderno, con interesante unión de variedades -manda la Tinta Fina- que revela, a estas alturas, notas orgánicas de la Pinot. Ha evolucionado muy bien, entra goloso, con estructura, algo cálido y de tacto ligeramente secante. 2010 a 2012.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 14%. **Variedad:** Tinta Fina y Pinot Noir.
Bodega que nace en 1999, en una hermosa finca zamorana, con 8 hectáreas de viñedo y dos variedades: Tinta Fina (12.000 cepas) y Pinot Noir (4.000 cepas). La parte enológica corre a cargo del chileno Alvin Miranda.
Precio: 20 euros.



14,5

Altos de San Esteban
Viñas de Monte 2008**Marqués de Bembibre**
V.T. Castilla y León

13 meses en barricas francesas de 500 y 225 litros. Tiene la reducción de algunos vinos de la meseta castellana, con un paso de boca firme, cierta finura tánica fresca y estructura frutal madura -todo un logro para el Merlot-, lo que le augura un mejor futuro. Guardar un año más. 2011 a 2012.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 13,5%. **Variedades:** 85% Mencía, resto Cabernet Sauvignon y Merlot.
Suelos de arcilla roja, piedra y arenas graníticas. Representa el sueño de un pequeño grupo de amigos, casi todos asturianos, sin vinculación al vino (medicina, leyes) con la dirección técnica de Germán R. Blanco.
Precio: 9,60 euros.



14,5

Coma Romà 2009**Josep Guillerà Riambau**
D.O. Penedès

La bodega, saca el lado más seductor de la Xarel.lo (piel de albaricoque y membrillo, flor de almendro), con un eco de levadura (plátano) discreto. Entra goloso, aunque se refresca, con cierta grasa en su punto justo y final frutal moderado. 2010 a 2011.

Tipo: blanco joven.
Alcohol: 14%.
Variedad: Xarel.lo.
Coma Romà es el proyecto de la familia Guillerà. El vino procede de un viñedo en Sant Pau d'Ordal, en el alto Penedès, trabajado por el sistema ecológico, con una producción muy limitada, de tan sólo 500 botellas.
Precio: 14 euros.



15

Aureum de Montmarçal Brut Nature Reserva**Mont Marçal**
D.O. Cava

La entrada seca, con cuerpo, grasa y elegante amargor final hacen de Aureum, un acompañante perfecto durante la comida. Fragantes notas de levadura fresca y albaricoque, quizá le falte más cremosidad carbónica. 2010 a 2012.

Tipo: espumoso.
Alcohol: 11,5%. **Variedad:** 50% Xarel.lo, 30% Chardonnay, 10% Pinot Noir y 10% Parellada.
De ensamblaje complejo, las mejores uvas de cada parcela se vinificaron independientemente. Un 10% del Chardonnay ha fermentado en barricas francesas. Pasó cuatro meses en sus lías y no tiene licor de expedición.
Precio: 20 euros.



15

Lan D-12 2007**Lan**
D.O.Ca. Rioja

El vino está bien trabajado en boca, con un tanino que se nota pero que no molesta, fresco, con el recuerdo de frutas rojas -de estructura justa, que se agradece- y un roble subido (vainilla tostada). 2010 a 2012

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 13,5%. **Variedad:** Tempranillo.
D-12 es el depósito número doce. Cada año, Chuchi y Paco, los bodegueros de Lan, llenan este depósito de 45.000 litros con los mejores vinos recién fermentados y los mantienen diez meses en roble francés y americano.
Precio: 12,75 euros.



15,5

Corimbo 2008**Roda**
D.O.Ca. Rioja

Notas de cereza en sazón con la excelente mineralidad del buen suelo ribereño. La finura y la frescura mandan en el paladar, resultando muy placentero, como es habitual en los vinos de esta casa. 2010 a 2013.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 13,5%.
Variedad: Tinta del País.
Corimbo es la forma que aparece en las cabezuelas florales del cardo, el logotipo de bodegas Roda. Es su primer vino en Ribera del Duero, procedente de viñedos en vaso, cerca de La Horra, con una crianza de 12 meses (80% roble francés y 20% en roble americano).
Precio: 20 euros.



15,5

Kaos 2007**Canopy**
D.O. Méntrida

Hay un componente orgánico, de musgo y matorral, que unidos a su elegante floralidad y baño especiado (tomillo) hacen del conjunto aromático todo un reto sensorial. Crianza impecable. El juego acidez-alcohol necesita integrarse, pero su valor está en su abanico de aromas, con mucha personalidad. 2011 a 2013.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 14,5%.
Variedad: Garnacha.
Es el primer vino que lanza la bodega con uvas procedentes de un viñedo viejo (60 años) en la zona de Cebreros, concretamente en el Valle del Alberche, muy conocido por sus excelentes garnachas y suelos de pizarra. El resultado han sido 1.247 botellas.
Precio: 25 euros.



