

Los supertalentos: variedades en alza Islas de Vino VI. Tenerife El mito de la supernariz Catas: Albariño, Bobal, Tenerife, Burdeos 2008 Vinum E- 80 MARZO-MAYO 2011

*Vinum*

# Vinum

80

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

MARZO 2011 - MAYO 2011  
WWW.OPUSWINE.ES PRECIO: 6 €

## Autóctonas de moda Variedades en alza

**La Supernariz**  
El mito, resuelto

**Vinum 30 años**  
Anuncios ganadores

**Islas de Vino VI. Tenerife**  
El despertar de la isla

### ENTREVISTA

**Rafael del Rey,**  
director del OeMV  
"Venimos de un sector  
que no ha valorado al  
consumidor"





Herederos del Marqués de Riscal  
Preferred Supplier of  
The 2010 Ryder Cup

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

Fundada en 1858

www.marquesderiscal.com  
www.sensacionesvivas.com

# Preparando el terreno para la innovación



Sensaciones Vivas

WINEinMODERATION.eu  
Art de Vivre

El vino solo se disfruta con moderación.

## editorial Sin retorno

El pasado mes de diciembre, *Vinum* estuvo de cumpleaños, 30 añadas desde su primera edición internacional. Y en este número también podríamos celebrar otro acontecimiento: por primera vez en la historia de *Vinum*, tres mujeres llevan las riendas de sus respectivas ediciones: Britta Wiegmann (Alemania), Barbara Meier-Dittus (Suiza) y la que firma este editorial en España.

Antes de que alguien interprete estas palabras como "otra mujer reivindicando el papel de la mujer", incluso alguna mente, más bien corta, piense en feminismos trasnochados, vaya por delante una premisa: no creo en el género en el mundo del vino ni en algunos de sus debates que rozan lo absurdo. La realidad es otra, más profunda e interesante.

Recuerdo que hace tan solo diez años, nos reunieron a un pequeño grupo de chicas para hacernos un reportaje sobre cómo había sido nuestra experiencia en la incorporación al mundo del vino. En aquel momento era anecdótico. Hoy, todas seguimos trabajando en el sector, pero lo más importante es cómo en tan solo una década el papel de la mujer en el mundo del vino se ha normalizado. Un cambio que mucho tiene que ver con el cada vez mayor protagonismo de la mujer en la sociedad, incluso en sectores como el del vino, que durante décadas se viene produciendo en España y en el mundo. Así que parece natural que vino y mujer sea un binomio *condenado* a entenderse.

Después de ir superando prejuicios, barreras, falsos tópicos, exigencias impuestas y de demostrar día

a día, contra viento y marea, que la calidad de nuestro trabajo nada que tiene que envidiar al de los hombres, poco a poco las mujeres nos hemos incorporado al mundo del vino con voz y cierta relevancia en el ámbito público. Hemos dejado de ser invisibles y nuestro trabajo es respetado. Ya podemos confirmar que no es cierto lo que decía aquella famosa frase publicitaria de la no menos famosa bebida: "Cosa de hombres". En realidad, siempre ha habido mujeres trabajando en pro del vino; unas pocas, relevantes y con fuerza, y la gran mayoría, en tercera o cuarta división, con un indispensable trabajo en la sombra. Enólogas ejerciendo más allá del laboratorio y de la bata blanca, viticultoras dirigiendo labores de campo, bodegueras que continúan la tradición de sus padres y abuelos, mujeres comerciales o directoras de Marketing y Comunicación. Y no quiero olvidarme de las sumilleres, asesoras y nueva imagen del vino. Esa es la nueva e innegable realidad. Otra cosa diferente es el imaginario social que ha despertado históricamente la relación de la *bebida-vino* con las mujeres, las creencias morales y éticas con las que se relacionaba. Nada más gracioso que echar un vistazo al ridículo refranero que existe al respecto. Esa es la barrera que se está desmoronando. Y voy más allá, la población femenina será el segmento de futuras reflexiones y estudios de mercado. Lo que antes era anecdota ahora es una realidad sin retorno con un futuro prometedor.



Cristina Alcalá  
c.alcala@opuswine.es



36



28



42

## secciones

- 6 Hablando en plata**  
¡Dejad en paz a los fumadores!
- 5 Punto de vista**  
Variedades autóctonas, ¿el futuro de España?
- 8 Actualidad**
- 10 Intimísimo**  
Javier Mariscal
- 42 Entrevista**  
Rafael del Rey, director del OeMV
- 60 Con nombre propio**  
El Muro del Vino. José Antonio Hidalgo
- 62 Conocer**  
Brettanomyces
- 63 ¡A comer!**  
Restaurante Atrio. Cáceres
- 64 Cartas**
- 66 Hemeroteca**

## reportajes

- 18 Variedades en alza**  
Los supertalentos
- 28 Islas de vino VI. Tenerife**  
El despertar de los vinos de Tenerife
- 36 El mito de la supernariz**  
Desvelamos el mito
- 44 Postal**  
Viaje a Londres

## guía

- 48 Albariño 2008**  
El poder de la Albariño
- 50 Bobal**  
En busca de identidad
- 52 Tenerife**  
Potenciando lo autóctono
- 54 Burdeos**  
La añada 2008
- 58 Novedades**  
Lo último del mercado



**Vinum Internacional. Nuestra red europea**

Vinum Francia 01/2011  
Le Magazine Européen du Vin

Vinum Suiza/Alemania 03/2011  
Europas Weinmagazin

Vinum España 80  
La Revista Europea del Vino

## punto de vista

# Variedades autóctonas, ¿el futuro de España?

Las variedades de uva, en el centro del huracán. Un debate abierto desde hace años que todavía genera polémica en nuestro país.

**Sí** Porque creo que los vinos de variedades autóctonas pueden ser el soporte del futuro comercial de los vinos españoles de calidad tanto en el mercado nacional como en el internacional.

*Porque* nuestras variedades autóctonas cultivadas en muy distintos ecosistemas presentan una perfecta adaptación al medio de cultivo, que se ha ido produciendo a lo largo de miles de años. No es repetible.

*Porque* debemos conservar nuestro patrimonio vitícola evitando la erosión genética que se produce con las variedades en extinción, y lo mismo con los diferentes clones dentro de cada variedad.

*Porque* con las variedades autóctonas se consiguen vinos de calidad y sobre todo con tipicidad, el elemento diferenciador frente a los vinos de las variedades globalizadas. Este concepto es la esencia de los vinos de terruño o de D.O., que implica una singularidad comercial y por lo tanto una mayor posibilidad de volumen de negocio.

*Porque* la enorme diversidad de variedades autóctonas que existen en España permite elaborar vinos muy especiales, *únicos*, con producciones limitadas y por tanto con un mayor valor añadido.

*Porque* en estos momentos en los que el consumidor está más formado, puede acceder a más información y está buscando continuamente novedades y nuevas sensaciones y los vinos de variedades autóctonas lo proporcionan.

*Porque* es más fácil vender algo de tu tierra, parte de tu cultura, de lo que puedes sentirte orgulloso y que por supuesto está muy bueno.



**Ana Martín**  
Química enóloga

**No** ¿Qué son variedades autóctonas? ¿Cuántos años necesita una uva para tener permiso de residencia en un país? ¿Consideran los franceses autóctonas la Grenache o la Mourvèdre?

*Autóctono* (María Moliner): "Nacido en el país".

Como ya sabemos, los primeros viñedos nacen en el Cáucaso y viajan por el Mediterráneo hasta Europa. Posiblemente todas las variedades *francesas* fueron antes *ibéricas*.

Creo que la verdadera personalidad de una uva nace de su adaptación a cada uno de los suelos y climas. Cuando una uva se separa de su origen y se cultiva en otro territorio, nace un nuevo varietal con personalidad propia. (Tinto Fino y Tinta de Toro).

No veo a los franceses desprestigiando sus vinos de Châteauneuf-du-Pape o de Côtes du Rhône porque la Garnacha tenga origen aragonés (o italiano, según teorías).

Esto, como primer elemento de reflexión. Pero añado otro. Por un minuto, admito que las variedades con nombre español son autóctonas y las demás, foráneas (solo por un minuto). ¿Lo que estamos haciendo aquí es el mejor vino posible o aún se puede mejorar?

Hemos introducido diseños italianos, máquinas alemanas y barricas francesas, pero no se puede experimentar con Touriga, Aglianico o Syrah.

Quiero hacer el mejor vino posible y me gustaría disponer de todos los elementos que me ayuden a conseguirlo.



**Ignacio de Miguel Poch**  
Enólogo



Puede continuar el debate en:  
[www.mivino.info/sorbo-a-sorbo](http://www.mivino.info/sorbo-a-sorbo)

## hablando en plata

## ¡Dejad a los fumadores!



**Un gesto amable.** Hay muchas cosas que pueden nublar el juicio de un catador, pero el cigarrillo durante el descanso no es una de ellas. Aunque los histéricos vigilantes de las buenas costumbres nos quieran convencer de lo contrario, con unos pocos vicios se vive mejor.

Ocurrió el otro día durante una cata: los participantes, todos ellos profesionales del vino, estiraban las piernas al sol en el descanso fuera de la sala de cata, se tomaban un café, algunos un croissant. Otros repartían chicles. De repente, alguien encendió un cigarrillo. "Craso error", pensé. Y tal como esperaba, inmediatamente se alzó a mi lado una voz indignada: "Qué horror, estos fumadores, que no pueden aguantarse ni una o dos horas. ¡Y encima, en plena cata!". Por solidaridad, me acerqué inmediatamente al compañero fumador, que por otra parte es un catador muy competente, defensor de la viticultura ecológica y un conversador mucho más entretenido que la indignada dama. Con una sonrisa, citó a Émile Peynaud, el semidiós de todos los enólogos, que en uno de sus libros parece ser que recomienda dejar de fumar 15 minutos antes del inicio de la cata.

## No es igual fumador que desconsiderado

Un consejo sensato. Porque, sinceramente, nadie podría convencerme de que un cigarrillo rápido en el descanso nubla los sentidos del olfato y el gusto más que un café solo, un pastel de mantequilla o un chicle (una observación al margen: con frecuencia, los catadores encuentran notas de café, mantequilla o menta en el vino; quizá habría que preguntarles qué han tomado en la pausa...). Al contrario, después de fumarse un cigarrillo, con toda seguridad el fumador se sentirá más relajado y, por lo tanto, más dispuesto a la percepción de los vinos que le esperan. Igual que los compañeros que, minutos antes, sufrían hipoglucemia o bien síndrome de abstinencia de cafeína.

Ya me parece estar oyendo: "Sí, sí, pero...". Déjenme adivinarlo: ¿que los fumadores contaminan el aire de todos sus compañeros y llevan a la mesa de cata el olor a tabaco en las manos y el pelo? Es verdad que existe ese tipo de gente. Pero no necesariamente se llaman fumadores, más bien se les debería llamar desconsi-

derados. De éstos también existe la versión: *¿Por qué no iba yo a perfumarme antes de una cata?* Las personas sensatas y los profesionales se fuman el cigarrillo al aire libre, dejan pasar unos minutos, quizá se beban un vaso de agua y se lavan las manos, y ya está, prácticamente como nuevos. En realidad, sus compañeros no tendrían motivo de queja. Pero aun así protestan.

## Los sibaritas mueren más felices

Por una parte, todo esto me parece muy poco relajado; pero sobre todo sospecho que detrás de todo ello se oculta una desaprobación del disfrute, cosa que tampoco es precisamente lo más indicado para el vino. De hecho, vamos por el mejor camino hacia una abstinencia de todo lo divertido decretada por el Estado: a los fumadores se les saca a las calles, en la UE todos los productos alimenticios pronto deberán llevar etiquetas indicando las calorías y las grasas que contienen, y también quieren obligar a que el vino lleve cada vez más advertencias. No es que yo abogue por los excesos constantes, ni en el caso del tabaco, ni en el del vino o la comida (ni tampoco en el deporte, pero supongo que ya se lo imaginaban). ¿No debería tomar cada uno sus propias decisiones?

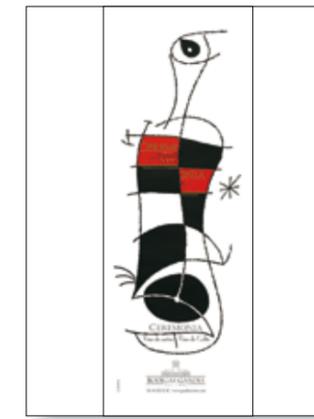
Seguro que les llama la atención que la media de médicos que fuman es superior a la de los demás profesionales. Pero se podría suponer que ellos, por sus conocimientos, deberían vivir de forma más sana, ¿no? En mi opinión, los médicos lo han entendido perfectamente: saben que la vida es peligrosa y salvaje por definición, y que los sibaritas no necesariamente viven menos, pero seguro que viven más felices. Y la felicidad puede ser un cigarrillo. O dos. O también una copa de vino más de la cuenta. Sin necesidad alguna de vigilantes de las buenas costumbres, como pueden serlo amigos y compañeros.

Por cierto, por si se lo están preguntando: yo no fumo.

**Britta Wiegelmann**



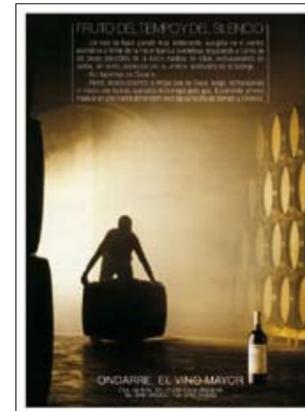
Rene Barbier



Gandia



Marqués de Riscal



Ondarre



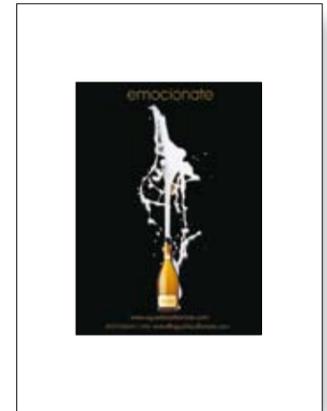
Montecillo (Osborne)



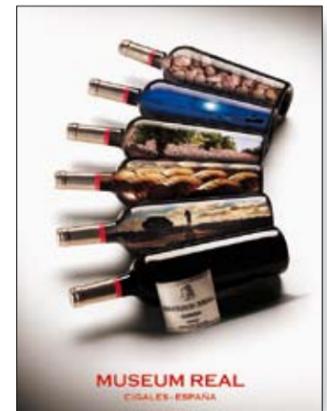
Somontano

FINALISTAS DEL CONCURSO DE PUBLICIDAD  
VINUM 30 AÑOS

**GRACIAS  
A  
TODOS  
POR  
HABER  
CONFIADO  
EN  
NOSOTROS**



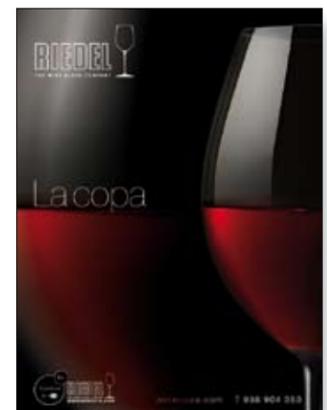
Agustí Torelló Mata



Museum Real



Viña Zaco



Riedel



Estos son los tres anuncios elegidos como los mejores de las páginas de *Vinum*. Son obra de dos brillantes agencias: Grey -que firma los anuncios de Marqués de Riscal (centro) y Somontano (izq.)- y Bassat Ogilvy & Mather -autores del pez espada para René Barbier (dcha.)-. Calidad y originalidad.

## La mejor publicidad de la historia de Vinum

La convocatoria ha sido un éxito, estimuló el espíritu crítico de los lectores y aguzó la vista del jurado profesional, con gustos diversos pero con el criterio de la calidad siempre presente.

Estas son las tres publicidades más votadas entre las 100 seleccionadas de la historia de *Vinum*.

1º, con 51 puntos, Anuncio 42 **Marqués de Riscal** (publicado en *Vinum* 43). Tema y lema: *Gallinas en el agua / Marqués de Riscal Rueda Superior: No solo con pescado*. 2º y 3º, ex aequo, con 41 puntos, Anuncio 12 **René Barbier**, pertenece al grupo Freixenet (publi-

cado en *Vinum* 19). Tema y lema: *Pez espada / Nada mejor que un exquisito pescado para descorchar una botella de vino blanco René Barbier*; y Anuncio 64 **Somontano** (publicado en *Vinum* 61). Tema y lema: *Mujer con pendiente de uva / Somontano, Sentir el vino*.

El anunciante ganador, bodegas Marqués de Riscal, dispondrá como premio de una campaña de publicidad valorada en 15.000 €, a lo largo de 2011, en esta revista o en nuestra web. A ojos del profano, ha triunfado la sorpresa y la belleza, en definitiva, los dos sólidos pies sobre los que avanza la creación actual.

**Aromas, sabores, momentos**

*Vinum*, como cualquier medio de comunicación se sustenta en la confianza de sus lectores y en apoyo de la publicidad. Por eso, en este trigésimo aniversario, hemos querido dar las gracias a ambos. Empezamos por reunir el álbum de los mejores anuncios que se han asomado a las páginas de *Vinum*, número tras número. Seleccionarlos no fue tarea fácil, pero sí muy satisfactoria y muy instructiva para analizar la evolución del sector. Y así nos lo corroboraron los lectores y los suscriptores que después han recorrido, disfrutado y diseccionado la colección de esas 100 espléndidas imágenes. Con esa visión general recono-

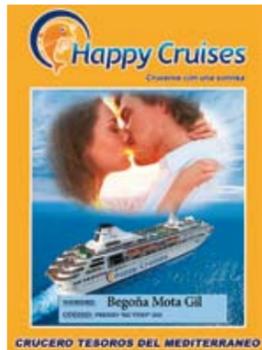
cimos una vez más la capacidad sugerente, evocadora, inspiradora que derrocha el vino, aunque forzosamente limitada a lo que sería el primer paso de una cata: la vista, la botella. Conseguir transmitir con esa imagen lo que hay detrás, el mundo de sensaciones intangibles, aromas, sabores, momentos, es todo un prodigio. Pero ese es su arte, la tentación, la atracción, la invitación para descubrir o repetir una experiencia. Valga esta iniciativa como un premio a la creatividad, a la información en destellos de fantasía llamada publicidad que siempre queremos lucir en nuestras páginas.

### Lectores y críticos Viaje con nosotros

Se acabó el tiempo. Los lectores han votado entrando en la página de *Vinum* y un puñado de ellos ya preparan las maletas porque les han correspondido el Crucero por el Mediterráneo (para dos personas) patrocinado por Happy Cruises, y a 10 parejas otras tantas estancias de fin de semana envueltas en el variopinto encanto del Somontano y alojadas en la deliciosa La Posada de la Lola, en la Sierra de Guara.

Damos la enhorabuena a todos, que son:  
**Crucero por el Mediterráneo:**  
Begoña Mota Gil (Madrid).

**Fin de Semana en La Posada de la Lola:**  
Albet Homet Suquet (Molins de Rei), Laura (San Antonio de Requena), Esperanza Alonso (Utiel), José Ignacio López de Ancos (Belicena), Javier Martínez Barba (San Vicente del Raspeig), Inmaculada García Guiral (Cádiz), Marta Velasco (Valdemoro), Rosa Mionis (Buenos Aires, Argentina), Franciso Javier Santiago Fernández (Alcázar de San Juan), María Luisa Meroncam (Sevilla).



### Javier Aguado

## “La campaña de Grey supuso un antes y un después en la publicidad del vino en España”

La prestigiosa agencia Grey lanzó la rompedora campaña de Marqués de Riscal en 2004. En aquel año Javier Aguado era su director general. Hoy nos cuenta cómo nació la idea.

Entrevista: Cristina Alcalá

#### ¿Cómo recuerda esa campaña?

Era una de las cuentas en la que estaba más involucrado, incluso realizábamos labores de marketing y asesoramiento gracias a la confianza de los responsables de Marqués de Riscal. Nos encargaron una campaña para su blanco de Rueda y creamos un concepto a partir de la observación de la realidad y las características del producto. En el *briefing* del cliente se nos decía que ese vino estaba hecho con Verdejo y que, por sus características organolépticas, podría estar indicado para carnes blancas y cerdo. A partir de ahí surgió la idea. Intentamos sorprender no de una manera gratuita, sino partiendo de esa premisa comprobable y objetiva, y de romper un axioma: que el vino blanco solo se toma con pescado. ¿Por qué solo con pescado?

#### ¿Y de ahí surgió la idea creativa?

La idea fue crear bancos de cerditos y gallinas en vez de bancos de peces, convertirlos en animales acuáticos y establecer esa metáfora y analogía partiendo del *inside* de la gente de que el vino blanco solo puede tomarse con pescado. La idea creativa fue de Santiago Romero y Carlos Miniño. En aquel momento conseguimos muchos premios con Marqués de Riscal. Sin las facilidades de la bodega no se hubiese podido hacer, demostraron que creían en una publicidad innovadora y sorprendente. A favor de Grey, tengo que decir que ha habido un antes y un después en la publicidad del vino en España.

#### Como gran aficionado al vino, ¿cuál es su visión de la publicidad del sector?

La publicidad del vino ha avanzado en los últimos años. Hace una década era muy conservadora y con conceptos bastante clásicos. Modestamente, creo que Marqués de Riscal fue una de las marcas que más hizo evolucionar la categoría estableciendo conceptos diferentes, siendo más notorio, creativo y sorprendente. Hasta entonces todo estaba basado en el registro de marca, poner grande la etiqueta y poco más. Casi era publicidad genérica, a veces no sabías de quién era la campaña, si de la bodega o de la D.O. Nosotros luchamos por hacer una publicidad claramente distintiva y diferenciada de los vinos de Marqués de Riscal.

#### El consumo de vino disminuye, los jóvenes no se sienten atraídos, ¿cómo plantearía una campaña para cambiar esta tendencia?

Bebemos menos pero mejor. El ámbito de la comida y bebida es codiciado por todas las marcas que quieren introducirse. No ha habido ninguna campaña fuerte para promocionar el vino. A la vez lo intentamos modificar cuando el contexto no es nada favorable: precios, tasa de alcohol, etc. Es complicado, las nuevas generaciones están adoptando hábitos fruto de la muchísima inversión que hay en otro tipo de bebidas. El impulso del vino debe venir de un gran esfuerzo no solo de distribuidoras y



## Biografía

### Javier Aguado

De ascendencia riojana, el vino no le es ajeno. El ex de Grey hoy es director de Publicidad del grupo El Corte Inglés, con responsabilidad en el ámbito de los medios y la producción gráfica y audiovisual. Le gusta la liturgia del vino, la película *Entre copas* y la serie *Mad Men* -en su despacho tiene incluso la banda sonora-. Por cierto, Grey es nombrada en la serie, no en vano, es una de las históricas y grandes agencias de publicidad del mundo.

fabricantes, sino de un organismo superior. Falta unión en el mundo del vino y un empuje importante.

#### La mentalidad del sector también influye.

Lo que percibo es que están dando buenos frutos las inversiones de mucho tiempo y dinero de empresas para que consumamos otro tipo de bebidas que no son vino; el ámbito legal, económico y social no es el más favorable, son circunstancias que van en contra. Hay una observación que podría tener fruto: los españoles estamos saliendo cada vez menos de casa y la hostelería se está resintiendo. En cambio, la gente está dispuesta a consumir más calidad en los alimentos. Quizás sea una oportunidad.

#### Como publicista, ¿con qué arte relacionaría el vino?

Con la pintura. Por los colores del vino, la textura, el diseño, la presentación...

#### Un eslogan para que la gente joven se sienta atraída por el vino...

El placer del vino. El vino son cinco sentidos, el acompañante perfecto

para una comida o un momento. El vino va más allá de la degustación, con el vino siempre hay un pretexto para muchas cosas. El consumo por copas podría ser una alternativa para iniciarse.

#### ¿Los vinos los compra en el Club de Gourmets?

Y en el supermercado, claro.

#### ¿Tiene algún favorito?

Me apasiona Barón de Chirel y los blancos de Rueda, precisamente la campaña que hicimos me brindó la oportunidad de conocerlos.

#### Algún tópico del vino que no se crea.

Que te digan que tal plato solo se pueda tomar con un tipo de vino o que los rosados son malos vinos. El rosado tiene su época y consumo, y me parece excelente tomado fresco en verano. O los tintos jóvenes, hay que saber con qué y cómo beberlos. También hay que desmitificar que el vino es caro y para tomarlo solo en ocasiones. Hay que decir a la gente que se puede beber buen vino a diario, y a buen precio.

## Breves

### Francia

#### Patrulla Beaujolais

En Toulouse, el Beaujolais Nouveau 2010 salió al mercado bajo protección policial. Un despliegue de más de doscientos policías procedió contra los efectos de la gigantesca bacanal que todos los años se extiende por esta ciudad universitaria.

### Argentina

#### El vino, obligación patriótica

La presidenta de la República Argentina, Cristina Fernández de Kirchner, ha declarado el vino bebida nacional. "La viticultura no sólo forma parte de nuestra economía, sino también de nuestra identidad y nuestra cultura", declara en acta. Argentina es el quinto país productor del mundo y el noveno en exportación de vinos.

### Australia

#### Inundación de vino

Australia sigue produciendo más vino del que puede vender. A pesar de una campaña para arrancar vides, que afectó a 8.000 hectáreas, y del aumento de la demanda por parte del mercado asiático, en la última cosecha se quedaron sin vendimiar 13.000 hectáreas. Además, el stock aún sin vender asciende a varios millones de hectolitros.

### Dinamarca

#### Salvación para los alérgicos

Alrededor de un ocho por ciento de las personas reacciona con alergias si consume vino. Los científicos han identificado por primera vez las sustancias que las provocan. Se trata de las llamadas *glicoproteínas*, que se generan sobre todo durante la fermentación. Los resultados de las investigaciones se consideran una base relevante para producir vinos hipoalérgicos.

### Rusia

#### Bebidas peligrosas

El alcohol sintético contenido en los perfumes, los líquidos combustibles o los productos para limpiar alfombras ha causado en Rusia miles de intoxicaciones e incluso muertes. Con la reforma de la Ley del Alcohol de 2006, el Gobierno pretendía poner coto al comercio ilegal, pero los consumidores han encontrado sustitutos del vodka. En Rusia muere anualmente medio millón de personas por intoxicación etílica.

# Imparable implantación de China en Burdeos

## La añada 2008 está de moda

Cuando un artista chino diseña la etiqueta del Mouton y algunas fincas bordelesas pasan a manos chinas, empezamos a aguzar el oído. Y en la añada de 2008, China compró por primera vez *en primeur* a gran escala.

Los vinos de Burdeos de la añada de 2008 han abandonado las bodegas de los *châteaux*. En China dicen que el ocho trae suerte, y con esa gran esperanza sale esta añada al mercado chino. Y algunos productores incluso le dan un empujoncito al éxito. Château Lafite-Rothschild ha anunciado que las botellas de su Grand Vin 2008 irán provistas del ideograma chino que representa el ocho, número de la buena suerte. El resultado es que el precio de este vino en China ha subido un veinte por ciento de la noche a la mañana.

La finca que fue vecina de Lafite-Rothschild también quiere beneficiarse de ello. Para la cosecha de 2008, la famosa etiqueta de artista de Mouton-Rothschild ha sido realizada por primera vez por un pintor chino. "China se ha convertido en un gran consumidor de nuestros vinos", justifican su decisión los responsables del *premier cru classé*. Xu Lei, pintor y director artístico del Today Art Mu-



**Curso gratuito de idiomas de VINUM: este símbolo representa en chino la cifra ocho.**

seum, el Museo de Arte Contemporáneo de Beijing, continúa la serie de etiquetas de vino realizadas por artistas famosos como Braque, Dalí, Miró o Chagall. Los honorarios que han ofrecido al artista chino son diez cajas de Mouton-Rothschild. El precio de una botella oscila entre los 600 y los 900 euros... También al multimillonario chino Guolong Yin le gusta el vino de Burdeos: para el vigésimo cumpleaños de su hijo, le ha regalado lo que hacía tiempo deseaba, ser propietario de una finca vinícola en Burdeos. El regalo de cumpleaños se llama Château Chenu Lafite y está situado a 40 kilómetros al norte de Burdeos, en Côtes de Bourg. El motivo de la elección de esta finca es su nombre, que recuerda al arriba mencionado Château Lafite (con una "t") en Pauillac. En China, Lafite es la finca más conocida de todas. Ya en 2008 otra familia china adquirió una finca en Burdeos, Château Latour Laguens en Entre-Deux-Mers.

