

La grana cava de Vinoble • Coteaux du Languedoc: donde el sur comienza • Rioja, mandan taninos • Pequeñas Bodegas: Recaredo • Chivite, el poder de los nuevos navarros • VINUM 8 •

Vinum



RIOJA
Tiempo de taninos

Vinoble fue una fiesta

Coteaux du Languedoc

La revolución del color

Del rojo anaranjado, al picota violáceo; del rubí abierto al granate intenso: es la revolución del color en Rioja, la apoteosis del taniño, el triunfo de la potencia frente a la estilizada estructura, la reivindicación del cuerpo, el asombro de la complejidad varietal ahora encerrada en madera



nueva. Y todo sin perder finura, su legendaria elegancia. Aquí están los nuevos aires de la mejor enología, la respuesta convincente y necesaria al desafío de Ribera de Duero, de Priorato.

Mérito de bodegueros como Paco Hurtado de Amézaga, que en 1986 sacudió la zona con su "Barón de Chirel"; de Telmo Rodríguez, que se mira en el espejo de los primeros *riscales* para encontrar su propio camino hacia la gloria; de Roda, que 1991 revalorizó las viñas treintaerías, comprando la uva en función de la calidad más estricta, sin límites, pago al contado, y con cuadrilla de vendimiadores propia; de Fernando Remírez de Ganuza quien, harto de comprar y vender fincas, se convirtió en bodeguero capaz de reinventar la mesa de selección; de Isaac Muga, todo madera y corazón, que sin renunciar al mejor clasicismo ha elaborado el Torre Muga, torre vigilante del futuro; de Eguren y su San Vicente, un alarde de recuperación de la Tempranillo peluda, casi un Cabernet sin serlo; de Jesús Martínez Bujanda con Finca Valpiedra, donde el

Ebro riza el rizo; de Javier Etxarri, salvador de Lan, capaz de implantar el control de entrada de uvas más avanzado de Europa; de Juan Carlos López de Lacalle, que con sus "Grandes Añadas" está dispuesto a que los mejores vinos de Rioja cuesten lo que valen: tres veces el precio habitual; de

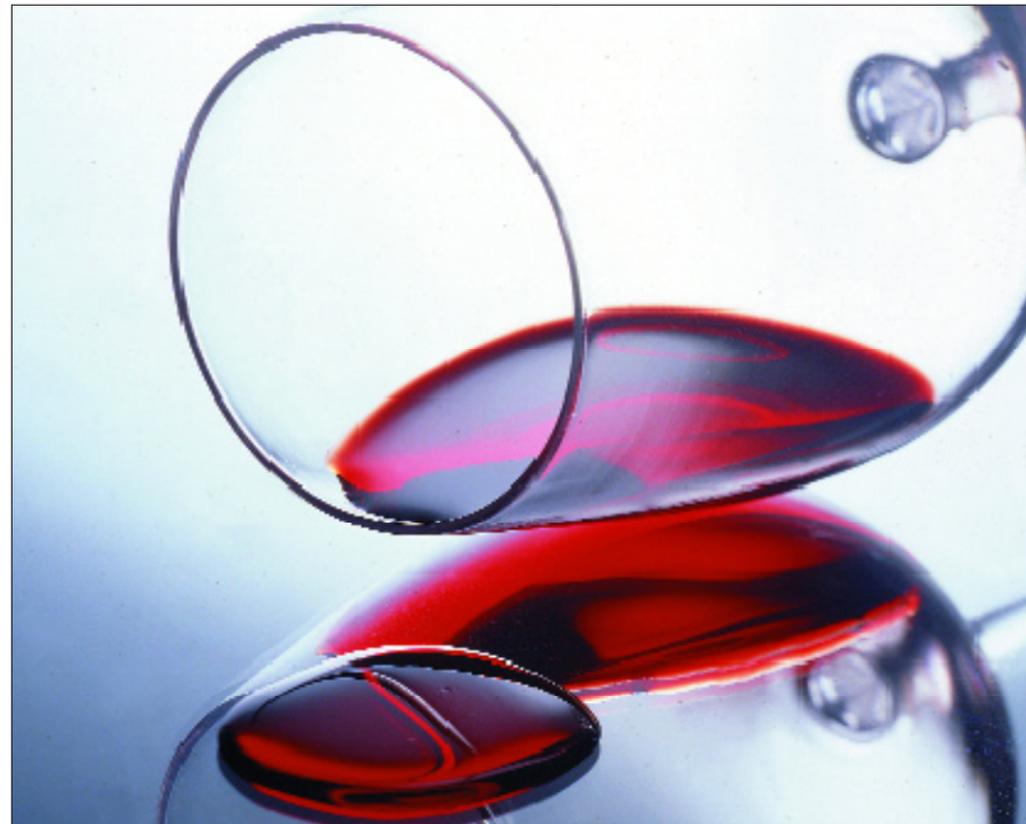
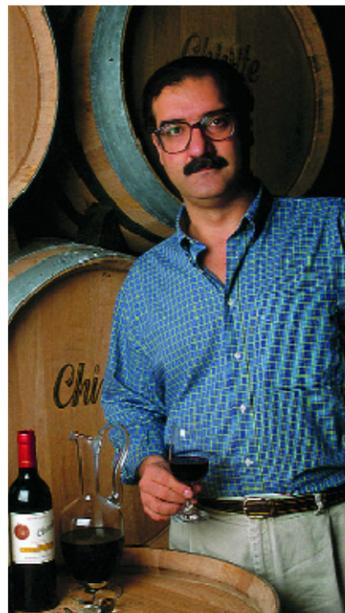
Florentino Martínez Monge, antiguo viticultor del Marqués, hoy uno de los bodegueros más honrados y vanguardistas con su Altún; de Josechu Bezares, introductor en Rioja de la mejor barrica de roble, la rusa que es chechena, la antigua nobleza en un vino de mañana; de Luis Madrazo, capaz de encontrar en Contino la grandeza perdida de la Graciano.

Una lista que se alarga con el tiempo, pero donde es posible inscribir ya los nombres de Campillo, Ondarre, Dominio de Conté, Teófilo I, Allende, La Vicalanda, Dos Cepas, Jilabá... Plaga que destruye la mediocridad, tan "típicamente" riojana, de una zona gloriosa. Un grito tras el silencio. Verdadera música celestial.

Carlos Delgado
Director

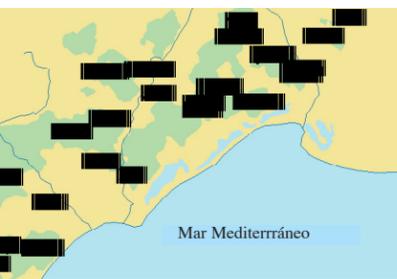
Fernando Chivite, el poder de los nuevos navarros

Es uno de los pocos españoles diplomados en enología, ampelografía y viticultura por la Universidad de Burdeos. Excelente catador, domina casi todos los secretos de la viña y el vino. Se le considera uno de los hombres más importantes en la nueva etapa del vino navarro. *Pág. 42*



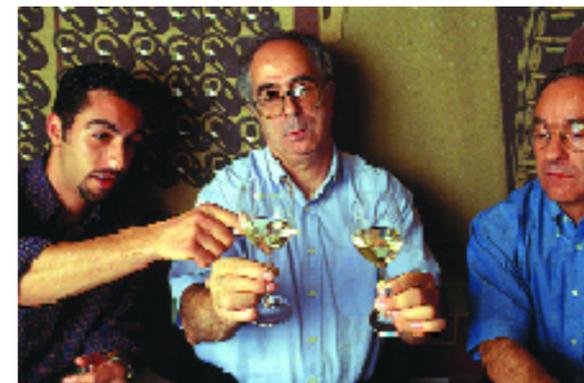
Rioja: mandan taninos

Un fantasma recorre la Rioja: el antiguo y abierto color rojo rubí, que la crianza matiza con ocre pálido o anaranjados diluidos, se está convirtiendo en oscuro rojo picota, en granate de fuego, en bermellón sangrante y denso. Es la apoteosis de los taninos, el triunfo de una enología más acorde con los nuevos tiempos. *Pág. 32*



Coteaux du Languedoc Donde el sur comienza

Los vinos del siglo XXI vendrán del Sur. De la región de Coteaux du Languedoc, por ejemplo, un entramado de Denominaciones que abarca varias zonas climáticas y terroirs, por lo que la paleta de vinos que ofrece es casi infinita. Las mejores bazas de la región son: excelentes condiciones naturales, una naturaleza misteriosamente aromática, sorprendentemente intacta, y una conspiración de vinicultores que le ha jurado venganza al prepotente Norte. *Pág. 45*



Cavas Recaredo, la espuma del tiempo

Una visita a Recaredo enseña más que un curso de cata superior. Un cava histórico, clásico y artesanal, que incorpora modernas técnicas de elaboración, y que comienza su contrato con la calidad por el cuidado extremo de la viña y una vendimia esmerada. *Pág. 38*

VINUM-APERITIVO: Noticias del vino	6
NOVEDADES: Lo último en el mercado español	12
IBEROAMÉRICA: Noticias de vinos y bodegas, de aromas y sueños	
al otro lado del Atlántico	14
VINOBLE, LA PARADA DE LOS MONSTRUOS: Durante tres días	
Jerez se convirtió en el escaparate de los vinos más excelsos	22
RIOJA, MANDAN TANINOS	
El antiguo color rojo rubí se está convirtiendo en oscuro rojo picota:	
es la apoteosis de los taninos, el espíritu de los nuevos riojas	32
PEQUEÑAS GRANDES BODEGAS: RECAREDO	
Elabora un cava histórico, clásico y artesanal, producto de un cuidado primoroso de la viña y una vendimia ejemplar	
38	
ENTREVISTA: Fernando Chivite	
Enólogo, diplomado por la Universidad de Burdeos, y uno de los mejores catadores españoles	42
COTEAUX DU LANGUEDOC: DONDE EL SUR COMIENZA	
Los vinos del Siglo XXI vendrán del sur, Coteaux du Languedoc, con una variedad de vinos casi infinita	45

FLASH

Vinoble '98

La cumbre de los vinos generosos

Fue en Jerez, durante los días 23, 24 y 25 de Septiembre. Se reunieron en el espacio noble del Palacio de Villavicencio, vinos con nombres sonoros y míticos como los de Jerez, Sauternes-Barsac, Marsala, Rin-Mosela, Oporto, Setúbal, Alsacia, Tokaj, Jura, Montilla-Moriles, Málaga, Alicante, Canarias, Tarragona, Madeira, Valpolicella, Crimea. Pasaron todos de la leyenda a la copa para gozo de visitantes. *Pág. 22*



Alboroto en torno a Château Giscours

La supuesta "falsificación de vino" en Château Giscours (se afirma que en la segunda marca, "La Sirène de Giscours", se añadieron ilegamente 150 hl. de vino de la denominación Haut-Médoc) ha supuesto mucha publicidad internacional no deseada para su propietario, el holandés Eric Albada Jolgersma. A pesar de ello, Albada continúa invirtiendo en Burdeos.

Eric Albada: la adquisición de Château Giscours no parece haberle facilitado la vida...

Y sin embargo, la compra en sí fue un juego de niños. Yo era el único interesado. La transacción fue confirmada por el Tribunal Mercantil de Burdeos después de que me comprometiera a saldar la montaña de deudas del anterior propietario. Mi sueño era hacer el mejor vino posible en un terreno de características únicas. Las dificultades llegaron después. Ahí estaba la familia Tari, que desde el compromiso de venta intentó romper el contrato 10 veces. Sin embargo, hicimos todo lo posible para mejorar la calidad de los vinos. Hemos invertido, hemos contratado a un buen técnico vinícola (Michel Pelissé, que trabajó anteriormente en Cos d'Estournel) y hemos pedido consejo al enólogo estrella Michel Rolland. Ahora, este acto de difamación ha destruido todos esos esfuerzos.

En las últimas semanas, la prensa ha informado

Escándalo vinícola en Borgoña

Hospices de Beaune: un 97 agridulce

André Porcheret, gerente de la bodega del Hospice de Beaune, en Borgoña, ha reconocido haber acidificado y chaptalizado al mismo tiempo los vinos de la añada 1997. Ambos procesos están permitidos, tanto el de añadir ácido tartárico como el de agregar azúcar para aumentar el grado alcohólico, pero nunca simultáneamente en el mismo vino. Hace algunos años se castigó duramente a los responsables de la casa comercial Bouchard père et fils por violar esta regla, en concreto en algunos vinos de la cosecha de 1987. A raíz de ello, la familia Bouchard tuvo que vender su empresa a la casa champañera Hen-



riot.

Sin embargo, en el caso de Hospices la situación es distinta: a pesar de su confesión parece que André Porcheret es inocente desde el punto de vista estrictamente formal. Efectivamente, el artículo de la ley comunitaria sobre el vino que regula la materia (reglamento 822/87, artículo 21) afirma que está prohibida la acidificación y chaptalización del mismo producto.

André Porcheret basa su defensa precisamente en eso. Afirma que lo que chaptalizó fue el mosto, mientras que posteriormente acidificó el vino, dos productos radicalmente distintos desde el punto de vista químico. Por tanto, asegura que no puede hablarse de abuso.

Desde ese punto de vista, tiene razón, ya que Hospices declaró oficialmente -como cientos de otros bodegueros borgoñones- haber acidificado sus vinos y chaptalizado su mosto, siguiendo los consejos de una circular de la Agrupación de Bodegueros de la Côte d'Or, que no se les habría podido enviar sin la aprobación de las autoridades.

de ese "acto" hasta la saciedad. El escándalo empezó con un reportaje de Le Monde...

Ese periódico se comportó como una publicación sensacionalista. La información era parcial y se basaba exclusivamente en rumores y suposiciones. En cuanto a la mezcla de una cuvée

«Somos víctimas de un escándalo lamentable»

Haut-Médoc con vinos de la denominación Margaus, se trata de una práctica ilegal, pero en Giscours no hay ninguna prueba de que se haya llevado a cabo. El juez instructor está investigando toda esa historia y dará su veredicto en el momento correspondiente.

En cuanto a las demás sospechas, como la adición de leche, están traídas por los pelos. Se trata del uso de caseína, un producto totalmente legal que se empleaba antes de 1994 en Giscours para la clarificación.

¿Quién informó a la prensa de forma tan parcial?

En mi opinión, se trata de una conspiración de tres personas que habían trabajado en Giscours y a las que despedimos por faltas graves, como, por ejemplo, robo. Entre ellas figura el ex director Edward Forbs. Ya nos había denunciado hace tres años con una lista de supuestas prácticas ilegales de Giscours. En aquel momento me puse en contacto inmediatamente con las autoridades competentes e hice que se investigara todo. Sólo se confirmó la acusación de adición de serrín de roble, que sin embargo había tenido lugar antes de que yo adquiriera la bodega. Ya entonces se investigó si se había mezclado vino ilegalmente, con resultado negativo. Sobre esa vieja historia se ha montado este espectáculo sensacionalista.

¿Cómo valora la reacción en los medios vinícolas de Burdeos?

«Vino de diseño» para el milenio próximo

El diseño de "Effervescence" pretende simbolizar "el flujo del vino espumoso" cuando se vierte en la copa, y al mismo tiempo "mejorar el agarre de la botella al abrirla".

"Cuando bebemos, a veces las formas se descentran", dice Nomi Lewin sobre el diseño de "Ivresse"

En el marco del "Proyecto Milenio", tres escuelas europeas de diseño -en colaboración con la empresa de cristalería Bruni- se ocupan de desarrollar nuevas formas para botellas. Algunos productos en fase de proyecto se han presentado por primera vez en la feria Vinitaly de este año. Con sus formas marcadamente futuristas, los siguientes prototipos causaron sensación: "Effervescence", de Daniel Ellis (Central Saint Martins, Londres), "A tipsy bottle", de Nomi Lewin (Les Ateliers, París), "Ivresse", de Magali Matrailler (Istituto Europeo di Design, Milán). El

"A tipsy bottle": la botella oscilante pretende transmitir un ambiente de fiesta.

catálogo de los objetos exclusivos ya realizados puede solicitarse a Vettrerie Bruni, Viale C. Colombo, I-20090 Trezzano (Milano), Tfno +39-2-48 43 61.

En cuanto a las etiquetas, sin embargo, son los californianos los que marcan las pautas del futuro. En el concurso de envases que también tuvo lugar en el marco de la feria Vinitaly, la William Hill Winery de Napa Valley, en California, obtuvo varios premios. En las categorías "blanco" y "tinto de al menos tres años", la bodega californiana se hizo con el primer puesto. Las hojas de vid premiadas, en relieve, se adhieren a las botellas de la Hill Winery por encima de las etiquetas propiamente dichas. La bodega fue fundada en 1978 y tiene más de 50 hectáreas de viñedos, donde cultivan Chardonnay, Cabernet y Merlot.



Las hojas de vid reproducidas con rigor científico en las etiquetas de la bodega Hill Winery, proporcionan una imagen de nobleza además de tener un gran valor



Londres

Berry Bros & Rudd, la prestigiosa tienda especializada de vinos londinense, ha cumplido 300 años de actividad ininterrumpida, y siempre desde su precisos local en el número 3 de St. James's Street, junto a Picadilly Circus. La casa fue fundada en 1698 por la viuda Bourne, y estuvo dedicada inicialmente a la venta de infusiones, fundamentalmente café y té. Posteriormente se consagra al mundo del vino, y en 1928 era ya el mayor comprador británico de vinos bordeleses.

Berry Bros & Rudd desarrolla su actividad con el mismo espíritu

Napa Valley: tendencia hacia nuevas variedades

Al parecer, los bodegueros del Napa Valley han dado rienda suelta a su afán de experimentación en las nuevas plantaciones a que les ha obligado la filoxera. Cada vez pisan más fuerte variedades nuevas como Sangiovese, Cabernet franc, Syrah, Malbec, Sémillon, Viognier o Petit Verdot, a menudo como componentes de las cada vez más apreciadas cuvées. Pero en la presentación de este año de la Napa Valley Vintners Association la atención todavía estuvo acaparada por las variedades clásicas de

Napa. Algunos de los mejores vinos fueron los siguientes: una cuvée de 1996 con alta propor-



Naoko Dalla Valle ha

ción de Merlot, de Markham (embotellado previsto en Septiembre de 1999); los Merlot del 96 de Pahlmeyer (para el que habrá que esperar hasta Enero de 1999) y de Franciscan (Junio de 1998); un Cabernet Sauvignon de Madam Naoko Dalla Valle que ya resulta halagüeño aunque no se embotellará hasta Septiembre de 1999; una cuvée tinta del 97 de la familia alemana Eisele (en algún momento de 1999); el Cardinale del 96, una cuvée extraordinaria de clase internacional (Agosto de 1998);

“Bubble-Brush” potencia las burbujas

Michael Strohmayer vende un accesorio poco habitual. Una varilla metálica con punta de diamante evita más de una frustración al tomar vinos espumosos. A menudo, a las copas de champán les falta el llamado “punto de espumado”, una zona más rugosa en su parte inferior. Esta carencia hace que las burbujas se desprendan con demasiada parsimonia. Ahora, con el “Bubble-Brush” se puede rayar un punto de espumado en cualquier copa cuyo cáliz no supere los 20 cm de altura. Esto hace que el anhídrido carbónico se disuelva con más facilidad en el vino. La prueba realizada por Vinum demostró que la formación de



La informática lo hace posible: ahora sabemos cómo era de joven la viuda más famosa de Champaña, Veuve Cliquot Ponsardin. Hasta ahora sólo teníamos un retrato suyo a la edad de 73 años. Ahora, unos especialistas estadounidenses en efectos visuales han obtenido

Borgoña, quién dijo crisis La cotización de los vinos borgoñones, establecida a partir de las transacciones registradas para los vinos de la cosecha del 97, no subirá. Negociants y criadores han tenido que comprar vinos de esta cosecha, lo mismo que la del 96, a precios muy superiores a los habituales. La mayor subida la han registrado los tintos, coincidiendo con la tendencia actual del consumo hacia la glorificación del tanino. En el capítulo de las exportaciones, el incremento ha sido notable: un 21%, que representa el 34% en valor respecto al año anterior. Por importancia, el primer puesto lo ocupa el Reino Unido, seguido de los EE.UU.

La D.O. Valencia, presente en Vinoble



La Denominación de Origen de vinos de Valencia ha estado presente en el I Salón Internacional de los Vinos Nobles, VINOBLE, que se celebró, del 23 al 25 de Septiembre, en Jerez de la Fron-

tera.

Según el Jefe de la Sección Técnica de la D.O. Valencia, Cosme Gutiérrez, ha sido una iniciativa muy positiva, ya que, es la primera vez que tiene lugar un

encuentro dedicado exclusivamente a este tipo de vinos en nuestro país. “Ha representado una excelente oportunidad para mostrar las grandes virtudes de nuestros vinos de licor moscatel y prestarles toda

la atención que se merecen”, ha explicado Gutiérrez.

Entre las cooperativas y bodegas de la D.O. Valencia que han participado en el encuentro están: La Cooperativa de Monserrat, La Baronía de Turís, Cheste Agraria Coop. V., Cooperativa Vinica Chivana de Chiva, Cooperativa S. Pedro Apóstol de Godolleta, Bodegas Schenk, Cherubino Valsangiacomo y Gandía Plá, que acudieron con sus vinos de licor moscatel más representativos.

Durante la muestra se celebraron degustaciones y catas comentadas por profesionales cualificados. Conferencias y mesas redondas, en las que se han abordado procedimientos de elaboración, varietales, técnicas de cata, etc., han completado el ciclo de actividades programadas para este certamen.

Los métodos de elaboración a partir de la variedad moscatel Romano o Alejandría consiguen un vino de Licor de aspecto lim-

Amanecer verde en Champagne

En el pasado, el cultivo ecológico no tenía muchos adeptos en la región de Champagne. Sistemáticamente se aplicaban herbicidas y potentes insecticidas para mantener en jaque a las plagas. Hasta hace dos años, en todos los viñedos se descargaban basuras urbanas: un excelente abono que, sin embargo, estaba lleno de partículas de plástico y metales pesados. Pero ahora, también en Champaña han cambiado las cosas, y los viticultores han recorrido su particular camino de Damasco.



Viñedo Châteaux de Boursault, en Champagne, a orillas del Marne.

Plantación de hierba alrededor de las cepas, eliminación medioambientalmente correcta de las aguas residuales, protección fitológica según las reglas de la agricultura integrada... Hace unos años nadie habría oído estas expresiones en boca de un responsable técnico de la región de Champagne, una de las zonas vinícolas más importantes del mundo, que debido a su situación septentrional resulta especialmente vulnerable a numerosas plagas de la vid. Pero la presión cada vez mayor de los consumidores en los principales países importadores -entre otros Alemania y Suiza- ha llevado a un cambio radical de planteamiento que lleva en Champagne

a una nueva concienciación.

El servicio técnico de la región, que podría servir de ejemplo en más de una zona se ocupa de que la recién descubierta “alma verde” de Champagne no se quede en un mero compromiso retórico de un puñado de estrategias de mercadotecnia. Con diferentes proyectos, grupos de trabajo y modelos, se está intentando con bastante éxito imponer una política más racional de cultivo de la vid en toda la denominación de origen. No sólo las grandes casas apuestan por una forma de cultivo más natural, sino también los bodegueros y las cooperativas.

Uno de los objetivos más importantes es aportar una información específica. Los viticultores interesados pueden suscribir-

se a un boletín que les mantiene al corriente de todos los peligros que acechan a la vid en cada momento, así como del mejor medio de combatirlos. Con ello se evitan aplicaciones innecesarias de pesticidas y se indican métodos alternativos de tratamiento.

Naturalmente, no es que los técnicos vinícolas de la región receten ahora preparados de ortigas o aplicaciones de silicio en dosis biodinámicas. Las cosas no van tan rápido en Champagne: las empresas biológicas al 100% siguen siendo muy raras, pero cada vez son más respetadas en su entorno.

Emprender nuevos caminos...

Sin embargo, Champagne es líder en otras técnicas como pueda ser la neutralización de ácaros dañinos mediante el empleo de sus enemigos naturales, los ácaros predadores. O la aplicación de cápsulas de feromonas para desorientar sexualmente a las polillas del hilanderero de la vid.

En lugar de los nefastos residuos urbanos, actualmente se utiliza una cobertura orgánica



Tierra sana del viñedo de Bio Bliard, en Hautvillers.



La gama más completa de vinos, licores y especialidades gastronómicas de Francia e Italia

AURA

Avda. Alfonso XIII, 156
28016 Madrid
Tel. 913 45 08 20
Fax 913 45 06 25

CONSAGRACIÓN DE LA PRIMAVERA



Stand de Vinum en Expo'98, organizado por la prestigiosa revista argentina Cuisine & Vine.

Coincidiendo con el fin del invierno sureño, la revista Cuisine & Vins realizó su Expo' 98 en el marco del Park Tower Sheraton de Buenos Aires. Esta fiesta de los sentidos es ya una exposición histórica para los paladares sensibles. Nuevos productos artesanales, shows gastronómicos y un panorama de las mejores bodegas argentinas que presentaron sus novedades. También se probaron vinos extranjeros, desde los uruguayos de Castel Pujol, los chilenos y españoles de Miguel Torres, Albariños, oportos añejos y célebres champagnes como Veuve Clicquot y Roederer. Clases dictadas por los mejores cocineros argentinos y algunos foráneos, concurso para jóvenes chefs, y certámenes entre escuelas de hostelería, charlas, catas y degustaciones informales a cargo de los más importantes enólogos transcurrieron en una clima eufórico y festivo, con gran asistencia de un público cada vez más interesado en las cosas del comer y del beber.

VINUM Y ARCHIGULA

Allí estuvo presente, con un stand ultraconcurrido, la revista Vinum y la flamante Archigula, medios que despertaron un gran interés en el público. Quienes se acercaron al stand para curiosarse en las revistas españolas pudieron probar un buen Rioja, omnipresente desde la apertura hasta el cierre de la feria, generosamente

ofrecido por el madrileño Federico Lacasa de Bodegas Hispano Argentinas (Marqués de Griñón-Martins) del grupo ARCO. Muchas novedades enológicas aparecieron a la hora de las degustaciones en el salón Vip al que se accedía por invitación especial: el mismo Nicolás Catena presentó dos nuevas estrellas de su línea SF: un Pinot Noir varietal 100% que, de lejos, es el mejor del mercado, y un Cabernet-Malbec, listo para beber ya. Este es una apuesta de Catena, quien en un reciente almuerzo me comentó las dudas sobre la longevidad del Malbec, el cepaje argentino tinto por excelencia. El bodeguero, que desde hace años insiste en elaborar vinos del más alto nivel internacional, cree que la duración del Malbec todavía es un misterio, porque recién hace unos cinco años se comen-

zó a vinificarlo como se debe. Las dudas se refieren a si el tiempo hará perder esa cualidad afrutada que caracteriza al cepaje. Catena sostiene que el Cabernet Sauvignon puede ayudar al Malbec a optimizarse según pasen los años.