16

Cerrogallina 2008**Cerrogallina**
D.O. Utiel-Requena

Magnífico ejemplo de Bobal que irradia frescor, haciendo hincapié en su mineralidad (grafito) y roble subido. Deliciosamente calibrado en boca, fluye muy jugoso, fino, casi sin revelar su origen mediterráneo. Elaboración de nota. 2011 a 2014.

Tipo: tinto con madera.
Alcohol: 14%. **Variedad:** Bobal.
Cerrogallina es un pequeño viñedo de seis hectáreas, con viñedos de 80 años (producen medio kilo por cepa) en Requena dirigido por el viticultor Enrique Pérez-Mozos. De su cuidada elaboración se encarga el conocido enólogo José Hidalgo.
Precio: 15 euros.

Conocer

Filtración

Depuración escalonada La filtración no sólo tiene ventajas para el café, también para el vino, aunque en este caso no basta con un sencillo filtro de papel. El filtrado del vino se estructura en tres fases y existen innumerables métodos. **Texto: Carsten S. Henn**

La finalidad de la filtración es eliminar del vino las sustancias que lo enturbian, como lías o restos de las levaduras. Se realiza por medio de filtros y membranas. Con ello también se pretende estabilizar el vino desde el punto de vista biológico para evitar, por ejemplo, una segunda fermentación en la botella u otras alteraciones microbiológicas. Además, debe presentarse a la vista transparente y brillante, no turbio. Un vino que ha sido sometido a una primera filtración se denomina clarificado de bodega, su turbidez sólo se detecta observándolo detenidamente.

En el caso de los tintos, algunos vinicultores superiores prescinden de cualquier tipo de filtración, porque con ella siempre se pierde parte de los aromas y

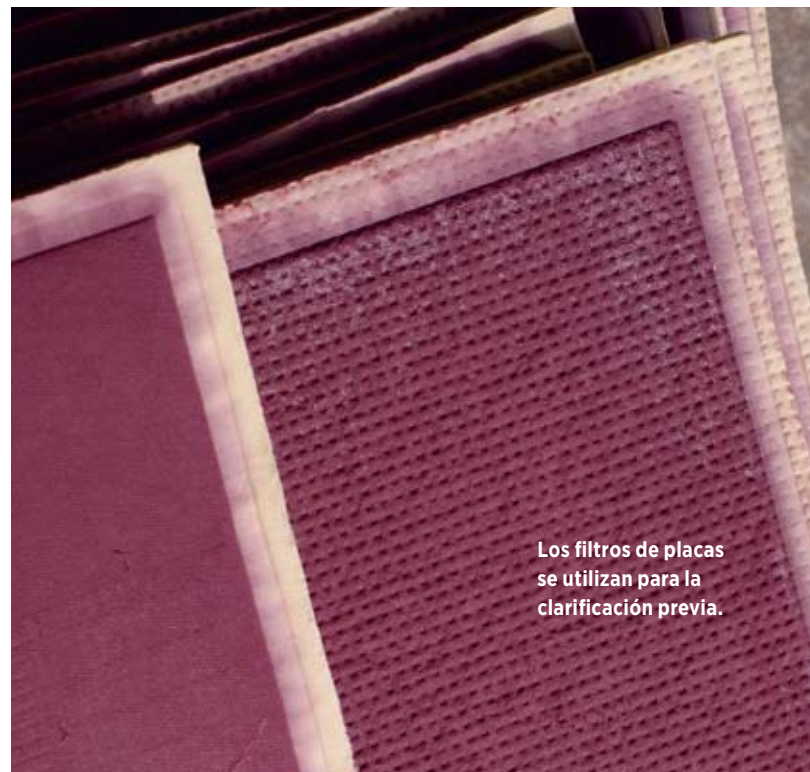
del color. Pero antes de tomar tal decisión, debería realizarse un estudio previo del vino joven en cuanto a los niveles de pH, acidez y sulfuroso, y además hay que tomar en consideración la salud general de la uva. Se puede decir que sólo se puede prescindir del filtrado con uvas bacteriológicamente sanas. Y algunos vinicultores sólo esperan para poder dejar sus vinos blancos algún tiempo más sobre las levaduras finas, que les confieren un frescor chispeante.