### Italia

## Obligatorio soplar

Desde noviembre de 2010, los bares y restaurantes italianos que sigan abiertos después de la medianoche deben poner a disposición de sus clientes un aparato de medición de alcohol. Además, debe estar expuesta una tabla en italiano y en inglés que indique a cuánto nivel de alcohol en sangre corresponde el valor de la medición. Con esta nueva medida, Italia pretende apelar al sentido de responsabilidad de los consumidores para evitar que se sienten al volante después de beber alcohol.

## Cepas anticongelantes

Este invierno es tan gélido que incluso los californianos han tenido que luchar contra el hielo y la nieve. Pero a las cepas apenas les ha perjudicado, pues poseen su propio sistema de protección contra las heladas. Solo cuando las temperaturas bajan de -16°C, la situación se vuelve crítica. Como en 1956/1957, cuando importantes partes de la población de cepas en la zona bordelesa cayeron víctimas del frío.

## El triunfo de Sarkozy La cultura gastronómica francesa ya es Patrimonio de la Humanidad



Foto: iStock / Alain Couillaud

**¿Estarán orgullosos los caracoles por ser Patrimonio de la Humanidad?**

La UNESCO ha declarado la cocina francesa Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad -la primera en recibir este reconocimiento, que se basa en el hábil empleo de materias primas de buena calidad, la amplia paleta de modos de preparación y el armónico maridaje de alimentos y vino-. En los banquetes, celebraciones de bodas o bautizos, los franceses cultivaban el arte del buen comer y beber. Puede que antaño fuera así, pero el hecho es que ahora los franceses también se toman cada vez menos tiempo para comidas opulentas. La comida rápida está ganando terreno. Pero para los que abogan por el reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, esto no tiene importancia. Lo decisivo es que la cocina francesa marca estilo a nivel mundial, y muchos cocineros estrella se han ganado los galones en Francia. Ha solicitado este reconocimiento nada menos que el presidente de la República, Nicolas Sarkozy. Él mismo anunció públicamente la candidatura en febrero de 2008. "Nuestra cocina es la mejor del mundo, al menos en nuestra opinión", aseguraba entonces ufano el jefe de Estado. Lo cual sorprende aún más porque *Sarko* no tiene precisamente fama de sibarita. Su comida favorita es el chocolate...

## Tan dulce Sauternes se enrosca

Château de Rayne Vigneau ha sacado al mercado el primer Sauternes con tapón de rosca, un paso audaz en una Francia aún dominada por el corcho. La novedad se presenta en un cofre con cuatro botellas de 0,25 litros de este dulce noble. Pero no contentos con eso, la finca ha lanzado al mismo tiempo su primera *cuvée*. La añada de 2005 ha resultado tan buena que, sin vacilar, decidieron comercializar los vinos de las mejores parcelas como Cuvée Gold.



Foto: Cedida

### Novedades editoriales

#### Puros contra la prohibición



Deliciosa edición de tapas envueltas en un vitola y un originalísimo contenido, el libro es una inmersión en el mundo del habano, sus historias, sus leyendas, sus literaturas... Cada página es un encuentro con el presente y el pasado del tabaco: los orígenes, los lugares en el mundo donde se elabora, las tradiciones y las técnicas para disfrutar al máximo de un buen habano: elegirlo, conservarlo y fumarlo. Un texto brillante acompañado de fantásticas fotografías de Luc Monnet.

**Larousse Puros, Guillaume Tesson. Editorial Larousse. 24 euros.**

#### Texto imprescindible

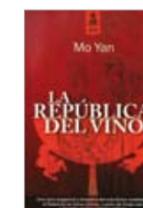


El autor es Ingeniero Agrónomo, enólogo y uno de los más reconocidos técnicos vinícolas de este país. La primera edición (2004) fue premiada por la OIV como Mejor Libro de Enología del Año. En esta segunda, destaca aspectos

como el conocimiento de la viticultura en la elaboración, la armonización de la tecnología entre las escuelas europeas y la de los países emergentes, con especial atención a la influencia de la maquinaria e instalaciones en la calidad de los vinos y al respeto que la enología actual debe tener hacia el medio ambiente.

**Tratado de Enología I y II, José Hidalgo Togores. AMV Ediciones. 135 euros**

#### Un detective embriagador



Una trama de intriga, una novela negra donde un investigador criminal debe descubrir un caso de canibalismo en una zona de China conocida como la Tierra del Vino y los Licores. La cosa es que el detective comienza a catar alcoholes y se pasa toda la novela con un estado de embriaguez que merma sus habilidades. Una narración espléndida que regala personajes insólitos y espacios mágicos. Suspense, humor y deliciosa técnica narrativa de la mano de uno de los mejores escritores chinos, Mo Yan.

**La República del Vino, Mo Yan. Editorial Kailas. 22,90 euros.**



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



Foto: Heinz Hebeisen

## Santi Santamaria Una obra inacabada

A los que nos gusta el vino, y el queso, y las setas de temporada, y la cocina mediterránea del producto, y los platos donde prima el sabor, nos hemos quedado un poco huérfanos y desnortados con la muerte tan inesperada y tan prematura de Santi Santamaria. En su casa madre, en el comedor y en la sobremesa, en los íntimos altillos de Can Fabes, aprendimos que el buen diseño y la creatividad, que el mimo de las publicaciones más mínimas y personales, o del espacio de cocina más espectacular y vanguardista no estaba reñido con la filosofía recibida, conservada, inmutable y como tal transmitida, de la mesa como el altar último de la naturaleza, de la que nace y crece a los pies de la casa, de la que cada temporada va transformando el paisaje a la vista del horizonte. Santi era parte de la fuerza de la naturaleza, y como tal, explosivo, imparabile, excesivo, ina-

barcable. Y crítico, profundamente analizador y diseccionador de la realidad y los tiempos que nos toca vivir. El restaurante, o más bien el grupo de restaurantes Santi Santamaria-Àngels Serra, es su imagen perdurable, donde reunió a más de 170 profesionales que son un ejemplo de eso, de profesionalidad y formación. Y así lo ha reconocido el mundo de la gastronomía, resumido, por ejemplo en la prestigiosa *Guía Michelin*: Can Fabes, tres estrellas, Sant Celoni (Madrid), dos estrellas; Evo (L'Hospitalet), una estrella; Tierra (Toledo), una estrella; junto a su representación en los más lejanos y próximos rincones del mundo: Ossiano (Dubái), Santi (Singapur), La Manzana (Madrid) y Bouquet (L'Hospitalet). Pero aun por encima de sus logros, de sus éxitos y de la realidad de este imperio, no olvidaremos su personalidad, su sensualidad, su exigente gusto y sus sólidos principios

## París Inolvidable cata

Vega Sicilia y Cos d'Estournel se han unido para dar a conocer sus grandes vinos en París. La prensa de la Ciudad de la Luz tuvo su cita en el hotel La Reserve, justo bajo la sombra de la torre Eiffel. Es el primero de una serie de actos que preparan dos bodegas que tienen similitudes en el mundo del vino. Cos d'Estournel, el impresionante y bello Château-pagoda de Saint-Estèphe, Deuxième Cru Classé, de Médoc, en Burdeos, posee una bodega en Tokaj, la llamada Hészölö. La española Vega Sicilia es propietaria de la reconocida y famosa Oremus. Tanto Jean-Guillaume Prats, gerente de la firma francesa (en la foto, a la izquierda), como Pablo Álvarez (a la derecha) explicaron los motivos que tenían ambas firmas para presentar los vinos que podían ser idóneos para esa cata. De la mano de sus eminentes enólogos la cata discurrió por caminos aproximados. Se degustaron Mandolas'09, Balbuena'05, Vega Sicilia Único'94 y Oremus 5 Putonyos'02, de la bodega de la Ribera del Duero. Y Cos d'Estournel'03 y 95, Domaine Imperial Hészölö 6 Putonyos'96 y Eszencia'93, de la casa francesa. La iniciativa ha gustado tanto que es posible una cita en España próximamente. Lo esperamos con expectación.



de Campo Viejo es la expresión contemporánea de la familia de vinos más premiada en 2010. Un estilo actual y a su vez, fiel a la esencia de Rioja.

DOMINIO DE CAMPO VIEJO 06  
Medalla de Oro - Trofeo del Vino de Berlín 2010  
91 puntos - Guía Peñín 2011

CAMPO VIEJO GRAN RESERVA 02  
91 puntos - Guía Peñín 2011

CAMPO VIEJO RESERVA 05  
Best Buy (mejor compra) - Wine Spectator

CAMPO VIEJO CRIANZA 06  
\*\*\*\*\* (Excelente) - Guía Peñín 2011

www.campoviejo.com



Los premiados celebran con Bartolomé Sánchez y Daniel Solana -asesor de la Consejera de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca del Gobierno vasco- el éxito de Primer y el reconocimiento de sus vinos por parte del público asistente.

## Cata final PRIMER, en primavera

El pasado diciembre, como cada año desde hace ya 13, se celebró en Madrid PRIMER, la Fiesta de los Vinos de Maceración Carbónica. Un fin de semana de exposición y cata permanente, un salón siempre descubridor convocado por **OpusWine** y patrocinado por el **Gobierno Vasco**, el **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, Rioja Alavesa** y las revistas **MiVino** y **Vinum**. Además, desde en las últimas dos ediciones, el Salón se extiende y se prolonga por la ciudad, por una docena crecedera de establecimientos que durante toda la semana lucen y degustan con sus clientes una selección de los vinos de la muestra.

### La cata y punto final

Esos vinos frutales y alegres de diciembre, recién embotellados, saldrán a la palestra, más educados, para presentarse a la cata profesional -el concurso que supone la prueba final de PRIMER- que **se celebrará el próximo 7 de abril en Vitoria**, en los salones de la Escuela de Hostelería Diocesanas Mendi-

zorrotza, donde se darán cita muchos de los mejores catadores de este país para calificar lo más explosivo del vino nuevo, estos vinos de maceración carbónica, y con ellos, asomarse al panorama de lo que traerá la vendimia 2010.

### Los vinos, uno a uno

En la Cata Final tomarán parte todos los vinos que se exhibieron en PRIMER: Albiker (Altún), Azul (Estancia Piedra), Baigorri Maceración Carbónica 2010 (Baigorri), Castaño Monastrell 2010 (Castaño), Castillo de Alhambra 2010 (Vinícola de Castilla), Eneas 2010 (Muga), Erre Punto (Remírez de Ganuza), Higuera Cosecha 2010 (Santa Quiteria), Luberrí Cosecha 2010 (Familia Monje Amestoy), Luis Alegre (Luis Alegre), Macià Batle Maceración Carbónica Tinto 2010; Macià Batle Maceración Carbónica Rosado; Macià Batle Maceración Carbónica Blanco (Macià Batle), Muga Blanco 2010 (Muga), Palacio de Canedo Maceración 2010 (Prada a Tope), Peña la Rosa (Fernández Eguiluz), Piedra Verdejo (Estancia Piedra), Primero 2010 (Fariña), Ruiz Villanueva (Bruno

Ruiz Bodega Ecológica), Señorío de Guadianeja Blanco Macabeo 2010; Señorío de Guadianeja Tempranillo 2010 (Vinícola de Castilla), Vigua 2010 (Vinícola del Guadiana), Tavera (Tavera), Terra del Mañá 2010 (Santa Catalina del Mañán), Término de Ugarte (Heredad Ugarte) y Tinto Maceración Carbónica Bermejo (Los Bermejos).

### Lo más natural

Aunque la experiencia se repite ya por decimotercera edición, uno de sus encantos es descubrir a nuevos aficionados lo que es, a que huele y a que sabe la maceración carbónica. Esos vinos que popularmente se conocen como *de cosechero* son un regalo de la naturaleza, hechos a sí mismos desde el interior de la propia uva, eso sí, bajo la mirada vigilante -y cada vez más sabia- de esos cosecheros. El resultado en todos y cada uno, en todos los rincones de la geografía vitivinícola española, es una explosión de vivos rojos, de aromas frutales, de elegante golosina.



## El público elige Seis favoritos

Dos días de animación en torno a 20 stands, a 20 copas. Mientras, la urna transparente se iba llenando con las preferencias de los asistentes, más de 12.000 catadores, entre profesionales, aficionados, primerizos, noveles... que acudieron a la cita en el Palacio de Congresos de Madrid para probar en primicia los vinos nuevos elaborados por maceración carbónica. El recuento de los votos seleccionó seis favoritos que, por orden alfabético, fueron Albiker, Erre Punto, Luberrí, Muga, Palacio de Canedo y Tavera.

## El horóscopo del vino

Lo que bebe **Piscis**:  
Vino hecho arte



Su imagen es reveladora: dos peces nadando en dirección contraria y atados por la cola. Dos tendencias en lucha que pueden -pero no es fácil- llegar a un consenso interior. Una parte es la del visionario, generoso, idealista y sentimental, incluso místico. Otra, la del indolente, victimista, egocéntrico y falto de iniciativa. En ambos casos les mueve el sentimiento más que la cabeza y eso los hace brillantes catadores, intuitivos, con el añadido de su gusto por el trabajo en paz, en soledad, y su tendencia a lo misterioso. A la hora de regalarle un vino hay que elegir una botella preciosa, artística, que contenga un vino con tintes mágicos, por ejemplo un biodinámico, un vino de hielo vendimiado en luna llena... Y si trabaja en bodega, bajo buena dirección, desarrollará toda su tenacidad para lograr objetivos, aunque para ello deba vivir colgado de un teléfono o metido en un tonel.

## Lo que bebe **Aries**: Sorbos apasionados



Los Aries son cabezotas. Y más les vale, porque siempre quieren atravesar los muros con ella. Para ellos, lo atractivo es lo que no poseen. Lo quieren, y además inmediatamente. Tienen afán de conquista en lo que respecta a todas las cosas importantes. Es decir, en el amor y en el vino. Cuanto más raro el vino, más lo desean. Los Aries se dan cita en las subastas o en las fincas de vinicultores, donde suplican por una botella de la añada del siglo. En sentido positivo, hay que decir que son temerarios, poseen la audacia de comprar vinos de los que otros dudan si aún siguen vivos. ¡Y se los beben, a despecho de su salud! Los Aries también son apasionados y vehementes, directos aunque metan la pata. Muchos de los grandes vinicultores lo han conseguido gracias a que son así.



Un espacio dinámico y multifuncional donde la literatura se da la mano con la práctica de cocina y cata

Somos una librería gastronómica sala de cata aula de cocina. Un espacio abierto a presentaciones, degustaciones y demostraciones culinarias

Desde su origen, el movimiento internacional Slow Food encontró en las entrañas de A Punto su lugar para difundir una filosofía y un sentir culinario

intimísimo

# Javier Mariscal

Estrena película, un largometraje de animación en el que Fernando Trueba ha dirigido a los *dibus* de su cómic en un vibrante y brillante blanco y negro.



Foto: Cecilia

**Perfil**

Desde un taburete de barra de bar hasta una mascota para los Juegos Olímpicos o un largometraje inclasificable. Todo puede salir de la genialidad autodidacta y desprejuiciada de este diseñador, siempre joven y vital, y de la capacidad imparables de su estudio. Salió incluso hace poco la ilustración de la mejor edición de uno de los recetarios que ya se han convertido en clásicos de este país, el *1080*, de Simone Ortega.

**1. ¿Volver al cómic es, como decía Violeta Parra, Volver a los 17?**

Hacer un cómic a estas alturas no me rejuvenece, pero sí me da mucho placer. Es un lenguaje que conozco bien, me hace sentir especialista, pero sabemos que la nostalgia es un error. Así que hacer un cómic a los sesenta es sentir que sigo vivo, nada más.

**2. ¿Cómo se mueve un dibujo a ritmo de jazz latino? Porque eso es la película del tándem con Fernando Trueba...**

Pues se mueve contorneando las caderas, como lo hace la mulata Rita, con ese precioso culo que tiene. Es pura sensualidad. La música en esta película ha marcado el ritmo y el movimiento de cada dibujo. Ha sido un sueño hacer esta peli con Fernando y aprender de alguien que lo sabe todo de música y de cine.

**3. ¿Qué es el diseño? ¿Por qué suele estorbar?**

El diseño es encontrar una solución a un problema, que puede ser de índole funcional o estética. A veces estorba el exceso en la forma y a veces es lo que la gente busca, es cuestión de gustos. Pero sin diseño, con firma de autor o sin ella, no habría objetos.

**4. ¿Cuáles son las piezas imprescindibles para un diseño de cocina?**

En la actualidad casi todo es prescindible. Todas las culturas cocinan, algunas lo hacen con cuatro cacharros y no deja de ser delicioso. Con un recipiente, algo para cortar y una cuchara, se puede cocinar perfectamente.

**5. ¿Y para un vino y su copa?**

Un vino honesto, un buen abridor, una copa de cristal y una buena compañía.

**6. ¿Hay artes más expresivas que otras? ¿cuál resulta más gratificante?**

Yo alterno varias disciplinas del diseño y a veces me dedico al arte, pero yo soy un dibujante. Todo lo que hago empieza por un dibujo.

**7. ¿La cocina es un arte?**

Es un talento que algunos poseen, que incluye dosis de sentido común, generosidad (hacia los demás) e imaginación. Como en el diseño, responde a una necesidad, o a varias. En ocasiones, la cocina se ejerce de

forma artística para responder a la propia inquietud creativa del cocinero, aunque lo disfruten los demás, como ocurre con el arte. Ese es el caso de la alta cocina.

**8. Desde que abristeis el Dúplex en Valencia -con Fernando Salas-, ¿Qué ha cambiando en el mundo del bar?**

Fue una propuesta innovadora, que rompía esquemas clásicos y respondía a los gustos y necesidades de aquella época efervescente. Los bares han cambiado pero no siempre para bien. Lo mismo que hace 30 años: había bares espléndidos, con un sabor increíble pero se los cargaban para hacer otros abosultamente anodinos, cargándose de paso la memoria del lugar.

**9. ¿Con qué brindas por los éxitos?**

No soy muy de brindar, pero un buen vino es lo mejor para celebrar lo que sea.

**10. ¿Cuál es el próximo proyecto? ¿En qué sueñas?**

En seguir haciendo películas animadas, pero es tan difícil, complejo y caro que a lo mejor es solo eso, un sueño. Del éxito de Chico & Rita, de vosotros, los espectadores, depende que pueda hacer más.

**11. ¿Qué batalla no ganaremos nunca?**

La de la justicia, la de la igualdad de oportunidades, la de un mundo bien gobernado y bien avenido. Hay batallas que no se ganan, solo se luchan, y ójala que sea sin sangre.

**rápido y directo**

- ¿Cobi
- ¿Perro
- ¿Vanguardia
- ¿Moscatel
- ¿Tierra
- ¿Barra
- ¿Tenacidad
- ¿Banquete
- ¿Instituciones
- ¿Guggenheim
- o
- o
- o
- o
- o
- o
- o
- o
- o
- o
- Twipsy?
- no?
- Cocina casera?
- Cava?
- Cielo?
- Mesa?
- Inspiración?
- Picnic?
- Mecenazgo?
- Ciudad de las Artes?



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

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



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

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

Nombre \_\_\_\_\_ Apellidos \_\_\_\_\_ NIF/CIF \_\_\_\_\_  
 Dirección \_\_\_\_\_ C.P. \_\_\_\_\_  
 Población \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
 E-mail.....@.....Teléfono \_\_\_\_\_

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

Firma.....



**VINUM** elige las variedades en alza

# Los supertalentos

**Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay... ¿también ustedes se aburren? Es cierto que, de manera puntual, las variedades nobles francesas aportan una gran categoría, pero por lo general solo producen vino banal masificado. ¿Las alternativas? Las presentamos en las páginas siguientes. Viejas variedades, que hasta ahora han sido imperdonablemente infravaloradas. Y les garantizamos que estas uvas pronto ascenderán hasta participar en la liga superior.**

Texto: Thomas Vaterlaus. Fotos: Heinz Hebeisen

Foto: StockPhoto.com - Hans-Peter Siffert



La industria del cine y el mundo del vino tienen bastante más en común de lo que se supone. En el cine, Hollywood es la medida de todas las cosas. Directores como Steven Spielberg, Martin Scorsese, George Lucas o Francis Ford Coppola han redefinido el lenguaje cinematográfico en estos últimos treinta años. Solo lo que se rueda según los criterios marcados por ellos lo consideramos hoy emocionante y entretenido. En el mundo del vino, por

**The Big Six se han extendido por el mundo casi como una pandemia**



el contrario, son los franceses los que marcan el tono de manera igualmente dominante. Sus variedades de uva, en primer lugar Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay y Sauvignon Blanc (llamémoslas *The Big Six*, las seis grandes) se han extendido por el mundo casi como una pandemia. Y del mismo modo en que la élite de Hollywood domina nuestros hábitos visuales, las variedades internacionales francesas determinan el aspecto sensorial en el disfrute del vino. Todos los matices aromáticos y gustativos que abarcan *The Big Six*, desde la grosella espinosa (Sauvignon Blanc), pasando por el casis (Cabernet Sauvignon), hasta la pimienta negra (Syrah), están considerados como buenos y deleitables. Si un sibarita reconoce en un vino componentes que no se sitúan en este espectro, al principio reaccionará con desconianza o incluso rechazo.

Entonces, el orden de picoteo está claro. ¿Claro del todo? Algo está ocurriendo con las variedades de uva menos conocidas. Nuestros catadores, que prueban en total más de cinco mil vinos al año, han detectado una evolución apasionante: muchas variedades infravaloradas, sobre todo en Europa, están lanzándose hacia la cima y algunas incluso desplazando ya de su rango a las más establecidas. Por ello, hemos buscado por toda Europa a las estrellas del

mañana. El resultado es la *lista Vinum* de las diez uvas en alza: cinco tintas y cinco blancas (página 22 y siguientes). Y allí donde unas suben, otras inevitablemente bajan. Las cinco más importantes, en la página 27.

**¿De dónde procede la calidad?**

Quien vaya en busca de nuevas experiencias, peregrino por el mundo del vino, con los órganos sensoriales entrenados y sin prejuicios, constantemente se encontrará con vinos que ponen en tela de juicio esa jerarquía gustativa de variedades que parece grabada en granito. Por ejemplo: estamos en Palermo, el termómetro marca 35 grados y el sumiller nos recomienda un agradable *cru* blanco del Etna. El Bianco 2007 de Tenuta delle Terre Nere lanza destellos amarillo-dorados en la copa. Antes de oler el vino en la copa, sospechamos que el sumiller, con falsas promesas, ha pretendido colocarnos un pesado buque de guerra. Pero luego experimentamos un vino sensacional, elegante y agradable, que recuerda a un borgoñón de calidad superior. Está vinificado con las variedades típicamente sicilianas Carricante, Inzolia, Grecanico y Catarratto.

¿Quiere eso decir que hemos de incluir estas cuatro variedades en nuestra *lista Vinum* de cepas en alza? Una breve investigación desvela que este vino madura a una altura fuera de lo común,

800 metros sobre el nivel del mar, sobre pura piedra volcánica, y se vinifica con plantas de más de setenta años. Por ello es difícil de determinar si la singular expresión de este vino se debe a las variedades, la situación, el suelo o la edad de las cepas. Para ser incluida en nuestra lista de las mejores, una variedad debe haber demostrado su calidad en distintos terruños, debe ser vinificada por vinicultores diversos y sobre todo en forma varietal, es decir, sin formar necesariamente parte de una *cuvée*.

**Más vale conocido...**

Podemos estimar que en el mundo se cultivan unas 5.000 variedades de uva para hacer vino. Pero el lanzamiento internacional de una variedad es una empresa compleja y costosa. Ya sólo la necesaria selección de clones, la búsqueda de los mejores portainjertos para los distintos tipos de suelo y la reproducción de unas plantas de gran valor es un trabajo muy laborioso. Pasan muchos años hasta que una uva se puede plantar y cultivar adecuadamente y sin problemas en viñedos de distintos países. También el argumento del *marketing* forma parte de la cuenta de gastos y beneficios. "En el mercado internacional, las variedades de uva hoy tienen una posición similar a los nombres de marcas", asegura Ben Lohrer, responsable de adquisición de vinos de la cadena de

restauración Mövenpick en Suiza y Alemania. "El consumidor lee *Chardonnay* o *Cabernet Sauvignon* y sabe que el contenido de la botella muy probablemente responderá a sus expectativas. Para que una variedad desconocida logre una posición semejante en el mercado, se necesitarían años de trabajo para construir su imagen".

Nosotros opinamos que merecería la pena. Porque además, el cambio climático forzarán tarde o temprano a los vinicultores a cambiar de concepto. Hoy ya se sabe que numerosas variedades de Portugal, sur de Italia, Grecia, el Próximo Oriente (sobre todo Georgia) y la zona de los Alpes posiblemente se adapten mejor al cambio de las condiciones medioambientales que la Cabernet, Merlot y demás. Variedades como Viognier o Zinfandel, que con concentraciones demasiado elevadas de azúcar o alcohol a menudo se presentan desequilibradas, podrían perfectamente ser sustituidas por cepas que garanticen un mayor nivel de acidez. Con el ascenso de las temperaturas medias en varias regiones vinícolas, la blanca Assyrtiko de Santorini o la tinta Bobal de la región de Valencia parecen predestinadas a producir vinos elegantes y equilibrados. Los que no sean previsores quizá un día se vean arrollados por la ola de calor.

Hay que reconocer que es más fácil realizar el cambio de variedades en el

**Para que una variedad nueva logre instalarse en el mercado, se necesitarían años de trabajo para construir su imagen. Nosotros opinamos que merecería la pena.**

ámbito abarcable de los vinos superiores, limitados en cuanto al volumen de producción y, en consecuencia, caros. Porque en estos casos, el nombre del vinicultor es aval de calidad. Si presenta vinos hechos con nuevas variedades desconocidas, es probable que sus adeptos lo imiten. Cuando el suizo Hans Herzog emigró a Marlborough (Nueva Zelanda), se negó a seguir la corriente general de plantar solo Sauvignon Blanc. En sus 13 hectáreas plantó 16 variedades de uva diferentes. Como en su vivero hace años había casualmente cepas de Montepulciano, plantó una parcela con esta uva procedente de los montes Abruzos. Actualmente, su Montepulciano es uno de los mejores y más interesantes tintos de Nueva Zelanda. La testarudez de Herzog ha dado sus frutos. 

Una y otra vez, Cabernet: arriba, la uva; abajo, una parte infinitesimal de la producción mundial.

La cosa se pone más interesante con la Albariño (arriba) o la Montepulciano que Hans Herzog ha plantado con éxito en Nueva Zelanda (abajo).



Foto: iStockphoto/webphotographer



Diez variedades de siete países europeos se cuentan, para nosotros, entre las mejores del mundo. Ofrecen la posibilidad de hacer vinos equilibrados incluso en tiempos de calentamiento global. Su gran punto positivo es que no son simples copias, más bien producen vinos con un marcado carácter propio.

## Albariño / Alvarinho

**HISTORIA:** Según informaciones sin contrastar, esta variedad llegó desde Alemania o Francia entre los siglos XI y XIII, traída a Galicia por monjes peregrinos del Camino de Santiago. Podría estar emparentada con las variedades Riesling, Sauvignon Blanc o Malvasía Fina.