Respecto a otras bodegas, fue en la Expo donde se presentaron los flamantes vinos Viniterra, que ya lograron una importante demanda en el mercado externo.

CHAMPAGNE Y CAVIAR

Bodegas Flichman lanzó dos nuevos tintos en su línea Caballero de la Cepa, un excelente Syrah y un Malbec elaborado de un modo especial, con uvas sobremaduradas, casi pasas, al estilo de algunos vinos venecianos. Chandon, por su parte, con un stand casi adosado al de Ostras Patagónicas, lanzó oficialmente

su Comte de Valmont Blanc, el hermano blanco de un incomparable fenómeno de marketing, como fue el Comte de Valmont tinto, al que supera ampliamente en calidad y personalidad. La bodega ecológica artesanal Finca La Anita presentó una primicia: un notable Syrah cosecha 1996, sin filtrar, una tendencia que empieza a asomar, que recién estará en el mercado en Abril.

Gran éxito de los vinos de Marqués de Griñón, especialmente el Crianza, a base de Tempranillo, un tinto que los argentinos adoptaron instantáneamente. Bodegas Hispano Argentinas es quien distribuye el champagne Veuve Clicquot, cuyo millésime 1990 fue presentado a un grupo de conocedores acompañando caviar de Beluga.

Por primera vez los uruguayos se presentaron en un salón argentino: los hermanos Carrau, de Bodegas Castel Pujol, deslumbraron a los especialistas no sólo con dos tintos, un Tannat varietal 100% y otro corte de Tannat con Cabernet Franc, sino con un Chardonnay que asombró a todo el mundo por su intensidad aromática. Entre los blancos hizo furor el Sauvignon Blanc Santa Digna, de Miguel Torres, al que muchos comparan con los mejores varietales Sauvignon de Nueva Zelanda. Lo importa Dulmes, quien trae al país también Vega Sicilia, Tokay, los vinos de Robert Mondavi y Roederer.

Chile, a la búsqueda de un cepaje emblema

Como el Malbec y el Torrontés para los argentinos y el Tannat para los uruguayos, por primera vez Chile está intentando tener un cepaje propio que lo distinga en la viticultura mundial. La uva es el Carmenère, también llamada Grand Vidure, una legendaria variedad francesa que durante siglos fue cultivada en la región de Burdeos, especialmente en Graves. Cuando sobrevino la plaga de filoxera, a fines del siglo XIX, esta cepa fue desapareciendo hasta que se la dio por extinguida. No lo estaba. Crece rozagante en los viñedos chilenos donde tantas veces se la confundió



Irene Palva, de Señá, con su tinto "ultra premium".

con Merlot. Fue identificada en 1991 por el ampelógrafo francés Claude Valat, y el asombroso hallazgo fue confirmado en el VI

Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología realizado en Chile en 1994. En 1851, antes del desastre de la filoxera, don Silvestre Ochagavía trajo personalmente a Chile cepajes franceses entre los que se encontraba el Carmenère. Felizmente para esta uva tinta, la cruz del sur fue su destino.

La Grande Vidure o Carmenère tiene una gran suavidad al paladar, al estilo del Merlot, con sabores y aromas a ciruelas, cerezas y roble, y toques especiados. Ya se la está usando como varietal -Reserva Grande Vidure 1995 de Villa Carmen- y en algunos cortes. Señá, un tinto ultra premium, producto de una alianza entre Viña Errázuriz y Robert Mondavi, tiene 70% de Cabernet Sauvignon, complementado con Merlot y Carmenère.

Vinos para mirar

En el mes de Septiembre se inauguró en el Centro Cultural Recoleta una muestra de las etiquetas de Colección Privada de Navarro Correas, con las obras originales de los más prestigiosos artistas plásticos argentinos. Esta colección, bien privada, por cierto, nació hace 20 años por inspiración del entonces propietario de la marca, perteneciente ahora a CINBA, Nicolás Carrasco, quien todavía está a cargo de la elaboración de los vinos.

El barón Rothschild fue el primero, en 1945, en llevar las obras de los grandes artistas contemporáneos a las etiquetas de su Grand Cru Classé Mouton Rothschild: Dalí, Picasso, Chagall, Miró, entre otros, y hasta Andy Warhol y John Huston. Los originales se exhiben en un museo en el Château bordelés y cada botella ilustrada por estos pintores es codiciada por los coleccionistas del mundo, aunque esté vacía o el vino, muerto. En el caso de Navarro Correas cada original estaba junto a la botella con la correspondiente etiqueta. Para festejar estos 20 años de la bodega con el arte, y al mismo tiempo para recibir al próximo milenio, se presentó una versión especial, Reserva Privada, en botellón de tres litros, elaborado a base de Cabernet, Malbec y Merlot. En su etiqueta figuran las 20 obras de los pintores que ilustrarán las diferentes cosechas, entre otros Pérez Celis, Raquel Forner, Josefina Robirosa, Luis Felipe Noé, Marcelo Bonevardi, Antonio Seguí y Luis Fernando Benedit.

Elisabeth Checa

Berberana, contra el Consejo Regulador de la D.O. Rioja Calificada

ARCO (Berberana, Marqués de Griñón, Marqués de Monistrol, Lagunilla, Bodegas Hispano-Argentinas) ha interpuesto una querrela contra el Consejo Regulador de la D.O. Rioja Calificada, en la que pone en cuestión nada menos que las decisiones de sus vocales que, aún tomadas por mayoría, pueden ser contrarias a su Reglamento y órdenes ministeriales que les obligan por imperativo legal. La querrela ha traspasado el marco interior del propio Consejo debido, según ARCO, a "la reiterada negativa de una serie de miembros del Consejo a aplicar la normativa vigente", y ha sido admitida por el Juzgado nº 6 de Logroño, aunque en estas fechas el Consejo no ha recibido constancia.

Se dirime si el Consejo puede impedir, sin incurrir en responsabilidades penales, el ejercicio del derecho a hacer constar en las etiquetas de Berberana que sus vinos proceden de la subzona Rioja Alta y, de forma más general, el derecho

a diferenciar e indicar claramente los vinos de cualquiera de las tres subdenominaciones. Algo que "está reconocido de modo inequívoco por el propio Reglamento, por Orden Ministerial, y por varias notificaciones administrativas del MAPA, en la que se confirma la interpretación de Berberana y se deniega la postura del Consejo", según los respaldos de ARCO.

El Consejo, en palabras de Javier Pascual, afirma a su vez que "viene aceptando discrecionalmente esa modalidad, contemplada por la ley, en vinos de cosechero, de viñas propias, y pequeñas bodegas de proveedores controlados; pero se opone en el caso de las grandes bodegas en las que entran uvas de varias subdenominaciones y mantienen la elaboración del Rioja genérico con mezcla de



ellas".

ARCO tilda de arbitrarias y discrecionales tales autorizaciones, y recuerda que en los últimos 3 años no se han puesto en práctica los controles de procedencia de vinos de subzona que el MAPA exigió en 1995, cuando una Orden Ministerial, consecuencia del curso de varias bodegas, desimó la postura del Consejo Regulador, y refrendó la solicitud de las bodegas recurrentes, en este caso Artadi y Berberana.

Por otra parte, Berberana afirma que "es fácilmente demostrable que, con 3.000 hectáreas de 4 cooperativas de la Rioja Alta, que son sus suministradores básicos, tiene los controles internos necesarios para separar los vinos de cada una de las subzonas."

Desde la primera solicitud denegada, en el

95, ARCO recurrió al Ministerio de Agricultura y éste reconoció el derecho, solicitando del Consejo los controles adecuados para garantizar la procedencia. El pasado mes de marzo, Berberana presentó una muestra de contraetiqueta en que hacía constar la subzona Rioja Alta y que fue verificada positivamente por los Servicios Técnicos, pero rechazada por la mayoría de los vocales de la Comisión Permanente. Para Berberana, "esta solicitud se denegó arbitrariamente, y pese a las advertencias -que constan en acta- de varios de sus vocales de que se podía incurrir en un delito de prevaricación". En una inspección posterior, en Agosto, los veedores encontraron en la bodega una partida de 200 cajas con la etiqueta sin modificar y prohibieron su comercialización, además de imponer una multa de 80.000 pesetas. Por las mismas fechas, el MAPA ha respondido a la solicitud de Consejo de reforma del Reglamento denegando su pretensión

Faustino Premio a la buena uva

No hay buen vino sin buena uva, no hay milagros. La frase aparece en boca de todos los elaboradores, pero ahora, el grupo Faustino quiere que sea más que una frase, un estímulo. Para ello ha instituido un premio a las mejores uvas tintas que lleguen a la bodega en cada vendimia. En realidad tres premios dotados con 500, 300 y 200 mil pesetas a las tres mejores en cuanto a calidad, cuidado de vendimia y presentación y ausencia de imperfecciones. El fallo se conocerá antes de fin de año.

Reliquias de Barbadillo

Barbadillo es en estos momentos la bodega más dinámica del marco jerezano. En ella se investiga y se crea. Exitos como el del "Castillo de San Diego" (posiblemente el vino blanco más vendido dentro del país), o el de la Solear lo certifican. Pronto lanzará un moscatel muy distinto del clásico. "Montsetel" le llaman en familia, en homenaje a la creadora, Montse Molina, joven enóloga con mucho talento. Aunque ahora la novedad surge de las viejas soleras que contienen reliquias casi eternas. Estos vinos son un desafío absoluto a las leyes de la longevidad. Nada menos que 150 años llevan sus botas en espera de su afortunado

bebedor. El amontillado es sencillamente maravilloso. Después le siguen un Palo cortado muy equilibrado, un magnífico Oloroso y el Pedro Ximénez, que es pura esencia. Estos generosos son un compendio de potencia y complejidad aromática: en boca son puro equilibrio y permanecen una eternidad en rettronasales. Son vinos "de pañuelo". Para gozarlos más tiempo, la receta es simple: aplicar unas gotas en la citada prenda y deleitar el sentido del olfato todo el día oliendo estas esencias.

Reliquias de Barbadillo
Sanlúcar de Barrameda
(Cádiz)

Verde que te quiero verde

Pionero de la agricultura ecológica, Dionisio Ruiz ha obtenido para su bodega Viña Ijalba la primera certificación de La Rioja para producir, distinguir y comercializar vino "ecológico".

La Bodega posee 70 hectáreas de un extraordinario viñedo y, en colaboración con las investigaciones de la Universidad de La Rioja, ha eliminado el uso de herbicidas, abonos químicos y productos fitosanitarios al uso, sustituidos por las labores artesanales, el estiércol animal y la lucha biológica contra plagas y ataques, algo que cada vez más aprecia el consumidor respetuoso por el medio.

PREMIOS

Envero
80 marcas de 31 bodegas compitieron en la primera edición de los premios Envero nacidos para juzgar la calidad de la D.O. Ribera del Duero. Cuatro categorías sufrieron el juicio de quince expertos hasta coincidir en éstos: Rosados: Viña Pilar 97 de Bodegas Félix Callejo. Tinto joven: Pradorrey 97 de Bodegas La Ventosilla. Tinto crianza: Rauda 95 de Coop. Virgen de la Vega. Tinto reserva: Briego 94, de Bodegas Briego Albesa.

Challenge Trophy. Solo catorce de los 7.500 vinos internacionales catados por los Masters of Wine en el concurso londinense recibieron una medalla de oro. No es raro pues que Viña Ardanza Reserva 90 presuma de ella y de la descripción como "soberbio..., paladar desarrollado... taninos y acidez perfectamente equilibrados". Otras dos muestras de la Bodega Rioja Alta, el Barón de Oña 94 y Lagar de Cervera 97 recibieron medalla de bronce y plata respectivamente.

Mejor Cabernet
La selección ha sido en Alemania, en Colonia, este mes de Septiembre. Más de setenta catadores, capitaneados por el presidente de la Hermandad de los vinos de Colonia, eligieron el Raimat Vallcorba Reserva 90, acogido a la D.O. Costers del Segre, como el mejor Cabernet Sauvignon, compitiendo con los grandes internacionales, los franceses, australianos, chilenos y californianos.

Rioja vista por Rioja
Es el único concurso para riojas de calidad, y se celebra en la fiesta de la vendimia de Rioja Alavesa por quinto año. No se juzgó la categoría de blancos de crianza por las escasas muestras.

Tintos jóvenes: Valdellana, Arabarte y Campo Lengó.
Tintos Crianza: Solagüen 95, Luis Cañas 95 y Viña Herminia 95.
Reserva: Valserrano 94, Joanes de Bargota 94 e Ijalba 94.
Gran Reserva: Loriñón 91, Luis Cañas 98 y Cincel 89.
Blancos jóvenes: Valserrano, Genolí y Loriñón.
Rosados: Solabal, Joanes de

Anónimo riojano

El vino es siempre una sorpresa pero al que aquí nos referimos es más que eso, es una entelequia. Ni siquiera tiene nombre, aunque sí padres reconocidos. Será el producto de la reciente y feliz unión -por cuatro años- de la Bodega Viña Villabuena y el enólogo Mariano García. Será el primer hijo riojano de este padre tan fructífero en la Ribera de Duero. Mariano seguirá en Mauro, en el desembarco en Toro y en otro proyecto muy importante, aún sin desvelar, en la Ribera, pero ha acudido a la llamada de Gonzalo Antón para elaborar un "vino de autor" que se sume a los Viña Izadi. Bajo su batuta ya han seleccionado la uva Tempranillo de esta vendimia y vigilan parcelas de Cabernet que aún están en la cepa. Porque, según sus palabras "lo primero es tener la mejor uva". No prevé grandes cambios en la bodega ya que cuenta con instalaciones satisfactorias y un buen equipo humano, pero sí, en busca de la calidad, incorpora una mesa de selección donde las operarias, armadas de tijeras, van eliminando cualquier grano indeseable. El resultado no está diseñado, "la pauta la marcará el propio vino, es él quien indica el ensamblaje exacto y el tiempo que requiere en bodega. Y no hay milagros, todo depende de la uva y solo de ella".

Sin embargo no puede ocultar su propio gusto, el vino ideal. "Un tinto opulento,

AGENDA SALICAL

El V Salón Internacional de Alimentos y Bebidas con Indicación de Calidad -SALICAL- se celebrará en Logroño el próximo Marzo, los días 25 y 26. Estrenará sede en el nuevo recinto ferial Residencia La Rioja y ampliará el espacio de exposición en más de un 30%. La sección dedicada a equipamiento y tecnología -Tecnosalical- llega a su segunda edición y está completamente cubierta. A los stand institucionales se ha sumado el de la Comunidad de Madrid, y entre los extranjeros, la representación de Alemania y México.

CIFRAS

Galicia crece
La Consejería de Agricultura de Galicia ha aprobado la ampliación de los derechos de plantación de nuevas viñas. 240 ha. se reparten entre las cuatro denominaciones de origen gallegas con la obligación, por parte de las bodegas que las aprovechen, de plantar exclusivamente las cepas recomendadas por cada D.O., en busca de las variedades autóctonas y los vinos de calidad, y diferenciados los que compitan dentro y fuera de las fronteras.

La Ribera de Duero también

La D.O. Ribera de Duero se compone ya de un número más redondo, más de cien: 101 bodegas han superado los requisitos de inscripción exigidos por el Consejo Regulador. Y a tenor de los proyectos que se anuncian y de los desembarcos de marcas desde otras zonas vinícolas, este crecimiento será imparable.

Utiel-Requena, exhibicionistas

35 millones de pesetas conforman el presupuesto de la D.O. Utiel Requena para la campaña de promoción de sus vinos en lo que queda de año. Anuncios en televisión y cine, rodados en y por restaurantes de la región, se emitirán en distribución regional y nacional. Y el propio producto, el vino, llegará como obsequio a muchos establecimientos hosteleros para que comprueben su calidad.

Rioja ante el espejo

Lo que va de ayer a hoy, cien años de publicidad de los vinos más prestigiosos del país, se reúnen en una interesante muestra, dentro de los actos programados sobre "El vino y los cinco sentidos". Desde el reclamo callejero y la loa periodística hasta los medios más actuales, la imagen y las cuidadas revistas especializadas. Un análisis de tendencias del gusto y de la estética a lo largo de un siglo, en los muros del centro Cultural Caja Rioja

La Rioja Escondida

Juan Carlos Lacalle da otra vuelta de tuerca en la búsqueda de su obra máxima. Cuando parecía haber logrado su objetivo con dos primorosos reservas, Viña del Pisón y Pagos Viejos, el "más difícil" llega con este vino. Para su elaboración ha elegido una pequeña partida de uva, fruto de la viejísima viña El Cerradillo, con producciones exiguas, (4.000 kg./ha.) prácticamente toda de Tempranillo, algo de Graciano y unas cepas de Viura. Ha sido criado 24 meses en barrica seleccionada nueva y seminueva de Allier, lo que no es obstáculo para que domine su gran frutuosidad a base de moras, arándanos o grosella. Es un vino corpulento y de gran estructura, muy equilibrado y potente, hasta el punto de que, curiosamente, sus 14'5° alcohólicos están tan integrados que apenas se notan. A estas alturas y después de 4 años, ha evolucionado muy poco, por lo que continuará su madurez con largos años en botella.

Artadi Grandes Añadas 1994
Ctra de Logroño, s/n



Pura raza

Es indiscutible el constante aumento de calidad en los vinos del Real Tesoro. El fino Tío Mateo es un buen ejemplo, como lo son el Almirante o el oloroso Covadonga, también novedad. Para este excelente amontillado los responsables de marketing le han buscado un original envase. Es bueno que los jerezanos hagan llegar a todo el público el vino que elaboran. Por ello, estas iniciativas de cambio total de imagen evidencian siempre un espíritu inquieto e innovador. En este caso, si la botella es novedosa, el vino es clásico, con un bello color ambarino cobrizo de brillantes destellos. Su complejo buqué se dispersa en infinidad de matices que incluso recuerdan a los antiguos y primorosos bargueños que embellecen una estancia cercana a las soleras de este vino. Si es generoso en fragancia, mejor está en boca donde se siente el estallido de sabores y aromas en un perfecto equilibrio que envuelve el paladar.

Coleccionista Amontillado
Marqués del Real Tesoro



Romper la tradición

Pronto se conocerá esta cooperativa como modelo de empresa dinámica. Francisco Blanc, su presidente, ha conseguido un equipo que derrocha ilusión. A los ya conocidos vinos "cosher" o los de finca, "Vall del Calás" se añaden dos novedades que, seguro, pronto se agotarán. Una es un gran vino dulce elaborado con uvas sobremaduras. El que nos ocupa, procede de viejas viñas tiempo atrás abandonadas por su escaso rendimiento e invadidas por las cabras montesas: de ahí su nombre (vinyas cabridas). La gran mayoría, de Garnacha negra. Tanto la fermentación como la crianza han sido muy cuidadosas. El 95% del vino ha pasado 14 meses en barricas de roble Allier, y el resto en roble americano. El resultado es un gran vino, de complejos aromas frutuosos, con una madera perfectamente armonizada, tan elegante en boca que, aunque ahora muestra la lógica dureza tánica, ya se disfruta con placer.

Cabrida 1997
Celler Cooperatiu de Capçanes
Pau Casals, 33



Chillida en Somontano

Para ser exactos, una etiqueta que Eduardo Chillida ha realizado para un nuevo vino de Bodegas Enate. Se trata de una selección de los mejores vinos del año 94 de Merlot y Cabernet sauvignon. Elaborados con largas maceraciones con sus hollejos, hicieron la maloláctica en barricas francesas nuevas y permanecieron sobre sus lías durante tres meses. Es una curiosa técnica empleada por un enólogo americano y poco probada para vinos tintos. Su envejecimiento se llevó a cabo en barricas seminuevas durante 14 meses más, y después de un leve clarificado con albúmina fue embotellado en la primavera del 96. Un vino de un precioso color rojo cereza. Su buqué es elegante, con una reducción perfecta, sabroso, que se desarrolla en el paso de boca con carnosidad y un tanino maduro. Su espléndido final lo perfuman aromas de fruta roja y especias.

Enate Reserva Chillida 94
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón
Ctra. Barbastro-Naval, km. 9,200
22314 Salas Bajas (Huesca)
Tel. 974 30 23 23



Tornar a Itaca

Ha nacido en Porrera un hermoso proyecto en el que se ha querido dignificar la vieja profesión de agricultor. Las viñas que antes vegetaban en un estado de casi abandono y que reportaban al viticultor unas insignificantes ganancias, ahora comienzan a ofrecer la hermosura de un gran producto. Y todo gracias al empeño de personas con amplia visión de futuro. Como el hombre sabio del vino, Josep Lluís Pérez (el de Martinet), un músico inspirado y mediterráneo como Lluís Llach y el notario Enric Costa. Ahora los jóvenes tienen un aliciente más al que aferrarse para no abandonar su tierra, con la seguridad de que el fruto de su trabajo despertará pasiones cuando sea conocido. Porque el vino tiene personalidad y elegancia. Y lo bueno es que se ha elaborado con la Carinyena como base (un 55%) y el resto Garnatxa. Está dotado de un gran cuerpo y una gran estructura, con una madera perfectamente integrada y un tanino maduro y envolvente.

Cims de Porrera 1996
Porrera



Valor añadido

Hay zonas vinícolas en España que no permiten un tempo relajado de los productores, ya sea en el campo o en la bodega. Son de una dureza tal, que para sobrevivir profesionalmente en ellas, o se asume y desarrolla una brega constante o el abandono es seguro. Es el caso de Bodegas Castaño en Yecla, que desde sus comienzos realiza un trabajo serio. Es más, en los últimos años ha aumentado su esfuerzo en investigación. Curiosamente sus novedosos productos son mejor conocidos fuera de nuestras fronteras. En esta ocasión nos trae un tinto muy actual. Con una crianza muy justa sobre la madera nueva, solamente unos ocho meses, lo que deja que se exprese la fruta con pujanza y limpieza. En el vino manda la variedad Monastrell, sobre todo en nariz. El aporte de Cabernet sauvignon y un poco de Merlot, le proporciona el exotismo necesario para que resulte muy original, fresco, equilibrado y aromático.

Castaño Colección 1996
B. Castaño
Ctra. De Fuenteálamo, 3



La reina del Ródano

Hay elaboradores, como Naveran, que no cesan de sorprendernos. Como con este vino, hecho con la principal blanca del Ródano, región de vinos milagrosos. Este Clos Antonia está hecho a conciencia y con las técnicas más actuales. El mosto pasó un tiempo en maceración pelicular. Se aprovechó solamente el flor, es decir el 50% aproximadamente. La fermentación tuvo lugar en barricas de roble donde además realizó la fermentación maloláctica y descansó sobre sus lías durante unos meses. Todo este trabajo ha tenido su recompensa, tanto para la bodega como para el buen aficionado. Es un vino muy original, en el que se muestran los aromas primarios propios de las variedades Chardonnay y Xarel.lo (no se caracteriza por su potencia aromática) y una madera bien puesta. Es untuoso y estructurado, con un suave paso de boca y un final pleno de fruta dulce y notas florales.

Clos Antonia 97
Sadeve, S.A.
Can Parellada. San Martí Sadevesa



Imaginación en frío

Jaume Gramona siempre dio muestras de una imaginación férrea, que en el mundo del vino nunca sobra. El año pasado elaboró un blanco (este es el segundo año) que tuviese la misma dimensión de los "eiswein" de las majestuosas viñas renanas. Pero no es un vino surgido de las gélidas noches del invierno centroeuropeo, sino del corazón mismo del Penedès. La vendimia de su pequeño majuelo de Gewürztraminer se hizo en Septiembre. Las uvas, plenamente maduras, fueron congeladas a -10° C. e inmediatamente prensadas. Como ocurre de forma natural, de la prensa brotaron los elementos aromáticos, los ácidos, azúcares, etc., pero el agua que contiene la baya quedó atrapada en forma de hielo. El mosto comenzó la fermentación a 15° C. solo de forma parcial, ya que se paralizó con 200 gr. de azúcares residuales. El resultado es una dulce ambrosía con 9'5° de alcohol, que envejecerá eternamente.

Vi de Gel. Colección 1998
C. Gramona. Industria 36
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Bar-





Vinoble

La parada de los monstruos

Por primera vez en el mundo, los mejores vinos generosos, licorosos y dulces especiales, reunidos en un certamen creado exclusivamente para ellos. Los jerez, sauternes, tokajis, eiswine, moscatos, oportos, Málaga, canarios, etc. juntos pero no revueltos, han podido ser degustados por enólogos, restauradores, distribuidores, periodistas especializados, o simplemente amantes del buen vino. Y en la ciudad de Jerez ocurrió el milagro.

Vinoble



Cita en la cumbre

Durante tres días, el recién restaurado Palacio de Villaviciencio jerezano se convirtió en escaparate de los vinos que a lo largo de la historia han alcanzado la categoría de excelsos. Nombres sonoros y míticos como los de Jerez, Sauternes-Barsac, Marsala, Rin-Mosela, Oporto, Setúbal, Alsacia, Tokaj, Jura, Montilla-Moriles, Málaga, Alicante, Canarias, Tarragona, Madeira, Valpolicella, Crimea... pasaron de la leyenda a la copa para gozo de visitantes.

El escenario no podía ser más adecuado para vinos tan nobles: El Palacio de Villaviciencio, elegante y luminoso renació y se decoró para la ocasión con un lujo de detalles. Las ricas maderas de suelos, puertas de doble hoja, balcones con vidrios emplomados se hermanaban con el toque cálido de las esteras naturales, los veleros de arenas de colores o los vidrios de las discretas escupideras policromadas con dibujos de uvas y pámpanos.

El espacio de los stands, habilitado sobria pero elegantemente, respetaba la distribución original de las habitaciones, lo que permitió un flujo permanente de unas 500 personas. Así fue posible gozar de la intimidad y reposo necesarios para degustar con calma y apreciar hasta las más sutiles características, una oferta conocida hasta entonces sólo por los profesionales más expertos.