Eliminar la *suciedad* más gruesa

El filtrado del vino se puede dividir en tres etapas: prefiltrado, filtrado fino y filtrado de esterilización. El primero tiene como fin eliminar del vino la *suciedad* más gruesa; sólo entonces es posible proceder al filtrado fino y de esterilización. Para la también llamada clarificación previa actualmente se emplean filtros porosos de placas o de adsorción,

constituidos por tierra silícea, perlita o celulosa, que se colocan en el flujo del líquido. Las grandes bodegas, por el contrario, suelen emplear centrifugas. Tras el filtrado fino, el vino es transparente a la vista, y para la mayoría de las bodegas es éste el filtrado final. A veces, antes del embotellado se pasa el vino por la filtración esterilizante.

Denostado por muchos, considerado por otros como una especie de bálsamo de Fierabrás, el *Cross-Flow-Filter* se puede emplear ya con los vinos jóvenes turbios de levaduras y siempre produce vinos filtrados hasta la esterilización. En los últimos años se han ido popularizando en las bodegas los filtros de profundidad, que son capaces de eliminar sustancias aromáticas concretas no deseadas. Por ejemplo, tonos de moho o tricloranisol (el llamado sabor a corcho, que no siempre está provocado por el propio corcho).



Los filtros de placas se utilizan para la clarificación previa.

Foto: H. Jüstrich



A la mesa

La comida:

Cocina de mercado, base tradicional y guiño de autor.

El vino:

Más de 300 referencias de todo el mundo.

Su sello especial

Joaquín Felipe es uno de los mejores chefs en la elaboración de bacalao, atún o ibéricos. Su estudio sobre el atún le ha llevado a crear menús con diferentes tipos de platos cuya base es el túnido.

Dirección:

Carrera de San Jerónimo, 34. Tel. 91 787 77 70 www.hotelurban.com.



El atún, el reino de Joaquín Felipe.



El pilar central del restaurante es en sí una obra de arte.

Restaurante Europa Decó, Madrid

El arte de la perfección

Joaquín Felipe y Paco Patón forman un equipo indestructible. Parten de una profunda formación clásica y comparten talante vanguardista y brillante siempre pensando en el comensal.

Texto: Sara Cucala

Fotos: Heinz Hebeisen



El espacio es un juego de luces y sombras, brillos sofisticados y la paz que requieren mesa y sobremesa.

casi perdidos. De esos caldos a fuego lento en los que Joaquín hace flotar una barca de pan con una deliciosa tripulación de carne de tuétano; de esa carne de caza sumergida en bañeras de chocolate, perfumadas con un toque de ají peruano; de ese besugo navideño con sus verduritas troceadas y su tropa de camarones pipa creando la musicalidad en las profundidades de nuestra boca. No hay trampantojos en la mesa, aquí lo que se ve es lo que se come, lo que se huele es lo que se saborea, lo que se degusta es lo que te lleva y te trae por el rail de los recuerdos. Ése es el milagro en tiempo de vanguardia: una cocina de producto, de temporada, de mercado en estado puro.

Si te dejas, un servicio de sala impecable armoniza la velada al son que dictan las recetas de Joaquín. Hay más de 300 referencias de todo el mundo donde elegir.

La sobremesa incita y uno se deja llevar, y termina eligiendo entre esa selecta elección que muestra su carrito de quesos y ese panorama de piezas de arte que rodean la sala acristalada del Europa Decó. Lo de Decó se entiende pero lo de Europa... más bien se podría haber llamado Madrid Decó o España Decó o, simplemente, Disfrute Decó.



Foto: Heinz Hebeisen

Viaje del champagne al cava

Soy bebedor de champagne y hace poco que he descubierto el Cava. Y, francamente, estoy sorprendido por su calidad. Me gustaría que me dijeran cuál sería una buena selección de cavas españoles.

Alberto Moreno, La Moraleja (Madrid)

VINUM: Nos satisface mucho que un bebedor de champagne haya "descubierto" el cava. Son tantos y tan buenos que no resulta fácil hacer una selección sin cometer alguna injusticia por omisión. Le proponemos una: Kripta, de Agustí Torelló; los últimos Gran Reserva de Alsina & Sardá; Celler Batlle y Argent, de Gramona; Huguet Gran Reserva; Sabaté i Coca Reserva Familiar, de Castellroig;

y entre los grandes, Turo d'En Mota (uno de los mejores cavas españoles); Recaredo; Mestres 80 aniversario, de Cavas Mestres; Juvé y Camps Chardonnay, en algunos años; Llopart Ex - Vite, de Llopart; Berta Bouzy Extra Brut, de Mont-Ferrant; Parxet 88 aniversario, de Parxet; Raventós i Blanc de Nit, de Raventos i Blanc; María Casanovas Reserva, de María Casanovas Roig Ollé; Privat Opus Evolution, de Alta Alella. Esta podría ser una de las selecciones, cavas con una firme trayectoria, que no defraudan año tras año. A nuestro juicio, ese es el valor más grande de una marca y la forma más inteligenynte de fidelizar a los consumidores.