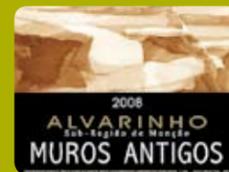
**CARACTERÍSTICAS:** Es una variedad típicamente *cool climate*, de clima frío, resistente a las enfermedades de la vid y a la podredumbre; hollejos gruesos.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Vinos sutiles con aromas de flores y cítricos. En el paladar, buena estructura, acidez presente.

**Viñedo de Bodegas Terras Gauda en As Eiras, O Rosal.**

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** Rías Baixas en Galicia y Minho (norte de Portugal). Recientemente se está empezando a plantar también en otras regiones de la península Ibérica y en el Nuevo Mundo.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Bodegas Terras Gauda, Bodega Fillaboa, Pazo de Señoráns (España) y Anselmo Mendes, Quinta do Dorado, Solar de Serrade (Portugal).



**Susceptible de culto:**  
Alvarinho Muros Antigos 2008

El enólogo y asesor Anselmo Mendes está detrás de toda una serie de vinos superiores en el norte de Portugal. Una tarjeta de presentación muy especial de su habilidad es el Muros Antigos, vinificado en su patria chica Melgaço, junto al Minho, con uvas de parcelas seleccionadas. Aromas de cítricos, flores blancas y manzanas frescas. En el paladar, tremendamente cremoso, delicadamente cincelado, transportado por una acidez presente. 2011 a 2015.



Foto: iStockphoto / Susana Guzmán Martínez

## Assyrtiko

**HISTORIA:** Su origen se supone en la isla ciclada de Santorini, donde probablemente se cultiva desde hace milenios. Como la filoxera nunca llegó a Santorini, los viticultores cultivan allí la Assyrtiko de pie franco, es decir, sin injertar.

**CARACTERÍSTICAS:** Le gusta el clima muy caluroso y le basta con un suministro de agua mínimo. Tradicionalmente se cultiva en forma de espiral (también llamada *nido*) directamente sobre el suelo.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Produce los más diversos tipos de vinos. Fermentada en tanque de acero, los vinos presentan la claridad de un Riesling, con aromas cítricos, flores blancas y notas terrosas. Elaborados en barrica, los vinos adquieren una dimensión borgoñona. Los dulces nobles de Assyrtiko tienen categoría internacional. También con calor extremo produce vinos equilibrados con una acidez fresca y presente.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** Muestra su potencial sobre todo en el terruño volcánico de Santorini, donde ocupa un 70% de la superficie plantada de vid, 1.200 hectáreas. Pero ya se está cultivando en

**¿Peinado nuevo? No, es el cultivo de la vid en nido, característico de Santorini. Protege las cepas del viento del Norte.**

la península de Grecia (Macedonia, Tracia y Ática). También en Australia se están cultivando las primeras parcelas experimentales.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Agyros, Domaine Sigalas, Gaia Estate, Santo Wines.



**Susceptible de culto:**  
Estate Argiros 2009

En Santorini, Yannis Argiros y su hijo Mattheos cultivan lo que hoy es la parcela más antigua de Assyrtiko, con plantas de 150 años. Lo que vinifican es absolutamente superior. El Selección procede de las cepas más viejas. Un 20 por ciento de las uvas se fermentan y maduran en tinajas de 500 litros de roble francés. Aromas transparentes y absolutamente limpios de cítricos y notas minerales. Además, un matiz de notas especiadas. En el paladar es rectilíneo, a la vez que complejo. Magnífica acidez danzante. 2011 a 2017.

## Fiano

**HISTORIA:** Ya en tiempos de los romanos era muy apreciado el vino de la uva Fiano; esta variedad fue descrita, entre otros, por Plinio el Viejo en su obra *Naturalis Historia*. Con una superficie cultivada de unas 250 hectáreas, en Italia se sigue considerando una rareza de alto nivel.

**CARACTERÍSTICAS:** Esta variedad, que tiende a producir cosechas demasiado abundantes y madura tardíamente, debe ser cultivada con rigor para poder producir altas calidades. Es propensa a las enfermedades micóticas (mildíu) y al corrimiento de racimos en primavera.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Sutiles aromas de flores blancas, manzanas frescas, miel y nueces, notas minerales y de hierbas aromáticas. En el paladar, muy elegante, con una

**Como un bodegón de la antigüedad. Y no es extraño: ya los romanos apreciaban la Fiano.**



**Susceptible de culto:**  
Fiano di Avellino Radici 2008

Venerable, pero también a la altura de los tiempos: con esta filosofía, la bodega Mastroberardino, que aún sigue en manos de la familia, marca el listón de calidad en Campania desde hace 260 años. Y variedades autóctonas como la Fiano están claramente en el centro de atención. Aromática compleja con frutas maduras, flores frescas, también notas minerales. En el paladar vivificante y muy delicadamente estructurado. Posee la finura de un Chablis. 2011 a 2013.

estructura francamente sutil. El contenido de alcohol (alrededor de un 12%), es moderado, la acidez siempre presente. Su mejor momento para beber es joven.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** Las cadenas de colinas que rodean a la ciudad de Avellino (Campania), donde en 25 comarcas se produce el legendario Fiano di Avellino.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Mastroberardino, Colli di Lapio, Villa Diamante.



Foto: flickr / payhere

## Grüner Veltliner

**HISTORIA:** Es la variedad nacional austriaca, que se menciona por vez primera en un documento del siglo XVIII, pero probablemente se lleva cultivando en el norte del Danubio desde época romana. También llamada durante mucho tiempo Grüner Muskateller, solía producir gran volumen de cosecha y solo desde hace veinte años se hacen con ella *crus* excelentes.

**CARACTERÍSTICAS:** Bien adaptada al clima centroeu-ropico, la Grüner Veltliner no requiere cuidados especiales. Pero sobre suelos de *loess* surgen vinos de extraordinario carácter. Es muy delicada en la fase de floración. Madura más bien tarde. Debido al grosor de sus hollejos, es adecuada para vendimias tardías.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Con cosechas de más de 20.000 litros por hectárea, antaño solo se hacían vinos banales con algo de aroma a pimienta. Hoy los vinos superiores (color esmeralda) muestran riqueza aromática de cítricos, almendras, flores, melocotón y tabaco, incluso notas minerales. Los Veltliner de máxima categoría aúnan en el paladar vigor y finura de manera muy singular.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** En Austria es la variedad más extendida. Los vinos superiores maduran sobre todo en las regiones de Wachau, Kamptal, Kremstal y Wagram. También se cultiva en el sur del Tirolo, Alemania, Suiza, Europa del Este y los Balcanes.

**VINICULTORES SUPERIORES:** F.X. Pichler, Bründlmayer, Emmerich Knoll, Franz Hirtzberger.



### Susceptible de culto: Grüner Veltliner DAC Reserve Käferberg 2009

El tan innovador como creativo Fred Loimer muestra en Kamptal de manera ejemplar todo el espectro de vinos que es capaz de producir la Grüner Veltliner: desde el Lois, fácil de beber y sencillo, hasta las complejas y longevas selecciones de pago y de cepas viejas. El DAC Reserve Käferberg 2009 presenta una gran clase ya desde su juventud. Aromas de flores blancas, manzanas maduras y hierbas de verano, también fruta exótica de una magnífica y jugosa acidez. Moderado volumen de alcohol. 2011 a 2020.

**Viñedo con vistas:** en las soleadas laderas a lo largo del Danubio el Grüner Veltliner se encuentra a gusto.

Foto: Jakob Huerner



### Susceptible de culto: Juhfark Top Selection Grofi 2007

El hombre de negocios Tamás Tornai fue el primero en darse cuenta del tremendo potencial cualitativo de esta variedad y adquirió unas 50 hectáreas de viña en las mejores ubicaciones de Somló. Espléndida aromática de amplio abanico: cítricos, membrillo, melocotón, hierbas frescas, además algo de miel del bosque y humo. En el paladar enormemente denso, complejo y cremoso. Magnífica acidez. 2011 a 2018.

## Juhfark

**HISTORIA:** Antes de sufrir la filoxera, se cultivaba en diversas regiones de Hungría y en el Burgenland austriaco. Actualmente solo quedan 150 hectáreas cultivadas, pero –eso sí– con tendencia ascendente. Legendarios eran sobre todo los vinos de Juhfark de la pequeña colina volcánica de Somló que bebían los Habsburgo en sus bodas y fiestas. Casi desaparecida durante la época comunista, la Juhfark (que significa *rabito de cordero*) está experimentando un renacimiento en Somló.

**CARACTERÍSTICAS:** variedad de maduración tardía, sensible a las heladas y a las enfermedades por hongos (mildió).

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** En los viñedos superiores surgen vinos muy densos con aromas de cítricos

y notas minerales. En boca, denso y de marcada acidez. Buen potencial de maduración. Esta variedad solía emplearse para ensamblajes, y solo recientemente está demostrando su categoría elaborada en varietal.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** En la colina volcánica de Somló, al norte del lago Balaton, se producen *crus* complejos de categoría mundial. También en el Burgenland se está volviendo a cultivar esta variedad de manera experimental. Con ella se podrían hacer *crus* con personalidad propia en diversas regiones de Europa Central.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Tornai, Kreinbacher, Stephan Spiegelberg, Lajos Takács.



La variedad Baga sale a la luz: bodega de Luis Pato.

**HISTORIA:** La procedencia de esta variedad es la región vinícola de Bairrada, en el norte de Portugal. Aún hoy sigue siendo la variedad principal, con una superficie cultivada de unas 6.000 hectáreas. Durante mucho tiempo, con Baga solo se hacían vinos de mesa y espumosos muy ásperos. Pero en los últimos 20 años se ha explorado el potencial cualitativo de esta variedad. Los vinos superiores a menudo están vinificados a partir de cepas de pie franco, sin injertar.

**CARACTERÍSTICAS:** Variedad de maduración tardía con hollejos muy gruesos. En años difíciles le cuesta madurar plenamente. Propensa a la podredumbre y a las enfermedades micóticas.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Si su maduración no es suficiente, da vinos ásperos y verdes con una acidez espantosa. Pero en su plena maduración, los vinos hechos con Baga fascinan con aromas de frutillos del bosque oscuros, ciruelas pasas y hierbas aromáticas. En el paladar estos vinos se muestran densos, con taninos masculinos y acidez presente.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** En la región de Bairrada, con un clima de influencia atlántica y suelos especialmente arenosos y calcáreos. Esta variedad también podría dar vinos de alto nivel en zonas más cálidas.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Luís Pato, Casa Agrícola de Saima, Hotel Palace do Buçao, Adega Cooperativa de Cantahede.



### Susceptible de culto: Vinha Barrosa 2005

El excepcional vinicultor Luís Pato le ha demostrado al mundo, prácticamente él solo, que la Baga puede producir mucho más que vinos ásperos campesinos. Durante más de veinte años ha estado maniobrando en el viñedo y la bodega. Actualmente macera en frío sus vinos de pago de Baga, que luego madura en roble francés. Los resultados son extraordinarios. Rojo púrpura profundo y oscuro. Aromas de cerezas, pero también grosella negra, además menta fresca y especias. En el paladar, complejo, con la finura y la elegancia de un Pinot. Taninos vigorosos, sostenidos por la acidez. Mucho potencial. 2011 a 2020.



### Susceptible de culto: Quincha Corral 2005

Antonio Sarrión, con su Bodega Mustiguillo, ha demostrado en los últimos diez años de cuánto es capaz la uva Bobal. Selecciones de viñas viejas con crianza en roble francés producen vinos concentrados pero a la vez altamente elegantes, que incluso con más de un 14,5% de volumen de alcohol son frescos y agradables. El Quincha Corral es el primero y hasta la fecha el único *vino-ícono* hecho con Bobal. Esta selección tiene alrededor de 20 meses de crianza en roble francés. Aromas de cereza y zarzamora, además frutos del bosque, lavanda y pimienta negra, recuerdo de tabaco y minas de lápiz. En el paladar resulta masculino, cristalinamente estructurado y con materialidad, acidez presente muy jugosa y refrescante. 2011 a 2024.

## Bobal

**HISTORIA:** Su hogar es el Levante español, sobre todo Utiel-Requena. Durante mucho tiempo solo se empleó para vinos de masas anónimos y ensamblajes. En los últimos diez años también ha mostrado en varietal su asombroso potencial cualitativo.

**CARACTERÍSTICAS:** Brota tarde y madura tarde. Los granos de uva son muy jugosos y los hollejos, muy gruesos. Propensa a las enfermedades causadas por hongos. Las cepas Bobal son extraordinariamente productivas. Sólo se pueden conseguir vinos superiores podando rigurosamente.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Aromática de tonalidades frescas con notas de frutillos del bosque

y cerezas, pero también notas minerales y de humo. También en boca muy marcado por la fruta. La acidez presente y de impresión fresca hace que el vino siempre resulte agradable. Gran potencial de guarda.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** Utiel-Requena y otras zonas vinícolas de Levante. Esta variedad prefiere los suelos áridos y calcáreos. Gracias a su resistencia, produce vinos excelentes incluso en terruños extremadamente calurosos y secos (con menos de 300 milímetros de precipitaciones por año y metro cuadrado).

**VINICULTORES SUPERIORES:** Bodegas Mustiguillo, Bodegas Murviedro, Bodegas Ponce, Dominio de Aranjón.

Viñedo de Bobal de Bodega Mustiguillo en Las Cuevas de Utiel.



## Mavrotragano

**HISTORIA:** ¡Vaya nombre tiene esta uva! Mavrotragano significa *la negra de la pulpa crujiente*. Se creía extinguida cuando el viticultor Paris Sigalas descubrió algunas cepas aisladas en viejas parcelas de viña. Hoy muchos expertos la consideran potencialmente la variedad de mayor nivel entre las tintas autóctonas de Grecia. Y Slow Food la ha elegido para un proyecto de reactivación. En Santorini vuelve a haber unas 10 hectáreas plantadas de Mavrotragano.

**CARACTERÍSTICAS:** Con un máximo de 2.500 litros por hectárea, cultivándola a la manera tradicional produce solo cosechas mínimas. Madura medianamente tarde. En antiguas ampelografías se le supone cierto parentesco con la variedad Mavroudi.

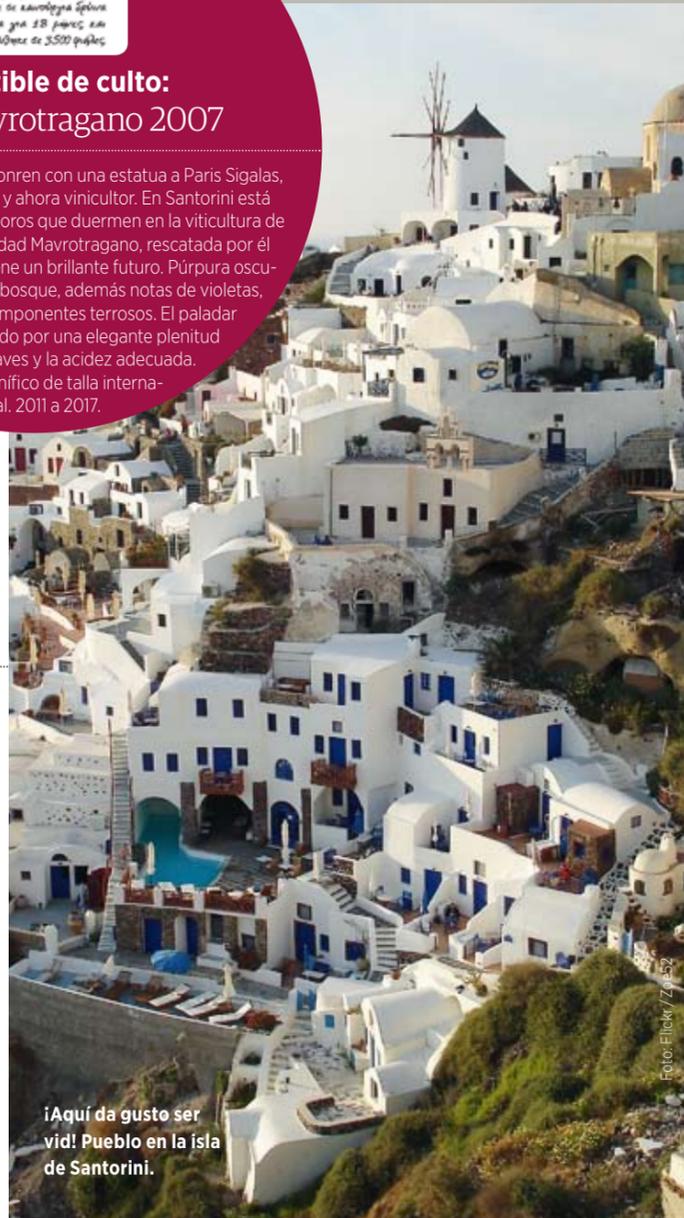
**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Intensos aromas de frutillos oscuros, además notas especiadas y terrosas. Recuerda a los complejos vinos de Burdeos hechos al nuevo estilo. En el paladar lleno, con taninos aterciopelados y maduros, y la acidez adecuada.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** Die La isla griega de Santorini, sobre todo en el Norte, cerca de la ciudad de Oia.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Paris Sigalas, Haridimos Hatzidakis

### Susceptible de culto: Sigalas Mavrotragano 2007

Es muy posible que un día honren con una estatua a Paris Sigalas, antiguamente matemático y ahora viticultor. En Santorini está desvelando los inmensos tesoros que duermen en la viticultura de esta pequeña isla. La variedad Mavrotragano, rescatada por él personalmente, sin duda tiene un brillante futuro. Púrpura oscuro, aromas de frutillos del bosque, además notas de violetas, especias y también componentes terrosos. El paladar también está marcado por una elegante plenitud frutal, taninos suaves y la acidez adecuada. Un vino magnífico de talla internacional. 2011 a 2017.



¡Aquí da gusto ser vid! Pueblo en la isla de Santorini.

Foto: Flickr / Zia52

## Montepulciano

**CARACTERÍSTICAS:** Variedad de maduración tardía que para desarrollar todo su potencial requiere majuelos de primera calidad, bien soleados y con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** aromas de bayas rojas maduras, ciruelas, violetas, regaliz, chocolate y especias. En boca, vigoroso, taninos presentes y finamente estructurados, y acidez adecuada. Los mejores vinos resultan a la vez nobles y autóctonamente rústicos. Buen potencial de guarda.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** Esta variedad está extendida por todo el centro de Italia, pero muestra su categoría sobre todo en los montes Abruzos, en viñedos situados a una altura de entre 300 y 600 metros sobre el mar, donde el clima está determinado por el macizo montañoso del Gran Sasso y por el mar Adriático. Los mejores vinos suelen proceder de clones seleccionados uno a uno de viejas parcelas de viña. Recientemente, el Montepulciano d'Abruzzo ha ascendido de categoría: de DOC a DOCG.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Valentini, Luigi Cataldi Madonna, Masciarelli, Illuminati, Torre dei Beati, Fratelli Barba.

**No se confundan: la Montepulciano crece en los montes Abruzos y no en la ciudad de la Toscana que da nombre a la uva.**



### Susceptible de culto: Mazzamurello Montepulciano d'Abruzzo 2008

Adriana Gelasso y Fausto Albanesi, que abandonaron sus respectivas profesiones –ella, comerciante y él, informático– para hacerse cargo de la pequeña finca vinícola de los padres de Adriana en el municipio de Loreto Aprutino, la han convertido en una empresa superior. Aúnan las prácticas tradicionales con los conocimientos modernos. Las parcelas, de hasta 40 años de antigüedad, se cultivan bajo estricto control biológico. Una selección de las mejores parcelas de la finca se vinifica con un largo tiempo de maceración y crianza sobre levaduras finas. Compleja aromática de cerezas, zarzamoras, ciruelas, regaliz, cuero y especias. En el paladar concentrado, opulento y, a pesar de ello, muy equilibrado. 2011 a 2018.

**HISTORIA:** El nombre de esta variedad no tiene nada que ver con el de la conocida localidad vinícola de la Toscana. El origen de la variedad Montepulciano son las estribaciones de los montes Abruzos al oeste de la ciudad portuaria de Pescara, donde se cultivaba al menos desde el siglo XIX. En los últimos años se ha producido un aumento cualitativo al cambiar el sistema de cultivo del tendone, similar a la pérgola, por la espaldera.



Foto: flickr / jejeje12

## Teran

**HISTORIA:** Numerosos mitos rodean a esta variedad, que se cultiva bajo el nombre de Refosco en el Friul y Venecia, como Refosk en la costa eslovena, como Kraski Teran en los montes de karst eslovenos y con el nombre de Teran en Istria (Croacia). La leyenda de esta variedad se remonta al siglo I d.C., pues según se cuenta la esposa del emperador romano Augusto, Livia, bebía Refosco a diario y, así, llegó a los 86 años, para entonces una edad muy avanzada. Investigaciones recientes han demostrado que, si bien la Refosco y la Teran de Istria están emparentadas, deben considerarse como dos variedades distintas.

**CARACTERÍSTICAS:** La Teran en Istria tiende a madurar más bien tarde, pero muestra una buena resistencia a la humedad otoñal y a la podredumbre. En los suelos de lodo de Terra Rossa da los mejores resultados. Comparada con la Refosco, la Teran presenta algo menos de severidad en los taninos y algo menos de volumen de alcohol.

**PERFIL ORGANOLÉPTICO:** Vinos color violeta oscuro casi negro con aromas de picotas, ciruelas, hierbas aromáticas y almendras. En el paladar es frutal y con mucho temperamento, marcado por una acidez presente y refrescante.

**DISEMINACIÓN GEOGRÁFICA:** Aunque la península croata de Istria está considerada como zona de vinos blancos, actualmente se están perfilando vinos del más alto nivel de la variedad Refosco/Teran. La razón es que el clon de Teran da unos vinos algo más suaves y equilibrados, sin renunciar a su inimitable característica, la alta acidez. En los montes de karst de Eslovenia se producen vinos más rústicos, pero también muy auténticos.

**VINICULTORES SUPERIORES:** Roxanich, Coronica, Benvenuti (en Istria), Cotar (en Eslovenia).



### Susceptible de culto: Teran Ré 2006

Miladen Roxanich hizo carrera como ingeniero mecánico y se enamoró de los vinos del Ródano, lo que le llevó a fundar una finca vinícola propia en su patria chica, Istria. El hecho de que experimentara durante siete años antes de presentar en 2005 su primera colección de añadas, lo dice todo acerca de sus ambiciones. El vino está perfectamente compuesto por un 80 por ciento de Teran y un 20 por ciento de Refosco. Crianza en barrica y en grandes tinajas de madera durante 36 meses. Aromas de picotas, ciruelas, violetas, frescas hierbas de los prados y especias. En el paladar, pleno y frutal, mucho temperamento, algo impetuoso en el mejor sentido de la palabra. Acidez concisa, pero maravillosamente fresca. 2011 a 2020.

## A la baja

Claro que cada variedad sólo es tan buena como el viticultor que la vinifica. Aun así, hay uvas a las que se les pronosticó un gran futuro, pero que hoy más bien nos aburren. Suele ser porque su perfil organoléptico es demasiado unidimensional.

### Pinot Grigio

Por un lado, los potentes *grands crus* de Alsacia y los vigorosos Grauburgunder *made in Germany*, y por el otro, los insulsos vinos adocados del norte de Italia. El perfil de esta variedad se difumina en algún lugar intermedio.

### Viognier

Hasta hace diez años, era la variedad de moda. Cultivada actualmente en viñedos cada vez menos adecuados, aburre con su estilo cebado y poca acidez, y su sempiterno e inmutable aroma de melocotón.

### Sémillon

Es la variedad determinante para los vinos blancos de Burdeos en Graves, Pessac-Léognan y Sauternes, pero incluso allí se ha reducido hasta la mitad la superficie cultivada en los últimos 50 años. Hay que reconocer que en Australia existen algunos excelentes varietales de Sémillon, pero a pesar de ello, por regla general los vinos resultan excesivamente neutrales y toscos.

### Primitivo/Zinfandel

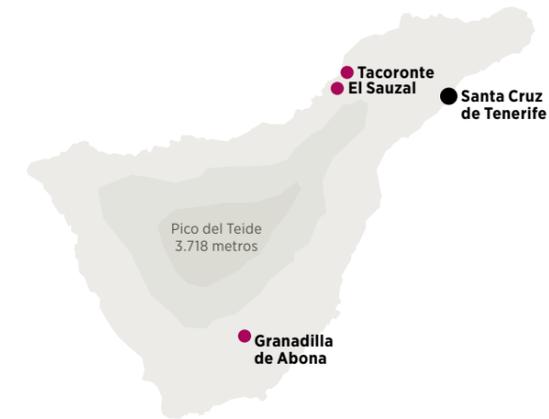
Potente, abocado de extracto, frutalidad plena, alcohólico: los vinos de la familia de variedades Primitivo, Zinfandel y Plavac Mali resultan impresionantes en el primer trago. Pero estos vinos no invitan precisamente a beber una segunda copa. Demasiado es, a veces, demasiado poco...

### Pinotage

El orgullo de Sudáfrica, un cruce entre Pinot Noir y Cinsault, durante cierto tiempo halló adeptos incluso en Europa y América del Norte. Lamentablemente, esta variedad produce demasiados vinos banales. Los vinos superiores siempre fueron y siguen siendo la excepción.

## Islas de Vino VI. Tenerife

# El despertar de los vinos de Tenerife



En la mayor de las Islas Canarias hay mucho más que descubrir, aparte de las cómodas tumbonas y la sangría. Los vinicultores de Tenerife pueden mirar sus cepas autóctonas con justificado orgullo. Un viaje de descubrimiento, para el que se precisa tiempo, paciencia y un excelente sentido de la orientación.

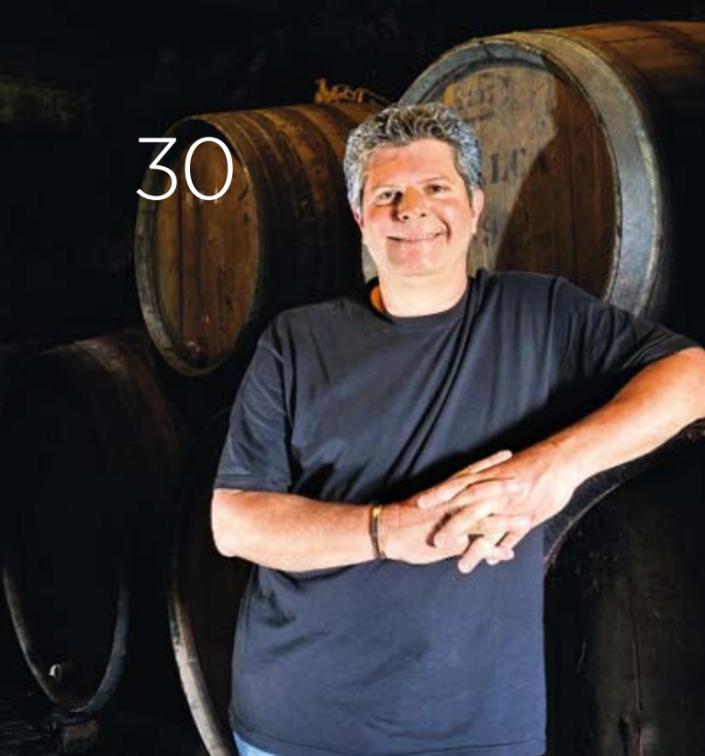
**Texto: Guido Heuber. Fotos: Heinz Hebeisen.**

Los que intenten plantar vides en las regiones cercanas al paralelo 28, lo normal es que tengan tan pocas probabilidades de éxito como los pescadores de atún en el Tajo. Eso sería lo normal... pero, ¿hay algo normal en Tenerife? Al menos, no es anormal que las cepas se sientan a gusto en suelo volcánico. Los vinos del Vesubio, del Etna y demás volcanes están en boca de todos por derecho propio. Pero cuanto más extrema sea la situación geográfica del volcán, más difícil resulta para los vinicultores lograr calidades interesantes. Tenerife es un lugar extremo: al sur de Marruecos y a 250 kilómetros de la costa desértica africana. La isla, de 80 kilómetros de largo y 50 de ancho, no sólo es la mayor del archipiélago canario, también posee la montaña más alta de España, el Pico del Teide, de 3.718 metros. Y es precisamente este volcán, buena parte del año parcialmente nevado, el responsable de la personalidad de los vinos de Tenerife. El cráter, de 20 kilómetros de ancho, forma una línea divisoria meteorológica. Las nubes quedan atrapadas en el norte, las lluvias son abundantes y el norte de la isla es frondoso y verde. Por el contrario, en el sur, más seco, los vinicultores tienen la posibilidad de desplazarse hacia terrenos más elevados. Así, tanto en Granadilla (a 500 metros sobre el mar) como en Vilaflor

(una de las regiones vitícolas a mayor altura de España, casi 1.700 metros) se cultiva la vid en condiciones especialmente adecuadas para vinos *cool climate*: a pesar de la intensidad de los rayos del sol, esta zona no es excesivamente cálida, pues durante el día suele rondar los 20 grados centígrados y de noche es mucho más fresca.