Poesía del vino, sensualidad, estética, satisfacción: todo eso fue para los sentidos el I Salón de los Vinos Nobles. Pero también promoción, negocio intercambio, comercio y cifras.

Número de stands: 31

Países participantes: 9

Bodegas presentes: 271

Vinos degustados: 576

Periodistas acreditados:

118

Visitantes profesionales:

287

Público en general:

2.000 visitantes



Sala principal del jerezano Consejo Regulador. Abajo, en la página anterior, stand de Sauternes-Barsac.



Los expositores rivalizaron en actividad y atención a los visitantes, con talante didáctico y espíritu acogedor, con respeto y hasta mimo hacia todo aquel que se acercara a los stands. A la izquierda, acceso al stand de Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda. Debajo, stand de López Hermanos, de Málaga. A la derecha, Carlos Mendes, del stand de Oporto, junto a Graf Hoensbroech jr. (a la derecha de la foto) de la Asociación de Productores de Vinos de Calidad (VdP) de Alemania. Junto a ellos, Felipe Gutiérrez de la Vega y María Fortuny, responsable de Müller. Antonio Baena, gerente, y Manuel Llamas, director de exportación de Navisa, de Montilla Moriles (abajo, derecha).



Atracción total

No se trataba simplemente de que en los stands se enseñaran las botellas de los grandes vinos, bien presentadas y exhibidas en las estanterías, sino de incorporar los aromas y gustos peculiares de cada marca, variedad y elaboración al paladar y a la memoria de expertos, críticos o posibles compradores.

No cabe duda de que la información y los contactos propiciados por VINOBLE se harán sentir en el reconocimiento y el aprecio de vinos tan excelsos y tan injustamente soslayados en el mercado, en las cartas de los restaurantes y en las preferencias de los aficionados, muchas veces por simple desconocimiento o por falta de hábito para situarlos en la compañía y en el momento idóneos para su consumo.

Vinoble



Experiencia divina

Pero no sólo se pudieron degustar los vinos expuestos en el palacio. También se realizaron numerosas catas y presentaciones en un lugar insólito, de gran belleza y perfectas condiciones: la sala de cata y recogimiento habilitada en lo que fue mezquita del Siglo XII y posterior capilla cristiana.

Allí se sucedieron las pruebas comentadas por los propios elaboradores, por bodegueros o expertos internacionales. Catas horizontales o verticales, para dar a conocer o comparar añadas de una bodega, marcas de una zona o denominación, o el resultado de producciones similares de distintas zonas y países. Se pudo conocer las características del proceso de elaboración conocido como "crianza biológica" y su desarrollo en el sistema de soleras y criaderas, la historia y realidad de los "añadas" jerezanas, los mejores vinos de Sauternes-Barsac en una soberbia cata comentada por Rolph Bichel, los vinos dulces pasificados del Friuli-Veneto italiano, los gloriosos Pedro Ximénez de Montilla-Moriles, o los nuevos Porto Vintages. Juego sensual que se completaba con "laboratorios del gusto" en busca de maridajes ideales entre vinos y quesos, foie-gras, dulces o chocolates.

Un canto a la vida y vitalidad de los grandes vinos generosos, dulces y licorosos. Y al placer de los sentidos de quienes acudieron a esta consagración: un público aficionado atónito ante tanta aromática, rara, escasa y sabrosa exquisitez.



Bajo la luz cenital de la mezquita árabe se realizaron catas colectivas de vinos celestiales. Claro que el trabajo era duro: no todos los días se catan de golpe una quincena de Sauternes, o la inacabable serie de las soleras centenarias de Jerez. Pero es un trabajo que no mata, revive.



Stand de Suiza, donde visitantes y profesionales pudieron abundar en su conocimiento sobre los incomparables La Côte y Valais.



La buena prensa

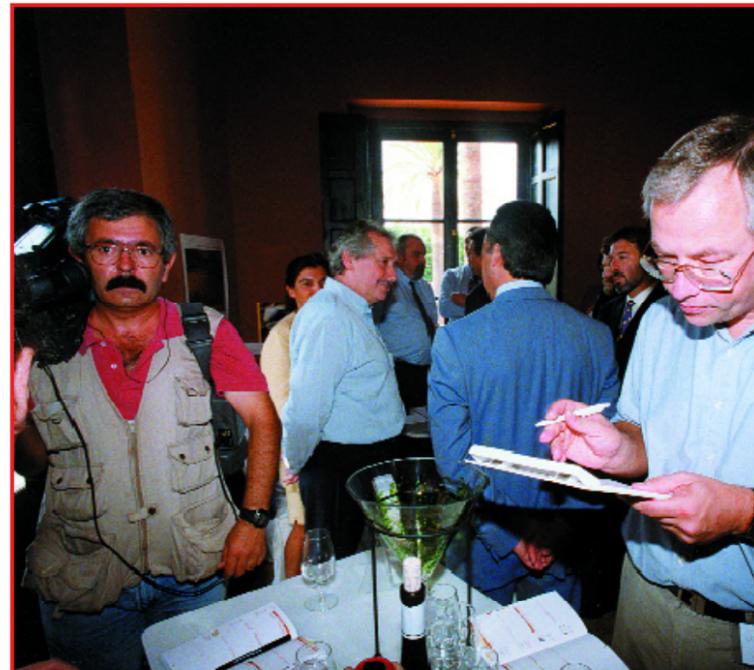
El atractivo periodístico de VINOBLE quedó evidenciado por la llegada de 75 periodistas de todo el mundo, fundamentalmente de Inglaterra (Decanter, The Observer), Francia (Revue de Vin de France, Cuisine et Vins, La Vigne, La Journée Vinicole, Vinopres, L'Expansion), Alemania (Capital, Alles Über Wein), Holanda (Pers-Wijn), Japón (Vinothèque), Austria (Vinaria, A la Carte, Falstaff, Bunte, Vif), Italia (Civiltà del Bere, Slow Food Arcigola), Bélgica (Vintage International), Suiza (Basler Zeitung, Berner Zeitung, Neue Zürcher Zeitung, Die Weltwoche, Sonntags Zeitung), Argentina (Elisabeth Checa), Portugal (Vinhos) y España (El Mundo, Sobremesa, Sibaritas, Cambio 16, Diario 16, Club de Gourmets, La Etiqueta, Restauradores, Spain Gourmetour, El Correo, El Pipiripao, Vinos de España, Onda Cero, La Vanguardia, ABC, La Voz de Galicia)

La televisión, y en concreto, Canal Sur, con varias emisiones, una de ellas en directo, cubrieron ampliamente VINOBLE, al igual que la radio, con programas en la COPE y Radio Nacional

Uno de los aspectos que más llamó la atención fue la "Oficina de Prensa Móvil", con la colaboración inestimable de MoviStar. Debido a las dificultades de tendido telefónico en un monumento histórico-artístico *intocable*, como el Palacio de Villavicencio, se optó por dotar a los periodistas de un teléfono móvil para su uso durante el Salón.

Han hecho posible VINOBLE, junto a MoviStar, Iberia, Renfe, y particularmente el Ayuntamiento de Jerez en la persona de su alcalde, Pedro Pacheco, satisfecho por el éxito de una idea en la que su ciudad ha cobrado justo protagonismo. En la organización, la solidez profesional de Vinum.

La próxima cita será el año 2000, comenzo de una nueva era para los vinos generosos, licorosos y dulces especiales.



La prensa ha sido unánimemente elogiada. Rafael García Santos (Diario Sur, El Correo, Diario Montañés) afirma: "Ha nacido un Salón con futuro... VINOBLE (es) el marco idóneo para acoger un evento con solera, de rancio abo-lengo, que para mayor gloria se vistió acorde con las circunstancias y bajo una organización impecable". Arriba, cámaras de televisión trabajando entre los catadores profesionales. A la izquierda, kit de la Oficina de Prensa Móvil patrocinada por MoviStar, y diversos objetos creados para VINOBLE.

La Opinión del Experto

El vino con mayúscula

Los vinos generosos, dulces y licorosos del mundo han estado en Jerez (o han sido Jerez) de la mano de un grupo de personas audaces, como son el equipo de Vinum y el alcalde de la ciudad, Pedro Pacheco. Osados porque en pocos meses han sido capaces de organizar un acontecimiento de tal calibre. En los diferentes stand figuraba una amplia representación de los mejores vinos del mundo ofrecidos por sus elaboradores, en unos casos, y por los distribuidores, en otros. A la delicia de su cata se unía la rigurosa explicación de sus características, tanto de las variedades de uvas utilizadas, del suelo, microclimas, etc., como los siempre curiosos y complicados métodos de elaboración. Es de destacar la exquisita atención a todos los interesados.

Paralelamente se desarrollaron una serie de charlas-catas sobre algunos de los vinos presentes, todas ellas interesantísimas, de las que habría que destacar la apasionada y rigurosa sobre el proceso de soleras y criaderas, a cargo de Antonio Barbadillo; la de Mauricio González Gordon, heredero, por genes y por sabiduría, del hombre que mejor ha escrito sobre los vinos de Jerez ("Manuel María González Gordon -Jerez-Xerez-«SCHERIS»", Apuntes sobre el origen de la ciudad, sobre su historia y su vino"). Su conferencia fue una lección magistral sobre los vinos de Jerez, tomando como referencia las distintas épocas de González Byass. A éste especialista en Ornitología, en vinos y en bien hacer y sentir, habría que emplazarle a que reeditara la obra de su antecesor, ya hace tiempo agotada e inconseguible. Creo, además, que sería la persona capaz de actualizarla: todos se lo agradeceríamos. Deliciosa fue la cata comentada sobre los vinos de Sauternes de un hombre todo terreno como es Rolf Bichsel. Abrumadora la cata de los Oportos, sobre todo los Vintage del 94.

De los numerosos vinos catados, casi todos ellos excelentes y desde luego todos interesantes, recordamos la esencia de Tokay, el Moscatel roxo de Setúbal, los Madeiras de Henriques, los Arbois, los vinos de hielo alemanes y austriacos, los numerosos y excelentes vendimias tardías y podredumbres nobles alsacianos, los moscateles de Gutiérrez de la Vega, los extraordinarios italianos de la distribuidora Aura, y tantos otros entre los que no podríamos olvidar los generosos jerezanos, o los maravillosos dulces de Pedro Ximénez de Montilla-Moriles.

Los participantes en Vinoble recordarán siempre otra serie de actos como la cena en las bodegas Barbadillo, donde pudieron degustar, con los productos de la tierra, los vinos "reliquia" y deleitarse con la bienvenida de otro de los sabios del marco de Jerez, Pedro Antonio Barbadillo "Toto" a quien yo personalmente le estoy agradecido por su trato y su libro recopilatorio de artículos suyos de prensa recogidos con el nombre "Aloque".

Salud, que se repita y sobre todo enhorabuena y agradecimiento a los organizadores.

Francisco Parejo
Enólogo
Director de El Aloque (Madrid)

Un momento de una de las clases magistrales.

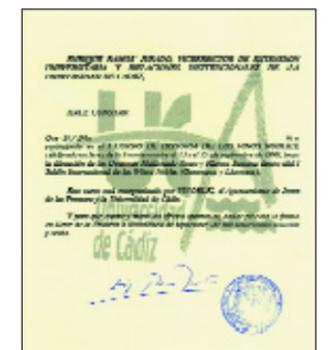


Lección magistral

Vinoble fue por unos días un apéndice de la Universidad. Acogió el I Curso de Historia de los Vinos Nobles en el que se estudió la tipología, producción, comercialización y consumo, en el siglo XVIII, de los vinos de licor del sudoeste de Francia, el oporto y el jerez, así como las imitaciones de que fueron objeto estos y otros vinos nobles europeos en Norteamérica en el siglo XIX.

El curso contó con el reconocimiento oficial de la Universidad de Cádiz, que impartió los correspondientes certificados de participación. Ha estado dirigido por los doctores Javier Maldonado Rosso y Alberto Ramos Santana (Unidad de Estudios Históricos de la Universidad de Cádiz), y ha contado con intervenciones de ambos y de los profesores Philippe Roudié (Universidad de Burdeos III), Antonio M. de Barros Cardoso y Francisco Ribeiro da Silva (Universidad de Oporto) y José Marilla Critz (Universidad de Alcalá de Henares). Todas las conferencias estuvieron seguidas de animados coloquios en los que primó el interés por comparar las vitiviniculturas analizadas.

En opinión de los asistentes (estudiantes de doctorado en Historia, Económicas y Empresariales, Humanidades, y Químicas; profesionales de empresas vinícolas; y participantes de Vinoble) el I Curso de Historia de los Vinos Nobles ha resultado una iniciativa interesante y exitosa.



Certificado de asistencia impartido por la Universidad de Cádiz

A juicio de los directores, el curso ha logrado los objetivos científicos propuestos, pero se remiten a la publicación de los textos de las conferencias, lo que tendrá lugar en el próximo año de 1999. De esta manera, todos los interesados podrán conocer estas investigaciones sobre la historia de los vinos nobles.

CAVAS

RECAREDO

LA ESPUMA DEL TIEMPO

Antoni Mata, el factotum de Recaredo, se ha recuperado de un tobillo roto. El sagaz lector se preguntará a qué viene esta preocupación por su salud y sus accidentes, más aún cuando se refieren a un pie y no a la nariz o al paladar, lo que pudiera afectar a su calidad de catador e indirectamente a sus vinos. Pues bien, no se trata sólo de afecto y solidaridad con los males ajenos, sino de que su forma de enfrentarse a ese daño -grande o pequeño, según se mire- es un reflejo de la filosofía que guía toda su vida, su trabajo y la obra, que en esta familia se traduce en las botellas.

Antoni cuenta que se cayó de una escalera “por hacer las cosas con prisa”, por faltar a un principio fundamental de la labor de esta casa, el respeto al tiempo, el hacer pausado y reflexivo que permite concentrarse, reflexionar y degustar cada actividad. Lo peor de la dificultad de movimiento durante los primeros meses, es que le impedía bajar a las cavas y cumplir ese rito matutino que le colma de energía, de satisfacción y de paz antes del trabajo diario: un paseo vigilante a lo largo de los pasadizos subterráneos, en una penumbra que desdibuja los límites del espacio y del tiempo, en esa temperatura grata y uniforme que hace olvidar el exterior, en un aroma tan envolvente y profundo, tan acogedor como el silencio. Va comprobando que ninguna botella se ha roto durante la noche, que ningún visitante indeseable disimuló ayer una colilla en algún rincón, que el suelo está impecable, y que permanece intacta la pátina del tiempo que como una etérea manta arropa las botellas.

La vigilancia no es más que una excusa, en el fondo está la satisfacción de recorrer los dominios y convencerse día a día de la solidez de un imperio contruido con materiales tan frágiles como el cristal y la espuma.

LO PRIMERO ES LA VIÑA

En el caso de un cava histórico, clásico y artesanal como Recaredo, lo primero es la viña. La familia posee 42 ha. de cepas Xarel.lo, Parellada, Macabeo y algunos lunares de Chardonnay para el capricho de un blanco madurado en roble, ocho barricas primorosas que se transforman en dos mil botellas codiciadas. Los mismos cuatro viticultores que se ocupan de esa viña aportan de su cosecha la materia prima para completar la limitada producción de la bodega -apenas 150.000 litros-, de modo que uvas propias y ajenas se crían como hijos propios y adoptados, sin distinciones, en familia. Las plantaciones se renuevan y el aspecto de las plantas en espaldera es un vergel, pero las verdaderas joyas proceden de cepas que han cumplido más de cuarenta años, muy poco productivas pero con una calidad excepcional, las que luego imprimen carácter al gran reserva y al brut de bruts.

De nuevo el tiempo, en las cepas y en los reservas, determina una diferencia.

Una visita a Recaredo enseña más que un curso de cata superior. La distinción empieza por la viña y sigue por la vendimia. Cada racimo se recoge en el momento adecuado, primero la Macabeo de la ladera soleada, después la Xarel.

lo..., faltan tres días o quizá cuatro para que la Parellada esté en su punto. Este año va todo adelantado, el verano fue caluroso y las uvas para cava no han de estar sobremaduras, deben conservar más acidez que las de los vinos tranquilos. Van llegando a la tolva y, según la cantidad, pasan a la prensa grande o la pequeña, casi un juguete, eso sí, cerrada para que nada escape de la buena esencia. De ahí a los depósitos de fermentación...

UN VIAJE PROVECHOSO A CALIFORNIA

Hace casi treinta años los hermanos Mata hicieron un viaje a California para ver viñas y vinos. No pegaron ojo en el avión de regreso. Sobre las servilletas del piscoabís aéreo iban descifrando los secretos de un descubrimiento fascinante, unos depósitos de acero envueltos en camisas dobles para que el paso de agua controlara la temperatura de fermentación. A su lado, otro visionario, calderero éste, ultimaba los detalles técnicos, de forma que al llegar a casa pusieron manos a la obra.

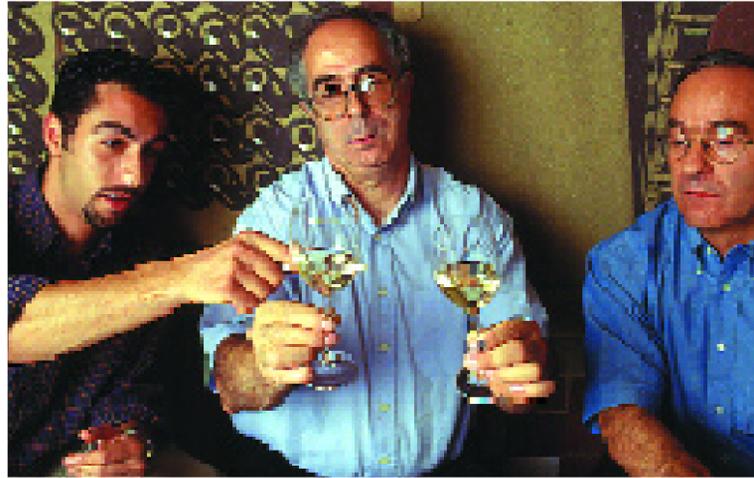
Los depósitos están ahí. Las costuras de soldadura no están muy derechas pero son firmes, y la fórmula se reveló eficaz desde el primer día, aunque los vecinos miraran con desconfianza aquellos brillos, aquel invento. Tiempo al tiempo. Hoy los depósitos de fermentación controlada no faltan en ninguna bodega, pero entonces sirvieron para preservar en los Recaredo aromas excepcionales. Siempre la diferencia.

La casa ha ido transformándose en lo que es hoy. Fue casa de payés con el abuelo Recaredo y se convirtió en bodega cuando en los años veinte su hijo José intentó compaginar el calendario de futbolista profesional con el de trabajo estable que, en Sant Sadurní, no podía ser otro que cavista. Ahora hijos y nietos comparten las labores de un calendario racional, sensato, sin prisa. Ni siquiera la proximidad de la campaña de navidad perturba el ritmo; la producción está medida y el estilo tradicional de envejecimiento rebasa con creces los tiempos de reposo marcados por la ley. Todo está previsto. Aquí se embotella en primavera, se descansa en verano, se vendimia en otoño, y en invierno, cuando la temperatura de las cavas es mucho más grata que fuera, se hacen labores de interior.

Y cada día suena el concierto del “removido”, el duo de ese raro instrumento que son los pupitres y las botellas inclinadas y las manos hábiles que, con el movimiento de un cuarto de vuelta conducen los sedimentos hasta el gollote. Un tintineo que, a ojos cerrados, le susurra al oído experimentado cualquier fallo, cualquier nota falsa y la conveniencia de un removido más o menos vigoroso según la densidad del sedimento. Algo que sólo detecta el oído humano, como sólo la nariz es capaz de captar una diferencia en el contenido de un botella, durante los escasos segundos del degüello manual.

Federico, tenaza en mano, descorcha con precisión doscientas botellas por hora, casi tanto como su maestro en la familia, Josep, que a veces aún baja a echar su mano.

SANT SADURNÍ ES LA IMAGEN DEL OTOÑO. DESPUÉS DE LA VENDIMIA LOS PÁMPANOS SE VISTEN CON COLORES DE TIERRAS Y DE SOLES DE OCASO HASTA DONDE LA VISTA ALCANZA. SANT SADURNÍ ES UNA, ÚNICA E INMENSA VIÑA. ¿DE DONDE, PUES, LA DIFERENCIA Y LA PERSONALIDAD DE UN CAVA? LOS MATA TIENEN LA RESPUESTA, Y SE LLAMA RECAREDO



Dos generaciones de bodegueros ensamblando con un cava hecho de tiempo y sabiduría.

La mitad de la campaña de navidad perturba el ritmo; la producción está medida y el estilo tradicional de envejecimiento rebasa con creces los tiempos de reposo marcados por la ley. Todo está previsto. Aquí se embotella en primavera, se descansa en verano, se vendimia en otoño, y en invierno, cuando la temperatura de las cavas es mucho más grata que fuera, se hacen labores de interior.

Y cada día suena el concierto del “removido”, el duo de ese raro instrumento que son los pupitres y las botellas inclinadas y las manos hábiles que, con el movimiento de un cuarto de vuelta conducen los sedimentos hasta el gollete. Un tintineo que, a ojos cerrados, le susurra al oído experimentado cualquier fallo, cualquier nota falsa y la conveniencia de un removido más o menos vigoroso según la densidad del sedimento. Algo que sólo detecta el oído humano, como sólo la nariz es capaz de captar una diferencia en el contenido de un botella, durante los escasos segundos del degüello manual.

Federico, tenaza en mano, descorcha con precisión doscientas botellas por hora, casi tanto como su maestro en la familia, Josep, que a veces aún baja a echar una mano. Degüellan “al voleo”, dejando volar el tapón con la botella en el ángulo justo para que la presión expulse los sedimentos sin perder una gota del vino limpio, con una pericia que la mecanización ha echado al olvido.

MIRANDO DE REOJO A CHAMPAGNE

No es esta una bodega de exposición o de visita turística, ni el tamaño ni la promoción comercial lo requieren, pero al visitante siempre se le franquean las puertas y cualquier día puede extasiarse con la delicadeza del trabajo artesanal, con la magnificencia de las botellas en reposo a lo largo de interminables pasadizos, tocadas siempre con sombrero de corcho, tanto en el proceso de segunda fermentación como en su vestido final.

No hay mejor decoración que esa sobriedad, aunque no falta algún recuerdo casi arqueológico, como una enorme cuba de roble español fechada en 1680. Por supuesto, está vacía. Las actuales, llenas, contienen Chardonnay para el blanco tranquilo y Xarel.lo que madura así durante nueve meses antes de ensamblarse para el cava más excelso, el que se guarda durante cinco años. El resultado no es, como puede adivinarse, un simple trago refrescante y alegre sino una copa compleja, un cava milagrosamente pálido a pesar de su edad, que regala al degustador el recuerdo del toque sutil de la madera y los matices de un proceso largo, pensado y pausado.



FERNANDO CHIVITE

EL PODER DE LOS NUEVOS NAVARROS

Posee amplios conocimientos del mundo del vino europeo, varios años de estudios en Francia o Alemania. Es uno de los pocos españoles diplomados en enología, ampelografía y viticultura por la Universidad de Burdeos. Domina casi todos los secretos de la viña y el vino. Es uno de los mejores catadores del país y se perfila como uno de los hombres más importantes en la nueva era del vino navarro.

Qué opina de la tendencia actual del vino navarro?

Refiriéndome únicamente a las producciones de bodegas Julián Chivite, se puede decir que poco a poco han alcanzado el lugar que creemos se merecen. La mayor limitación en la valoración de un vino debería estar definida en definitiva por el potencial cualitativo del viñedo que lo produce, y nosotros estamos convencidos de la localización de nuestros viñedos. Pero evidentemente en los mercados pesan mucho las costumbres, la tradición y la imagen, y éstas se evolucionan muy lentamente. En cualquier caso, es claro que Navarra como denominación de origen va ganando mercedamente posiciones en el mercado.

¿Variedades autóctonas o foráneas?

La respuesta completa a una pregunta tan genérica como esta ocuparía un libro entero, pero intentaré resumir. En sentido estricto, excluyendo las vides que se cultiven en Mesopotamia, si queda alguna, todas las variedades que hoy conocemos serían de alguna manera "foráneas", eso sí, con un mayor o menor éxito en su adaptación y selección durante períodos de tiempo más o menos largos. Hay regiones que han tenido la oportunidad y/o el criterio y sensibilidad de potenciar las aptitudes de las viníferas que más les convenían para producir los vinos adecuados en cada momento para esa región. Como han manifestado muchos autores, hay variedades que expresan sus mayores virtudes en situaciones geográficas muy precisas y no en otras, produciendo en estas últimas vinos mediocres en muchos casos (probablemente el Mazuelo y el Riesling sean dos ejemplos claros, como también el Viognier de Condrieu de manera más exagerada). Por otro lado hay variedades que son capaces de demostrar a la vez una característica varietal y una cierta peculiaridad de zona en situaciones muy diferentes de las suyas de origen, produciendo vinos de una calidad reconocible. Esto hace que la diferenciación simple entre foránea y local sea matizable, amén de la posible discusión ampelológica, partidario de dividir las variedades entre las aptas para producir vinos de calidad y el resto; de una manera simple: hay variedades buenas y malas para una zona concreta, con independencia del prestigio que puedan tener en otro lugar. Nuestra idea se resume en el uso de algunas variedades extranjeras de calidad como complemento de las "debilidades" de las variedades locales, y solamente cuando sea necesario (principalmente acidez, longevidad, polifenoles), marcando siempre y claramente en el vino el carácter de la variedad.



Excluyendo las vides que se cultivan en Mesopotamia, todas las vides que hoy conocemos serían, de alguna manera, foráneas

Los vinos estrella navarros tienen suficiente luz para estar entre los mejores de Europa, ¿se encuentran a gran distancia del resto?

Creo que la producción entera se beneficia de las mejoras realizadas, tanto en las viñas como en las bodegas en los últimos 20 años. Y se nota en todos los productos. En general, en la producción de vinos de la D.O. Navarra creo que se está sucediendo un fenómeno similar al resto de las DO más avanzadas.

¿Chivite seguirá en la vanguardia del vino navarro?