La difícil añada de 2003

Tengo 100 botellas de Marboré 2003. ¿Cuánto tiempo puedo guardarlo sin que pierda sus propiedades para el consumo?

Juan José Castellanos, Pontevedra (España).

VINUM: Primero, abra una botella, cate el vino, y anote sus impresiones. Si huele dulce, como a canela o anís, es señal de que el vino está oxidándose; esta impresión se acentuará en boca, con un tacto seco y ligero de sensación frutal. Ese debería ser su único miedo. Sepa que la añada 2003 fue la primera que puso en alerta a los agricultores, un año muy cálido en todo el planeta, lo que complicó la maduración. La gran mayoría de éstos vinos tienen aromas entre licorosos y verdes, incluso terrosos, y sensaciones en boca dulces, alcohólicas y ligeros de peso frutal. Realice las comprobaciones pertinentes, y si el vino tiene alguno de éstos síntomas, prepare una gran fiesta y vacíe su bodega.



Mas de Leda 2007

Me han regalado una caja del vino Mas de Leda 2007. ¿Se puede beber ya? ¿Es un buen vino?

Juanjo Rodríguez. Madrid

VINUM: Más de Leda es un vino que nació en 2003, con la pretensión de ser el segundo vino de Leda, utilizando uvas de inferior calidad. Sabemos que algunos críticos han llegado a puntuar más al segundo vino que a Leda. Esa curiosa valoración se debe a que Mas de Leda utiliza las mismas uvas (viñedos muy viejos de Castilla y León) que su hermano mayor, con elaboración similar. Así, el resultado es un vino de mucha calidad aunque algo más sencillo, según palabras de la familia García (Mauro). La añada 2007 no fue grande en Castilla y León pero debería saber que cuando participan uvas de viñedo viejo, la maduración -la clave de un vino- es mucho más equilibrada. El viñedo, con la edad, aprende a regularse, a comer solo lo necesario y, a cambio, ofrece uvas mucho más equilibradas que un viñedo joven, independientemente del año que venga.

Pan y vino

Tengo un concurso de *pan de muerto*. Mi pregunta es la siguiente: ¿qué tipo de elaboración de pan de muerto me recomiendan y con que vino lo puedo maridar o acompañar?

Fabían Miguel Velázquez México D.F.

VINUM: El *pan de muerto*, para los lectores que no lo conozcan, tiene su origen en México, y algunos consideran que procede de España. Es un bollo dulce, y sus ingredientes básicos son: harina, azúcar, huevos, levadura, agua de azahar y ralladura de limón. Es una mezcla muy similar a nuestro *roscón de reyes* por lo que recomendamos algún vino dulce de Pedro Ximénez joven, no demasiado denso, así como vinos blancos de vendimia tardía, e incluso espumosos de postre, que hoy día están tan de moda en España. Y, si quiere un vino más atrevido, pruebe con un Cream, una mezcla de oloroso seco y dulce Pedro Ximénez, como, por ejemplo, Bristol Cream, que es nuestro producto más exportado y que seguro podrá encontrar en su tierra.

¡Buena pregunta!

He encontrado una botella de vino rancio seco Monte Carenia Reserva de 1957, de la bodega la Baronía de Turis. Me gustaría saber si tiene algún valor, ya no económico, cosa que doy por descartada, aparte de más información si ustedes lo creen conveniente.

Jose Antonio Pozuelo. Quart de Poblet (Valencia)

VINUM: Hemos contactado con la bodega y nos han dicho lo siguiente. "En 1983 el personal de bodega encontró dos conos llenos, con unos 5.000 litros de vino que, al parecer, debían llevar muchos años abandonados. Uno contenía vino generoso seco, y el otro un generoso dulce. Para averiguar su edad exacta, mandaron realizar un análisis físico-químico que determinó la edad real de los vinos: eran de 1957". La bodega no lo dudó un instante y decidió sacar una edición limitada de 1.000 botellas numeradas de Monte Carenia, para gente interesada en estas joyas enológicas para coleccionistas. Según la bodega, no saben cómo se encontrará el vino en cuanto a calidad, aunque tienen claro que ya forma parte de la historia de la bodega.