### Más que vino peleón para turistas

La viticultura en Tenerife está documentada prácticamente desde el asentamiento de los europeos en la isla. Algunos científicos aseguran incluso que Tenerife es un resto de la Atlántida y que la viticultura allí se inició mucho antes, pero claro, esta aseveración es tan imposible de demostrar como de rebatir. De modo que centrémonos en los hechos. Tenerife nunca lo ha tenido fácil con el vino. En ocasiones no se permitía su exportación, porque su principal mercado, Inglaterra, estaba a la gresca con España. O bien una erupción del volcán destruía la antigua ciudad portuaria de Garachico, o las enfermedades de la vid acababan con casi todas las cepas. Pero no todo iban a ser calamidades, al menos la filoxera nunca prosperó en la isla. De modo que el viticultor canario está acostumbrado a bregar con todo tipo de problemas. Y precisamente por ello parece haberse desarrollado este profundo y sentido orgullo



## En Tenerife saben hacer vino. Y por suerte, la mayoría de los turistas seguirá bebiendo cerveza, porque si no estos vinos extraordinarios serían aún más difíciles de conseguir.

del terruño autóctono y las variedades de cepa autóctonas que hoy caracteriza a los vinicultores de Tenerife. El resultado son vinos por lo general excelentes con un carácter especiado propio.

El hecho de que en toda Europa -e incluso en la propia Península- se encuentren, si acaso, muy pocos vinos de Tenerife tiene una sencilla explicación: la mayor parte se consume en la propia isla -aunque las calidades menores terminan en guachinches (una suerte de tabernas populares en Canarias). Los centros turísticos usan vinos peninsulares envasados en *brick*, vertidos en grandes recipientes con trozos de fruta flotando y provistos de pajitas-. Otro escollo para la exportación es, sin duda, el hecho de que la tan laboriosa producción de los vinos de calidad dispare los precios por botella. Si a ello se añaden los costes de transporte y aduanas, los vinos no pueden ser competitivos en el continente por razón de precio.

### ¿Ha probado alguna vez los bombones de vinagre?

Así, el buque insignia de Bodegas Monje, el Monje de Autor, cuesta en la

finca nada menos que 26 euros. Pero el contenido es un soberbio concentrado de tradición y orgullo embotellado. En el extremo noreste de la isla, Felipe González Monje apuesta calculadamente por las variedades de cepa que siempre crecieron allí. "La Cabernet Sauvignon o la Chardonnay no me interesan", explica este carismático hombretón de dos metros, con voz ronca y mirada suave. "Lo que cuenta es Tenerife." Hace un gesto hacia sus majuelos, donde cultiva sobre todo Listán Blanco, Listán Negro, Negramoll y Tintilla (la variante local de la Garnacha). La *cuvée* Monje de Autor, además, se ennoblece a la manera del Mouton Rothschild: las botellas están decoradas con obras de artistas locales. Es un vino que cumple lo que promete a primera vista.

### Loles Pérez, enóloga de Bodegas Buten.



Foto: Ceceida.

Cerrando los ojos, se percibe el sabor de Tenerife: salvaje como las tormentas en el mar; especiado como los campos áridos y calurosos del sur; jungla como en el intransitable noreste. Un paseo completo por la isla en un solo trago.

Pero también, por todo lo demás, Bodegas Monje es algo fuera de lo común. La casa está diseñada al estilo canario hasta el último detalle, el equipo de vinificación está a la última y en la preciosa sala de barricas, además de sucesivas exposiciones de arte, hay espacio para celebraciones de más de cincuenta personas. Y para redondear el paquete, un restaurante con impresionantes vistas al mar. Pero Felipe no se duerme en los laureles de sus vinos premiados. Piensa continuar con ideas innovadoras, como es tradición desde 1750 en la bodega, ahora en la quinta generación. Quien haya probado los bombones de vinagre sabrá qué es lo que queremos decir, y el agrídulce vinagre de vino es capaz de desterrar de la cocina a cualquier balsámico, por bueno que sea.

### Con un poco de suerte...

Pero Monje no es el único en crear placeres culinarios de culto. El astuto principio del éxito de las cercanas Bodegas Unidas de Tenerife (Buten), dice así: Hay que crear un vino tremendamente fácil de beber, que se pueda comprar en toda la isla. Pero luego, hay que publicitar un segundo vino que no se pueda comprar en ninguna tienda, pero que entusiasme a todos. Y ya está. Pero es que no hay

nada más, la decisión es unánime desde su fundación en 1998. En aquel entonces, ocho vinicultores amigos se unieron para hacer dos vinos, precisamente con este concepto de éxito, el Cráter y el Magma. El Cráter gusta a todo el mundo y se puede comprar en todas partes. Combina a la perfección con la cocina canaria y tampoco es demasiado caro. ¿Pero dónde se puede conseguir el Magma? En la

bodega, naturalmente, pero encontrarla es verdaderamente difícil. Sólo preguntando a unos y otros en el antiguo centro del municipio de Tacoronte, y con un poco de suerte, le darán una descripción del camino. Y con un poco más de suerte, se logrará encontrar la bodega, o mejor dicho, la puerta del garaje de una vivienda. Los horarios de apertura también son cosa de suerte, por cierto.

De izq. a dcha.: Bodegas Monje: su propietario, Felipe González Monje, y arte en su nave de barricas. Bodega Soagranorte en el pueblo de La Perdoma en el Valle de la Orotava. El enólogo Roberto Santana, en la nave de barricas. Bodegas Frontos: el propietario Fernando Luengo (a la derecha), junto al enólogo Pablo López Betancourt.

## Recomendamos

### Cuatro fincas vinícolas y una cata general

En Tenerife existe un número inabarcable de fincas vinícolas. Hemos elegido cuatro que no deberían perderse. Un consejo: anuncien su visita por teléfono con anterioridad, pues los horarios de apertura oficiales suelen ser orientativos. Tenerife cuenta con cinco denominaciones de origen y, como regla básica para un viaje de degustación, podríamos generalizar: en las regiones D.O. Abona, Valle de Güímar e Ycoden-Daute-Isora, se recomiendan especialmente los vinos blancos; en Tacoronte-Acentejo y el Valle de la Orotava, los tintos.

#### Bodegas Monje [www.bodegasmonje.com](http://www.bodegasmonje.com)

**Ubicación:** El Sauzal, D.O. Tacoronte-Acentejo.

**Fundación:** 1973.

**Propietario:** Felipe González Monje.

**Enólogo:** Juan José Fuentes López.

**Superficie de viñedo:** 17 hectáreas.

**Variedades:** Listán Negro, Listán Blanco, Negramoll, Tintilla.

**Su seña de identidad:** Monje de Autor.

#### Bodegas Soagranorte [www.suertedelmarques.com](http://www.suertedelmarques.com)

**Ubicación:** Las Suertes, La Orotava, D.O. Valle de la Orotava.

**Fundación:** 2006.

**Propietario:** Francisco García Núñez.

**Enólogo:** Roberto Santana.

**Superficie de viñedo:** 9 hectáreas.

**Variedades:** Listán Negro, Listán Blanco, Castellana, Tintilla, Baboso Negro, Albillo.

**Su seña de identidad:** Candio.

#### Bodegas Insulares [www.bodegasinsulares.es](http://www.bodegasinsulares.es)

**Ubicación:** Tacoronte, D.O. Tacoronte-Acentejo.

**Propietarios:** Cooperativa de vinicultores con más de 1.500 miembros.

**Enólogos:** Francisco Calixto, Víctor Dorta Jiménez.

**Variedades:** Listán Negro, Listán Blanco, Negramoll.

**Su seña de identidad:** Viña Norte Tinto Vendimia Seleccionada.

#### Bodegas Frontos [www.tierradefrontos.com](http://www.tierradefrontos.com)

**Ubicación:** Granadilla de Abona, D.O. Abona.

**Fundación:** 2003.

**Propietario:** Familia Luengo.

**Enólogos:** entre otros, Fernando Luengo.

**Superficie de viñedo:** 15 hectáreas.

**Variedades:** Gual, Verdello, Marmajuelo, Albillo, Malvasía, Baboso Negro.

**Su seña de identidad:** Blanco Selección.

#### Casa del Vino [www.tenerife.es/Casa-vino](http://www.tenerife.es/Casa-vino)

La Casa del Vino La Baranda, amorosamente restaurada, es el modelo de una granja histórica de Tenerife. El estilo de la casa y sobre todo el tejado de la ermita son célebres por su belleza. Las distintas casas albergan un restaurante, un museo, una exposición de todos los vinos producidos en Tenerife y, naturalmente, una sala de cata con tienda. Una agradable visita obligada en cualquier viaje de enoturismo.



Pero una vez superados todos estos escollos, los visitantes se verán más que recompensados. No sólo los alegres y parlanchines trabajadores les llenarán de asombro, sobre todo la enóloga Loles Pérez. Tanto más emocionante fue catar por fin el Magma por primera vez. Los aromas se despliegan como fuegos artificiales en el paladar; la frutuosidad de la Syrah danza a la perfección con la áspera y angulosa Negramoll. Igual que los bailes canarios: las partes van alternando su dominio, relevándose caprichosamente. Es algo verdaderamente de culto.

#### Diez hermanos en el desierto

También Bodegas Frontos va por el mejor camino para convertirse en culto. Ya solo ver el majuelo nos hace fruncir el ceño. ¿Cómo es posible plantar cepas allí? En el caluroso sur, en un campo pedregoso que más bien parece un desierto y bajo un sol implacable, crecen las cepas autóctonas, por ejemplo la Gual. Parece evidente que esta uva debe tener genes de camello, pues ¿cómo si no podría ser posible un crecimiento fructífero y sano en estas condiciones? "Las cepas europeas del continente no lo lograrían", opina el enólogo Fernando Luengo. Él mismo está marcado por el duro trabajo en la finca. Tiene la piel tremendamente bronceada del sol, los brazos nervudos y musculosos, y esa característica mirada orgullosa y cálida en sus ojos castaños. Lo que se dice un auténtico canario. También es típica la cohesión familiar. Allí trabajan todos los miembros de la familia Luengo. En total son diez hermanos, nueve de ellos varones. Su padre se decidió por la viticultura para seguir la tradición familiar en cuarta generación.

La que ahora es la quinta generación ha construido una finca bellísima. Perfectamente integrados en el paisaje están la bodega, un restaurante y la sala de cata. Da la impresión que a cada piedra -y allí realmente no hay más que piedras- le han asignado su emplazamiento con amor. A todo esto se añade la dificultad de que la

## Denominaciones de Origen en Tenerife

### D.O. VALLE DE GÜÍMAR

**Ubicación:** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, en el sur de la isla.

**Variedades/Vinos:** sobre todo blancos jóvenes de Listán Blanco y vinos dulces de Malvasía y Moscatel.

### D.O. TACORONTE-ACENTEJO

**Ubicación:** la primera denominación de origen de Tenerife (desde 1992), en la península de Anaga en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, en el noreste de la isla.

**Variedades/Vinos:** tintos de Listán Negro y Negramoll en casi un 90 por ciento, además Garnacha (llamada localmente Tintilla), Moscatel Negro, Malvasía Rosada y Vijariego Negro.

### D.O. VALLE DE LA OROTAVA

**Ubicación:** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, en el noroeste de la isla.

**Variedades/Vinos:** en un 90 por ciento Listán Negro y Listán Blanco.

### D.O. ABONA

**Ubicación:** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, en el sur de la isla.

**Variedades/Vinos:** casi un 70 por ciento de vinos blancos de Listán Blanco y las variedades autóctonas Gual y Sabro.

### D.O. YCODEN-DAUTE-ISORA

**Ubicación:** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, en el extremo noroccidental de la isla.

**Variedades/Vinos:** mayoritariamente vinos blancos de Listán Blanco (casi un 70 por ciento).

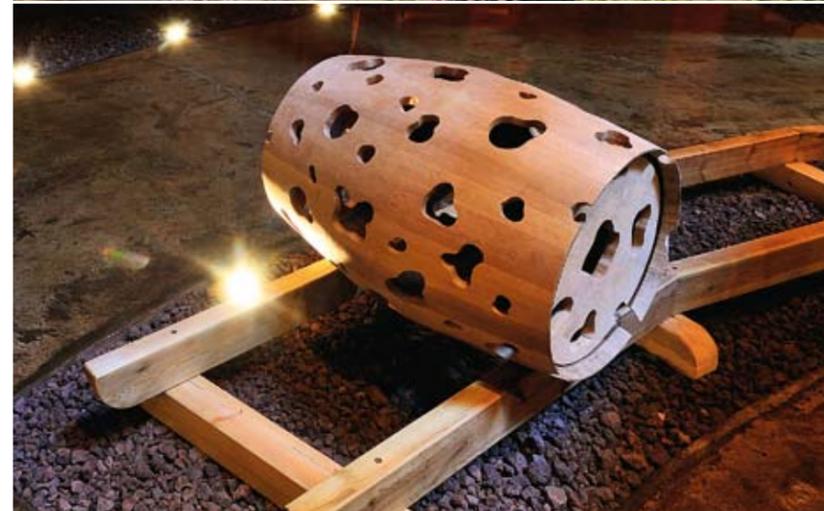
finca se extiende desde una altura de 300 metros hasta los 1.000 metros sobre el mar, con lo cual hay zonas tan empinadas como en Ribeira Sacra, ¡pero a 40 grados centígrados! Por imposible que parezca esta comarca como suelo nutriente, tanto en el tinto Baboso como en el Blanco Selección, la característica de los vinos de Bodegas Frontos son el noble especiado volcánico y unos aromas que recuerdan a los bosques de pinos que coronan la finca. Vinos que rebosan carácter, pero que también son capaces de acompañar suavemente una cocina especiada.

#### ¡Turistas, bebed cerveza!

Podríamos seguir describiendo más y más fincas vinícolas. Pero estas tres son un ejemplo de lo que tienen en común todas las bodegas de Tenerife: el orgullo del terruño, el cultivo de cepas autóctonas y un fino olfato para darse cuenta de que están creando algo fuera de lo común. Esto ocurre en Tenerife, tanto en agrupaciones, como es el caso de Bodegas Insulares, donde en una bodega victoriana rehabilitada se vinifican uvas de los más diversos rincones de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo para hacer el apreciado Viña Norte, como en bodegas familiares. Estas últimas son casi imposibles de encontrar. Qué suerte que en la Casa del Vino se puedan adquirir todos los vinos de Tenerife, además de poder catar algunos de ellos; la completan un museo del vino y un restaurante canario.

Lo cierto es que en Tenerife saben hacer vino. Y por suerte, la mayoría de los turistas seguirá bebiendo cerveza, porque si no estos vinos extraordinarios serían aún más difíciles de conseguir. 

**De arriba abajo: vista al amanecer desde el Teide, el viñedo a mayor altura de España en Vilaflor, barrica convertida en obra de arte en Bodegas Monje y Ecohotel La Correa, en el Camino Real de Las Hoyas a Altavista (Arona).**



## Nuestros consejos para visitar la isla

### ALOJAMIENTO

#### Hotel Rural El Patio

Finca Malpaís El Guincho  
38450 Garachico  
[www.hotelespatio.com](http://www.hotelespatio.com)  
Tel. +34 922 123 289

Vivir en la naturaleza, rodeados de verdes plataneros y al lado del mar. Pero con todas las comodidades deseables.

#### Hotel Rural Victoria

Hermano Apolinar, 8 La Orotava  
[www.hotelruralvictoria.com](http://www.hotelruralvictoria.com)  
Tel. +34 922 331 683

En pleno centro de la ciudad, un hotel coqueto y acogedor, que cuida la cocina, donde ejerce su experimentado chef Richard Etherington, el servicio y una buena carta de vinos. Si pueden pidan la habitación del ático por sus sorprendentes vistas.

#### Hotel Spa Villalba

Camino de San Roque s/n  
38613 Vilaflor  
Tel. +34 922 70 99 30

Este hotel está construido al estilo canario tradicional y destaca por su magnífica situación en el lindero del Parque Nacional de Las Cañadas del Teide. Confort de cinco estrellas en medio de la más absoluta tranquilidad, buen punto de partida para recorrer la isla. A partir de 60 euros por persona y día.

#### Hotel Abama

38680 Guía de Isora  
Tel. +34 922 12 60 00  
[www.abamahotelresort.com](http://www.abamahotelresort.com)

Hotel con campo de golf en una ubicación paradisiaca con playa privada. Lujo al máximo nivel, magníficas vistas sobre La Gomera.

### COMER

#### Restaurante La Gañanía

Camino del Durazno, nº 71  
38400, Puerto de la Cruz  
[www.laganania.com](http://www.laganania.com)  
Tel. +34 922 376 204

Un lugar de espectaculares vistas y excelentes instalaciones. Tanto, que no parece necesitar una cocina tan innovadora, rica y bien concebida como la que elabora Pedro Rodríguez Dios.

#### Restaurante Donde Mario

Ctra Provincial del Norte 199, 38390 Santa Úrsula  
Tel. +34 922 304 585

El ya veterano Mario Torres tiene en este rincón su cocina donde provocar la satisfacción de su clientela, predominantemente fija. El Terral, buen vino de la casa, está elaborado por él mismo.

## Un jardín acrisolado

Canarias es un microcosmos insólito, fascinante y original. Su extraordinario patrimonio vitícola, con más de 80 variedades diferentes identificadas, le confiere cierta similitud con uno de esos estuches que contienen un surtido completo de aromas, muy propio para iniciarse en el arte de la cata.

Texto y fotos: Bartolomé Sánchez

Dudo que haya alguien que escriba sobre las insólitas islas Canarias que se resista a tomar la morada del dios Vulcano como motivo principal de su inspiración, trate el tema que trate. Y aún puede parecerle una idea original. Por ello he procurado soslayarlo, incluso cuando piso la rampa de madera que conduce al interior de la bodega Viñático. El edificio, a las afueras de La Guancha, recuerda la estructura de un volcán. En la superficie es una discreta construcción que respeta el paisaje, apenas se ve una entrada que a modo de cono deja ver los diferentes tipos de lava solidificada que hay en la isla.

### La viticultura de Tenerife ha pasado por tiempos aterradores, épocas dignas de olvidar

Todo el trabajo enológico se desarrolla en el interior de ese cráter. La bodega se puso en marcha en 1990 de la mano de Juan Jesús Méndez, apasionado del vino y de su tierra que se dedica a la enseñanza, pero que de su pasión ha sacado fuerzas para remover, erupcionar, abrasar y convertir en cenizas el pasado del vino tinerfeño. Y sobre esas cenizas, a modo de ave fénix, ha contribuido de forma esencial al resurgir del nuevo vino canario. Su trabajo serio y constante, basado en vides autóctonas, y gracias a sus investigaciones con dichas variedades -unas profundas en Tenerife, otras llegadas de las demás islas-, ha ofrecido una diversidad de sabores y aromas distintos, de mineralidad a flor de piel. En las entrañas de esta bodega se producen hasta ¡catorce tipos de vino! que Elena Batista, una de las mejores enólogas de España, cuida con primor.

Sus ansias de elevar la calidad no se quedan en la D.O. Ycoden-Daute-Isora, llegan a Tacoronte: en Valle Guerra han puesto en marcha el proyecto Tacande, cuatro hectáreas de viñedo autóctono (Tintilla, Baboso, Negramoll y Vijariego), en el mercado como vino de mesa. Quizá

para demostrar que en el suelo del mayor vivero de España de vides no se necesita recurrir a sabores más internacionales para elaborar grandes vinos.

#### Esplendor en el valle

El valle de La Orotava es un placer para la vista. Se despliega como una inmensa alfombra verde salpicada de construcciones (de estética más o menos afortunada) que con una notable pendiente acaba en el océano. El viñedo se atribuye un valor significativo en ese entramado vegetal gracias a los esfuerzos de viticultores tan significativos como la familia de Agustín Farráiz. Sus vinos, llamados Tajinaste, despliegan tanta belleza como la insólita planta en flor de la que toman el nombre. Pero otros nuevos proyectos surgen en este valle. La Sociedad Agraria del Norte (Soagranorte) de Francisco García Núñez comienza en 2006. Es un industrial del ramo de la madera con un gran amor por su tierra y el vino. Dispone la bodega de nueve hectáreas de diversos majuelos y edades, desde cepas con más de 80 años hasta el viñedo plantado por la familia. Bajo la crítica mirada del enólogo, Roberto Santana, se embotellan los vinos llamados Suertes del Marqués, de variedades autóctonas, alguna de ellas por cientos de años menospreciada por innoble, pero él tiene una máxima contundente: "No hay variedades innobles, nunca lo son, lo que puede resultar infame es el trato que reciben".

El Penitente es otro proyecto joven del Valle de la Orotava -apenas echó a andar en el 99-, como joven es su enóloga, Nayra Trujillo, pero con unas condiciones privilegiadas en sus campos y en su cuidada bodega. El sacrificado valedor es Américo García Núñez y posee ocho hectáreas de viñedo propio con las que elaboran 150.000 botellas de varios tipos de vino, llamados Arautava, Cruz del Teide o Tanganillo.

#### De norte a sur

Todo esto, y mucho más, ocurre en el espléndido norte, en la privilegiada ladera

donde las nubes sostenidas por los alisios se detienen, se recrean en un verdor de los llamados de lujuria.

Pero... ¿no hay enología digna de mención al otro lado de la gigantesca barrera que divide la isla? Claro que la hay, y posiblemente mucha más disparidad de tipos de vino. Porque en las tierras del sur se encuentran las mayores alturas vitícolas de la isla. Y la altitud compensa la temperatura, notablemente más alta en las tierras bajas. Hace muchos años, cuando todavía la zona se encontraba en mantillas, se elaboraban vinos en unas casetas infames para el tratamiento del vino, y sin embargo había blancos de una finura y elegancia extraordinarias, que al poco tiempo sucumbían, víctimas de la falta de medios para su mantenimiento. Pero de allá han surgido bodegas como Cumbres de Abona, de la D.O. Abona, una de las más premiadas en cuantos concursos se presentan sus vinos. O Bodegas Arca de Vitis, del Valle de Güfmar. En ella trabaja Jorge Zerolo, uno de los más prestigiosos investigadores de Canarias; bajo su cargo se encuentra uno de los viveros mejor pertrechados de Tenerife. Sus vinos se llaman Contiempo y trabajan con un variado ramillete de vidueños, especialmente con Marmajuelo, Malvasía, Gual, Verdello, Vijariego y otras menos deslumbrantes.

#### Voluntad inquebrantable

La viticultura de Tenerife ha pasado por tiempos aterradores, épocas dignas de olvidar. Posiblemente lo único que ha mantenido en pie su estructura y sus variedades ha sido el enorme valor que sus habitantes le han dado a su vino. Un nuevo monstruo amenaza con unificar sus aromas y sabores a los que ofrecen los vinos del Nuevo Mundo si la plantación de variedades foráneas prospera y se diversifica. Pero seguro que también saldrá con éxito de esta. No es fácil tumbar una voluntad tan férrea como la canaria, capaz de sobrevivir con éxito a diversas, arrolladoras y candentes lavas. 



## Nuestros consejos para visitar la isla

### COMER

#### Restaurante El Duende

Ctra. La Higuerita, 41

Puerto de la Cruz

Tel. +34 922 37 45 17

Jesús González elabora una cocina de autor, firme, sin banalidades, buena materia prima. Además tiene una de las mejores cartas de vinos de la isla.

#### Restaurante El Sótano

Las Aguas.

San Juan de La Rambla

Tel. +34 922 36 02 44

Restaurante familiar. Disfrute del mar a unos cuantos pasos de su mesa y de pescado de la isla todavía vivo, cocina muy natural, papitas, camarones, lapas... De vicio.

#### Sabor Canario

C/ Carrera, 17

38300 La Orotava

Tel. +34 922 32 27 93

www.saborcanario.es

Un auténtico secreto sólo para iniciados: para llegar al comedor, hay que pasar por la tienda de recuerdos. En el local casi sólo hay lugareños, imás canario, imposible! Prueben el conejo.

#### Restaurante Régulo

Calle Pérez Zamora, 16

38400 Puerto de la Cruz

Tel. +34 922 38 45 06

www.restauranteregulo.com

Cuidada cocina internacional con toque canario en ambiente íntimo. Se recomienda la bandeja de pescado y marisco.

#### La Hierbita

C/ El Clavel, 19

38003 Santa Cruz de Tenerife

Tel. +34 922 24 46 17

www.lahierbita.com

Aquí sirven Ropa Vieja, un guiso de garbanzos y carne deshebrada. Para terminar, lo mejor es el tradicional licor Hierbita, que da nombre al local.

#### Restaurante La Cava del Mencey

Rbla. Gral. Franco, 114. Santa Cruz de Tenerife.

Tel. 922 29 38 01.

www.el114delarambla.com

Si se echan de menos productos del cerdo ibérico, La Cava los tiene de gran calidad y bien cuidados. También pescados, especialidad en platos de bacalao. Excelente carta de vinos.

De arriba abajo, una muestra de la viticultura de la isla: Nayra Trujillo, enóloga de El Penitente (Valle de la Orotava); Agustín Farráiz, viticultor de Tajinaste, y Juan Jesús Méndez, del proyecto Tacande en Valle Guerra (Tacoronte).

Resuelto

# El mito de la supernariz

Hoy vamos a ser osados y afirmar: la supernariz no existe. Ni entre los catadores ni entre los perfumistas. Veremos por qué incluso los enólogos hechos y derechos a veces no pueden distinguir entre tinto y blanco, cómo el cerebro engaña a la nariz y qué tiene que ver con todo esto el jabón de rosas de la abuela. Con Britta Wiegelmann tras la huella de los aromas.



## Arroz y palomitas

La percepción de los olores está determinada por cada cultura. Por ejemplo, la molécula acetil tiazol, para algunos huele a palomitas de maíz, para otros a arroz. ¡Cierren los ojos y hagan la prueba!



## Limón y café

Una de las disfunciones del sentido del olfato es la parosmia. El afectado por esta anomalía clasifica inadecuadamente los olores. Así, por ejemplo, puede ocurrir que confunda café y limón.

Para hacer verdaderamente el ridículo en cuanto al tema de la cata no hay como acercarse por la Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos. El primer día colocan ante los estudiantes -independientemente de que se trate de novatos o de enólogos experimentados asistiendo a un cursillo de formación continuada- cinco botellas llenas de un líquido transparente. La tarea: anotar lo que perciban con el olfato y el gusto. Parece sencillo, pero el angustiado silencio en la fría y blanca sala de cata habla por sí solo. Pasados diez minutos en los que intentan escribir, con creciente desesperación, lo más acertado, el profesor les pide los resultados. En voz alta, delante de los demás estudiantes. "Dulce", "limón", "amargo", "rosas", "salado", "sabor a corcho"... Las respuestas son tan incongruentes que, por una parte, resulta tranquilizador (obviamente los demás tampoco lo han tenido fácil), pero al mismo tiempo uno empieza a albergar serias dudas sobre la operatividad de los propios sentidos.