Precisamente el hecho de haber terminado las obras de la nueva bodega, Señorío de Arínzano, nos ayudará mucho en este sentido. Al final hemos sido capaces de vinificar prácticamente toda la producción de las viñas de Arínzano en estas instalaciones, con un equipamiento casi perfecto. Y hablo desde el punto de vista técnico, que es mi responsabilidad, pues de lo estético se ha ocupado Rafael Moneo. A mí personalmente me parece que lo ha bordado.

La Rioja es atractiva para todo elaborador de vinos ¿Pero hay otra razón para que Chivite haya comprado una bodega?

Rioja es una Denominación con un perfil de producto muy definido y se complementa perfectamente con nuestra gama de producción de Navarra. Esta compatibilidad creemos que resultará muy beneficiosa para las dos empresas, a la vez que enriquece nuestra oferta de vinos con el mantenimiento de nuestra familia de vinos de producción limitada, los "Colección 125", Conde de la Salceda. Además tenemos el proyecto de elaborar un gama alta en Elciego. En el futuro tendremos un completo abanico de vinos que ocupará todos los seg-



Los hermanos Chivite, la división del trabajo en familia.

La Rioja es atractiva para todo elaborador de vinos ¿Pero hay otra razón para que Chivite haya comprado una bodega?

Rioja es una Denominación con un perfil de producto muy definido y se complementa perfectamente con nuestra gama de producción de Navarra. Esta compatibilidad creemos que resultará muy beneficiosa para las dos empresas, a la vez que enriquece nuestra oferta de vinos con el mantenimiento de nuestra familia de vinos de producción limitada, los “Colección 125”, Conde de la Salceda. Además tenemos el proyecto de elaborar un gama alta en Elciego. En el futuro tendremos un completo abanico de vinos que ocupará todos los segmentos, desde el Crianza de Viña Salceda, e, inmediatamente después, la gama “Gran Feudo”.

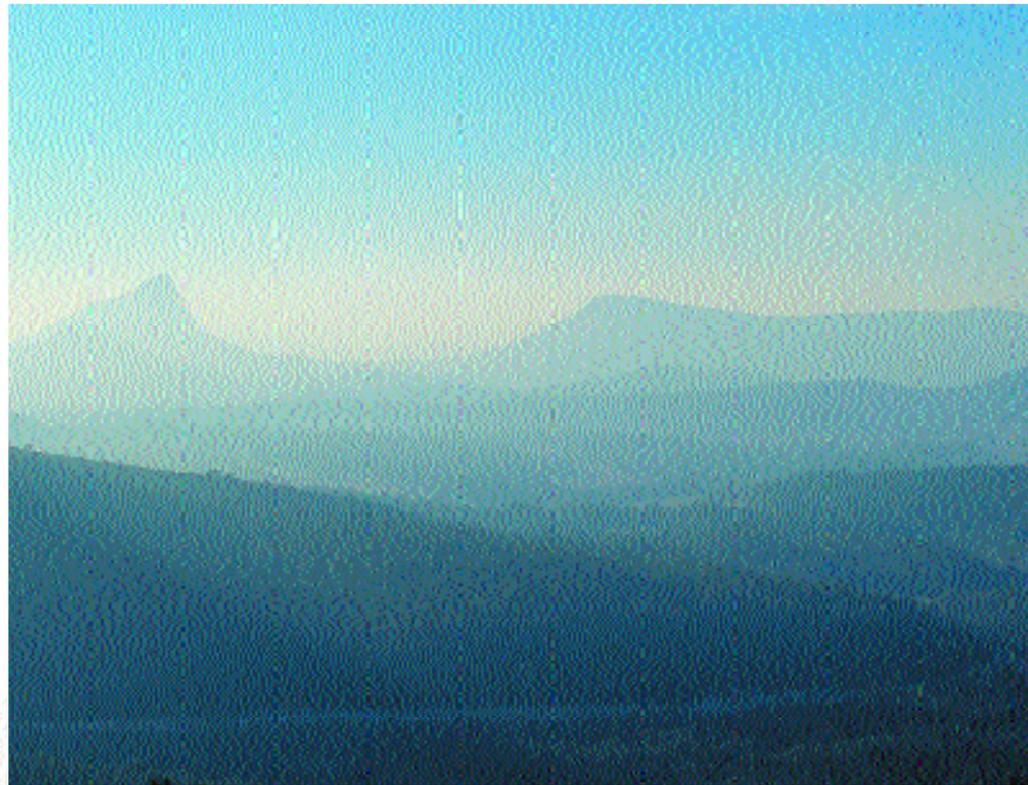
¿Piensa elaborar el mismo tipo de vino en Bodegas Viña Salceda?

Viña Salceda goza ya de una buena y merecida imagen, no creo que haga falta cambiar grandes cosas. El estilo de este producto está bien definido, es muy “Rioja”. De todas maneras, tenemos la intención de desarrollar poco a poco algunos vinos de gama alta en Viña Salceda que, con la modestia necesaria, demuestren ellos mismos nuestro concepto de calidad.

Usted está familiarizado con los vinos franceses. ¿Estilo Burdeos o Borgoña?

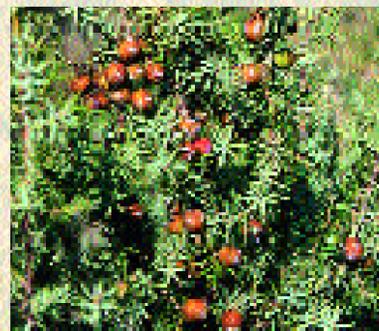


Coteaux du Languedoc:



DONDE EL SUR COMIENZA

Los vinos del siglo XXI vendrán del Sur. De la región de Coteaux du Languedoc, por ejemplo, un entramado muy compacto de Denominaciones que abarca varias zonas climáticas y terruños, por lo que la paleta de vinos que ofrece es casi infinita. Las mejores bazas de la región



son: excelentes condiciones naturales, una naturaleza misteriosamente aromática, sorprendentemente intacta, y una conspiración de vinicultores que le ha jurado ven-

ganza al prepotente Norte.

Texto y fotos: Rolf Bichsel





Del desnivel Norte-Sur

Durante siglos, los idílicos viñedos del Midi (abajo: valle del Hérault) suministraron vinos de coupage para refrescar las añadas más flojas de las zonas situadas más al norte. Llegaban por el Canal du Midi nada menos que hasta Burdeos.

El Sur comienza justo pasado Toulouse. Pero al menos la transición es suave, si uno se va acercando sigilosamente y por detrás al Languedoc, destino del viaje, desde Burdeos, desde Agen, desde Carcassonne; en cualquier caso, es más suave que abrirse paso por la fuerza desde Lyon y Valence, a través del valle del Ródano, torturándose en tres carriles por las prolíferas aglomeraciones de Avignon, Nîmes y Montpellier.

De vez en cuando, me cruzaba con camiones cisterna cuya matrícula termina en 33, código del Departamento de Gironde, que regresaban a su lugar de origen. Probablemente transportes de vino barato a granel desde el Midi a Burdeos. Lo que durante siglos sirvió para dar fuerza a los Grands crus en años malos, antes de que Monsieur Chaptal inventara la chaptalización, gracias a la cual los Barones de la Remolacha del Norte amasarían fortunas, hoy se embotella como vino de mesa o bien como "vins de cépage" a la moda, actualmente producidos en las grandes bodegas del Midi con la misma liberalidad que antaño el "gros rouge à fort degré", un vino peleón de muchos grados destinado a los míseros trabajadores de las fábricas del Norte.



La misma distancia que hoy se puede cubrir en cuatro horas, por la vía fluvial duraba alrededor de una semana: inaugurado en 1681, tras un tiempo de ejecución de obra de sólo 15 años, el "Canal du Midi" condujo durante 300 años toda una flota de buques de transporte desde Sète hasta Burdeos y vuelta. La impresionante construcción de 241 kilómetros de longitud, 126 puentes, 64 esclusas y 55 acueductos fue proyectada por Pierre-Paul Riquet, el acaudalado intendente de la Región, que destruyó la obra de su vida y fue realizada gracias a Colbert, Ministro de Luis XIV. El gigante del vino de mesa Castel, la mayor casa comercial de vinos de Francia, fue una de

las últimas casas comerciales establecidas en la Gironde en transportar su vino desde el Midi a Burdeos por el Canal: 12 buques de carga a granel, cada uno de ellos cargado con 15.000 hectolitros de vino, navegaban dos veces al mes desde Sallèles d'Aude, junto a Narbona, hasta Burdeos y vuelta. Ésta sería la última línea regular, que se suspendió en 1989. En este umbrío camino de agua, jalonado por 45.005 (!) árboles, ya sólo retozan los turistas deseosos de descansar dejándose impregnar por un pasado romanticismo marinero. El vino, por su parte,

viaja raudo en estruendosos camiones cisterna rojo y plata de 40 toneladas rumbo a las cadenas de embotellado de Burdeos.

Pero las grandes casas comerciales de Burdeos no son las únicas en lanzar vinos varietales con la Denominación de Vino de la Región "vin de pays d'Oc", desde que ya no es posible amasar fortunas sólo con vinos de marca de Burdeos. Hasta hace poco, era de buen tono arrugar la nariz con desprecio ante los vinos del Midi, pero poco a poco empieza a considerarse elegante invertir allí en algunas docenas de hectáreas de cepas. Quien hace cinco o seis años miraba con deseo hacia Burdeos o la Toscana, hoy se establece en el Languedoc. Hombres de negocios y del mundo del espectáculo con ánimo de cambiar, comerciantes a la caza de vinos que aún permitan trabajar con un cierto margen, pero también jóvenes vinicultores de Borgoña y Burdeos a la busca de cepas que aún se puedan pagar, hoy todos se lanzan sobre los viñedos del Midi; una vez más, los malparados han sido el puñado de vinicultores que han realizado allí un durísimo trabajo preparatorio, a los que la Región debe su creciente fama. Hace apenas diez años, algunos municipios regalaban cepas a los campesinos interesados, sólo para que, al menos, se cultivara la tierra de viñedos. Hoy por hoy, encontrar buenas parcelas DOC en los distritos en auge del Languedoc es como encontrar una aguja en el pajar de las aproximadamente 300.000 hectáreas de superficie

plantada.

La "California francesa" es el apodo que los manager de las fábricas de vino, orgullosamente, han dado a su Región y, con ello, han conseguido que se interesen por el Midi incluso los auténticos californianos: Mondavi quiere hacer fuertes inversiones en la Región, con la intención de crear de la nada una Winery propia. Desde hace ya varios años llena el hueco que le hizo la filoxera en su producción de Napa con millones de botellas de vinos varietales procedentes del pays d'Oc. Los vinos primeur de esta Región hacen furor en Japón, sembrando el terror en el Beaujolais primeur, ya algo empolvado. Qué ingenuos debemos ser los cándidos periodistas cuando damos importancia a valores tan nebulosos como el terruño, la tipicidad y la individualidad. Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Merlot hoy son marcas como pueden serlo Coca-Cola o Heineken. No importa dónde se fabrique el contenido. Lo que se suministra es calidad industrialmente medible según las normas ISO, un mar de vino de gigantescas dimensiones, en el que la individualidad se ahoga miserablemente.

Y ya que estaban tan metidos en materia, los estrategas del vino de la Región han lanzado una nueva ofensiva: luchan por la Appellation contrôlée Languedoc que abarcaría suprarregionalmente, como es el caso de Burdeos, todos los vinos de la Región Languedoc-Roussillon. ¡300.000 hectáreas reunidas en una sola zona!

La supra-región Coteaux du Languedoc se alzó en 1985 a Appellation d'origine contrôlée. Abarca alrededor de 12.000 hectáreas de viñedos, mayoritariamente sobre colinas bien situadas, desde Narbona hasta Nîmes.



¡Tres veces más que Burdeos, casi un diez por ciento de la producción mundial de vino en el mismo paquete! Con todos los tipos de variedades y vino que se puedan imaginar. Así, se pueden mezclar, hacer coupages y adulterar vinos de las procedencias más diversas. Qué paraíso para mayoristas y especuladores. Qué desastre

para todos aquellos que aún creen en la individualidad y la variedad. ¿Es que la designación "vins de pays d'Oc", que permite la mayor libertad a vinicultores y comerciantes, no basta para englobar adecuadamente todos los vinos de esta Región? Pero casi nadie tiene oídos para críticas tan pedantes. ¿Por qué no se habría de aprovechar el momento en el que, por fin, al Midi le va mejor? ¿Acaso Burdeos, el valle del Ródano y la Borgoña no tienen una estructura similar? Pues nada, la Denominación general Languedoc terminará por imponerse, se realizará cueste lo que cueste: ya sólo es cuestión de tiempo.



se habría de aprovechar el momento en el que, por fin, al Midi le va mejor? ¿Acaso Burdeos, el valle del Ródano y la Borgoña no tienen una estructura similar? Pues nada, la Denominación general Languedoc terminará por imponerse, se realizará cueste lo que cueste: ya sólo es cuestión de tiempo.

El concepto de "terruño" no está reservado exclusivamente a Borgoña o Burdeos. En Coteaux du Languedoc se pueden hallar multitud de ellos, excelentes, debido a los áridos suelos de los viñedos, frecuentemente compuestos de roca-lla sobre base de tierra arcillosa y cal, a veces también de pizarra. La interacción de los distintos vientos y la cercanía del mar provocan una alternancia especialmente interesante entre macro y microclima.

Sufrirá esta estructuración artificial precisamente la suprarregión que actualmente cosecha mayores éxitos. Lleva también la Denominación regional Languedoc en su nombre, pero añadido a "Coteaux", lo que significa, por lo menos en teoría, que dichos vinos proceden de laderas mejor situadas. El (buen) ejemplo de Coteaux du Languedoc ciertamente es el más utilizado para justificar la DOC Languedoc. Pero una unión (algo arbitraria en este caso, lo admitimos) de 138 términos municipales, 7 zonas climáticas, 3 Crus y 12 terruños, alrededor de 12.000 hectáreas de viñas y un contingente unitario de cepas, ¿puede compararse con una región muchísimo mayor, en la que todo está permitido y nada está prohibido? Es cierto que Coteaux du Languedoc surgió como Denominación en parte para garantizar a los vinicultores de esas regiones una presentación y un nombre comunes. Pero, ¿acaso no fue uno de los argumentos prioritarios para la obtención de la DOC la voluntad de reunir en una unidad mayor algunas de las regiones conocidas como zonas de calidad a lo largo de la Historia, parte de ellas desde los tiempos de la colonización

griega y romana?

Quatourze, una de las zonas vitícolas más antiguas, quizá la más antigua del mundo, actualmente rodeada por la ciudad de Narbona y amenazada de desaparición. Saint-Chinian y Fougères, los dos Crus de las colinas, situados en un paisaje salvajemente hermoso al pie de las montañas de Larzac. Clape, esa árida peña calcárea junto al mar Mediterráneo, que en tiempos de los romanos aun era una isla rodeada por el salado oleaje, con sus frescos blancos y sus tintos con aromas de mar y de resina de pino. Saint-Saturnin y Montpeyroux, con sus vinos recios y vigorosos. Pic

Saint-Loup, donde Mourvèdre y Syrah maduran con resultados especialmente interesantes. Lo que allí, en Coteaux du Languedoc se expresa en infinita variedad, lo que acaba de empezar a expresarse, ha creado dinámica y ha conseguido elevar un poco la confianza en sí mismos de bodegueros y vinicultores, pronto habrá de verse aplastado, pisoteado y destruido por una supra-Denominación que los volverá a todos iguales.

Sin embargo, salvo en muy raras ocasiones, es imposible detener la marcha del mundo. ¡Aprovechemos, pues, el momento favorable! Descubramos, experimentemos, perdámonos y paseemos por las Coteaux antes de que se construya la presa de Languedoc y los terruños y pueblos queden cubiertos por las olas de lodo de la producción en masa, como ya sucedió hace cien, doscientos, dos mil años. Porque la Historia no hace más que repetirse: en el siglo II después de Cristo, el emperador Domiciano hizo roturar la mitad de la superficie de viñedos de la Provincia Narbonensis para detener el exceso de producción al que se había llegado, porque con el "vinum Narbonense" se podía hacer fortuna rápidamente. Con esta medida quizá sencillamente pretendiera favorecer la producción de vinos de calidad y evitar que la fructífera llanura, en realidad reservada para el trigo, también se adoquinara de vides.

En el siglo XVII se forzó la producción de brandy, de más fácil conservación y, por tanto, más apto para el transporte y, con ello,

el cultivo de variedades adecuadas a la producción de aguardiente, en detrimento de la producción de vino de calidad.

A principios de este siglo llegaron a producirse revueltas, algunas de ellas sangrientas, de los vinicultores, que sufrían una crisis de ventas nunca vista. Había precedido a esta crisis un boom sin igual del vino, que había convertido una región vinícola que, hasta entonces, se nombraba en la misma frase junto a Burdeos y Borgoña, en un desierto de masificación con 640.000 (!) hectáreas de cepas en las que variedades productivas, ricas en azúcar y de color intenso como Carignan y Aramon habían desplazado a las viejas variedades de calidad. Decididamente, el sur de Francia ha aprendido bien poco de su Historia.

Un arco desde Narbona hasta Nîmes

Las Coteaux du Languedoc son un anfiteatro, un semicírculo formado por soleadas colinas, con la vid como actor y el mar Mediterráneo de público. ¿A quién habrá que agradecerle esta imagen poética de la Región? ¿Y por qué no una mandolina, con la autopista como cuerda tensada que enlaza ambos extremos por el camino más corto desde Narbona hasta Montpellier y Nîmes? Y que canta la canción de la variedad: variedad de zonas climáticas, de terruños, de personas, de vinos. Celtas, griegos, romanos, ostrogodos, francos, sarracenos y catalanes han colonizado esta tierra en oleadas sucesivas, han construido puertos, pueblos, conventos y ciudades, han hecho cultivable la pobre tierra, han plantado viñas y olivos, y cada uno ha dejado un trocito de su cultura que se ha integrado en un todo único para Europa y para el mundo, unido por un paisaje de colorido salvaje e indomable. Un crisol es esta región, una fusión que, una vez más, da la razón a los que la comparan con California.

Noventa minutos dura el viaje desde Narbona hasta Nîmes por la autopista que surca las fértiles llanuras de Aude y Hérault, a lo largo de los terrenos de aluvión de los lagos de Thau, Frontignan, Maguelone y Mauguio, la zona pantanosa junto a Montpellier. Sólo roza los bordes de las zonas de vinos de calidad. La serpiente de asfalto parte Quatourze en dos a la altura de Narbona, se retuerce por los viñedos de Picpoul de Pinet y se traga zonas de vides junto a La Méjanelle, en Montpellier. Pero no se puede decir que transmita una impresión

real de las Coteaux du Languedoc.

Pues éstas son semejantes a una cornucopia, con sus terruños y microclimas tan distintos, con sus especiales pagos y sus grandes vinos, con sus vinicultores y vinicultoras de talento, de esos que realmente trabajan en sus viñedos y en sus bodegas, que se ensucian personalmente las manos, no como los duques y princesas del vino, vestidos de rigurosa etiqueta, a los que nosotros, periodistas de la prensa especializada en vinos a la busca de historias que contar sobre la gente, presentamos servilmente en bandeja de plata pulida, como también hace cada vez más la prensa diaria y semanal desde que el vino fue urgido a salir de su gueto y está haciendo carrera como medida para retener lectores y como aportación económica a través de la publicidad.

Pero esta región, contrariamente a las de Burdeos, Champagne o Borgoña, ha sacado poco provecho de tanta abundancia, que derrocha generosamente sobre el visitante. Quizá por suerte. Lo que en aquellas regiones



La Grenache (foto, abajo, de vieja cepa con la tradicional poda en Gobelet), Syrah y Mourvèdre son tres de las variedades de calidad que forman la base de los grandes vinos de las Coteaux du Languedoc. Carignan y la incomprendida variedad Cinsault pierden cada vez más importancia.



Respirar el perfume de las matas y hierbas de la garriga

En muchos vinos del Languedoc se encierra el aroma de las hierbas del campo.

En la mayoría de los casos, estos vinos no se producen en ampulosas bodegas de exhibición, sino en cobertizos y graneros, como el de Marlène Soria (en la foto abajo).

se celebra como descubrimiento sensacional, como el nuevo vino de culto, como la nueva estrella de la enología, en ésta es cotidiano, a menudo alegre y pintoresco, pero no pocas veces amargo y penoso. Es normal, al fin y al cabo: cuando las regiones más septentrionales aún no poseían las variedades adecuadas que pudieran resistir el clima más frío, el oficio de hacer vino ya tenía varios siglos de tradición en el Languedoc. Pocos de sus buenos vini-

cultores que se ufanan de sus conocimientos en cuestiones de bodega le dejarán pasar a su cuvier, que frecuentemente parece un cobertizo, bien equipado por dentro, pero construido funcionalmente y levantado lo más barato posible, con bloques de hormigón celular. Allí, hacer vino es un oficio, ni un arte ni una ciencia. Al que estropea su vino se le considera un imbécil que no distingue el mosto de los hollejos. A cambio, le pasean a uno durante horas por los viñedos, le hacen oler un puñado de tierra, admirar la belleza del paisaje y asombrarse ante los arbustos y las hierbas de la garriga, de la campiña, y le obligan a catar el vino de la última bodega, la más escondida. ¡Ay del que, en ese momento, escatime comentarios, alabanzas o críticas!

La naturalidad y sencillez de esta modestia, tan agradable para el visitante, es la suerte y la cruz de esta Región. Seamos sinceros: en las Coteaux du Languedoc hay un potencial

que a los Barones del Vino de muchas regiones septentrionales les tendría que provocar noches de insomnio. ¿Acaso los mejores vinos de Montpeyroux no poseen la fuerte estructura de aristas de los mejores Baroli? ¿O los vinos superiores de Saint-Georges d'Orques o de La Méjanelle la fruta y la finura de un Saint-Julien o un Margaux? Y los sequísimos blancos de Pinet, ¿no poseen la frescura de un Albariño de las Rías Baixas? Pero apenas nadie



se atreve a hablar de este potencial. ¿La razón de ello? Quizá precisamente porque estas comparaciones hacen aguas y son tan tontas y superficiales, tan necias como aquellos que las emplean de vez en cuando. Precisamente ahí reside la auténtica grandeza de los grandes vinos de Languedoc: en su increíble, poco convencional, incomparable y apenas concebible singularidad.

Pues por suerte, aún son pocas fincas las que se dedican al estilo internacional de barrica, fuerza y zumo, tan apreciado por los bebedores de moda. Incluso en éstos, de vez en cuando, aflora la casa paterna. Naturalmente que existe una moda que favorece variedades como la Syrah, que es la que mejor soporta la barrica y la que se acerca más a las expectativas de la moda del vino. Pero, contrariamente a la Cabernet Sauvignon, su característica varietal se queda corta frente a las condiciones climáticas. Vent d'Espagne, Méditerranée y Mistral son los nombres de las



fuerzas que se ensañan en un abrir y cerrar de ojos con todo intento de igualar. Pizarra, arcilla margosa, piedra caliza partida y guijarros de río son los suelos que prontamente ponen límites allí, en las Coteaux, a las impresionantes cosechas habituales en la fértil llanura. Aunque la Syrah siga avanzando en vanguardia: en las laderas del Languedoc sigue creciendo un gran número de otras variedades, incluso parece como si la moda del "Tout-Syrah" ya tocara a retirada. Cinsault, Mourvèdre, Grenache e incluso la tan denostada Carignan vuelven a hallar favor ante los ojos del bodeguero interesado en la individualidad y la variedad, y quizá mañana llegue un renacimiento de la Clairette, la Picpoul o la Cunoise.

Quien quiera comprender los vinos del Languedoc, primero tendrá que entender su flora. Se impone una caminata por los yermos, por el monte bajo de la garriga, donde florecen romero, tomillo y ajedrea, donde hunde sus raíces en los suelos más pobres la "chêne kermes", encina verdal enana como un bonsai, la espinosa "salsepareille" o zarzaparrilla, que se agarra a la ropa con sus púas y se enreda en la melena, matas de pistacho y el enebro, con esa madera de misterioso perfume que recuerda delicadamente a Oriente. Es posible que estos aromas resulten anacrónicos en la estrecha aridez aséptica de las cocinas empotradas modernas y solo se destaquen allí donde humea un fuego de leña y un ragú de cordero hecho con las piezas inferiores, pero tan sabrosas, del animal que se va estofando suavemente con vino blanco y algo de aceite de oliva en una olla de hierro colado, a fuego lento, con nabos y puerros tiernos, vino blanco ácido, ajo, un poco de laurel y romero. ¿Los grandes Burdeos para los habitantes de las ciudades en sus áticos y los vinos especiados del Languedoc para los campesinos y proletarios? En ese caso, prefiero ser proletario y me deleito como un sibarita de lo que Dios y la Naturaleza me ofrecen allí: vinos frutales, alegres, espléndidos y llenos, y una cocina a lo pobre de vigorosa sencillez.

Muchas recetas tradicionales apenas ocupan dos o tres líneas en un pequeño manual, "La cuisine en Languedoc" de André Bonnau, publicado en 1971. Los higos frescos se sirven acompañados de jamón crudo bien curado, o con embutido seco de la Montagne noire. Se preparan las patatas cocidas enterradas en la ceniza de la chimenea, se pelan y se

cortan en rodajas, y se sirven con queso fresco y vinagreta. Se sirven caracoles preparados de 101 maneras. O bien, pruebe usted la siguiente

receta para una ensalada refrescante, que se sirve fría o tibia: se cuecen las judías blancas hasta que estén en su punto, se mezclan con tiras de bacalao bien desalado y un poco de ajo y se sirven con una vinagreta de vinagre suave de vino blanco y aceite de oliva prensado en frío de Clérmont l'Hérault. Y para acompañar, el jugoso tinto de André Leenhardt Pic Saint-Loup "Terres rouges" del año pasado, o el Picpoul de Pinet, de Jourdan.

En otoño o en invierno es cuando hay que descubrir las Coteaux du Languedoc. A principios de noviembre, cuando el vino está terminando de fermentar en la cuba y las hojas de las vides resplandecen en mil colores. O a finales de febrero, cuando el sol luce suavemente, inundando las laderas de luz dorada durante todo el día. Es cierto que los alojamientos señoriales, los pocos Relais-Château de la Región, los (ya de por sí poco frecuentes) paradores de lujo están cerrados y sus propietarios descansan en el Caribe de la estresante temporada de verano. Obligadamente, habrá que albergarse en una de las ciudades, en Narbona o en Montpellier. En compensación, la naturaleza siempre verde de la garriga y de las colinas de la campiña está magnífica y vacía de gente, mucho más agradable para pasear que en pleno verano, cuando en los caminos el calor hace vibrar el aire, los turistas se agolpan y la luz acerada y un polvo seco impregnan el paisaje de un



La cocina del Languedoc es tan espléndida y sabrosa como sus vinos. Y frecuentemente, de una sencillez francamente genial...