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 suscripción

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)

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Caducidad ____ / ____ / ____

Fecha ____ / ____ / ____

Firma del titular:



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)

Luis 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
Regine Axhami (regine.axhami@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/Grat. Perón, 27 -7º 28020 Madrid.
Tel. 914 179 530



11 y 12 de diciembre

Primer en Madrid

Ya tiene fecha la cita anual con el vino joven, con esas deliciosas copas recién elaboradas por el método más natural, el de la maceración carbónica. La convocatoria auspiciada por las revistas *MiVino* y *Vinum* y patrocinada por D.O. Calificada Rioja y la Fundación Kalithea del Gobierno Vasco, se desarrolla durante el fin de semana en los salones del Palacio de Congresos y Exposiciones del Paseo de la Castellana y reunirá como cada año a representantes de todas las latitudes del mapa vitivinícola nacional, incluidas las denominaciones de origen insulares.

Madrid (Paseo de la Castellana, 99). Tel. 91 5120768. www.opuswine.es

24 al 26 de enero
Montpellier (Francia)

MILLÉSIME BIO

A nivel mundial, Francia ocupa la segunda posición después de Italia en producción de vinos ecológicos. En términos de consumo, entre los años 2008 y 2009, la facturación de productos ecológicos experimentó un crecimiento del 30% en supermercados y supermercados, mientras que la de los "vinos biológicos tranquilos" lo hizo en un 65%. Con esos datos se prepara la 18 edición de la feria profesional Millésime-Bio que el año pasado reunió 491 expositores, productores y vinateros, y 2.700 visitantes profesionales procedentes de 26 países. Se clausurará con una cena ecológica en la que se degustarán los vinos premiados.

www.millesime-bio.com.

2 al 6 de febrero
Ourense

XANTAR 2011

Una cita comercial y a la vez festiva para el público en general. El salón gallego de gastronomía y turismo celebra su decimo-segunda edición en las instalaciones de Expourense, que en esas fechas y con el apoyo de miles de visitantes cuyo número se incrementa cada año se convierte en un gran centro de restauración, una apuesta por la calidad, por la novedad de los productos y en definitiva por el buen comer. Tel. 988 366 030. www.xantar.org.

Del 20 al 23 de febrero
Girona

FÒRUM GASTRONÒMIC GIRONA 2011

El programa del Fòrum Gastronòmic Girona 2011 continúa profundizando en el que fue el eje de la pasada edición, la gastronomía sostenible. Esta vez se suman dos focos de gran interés para los consumidores y para los profesionales que hacen de intermediarios entre ellos y el alimento. Así, la inmensa panoplia de ponentes de renombre capitaneada por Ferran Adrià (aunque sólo por el orden alfabético) ofrecerá su visión sobre la vinculación de cocina y salud y debatirá sobre economía y empresa. La cita es en el Palau de Congressos y Palau de Fires de Girona.

www.forumgastronomic.com.

22 de febrero
México D.F.

V EXPOSICIÓN DE VINOS DE ESPAÑA EN MÉXICO

Es una convocatoria promovida por el ICEX, la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en México D.F. y las Cámaras de Comercio de España, lideradas por la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid con el fin de fomentar la distribución de la oferta española al otro lado del Atlántico y, sobre todo, en el amplio e interesante mercado mexicano. La exposición de las 50 bodegas seleccionadas se celebra a lo largo de una jornada en los salones del Hotel Camino Real Polanco, en México D.F.

www.camaravalladolid.com.

25 al 27 de enero
Madrid

MADRID FUSIÓN / ENOFUSIÓN

La novedad de esta edición de Madrid Fusión se define como "una isla de vino" y es una ocasión para conocer algunos de los más prestigiosos vinos de la producción mundial y una posibilidad de participar en catas permanentes en el Enobar, y actividades exclusivas. Madrid Fusión subtítulo esta edición como "Gestión del Talento" y lo plasma en un apretado programa de casi 12 horas diarias de rutilantes estrellas gastronómicas sobre el escenario. Una lista de ponentes que es por sí sola un diccionario de la gastronomía contemporánea. Algunas tan clásicas como los hermanos Troisgros, Alain Senderens, Marc Veyrat, Alain Ducasse... Y otras novísimas o venidas de latitudes a años luz. En eso precisamente consiste la cacareada Fusión. En eso y en fundir especialidades, ciencia y fogón, salado y dulce como en Dulcefusión, donde se analizará la arquitectura del helado, el mundo del chocolate, el turrón, el mundo del diseño.

El homenaje anual se dedica esta vez a las Guías Gastronómicas más influyentes del mundo.

La sede es el Palacio Municipal de Congresos del Campo de la Naciones

www.madridfusion.net

 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.



Sieur d'Arques

LIMOUX - FRANCE