Y entonces, el profesor dice (se trata, sin duda, del mejor momento del año para él): "Damas y caballeros, catar es un ejercicio de humildad. En las cinco botellas hay agua del grifo."

Así de simple. Basta un poquito de presión expectativa y una calculada situación de competencia, y hasta los más viejos zorros quedan desconcertados. Aun así, existe una leyenda que se mantiene contra viento y marea: el mito de la supernariz. El olfato absoluto, como el personaje de Grenouille en *El perfume* de Süskind, que es capaz de percibir cualquier olor y reconocerlo. Con un margen de error cero y enteramente ajeno a cualquier influencia externa. Pero, como muy tarde después de la debacle del agua del grifo, se impone la pregunta: ¿existe el catador perfecto?

## ¿Nariz zurda o diestra?

La nariz es un órgano curioso. Está siempre operativo, tanto si su dueño lo desea como si no. Los ojos se pueden cerrar y taponarse los oídos, pero prác-

ticamente nadie es capaz de aguantar la respiración más de dos minutos. Diariamente absorbemos diez mil litros de aire respirando por la nariz, de los cuales un diez por ciento se deriva, a modo de

**"Si uno memoriza activamente un odorante, muy pronto será capaz de recordarlo de manera fiable."**

**Gilles de Revel** Investigador de aromas, Universidad de Burdeos

muestra, hacia el canal olfativo, situado en el techo de la cavidad nasal. Antes de que hubiera supermercados, detectores de humo y otras comodidades similares, el hombre encontraba así su alimento y advertía peligros, como por ejemplo el fuego. Por cierto, hagan la prueba: la mayoría del tiempo se respira solo por una de las dos fosas nasales. La otra queda bloqueada transitoriamente por una ligera hinchazón del tejido eréctil, para que las células olfativas puedan



### Plátano

¿Plátano verde, plátano maduro, plátano macho? Para asegurarse de que todos hablan de lo mismo, los enólogos han convenido aceptar ciertas convenciones del lenguaje. Así, en el lenguaje del vino, *plátano* designa a la molécula isoamil acetato, presente por ejemplo en el Beaujolais.

descansar. El lado empleado cambia varias veces al día, siendo distinta en cada persona la fosa nasal más activa. Es decir, efectivamente hay *narices zurdas* y *narices diestras*. ¿Y cómo funciona

**Hay sustancias que no son perceptibles hasta para un 25% de la población. Otros, sin embargo, lo son para casi todo el mundo.**

exactamente la percepción y el reconocimiento de los olores? En el canal olfativo se halla la mucosa olfativa, que en ambos lados tiene aproximadamente el tamaño de una moneda de un euro. Consta de veinte millones de células, repartidas en 350 receptores distintos. Los millones de odorantes (moléculas del olor) que flotan en el aire encajan en estos receptores como una llave en su cerradura, aunque habría que precisar que algunos tipos son capaces de captar toda una serie de odorantes diferentes, mientras que otros se comportan de manera, digamos, monógama. Un aroma a menudo consta

de muchos cientos de componentes (la vainilla aproximadamente 100, el café más de 300, el vino unas 500 moléculas diferentes). Los receptores activados por la mezcla de aromas envían señales al cerebro donde, metafóricamente hablando, se ilumina una estructura pluridimensional. Basándose en la imagen generada, el cerebro identifica el aroma.

### ¿Le gustan los lirios de los valles?

Al menos en teoría. Porque genéticamente, las células olfativas están constituidas de manera ligeramente diferente en cada persona. Así, para cada individuo existen ciertas moléculas que sólo son perceptibles en gran concentración -hay que traquetear un poco más con la llave hasta abrir la cerradura-. Incluso hay sustancias que no son perceptibles hasta para un 25% de la población: un ejemplo prominente es el *bourgeonal*, componente característico del perfume de los lirios de los valles. Otros, como la vainilina, son perceptibles para prácticamente todo el mundo.

Y sí, también hay narices aventajadas. En la Universidad de Burdeos, un



### Tomatera y pis de gato

Al aumentar su concentración, algunas moléculas cambian de olor. 4MMP, responsable entre otras del aroma del Sauvignon Blanc, en poca concentración huele a mata de tomate, pero en alta concentración hiede a pis de gato.

equipo liderado por el investigador de aromas Gilles de Revel ha confrontado en los últimos cuatro años a 300 catadores profesionales con moléculas olorosas del vino. El resultado es evidente: nadie es capaz de olerlo todo. Pero "sí que hemos hallado personas con una sensibilidad muy superior a la media", comenta De Revel, que narra el ejemplo de una doctoranda cuyo umbral de percepción olfativa era tan bajo en todos los sentidos que valoraba muchos vinos como defectuosos y a veces tenía serias dificultades para soportar la avalancha de olores cotidianos. Pero incluso ella tenía un *punto ciego*, una sustancia aromática que sólo era capaz de percibir en concentraciones extremadamente

altas: el tricloranisol. O dicho de modo más profano (y muy poco práctico para un catador): el olor a corcho.

Por otra parte, percibir el aroma no es más que la mitad del pastel para un catador: también tiene que poder darle nombre. Seguro que conocen esa sensación de "esto huele como... huele a... lo tengo en la punta de la lengua..." El cerebro tiene que etiquetar lo que la nariz huele. La buena noticia es que "esta comunicación entre la nariz y el cerebro, cualquiera puede entrenarla", asegura Gilles de Revel, y desde luego ha de saberlo, pues hace ya muchos años que se dedica a formar enólogos y, regularmente, les hace oler (además de agua del grifo) las moléculas más importantes del vino. "Si uno memoriza activamente un odorante, muy pronto será capaz de reconocerlo de manera fiable. Además, le resultará más fácil la memorización de aromas nuevos. La sensibilidad a las sustancias aromáticas aumenta en conjunto." Como si dentro de la cabeza se accionara un interruptor.

### Riesling en la leche materna

Evidentemente, si una persona que ha sido dotada por la naturaleza de un olfato excelente lo entrena profesionalmente, podrá lograr una especie de supernariz. Ya saben, los perfumistas que son capaces de distinguir cientos de aromas, o bien los catadores que tienen

catalogados miles de vinos en la memoria y son capaces de recuperar conscientemente cada uno de ellos a voluntad. ¿Pero no recuerda esto a los experimentos de Pávlov, o incluso a algún número circense? Y sobre todo, ¿para qué sirve? Porque la mala noticia es que "recono-

**"Reconocer aromas individuales ya es algo, pero nadie es capaz de identificar más de cinco o seis componentes en una mezcla compleja."**

Hanns Hatt Investigador de aromas, Universidad de Bochum

cer aromas individuales ya es algo. Pero nadie en el mundo es capaz de identificar más de cinco o seis componentes en una mezcla compleja", afirma el tres veces doctor Hanns Hatt, un hombre campechano con una complicada y larguísima serie de títulos académicos y corifeo en el campo de las investigaciones sobre el olfato. Con su equipo de la Universidad del Ruhr Bochum, fue el primer científico en identificar, en 1998, un receptor olfativo humano (que reaccionó ante el helional, el agradable olor de la fresca brisa marina). Hatt es capaz de cosas tan asombrosas como construir artificialmente células olfativas o fabricar un antiolor para un olor deter-

minado, pero en lo que respecta al vino, ni siquiera es capaz de distinguir el tinto del blanco. "Es algo que la gran mayoría de las personas tampoco puede distinguir", asegura, y está convencido de ello (al igual que la mayoría de los probandos sin preparación, que no eran capaces de distinguir de improviso ni siquiera la vainilla, la canela o el romero -¡hagan la prueba!). Hatt describe los 350 receptores humanos como el alfabeto del olor. "Una palabra del vino tiene al menos cien letras. Para el cerebro es prácticamente imposible filtrar la información correcta si no dispone de otros puntos de referencia." También en la Universidad de Burdeos se realiza esta demostración cada año. En la sala de cata hay una lámpara que convierte todos los colores en tonos de gris. Además, suelen divertirse tiñendo vinos blancos de rojo. El resto ya se lo pueden imaginar...

Las desbordantes descripciones de los aromas del vino, especialmente aquellas de las que se desprende una valoración cualitativa, Hans Hatt las considera "magia". Una magia que le resulta francamente simpática. "Quien haya nacido en el Mosela y haya tomado Riesling con la leche materna, lo amará toda su vida. Las preferencias en cuanto a gustos y aromas son aprendidas y están estrechamente relacionadas con los recuerdos", dice este francón, que también es aficionado al Müller-Thurgau. La nariz es el único ór-



### Lirios de los valles

• Casi todas las personas tienen alguna forma de anosmia, es decir, no son capaces de percibir alguna molécula olorosa concreta. En el caso del *bourgeonal*, el componente principal del perfume de los lirios, ampliamente apreciado, el porcentaje de anosmia es muy alto, aproximadamente un 25 por ciento de la población.



### Violetas

Beta ionone se llama la molécula del perfume de violetas, que se encuentra, por ejemplo, en el Syrah. El 50 por ciento de la humanidad es altamente sensible a ella y el aroma les resulta agradable. El resto apenas puede percibirlo y, si lo hace, no les gusta.

gano sensorial que envía sus impulsos directamente y sin filtrar a lo más profundo del cerebro, y en él a la amígdala cerebral, responsable de las emociones. “Si uno tiene mala suerte, debido a la acuñación de su memoria le gustarán precisamente los vinos más caros. Lo cual no quiere decir que tenga mejor sentido del gusto”, dice riéndose.

Bueno, pues entonces, ¿dónde está la objetividad? Lo cierto es que la percepción y la valoración del vino es algo enteramente subjetivo. Por mucho que los

**“Un buen sentido del olfato no es suficiente porque, entonces, el mejor catador sería un perro de caza,”**

Philipp Schwander Master of Wine, Zúrich

enólogos se hayan puesto de acuerdo en estandarizar el lenguaje del vino para asegurarse de que, a ser posible la mayoría de ellos, están hablando de lo mismo. No obstante, incluso numerosos profesionales del vino no saben -o bien, seamos sinceros, no quieren reconocer- el



### Vainilla

En la naturaleza, los olores son altamente complejos. Por ejemplo la vainilla contiene alrededor de cien moléculas distintas. En el vino está presente sobre todo una de ellas: la vanilina. No tiene la complejidad de la verdadera vainilla, pero es suficiente para reconocer el olor.

mas no se parecerán en nada, ¿verdad?

Otro ejemplo bien claro: supongamos un Syrah que ha sufrido una contaminación de levaduras de *brettanomyces* y presenta un ligero aroma a cuadra. Para la principal molécula culpable, 4-etilfenol, la mayoría de las personas tienen un umbral de percepción similar. Pero mientras que a uno el olor a cuadra le recuerda los maravillosos tiempos de juventud con sus gozosas clases de equitación, a otro no le parecerá en absoluto romántico el hedor a caballo. A esto puede sumarse la molécula beta-ionone, la del aroma de violetas, claramente reconocible para un 50 por ciento de los humanos (y a los que, estadísticamente hablando, les resulta casi forzosamente agradable), mientras que el

otro 50 por ciento apenas lo percibe. Dos posibles resultados de la misma cata: “Un vino con aromas de violeta y casta animal”, o por el contrario: “Defectuoso!”.

Y ya que estamos destrozando mitos: todos somos bebedores de marcas. En las catas, un *cru classé* de Burdeos logra fácilmente dos puntos más en una escala de 20 que un *cru bourgeois*, aunque ambas botellas contengan el mismo vino. Es este un curioso fenómeno que también está presente en la industria de los perfumes. Elvira la Nasa (¡sí, es su nombre auténtico!) es la responsable de adquisición de sustancias aromáticas en el consorcio de cosméticos y productos de limpieza Henkel y trabajó con anterioridad, entre otras cosas, en Nueva York y Grasse con Jean-Claude Ellena, actual *nariz* de Hermès. “Las preferencias en fragancias son muy distintas de país a país”, comenta por experiencia, “excepto en el caso de los perfumes de las grandes marcas de lujo. Estas se venden igual de bien en China que en Estados Unidos. Pero si hacemos una cata ciega del mismo perfume, vuelve a aparecer el abismo.” De modo que también en el caso de los perfumes hay compradores de marcas.

### Oler es como tocar el piano

Eso es precisamente lo que nunca le ocurriría a una supernariz, asegura Phillip Schwander, Master of Wine y comerciante de vinos en Zúrich. Nunca ha permitido poner a prueba sus puntos fuertes y débiles a la hora de catar y, conversando con él, a duras penas recuerda el hombre de la molécula responsable del sabor a corcho. Pero tiene una opinión muy concreta sobre el tema de la supernariz: “Un buen sentido del olfato no es suficiente por sí solo, porque, entonces, el mejor catador sería un perro de caza. Consiste en reunir y almacenar un máximo de impresiones. Es como tocar el piano, un 20% de talento y un 80% de trabajo. Pero además, se necesita sensibilidad para la calidad. En última instancia, tiene que ver con la estética, igual que un galerista inmediatamente reconoce si un artista tiene talento o no. Yo mismo he probado vinos por menos de tres euros que tenían verdadera clase. Pero hay que saber verlo.” Su éxito le da la razón, pues su surtido se vende como rosquillas. Aunque, esperen un momento: ¿es posible excluir por completo el efecto de marca en este caso? Al fin y al

cabo, quien responde con su nombre es el único Master of Wine de toda Suiza.

Al final, el fenómeno de la supernariz es tan efímero como el propio vino. Claro que habría una definición perfecta. Y absolutamente aséptica: “Una supernariz posee, en términos estadísticos, un umbral de percepción extremadamente bajo para todas las moléculas olorosas conocidas. Es capaz de nombrarlas y de distinguir más de seis de ellas en una mezcla compleja. No es influenciado por nombres, etiquetas ni marcas. Y los recuerdos la dejan fría”. De entre todas las personas con las que hemos hablado para este artículo, no había ni una sola que respondiera a esta definición. ¡Por suerte!

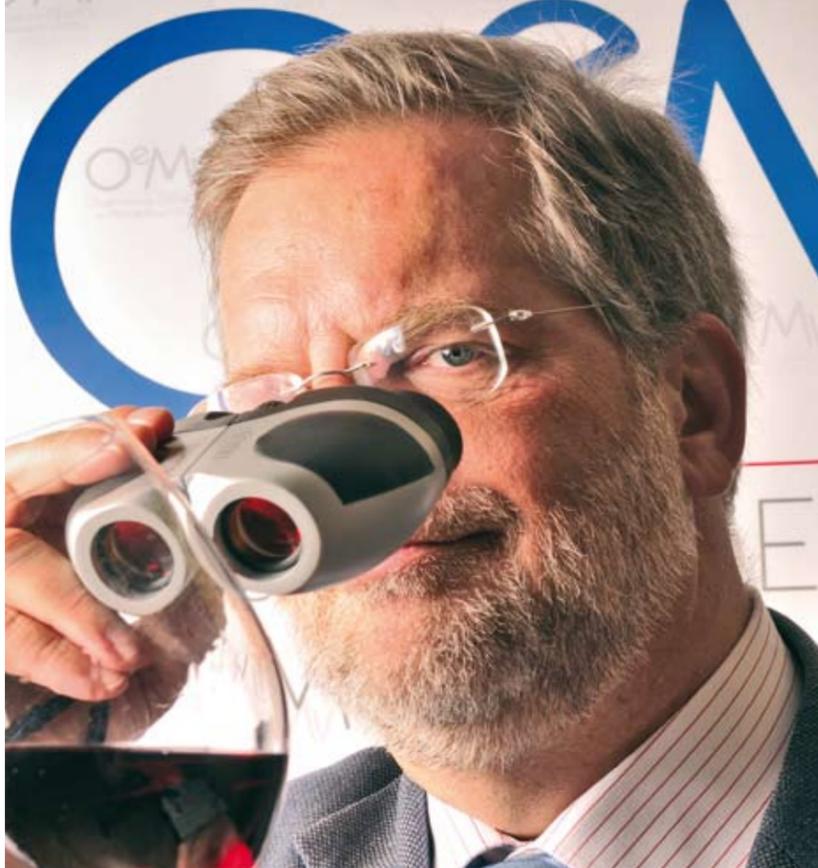
### Rosa

El cerebro a veces nos juega malas pasadas: muchas personas confrontadas por primera vez con el olor a rosas dicen *jabón* porque les recuerda al olor del jabón de la abuela. El sentido del olfato está directamente relacionado con la amígdala, la parte del cerebro donde residen las emociones.



Rafael del Rey es el director general del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMV), fundación privada con apoyo institucional y del sector privado. Todo un reto al que lleva años dedicándose.

Entrevista: Cristina Alcalá  
Fotos: Heinz Hebeisen



Una hora con **Rafael del Rey**, director del OEMV

## “Venimos de un sector que no ha valorado al consumidor”

**Su eslogan dice: “OeMV, difusión y promoción del vino y productos vitivinícolas para un mejor conocimiento del mercado y sus consumidores”. Toda una declaración de intenciones.**

El concepto es muy simple y sencillo, una información de mercados y de consumidores para poder vender mejor nuestros vinos. La información ayuda pero hay otro gran elemento que genera la creación del Observatorio, y es que la información es algo relativamente difícil de obtener de forma individual y fácil de forma colectiva. Hay mucha información de mercado pero si se hace de forma colectiva beneficia a todos.

**Han publicado muchos informes y estudios en profundidad desde el Observatorio. ¿Aparece por fin una sociología del vino en España?**

Es una mezcla entre sociología y marketing, son dos cosas que le vienen muy bien al vino como a cualquier sector agroalimentario y algo que faltaba. Conocer mucho más al que consume el producto y cómo le llega, no que-

damos solo en la producción y las fases incipientes de la distribución.

**Ahora no será por falta de información, una de las quejas del sector**

Precisamente ese fue uno de los objetivos del Observatorio, ahora hay mucha información que, por cierto, no es valorada igual por todo el mundo. Depende del grado de profesionalización de cada empresa y de la importancia que le demos al consumidor. Venimos de un sector que no ha valorado al consumidor y poco a poco tenemos que pensar más en él, porque es la parte esencial de la cadena.

**Hagamos un pequeño análisis DAFO del mercado español del vino, sus fortalezas y debilidades.**

Fortalezas tenemos muchas, una enorme historia en producción y cultura del vino. El vino en España es algo natural y lo tenemos muy presente e imbuido en nuestra cultura. La diversidad es otra gran fortaleza, regiones, vinos, variedades, elaboraciones... que nos permite afrontar con éxito mercados distin-

tos. ¿Debilidades?, nos faltan más empresas y marcas potentes. España está poco presente en los principales operadores del mundo. La internacionalización es el gran reto, el vino español necesita masa crítica en los mercados. Además hay un problema de calidades, en plural, y de saber cómo son apreciadas por el consumidor. Hay que hacer buenos vinos de acuerdo con los criterios del consumidor tanto extranjero como nacional.

**“El potencial de la mujer como prescriptora, consumidora y compradora de vinos es extraordinario. La mujer está más abierta a la innovación.”**

**Seguimos en crisis. ¿Qué balance hace de estos años?**

La crisis es cambiante, pero, en general, estamos creciendo en exportación lo que perdemos en mercado interior, y dentro de España, crecemos en alimentación algo menos de lo que perdemos en hostelería. Si la tendencia es la internacionalización y el cambio del canal

Horeca a canal alimentación, beneficia a todos los decididos a exportar, grandes y pequeños, y perjudica a muchas bodegas no preparadas y que además han crecido al amparo de la hostelería y no en alimentación. Otro factor es el margen de precio, más ajustado en alimentación que Horeca, así que quien tenga sus inversiones y organización financiera mejor estructurada les irá mejor.

**Granel y vinos de calidad, ¿cómo y en qué punto de la balanza se encuentra España?**

Debemos darle importancia a todos los productos vitivinícolas: mostos, vinagres, granelles, alcohol vínicol... porque España es un gran productor y no podemos renunciar a jugar en ninguna de las ligas. Es absurdo pensar solo en vinos de élite, todo es riqueza. No debemos renunciar al vino de mesa o del menú por el vino en copa y de calidad, todo es compatible y no podemos ser talibanes de nada. Querer imponer lo que creemos que es bueno nos hace mucho daño, temas como *bag in box*, vino en lata, tapón de rosca etc. Aquí somos más reticentes a ello que en el extranjero. Debemos pensar más en la persona que va a beber el vino.

**Los datos de consumo en España siguen bajando...**

España ha sido un país atípico en el consumo del vino durante muchos años, bebíamos más en bares y restaurantes y menos en casa. Desde hace unos años esta tendencia está cambiando, de pronto el consumo baja mucho más fuerte que el incremento del consumo en alimentación, y eso nos lleva a unos niveles de consumo per cápita muy bajos.

**¿Cuáles son las cifras actuales?**

En torno a un 18% per cápita, de los cuales 9% es consumo en hogares. Por cierto, donde menos se consume es en Castilla-La Mancha. Esa contradicción entre cultura productiva y consumo es general y muy preocupante.

**¿Qué se puede hacer?**

Primero, conocer al consumidor español, porque nos permite ver los distintos perfiles de hábitos de consumo y comprobar las enormes diferencias que existen, cosa que en el sector hacemos poco. Jóvenes, mujeres, inmigrantes, distintos tipos de familias... La sociedad cambia, ¿innovamos lo suficiente para seguir el ritmo de nuestros consumidores? Desde luego, el problema no es el precio del vino, aunque hay una disfunción entre la percepción del precio y la realidad.

**Las mujeres, como segmento de consumo, es algo a lo que ahora, por fin, se empieza a prestar atención.**

Una de mis principales conclusiones es el extraordinario potencial de la mujer en España como prescriptora, compradora y consumidora de vinos. La mujer puede consumir más de lo que hace ahora, puede consumir de una forma inteligente y moderada. En los mercados anglosajones la mujer ha pasado de la cerveza al vino para pasar un rato agradable, ¿por qué no aquí?

**Se rompe la tradición, el vino ya no es cosa de hombres.**

No debe serlo, la mujer tiene una aproximación al vino distinta a la del hombre, menos tradicional y menos encorsetada, más abierta a la innovación.

**Los medios de comunicación especializados juegan un papel importante en estas tendencias.**

Esencial. Divulgar el mundo del vino procurando desmitificarlo un poco, todo lo que se haga de cara al sector es importante, popularizar del vino. No asustar al consumidor, explicarle que hay productos buenos a buenos precios y presentarlo de una manera natural. Y hablar de los vinos económicos. Ahora es un periodo difícil donde se restringen inversiones, esto es un ejercicio sano, pero no quiere

decir que haya que suspenderlas. Es más, en tiempos de crisis mayor profesionalización, comercialización y comunicación es lo más importante, es ahí donde hay que dar el do de pecho.

**Las crisis generan nuevas tendencias, ¿cuáles ve más definidas?**

Además de la internacionalización y el crecimiento en el canal de la alimentación en las que estamos inmersos, habrá grandes cambios en las fórmulas de distribución. Entrará con fuerza la venta directa ligada al enoturismo, es algo que va a desarrollarse muchos en los próximos años y sobre todo ligado a bodegas pequeñas, es una vía de salida extraordinaria. Van a haber algunos tipos de vinos, sabores y tipos de envase. Sigo siendo optimista en que esto pueda elevar el consumo del vino. Debemos aprender las lecciones de la crisis y empezar a crecer.

**“Habrá grandes cambios en los modelos de distribución y entrará con fuerza la venta directa ligada al enoturismo.”**

**¿Qué nuevos proyectos hay para 2011?**

En total van a ser seis este año. Uno relativo al cambio en los modelos de distribución, la presencia del vino español en Franca e Italia, otro relativo a la situación de las bodegas españolas, cuentas de balances y resultados, saber cómo está el sector. Un gran proyecto donde haremos un seguimiento *online* de las ofertas de vino español en cinco de las principales tiendas de cinco países del mundo, hay que ver cómo estamos respecto al mercado y nuestros competidores. Este año es decisivo para el Observatorio, tenemos buena aceptación y funciona, pero ha nacido con apoyo institucional; el gran reto es saber si el interés despertado es suficiente para mantenerse del propio sector. 

## Biografía

**Rafael del Rey**

Sociólogo de la añada 1982 y llegado al mundo del vino “dando muchas vueltas y por casualidades de la vida”. Comenzó en 1995 trabajando en una asociación de bodegueros en La Rioja durante seis años. Ha sido secretario general adjunto, y posteriormente director general, de la Federación Española del Vino (FEV) y de ahí pasó al OeMV, cuando desde la propia FEV y el Ministerio de Agricultura decidieron crear esta fundación a la que ahora dedica todos sus esfuerzos.

www.oemv.es





Postal desde Londres

# God Save the Wine!

En el Borough Market, en la orilla sur del Támesis, se pueden encontrar quesos importados de Italia, ostras irlandesas y vino espumoso de Kent. **Así, hasta los cocineros franceses se enternecen.**

Texto: Christian Eder

Perfumes de pasteles recién hechos rellenos de cordero y menta, de pescado con patatas fritas y de cruasanes aún calientes. Paseando por el mercado, el popurrí de aromas va cambiando: primero lavanda y tomillo, unos pasos más allá, queso Cotswold y Parmigiano Reggiano. "Es el mejor mercado de Londres", comenta entusiasmado Pierre Koffmann mientras prueba algunas setas en el puesto de verduras. Estamos hablando del Borough Market, a la vuelta de la esquina del Puente de Londres. Este cocinero francés se dirige a las extensas catacumbas comerciales cercanas a la Catedral de Southwark, en la orilla sur del Támesis, para hacer la compra, armado únicamente con una bolsa vacía... que pronto llenará en los muchos puestos del Borough Market. Pero Pierre solo compra allí para el consumo doméstico. Para su restaurante, el Koffmann's del hotel Berkeley, cuenta con unos seleccionadísimos proveedores del Reino Unido, Francia y el resto del mundo. Más aún que en su último lugar de trabajo, el

Aunt Claire, Koffmann realiza maridajes en su nuevo local: foie gras, bacalao con berenjenas y aceitunas o un jugoso conejo asado, combinado con una mezcla de influencias mediterráneas, alta cocina francesa y cocina tradicional de *brasserie*. Por ello, el Koffmann's, situado junto a los Jardines de Kensington, actualmente es uno de los restaurantes más populares de la capital del Imperio. Pero a este francés de 63 años no le gusta hablar de su cocina, prefiere temas como el rugby o comentar los lugares donde le gusta ir a comer en su patria de elección, Londres: a Chinatown, como gran amante que es de la cocina asiática, o a la Petite Maison, otro restaurante de reminiscencias francesas de Londres. Y también se emociona al hablar de los viejos vinos de la Borgoña que adornan su carta de vinos. Solo en el Borough Market, a veces, este amante de la Pinot comete alguna infidelidad: para acompañar las ostras frescas de Cornualles en alguno de los puestos, ¡el mejor maridaje es una cerveza Guinness!



Londres clásico 1: Palacio de Westminster; la Guardia Escocesa...



... Londres clásico 2: Hyde Park; scones con nata cuajada y mermelada...



## Nuestros consejos



**COMPRAS**  
**Borough Market**  
Stoney Street  
London SE1 1 TL  
[www.borough-market.com](http://www.borough-market.com)

Un revoltijo de aromas y exquisiteces junto al Puente de Londres. Imprescindible probar las ostras de Helford, Cornualles, muy frescas en el Oyster & Porter House de los hermanos Wright ([www.thewrightbrothers.com](http://www.thewrightbrothers.com)), quesos de todas las procedencias imaginables en Neal's Yard Dairy ([www.nealsyarddairy.co.uk](http://www.nealsyarddairy.co.uk)). Y además, sirven comidas para llevar en multitud de puestos, para calmar el pequeño y el gran apetito.