Foto abajo: ensalada de judías blancas con bacalao.



tono gris desfallecido.

Esta región posee una estructura compleja. Por una parte, hay tres Crus que se presentan como tres DOC independientes, pero que también pueden embotellar sus vinos como Coteaux du Languedoc: Saint-Chinian, Fougères y Clairette du Languedoc, siendo esta última, por su parte, una especie de supra-Denominación para vinos blancos de la variedad de uva Clairette, secos, sabrosos, dulces o "rancios", es decir, elaborados de manera similar al Jerez. Los expertos distinguen siete zonas climáticas: Terrasses de Béziers, Terrasses de Larsac, Grès de Montpellier, por nombrar sólo unas cuantas, fanfarronadas sólo comprensibles a los iniciados. Se distinguen además, más bien por razones exclusivamente históricas, un total de 12 terruños, especie de Denominaciones comarcales según el modelo bordelés, hasta hoy reunidos bajo el techo de las Coteaux du Languedoc pero destinados a sub-Denominaciones independientes y de importancia muy distinta: mientras algunos tienen tanto éxito que apenas pueden satisfacer la demanda, como por ejemplo la zona Pic Saint-Loup, otros pierden cada vez más envergadura, como Quatourze o Saint-Drézery.

Otros terruños no han logrado llegar a ser zona propia, aunque en realidad la merecerían, como por ejemplo las laderas que rodean Péze-

nas, con sus vinos llenos de fuerza, bien estructurados y, a pesar de ello, frutales (Domaine des Aurelles y Prieuré de Saint-Jean de Bebian son ejemplos de fincas superiores que celebran actualmente grandes éxitos) o bien Langlade, junto a Nîmes, cuyos vinos (por ejemplo, los de la empresa de calidad Henri Arnal) se diferencian grandemente de los demás Coteaux du Languedoc y se asemejan mucho más a un Côtes du Rhône. Por tanto, dejemos descansar las teorías, así como los tres Crus Saint-Chinian, Fougères y Clairette du Languedoc, a los que queremos dedicar un reportaje completo en otro momento. Empecemos ya el viaje de exploración desde Narbona hasta Nîmes.

Narbona, cuna del vino francés

"Narbonne - berceau de la vigne française", reza la inscripción al pie del ánfora gigante que adorna el islote circular del acceso a la autopista Narbona-Este: Narbona, cuna de la viticultura francesa. Hay numerosos testimonios de una antigua cultura del vino alrededor de la antigua capital de la provincia romana de Gallia Narbonensis. En el museo del Oppidum de Ansérune pueden admirarse vasijas para beber de origen griego y romano. En Sallèles d'Aude había un taller de cerámica galo-romana donde se cocían, en quince hornos de aspecto moder-

no, ánforas con una capacidad de 30 litros casi como en una cadena de montaje: se puede averiguar cómo lo hacían en el Amphoretum, el museo de ánforas, que merece una visita.

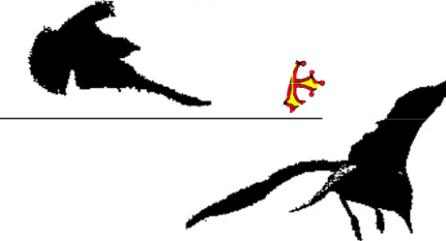
Quatourze está generalmente considerado el viñedo más antiguo de Francia. Hoy, sus suelos de piedra quebrantada rojiza, cuarzo y piedra arenisca están divididos en dos por la autopista y amenazados de urbanización. Sólo unas 200 hectáreas escasas siguen plantadas de cepas: una sola cooperativa vitivinícola y dos vinicultores independientes ofrecen resistencia contra la creciente ciudad y hacen unos vinos tintos de sangre caliente, algo rústicos, y un rosado alegre para el verano. Mucho más activo es el terruño de La Clape. La que fuera isla, actualmente ya no está rodeada por el mar, pero sigue separada del continente, estrictamente hablando, por el Étang de Bages, la autopista y la desembocadura del Aude. Es un pedazo independiente de tierra afortunada, una reserva de la naturaleza de belleza salvaje a la que ni siquiera las carreteras de comunicación con la localidad costera Narbonne-Plage han dañado mucho. Puede que en verano haya mucho movimiento en la playa de Narbona, pero en invierno la costa y las autovías parecen desiertas. Esta región produce vinos tintos, blancos y rosados. Como allí las cepas no están mucho más alejadas del mar Mediterráneo que

en Bandol, el reino de la uva Mourvèdre, esta variedad encuentra en La Clape condiciones especialmente buenas y, así, se cuenta entre las auténticas esperanzas del terruño. Hasta hace poco, a La Clape le faltaba un líder propiamente dicho. Y eso que fincas como Roquette sur mer, Pech Caleyran y Pech Redon siempre habían elaborado vinos bastante esmerados. Pero no se ha extendido ni su fama ni la de su terruño. Esto parece estar cambiando desde que un acaudalado agente inmobiliario se ha instalado en la región y ha puesto en funcionamiento una finca-modelo según el paradigma californiano, la Domaine de l'Hospitalet, una obra de arte global para el turismo del vino, dispuesta de manera inteligente y didáctica, con 90 hectáreas de viñedos, varios museos, un restaurante y un hotel propios. Pues bien, aunque prefiera los vinos tradicionales de La Clape, con sus balsámicas notas especiadas y su agradable sabor salado: a pesar de todo, me quito respetuosamente el sombrero ante los vinos de Domaine l'Hospitalet que, si bien son un poco demasiado pulidos y un poco demasiado a la moda y parecen de uso simplificado, sin embargo están perfectamente hechos. Una impresión de la belleza paisajística la puede dar un paseo hasta la pequeña capilla de Notre-Dame des Auzils, a la que se llega desde Gruissan, haciendo parte del camino en coche, pero el final a pie, atra-

La Clape: paraíso solitario

La que fuera isla de La Clape alberga un cementerio marino idílicamente situado, en el que se pueden pasar los ratos de ocio soñando con orillas lejanas... y un vaso de vino con aroma de mar.





Sueños del puerto y del mar...

Entrada de los pescadores en el puerto de Le Grau du Roi. Las gaviotas esperan su parte del botín y lo acompañan con agua del mar. Nosotros nos tomaremos el pescado en un local del puerto, acompañado de un Picpoul de Pinet bien fresco.

Fotos de la derecha: Cabrières y el Pic du Visson (arriba), y una "muestra del suelo", de piedra de pizarra partida.

vesando el idílicamente situado "Cimetière de marine", el Cementerio de marina, donde se ha dedicado un último recuerdo a un gran número de lobos de mar desaparecidos en alta mar. No se deje confundir: las cepas al norte y al oeste de Gruissan no pertenecen (quién sabe por qué motivos) a la Denominación Coteaux du Languedoc. Lo que le sirve el bodeguero de Château Le Buis, lo que invita a la cata, ya lleva la Denominación Corbières, que tiene un enclave como una cuña dentro del terruño de La Clape.

Intermezzo junto al mar

Para ser un auténtico turista, hay que ir al mar. En Narbonne-Plage, en Valréas, en Palavas-les-flots o en La Grande Motte se puede admirar lo que la gente corriente entiende por placeres del baño, por lo menos según los operadores turísticos franceses, que han edificado allí un monumento al turismo masificado muy poco digno de elogio. Pueblos enteros de hormigón, construidos rápidamente, urbanizaciones de apartamentos estrechos como conejeras, dancings y pizzerías en las que todo es posible excepto el auténtico disfrute, todo eso ha conquista-



do la costa, ha ocupado las inmensas playas de arena, ha incorporado los pueblos de los pescadores que allí se ganan duramente el pan, extrañamente intactos por la actividad de los meses de verano, arriesgando, como mucho, de vez en cuando una mirada escéptica hacia un trocito de pecho desnudo o un muslo artificialmente bronceado, sólo para volverse otra vez rápidamente hacia la mar, la única a la que han jurado fidelidad. Concédase un par de horas de dulce far niente en uno de los puertos pesqueros que rodean al Étang de Thau, conocido por sus bancos de ostras y mejillones, de Sète o Le Grau du Roi. Contemple el retorno de las oxidadas cha-

lupas, con sus asmáticos motores diesel, a los que rondan bandadas de gaviotas; observe cómo los marineros clasifican su escaso botín, cómo friegan las corroídas tablas, cómo doblan y remiendan las quebradizas redes. Y cuando haya respirado suficiente brisa marina y apriete el hambre, váyase a comer pescado y marisco a alguno de los locales del puerto, que en temporada baja sólo albergan a los oriundos. Le ofrecerán calamares, lubinas y salmonetes recién pescados;



siempre que el camarero haya reconocido en usted a un sibarita interesante, le susurrará oficiosamente al oído la oferta del día. Al común de los mortales le pondrán delante la carta con la oferta corriente del congelador.

Naturalmente, aceptará usted catar un blanco de la región, un Clape o un Picpoul de Pinet. Este vino, que en el caso ideal es sencillo, singularmente frutal, vivaz y fresco, y que le va tan bien al marisco como sólo puede hacerlo un Muscadet de la zona de Nantes, se cultiva a orillas del Étang de Thau. Desgraciadamente, se presenta con demasiada frecuencia en una no muy fresca variante extrañamente oxidativa, con un impertinente perfume a hinojo y manzana reineta, que se parece más al aperitivo del tipo vermouth Noilly-Prat (que se produce en Marseillan, dentro de la zona de Picpoul), que a la imagen ideal de un vino blanco con aguja. Pero mientras no se le meta en un corsé de barrica a la moda, es muy agradable para acompañar al pescado. Si quiere usted saber cómo sabe el verdadero Pinet, el auténtico, el original, cómprese un par de botellas de Picpoul de Felines-Jourdan y una docena de ostras frescas, que se las abra el pescadero, algo de pan blanco y mantequi-

lla, ¡y váyase de picnic al mar!

De Béziers a Montpeyroux

Fue en Pézenas donde Molière adoptó su seudónimo y descubrió su vocación de escritor de teatro de la Grande Nation. Al recorrer la zona, no debería dejar de visitar esta pequeña ciudad pintoresca y probar los patés dulces de carne de carnero, grasa de riñones y Cedrat, una especialidad que Pézenas tiene que agradecer a un irascible Lord de la Vieja Inglaterra. Pézenas no ha conseguido elevarse a la categoría de "Terroir" ("terruño"), aunque sus viñedos parezcan una continuación natural del círculo que se extiende desde Saint-Chinian por Faugères hasta Cabrières, y que allí algunas bodegas hagan muy buenos vinos.

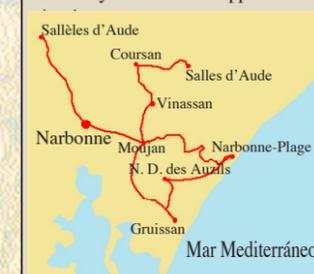
Cabrières es un pueblo de 200 almas al pie del Pic de Vissou, de 480 metros de altura. Un bodeguero independiente y una cooperativa vitivinícola extraordinariamente activa producen vinos blancos, en parte de sorprendente formato. Gran parte de los suelos que rodean a Cabrières son de pizarra. La variedad de cepa Clairette, pero también la Syrah, encuentran allí unas condiciones excelentes. Testigos



Primer recorrido: La Clape

Tomar la salida de la autopista Narbona-Este en dirección a Narbonne-Plage, pasando el Domaine l'Hospitalet. Desde Narbonne-Plage, seguir los indicadores hacia Château Roquette sur mer y continuar en dirección al Instituto de Investigación INRA y Nôtre-Dame des Auzils. Seguir por la carretera sin asfaltar hasta el aparcamiento del Cimetière marin. Continuar a pie hasta la capilla. La subida dura alrededor de 20 minutos. Sobre la meseta tras la capilla se puede tomar un pisolabis hermosísimo, con vistas sobre los viñedos y el mar. (Atención: hacer fuego es peligroso también en invierno, y está terminantemente prohibido). Volver desde el aparcamiento a la D 328, bien en dirección a Gruissan, bien de vuelta a Narbonne-Plage. Por Moujan hasta Vinassan, Coursan y Salles d'Aude, pasando por el Château Pech Caleyran, que tiene una de las viejas bodegas de cubas más impresionantes, actualmente en posesión de los herederos de Antoine de Saint-Exupéry.

Otros lugares de interés: el Museo de ánforas en Sallèles d'Aude y el Museo del Oppidum en



Segundo recorrido: de Montpellier a Béziers

Desde Montpellier por la A 9 hasta Sète (puerto). Continuar bordeando el Étang de Thau, por Bouzigues (bancos de marisco), Mèze, Pinet, Marseillan (visita a la bodega Noilly-Prat) y Florensac por la D 32 hasta Castelnaud y hasta Pézenas (visita a la ciudad). Autovía N 9 a Lézignan la Cèbe (capital de las cebollas dulces para ensalada que venden al borde de la carretera: a quien le guste la cebolla y viaje solo, que pruebe a degustarla cruda, troceadita sobre pan con mantequilla) y a continuación, por la D 124 a Fontès y Cabrières. Se puede hacer una pequeña excursión desde Pézenas hasta la finca vinícola Prieuré de St-Jean de Bebian, explotada por dos periodistas franceses retirados, especializados en vinos. En el centro de Cabrières (justo detrás de la iglesia), un pequeño callejón lleva hasta el caserío Mas Routh. Se puede ir en coche, pero es mejor en bicicleta o a pie. Una maravillosa manera de sentir la naturaleza. Los que practiquen senderismo y mountain bike, los que quieran explorar estos magníficos parajes a pie, pueden comprar en una librería o en un "Tabac" de Pézenas el mapa detallado local del IGN. De Cabrières a Clermont l'Hérault (aceite de oliva en la cooperativa oléicole, en el mismo centro de la pequeña ciudad). Se pueden hacer excursiones alrededor del Lac de Salagou. O bien, por Ceyras y Jonquières hasta Montpeyroux. Al llegar a Gignac, volver por la N 109 a Montpellier. Salida St-Georges d'Orques. Dejar el coche en el aparcamiento junto al islote circular a la entrada del pueblo y dirigirse a pie por las viñas hacia la torrefacción de café Favre. Desde la colina, la vista alcanza hasta Mon-

de ello son las Cuvées de vino tinto y blanco Foulcand-Cabanon y las Cuvées Château de Cabrières, elaboradas en madera nueva, de la pequeña gran cooperativa de apenas 400 hectáreas. Los suelos de pizarra producen en el mejor de los casos unos vinos frutales y de estructura delicada. Justamente esa frutalidad jugosa, fina, amable, es la que se abre paso en la

copa cuando uno ha conseguido atravesar los aromas de madera nueva de un Château Cabrières, posiblemente con insuficiente embotellado - francamente, habría hecho falta más tacto en el manejo de la madera-. Desde Cabrières hasta Clermont-l'Hérault sólo hay un tiro de piedra. La cooperative oléicole, sita

en medio de la pequeña ciudad, además del aceite corriente de olivas compradas, también ofrece un aceite prensado en frío de aceitunas locales de la variedad Verdale de l'Hérault, uno de los aceites de oliva más sabrosos y agradables de toda Francia. Y si ahora, además, empezara a extenderme con las bellezas naturales y los lugares de interés turístico alrededor de Clermont-Lac de Salagou, Cirque de Mourèze, Grotte de Clamouse, Saint-Guilhem le Désert-, este reportaje no tendría fin. Por ello, volvamos rápidamente al tema del vino, con el que también pueden llenarse libros, y dirijámonos a la siguiente meta de nuestro viaje, los terruños Saint-Saturnin y Montpeyroux.

Nos encontramos al pie de las montañas de Larsac y, una vez más, las condiciones geológicas y climatológicas son muy especiales. Tras la crisis de la filoxera, la vid se desplazó hacia la fértil llanura. Pero los mejores suelos de piedra calcárea partida están en las laderas protegidas del viento. Allí, incluso la vituperada Carignan halla unas condiciones que suavizan algo sus habituales rasgos rústicos. Sylvain Fadat (Domaine de L'Aupilhac en Montpeyroux) hace un vino de mesa decididamente frutal con uvas de viejas cepas de esta variedad que puede considerarse como uno de los pocos vinos varietales puros Carignan realmente buenos de toda la Región y que casi no tiene nada que envidiarle al Montpeyroux con DOC de la misma bodega, una mezcla a partes similares de las variedades Grenache, Syrah, Mourvèdre y Carignan, además de un poco de Cinsault.

Montpeyroux y Saint-Saturnin (un terru-

ño que requiere prácticamente para sí sola la cooperativa vitivinícola del lugar que ha sabido hacerse un buen nombre con su "vin d'une nuit", el vino de una noche, similar al primeur) son conocidos por sus vinos fuertes, recios, especialmente bien estructurados, que a veces, en su juventud, pueden resultar bastante abruptos y mucosos. Las Cuvées elaboradas exclusivamente con la variedad Syrah parecen suavizar algo esta tendencia a lo rústico. Los vinos llenos, intensos, elaborados en madera nueva, como "côte rousse" y "côte dorée" de la bodega superior Domaine de l'Aiguelière ilustran muy bien esta tendencia y celebran tales éxitos que resulta difícil conseguir una sola



botella. Confieso que me agrada mucho más el otro, el auténtico estilo de los Montpeyroux de un Sylvain Fadat.

Al menos otros tres bodegueros de esta Región merecen ser mencionados: Alain Chabanon, quien con "L'Esprit de Font Caude" ofrece un vino especialmente frutal y jugoso, elaborado con un 90 por ciento de Syrah y un 10 por ciento de Grenache: las cosechas de sólo 14 hectolitros para el del 95, una larga maceración y cuidadosa elaboración en discreta madera nueva hablan en favor de las aspiraciones cualitativas del bodeguero, Olivier Jullien, asentado muy cerca de allí, en Jonquières. Sus vinos "sólo" llevan la denominación Coteaux du Languedoc. Pero esto no parece molestar a los que le tienen afición, porque están prácticamente siempre agotados; y Guilhem Dardé, un viticultor de buena cepa, que elabora su "Mas de Chimères", fuerte y ancho de espaldas, aunque frutal, en Octon, en el fin del mundo, a orillas del Lac de Salgou, cerca del pueblo abandonado de Celles, sacrificado en los años sesenta a la crecida de las aguas del pantano.

La bruja negra de Saint-Pargoire

Este apartado está dedicado a la mejor, la más excéntrica e indómita viticultora de todo el Languedoc: Marlène Soria. El capítulo negro de su vida: como agente inmobiliaria, vendió las madrigueras de cemento de La Grande Motte a especuladores ansiosos por invertir y parisinos sedientos de sol a la busca de una

segunda residencia. En algún momento de principios de los años ochenta, se cansó de ello y se retiró a la soledad de un caserío semide-rruido, cercano al pueblecito de Saint-Pargoire, a medio camino entre Béziers y Montpellier, en medio de algunas docenas de hectáreas de monte bajo sin valor, rocoso y pedregoso, sólo alcanzable por una polvorienta y sinuosa carretera sin asfaltar, que se hace eterna. Entre 1983, 1985 y 1987 plantó un total de 21 hectáreas de cepas en medio del más salvaje erial, que intentó desbravar con excavadoras y dinamita. A las cepas no les dejó opción: o conformarse con la pobreza del suelo, o perecer. Como Marlène Soria consiguió sobrevivir en ese yermo y levantar una bodega de calidad, durante mucho tiempo sin electricidad ni agua potable pública, sin mucha ayuda exterior (exceptuando la de su marido, que la apoyó desde el principio en esta locura de proyecto), seguirá siendo su secreto. Lo que hoy puede catarse en su anguloso Cuvier, acompañado por el zumbido del generador que suministra corriente al equipo, ciertamente es una de las cosas más locas que existen entre todo lo que podemos llamar vino. "Schistes" y "Syrah Léone" son los nombres



de sus Cuvées: monstruos intensos y espesos, auténtica y pura sangre de la tierra... Las 21 hectáreas de viñas, de las cuales no todas están en producción total, producen en la actualidad escasamente 25.000 botellas. La viticultora acepta las cosechas de 18 hectolitros por hectárea como algo natural y sueña con un aumento a 20 hectolitros por hectárea "para que me salgan las cuentas". Mientras, los fanáticos del vino del mundo entero se disputan cada botella de la escasa producción...

Alrededor de Montpellier

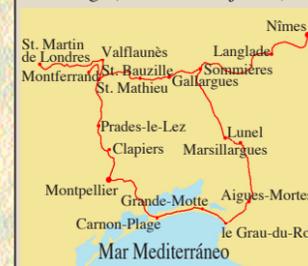
Del capital que se podía amasar antaño con el comercio del vino son testigos las numerosas "Folies", palacios de recreo que se hicieron construir los nobles o comerciantes en vinos enriquecidos en los alrededores de Béziers y Montpellier, que de alguna manera recuerdan al Médoc o a las Graves. Actualmente, muchos de ellos están encantados o medio derruidos. El visitante aún puede admirar el Château de L'Engarran en Laverune, junto a Saint-Georges d'Orques, y el Château de Flaugergues en La Méjanelle, ambos situados en el límite urbano de Montpellier, ambos aún productores de vinos notables.

Saint-Georges d'Orques, como La Méjanelle y otras antiguas zonas vinícolas de calidad actualmente amenazadas por la urbanización, antaño se contaba entre los absolutamente primeros y principales de la Región. Su terruño tiene muchas similitudes con La Méjanelle, con cantos de río sobre una capa de tierra arcillosa y cal. Aprovechando adecuadamente las condiciones naturales, las laderas de Saint-Georges, desde las que en días claros se puede divisar hasta el Mediterráneo, producen unos tintos y rosados elegantes, vivaces y ricos en matices. La Mourvèdre y la Syrah maduran especialmente bien y la Grenache alcanza en ocasiones valores tales que François Henry consiguió hacer con ella en 1996 un Passerillé dulce, sin terminar de fermentar.

Henry se hizo un nombre como enólogo de la Domaine Saint-Martin de la Garrigue, esa Domaine que durante mucho tiempo fue la mayor competidora del milagro de vino de mesa Daumas Gassac de

Tercer recorrido: al este de Montpellier

Desde Montpellier por Castelnaud le Lez, Clapiers y Prades hasta Saint-Mathieu de Trévières. (Denominación Pic St-Loup). Allí, por Saint-Mathieu-le-vieux al aparcamiento para subir al Château de Montferriand y Pic Saint-Loup (seguir los indicadores de "Château Montferriand"). Desde el aparcamiento (cuidado, no dejar nada visible en el coche) a pie por la garriga hasta el mirador Château de Montferriand (ida y vuelta, dos horas escasas). Hay otras varias posibilidades para el senderismo, entre otras el camino de montaña hasta el Pic Saint-Loup. (Utilizar el mapa de la Región del IGN). Muy poco después de Saint-Mathieu, tomar la D 1 y luego la D 126 en dirección a Saint-Martin de Londres, pasando ante los viñedos de Mas Brughière y Domaine de l'Hortus hasta el puerto de montaña (aparcamiento). Subida al mirador (cruz). De vuelta a Valflaunès y Saint-Mathieu por la D 1 a Sainte-Bauzille. (Justo detrás de la bodega del viticultor Pierre Clavel se bifurca un camino que lleva a un mirador desde el que se puede disfrutar de una magnífica vista; la subida dura aproximadamente una hora). Por Gallargues a Sommières. Si hay tiempo, excursión a Langlade, junto a Nîmes. De Sommières, pasando por Castries y de vuelta a Montpellier, o bien por Lunel y Masillargues a Aigues-Mortes y Le Grau du Roi (puerto pesquero). Por La Grande Motte y Carnon-Plage, dirección Montpellier. Poco después del aeropuerto de Fréjorgues, la D 189 en dirección a Mauguio. Poco antes de llegar a Mauguio, doblar a la izquierda por la D 24. Después del paso subterráneo de la autopista, doblar a la derecha en dirección Mas de Calage (terruño La Méjanelle).





El matrimonio Henry (derecha) ha vuelto a empezar desde el principio en Saint-Georges d'Orques, junto a Montpellier, y actualmente elabora todo un surtido de vinos cuya característica principal es su equilibrio y elegancia. Los vinos del terruño "Pic Saint-Loup" (abajo), con sus destacadas cumbres, son raros y muy buscados.

Aimé Guibert. Por motivos que no desea detallar, hace cinco años le dio la espalda a dicha bodega y se estableció en Saint-Georges, donde ha arrendado una bodega y 11 hectáreas de viñedos junto con su esposa, que colabora con él en todos los trabajos ("las cepas las podamos entre los dos"). Sus vinos embotellados sin elaboración alguna en barrica cultivan un estilo en absoluto pretencioso, comprometido con la elegancia y la finura. No solamente la Cuvée superior es recomendable, sino también el extraordinariamente agradable Paradines, aunque sea de vida algo breve, y su Chardonnay cultivado fuera de la Denominación, uno de los pocos vinos de Languedoc de dicha variedad que poseen algo de individualidad y frescor. Además, Henry vinifica un Cinsault varietal en edición mínima, que es uno de los mejores tintos de esta variedad tan mal entendida de cuantos he catado jamás.

Al norte de Montpellier está el terruño Pic Saint-Loup, la subregión que actualmente celebra los mayores éxitos. Está protegido por las cumbres Pic Saint-Loup y Montagne de l'Hortus, que causan en el visitante la impresión de fauces de un animal de presa, la una el colmillo, la otra una muela, con la D 21 como garganta que lleva por

un pequeño puerto hasta Saint-Martin de Londres, atravesando un valle despoblado, pasando por uno o dos caseríos y por campos de vides y olivares. Tales éxitos celebran hoy bodegas como Mas Brughière, Domaine de l'Hortus y Château de Cazeneuve con sus vinos comprometidos con la fruta, la jugosidad y la plenitud, que no siempre son fáciles de encontrar. Por suerte, los vinicultores de esta región se acercan juntos al éxito. No hay cata de vinos del Languedoc sin que llame la atención un nuevo Pic Saint-Loup. Château La Roque y Château de Lascours, por ejemplo, son nombres que habría que recordar en el futuro.



Entre Sainte-Bauzille y Sommières se alinean las parcelas de viñedos. El relieve es más llano y muchas cepas están destinadas a la producción de vinos de mesa. Los pueblos de Saint-Drézery, Verarques y Saint-Christol, como un pedazo de Belle Époque que se hubiera transportado con la máquina del tiempo a la modernidad de la metrópoli Montpellier, dormitan el sueño de los justos, sin que les afecten los aviones a reacción que, sobre las cabezas de sus habitantes, se preparan para iniciar la maniobra de aterrizaje en el aeropuerto de Fréjorgues, ni las autopistas y autovías construidas para hacer frente a los flujos

pendulares desde y hacia Montpellier. Pero quién sabe, quizá en este triángulo aparentemente olvidado de Dios, el mundo y la prensa enológica, con sus excelentes suelos, algunos de ellos con un alto porcentaje de gravilla, puedan hacerse grandes descubrimientos en un futuro próximo, por ejemplo Serge Martin Pierrat, de Saint-Christol, que cosecha de manera casi natural su prometedora Château des Hospitaliers, pero también manzanas, cerezas, melocotones, almendras y albaricoques.

Una cosa es innegable: el progreso avanza raudo en las Coteaux du Languedoc. Lo que hoy despunta, mañana ya da fruto. "Sólo estamos empezando, hay que darnos un poco de tiempo, todo está cambiando, las bodegas de calidad aún son escasas", opina Jean-Phillipe Granier, responsable técnico de las Coteaux du Languedoc. Mientras nosotros, los consumidores, apostemos por los vinicultores y sus vinos individuales y no por los gigantes ocultos con sus sueños de poder y sus visiones del vino unitario. Por ello, y antes de que devore a sus propios hijos: ¡Viva la Revolución!

Información práctica para un viaje al Languedoc

La mejor época para realizar un viaje de descubrimiento de esta región es entre Octubre y Marzo, es decir, fuera de la temporada alta. Aunque muchos albergues estarán cerrados entonces, se

puede encontrar alojamiento ventajoso en uno de los centros urbanos. Pero para una estancia, también son recomendables los meses de Mayo, Junio y Septiembre. Un buen punto de partida es la alegre ciudad universitaria de Montpellier, una vez acostumbrados a la un tanto problemática situación del tráfico. El centro, pintoresco casco antiguo con sus zonas peatonales, merece una visita.

Se impone comprar una buena guía turística: quien domine el francés, encontrará en la librería Fnac en Montpellier (en el centro comercial de la Place de la Comédie) bastantes obras interesantes sobre esta región.

Visitas a vinicultores: Quien engalana su empresa con carteles como "vente directe à la propriété" o "dégustation-vente", por lo general recibe sin cita previa. Pero los vinicultores de calidad de la Región habitualmente carecen de infraestructura para recibir turistas. Porque están todos personalmente trabajando en la bodega o el viñedo, sólo reciben visitas con cita previa.

Comprar vino: El Mas Saporta, donde tiene su sede la cabeza de la organización de vinicultores del Languedoc, situada cerca de la salida de autopista de Montpellier, ofrece en su superficie comercial una excelente selección de vinos de la región a precios como en la propia finca. Si lo desea, allí podrán ayudarle a organizar su viaje enológico. (Dirección: Mas Saporta, 34 070 Latès, Tel. 04 67 04 44 Fax 04 67 58 05 15.)

Rutas de viaje: En los recuadros al margen de las páginas anteriores encontrará tres recorridos para descubrir la Región. Quien disponga de poco tiempo, podrá conocer así la Región en tres días. Quien quiera profundizar un poco, en lugar de estar sentado en el coche todo el rato, debería tomarse por lo menos una semana, es decir, un mínimo de dos días por recorrido.

Mapa: Michelin 240, Languedoc-Roussillon. Para completar: mapas locales para senderismo (1:25 000), en venta en los respectivos Journaux/Tabac o en las librerías de la Región: pedir los mapas azules IGN.

Dónde dormir:

- Hotel Le Guilhem, 18, rue Jean-Jacques Rousseau, Tel 04 67 52 90 90. Es un hotel bonito y confortable al borde del casco antiguo, céntrico a la par que bien comunicado, una vez habituado al caos de tráfico de Montpellier. Recepción agradable y precios sensatos.
- Auberge des vignes, route de Narbonne-Plage, 11 100 Narbonne, Tel. 04 68 45 28 50. Fax 04 68 45 28 78. Se trata del complejo turístico

de Domaine de l'Hospitalet en La Clape, con hotel y dos buenos restaurantes. Confortable, agradable y de precios sensatos.

- Auberge du Pont Romain. 30 250 Sommières. Tel. 04 66 80 00. Es un hotel especialmente confortable, en una antigua y rehabilitada fábrica de alfombras y destilería de aguardiente. Precios bastante buenos. Restaurante propio.



Dónde comer:

- Le Jardin des Sens, 11, avenue Saint-Lazare, Montpellier, Tel. 04 67 79 63 38. El restaurante más conocido de toda la Región. Cocina creativa a la manera colorista del sur. No es barato.

Reservar.

- Maison de la Lozère, 27, rue l'Aiguillerie, Montpellier, Tel. 04 67 66 36 10. Cocina regional, muy buena selección de Coteaux du Languedoc, precios sensatos.
- Le Petit Jardin, 20, rue Jean-Jacques Rousseau, Montpellier, Tel. 04 67 60 78 78. Cocina buena y abigarrada, hermosa decoración, buenos precios, servicio atento.
- Le Portanel, 11 100 Narbonne-Bages, Tel. 04 68 42 81 66. Buena cocina de pescado en el Étang de Bages, buena carta de vinos, precios sensatos.
- Le Bougainvillier, 3, bd. de l'esplanade, 34 150 Gignac, Tel. 04 67 57 50 83. Recepción agradable, buena cocina con un toque regional, terraza.
- La Côte Bleue, av. Louis-Tudesq, 34 140 Bouzigues, Tel. 04 67 78 30 87. Buena carta de vinos regionales, buena cocina de pescado, precios bastante sensatos. Hotel de tres estrellas sin mucho carácter, pero espléndidamente situado.
- Les Muscardins, 19, route des Cévennes, 34 380 Saint-Martin de Londres, Tel. 04 67 55 75 90. Excelente cocina para los muy exigentes.
- L' Amphore, 7, quai Maximin-Licciardi, 34 200 Sète, Tel. 04 67 74 42 59. Cocina de pescado sencilla a buen precio.
- La Marine, 29 quai Général Durand, 34 200 Sète, Tel. 04 67 74 30 03. Cocina sencilla para presupuestos bajos.
- Le Grau du Roi en el puerto pesquero: Le Saint-Pierre, Bouzigues: Le Bistrot du Port.

Prejijo de Francia: 07 * 33





Mar Mediterráneo

Vista general de Coteaux Languedoc

Las Coteaux du Languedoc abarcan alrededor de 50.000 hectáreas en 138 términos municipales de los Departamentos de Hérault, Aude y Gard. Pero en la actualidad, sólo están en producción alrededor de 12.000 hectáreas. La Denominación reconoce tres Crus, que podrían presentarse como Denominaciones individuales: Saint-Chinian, Faugères y Clairette de Languedoc, reservada a los vinos blancos de la variedad Clairette y restringida geográficamente a la zona situada al norte de Pézenas (alrededor de Cabrières hasta llegar a Ceyras). Además, se distinguen un total de 12 terruños que no son zonas de Denominación de Origen con nombre propio, pero que podrían llegar a serlo y que están autorizados a llevar el nombre de su Región en la etiqueta: Quatourze, La Clape, Picpoul de Pinet, Cabrières, Saint-Saturnin, Montpeyroux, Pic Saint-Loup, Saint-Georges d'Orques, La Méjanelle, Saint-Christol, Saint-Drézery y Verargues.

Las cosechas máximas permitidas en la Denominación general se sitúan en 50 hl/ha. La proximidad mínima entre plantas alcanza 4.000 vides/ha.

Se cultivan las siguientes variedades:

Principales variedades tintas:
- Carignan (máximo 40 por ciento del con-

tingente de vides): sigue siendo la variedad principal de esta región. Produce vinos de color intenso, bien estructurados, pero en general algo rústicos. Sólo es interesante con cosechas bajas y cepas viejas.

- Cinsault (máximo 40 por ciento del contingente de vides): utilizada sobre todo para los rosados, pero tratada adecuadamente produce vinos tintos de estructura extraordinariamente delicada, frescos y sedosos, que no se sostienen por la estructura de taninos sino por el frescor.

- Mourvèdre (un mínimo de 10 por ciento del contingente de vides): variedad de calidad que, especialmente en La Clape, Saint-Georges d'Orques y en algunas zonas del Pic Saint-Loup, produce unos vinos llenos, de intenso color y aroma balsámico, con potencial de envejecimiento.

- Syrah (un mínimo de 10 por ciento del contingente de vides): variedad de moda en alza. Halla las mejores condiciones en los suelos de pizarra de Cabrières, en Montpeyroux, Pic Saint-Loup y La Méjanelle, pero da buenos resultados por todas las Coteaux. Vinos frutales, llenos, con aromas de cereza y grosella.

- Grenache: variedad de calidad, cuyas excelencias se están redescubriendo poco a poco en la actualidad. Con bajas cosechas, produce vinos especialmente frutales y de alto contenido de alcohol.

- Variedades adicionales: (generalmente no más de un 10 por ciento del contingente de vides) Picpoul noir, Terret noir, Counoise noir y Grenache rosé.

Disposiciones adicionales:

Una disposición del sindicato exige desde hace poco que Grenache, Syrah y Mourvèdre componen por lo menos el 50 por ciento del contingente de cepas y que Carignan y Cinsault puedan formar parte de la composición de una Cuvée en un máximo de 50 por ciento. Pic Saint-Loup: una Cuvée debe constar de por lo menos dos de las tres variedades Syrah, Mourvèdre y Grenache, y la parte de Cinsault y Carignan no puede suponer más de un 10 por ciento.

Vinos blancos:

Coteaux du Languedoc: por lo menos dos de las variedades Grenache, Clairette, Bourbolenc y Picpoul. Además, se permiten Marsanne, Roussanne, Rolle (en un máximo de 50 por ciento), además de Maccabeo, Terret, Carignan, Ugni blanc (en un máximo de un 30 por ciento).

Disposiciones adicionales de La Clape: por lo menos 60 por ciento de la variedad Bourbolenc.

Disposiciones adicionales de Picpoul de Pinet: 100 por cien de la variedad Picpoul.

Un fantasma recorre la Rioja: el antiguo y abierto color rojo rubí, que la crianza matiza con ocre pálido o anaranjados diluidos, se está convirtiendo en oscuro rojo picota, en granate de fuego, en bermellón sangrante y denso. Es la apoteosis de los taninos, la contundencia de los polifenoles, el amargor púrpura de los antocianos. Son los nuevos tintos que en Rioja se cubren con la densa capa de la materia colorante. Aquí la luz lucha por rescatar el fondo rubí de la densidad amoratada, a la espera del tiempo de su brillo, tal vez en quince o treinta años. La transformación es tan sorprendente que basta servir dos copas, un Ardanza del 70 y un Remírez de Ganuza del 94, para apreciar lo radical del cambio cromático. Se diría que estamos ante vinos de dos zonas distintas. Pero esto es Rioja, tal vez la Rioja más antigua, la de principios de siglo, la Rioja del abundante Mazuelo y suficiente Graciano junto a la Tempranillo -y en Riscal, con la santa compañía del Cabernet Sauvignon-; uvas hoy, sobre todo la última, casi perdidas, testimoniales. Ha hecho falta que el gusto anglosajón impere en todo el mundo, Francia incluida, para que vuelvan la riqueza, la gran estructura, el cuerpo, la carnosidad y los complejos aromas primarios a fruta, flor y especias. Adiós a la ligereza disfrazada de finura, la oxidación impuesta, los aromas excesivos de madera antigua.



Una radical transformación del color se está operando en los tintos de Rioja. Barón de Chivrel, Roda I, Marqués de Vargas, San Vicente, Torre Muga, Grandes Añadas, Remírez de Ganuza, son algunos ejemplos

Mandan Taninos

La moda que impera entre las bodegas que buscan carácter y expresividad está determinada no tanto por los varietales utilizados, como por los procedimientos utilizados para obtener vinos cada vez más concentrados y complejos. Y así, la polémica está servida. Pero la evidencia de la crítica, tanto nacional como internacional, no deja lugar a la duda: estamos en el buen camino, el que lleva al reino de los "top wine". Es cierto que los tintos de Rioja habían adquirido un perfil, una "tipicidad", que curiosamente se estaba convirtiendo en el mayor obstáculo para su deseable ascensión a los primeros lugares del ranking enológico mundial. Ese perfil de vino fácil de beber, con aromas avainillados y de madera que oculta cualquier atisbo de pasadas frutuosidades, se ha tenido demasiado tiempo como ejemplo de la mejor crianza. Por supuesto, estos vinos clásicos, en el peor sentido de la palabra, tienen cierta "finura", lo malo es que se conseguía a base de una severa *anorexia*: cuerpos delgados, que hacen ligero el trago, dejando como única permanencia el recuerdo de sus aromas de crianzas abusivas en maderas muy usadas.

El primer aviso vino de Ribera de Duero, donde la Tempranillo lugareña, allí conocida como Tinto Fino, ofrecía su gran color, sus poderosos taninos casi masticables de la mano de Alejandro Fernández, para sorpresa primero y escarnio después de los riojanos, encumbrados en una gloria con pies de barro. Luego vinieron los Pérez Pascuas, Valsotillo, Alión, Teófilo Reyes, Sastre, y tantos otros. Evidentemente algo estaba ocurriendo cuando a partir de la misma uva se conseguían vinos tan diferentes. Las diferencias edafológicas y climáticas, aunque tengan una importancia notable, no son suficiente explicación. Es una cuestión de actitud, como se demostró más

El hollejo de la uva es la parte del racimo donde se acumula la mayor parte de los compuestos que diferencian y definen la calidad de un vino

Fernando Remírez de Ganuza, pionero en las mesas de selección de uva.



Para Florentino, de Luberrí, el mayor tesoro son sus uvas, que antes le compraba Marqués de Riscal.

tarde, ante el vino y su carga de profundidad: los polifenoles.

Durante demasiado tiempo se ha creído que de la Tempranillo riojana no se podía extraer demasiada materia colorante y taninos sin exponerse a una pérdida irreparable de finura, que es uno de sus grandes atributos. La cuestión está planteada en los siguientes términos: hay que conseguir finura con potencia, ese es el desafío de Rioja. Lo mismo que la potencia con finura es el de Ribera de Duero. Desafíos de gran calado que no es fácil afrontar, pero que los ejemplos de Barón de Chirel, Roda I, Remelluri, San Vicente, Finca Valpiedra, Mayor de Ondarre, Teófilo I, Contino, Altun, Marqués de Vargas, Grandes Añadas, Torre Muga, Campillo, Remírez de la Ganuza, o incluso los últimos Lan, están resolviendo satisfactoriamente. Se abre una gran avenida para que nuestros mejores tintos riojanos recuperen su lugar privilegiado entre los grandes.

EN BUSCA DEL COLOR PERDIDO

Una de las razones por las que los tintos de Rioja han tenido en las últimas décadas ese color abierto, en algunos casos desvaído, hay que buscarlo en varios factores. Una de ellos fue, hasta que intervino oportunamente el Consejo Regulador, el uso habitual de variedades blancas que se encontraban mezcladas en el viñedo. Recuerdo un viaje por Rioja en los años 60. Era otoño y estábamos al final de la vendimia. El campo ofrecía un precioso paisaje de viñedos plétóricos todavía, donde el verde de las hojas, algunas ya incendiadas de rojo carmesí, se veía salpicado por zonas donde predominaba el color amarillo, delatando la presencia de viñas de Viura, Mal-

vasía o Garnacha Blanca. Naturalmente, la vendimia se encargaba de mezclarlo todo, y el vino se elaboraba con aquel coupage espontáneo que aclaraba los tintos aunque aportaba cierta beneficiosa acidez. Hacia los años 70 el viñedo estaba ya reestructurado, las uvas blancas se vendimiaban y vinificaban por separado, pero el "gusto" se había establecido. A esto hay que añadir la paulatina desaparición de uvas fundamentales como la Graciano, de poderosa acidez total, que aporta un aroma fresco y una coloración rubí intensa. Si sumamos los efectos de larguísimas crianzas en barricas de roble americano con muchos años de uso, y con la consiguiente oxidación que anaranja el color, los resultados no podían ser otros que unos vinos abiertos, santo y seña durante mucho tiempo del auténtico Rioja. Pero si se está en la edad madura y se posee cierta experiencia como catador, es fácil recordar aquellos Marqués de Riscal de los 50 y 60, algunos todavía sorprendentemente vivos, cuya carga tánica era elevada. Vinos gloriosos, de una complejidad aromática inolvidable, finos y elegantes como pocos, pero corpulentos y tánicos. No es de extrañar que Telmo Rodríguez, uno de los que más lucha por recuperar la verdadera

tradición riojana, sin prejuicios, diga que le gusta bucear en las viejas añadas de Riscal a la busca del color perdido, de su nariz portentosa, de la carnosidad de su paladar, y que luche por que su Remelluri emule lo mejor de la mejor época de los grandes de Rioja.

PRIMERO FUE LA UVA

Hay, por tanto, que recuperar la potencia, los polifenoles, el tanino dulce y aromático, primero en el viñedo. Sólo es posible plantearse los nuevos tintos si proceden de una cepa sana, que ha cumplido perfectamente su ciclo vegetativo, con suficientes años como para atemperar el vigor y producir poco pero bueno. Y hay que recuperar la Graciano, mejorar el cultivo de la Mazuelo, y seleccionar rigurosamente la Tempranillo. Sobre estas bases autóctonas, a las que se puede añadir una buena Garnacha centenaria, es posible plantearse con rigor el uso ponderado y siempre minoritario de la Cabernet Sauvignon. Estos criterios son los que usan, por ejemplo, en Roda: "Damos una importancia primordial a la viticultura, hasta el extremo de que nuestra selección es fundamentalmente de viñedos, que deben estar en torno



Vinos de etiqueta



El FONDILLÓN es el resultado de una selección de uvas de la variedad monastrell, exclusivamente, sobremaduradas en la cepa hasta alcanzar un grado beaumé de 15 a 16°, fermentadas utilizándose única y exclusivamente levaduras autóctonas y que han sufrido un proceso de crianza posterior a la fermentación de, como mínimo, diez años en viejos toneles de roble. Se caracteriza por la complejidad de su buqué (higos, regaliz, frutos secos, etc.), con un color caoba brillante y una transparencia que solo da una lenta precipitación de años de quietud oscuridad y silencio. Como vino de postre, servido entre 16 y 18° de temperatura, goza, desde tiempo inmemorial, del prestigio y fama de los mejores vinos del mundo.

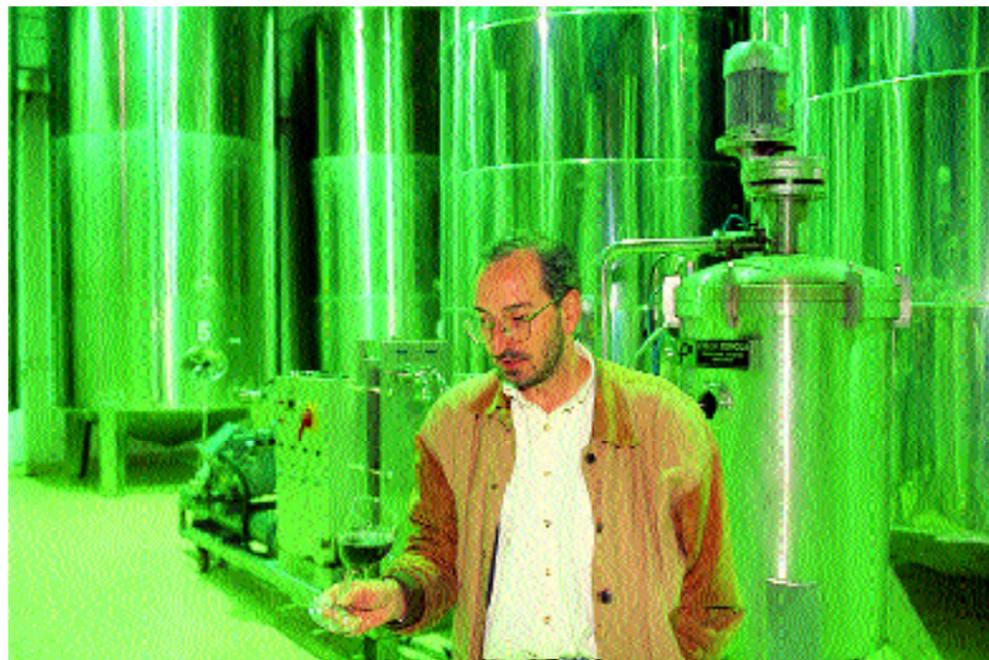
En cuanto a los MOSCATELES, solo cabe decir que al conjugarse el romero, la miel y el espliego, cayendo del cielo durante la floración del naranjo, mojando la flor de azahar y perfumando la tierra, refrescándola el viento de levante, volverá a producirse una cosecha de la calidad del 97, como será la del año 1998.

Las nuevas técnicas de remontados y maceración permiten obtener tintos con mayor potencia varietal y más alto extracto.



tencia, los polifenoles, el tanino dulce y aromático, primero en el viñedo. Sólo es posible plantearse los nuevos tintos si proceden de una cepa sana, que ha cumplido perfectamente su ciclo vegetativo, con suficientes años como para atemperar el vigor y producir poco pero bueno. Y hay que recuperar la Graciano, mejorar el cultivo de la Mazuelo, y seleccionar rigurosamente la Tempranillo. Sobre estas bases autóctonas, a las que se puede añadir una buena Garnacha centenaria, es posible plantearse con rigor el uso ponderado y siempre minoritario de la Cabernet Sauvignon. Estos criterios son los que usan, por ejemplo, en Roda: "Damos una importancia primordial a la viticultura, hasta el extremo de que nuestra selección es fundamentalmente de viñedos, que deben estar en torno a Haro, en 10 zonas que delimitamos por sus características bien definidas, con orientación preferentemente sur y con 30 años, la más joven, comenta Agustín Santolaya, Director General. En el 92 no dudaron en salir al campo con un agresivo cartel verde fosforescente en el que podía leerse: "Viticultor, se compran uvas de viñas con más de 30 años, no importa el precio, pagamos al contado". Algo insólito para aquella época, como lo es para la de hoy la recepción informatizada de uva que ha instalado Bodegas Lan, una de las más modernas de Europa. Controla el peso neto de la uva, el probable grado alcohólico, la acidez total

Juan Carlos López de Lacalle, creador de vinos tan potentes como Grandes Añadas, experto en largas maceraciones y vinos muy tánicos desde su primer Artadi.



Bodegas Lan ha incorporado la última tecnología en el control de recepción de sus uvas.

en tartárico, el pH, el estado sanitario con la posible botrytis, y el fundamental Índice de Polifenoles Totales (IPT); todo ello en unos 3 minutos, lo que les permite seleccionar la uva antes de su descarga, remunerarla en función de estos parámetros, y ajustar el tipo posterior de elaboración por partidas.

Este mismo prurito selector es que le hizo que Fernando Remírez de Ganuza creara en 1991 la primera "mesa de selección" de uva; y haber desarrollado para la vendimia del 98 un modelo perfeccionado que elimina no sólo las uvas poco maduras o en mal estado, sino los mostos indeseables, al tiempo que le permite dividir los racimos enteros en "puntas" y "hombros" para su fermentación por separado: el no va más del perfeccionismo.

Hoy se ha generalizado entre las bodegas más rigurosas el pago de las uvas en virtud de

su calidad, las mesas de selección las utilizan ya 7 bodegas, y se fermenta por separado cada parcela para poder ajustar los vitales tiempos de maceración.

MACERAR SIN RIESGO

Durante años, la maceración de los tintos en Rioja ha sido una operación rutinaria, que apenas si duraba unos días. Se buscaba extraer el color imprescindible, sin someterse a los riesgos de una aportación indeseable de malos olores y taninos agresivos. Pero la búsqueda del color exige, como premisa básica, unas maceraciones más largas, que pueden alcanzar los 30 días, y generalmente en contacto con vinos más alcohólicos de los clásicos 12,5%. Todo esto conlleva serios peligros, entre ellos el no despreciable de alterar las características del varietal, y sólo es posible si se ha respetado rigurosamente el control de vendimia y selección de uva. No hay que olvidar que ese contacto, primero del mosto, y del vino ya fermentado, después, con sus hollejos va a permitir extraer la mayor cantidad posible de compuestos fenólicos, fundamentalmente los antocianos, taninos y, en sus capas más internas, los aromas propios del perfume varietal. Así obtenemos la base de las futuras sensaciones organolépticas del vino, su extracto, gusto, cuerpo y capacidad de crianza y envejecimiento.

De ahí la importancia de los componentes del hollejo de la uva, y de los procedimientos utilizados para su obtención. Uno de ellos es el tradicional de los fuertes remontados con bomba y riego de sombrero de dos a cuatro veces al día durante casi una semana, manteniendo el mosto a unos 15° C. A esto se añade la técnica de vaciado del depósito cada 2 días para romper el sombrero y permitir un contacto más homogéneo. Existen otros procedimientos menos habituales como el de sombrero sumergido que utiliza un remontado con regulador de caudal y toma de aire para la oxigenación de los mostos, y que no es otra cosa sino una actualización de la vieja práctica del bazuqueo, o hundimiento del sombrero por medios mecánicos, como el pistón hidráulico, que lo hunden suavemente. Una vez que comienza a elevarse la temperatura con el inicio de la fermentación, se baja el ritmo de remontados ya que la mayor parte de los antocianos han sido extraídos y lo que interesa es una lenta y continua extracción de taninos. Antes del descube, la maceración puede prolongarse unos 20 días o más, dependiendo del estado del vino y el tipo de depósito. Estos han cambiado hacia

Bodegas Félix Callejo



"La Familia Callejo brinda orgullosa con el fruto de un esfuerzo que les ha llevado a conseguir uno de los mejores vinos de la Ribera del Duero, considerado internacionalmente como uno de los grandes vinos de España..."