**Portobello Market**  
Portobello Road  
London W11  
Un clásico para todos los turistas que visitan Londres, pero aun así, y sobre todo los sábados, sigue siendo el lugar donde se puede encontrar de todo, desde moda *vintage* hasta históricos carteles publicitarios de

latón. En Emerson Antiques (Van Antiques Arquade, puesto 19) se pueden adquirir originales sacacorchos y todo tipo de utensilios para el vino de los siglos XVIII y XIX.

**COMER**  
**Koffman's**  
The Berkeley's  
Wilton Place  
London SW 1  
Tel. +44 (0)20 72 35 10 10  
[www.the-berkeley.co.uk/koffmanns](http://www.the-berkeley.co.uk/koffmanns)  
La cocina de Pierre Koffmann aún el amor a Francia con ingredientes del resto del mundo, a lo que se suma un servicio excelente y una carta de vinos para todos los gustos. Para que la cuenta no se dispare, es interesante acudir a mediodía: el menú de tres platos solo cuesta 25 libras. Pero sus legendarias *Pieds de cochon aux morilles* (Manitas de cerdo rellenas de colmenillas) lamentablemente no están incluidas.



**The Roast**  
The Floral Hall – Borough Market  
Stoney Street  
London SE1 1 TL  
Tel. +44 (0)845 034 73 00  
[www.roast-restaurant.com](http://www.roast-restaurant.com)  
Desde las amplias ventanas panorámicas, se contemplan los puestos de flores, cerveza y vino del Borough Market, y en el propio local, decorado en un estilo abierto y diáfano, sirven cocina inglesa acompañada de suave música de piano. Comienzan con el *full borough*, el desayuno con jamón ahumado y salchichas Cumberland. Durante el resto del día, todo gira obviamente en torno a los *roasts*, guisos de carne al horno: recomendable (y muy británico) es el asado de cerdo *Wicked manor*, hecho al horno muy lento y acompañado de salsa de manzana. Para los que tienen prisa, el puesto Roast-to-Go junto a la entrada vende sándwiches de *roastbeef* o de palitos de pescado.

pescados y mariscos llegan frescos a diario y conforman la base de los *spaghetti con aragosta* (espaguetis con langosta) o del *branzino in cartoccio* (lubina en papillote). Los vinos proceden (casi) todos de Italia y muchos de ellos se sirven por copas: por ejemplo, cuando estuvimos en el local, el Barolo de Aldo Conterno y un Lagrein de la finca Niklas en el sur del Tirolo.



**Tom Aikens**  
43 Elystan Street  
London SW3  
Tel. +44 (0)20 75 84 20 03  
[www.tomaikens.co.uk](http://www.tomaikens.co.uk)  
Otro cocinero de inspiración francesa: Tom Aikens trabajó en París a las órdenes de Joël Robouchon, antes de abrir su Pied-à-Terre en Londres. En su nuevo local, ofrece cocina franco-mediterránea interpretada al estilo moderno. Prueben

Fotos: Christian Eder (4); iStock/Owen Price; Shutterstock/Nick Photography, Lee Torrens; Matteo Piazza

## Nuestros consejos

el cochinito asado con almendras tostadas, puré de manzana y una lasaña de cerdo.

**Busaba Eathai**  
35 Pantom Street  
London SW1Y 4EA UK  
Tel. +44 (0)20 79 30 00 88  
www.busaba.com

Pato asado en salsa de tamarindo o un curry rojo de cordero con lichis: esa es la cocina al estilo de Alan Yau: este gastrónomo asiático, en sus locales Busaba de nueva creación (ya hay media docena por todo Londres), aún la alta cocina tailandesa con una decoración moderna y minimalista, y un distendido ambiente de taberna. El más bonito de los locales está en medio de la popular zona de bares alrededor de Leicester Square.



Terroirs Wine Bar

### BEBER

**Terroirs Wine Bar**  
5 William IV St, Westminster  
London WC2R 0  
Tel. +44 (0)20 70 36 06 60  
www.terroirswinebar.com

En este estiloso bar cercano a Trafalgar Square ofrecen charcutería, quesos y también un plato del día. Amplia selección de vinos: muchos grandes nombres de Francia e Italia. Pero se puede estar sentado en la barra con tan solo un copa de champán de Jérôme Prévost o Larmandier-Bernier.

### Vinopolis

**No. 1 Bank End**  
London, SE1 9BU  
Tel. +44 (0)20 79 40 83 00  
www.vinopolis.co.uk

Y aún hay quien dice que los británicos no saben de vinos: con solo darse una vuelta por Vinopolis, un mundo de experimentación del vino en la orilla sur del Támesis, se puede viajar virtualmente por las más diversas regiones vinícolas, catar cerveza de la fábrica propia, whisky y ron, o incluso descubrir la absenta. La oferta se redondea con cuatro restaurantes y bares.



Lounge en el Brown's Hotel

**Princess Louise**  
208 High Holborn, Holborn  
London WC1V 7BW  
Tel. +44 (0)20 74 05 88 16

En cualquier rincón de Londres podemos encontrar un pub, pero ninguno de ellos emana un ambiente tan victoriano (incluidos los servicios) como esta pequeña joya, perfectamente restaurada con madera dura y mucho cristal. Y lo mejor: alrededor de la barra hay palcos privados para sentarse a tomar cerveza.

### ALOJAMIENTO

**Brown's Hotel**  
30 Albemarle Street  
London, W1S 4 BP  
Tel. +44 (0)20 74 93 60 20  
www.brownshotel.com

Minuciosa restauración de una construcción tradicional en Mayfair: aquí ya se alojaron Haile Selassie o Roosevelt, y durmieron

en sus camas con dosel. Los amigos de Mogli y Balú pueden pasar la noche, llenos de veneración, en la Suite Kipling: dicen que el autor dio el último pulido a su *Libro de la selva* en estas lujosas habitaciones. Pero cuando menos merece una visita el Tea Room, uno de los más bellos de la ciudad.

**One Aldwych**  
1 Aldwych  
GB-London WC2B 4RH  
Tel. +44 (0)20 73 00 10 00  
www.onealdwych.co.uk

En el este de Covent Garden se halla este hotel, donde antaño tenía su sede el periódico *Morning Post*. En las habitaciones, además de mucha cacharrería técnica, hay flores frescas todos los días y en el baño, ¡espejos que no se empañan! Obras de arte, diseño elegante y funcional, una piscina y uno de los mejores gimnasios de la ciudad completan la oferta. A veces tienen precios reducidos para los fines de semana.



Fotos: shutterstock/VVO; Rocco Forte Collection; Terroirs; Cédida. (2)

... y Londres clásico 3: cabina telefónica (modelo K2); advertencia para peatones del continente europeo.



## Albariño 2008



El poder de la Albariño **Página 48**

## Bobal



En busca de identidad **Página 50**

## Tenerife



Potenciando lo autóctono **Página 52**

## Burdeos 2008



Una añada para mentes despiertas **Página 54**

## Nuestra elección

# Personalidad

Este mes seguimos la pista de variedades españolas en alza. Comenzamos en Galicia, donde hemos buscado la otra cara de la Albariño, seguimos con la Bobal, la uva abanderada de la Comunidad Valenciana, y volamos a Tenerife para disfrutar de su riqueza autóctona. Acabamos en Burdeos, con un repaso a la añada 2008.

### Para entender la calificación:

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

**12 a 13,9** Vino correcto. Alcanza las condiciones técnicas pero no posee una personalidad destacada.

**14 a 14,9** Digno de atención. Es de los buenos vinos de su Región, recomendable si tiene un precio razonable.

**15 a 15,9** Recomendable. Forma parte de los vinos recomendables de su Región.

**16 a 16,9** Impresionante. Forma parte de los mejores vinos de su Región y posee un formato internacional.

**17 a 17,9** Extraordinario. Trasciende y forma parte de los grandes vinos del mundo.

**18 a 18,9** Único. Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.

**20** Perfecto. Incomparable por su carácter, elaboración, añada y potencial de maduración.

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



## Albariño 2008

## El poder de la Albariño

Su potencial de guarda, entre las mejores uvas blancas de España, todavía es una incógnita para muchos consumidores. La profundidad que adquieren los vinos con varios años bien podrían competir con los mejores blancos del mundo.

La añada 2008 fue calificada de Buena por el C.R.D.O. Rías Baixas. Sin embargo, es solo un dato orientativo para el consumidor, pues la diversidad climatológica de Galicia, de orientaciones y exposición del viñedo, además de magníficas técnicas de elaboración pueden dar, independientemente de cómo haya sido la cosecha, vinos excelentes.

La cata, además de constatar lo anteriormente dicho, también quiere ahondar en el mensaje que siempre hemos reivindicado en esta casa: hay que beber los buenos Albariños en su segundo año, como mínimo. Muchos consumidores entienden que la calidad de un buen vino blanco gallego se mide por su juventud: tiene que ser del año, frutal y chispeante. Con esta presentación,

más de un aficionado pensará que poco más se puede pedir. Nosotros respetamos todos los gustos, pero nuestra obligación es hacerles partícipes de las magníficas experiencias que vivimos cuando abrimos botellas de Albariño antiguas. Un buen Albariño, de aguda acidez y pleno de sabor, es un candidato firme para transformarse, en unos años en un titán. La paciencia en este caso es una virtud con la que obtenemos recompensas inimaginables.

Afortunadamente para ellas, hay muchas bodegas que ya han vendido todas sus botellas de 2008. Aun así, enriquecemos la cata con añadas anteriores para dejar claro el potencial de esta maravillosa uva.

Catas realizadas por:  
 Javier Pulido

## D.O. Rías Baixas

## 14,5

## Lusco 2008

Lusco do Miño  
**Cata:** Aroma sencillo, con la piña y las notas de helecho definiendo su carácter de uva. Frutal y fresco, con sensación acerba que no desentona. Para beber ya.

## 15

## Palabras Mayores barrica 2008

Agnusdei, S.L.  
**Cata:** La frescura de boca hace pensar que el vino absorberá la madera, sin embargo, el peso frutal es liviano. Por ahora, es muy seductor, generoso en fruta y especias (membrillo, níspero, hinojo) con los tostados del roble dominando. 2011 a 2013.

## La Val 2008

La Val  
**Cata:** Fruta fresca inicial, aromas con forma de confitura (pomelo), con añadidos de anís y piña en sazón. Muy jugoso y sencillo, todavía mantiene la chispa carbónica. Para beber ya.

## Martín Códax 2008

Martín Códax  
**Cata:** Inicio aromático muy espectacular con las notas de membrillo fresco en sazón, de papaya y un fondo de saúco, que pierden intensidad pasados unos minutos. El balance grasa-acidez-fruta está bordado. Muy apetitoso. 2011 a 2012.

## 15,5

## Mar de Frades 2008

Mar de Frades  
**Cata:** Muy delicado en aromas, quizá más floral (lirios) que otros años. Aun así, sigue gozando de un paso de boca muy seductor, con el acento dulce y la fruta acompañando en todo momento. 2011 a 2013.

## Pazo San Mauro 2008

Pazo San Mauro  
**Cata:** Las notas minerales (canto rodado) están muy presentes en aromas, con un sólido fondo de frutas (puré de mango) y curioso acento ahumado. Golosidad notable que limpia con destreza su buena acidez. Envoltivo y pleno aunque breve en persistencia. Para beber ya.

## Albamar 2008

Bodegas Albamar  
**Cata:** Está en un momento complicado, donde tímidamente se aprecian sus aromas (chirimoya, anís, granito). Entra graso, con notable acidez que se extiende por el paladar y generosa frutalidad. Para guardar. 2012 a 2013.

## Laxas 2008

As Laxas  
**Cata:** La concentración de aromas frutales (pomelo, mango) y el punto de hidrocarburo de la buena reducción afloran con potencia y nitidez. Entra goloso, sin excesos, generoso en fruta, con la acidez justa y un final que subraya su buena mineralidad. 2011 a 2012.

## Pazo Pondal 2008

Ampeloenos, S.L.  
**Cata:** Tiene el concentrado de frutas que gusta en los nuevos albariños (puré de mango, de papaya) con un claro fondo de lías finas (tiza). Entra goloso, glicérico, llena la boca y no satura gracias a su buena acidez. 2011 a 2013.

## 16

## Albariño de Fefiñanes III Año 2007

Palacio de Fefiñanes  
**Cata:** La mineralidad aromática domina, con sutil perfume de pomelo, lima. Es en boca donde se crece, con su sabrosura frutal y su golosura bien ligadas a la acidez, delicado en extracto y muy gustoso. Puede crecer más, aunque recomendamos beberlo ya. 2011 a 2013.

## Condes de Albarei 2006

Condes de Albarei  
**Cata:** Uno de los Condes de Albarei más florales y delicados que hemos probado, con finas notas de azahar, de hoja de higuera que envuelve el fresco aroma de las lías finas. Entra goloso y bien compensado de acidez, con la grasa justa para definir el volumen dejando una persistencia moderada. En su mejor momento. 2011 a 2012.

## Soverribas de Nanclares Fermentado en Barrica 2008

Nanclares  
**Cata:** Manzana verde fresca muy presente con los añadidos de la reducción en botella (jengibre, mandarina). El trabajo de lías y trato de madera, impecables. Muy buena frescura inicial, delicado en su expresión frutal, todo finura, con un final algo cálido y generoso en aromas minerales. Bodega para tener en cuenta. 2011 a 2013.

## 16,5

## Don Álvaro de Bazán 2006

Agro de Bazán  
**Cata:** La inicial reducción puede despistar. Pasados unos minutos, el vino gana en aromas de puré de mango, de mandarina, jengibre, pomelo rosa... con una presencia mineral (granito) radiante. Entra ampuloso, la grasa y sabrosura frutal envuelven el paladar. El final es algo etéreo, por lo que recomendamos beber ya.

## Fillaboa 2007

Granja Fillaboa  
**Cata:** Su color dorado es un prelude del concentrado de frutas (mango, pomelo, piel de membrillo) que encontramos, generoso y profundo, con un claro deje mineral (granito) y de especias frescas (jengibre). Embaucador. Impecable en el paladar con amplia sensación de fruta, con su sabrosura y una frescura bien ligada, siempre presente. Se puede beber ahora pero también guardar. Un claro ejemplo de hasta dónde puede llegar esta noble uva. 2011 a 2012.

## Paco &amp; Lola 2007

Coop. Vit. Arousana  
**Cata:** La buena reducción inicial que ha desarrollado el vino bien podría recordar a las notas complejas de un buen cava: aromas de panadería, notas ahumadas... Claro está, con el añadido de la fruta, que tiene un acento maduro (orejones) muy seductor. Su dimensión frutal es de las mejores de la cata: llena el paladar describiendo un magnífico equilibrio y, curiosamente, todavía con vida. Necesita airearse. 2011 a 2013.

## 17

## Nora 2008

Viña Nora  
**Cata:** El estilo elegante que acompaña un magnífico trabajo de lías finas en Nora es inconfundible. Lleno de sutilezas (puré de ciruelas claudias, mango), minerales (granito), lías (tiza) y un matiz floral (lilas) que subraya su riqueza aromática. Mantiene el nervio ácido todavía, con delicada sensación de fruta, sabroso y sin golosuras. Graso y de recomendada guarda. 2012 a 2014.

## Zárate El Palomar 2005

Eulogio Pomares Zárate e hijos  
**Cata:** Es imprescindible airearlo para ayudar a sus complejos aromas, sobre todo minerales (granito). La boca define perfectamente su calidad, grasa, dimensión de fruta, espléndida acidez y un final todavía por desarrollarse. Aunque puede beberse ya, ganará más con otro año de botella. 2012 a 2014.

## 17,5

## Leirana 2008

Forjas del Salnés  
**Cata:** Tiene la identidad frutal de los albariños de antaño, con manzana entre verde y madura y eneldo con un halo fresco que expresa su modernidad. Muy particular. Su acidez aguda, bien vestida de fruta, de sabores equilibrados y de tacto ampuloso, indica que su mejor momento está todavía por llegar. 2013 a 2015.

## Maior de Mendoza

## 3 Crianzas 2006

Maior de Mendoza  
**Cata:** Hermético en aromas, dominan su carácter mineral y el excelente trabajo de lías finas. El vino adquiere una dimensión en boca deliciosa, donde grasa, acidez y fruta se complementan a la perfección. Muy largo y seductor. Magnífico. 2012 a 2015.

## D.O. Ribeiro

## 15,5

## Gomariz Viña de Encostas de Xistos 2008

Coto de Gomariz  
**Cata:** Tiene la amplitud y potencia aromática de un excelente albariño, con nítidos rasgos minerales (pizarra), de mango, helecho y un sutil toque de saúco. Muy completo. En el paladar, se acentúa su dulzor, sin excesos, con el volumen y persistencias justas. No defrauda. Para beber ya.

## D.O. Vinho Verde (Portugal)

## 16,5

## Dorado Superior 2008

Quinta do Dorado  
**Cata:** Añada más débil, marca más la madurez de la fruta (pera, aguacate) y, como siempre, define perfectamente su mineralidad (granito, pizarra). Glicérico, de acidez viva y agradable, con plena sensación frutal y aún por afinarse. 2012 a 2015.

## El mejor precio

Santiago Roma Selección 2008  
Santiago Roma

Sigue manteniendo su generosidad frutal, aquella que lo elevó a la máxima categoría de blancos en la pasada *Guía del Vino Cotidiano*. Generoso en fruta (papaya, helecho) y especias con un acento sazonado muy interesante. Marca su peso de fruta en la entrada, su golosura y frescor, aunque comienza a perder persistencia. Para beber ya. 2011 a 2012.



16,5

**Bobal**

# En busca de identidad

La Bobal ha pasado, en solo unos años, de ser el prototipo idóneo para vinos rosados o tintos sencillos a estar entre los valores más buscados tanto por los enólogos como los profesionales de los restaurantes. Es la uva de moda.

**S**in duda, la variedad tinta Bobal -con su finura en boca como gran virtud- será, en el futuro más inmediato, la punta de lanza de los varietales de Valencia, Utiel-Requena y la vecina Manchuela. Está claro que Valencia, en general, ha apostado por el color, por la extracción y estructura, de igual modo que Manchuela, donde los resultados son distintos, pues la uva madura más lentamente. En Valencia, los aromas son de cerezas en sazón, de fresa en almibar con rasgos licorosos -signos todos ellos de complicadas maduraciones- y en Manchuela dominan las flores (lilas o violetas) y la sutileza.

Respecto a su capacidad de guarda, queda demostrado con las muestras catadas de añadas más antiguas que puede sobrevivir con soltura más de cinco años y, cuando la añada ha sido excepcional, incluso hasta una década.

En resumen, esta cata demuestra la versatilidad y diversidad de aromas y sabores de la Bobal, que *Vinum* siempre ha apoyado, además, por su alto valor cultural y local. Es nuestra firme defensa por rescatar las uvas con más arraigo y tradición, valores afortunadamente en alza.

 **Catas realizadas por:**  
**Javier Pulido**

**D.O. Manchuela****14**

**Azua Bobal Roble 2009**  
Vitivinos Anunciación  
**Cata:** Varietal sencillo, con mucha frescura en boca, buena calidad táctil, sutiles aromas de regaliz rojo y violeta con un conquistador final de cacao. Para beber ya.

**14,5**

**Azua Crianza Selección Bobal Viejo 2008**  
Vitivinos Anunciación  
**Cata:** Elaborado con viñedos de más de 30 años y criado 12 meses en roble francés y americano. Timidamente enseña sus rasgos frutales (fresa) con crianza bien ajustada. La entrada del vino es jugosa, sencilla, de cierto buqué aunque breve. Para beber ya.

**15,5**

**Rayuelo 2007**  
Altolandon  
**Cata:** Magnífica identidad de Bobal franco (violetas, regaliz rojo) con ciertos guiños de maceración carbónica y una crianza especialmente respetuosa. Potente y generoso en aromas. Los recuerdos de regaliz rojo impregnan el paladar con generosidad, el resto resulta muy equilibrado y placentero. 2011 a 2012.

**Vega Tolosa 2009**

Vega Tolosa  
**Cata:** Floralidad inconfundible que caracteriza al Bobal de Manchuela, complementada de un buen roble especiado (sándalo, cúrcuma, humo) y ligero matiz de jara. Extracción moderada que se agradece, tacto agradable aunque vivaz, fino y con elogiada frescura. Guardar. 2013 a 2014.

**16**

**Finca Sandoval Signo 2008**  
Finca Sandoval  
**Cata:** Manchuela tiene una gran virtud: debido a sus viñedos en altura, dota a las uvas de acidez, un sabor que se siente en el paladar, que arroja a su generosa carga frutal y tánica. Vino moderno donde mandan los aromas de fruta en sazón, con un punto dominante de maduración frutal y la madera tostada envolviendo el conjunto. Para guardar. 2012 a 2015.

**16,5****Pino 2009**

Ponce  
**Cata:** En aromas marca mucho la mineralidad (arcilla, ferruginosa) con la fina floralidad (lirios) arropando el conjunto. Muy seductor y profundo. La combinación de fruta y frescura es de las mejores de la cata, con unos taninos frutales fundentes, plenos. Delicioso. Persistencia moderada. 2011 a 2014.

**D.O. Utiel-Requena****14**

**Mas de Bazán Crianza 2007**  
Mas de Bazán  
**Cata:** Varietal sencillo, con aroma maduro y los añadidos de la viña joven (jara, tierra). Fácil en su paso, ligero de fruta y con cierta complejidad. Para beber ya.

**Hoya de Cadenas Élite 2008**

Hoya de Cadenas  
**Cata:** El delicado aroma de Bobal se tiñe de la potencia, poco refinada, del Cabernet (monte bajo, jara), con un paso de boca jugoso, de consistencia frutal justa y tacto algo recio que piden un poco más de botella para domarse. 2011 a 2012.

**Vega Infante 2010**

Agrícola de Utiel, Coop. V.  
**Cata:** La bodega ha buscado en este vino joven potenciar el color, los aromas y la estructura, detalle que resulta muy agradable en aromas (infusión de granadas) aunque menos satisfactorio en el paladar por la complicada combinación de taninos y acidez angulosa. En unos meses será el rey indiscutible de cualquier barbaoca. 2011 a 2012.

**14,5****Bo-Bobal Único 2008**

Vicente Gandía Plá  
**Cata:** 125 barricas seleccionadas para conmemorar el 125 aniversario de la bodega. Bobal campechano, con todos los ingredientes aromáticos para convencer, un poco de fruta, de flores, arcilla, cedro, humo... y acento vinoso final; su trago revela jugosidad, es ameno y con la estructura justa, que se agradece. 2011 a 2012.

**15****Vega Infante Reserva 80 Aniversario 2004**

Agrícola de Utiel, Coop. V.  
**Cata:** Tiene una crianza de 15 meses en roble americano que se nota, con la identidad frutal de fondo. Su paso por boca desvela que la madera no se integrará. Todavía mantiene peso de fruta para resultar muy agradable con un guiso de carne. Para beber ya.

**Casa Don Ángel 2006**

Vera de Estenas  
**Cata:** Poco a poco, el vino gana en complejidad y pierde su concentrada fruta (mermelada de arándanos), con seductoras notas de madera (caja de puros, humo, clavo) muy persistentes. Para ser un 2006, el vino está muy entero en color y estructura, con buena frescura, aunque un tanino de roble algo seco. Para beber ya. 2011 a 2012.

**DV Bobal 2009**

Dominio de la Vega  
**Cata:** Seis meses en roble. El estilo es moderno, con notas de cereza en sazón, regaliz rojo y tostados del roble. Trago goloso, voluptuoso, refinado en tacto y muy apetitoso. Perfecto para el tapeo. 2011 a 2012.

**15,5****Al Vent Bobal Rosado 2010**

Coviñas  
**Cata:** El único rosado de la cata. Pura golosina roja en aromas, con evocadoras dosis de fresas y un sutil toque de saúco. Magnífico. Entra goloso, con el volumen frutal justo y termina fresco, limpio. Para tener en cuenta. Para beber ya.

**16****Cerrogallina 2008**

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

**Les Falles 2007**

Sebirán  
**Cata:** Solo 2.500 botellas procedentes de un viñedo de Bobal de 100 años. Envejeció en roble francés y americano durante un año. Los aromas rescatan la floralidad de la Bobal (violetas), con rasgos minerales muy finos (grafito) y un roble bien ajustado. La jugosidad de la fruta manda, con un tacto muy fino. Final delicado y menos persistente de lo esperado. 2012 a 2014.

**Arte Mayor**

Dominio de la Vega  
**Cata:** Estilo muy parecido a Vega Sicilia Reserva Especial, con una mezcla, en este caso, de la añada 2005, 2006 y 2007. Bobal de 80 años que deja sentir todo su carácter mineral (grafito), con identidad debido a su nivel de maduración frutal (acerola, grosella). Estilo clásico de potencia algo etérea; magnífico trabajo de lías finas. El roble se nota, aunque la combinación de volumen frutal, acidez y fuerza tánica fresca nos hacen pensar que se integrará. Recomendamos su guarda. 2013 a 2015.

**V.T. El Terrerazo****16****Quincha Corral 2007**

Mustiguillo  
**Cata:** Los tostados de madera mandan, reivindicando el estilo moderno del vino. Sin embargo, la textura que ofrece en boca es elogiada, todo bien hilvanado, con su leve golosura frutal, incluso un tacto graso que envuelve el paladar y aumenta su dimensión. Para beber ahora o guardar. 2011 a 2014.

**16,5****Mestizaje 2008**

Mustiguillo  
**Cata:** El escarpate aromático es intenso, lleno de especias, de notas balsámicas con una crianza algo subida. Entrada en boca magnífica, con la sensación de fruta siempre presente, calidad táctil fina y jugosa con un final deliciosamente perfumado. 2011 a 2015.

**17****Finca Terrerazo 2007**

Mustiguillo  
**Cata:** Es todo un referente de Bobal que busca la máxima expresión, con una elegancia aromática más definida por su buen roble que por la uva. El engranaje de boca, descartando el amargor del tostado de madera, está muy conseguido, con frescura inesperada, calidad de taninos de fruta muy buenos -también del roble- y un final todavía por escribirse. 2012 a 2015.

**Vino de Mesa****15****Arras de Bobal 2005**

Pagos del Molino  
**Cata:** Concentrado, tanto en aroma como en sabor, con el deje de tinaja de algunos buenos tintos manchegos que hace el aroma más profundo. Fruta en licor y aldehídos (manzana verde) forman un potente escarpate aromático. Entra goloso, con cuerpo y taninos algo rudos, con un final menos prolongado en fruta de lo esperado. Para beber ya con guisos de carne. 2011 a 2012.



**Nos enamora**  
**La Casilla 2009**  
**Ponce**

 ¿Qué finura frutal (grosellas y fresas en infusión) con el fino toque de violetas que logra sacar esta bodega es todo un referente de identidad de la Bobal al más alto nivel. En esta añada, hay un fondo de lías (aromas de reducción, metálicos) que pide ser decantado y servido en copa de amplio balón. Aunque su entrada es muy seductora por la plena sensación de fruta y frescura, el final es tánico -muy fino por cierto-. Aconsejamos que se guarde. 2012 a 2015..

**16,5**



## Tenerife

## Potenciando lo autóctono

Canarias tiene un potencial vinícola enorme y Tenerife, concretamente, es donde mejores vinos tintos se están elaborando. Además de Listán Negro y Negramoll, el tándem tradicional, se investiga con la Baboso Negro, un diamante en bruto.

La primera pregunta que puede hacerse un consumidor es por qué en Tenerife hay tantas -cincó- denominaciones de origen. La respuesta es sencilla, esta isla está llena de contrastes, de microclimas. En pocos kilómetros podemos pasar de la nieve a un plácido día de playa. Así, no es de extrañar que cada pieza de este puzzle vinícola tenga vinos tan distintos, que las bodegas sigan investigando para buscar uvas autóctonas que se adapten al terreno y enriquezcan el panorama canario.