Avda. de Aranda, 4
09441 Sotillo de la Ribera. Burgos. España
Tel. 947 53 23 12 Fax 947 53 23 04

Bartolomé Sánchez, director de cata de Vinum España, cató en Italia los spumanti más interesantes en la actualidad. En las siguientes páginas les presentamos una selección de tres de las más pujantes Denominaciones de Origen italianas.

Franciacorta D.O.C.G.

★★

Antiche Cantina Brut
Guido Berlucchi

Estamos ante un spumante impecable en cuanto al desarrollo de las burbujas, así como en el color amarillo pálido. Resulta frutoso en nariz, limpio y potente. En boca sobresale la armonía y la elegancia de la espuma.

★★

Bellavista Brut
Bellavista

En este vino domina el equilibrio de espuma, sobre todo en boca; a la vista, la burbuja es sutilmente pequeña y persistente. En nariz destaca claramente su frutuosidad, y en el paladar muestra suficiente armonía y frescura. Hay una punta de acidez que se hace notar en el final de boca.

★★★

Bellavista Grand Cuvée Brut
Bellavista

Presenta un excelente color amarillo pálido con ciertos toques verdosos; la espuma resulta muy persistente en la copa. Posee unos claros aromas frutosos entre los que se encuentra una nota exótica. Es sabroso, su cremosidad le confiere una gran finura que envuelve completamente el paladar.



★★

Berlucchi Millesimato 93
Fratelli Berlucchi

En este espumoso resalta sobre todo la personalidad de la variedad Chardonnay; es, quizá, uno de los que más recuerda a los cavas españoles. De limpio color amarillo pálido, aromas amielados y de crianza. En

boca deviene sabroso y equilibrado, con cuerpo, y con un suave amargo final.

★★★

Berlucchi Rosé
Fratelli Berlucchi

Es un vino de un bonito color rosa pálido, brillante y de persistente burbuja de tamaño medio. En él se aprecian aromas muy sutiles, entre los que destaca un fondo floral. En boca se muestra muy bien equilibrado, fresco y ligero; muy agradable de beber.



Bersi Serlini Brut
Bersi Serlini

De brillante color amarillo pálido con reflejos verdosos, y con muy buena tona de espuma. Resulta complejo en nariz, con notas de miel, de manzana y algunos aromas tostados. En boca es suave, con la espuma bien integrada, aunque al final se queda un poco corto.

★★★

Bersi Serlini Extra Brut



Bersi Serlini

Por el color, amarillo pálido y brillante, nadie diría que ha estado seis años descansando y evolucionando en rima, aunque la pequerísima burbuja sí lo corrobora, así como los complejos aromas de crianza. En boca es muy sabroso, discurre con cremosidad, y la fresca acidez lo extiende por todo el paladar. Está lleno de vida.

★★★

Ca' del Bosco Brut
Ca' del Bosco

De color amarillo dorado pálido, burbuja constante y fino desarrollo. Es un vino muy expresivo en nariz, con notas de fruta y flores secas. En boca se muestra corpulento, con buena acidez y frescura que le confiere profundidad. La retronasal es limpia y aromática.

El reino del equilibrio

★★★★

Cuvée Anna María Clementi 91
Ca' del Bosco

Es casi la perfección. Reúne las virtudes de los espumosos de Franciacorta, vinos que por su gran facilidad para la crianza, son capaces de envejecer lentamente, gracias a las características especiales de las variedades que se emplean. En esta cuvée comparten botella, casi a partes iguales, las Chardonnay, Pinot blanco y Pinot nero. En esta comarca las dos primeras variedades dan vinos de gran calidad. Este cuvée es de un color precioso, pálido, brillante y de una lenta y pequeña burbuja. A la nariz destaca su complejo buqué, con los aromas clásicos de costra de pan transmitidos por la autólisis. Notas de flor (violeta) y frutas frescas (manzana, grosella). Lo mejor nos espera en el paladar, untuoso y de buena cremosidad por la integración de la espuma. Es largo y fresco, no se notan los años pasados en rima. Es el mejor espumoso de la cata.

★★★

La Montina Millesimato 93
La Montina

De un gran equilibrio aromático,



entre la crianza y la frutuosidad. Lo mejor es que en él se encuentra la personalidad de sus dos uvas: la Chardonnay y la Pinot nero. El color es atractivo, amarillo paja con reflejos verdosos. En boca se desarrolla con buena cremosidad, de una perfecta conjunción líquido/gas. Largo y armonioso.

★★

La Montina Satèn
La Montina

En su elaboración se ha empleado solamente Chardonnay. De un brillante color amarillo pálido con reflejos verdes, la burbuja fina y los aromas propios de una crianza de más de dos años. En boca, de una gran limpieza y suavidad, no es muy seco pero su dulzor no molesta.

★★

Principe Banfi Brut
Principe Banfi

Es un vino que se sale un poco de las características de la zona, sobre todo por sus aromas que recuerdan la hierba fresca (menta, salvia). En boca es sabroso, suave y de muy agradable final con las notas frutuosas envueltas en la frescura herbácea.

Prosecco di Conegliano

★★

Canella Extra Dry
Casa Vinicola Canella

Impecable color amarillo dorado pálido, muy brillante y con potente burbuja de tamaño medio. Los aromas son frutuosos, limpios, y en boca destaca su frescura y la agradable suavidad.

Prosecco di Valdobbiadene

★★★

Angelo Ruggieri Spumante Brut

★★

Ca' del Bosco Satèn
Ca' del Bosco

De un color amarillo pálido en el que sobresalen notas verdosas, brillante. La burbuja es de pequeño tamaño y persistente. En nariz destaca su fondo frutoso en el que dominan los aromas de la variedad Chardonnay. Es un vino suave, amable y de amplio recorrido en el paso de boca.

★

Ciodet
Bortolomioli

Es un espumoso en el que resalta su frutuosidad y limpieza, con buen color; el desarrollo de la burbuja es persistente. Sabroso en boca, fresco y fácil de beber.

★★

Dry Garney 96
Desiderio Brisol e Figli

Color amarillo pálido, con reflejos verdosos y brillante, pequeña burbuja persistente. En nariz es complejo, con notas frutuosas y recuerdos tostados. En boca posee cremosidad, de gran frescura y equilibrio, amplio y con un final elegante.

★★

Extra Dry
Ai Casali

Tiene un atractivo color amarillo pálido y exuberante burbuja que forma rosarios de tamaño medio. De limpios aromas, frutuosos, con un toque floral. En boca es suave, bastante goloso y fresco, la espuma está bastante integrada y los retronasales recuerdan a los aromas de nariz.

★★

Merotto Extra Dry
Merotto

De color amarillo pálido y burbuja persistente de tamaño medio. Los aromas son frutuosos y limpios. Fresco y agradable al paladar, muy fácil de beber.

★★★

Merotto Primavera di Barbara
Merotto

No es un D.O.C. Valdobbiadene, pero es uno de los prosecco más originales, puesto que está elaborado con el método



clásico. La burbuja, expresiva, y los aromas de nariz, frutuosos y limpios, donde destaca el albaricoque. A la boca es goloso y suavemente cremoso, de largo y perfumado final.

★★★

Ruggieri Brut
Ruggieri

Brillante color amarillo pálido, buen desarrollo de la espuma y constante burbuja. Muy limpio de aromas,

Lo revolucionario es la botella

★

Villa Sandi
Villa Sandi

Es otro producto más del carácter emprendedor de la industria italiana. Después de largas investigaciones en las que también ha participado la Stazione Sperimentale del Vetro di Murano, Giancarlo Moretti Polegato ha diseñado el envase ideal para los vinos: una botella-termo que, efectivamente, mantiene el vino en perfectas condiciones de temperatura a lo largo de una comida, sin tener que recurrir al cubo de hielo. Villa Sandi, una de las empresas de "La Gioiosa", elabora prosecco dignos, y quizás este es el más característico. Es un muy atractivo spumante, de color, amarillo dorado pálido, brillante; la burbuja fina y de lentos rosarios. Tiene cierta complejidad en nariz donde resalta la fruta fresca y notas florales. En boca se muestra cremoso y equilibrado, de persistente frutuosidad en retronasales

gustan sobre todo sus notas frutuosas. En boca resalta su frescura y equilibrio, aunque no es un spumante muy largo.

Pros. di Valdobbiadene (Cartize)

★★★

Ruggieri
Ruggieri

Muy atractivo, de color amarillo pálido y reflejos alimonados. Es



potente en nariz, con las notas frutuosas en primer plano, incluso con un toque floral. En boca es fino, con buen ensamble de la burbuja; resulta ligero y fresco.

Oltrepò Pavese Metodo Classico

★★

Brut Metodo Classico
Anteo

De un brillante color amarillo dorado, con la fina burbuja formando persistentes rosarios. Es un spumante muy aromático, con un toque de aroma a frutillo rojo muy atractivo al que le acompañan limpias notas florales. Es bastante seco, con buen comportamiento de la espuma que lo hace elegante y largo.

★★★

Tenuta Il Bosco Brut Classico
Tenuta Il Bosco

De color amarillo, con leves reflejos rosáceos, y espuma exuberante y fina. Lo mejor es el cuerpo que desarrolla en el paso de boca, con estructura, y un potente final que juega con los limpios retronasales. Es, más que nada, un vino para comer.

★★★

Pinot Nero Nature
Monsupello

Es un vino con raza, de bello color amarillo pajizo con la espuma muy elegante. Tiene una notable riqueza aromática, con notas de fruta (grosella) y hierba fresca y un recuerdo especiado (vainilla) y de corteza de pan tostada. En boca se muestra suave, y el equilibrio gas/líquido lo hace cremoso; tiene un final limpio y potente.

★★

Brut Classico
Monsupello

Un spumante de muy atractivo color, amarillo pajizo con notas doradas. Una burbuja fina y constante adorna



la copa (en la que forma una corona persistente). Es frutal en nariz, aunque destaca su crianza en botella bien hecha. En boca resulta suave y equilibrado, donde resalta una frescura singular, procedente de su notable acidez.

Distribuidores de vinos italianos en España

Apoza Esteban Salazar. Chapele, s/n 29004 Málaga
Tel. 95 224 01 96

Aura Alimentaria.
Avda. Alfonso XIII
28016 Madrid
Tel. 91.345 08 20

Arimpex. Avda. Cuestablanca,
26. A. 28109 La Moraleja
(Madrid) Tel. 91 650 08 77

Casmevin. Diputació, 19
08160 Montmeló (Barcelona)
Tel. 93 568 39 49

Comercial CBG. Progrés, 31
17500 Ripoll (Girona)
Tel. 972 70 33 70

F. Quintana Yzarbe. Roger de Lluria,
125-127 08037 Barcelona.
Tel. 93 487 05 00

Imp. Prodotti Italiani. Avda. Benyamina,
25. 29620 Torremolinos (Málaga)
Tel. 95 237 39 16

Impesa. Labrador, 4.
28005 Madrid.

Interneika. Pol. Ind. de Riaño,
Nave 16 -33920 Langreo
(Asturias) Tel. 985 67 59 62

Negrini. Gran Vía, 65-5º E
- 28028 Madrid Tel. 91 559 37 68

Palmersons, S.A. Adva. Gran Vía Asima, 18.
Palma de Mallorca (Baleares)
Tel. 971 20 54 22

Raggio Gilardi. Camino Al Martinete,
s/n 15008 A Coruña
Tel. 981 13 11 83

Sanacan S.L.
C/Echegaray, 27 1º D
28014 Madrid
Tel. 91 369 14 05

Varma, S.A. Avda. Reyes Católicos,
8 Pol. Ind. Alcobendas
(Madrid) 91 661 82 10

Veldis, S.A. Adva. De los Metales,
16. 28914 Leganés
(Madrid) Tel. 91 693 91 61

Priorat

La cosecha del 96, año donde la elegancia predomina sobre la rudeza, ha sido una de las mejores de los últimos años en la comarca del Priorat. La redacción de Vinum España cató sus vinos más representativos.

Priorat

★★★★☆ ●●●●●●

Cims de Porrera

Vall, Llach, Mas Martinet

Es todo elegancia. Potente, con aromas frescos de frutillos de bosque y madera muy bien integrada. En boca tiene buena estructura, corpulento, con el tanino maduro y envolvente.

Tel. 977 82 82 33.

★★★☆☆ ●●●●●●

Clos de l'Obac

Costers del Ciurana, S.A.T.

Rubí con tonos violáceos. Destacan poderosamente sus aromas balsámicos. Amplio y fresco por su gran acidez, transmite su agradable frutuosidad, aunque de un final un poco secante.

Tel. 977 83 92 76.

★★★★●●●●●●

Clos Erasmus

Dafne Glorian

Aromas sin reducción, de fruta, tostados, ciruelas y un leve toque especiado... Elegante tanino bien extraído, y equilibrio. Placentero y seductor. Bueno para consumir a medio plazo.

Tel. 977 83 91 71

★★★★☆ ●●●●●●

Clos Martinet

Mas Martinet Viticultors

Rubí y capa media. Franco en nariz, pleno de fruta madura y notas minerales. Taninos pulidos y finos, rica expresión aromática y atractivos recuerdos especiados. Puede evolucionar bien algunos años más.

Tel. 977 83 05 77

★★★★☆ ●●●●●●

Clos Mogador

Clos Mogador

Después de airearlo podemos apreciar sus colores de cereza, rubí y su buena capa. En nariz es frutoso y resalta algo más la excelente madera que en los demás Clos. En boca, corpulento, estructurado y equilibrados. El final de especias y tinta china es muy original.

Tel. 977 83 91 71

★★★★☆ ●●●●●●

Finca Dofí

Álvaro Palacios

Cubierto, con tonos picota. Intenso y profundo a la nariz, grosella negra, notas minerales (tinta china) y cuero se enmarcan en una madera nueva magistralmente dosificada. Concentrado, con estructura y un tanino espléndi-

do, maduro y granuloso.

Tel. 977 83 13 61

★★★★☆ ●●●●●●

Fra Fulcó

Cellers Vilella de la Cartoixa

Precioso color rojo cereza amaratado; complejos aromas minerales, de frutas maduras y confituras. Le acompaña su acertada crianza en roble. En boca tiene una gran estructura, es corpulento y largo. Evolucionará bien en los próximos años.

Tel. 977 83 93 00

★★★★☆ ●●●●●●

Gran Clos

Celler Josep María Fuentes

¡Qué bien se expresa el Priorat en este vino! A sus aromas de fruta madura y de excelente madera, se unen los tonos minerales tan difíciles de obtener. De olor, picota y bien cubierto. Afortunadamente es uno de los más concentrados en boca, porque tiene una gran tanicidad y el trago resulta corpóreo y sustancioso. Un gran clásico con mucha vida en la botella.

Tel. 977 83 06 48

★★★★●●●●●●

L'Ermita

Álvaro Palacios

Es uno de los años interesantes de este vino. Porque la cosecha no ha dado gran concentración y se ve la maestría del elaborador en la combinación madera/fruta. Muy aromático, con tonos de fruta madura, donde las notas minerales que le caracterizan muestran el marcado terruño que tantas pasiones levanta, aunque en estos momentos está un tanto cerrado. Muy bien estructurado en boca, con un tanino granuloso y agradable al tacto por su delicadeza, y un final largo y perfumado.

Tel. 977 83 13 61

★★★☆☆ ●●●●●●

Les Terrasses

Álvaro Palacios

Rojo cereza con tonos rubí. Muy clásico, aunque en esta cosecha se muestra más elegante en su conjunto. La madera está perfectamente ensamblada con la frutuosidad; intenso. En boca es muy equilibrado, sabroso y con buena expresión tánica. Estará mejor dentro de dos años.

Tel. 977 83 13 61

★★★☆☆ ●●●●●●

Scala Dei

Cellers Scala Dei, S.A.

Muy cubierto de color, cereza picota. En nariz, muy cerrado, requiere horas de aireación. Después afluye la madera y la frutuosidad. A la boca, corpulento, concentrado y tánico, resulta algo astringente por la ecuación tanino/acidez. Parece tener futuro.

Tel. 977 82 70 27

LOS ACCESORIOS

UN REGALO PARA LOS SENTIDOS

Vinum ofrece a sus lectores un amplio catálogo de accesorios, todos rigurosamente controlados, para los profesionales y amantes del vino.

La degustación, cata, servicio, incluso la decoración, están representados en esta selección que ofrecemos a nuestros lectores. Todo un regalo para los sentidos. Vinum se compromete a servir los pedidos realizados antes del 15 de Diciembre, en un período máximo de una semana, siempre que los envíos se realicen dentro del territorio nacional.

Los accesorios pueden solicitarse rellenando la Orden de Pedido y enviándola por correo o fax. También pueden hacerse los pedidos por teléfono. En todos los casos es necesario indicar claramente la referencia del producto. Los pagos se harán por tarjeta de crédito o contra reembolso.

Características óptimas a buen precio: la copa de degustación "Le Verre"

En cualquier cata debe haber siempre suficientes copas idénticas del formato adecuado. La copa "Le Verre" ha sido la que mejores resultados nos ha proporcionado, por lo que hemos decidido marcar discretamente en el pie las letras Vinum. "Le Verre" -"La Copa" en francés- ha sido desarrollada especialmente para catas, en colaboración con el máximo organismo francés de viticultura, el INAO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen). Teniendo en cuenta su funcionalidad, "Le Verre" tiene un precio francamente ventajoso. Comprando media docena sale aún más barata cada unidad.

Para catas fuera de casa

Con el práctico maletín de degustación "Le Verre" siempre estará usted preparado. El práctico conjunto, de un diseño especial, contiene y protege seis copas "Le Verre", un cuadernillo para las notas de cata y un lápiz. Resulta apropiado para catas fuera de casa, seminarios, excursiones y viajes.

Le Verre

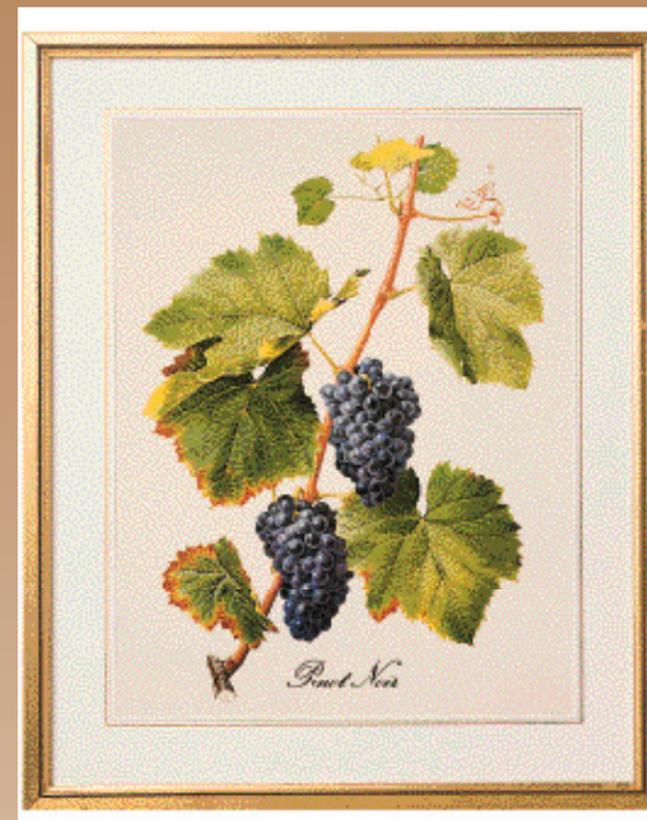


Sacacorchos Château Laguiole

Al emperador Napoleón I le gustaba emplear los lujosos sacacorchos de Château Laguiole. Abrir una botella de buen vino con este sacacorchos histórico sigue siendo una delicia imperial. Sus formas curvas se adaptan perfectamente a la mano, y las cachas de auténtico cuerno pulido proporcionan una gran suavidad. Los sacacorchos Château Laguiole se siguen fabricando actualmente con métodos artesanos tradicionales y llevan con orgullo el emblema del emperador: una abeja estilizada. Este sacacorchos es, por ejemplo, un gran acompañante -en un fino estuche de cuero apropiado a su categoría- en una merienda campestre.

Sacacorchos, cuerno oscuro. Ref. VI-08 Precio: 13.000 Ptas.

Sacacorchos, cuerno claro. Ref. VI-07 Precio: 14.000 Ptas.



La colección Vinum de las cepas más nobles Láminas sin enmarcar

	Referencia		Referencia
Merlot	VI AM-01	Cabernet-Franc	VI AM-13
Cab. Sauvignon	VI AM-02	Sémillon	VI AM-14
Gamay	VI AM-03	Blauer Portugieser	VI AM-15
Nebbiolo	VI AM-04	Listán-Palomino	VI AM-16
Grenache	VI AM-05	Gewürztraminer	VI AM-17
Pinot noir	VI AM-06	Syrah	VI AM-18
Riesling	VI AM-07	Sangiovese	VI AM-19
Silvaner	VI AM-08	Malbec	VI AM-20
Chasselas	VI AM-09	Chenin	VI AM-21
Chardonnay	VI AM-10	Tempranillo	VI AM-22
Sauvignon	VI AM-11	Furmint	VI AM-23
Riesling Silvaner	VI AM-12	Ugni-Blanc	VI AM-24

Precio de cada lámina: 4.150 Ptas.

AMPELOGRAFÍAS MAGISTRALES

Bajo la dirección de uno de los más grandes maestros ampelógrafos, el profesor Pierre Galet, de la Universidad de Montpellier (Francia), se han realizado en los últimos años 24 láminas con ilustraciones de las cepas más nobles del mundo. Variedad por variedad, el magnífico artista Robert Flach las ha plasmado en magistrales láminas: cada lámina individual es el resultado de más de 200 horas de trabajo. Son, además, una obra maestra del graba-

do, ya que han sido realizadas mediante un procedimiento de reproducción sin retícula en el que ya sólo unos pocos especialistas conservan un dominio tan extraordinario.

Caja con 24 láminas
Ref. VI AM-C Precio: 76.500 Ptas.

Disponibles como obra completa en una caja con las 24 ampelografías en formato 26,0 x 34,5 cm. o como láminas individuales sin enmarcar.



PUEDA EFECTUAR SUS PEDIDOS POR TELÉFONO (91 890 71 20) O POR FAX (91 890 40 91)



Las ventajas de la elipse

No es un botellero aislante como cualquier otro. Naturalmente, mantiene fresca durante mucho tiempo una buena botella de blanco, para que no tenga usted que interrumpir una apacible velada con carreras al frigorífico. Además, su transparencia permite ver la etiqueta de la botella. Pero su rasgo más distintivo no se percibe a primera vista: el botellero tiene una abertura elíptica. Gracias a esa forma no es necesario tomar la botella por la parte superior del cuello (lo que exige posteriores cambios de posición) sino más abajo, lo que resulta más cómodo y elegante. Ingenioso, ¿no es cierto? Además, tiene un borde plateado de muy buen gusto.

Botellero "Góndola"
Ref. VI-01
Precio: 1.980 Ptas.



Un gran ayudante

Una de las mejores ideas relacionadas con el vino que hemos visto últimamente. Con este cesto puede usted traer cuatro botellas de la bodega con una sola mano. El asa ergonómica de madera es muy cómoda, y gracias a la buena distribución de pesos cualquiera puede transportar de forma fácil y sencilla las pesadas botellas. Este cesto acaba de una vez por todas con los arriesgados equilibristas al transportar los recipientes bajo el brazo. Una única botella de un burdeos valioso ya cuesta más que este práctico accesorio.

Cesto para transportar botellas
Ref. VI-05 Precio: 4.990 Ptas.

Decantador Vendanges

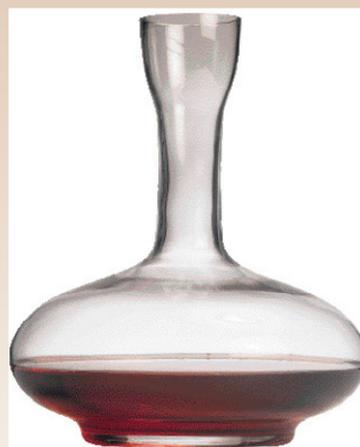
Servir el vino en un decantador siempre atestigua una elevada cultura gastronómica, especialmente cuando su diseño armoniza perfectamente con las copas. Este decantador está fabricado con valioso vidrio cristalino. En este hermosísimo recipiente, incluso los vinos sencillos resultan asombrosamente elegantes. Gracias a su forma panzuda, el vino puede respirar mucho mejor que en una estrecha botella. El tapón de vidrio, que encaja perfectamente, es, por así decirlo, la coronación estanca de este perfecto decantador. En él puede decantarse sin problemas el contenido de una botella de 7,5 dl. Tiene una altura de 33 cm.

Decantador "Vendanges"
Ref. VI-04
Precio: 6.900 Ptas.



Decante usted funcionalmente

Una cata con vinos servidos en decantadores de cristal resulta especialmente distinguida. Esto evita, además, la incomodidad de tapar las botellas para que los cataadores no averigüen hasta el final lo que contiene su copa. El decantador tiene otras ventajas: no sólo separa un vino noble del poso, sino que su forma amplia genera una gran superficie de líquido que hace que los vinos añejos se oxigenen bien y se abran plenamente. Pero también para caldos jóvenes cerrados en sí mismos es interesante la decantación, ya que el intenso contacto con el aire quiebra las aristas del vino.

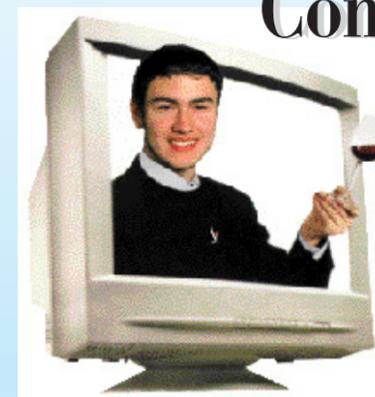


Decantador "Vini Rossi"
Ref. VI-03
Precio: 3.500 Ptas.

PUEDA EFECTUAR SUS PEDIDOS POR TELÉFONO (91 890 71 20) O POR FAX (91 890 40 91)

Vinum INTERNET

Comprar vinos con el ratón



www.luiscanas.com

Que bodegas pequeñas tengan una presencia cada vez mayor en la Red es un síntoma inequívoco de que algo se mueve en nuestra enología. Y en este caso, Luis Cañas incorpora una posibilidad que vengo preconizando desde el principio: la tienda virtual.