La segunda pregunta que siempre nos hacen los lectores es por qué son tan ligeros sus vinos. Deberíamos matizar: eran

tan ligeros. La temperatura durante todo el año es templada -alrededor de los 15º C- y el vino que más apetece al turista tiene que ser ligero, suave y, a ser posible, con carácter, un valor que le sobra a Canarias. La cata que proponemos es un fiel reflejo de la efervescencia vinícola que se está viviendo, de todo lo bueno que tiene la isla, tintos y blancos ligeros, también con estructura y volumen, dulces, semi-dulces, espumosos, etc. Es solo un pequeño aperitivo, porque el resto hay que ir a probarlo.

 **Catas realizadas por:**  
Javier Pulido

## D.O. Abona

15,5

## Frontos Tinto Clásico 2009

Frontos  
**Cata:** Elaborado con la peculiar uva Baboso Negro, que en este tinto joven muestra, con generosidad y limpieza, unos rasgos florales (violetas, lirios) magníficos, con sutil fondo de casis. Sin duda, tiene personalidad y el enólogo ha sido precavido en no macerar demasiado. Frescura perfectamente hilada al conjunto frutal, que acompaña una textura tánica magnífica. Recuerdo limpio y pronunciado. Imprescindible. 2011 a 2012.

## D.O. Tacoronte-Acentejo

14

## Acevedo tinto madera 2008

Bodegas El Guincho  
**Cata:** Perfil aromático distinto que, además de los habituales recuerdos de granada y pólvora, muestra pimienta asada y un tostado de madera dominante. Entra suave, fresco, con cierta sequedad del roble y un delicado final de especias. Para beber ya.

14,5

## Viña El Drago 2008

Juan José Fuentes Tabares  
**Cata:** Un estilo distinto al tradicional de Tacoronte con la maduración de uvas más alta que evita que aparezcan las notas de verde-tierra con nitidez. Paso de boca gobernado por la golosura. Sencillo y placentero. Para beber ya.

14,5

## Hoya del Navío 2009

Finca La Hornaca  
**Cata:** Viñedo de 17 años, a 250 metros de altitud. Envejecido tres meses en roble francés y americano. La alta maduración de las uvas subraya mejor los recuerdos de frutos rojos, evitando las notas de pimienta verde. Roble magníficamente dosificado. Tiene un volumen de fruta inesperado para un vino joven de Listán Negro y Negramoll, con grasa, cierta estructura y calidez final. 2011 a 2012

15

## El Mocanero 2010

El Mocanero  
**Cata:** Aromas de infusión de granadas con su piel y polvo de carbón. La posible rudeza que intuíamos en aromas se transforma en un paladar jugoso, que define mejor los recuerdos de fruta roja (fresa), con un deje amargo típico que ensalza el recuerdo final. Para beber ya.

15,5

## Cráter 2006

Buten  
**Cata:** Servido en una copa de base amplia, beneficia al vino, limpia la reducción inicial. Los aromas reflejan muy bien el carácter de la zona, sus frutos rojos silvestres, el acento de saúco, la pólvora-tierra... Paso de boca equilibrado, fino que deja un amplio repertorio de sabores y aromas. En su mejor momento. Para beber ya.

16

## Hollera Monje Maceración Carbónica 2010

Monje, S.L.  
**Cata:** La golosura frutal (puré de sandía) se impone en todas las fases de la cata, con el añadido de la tipicidad canaria (falsa pimienta, pólvora) que enriquece aún más esta tipología de vinos. Sorprende su longitud frutal en el paladar. 2011 a 2012.

16

## Magma Crianza 2006

Buten  
**Cata:** Gran riqueza de matices (caja de puros, polvo de carbón y pimienta negra recién molida). Entra jugoso, armado de fruta y con delicada sensación grasa, estructura de roble y un final amargoso que no termina, por ahora, de encajar en el conjunto. Un buen acompañante para platos de caza. 2011 a 2013.

## D.O. Valle de Güímar

14

## El Borujo 2010

El Borujo  
**Cata:** Aroma de blanco sencillo, con matices de fruta de hueso y piña de cierta potencia e intensidad. Acento goloso y glicérico que aumenta la sensación frutal y de sabor en boca, con un final fresco que ensalza el conjunto. Placentero. Para beber ya.

14,5

## Contiempo Vidueños Blanco Seco

Arca de Vitis  
**Cata:** Reducción en botella que con interesantes notas de alquitrán, de níspero y flor de almendro. Entra grasoso, aunque en esencia es fresco y con justa longitud. Para beber ya.

15

## Amor Rosado Afrutado 2010

Bodega Viña Las Cañas  
**Cata:** El aroma recuerda al puré de sandía madura y gominolas rojas, con un deje de regaliz que aumenta su profundidad. La golosidad se nota, pero gracias a su frescura y leve carbónico hace el conjunto realmente refrescante. Recomendado para los amantes de los rosados golosos. Para beber ya.

15,5

## El Borujo Blanco Barrica 2009

El Borujo  
**Cata:** El aspecto de la botella, achatada, y su inusual volumen (50 cl) son ya un reclamo. Viendo el vigor ácido del vino en boca, su peso de fruta y estructura, vaticinamos que el futuro de El Borujo será mejor, pues ahora está en un momento complicado en el que domina la madera. 2012 a 2014.

## Gran Virtud Malvasía 2009

Bodega Viña Las Cañas  
**Cata:** Los aromas son más finos que potentes, con delicados recuerdos de membrillo fresco, cereal, mandarina, laurel... y un magnífico trabajo de lías finas (tiza). El balance grasa-acidez-fruta es muy placentero, dejando plena sensación de sabores, algo menos persistente aunque satisfactorio. 2011 a 2012.

16,5

## Contiempo Malvasía 2008

Arca de Vitis  
**Cata:** La bodega tiene tomado el pulso a este varietal, rescatando los mejores aromas minerales (granito, pedernal), de fruta (pera, chirimoya) y un excelente trabajo de lías. Tiene densidad de fruta, la grasa se deja sentir en el paladar y se limpia fácilmente con su vigorosa acidez. Sin duda será un gran vino. Para guardar. 2013 a 2015.

## D.O. Valle de la Orotava

15,5

## Suertes del Marqués Fermentado en Barrica 2009

Soagranorte  
**Cata:** Hay mucha chirimoya y piel de membrillo, con sutil acento de jengibre y un roble que no termina de encajar. Buena definición en el paladar, grasa-acidez en perfecta armonía, con acento goloso integrado y generosa sensación de fruta. Para beber ya.

16

## Candío 2008

Soagranorte  
**Cata:** Candío es el nombre del barranco donde se cultivan sus viñas centenarias de Listán Negro. Ha permanecido 16 meses en pequeños fudres de roble francés. Una vez abierto, los aromas se desarrollan con cierta rapidez (evitar decantarlo). Es una de las grandes apuestas de Tenerife, reivindicando la nobleza del varietal local, que aquí demuestra gran finura frutal (moras silvestres, jara), mineral (pólvora) y un espléndido repertorio especiado. El roble, de aromas a caja de puros, está ajustado. Tiene densidad de fruta, con magnífica frescura y glicerina que esbozan un conjunto tremendamente apetitoso. Muy conseguido. 2011 a 2013.

## D.O. Ycoden-Daute-Isora

15,5

## Hacienda San Juan Malvasía 2010

C.B. Luis Ignacio, Antonio y Javier López de Ayala y Aznar  
**Cata:** Tiene la potencia y aromática deseada, con incansables notas de corteza de lima, pera y un deje volcánico. Unos gramos de azúcar residual que aumentan la dimensión del vino, encajan muy bien gracias a su frescura. Sencillo y con todos los ingredientes para gustar. Para beber ya.

## Con personalidad propia

## Monje Tintilla Fermentado en Barrica 2006

Monje



Todavía mantiene su inconfundible aroma floral (lilas), de casis fresco que arropa todo un manto mediterráneo de especias. La dimensión y hechuras de la fruta son elogiadas en su paso de boca. Grasa, acidez y peso de fruta muy bien enlazados, con un tanino de madera algo desligado. Aun así, es todo un referente de la nueva era de los tintos canarios. Muy largo y con una capacidad de guarda que se consolida con el paso del tiempo. 2011 a 2014.

16,5





## Burdeos 2008, orilla derecha

## Para mentes despiertas

Recomendamos ser muy selectivos a la hora de comprar la añada de 2008. Porque solo los mejores terruños han producido grandes vinos. Y muchos no se podrán beber hasta pasados 15 o 20 años

La serie de las grandes añadas de Burdeos no tiene solución de continuidad. La de 2009 se considera la mejor cosecha de todos los tiempos. De momento, porque los taimados barones bordeleses ya están intentando situar la de 2010 en una posición similar. O, al menos, como "la mejor añada de Burdeos clásico de todos los tiempos", según declaró ante las cámaras, sin sonrojarse, un propietario de finca de Burdeos. Y mientras miramos de soslayo nuestra hucha para comprar vino, cada vez más flaca, y nos preguntamos si aguantará otra añada de especulación y si estamos dispuestos a pujar contra los nuevos y ricos barones de la industria china por unas cuantas botellas de vino superior, la cosecha de 2008 está colocada en los estantes de los supermercados. Tampoco esta añada es barata, pero al menos es clásica. Lo cual, en Burdeos, quiere decir: un año de maduración justa, en el que solo los mejores terruños producen

grandes vinos. Los aficionados a este estilo que estén dispuestos a esperar entre 10 y 15 años no han de tener reparo en guardar en la bodega algunas botellas. Pero deberán elegir con cautela y buscar vinos hechos con inteligencia, es decir, que se presenten pulidos y con finura, sin exceso de extracto ni trucos sucios con madera nueva. En las páginas siguientes encontrarán, junto a las notas de cata de los vinos más importantes de la región, multitud de consejos para comprar sobre seguro. Para ello, inevitablemente hemos tenido que ceñir nuestra selección a los vinos (clasificados) más conocidos de las denominaciones más importantes, además de algunos nombres que situamos al mismo nivel y también una selección (demasiado escueta) de Fronsac.

 **Catas realizadas por:**  
Rolf Bichsel y Barbara Schroeder

## Pomerol

15,5

## Château Guillot

**Cata:** Agradablemente jugoso y frutal, blando y suave, taninos maduros con grano perceptible, final fogoso y especiado: calificación claramente más alta que *en primeur*. 2014 a 2017

## Château La Croix de Gay

**Cata:** La muestra resulta tremendamente cuidada, solo el final presenta notas algo ásperas: posee frescor y casta. Una evolución muy satisfactoria. 2014 a 2020

## Château La Violette

**Cata:** Chocolate, frutillos y acentos florales, jugoso, carnoso, taninos aterciopelados, final fogoso; un placer. 2013 a 2018

## Château Le Bon Pasteur

**Cata:** Se presenta tremendamente cuidado, mucha madera nueva que oculta a la perfección los taninos algo difusos. 2014 a 2020

## Château Montviel

**Cata:** Interesante aromática especiada-floral; presenta casta y frescor, la acidez es perceptible, los taninos son densos y suaves, el final es seco. Agradable. 2014 a 2019

## Château Rouget

**Cata:** Suave, frutal, alegre, tan sólo un poco demasiado marcado por la madera, pero muy complaciente, final de chocolate; un placer. 2013 a 2018

## Château Vieux Maillet

**Cata:** Hechuras compactas, taninos maduros, crujientes, aterciopelados y muy precisos, tan solo el final un tanto demasiado marcado por la madera, por ello adquiere componentes ligeramente secos, por lo que sube aún más su calificación. 2014 a 2020

## Château Gombaude Guillot

**Cata:** Seductor y marcado por la madera, pero también componentes agradablemente florales y bayas rojas; fresco y jugoso, taninos vigorosos aunque algo difusos, robusto, potente, largo: posee carácter. 2014 a 2022

16

## Château du Domaine de l'Eglise

**Cata:** Especies y frutillos negros en la nariz, mucho jugo y frescor en boca. Posee temperamento y personalidad. 2015 a 2022

## Château Le Gay

**Cata:** Soberbia textura, taninos perfectamente maduros y a la vez muy frescos, el final largo, fogoso-frutal, madera perceptible pero bien integrada; un vino de excelentes hechuras, moderno y complaciente. 2014 a 2022

## Château Mazeyres

**Cata:** Pocos vinos de Pomerol son tan agradables, frescos y jugosos... ¡y no solo en esta añada! Ha mejorado aún más con la crianza y dentro de pocos años será un verdadero placer. Ideal para la mesa. 2014 a 2022

## Château Petit Village

**Cata:** Rico en extracto, carnoso, taninos pulidos: excelentes hechuras, fiable. 2016 a 2022

## Château Providence

**Cata:** Complejo en nariz, frutal y seco, pero sin dureza: denso, lleno, con casta, largo. Agradable. 2016 a 2022

## Con personalidad propia

Château Cadet Piola  
Saint-Émilion

16,5



La familia Jabiol ha tenido que desprenderse de Cadet Piola. Esta será su última cosecha. El único consuelo es que su vecino, Larmande, es quien hoy se ocupa de la finca. Por ello, en lo sucesivo, también podrán embotellarse aquí, en uno de los mejores terruños de Saint-Émilion, los vinos con carácter que posean un especiado particular y una expresión individual. Cadet Piola 2008 es un vino distinto a todos los demás; tremendamente complejo con sus notas de hierbas para infusiones, flores y especias; luego marcadamente fresco, jugoso y muy largo, con taninos frescos sin ser toscos. 2017 a 2025.



## Clos René

**Cata:** Posee encanto, finura y elegancia, excelentes hechuras, fresco y jugoso, suave y alegre: un Pomerol ideal para sibaritas. 2012 a 2018

## Château Hosanna

**Cata:** Menos expresivo que *en primeur*, pero con taninos densos, crujientes a la vez que suaves y aterciopelados, solo en el final algo duros. 2015 a 2020

16,5

## Château Beauregard

**Cata:** Ha ganado en finura y equilibrio, los taninos resultan pulidos a la par que frescos, el final es frutal y largo: agradable. 2014 a 2022

## Château Clinet

**Cata:** Aterciopelado, lleno en boca y con un gran frescor, taninos densos, intensos y jugosos, y un final interminable; excelente en su estilo. 2014 a 2020

## Château Feytit Clinet

**Cata:** Robusto y con aristas, los taninos densos, jugosos y ya apenas angulosos; con la crianza ha ganado en pulido. Excelente. 2015 a 2022

## Château La Fleur Pétrus

**Cata:** Nariz floral de rosa y violeta; suave, lleno en boca, suficientemente seco y fresco. Fiel a su estilo, recomendable. 2016 a 2022

## Château Certan de May de Certan

**Cata:** Excelente calidad de los taninos, gran intensidad aromática, frescor y longitud, lleno de vigor y casta: muy agradable, merecerá 17 puntos. 2018 a 2025

17

## Clos du Clocher

**Cata:** De la máxima densidad, casta y frescor, taninos perfectamente madurados, solo el alcohol resulta algo molesto en el final. Un gran vino que aún debe madurar. 2015 a 2025

17,5

## Château L'Évangile

**Cata:** Ya es asombrosamente seductor y uno de los vinos más aromáticos en esta fase, aterciopelado y fresco, equilibrado, solo en el final un poco difuso; muy buen vino, equilibrado y amable. 2014 a 2026

## Château La Conseillante

**Cata:** Posee el delicado especiado de los grandes vinos, con taninos jugosos y con casta, elegante frescor borgoñón, luego perceptible alcohol: quizá no sea uno de los vinos más grandes de esta finca excepcional, pero aun así es excelente. 2016 a 2030

18

## Château Pétrus

**Cata:** De estilo mayestático, taninos de excelente calidad y frescor, denso, compacto y largo, también fogoso: vino soberbio que, por supuesto, debe madurar mucho tiempo. 2020 a 2050

## Château Trotanoy

**Cata:** Equilibrado de principio a fin, muestra complejidad, plenitud, firme frutalidad, vigor, frescor, pero también sofisticación: todo obedece a las leyes de la armonía. Genial, y aún mejor que *en primeur*. 2018 a 2028

## Saint-Émilion

15,5

## Chapelle d'Ausone

**Cata:** Compacto, con materialidad, extracto perceptible, taninos robustos. 2014 a 2018

## Château Beau Séjour Bécot

**Cata:** Domina la madera, pero los taninos resultan más frescos y densos que *en primeur*. No obstante, le falta algo de casta y precisión. 2014 a 2020

## Château Corbin

**Cata:** Jugoso y lleno en boca, denso, vigoroso y largo, taninos perfectamente integrados, final fogoso: muy agradable y recomendable. 2015 a 2022

## Château Côte de Baleau

**Cata:** Jugoso, compacto, seco, especiado final de chocolate; fiable y equilibrado, buen potencial. 2013 a 2018

## Château Guadet

**Cata:** Ha digerido bien la crianza, resulta equilibrado y fresco, elegante y bien hecho. Una evolución muy satisfactoria. 2015 a 2022

## Château Faugères

**Cata:** Muy complaciente, marcadamente especiado y frutal, compacto, jugoso, suave y redondo. 2014 a 2020

## Château Fonroque

**Cata:** Nariz de cerezas y otros frutillos; jugoso en boca, tremendamente fresco, anguloso y robusto, tiene personalidad propia, es un placer. 2014 a 2019

## El mejor precio

Château Larmande  
Saint-Émilion

Los grandes vinos de Burdeos no tienen por qué costar una fortuna. Pero tampoco pueden ser baratos. En cuanto a su calidad, su carácter propio y sus hechuras impecables, Larmande es una verdadera ganga, precisamente en esta añada. Magnífica aromática de cerezas, vainilla y otras especias empleadas en pastelería; jugoso y fresco, crujiente y largo, taninos perfectamente madurados: una de las mejores compras de la región y de la añada.



17



## Nos enamora Vieux Château Certan Pomerol



¿Qué es lo que nos gusta del Vieux Château Certan? El hecho de que nunca se doblega, sin florituras, sin salidas de emergencia, sin maquillaje. Lo cual quiere decir que, algunas veces, decepciona incluso en las más grandes añadas, pero en cambio se presenta en su máxima excepcionalidad en los años difíciles. Se sitúa a muchas millas de distancia de la fría perfección, está en el centro del país de la inspiración. De la mayor complejidad, casta, densidad y plenitud, al mismo tiempo equilibrado y fresco, intenso y largo, jugoso y potente: completo y singular, es el mejor vino del año. 2015 a 2025.

19



### Château Franc Mayne

**Cata:** Frutal y jugoso, tremendamente fresco, solo el final aún resulta algo seco: fiable y recomendable. 2015 a 2020

### Château La Gomerie

**Cata:** Claramente frutal, con una marcada aromática de cerezas y grosellas; los taninos son densos, compactos y a la vez suaves, sin dureza. Puede madurar. 2014 a 2020

### Château Pavie Macquin

**Cata:** Rico en extracto, taninos ásperos, robustos y un tanto verdes; imprescindible que madure para alcanzar un mayor equilibrio. 2015 a 2022

### Château Trottevieille

**Cata:** Frescas notas de hierbas aromáticas; taninos secos, todavía no enteramente maduros, que terminan algo abruptos. Apuesta por el frescor y el carácter, no por el volumen. 2013 a 2018

### Le Petit Cheval (Cheval Blanc)

**Cata:** Seductora nariz de violetas y pimienta; al principio jugoso y lleno en boca, luego robusto y anguloso. Algo menos de madera nueva sería mejor. 2013 a 2018

### Virginie de Valandraud

**Cata:** Nos gusta esta segunda marca de Château Valandraud por su estilo informal y directo: denso, intenso, fresco y lleno de temperamento, el final muy marcado por la casta y la madera. 2015 a 2020

16

### Château La Gaffelière

**Cata:** El principio jugoso e intenso, luego taninos recios, robustos y secos, en el final algo amargos. Posee carácter, pero debe madurar. 2015 a 2022

### Château Troplong Mondot

**Cata:** Hermosa nariz de violetas y especias; taninos frescos a la par que intensos, densos y bien integrados, largo final especiado: uno de los mejores vinos de esta finca hasta la fecha, por su equilibrio. 2016 a 2026

### Château Valandraud

**Cata:** Seductora aromática de canela y clavo; denso y rico en extracto, con taninos frescos, jugosos y secos, y un largo final frutal. Para nuestro paladar, coquetea excesivamente con la madera, pero es coherente y consecuente. 2016 a 2020

### Clos Saint Martin

**Cata:** Madera perceptible, pero también una textura jugosa y frutal, los taninos frescos y bien integrados. Muy agradable. 2015 a 2022

16,5

### Château Beauséjour Duffau Lagarrosse

**Cata:** Enteramente consagrado a la frutalidad; ya en la nariz, aromas de picotas; los taninos son jugosos, intensos, pero con el necesario frescor y aspereza, el conjunto ha mejorado desde la cata *en primeur* y ha alcanzado más equilibrio. 2013 a 2023

### Château de Pressac

**Cata:** Porque siempre calificamos con más severidad aquello que amamos, pues lo que no nos gusta simplemente lo toleramos, despachamos *en primeur* este magnífico vino con tan solo 15,5 puntos. Pero es tan jugoso, tan lleno de temperamento y carácter, su final es tan prolongado, que nos llena de satisfacción poder situarlo en el rango que merece. 2016 a 2025

### Clos Fourtet

**Cata:** Seductora nariz de especias y bayas negras; taninos densamente entretnejidos, compactos y con casta, un largo final de frutillos con potencial para la guarda. 2015 a 2022

17

### Château Belair Monange

**Cata:** Esta primera cosecha vinificada por Christina Moueix posee la máxima casta, aspereza, densidad y longitud, y aun así no traiciona a su terruño, y con ello, tampoco a su estilo: muy agradable. 2016 a 2026

### Château La Serre

**Cata:** Esta es la clase de vino que adoramos: elegancia total, pero también firmeza, densidad, plenitud en boca y una gran persistencia. 2015 a 2025

### Château Magdelaine

**Cata:** Todo es concordante: la textura crujiente, los taninos suaves pero también vivaces, la aspereza, la longitud. Como siempre, consagrado a la elegancia y el encanto. 2016 a 2024

### Château Pavie

**Cata:** Increíblemente marcado por la frutalidad, intenso, denso, lleno de temperamento, con notas de café y moca en el final; perfectamente vinificado, pero destinado al paladar internacional. 2014 a 2022

17,5

### Château Angéjus

**Cata:** Atractivos aromas de bayas, notas de especias y madera de cedro en la nariz; los taninos son de una precisión increíble, denso, compacto a la par que elegante, el final es jugoso y decididamente largo: excelente, fiel a su estilo, sin por ello dejar de reflejar su añada. Con la crianza ha ganado aún más complejidad. 2015 a 2025

### Château Canon

**Cata:** De los vinos más elegantes y amables de su clase: suave, fresco y delicadamente estructurado, sin renunciar a la densidad y las hechuras firmes. 2015 a 2025

## El clásico Château Figeac Saint-Émilion



Sí, Figeac es un clásico. En nuestra vertiginosa época de valores virtuales, es este un vino muy concreto con una excelente cantidad de taninos, acidez, alcohol y sustancias aromáticas que se mantienen en perfecto equilibrio, pero que no llegarán a alcanzar la culminación de su pulido hasta pasados unos 10 a 20 años. Esa elegancia, ese perfume inigualable sólo lo poseen los más grandes vinos. De gran categoría gracias a su singular floralidad, especiado y frescor, su carácter seco, la calidad de sus taninos, su profundidad, su complejidad. En la actualidad es casi imbebible, es imprescindible que madure. 2020 a 2030.

16,5



### Château L'Arrosée

**Cata:** Posee la nariz compleja de los grandes vinos, el equilibrio óptimo entre fuego y elegancia, con taninos delicados y perfectamente integrados, y un interminable final de frutillos, es un vino extraordinario. 2018 a 2028

18

### Château Ausone

**Cata:** Uno de los vinos verdaderamente grandes de esta cosecha, tremendamente fiel a su estilo: aromática intensa y compleja, los taninos son densos y frescos, además de poseer la necesaria casta. *En primeur* lo calificamos de mayestático, y en verdad lo es, con fuego, especiado y carácter. 2018 a 2030

### Fronsac/ Canon-Fronsac

16

### Château Les Trois Croix

**Cata:** Excelente calidad de la fruta, mucho frescor, taninos sedosos a la par que compactos y firmes: el más elegante de los vinos de Fronsac. 2016 a 2026

### Château Moulin Pey Labrie

**Cata:** Anguloso y robusto, como es su estilo propio, hecho para una larga guarda: para amantes de los vinos vigorosos, marcados por los taninos. 2010 a 2030

### Château Villars

**Cata:** Aunque sus hechuras aún resultan muy estrechas y compactas, sin embargo el pulido de los taninos ha ganado decididamente, el final es frutal y el conjunto denota coherencia. Una evolución muy satisfactoria. 2016 a 2024

17,5

### Château Moulin Haut Laroque

**Cata:** Máxima complejidad en la nariz, con componentes florales y especiados, y una pizca de frutillos maduros, pero no sobremadurados; el paso de boca es firme y lleno, resulta denso y aterciopelado, prolongado y elegante a la vez, a pesar de tanto vigor: ¡un pequeño Pétrus! Sobresaliente. 2020 a 2030

### Momento óptimo para beber

## Los grandes vinos de Burdeos hoy maduran más lentamente

Si la degustación *en primeur* aún provoca una especie de alegría (en esa fase, los vinos son decididamente frutales), en la cata posterior, algunos meses después del embotellado, los grandes vinos de Burdeos están justo en su peor estadio. La parte buena es que uno puede concentrarse en lo esencial: calidad de los taninos, integración de la madera, equilibrio, potencial aromático. La parte mala es que no es precisamente un placer beber casi ninguno de estos vinos en esta temprana fase rebelde. Porque los grandes vinos de Burdeos están hechos para una larga guarda. Los aficionados a los tintos jovencísimos pueden encontrarlos en casi cualquier parte del mundo. No solo en la Gironde. Debajo de las notas de cata hemos añadido la fecha en la que estimamos que el vino estará en su momento óptimo para beber. Pero atención: no se trata de una fecha de caducidad. Procuramos mantener la amplitud de este periodo lo más estrecha posible, es decir, indicamos la fecha más temprana y el ciclo más corto. Cuanto más grande sea un vino, tanto más puede ampliarse este periodo. Los burdeos clásicos actuales no maduran más deprisa que antes, más bien al contrario. Hoy disfrutamos con deleite añadas como 1979, 1982, 1988, 1989, 1990, 1993 y 1994. Por consiguiente, no abriremos las botellas de nuestros vinos favoritos de 2008 antes de 2025.



Foto: PolleBelchisei

## El descubrimiento

### Château Dalem Fronsac

17

Dalem es una de las fincas de calidad más antiguas de Fronsac. Bajo la dirección de Brigitte Rullier, la finca ha dado otro paso más hacia la excelencia y, como muy tarde en esta añada, forma parte de las mejores cincuenta fincas de entre las superiores de Burdeos. Los taninos de la cosecha de 2008 son aterciopelados y de una categoría casi increíble, la aromática es perfectamente limpia y precisa, el final cremoso y frutal: una de las mejores botellas de esta finca catadas hasta la fecha y una inmejorable compra para aquellos más interesados por el contenido que por un nombre famoso. 2018 a 2028.



## novedades

# Lo último del mercado

14



### Juliana de la Rosa Crianza 2007

**Viñedos M. de la Rosa**  
**D.O. Vinos de Madrid**  
En Villa del Prado (Madrid), se plantaron hace nueve años unas cepas de Merlot, varietal complicado en estos tórridos parajes. Después de 15 meses en roble francés y americano, pasó un año en botella.

**Tipo: tinto con madera.**  
**Alcohol: 14,5%. Variedad: Merlot**  
Bien ensamblada la madera, con madurez frutal (moras en almíbar) al límite, que ya empieza a formar los habituales aromas de reducción del Merlot cultivado en clima mediterráneo (civet). En boca, menos goloso de lo esperado, con cierta frescura y dimensión de fruta aunque su tanino, algo seco, se desliga del conjunto. 2012 a 2013.  
**Precio: 7 euros.**

14



### Pulpo Paul Crianza '08

**J. J. Mendieta Zabala**  
**D.O. Ca. Rioja**  
El pulpo Paul fue adivinando el destino de los equipos en el Mundial de Fútbol 2010. La bodega familiar Riolanc ha querido rendir homenaje a este cefalópodo que será recordado por muchos aficionados. Uva procedente de viñedos propios, entre 30 y 60 años de edad, y envejecido 12 meses en roble francés y americano.