EL DISEÑO

La página es simple en su diseño, con un menú en el lateral izquierdo por el que podemos navegar a lo largo del todo el sitio, y que comparte la sencillez del resto de la página. Las imágenes son de gran calidad, quizá demasiada calidad, puesto que llegan a desacelerar la carga de la página. Bastaría con imágenes de menor información (para este caso, apenas se notaría la diferencia en la mayoría de ellas). En resumen, una página sin gran-

des pretensiones, pero que se puede calificar de clara, sencilla y de buen gusto.

LA CALIDAD

Desde el punto de vista visual resulta una página algo tópica, con buena puesta en escena, aunque tal vez resulte un poco árida y monótona. No pretende sorprender con detalles en cada recoveco, o con animaciones espectaculares, o con la incorporación del uso de tecnologías Java o similares. En sí es una página de calidad media, tirando a alta, con una navegación casi secuencial, sencilla, sin complicaciones.

PRESTACIONES

Consta de cinco secciones básicas: Empresa, donde se nos expone un poco la historia de las bodegas, el proceso de elaboración de los vinos, una pequeña descripción de su contexto geográfico y otros datos técnicos. En la sección Generalidades podemos encontrar información más detallada sobre la elaboración de los vinos, y las condiciones que los convierten en únicos. En Noticias podemos seguir los premios y logros conseguidos por la bodega, ordenados por fechas. También pone a disposición del navegante un formulario de Consulta, donde podemos remitir directamente a los propietarios

de la bodega dudas, comentarios o, simplemente, para pedir más información. Y, por último, podemos entrar en la Tienda Virtual; aquí tenemos la posibilidad de comprar los productos que nos ofrecen las bodegas Luis Cañas, ya sea por barricas o en cajas de 12 unidades, pudiendo elegir entre



Tintos, Rosados, Blancos, y Amigos de la Cueva, una especie de club al que se accede mediante la adquisición de una barrica de unos vinos determinados, todos ellos excelentes.

UTILIDAD

Es una página pensada para promoción de las bodegas, con cosas realmente interesantes para el profano. La información sobre la clasificación de los vinos, su proceso de elaboración, conservación y venta, y otros detalles informativos que le ayudarán, sin duda, a tomar una decisión consciente y acorde con sus gustos y necesidades. La Tienda Virtual puede ser un ejemplo a imitar en cuanto a las prestaciones que una página de bodegas puede llegar a ofrecer, con la opción de comprar los vinos a distancia, desde nuestra propia casa. Una página muy interesante.



Diseño	6
Calidad	7
Prestaciones	7
Utilidad	8
Velocidad	8
TOTAL	7,2

DON PX
Toro Albalá

La gloria del mejor Pedro Ximénez



Toro Albalá es una de las más antiguas y prestigiosas de la DO. Montilla-Moriles. En manos de Antonio Sánchez, la bodega ofrece un interesante contraste entre las últimas innovaciones técnicas y las piezas de anticuario, curiosidades encontradas aquí y allá, con talante coleccionista, que hoy conforman un catálogo con cerca de cuatro mil referencias. A ese culto al pasado Antonio Sánchez opone el contraste de un genio desbordante,

inventos, soluciones para mejorar la conservación de sus vinos -como su magistral Pedro Ximénez-, la fuerza y el alma del vino bien hecho y bien criado en 2.000 botas de roble americano que envuelven y pulen la esencia de esta variedad de uva monográfica, que en tierras cordobesas alcanza la suprema maestría característica de sus vinos, y que los diferencia del resto de los andaluces.

DON PX

Precioso color topacio oscuro de gran densidad, con tonalidades doradas. Es complejo en la nariz, con aromas de fruta escarchada, pasas, torrefactos, cacao... sedoso y dulcemente concentrado, inmenso. Un vino de gran personalidad, ideal para los mejores postres.

REGLAS DEL JUEGO

Anote las coordenadas de la casilla donde se encuentra el error (p.ej. C3) y envíela antes del 15 de Diciembre de 1998 a:

Ediciones Vinum S.L. C/ Teruel,7 (Col. Los Ángeles). 28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid). También puede hacerlo por Fax.: 91 518 37 83 o vía correo electrónico: vinum.red@spainmail.

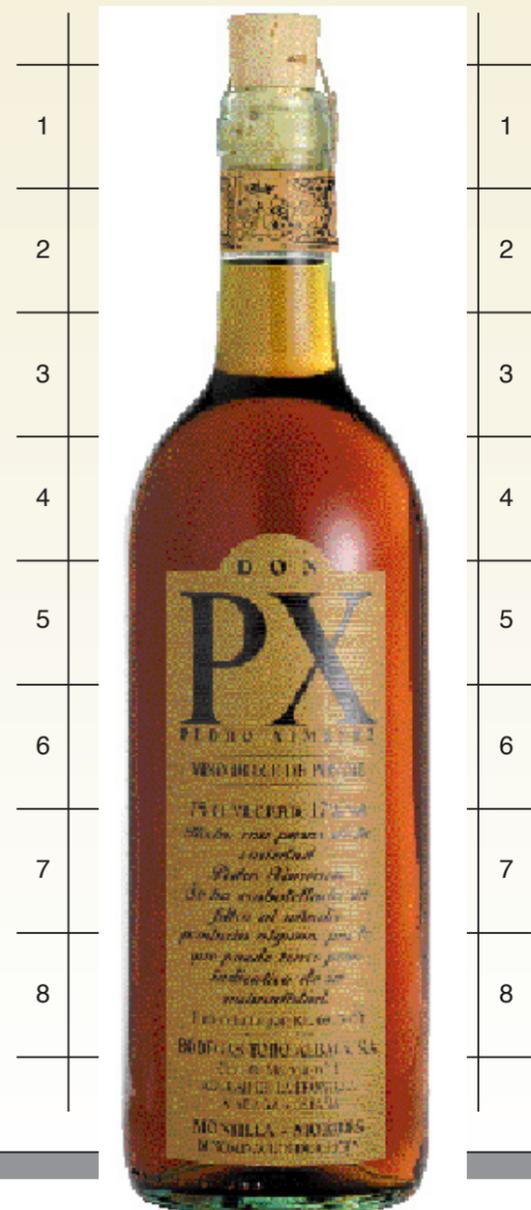
com

Cada lector de Vinum sólo puede enviar una solución. Si se recibe más de una respuesta correcta se celebrará un sorteo entre todas ellas, para determinar el ganador y los 12 finalistas cuyos nombres se publicarán en el número de Diciembre.

Los ganadores recibirán: Primer premio: 6 botellas del generoso

¿Dónde está el error?

La etiqueta de este soberbio vino dulce Don PX, elaborado por la prestigiosa Bodega Toro Albalá con la mejor uva Pedro Ximénez, contiene un pequeño error que le invitamos a encontrar. Participe en nuestro concurso y gane 6 botellas si es el único acertante, o al menos 1 botella si hay más respuestas correctas (ver Reglas del Juego).



VINUM es una revista especializada, de distribución restringida, que sólo puede adquirirse en los siguientes puntos de venta:

Andalucía: Bollullas del Condado, Avda. Constitución, 41, Cádiz: Ancha, 27. Huelva, Galería de Hipercor, Ronda Norte Continente. Jerez de la Frontera: Aeropuerto de Jerez, Arcos 4, Avda. Los Naranjos Bo. 1 Avda. Solea, 6, Ctra. Cortes Fte. Gasolin. , Comercial San Benito, Evora, 10, Fermín Aranda, 10, Frente Residencia Sanir, Galerías de Hipercor, i Junta Fomento del Hogar, Por-Vera, 47, Puerta del Sol, 20, Pza. Arenal, 9, Pza. Romero Martínez, Racimo, 8, Hiper Galería Comercial Ponti. La Palma del Condado: Pza. España. Puerto de Santa María: Milagros, 10, Lib. Ba, Centro Comer. "El Paseo" Loc, Largas, 69, Lib Zorba, Urbaniz. Fuenterrabía, Sor Cuatro Papelería, Avda. de la Paz 3-4. Puerto Real: La Plaza, 140, Rey Católico. Rota: María Auxiliadora, 34, San Fernando: CC. Bahía Sur L-I, Real, 83 (Frente Cine). San Juan de la Arrinconaz: Juan de la Cueva, s/n. San Lúcar de Barrameda: Avda Andalucía, C. Comercio Barrameda, 103, Carmen Viejo, 24, Carril de San Diego, 36, Sevilla: Aeropuerto de Sevilla, Bami/Luca de Tena, Estación Santa Justa, Galería-Hipercor, Hipermercado Continente, Corte Inglés, Pza. de Armas, Estación K República Argentina 23, Reyes Católicos 5, San Pablo/Cristo Calv. , Virgen de Loreto, 39. Villanueva del Ariscal: M. Castaño Silva, s/n. **Asturias:** Avilés: Ribero. Gijón Alfredo Truan Alvarez Garaba, Comerc. Costa Verde, Continente Calzada, Emilio Tuya, Fernández Vallen, General Mola, Los Fresnos, Tomás Sarza Desa (Uria). Mofres: Guillermo Sopoliz. Oviedo: 19 de Julio, Avda. Galicia, C. Com Las Salesas, Las Salesas, Milicias Nacionales (Oria), Pza. Longoria Carbajal, Ramón y Cajal. **Castilla-la Mancha:** Albacete: Pza. Gabriel Lodares s/n. Alcázar de San Juan: Castelar, Dr. Bonardell, 24. Campo de Criptana: Castillo, 8. Ciudad Real: Mata, 13, (Centro Comercial Eroski), Paloma, 4, Mercadona, Postas (kiosko mercado), Pza, del Pilar, Pza. Mayor. Daimiel: General Espartero, 2. La Solana: Torrecilla, 16. Manzanares: Pza. General Moscardó. Puertollano: Goya, 15 (comercial Moisés), P. de San Gregorio. Tomelloso: Pasaje Iglesia. Valdepeñas: Veracruz, 3, Pza. España (papelería Hezquer). **Castilla y León:** Aranda de Duero: Castilla, Los Caídos, Virgencilla. Astorga: Obispo Alcolea s/n. La Bañeza: Dr. Palanca, 2. Burgos: Avda. Cid, 2, Bilbao Del Cid, España, General Mola, Las Calzadas, Miranda (estación autobuses), Reyes Católicos, San Lesmes, Santo Domingo, Vitoria. León: Calle Hospital, 1, Campus de Vegazana, Covadonga, 14, Fray Luis de León, 21, General Sanjurjo, 19 Pl. Renueva s/n, Plaza Calvo Sotelo, Pza. Pícaro Justina, Pza. Saenz de Miera, Roa de la Vega, 30. Medina Del Campo: Padilla, s/n, Pza. Mayor. Peñafiel: Calvario, 8. Miranda de Ebro: Fco. Cantera, s/n. Roa de Duero: Pza. Española, s/n. Tudela de Duero: 24 de Diciembre, 22. Valladolid: Constitución, 2, La Esperanza, 32, Noria Molina (frente Barclays), Turina 1, Claudio Monzano, s/n Esq. Sta María, Estación de Autobuses, Kiosko La Chata, Atrio de Santiago, Pº Zorrilla, 44 y 130 -132, Pza. Calño Argales, Pza. España (frente Banco España), Pza. Los Ciegos, s/n, Pza. Mayor (esquina a Calle Jesús), San Doñar, Zona Comercial Pryca, 2. **Cataluña:** Barcelona. Av. Diagonal Ca Arenas, Av. Diagonal Corte Inglés, Av. L'Argentera Est. Francia, Av. República Argentina, 173, Avd. Diagonal, 549, Avda. Diagonal Baimes, 506, Avda. Gran Vía Fte. 588, Caputxins Nou Rambla, Cl. Wad-Ras, 203, Estación de Sants (Renfe) Gran de Gracia, La Rambla Estudios/Fte Sep, Mallorca Padilla, Metro Diagonal Pasillo Sa, Nicaragua 100, Pa Catalunya, P. Catalunya Corte Inglés Pa Sanz Josep Ortot, 9, Po. Farra I Puig, Po. Gracia Provenza, Po. La Rambla Canaletes, Po. de Gracia/Diputació, Po. de Gracia/Gran Vía, Rb Catalunya Diputación, Rb. de Catalunya, Recinto Makro, Redi. Valle De Hebrón, S. Antonio M. Claret, Sant Joan, Sant Pfr, Santa Mónica/Comandanc, Tamarit Esquina Viladomat, 140, Via Augusta, 160 y 237, Villarom. Badalona: R. Multigala (G. Continente), Cafra de Mar: Ctra. Nacional II Km. 651 Pryca. Canet de Mar: San Perf. Castelldefels Paseo Marítimo 193, El Prat de Llobregat; Aeropuerto Barcelona, Sal. Nal. , Term. B Piso Sup, Term. Internacional, Autovía Castelldefels, Granollers: Pa Corona s/n, Pa Maluquer I Salvador, Hospitalet: Estación Metro Gran Vidalef, Malgrat de Mar: Cl. Carme. Manresa: Avda. Bases de Manresa s/n, Pron. Gral. Prim. Mollers Del Valles: Rb. Civalier, s/n. Sabadell: Avda. FMncsc Madta. San Cugat de Vallés: Ctra. San Cugat a Rubt. Tarrasa: Nou de Sant Perf, 49, Pryca a-18 Km 17. 8. Vilafranca del Penedés: Eugent D'Ort, s/n, Pere III, J. Ferrer, 78, Nuestra Señora, Avda. Tarragona, 32. Gerona: Cl. Estación Renfe, Cr. Barcelona, Pza. Independencia. Camprodon: Cl. Valencia. Figueres: Estación Renfe. Olor: Criviller, San Rafael. Puigcerdá: Estación Renfe. Ripoll: Pa. Clave. Santa Coloma: Cl. Lluis Mon. Tarragona: Avda. Cataluña, 22 E-Baix, Ctra. Reus, Estación Renfe, M. Montoliu, Pere Martell, 24, Plaza Imperial Tarraco, Rambla Canto Hnos. Landa, Rambla Canto Pint Rambla Nova, 99 y 114. Amposta: San José, 16. Cambrils: Pescadores, 9. El Vendrell: Baisada Sainz Nique, 14, Doctor Robert, 28. Reus: Avda. Carrilez, 39, Local 3, Avda. Mariano Fortuni s/n, Madre Nolas, 59, Pascig de Mata Estacio, Pl. Ocas 8, Plaza Mercadal Kiosko 6, Pza. Llibertat, 2, Pza. Pastoretta, 2, Rabal Jesús, 37, Riera Miró, 38. Salou: Barcelona, 45, Po. J. Jaume I Formentor Via Roima Local 2. , Jaume Muguez, 4. Avda. Padre Ceremonios, Cam. Miami. Lleida: Alcalde Rovira Roure 6, Avda. Valdelaparra, 29 Democracia, 30, Lb Terrant, Lluis Companys, 4, Obispo Marlin Ruano, 3, Pi Margall, 11, Pza. Paneria s/n, Rambla Ferranz, 25, Sarazibar 2. **Galicia:** Orense: Alejandro Pedrosa, 86, B. Arnoya, 8 El Puente Avda. Babanar, 65 Bajo, Avda. Buenos Aires, 157, Avda de Buenos Aires, 7 Bajo, Bedoya, 2, Blanco Rajoi, 25, C. Progreso, Ctra. de Celanova s/n, Doctor Vila, 12, Lib. Estación de Autobuses, Estación de Ferrocarril, General Franco, 56, Gruedelo, 102 Bajo, José Antonio, 53, Juan XXIII, 12, Lamas Carvajal, 46, Marcelino Suárez, 2 Parada de Autobús, 10, Paz Novoa 4, Pza. de Cervantes s/n, Queipo de Llanos, Ramón Puga, 19 Bajo Rosalía de Castro 15, Rua do Paseo, 3i, Rua do Paseo, 15, Saenz Díez, 51 Bajo, Samuel Eiján 12. La Coruña: Santiago Riveira, Pza. Concello, 19. Santiago: Alférez Provisional, 5, Avda. Figueroa, 12, C/del Hórreo C/República del Salvador 1, Canton del Toral, 7, Doctor Tejero, 20 Bajo Esquina Rua Nueva s/n, FMY Rosendo Salvado, 8, Galerías, 19, Hórreo 60 Entre-suelo, Lisboa l-17 E-l, Pol Fontiñas P Baixa L-18 F-2, República Argentina, 3 y 11, Rua de Villar, 49 Bajo, Rua Nova de Abaixo, 10 y 16, Santiago de Chile 3- 2º C, Aeropuerto de Santiago. Pontevedra: Benito Cobar, 1, Estación Ferrocarril, Peregrina, 13, Pza. de España, l, Sagasta 8. Tui: Augusto González Besada, 18, Calvo Sotelo s/n. O Grove:

Pza. de Arriba. Bayona, Carabela La Pinta, 19. Bueu: R. Castela Eduardo Vicent. Caldas: Mateo Sagasta, 10. Cangas: Avda. Bleu, 2, Méndez Núñez, Real, 13. Nigrán: Priegue Rejas. Vigo: Aeropuerto, El Duayent, 10 Estación de Ferrocarril, García Barbon, 107, Gran Vía, 25-27, M Verdiales, 4, Urzaiz, 116, Velázquez Moreno, 20. Vilagarcía Arzobispo Lago. **País Vasco:** Bilbao: Aeropuerto Sondica Punto Baeschin 15 Ab, Avda. Maradiaga, 47, Barrecalle, 4 Bilbao Anden, Bilbao Vestibulo, Blas Otero 5, Carlos VII 23, El Cano, 27, Estación Neguri, Euskalduna, 6, General Castaño, 39, General concha, General Eguía, 16, Gran Vía, 1, Hernau 42, Heros, 11, Ibaiondo, 2 (Romo), Iparaguirre, 67, J. Urrutia (AMR), Las Mercedes, 31, M. Elorza (Llod.), Polígono Ibarzaharra, Pza. Cruces Pza. Ensanche, Pza. San Pedro, Tienda nº 2 Bilbondo, Urgoiti, 14 (Arri), Zubibitarte, 11. Alcorta: Avda. los Chopos, 79. El Ciego: Marqués de Riscal 15. Mondragón: Maisu Arana, 3. Oyón: Mayor, 7. San Asensio: Felipe Corres, 5. Vitoria: Dato, 14, Sienas de Jesús Gorbea, 44 El Prado 2, Independencia 2-6, Sancho El Sabio, 1, Pza. España, 2, Ricardo Buesa B-Bajo, Florida, 28, Rioja, 4, S. Francisco, 14, Plaza Emperador Carlos I, Arana, 31, Avda. Judizmendi, 15, Hiper Eroski, General Alava, 1, Andalucía 3. **La Rioja:** Ezcaray Santiago Lope, 10. Haro: Vega, 3 y 23 Bartolomé Cosío. La Bastida: Mayor, 16. Laruardia: Mayor, 35. Logroño: Chile, 16, Pérez Galdós, 72 Bajo, Pza. Espolón, Gran Vía, 2, Parque del Semillero, Murrieta, 63, Vara del Rey 35, Pza. Doctor Zubia, Avda. Colón, 11 y 51, Doctores Castroviejo 19. Miranda de Ebro: San Agustín 32, Comuneros de Castilla, Logroño, 2. Imagro, 34. **Madrid:** Aeropuerto Salidas Internacionales, Agustín de Foxá, 22, Alcalá, 131, Alcalá, 198, Alcalá, 46, Alcalde Sainz de Baranda, 50, Alfredo Marquerie, 8, Anastasio Aroca, 14, Ascao, 33, Avda. Manzanares, 72, Avda. Moratalaz, 199, Avda. Alberto Alcocer, 30, Avda. Oporto, 28, Avda. Real Pinto, Barquillo, 22, Blanco Argibay, 112, Bravo Murillo, 105, Bucaramanga, 2, Camino de Vinateros, 119, Canarias, 38, Cañada, 21, Cdnal. Herrera Oria, 78, Cebreros, 100, Cebreros, 40, Conde de Peñalver, 78, Condesa de Venadito, 11, Corazón de María, 43, Costa Brava, 26, Ctra. Barcelona Km-12, Cuesta de San Vicente, 4, Dr. Esquerdo, 82, Espinar, 23, Fenelón, 5, Fernández de los Ríos, 77, Francisco Gervas, 8, Francisco Silvea, 52, Fray Bern. De Sahagún, 24, Gl. Marqués de Vadillo, 1, Guillermo Pingarrón, 3, Guzmán el Bueno, 133, Hilarión Eslava, 2, Illescas, 103, José del Hierro, 52, José Ortega y Gasset, 29, López de Hoyos, 73, Manuel Marañón, 8, Marqués de Viana, 18, Marroquina, 41, Melchor Fdez. Almagro, Miguel Servet, 3, Naves, 30, Nuria, 36, Oliva de Plasencia, 206, Orense, 2, Pan y Toros, 939, Picos de Europa, 6, Pintor Rosales, 2, Pizarra, 3, Plaza Conde Casal, Plaza de las Cortes, 6, Princesa, 70, Princesa, 77, Príncipe de Vergara, 270, Paseo Acacias, 37, Paseo Castellana, 18, Paseo de la Habana, 11, Paseo de las Delicias, 128, Paseo de las Delicias, 78, Paseo Reina Cristina, 12, Puerta del Sol, 11, Pza. América Española, 2, Pza. Independencia, 10, Pza. La Remota, 12, Pza. Manuel Becerra, Raimundo Fdez. Villaverde, 18, Ricardo Ortiz, 30, Ríos Rosas, 57, Rufino González, 26, San Gerardo, 23, San Juan de la Cuesta, 2, San Millán, 1, Santa Engracia, 143, Santa Engracia, 96, Santiago Compostela, 64, Torrelaguna, 87, Trafalgar, 2, Vicente Espinel, 15, Villamil, 15, Villapalacios, 31, Virgen del Carmen, 9, Vital Azua, 48. Alcalá de Henares: Vía Complutense, 117. Alcobendas : Av. de Europa, 13, Av. de la Guindalera s/n, Ctra. Nacional I, Km. 9, Santiago Apóstol, 8. Alcorcón: Avda. Lisboa, 6, Cáceres, 6, General Dávila, 25, Pza. Constitución, 13, Timanfaya (San José de Valderas). Aranjuez: Av. Infantas. Cienpueuelos: Jerónimo del Moral 1 Collado Villalba: Playa Samil, 14. Colmenar Viejo: Hoyo de Manzanares, Pintor Sorolla, 1. Fuenlabrada: Comunidad de Madrid, 1, Plaza 11.Galapagar: Concejo, 8, Los Cantos, 2. Getafe: Av. Aragón, 28, Av. Juan Carlos I, Madrid, 85, Pza. Estalactitas. Las Rozas: Pza. Madrid, 1, Parque París. Leganes: Av. Dos de Mayo, 2, Av. Mendig-Garriche, 16, Av. Portugal C/V Av Fran, 16, Av. Universidad, 25, Ctro. Comercial Parque Sur, Concepción, 12, Doctor Fleming, Parque Sur. Majadahonda: Avda España. Manzanares del Real: Av. Madrid, 1. Mostoles: Las Palmas, 11, Magallanes, 35, Tamarindo, 13. Navalcarnero: Gl. De la Veracruz, Pza. Sevilla. Parla: Isaac Albéniz, 10, Río Tajo, 15. Pinto: Pza. Egidio de la Fuente. Pozuelo: Ctra. N- VI K. 12,50. Pozuelo de Alarcón: Pza Padre Vallat. S.Lorenzo Escorial: Juan Toledo, 54. Tres Cantos: Av. Descubridores, Vado 21. Valdemoro: Pza. Cánovas del Castillo, 8. Villalba: Estación de Renfe. Villaviciosa: Duero, s/n Local 14. **Murcia:** Alcantarilla: C/Mayor, 99. Archena: Avda El Carril 37. Bullas: Miguel de Cervantes 10. Cartagena: Mayor 21, Pryca. El Palmir: Mayor 60. Jumilla: Cánovas, 70, Juan XXIII, Quiosco Teatro Vico. La Copa de Bullas: Comunidad Autónoma, 25. Lorca: Vicente. Molina de Segura: Mayor, 69. Mula: Ortega y Rubio, s/n, Pza. Ayuntamiento, 11. Murcia: Avda. José Antonio, Jerónimo de Roda, s/n, Continente, El Corte Ingles, Pryca, Trapería 9. Yecla: Esperanza 5, San Antonio 63, San Pascual 134. **Navarra:** Barakain: Pza Tilos 2, Avda. Central, 4. Beriozar: Hipermercado Eroski. Cizur Mavor: Santa Cruz, 55; Erreniega 18-20. Pamplona: Avda Larraona (Pasaje Luna), Avda Galicia 1, Avda Pio XII s/n, esquina Rioja y 16, Avda S. Ignacio (kiosko Ignacio) Benjamín de Tudela XIV, Amaya, Conde Olivato s/n, Estafeta 36 (Casa Libro), Iruñaldea Hospital NA, Cl. Martín Azpilikueta 1, Cl. Mo de Ecoyen 2, Cl. P. Calatayud 11 (Mercado), Cl. Pro. De La Oliva s/n, Clmo de La Oliva 58, Clmo De Urdax, 30, Jardines Taconera S/N, Pza Obispo Iruirita 1, Pza Castillo 28 y 38, San Cristóbal 31, San Francisco 34 Bajo, San Saturnino 18, Santesteban, 4, Santo Domingo 29, Tra. Acella 4. **Valencia:** Alcoy: El Cami, 67, Murillo, 27. Alicante: Avda. Rambla Méndez Núñez, 12, El Corte Inglés, Plaza Gómez Ulla, Albatera, José Cánovas, 32. Caspe: Parque, 10. Elche: Jorge Juan, Continente. Elda: Ctra. Sas Hospital s/n. Finestrat: Continente. Muro de Alcoy: V. De los Desamparados, 23. Novelda: Reyes Católicos. Pinoso: Cánovas del Castillo 6. Villena: C/Luciano López Ferrer. Requena: Capitán Gadea, 11 El Carmen, 10, General Valera, 25, San Agustín, 4. Valencia: Andén Estación Norte, Barcelona, 2, Burriana 2, Colón, G. Vía Fernando El Católico, Gran Vía Marqués del Turia, 47, Nuevo Centro Quiosco, Pintor Sorolla, 26, San Vicente, 61. Chirivella: Gran Turia, 114. Utiel: Real, 24. Manises: (Aeropuerto Manises).