**Tipo: tinto con madera.**  
**Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo.**  
Crianza sencillo, moderno, que expresa muy bien la frescura de la uva (grosella ácida), del terreno (arcillo-calcáreo), con un roble ceñido (cedro). Entra suave, fresco y resulta breve en persistencia. 2011 a 2012.  
**Precio: 5,75 euros.**

14,5



### Finca Río Negro 2009

**Meraven**  
**V.T. Castilla**  
José Manuel Fuentes, propietario de la finca Río Negro, de 20 hectáreas, situada al norte de Guadalajara, en Cogolludo, tiene plantada, además de las tintas habituales (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot), la blanca Gewürztraminer en una zona que, incomprensiblemente, ha pasado inadvertida para muchos viticultores.

**Tipo: blanco joven.**  
**Alcohol: 13,5%. Variedad: Gewürztraminer.**  
Versión delicada de Gewürztraminer. Sutiles aromas de jazmín, fruta de hueso y un deje mineral (pizarra) que añade profundidad. Entra goloso, graso, de paso fácil y elegante final amargoso. Más sutil que potente. 2011 a 2012.  
**Precio: 8 euros.**

15



### Gra a Gra Pinot Noir '09

**Bodega Gramona**  
**D.O. Penedès**  
La uva pertenece a la primera plantación experimental (1988) de Jaume Gramona en el Penedès tras un viaje a Borgoña. Vino dulce, con alcohol natural de la propia fermentación. En la elaboración, se congela la uva para que solidifique solo el agua y obtener, mediante prensado, el líquido más dulce. Tiene un azúcar residual de 160 gr/l.

**Tipo: dulce. Alcohol: 13%. Variedad: Pinot Noir.**  
El aroma responde a su color: infusión de mermelada de fresas, con sus flores y un deje mineral (grafito) interesante. Sencillo y potente. El balance dulzor-acidez está conseguido, incluso esta última destaca ligeramente sobre el esqueleto frutal. 2011 a 2013.  
**Precio: 18 euros.**

15,5



### Turó de les Abelles '07

**Torre del Veguer**  
**D.O. Penedès**  
El Turó de les Abelles es el nombre de una finca situada en el Garraf. Una de las particularidades del suelo donde crece la viña es su naturaleza calcárea, en parte debido a los centenares de fósiles marinos del terreno.

**Tipo: tinto con madera.**  
**Alcohol: 14%. Variedades: 50% Syrah y 50% Garnacha.**  
La presencia mediterránea, con todas sus especias, se impone en aromas, acompañada de un generoso fondo de frutos negros (ciruela) y el tostado del roble balsámico dominando. Tiene volumen, estructura, dimensión pero en el fondo -que es el detalle que domina- es fresco, fino en tacto. 2011 a 2012.  
**Precio: 24 euros.**

16



### Parató Samsó 2006

**Parató Vinícola**  
**D.O. Penedès**  
Varietal de Samsó (Cariñena) procedente del viñedo propio con más de 50 años, en Guardiola de Font-Rubí. El trabajo de crianza ha sido acertado, combinando roble francés, americano y húngaro nuevo y de segundo año.

**Tipo: tinto con madera.**  
**Alcohol: 14%. Variedad: Samsó.**  
Cierto parecido a un Cabernet fino, con nítido fondo de casis y moras, mineralidad (arcilla) y el roble bien ensamblado (cedro, pimienta). Evoluciona muy bien y es armónico. La finura de taninos que ofrece la uva y su frescura, son sus mejores atributos. Muy agradable de beber y largo en el posgusto. 2011 a 2013.  
**Precio: 9,70 euros.**

16,5



### Quercus 2006

**Fontana**  
**V.T. Castilla La Mancha**  
Edición de 2.000 botellas para coleccionistas. Etiqueta diseñada por Jesús Mateo, autor de las Pinturas Murales de Alarcón (Cuenca). Elaborado con una selección del mejor Tempranillo procedente de 540 hectáreas de viñedo. Para el *coupage* final se eligieron los mejores depósitos.

**Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedad: Tempranillo.**  
El principio es muy efusivo en tostados de madera pero pronto, con una buena copa de base ancha, se impone su fruta roja (grosella) con delicada floralidad (violetas), que hace más elegante el conjunto. Final largo y envolvente. 2012 a 2014.  
**Precio: 30 euros.**

16,5



### Baigorri Garnacha 2008

**Bodegas Baigorri**  
**D.O. Ca. Rioja**  
Garnacha procedente de un viñedo viejo, vendimiada y seleccionada a mano, elaborada con parte de fermentación intracelular (maceración carbónica) y envejecido en roble francés durante 14 meses.

**Tipo: tinto con madera. Alcohol: 13,5%. Variedad: Garnacha.**  
Maceraciones largas para potenciar el color, concentrar los aromas de frutos rojos en sazón (cereza), el incondicional tostado de madera y un paso de boca que sella su descarga tánica inesperada en este varietal -habitualmente suave- con un afortunado final feliz por la pronta recuperación, su frescura y el volumen de fruta y dimensión. Para guardar, será un gran vino. 2013 a 2016.  
**Precio: 18,75 euros.**

## con nombre propio

### José Antonio Hidalgo El Muro del Vino



Foto: Ceditida

La expresión *Muro del Vino* se refiere a las estanterías dedicadas a ese producto en un establecimiento, pero refleja también una sensación: la que experimenta el cliente cuando, situado ante esa amplia oferta, tiene que elegir entre una gran variedad de botellas, zonas, tipos o precios. La decisión, según se ha calculado, tarda en tomarse unos 18 segundos. Si en la vinoteca encontramos 500 vinos en las estanterías -no es el caso de nuestro país, donde seguimos teniendo lo mismo que hace 30 años-, entonces el tiempo dedicado a cada vino es mínimo.

El proceso sería así: en tres segundos decidimos precio. Con esto nos vamos al país-zona, por aquello de la asociación precio-país, precio-zona. Hacemos un barrido visual y en 15 segundos cogemos una botella. Hay varias preguntas que a mi entender debemos hacernos los bodegueros.

La primera: ¿Por qué esa botella? Nos encontramos en una fase crítica. Si después de habernos tocado la lotería -nuestro vino ha sido el elegido-, el cliente, en un giro de muñeca a lo Rafa Nadal, recibe una información mal dada o poco atractiva y devuelve la botella a la estantería, es que algo hemos hecho mal. La botella se tiene que agarrar al cliente y no soltarlo, como un mandril asustado.

La siguiente pregunta, por tanto, es: ¿Qué hago para que, cuando sea el elegido, el cliente me lleve hasta la caja? Información útil, entendible, rápida. No podemos escribir la Biblia en una contraetiqueta y que además dé lugar a malas interpretaciones. Y ahora llega el tema donde reside el éxito en los mercados: la rotación, el boca a boca. El vino no solo tiene que estar bien, sino adecuarse a esa etiqueta que hemos elegido. Un estilo de vino para un estilo de etiqueta.

El boca a boca es muy importante, es el multiplicador, es lo que nos confirma. Si nos gusta, se lo recomendamos a nuestros amigos. Y aquí está otra de las claves: ¿Nos acordaremos del nombre? ¿Nos acordaremos de la etiqueta? Pasa a menudo con vinos españoles. El típico comentario de "bebí un vino español buenísimo el otro día en un restaurante del Soho". -¿Cómo se llama? - Sí, hombre... Viña algo, seguro que lo encuentras". Y claro que no lo encuentras. En la tienda te enfrentas a mil Viñas, pero igual con Marqués, Finca de... o Señorío de...

**"El vino no solo tiene que estar bien, sino adecuarse a esa etiqueta que hemos elegido. Un estilo de vino para un estilo de etiqueta"**

Y ahí se rompe la cadena que tanto nos costó comenzar. Nos tocó la lotería y la invertimos en Lehman Brothers.

Los australianos en esto son una referencia. Yellow Tail para muchos es igual de complicado de pronunciar que Matarramera. Pero si les digo a mis amigos que he probado un vino bueno a buen precio y que la etiqueta es el esqueleto de un canguro con colores, seguro que lo encuentran en la tienda y el proceso continúa. Nombre, etiqueta, tipo de botella, todo suma a la hora de recordar, pero cuidando siempre de no caer en extravagancias que me hagan pensar que lo que voy a coger es un licor barato o un frasco de colonia.

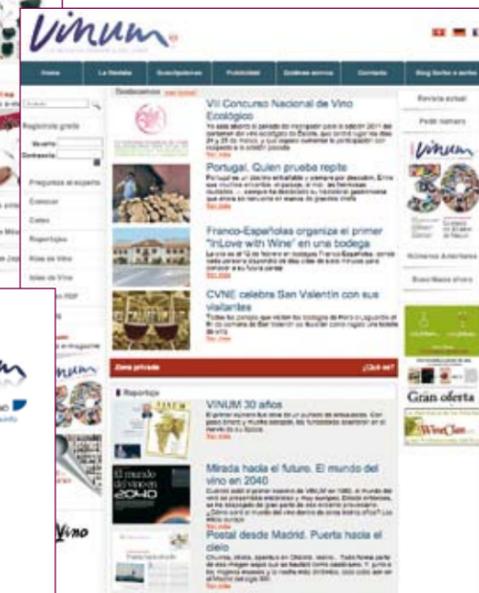
He mencionado Yellow Tail intencionadamente. Ha sido un éxito, las cifras de venta, fantásticas. Rompieron el Muro con un syrah fácil de beber, a buen precio y reconocible, pero ahora están cayendo y no por modas, como les pasó a Blue Nume o a Mateus. Yellow Tail lo puso fácil al consumidor: una marca, un vino. Ahora, sin embargo, ha sacado al mercado multitud de diferentes estilos, uvas, etc. Lo ha complicado, se ha creado su propio Muro del Vino.

La pregunta final es si seremos capaces los españoles de hacer el nuevo Yellow Tail. El que lo consiga va a tener unos años muy, pero que muy felices.

**José Antonio Hidalgo Sánchez-Migallón, experto en Marketing y Mercados Internacionales del Vino, es director Comercial y de Marketing de Bodegas Campos Reales y autor del blog [www.elmurodelvino.com](http://www.elmurodelvino.com)**



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



## Brettanomyces

## El caballo se desboca

**¿Es un defecto del vino si la copa huele a sudor de caballo?** “Sí”, dicen algunos, pero otros niegan con la cabeza. Porque también para los tonos defectuosos es válido el dicho: ¡Todo es relativo! Este incluso tiene un apodo cariñoso: *Brett*. **Texto: Carsten S. Henn**

Es que huele a cuadra -dulzón-punzante, a veces a brea o incluso mantecoso-grasiento-son etilfenoles producidos por levaduras llamadas *brettanomyces bruxellensis*. Su valoración positiva o negativa depende en gran medida de su concentración: lo que en baja concentración vuelve el vino más complejo, en mayores cantidades es simplemente molesto. Es cierto que esta aromática es propia de algunos vinos de culto. Pero con una concentración relativamente baja, de 1.000 a 10.000 células de levadura por mililitro, ya se alcanzan los umbrales de percepción olfativa y gustativa. Como los etilfenoles se forman a partir de los fenoles de los hollejos, el peligro de este aroma es claramente superior en los vinos

tintos vigorosos que en los blancos -por esta razón, *Brett* aparece con mucha más frecuencia en las cálidas regiones vinícolas meridionales. También la maceración carbónica favorece la generación de este particular aroma. Además, las barricas de madera nueva les encantan a las levaduras *Brett*, incluso pueden haber llegado de la tonelería sin haber sido advertidas, pues son capaces de metabolizar el azúcar de la madera que se halla en la cara interior de las duelas. Quienes deseen ponérselo aún más fácil a las levaduras no tienen más que llenar a medias sus barricas, entonces se producirá, además, ácido acético.

## Fregar y sulfatar

Una vez que han aparecido las levaduras *Brett*, ya no es tan fácil deshacerse de ellas. Son frugales y capaces de proliferar en el vino, incluso sin restos de azúcar: el etanol y los ácidos volátiles les bastan plenamente. Y además, aguantan bien el alcohol. Lo cual significa que, en el caso de los vinos sin filtrar, estas levaduras pueden seguir reproduciéndose alegremente en la botella. No es extraño que algunos vinicultores hablen de la “peste” del mundo del vino.

Una vez que el vino está afectado, el vinicultor, en realidad, ya sólo puede esterilizarlo filtrándolo y trasegándolo a otra barrica. Con el tiempo, esos tonos van desapareciendo, ya que los componentes molestos se transforman en sustancias insípidas. El problema es que con un clásico filtro de esterilización no es posible separar algunas formas de las levaduras *Brett*, porque, sencillamente, son demasiado pequeñas. De modo que hay que llevar a cabo un segundo filtrado de esterilización, pero al cabo de

cierto tiempo, cuando las levaduras aún presentes hayan germinado. Y si el vinicultor quiere eliminar las levaduras *Brett* de la bodega, tendrá que limpiar y fregar. Y comprar anhídrido sulfuroso, añadirlo a las soluciones de limpieza y continuar con la limpieza de mangueras y equipos. Y naturalmente, limpiar las barricas. Porque las levaduras *Brett* permanecen en los poros de la madera y bajo el depósito de tártaros o de fenoles. Otra posibilidad es la que eligió la finca St. Zehetbauer de Schützen: en cierta ocasión, vendió su vino bajo el nombre de *Sueur de Cheval*, es decir, sudor de caballo. 



Foto: Heinz Hebeisen

Entrenar  
la nariz

No quisiéramos maltratarlos

innecesariamente, pero la mejor manera de aprender a reconocer los defectos del vino es practicando. Pero como no les queremos desear botellas llenas de sabor a corcho, les recomendamos la caja de olores defectuosos de la serie de cajas de aromas Le Nez du Vin. Los aromas como corcho, cuadra, huevos podridos o goma no son agradables, pero fieles al original. Así, cuando se topen con la próxima botella dudosa, sabrán exactamente con qué se están enfrentando. **Les ofrecemos la caja grande (doce frasquitos) al precio de 84 euros (gastos de envío no incluidos).** Pueden solicitarla en nuestra web (<http://vinum.mivino.info/es/shop.jsp>).

## Restaurante Atrio. Cáceres

## La reinvencción de la fonda

*Wine Spectator* calificó la bodega que mima José Polo como una de las mejores de Europa. ¿Quién podría pensar que un rincón de Cáceres iba a albergar una cava con 40.000 botellas y unas 2.700 referencias diferentes y únicas? Solo hay que imaginar o soñar o desear un vino... y allí está, ocupando su lugar en la extensa carta.

**Texto: Sara Cucala**

Toño Pérez y José Polo llevaban años soñando cómo iba a ser ese hotelito situado en la parte histórica de Cáceres. Dibujaban su estructura, pensaban en su distribución e ideaban su ambiente. Uno, José, colocando piezas únicas de arte en cada esquina del hotel, soñando con su bien más preciado, la bodega; y otro, Toño, pensando cómo sería la nueva cocina de uno de los mejores restaurantes de España, poseedor de dos Estrellas Michelin. No fue fácil, pero el 2 de enero de 2011 Atrio abandonó definitivamente su antigua posada, en la famosa Plaza de los Maestros, y se refugió en los bajos del nuevo y elegantísimo Hotel Atrio Relais &



## A la mesa

## La comida:

Fascinante revisión de los productos extremeños.

## El vino:

Una de las mejores bodegas del mundo, con botellas irrepetibles perseguidas incluso en subastas.

## Su sello especial:

La actual ubicación como Relais Château, la historia labrada en piedra que es la ciudad y su edificio restaurado con ese lujo que es el buen diseño.

## Dirección:

Plaza de San Mateo, 1 (Cáceres, zona monumental)  
Tel. 927 242 928 [www.restauranteatrio.com](http://www.restauranteatrio.com)

## La bodega circular que rige José Polo y, a la derecha, Toño Pérez, en sus dominios.

Châteaux de Cáceres -propiedad de ambos- en la Plaza de San Mateo.

El nuevo Atrio tiene un punto zen, un halo de sosiego que quizá sea conseguido por ese purismo de líneas arquitectónicas o por la ausencia de ornamentos inútiles o por la luz, la luz que entra por donde menos lo esperas; o puede que simplemente, y como siempre ha sido, ese reconciliarse con el mundo llegue cada vez que uno se mete en la boca una cuchara de cualquiera de los platos que Toño idea frente a los fogones. El privilegio para un comensal es sentarse a una mesa y no pensar u obligar a las ganas a sentir qué es lo que le apetece ese día; lo mejor para un comensal es ser sorprendido por el chef y regocijarse en el placer del acierto. No hay plato que piense Toño que no sea una bendición de los dioses.

¿Y qué decir de la bodega? El nuevo Atrio muestra esta joya única con un diseño circular, una bodega donde se muestran las referencias especiales dormitando sobre lechos de madera de roble. Y entre tanto vino... un altarcillo dorado donde se muestran los grandes tesoros de la colección privada de Atrio... Se mira y no se bebe, hay referencias que, como dice Jose, “ya forman parte de nuestra familia”.



La vanguardista restauración de las viejas piedras resulta espectacular y comfortable.

## Vinos de guarda

Quiero comprar algunas cajas de vino tinto de guarda que sean económicos y que nos permitan disfrutar de ellos en unos años. Me gustaría comprar los elaborados en cosechas excelentes de Rueda, Rioja, Ribera del Duero o Penedès. ¿Me podían ustedes orientar en cuanto a marcas concretas y años?

**Caterina García Molina (Ibiza)**

**VINUM:** Por ética no es nuestra costumbre recomendar marcas a nuestros lectores.

Podrían pensar que nos unen intereses comerciales. Pero sí podemos aconsejar añadas y zonas donde hacerse con buenas botellas para guardar. Las cosechas 2001, 2004, 2005 han dado excelentes vinos en Rioja, Ribera del Duero. Atención a la de 2010. Cuando salga tendrá un futuro impresionante. En el Penedès la cosecha de 2008 fue excelente, ideal para la guarda de tintos.

En Rueda nosotros compraríamos blancos duraderos, pero tintos...

## Sin color

Tengo una botella de vino del año 1986 y me he dado cuenta de que se ha estropeado. Está llena de trozos en el interior y ha perdido el color del tinto. ¿Esto ocurre normalmente?

**Miguel.**

**Agüimes (Las Palmas de Gran Canaria)**

**VINUM:** A priori, no tiene por qué estar malo. Los trozos que se detectan en el interior posiblemente no son más que ácido tartárico solidificado y materia colorante. Por ello el color es mucho más teja y transparente. Lo que nos cuenta es lo más normal del mundo, pero para saber si está estropeado no hay más remedio que abrir la botella, y, por supuesto, degustar.

## Todos felices

Tengo la colección de Vinum España desde el número 9 en el que hablaban de vinos de Navarra, que es mi tierra. Me gustó su enfoque y me suscribí, hasta hoy. Y ahora, con esta invitación a la nostalgia que es la celebración de su aniversario he revisado con lupa estos años -incluidas las publicidades, para votar y concursar- y no puedo más que felicitarles por la trayectoria independiente y por su visión internacional que es única en este país. Gracias, porque me han enseñado a beber mejor.

**Ander Arrazola. Pamplona**

**VINUM:** Gracias por su estímulo que, sobre todo en esos tiempos de crisis, es el mejor y casi el único apoyo para seguir en la brecha. Nos gusta el vino y nos gusta hacer revistas, y es estupendo que eso se note, poder transmitir nuestro saber y nuestra pasión.



## Aniversario

Muy bien por atreverse en el número de aniversario con la adivinación del futuro. Eso de *El Mundo del Vino en 2040* es lo que más me atrajo de la portada. Y realmente las imágenes del artículo son espectaculares y el texto sesudo, obra de un buen conocedor, pero la adivinación, las conclusiones me decepcionan un poco, viene a ser el tópico, mil veces repetido de "tradición y modernidad". Así es fácil acertar. Estoy seguro de que por ahí va el futuro y espero que me lo siga contando *Vinum* y que celebren muchos aniversarios

**Valeria Fuertes. Madrid**

**VINUM:** Gracias, esperamos que los celebre con nosotros. Iremos afinando la visión de la bola de cristal.

## ¡Buena pregunta!

Conocí su revista en Montevideo años atrás y me sigue acompañando ahora en España. En Zamora estoy elaborando tres majuelos, uno con Tinta Madrid, Malvasía y Moscatel, otro con Viura y Tempranillo y uno solo de Tinta Madrid (Tempranillo). Los mostos tenían entre 14 y 15%. Pasado un mes el azúcar había descendido a 2-4% pero el alcohol no aparece por ninguna parte, apenas 2-3º en uno de los depósitos. ¿Cómo es posible que el azúcar no se haya transformado en alcohol?

**Luis Romero (Zamora)**

**VINUM:** Aunque nos comenta que comprobaron el alcoholímetro midiendo otros vinos, le recordamos que esos aparatos para aficionados no suelen ser fiables. La más precisa comprobación la puede hacer en el laboratorio de referencia de su zona.

Y si allí le analizan el resultado de los diferentes toneles, quizá pueda comprobar que el tipo de azúcares contabilizadas en el mosto se ha transformado en otros tipos de azúcares no alcoholizables o, más bien, que precisarían otros métodos químicos para transformarse y no sólo la fermentación natural. Esto es lo único que se le ocurre a los enólogos que hemos consultado.

No nos indica usted la ubicación exacta de su bodega pero si, como sugiere, se encuentra en la vecindad de Los Arribes del Duero, le sugerimos que se ponga en contacto con los técnicos de la D.O. que son unos jóvenes estudiosos, curiosos y siempre dispuestos a colaborar en pro del vino y de su vecindario. Seguro que le ayudarán con esta o cualquier otra duda. Suerte, y que encuentre su alcohol.



## Escribanos

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

### Redacción VINUM,

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

### SUSCRIPCIÓN

AES José de Andrés, 11  
Col. San José, Bloque 3, bajo.  
28280 El Escorial (Madrid)  
Tel. 918 907 120 / Fax 918 903 321  
suscripciones@vinum.info

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

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

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

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



Fundada en 1980  
Con ediciones en alemán, francés y español (desde 1997)  
Tirada total: 85.000 ejemplares  
www.vinum.mivino.info

Depósito Legal M-18076-1997

**VINUM ESPAÑA**  
**OpusWine S.L.**  
Camino de Húmera, 18-E  
Colonia Los Ángeles  
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)  
Tel. 915 120 768 Fax. 915 183 783  
vinum@opuswine.es

**Presidente Honorífico:** Bartolomé Sánchez.

### EDICIÓN Y REDACCIÓN ESPAÑA

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

**Directora:** Cristina Alcalá  
(c.alcala@opuswine.es).

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

**Coordinador de Redacción:**  
Ángel Caballero (a.caballero@opuswine.es).

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

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

**Coordinador de citas:**  
Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es).

**Directora de Publicidad:**  
Pilar García Solé (p.garciasole@opuswine.es).

**Eventos y Relaciones Externas:**  
Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es).

### Administración:

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

**Coordinación:**  
Luli Minaya (l.minaya@opuswine.es).  
Oscar García (o.garciaolias@opuswine.es).

**Traducción:** Elba López Oelzer.

### VINUM INTERNACIONAL

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

**Redacción Internacional**  
Britta Wiegelmann (Alemania)  
Barbara Meier-Dittus (Suiza)

**Colaboradores**  
Rolf Bichsel (Francia), Christian Eder (Italia)  
Rudolf Knoll (Alemania, Austria, Europa del

Este), Barbara Schroeder (Francia), Thomas Vaterlaus (Nuevo Mundo).

**Diseño gráfico**  
Kätja Hösli (mediadesign ag).

**Departamento comercial internacional**  
**Suiza**  
Patric Preite (patric.preite@vinum.ch).

**Alemania**  
Regine Axhami (regine.axhami@vinum.de).

**Austria**  
Wolfgang Hackl (wolfgang.hackl@vinum.info).

**Francia**  
Astrid Gaudrie (astrid.gaudrie@vinum.info).

**Italia**  
Alberto Girauda (wellcom@vinum.info).

**España**  
Cristina Butragueño  
(cristina.butragueno@vinum.info).

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

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

## Vinum suscripción

por uno o dos años

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

Empresa \_\_\_\_\_ NIF o CIF \_\_\_\_\_

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

Dirección \_\_\_\_\_

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

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

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

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

Talón nominal a Opus Wine S.L.

Transferencia bancaria  
0049/2795/85/2914576539

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



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

Firma del titular:

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

hemeroteca 

www.opuswine.es

Año 1997



## Se hablaba de...

terruño, la nueva clasificación de Saint-Émilion, Chile, la Malbec de Mendoza, la gran añada 1994, el desembarco de Domecq en la Baja California, las denominaciones de origen españolas en alza, la *brandymanía*, anises y los nuevos orujos. *Vinum* viaja en globo por Ribera del Duero, cocinaron para nosotros Ferran Adrià, Joaquín y Juan Pablo Felipe, Abraham García, Antonio del Álamo, Sergi Arola y Stéphan Guerin. Torres inauguraba su primer Centro Cultural del Vino en Madrid, Codorníu celebraba su 125º aniversario, la Orden Ondarre se reunía por primera vez, los blancos de Rueda eran elegidos para la boda de la Infanta Elena, Grupo Berberana cambiaba su nombre por Arco Bodegas Unidas...

## Entrevistamos a...

Monsieur de Boüard -responsable de Angelus-, los hermanos Albert i Noya, Chaterine y Didier Champalou -de Vouvray-, elaboradores de Sudáfrica, los mejores productores de San Gimignano de la Toscana y enólogos del terruño.

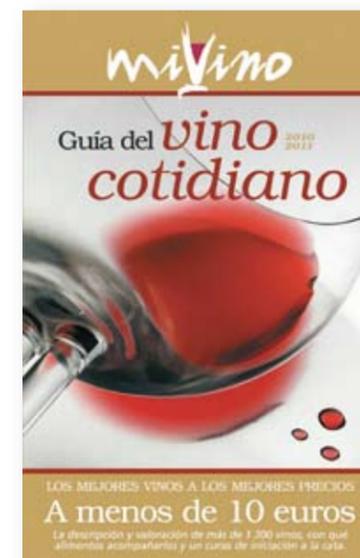
### Top 20 vinos 1997

<b>Sibarita</b> Pedro Domecq	<b>Vega Sicilia Único 1985</b> Vega Sicilia	<b>Solera Palo Cortado</b> Osborne	<b>Chivite Colección 125 - 1995</b> Julián Chivite
<b>Mas La Plana 1989</b> Bodegas Torres	<b>Pesquera Janus 1986</b> Alejandro Fernández	<b>Señorío de San Vicente 1994</b> Señorío de San Vicente	<b>Remírez de Ganuza 1994</b> Remírez de Ganuza
<b>Pérez Pascuas Reserva 1991</b> Hermanos Pérez Pascuas	<b>Gran Caus 1989</b> Can Rafols dels Caus	<b>Dolç de L'Obac</b> Costers del Siurana	<b>Valsotillo Gran Reserva 1989</b> Ismael Arroyo
<b>Clos Martinet 1994</b> Mas Martinet	<b>L'Hermita 1993</b> Álvaro Palacios	<b>Amontillado del Duque</b> González Byass	<b>Rva. Privada M. de Vargas '94</b> B.y V. del Marqués de Vargas
<b>Barón de Chirel 1991</b> Marqués de Riscal	<b>Clos Mogador 1994</b> Clos Mogador	<b>Remelluri Gran Reserva 1990</b> Granja Nuestra Señora Remelluri	<b>Marqués de Velilla Rva. 1994</b> Grandes Bodegas

# 2ª edición

## El vino de todos los días

Llevamos ya 1.213 vinos catados...  
En mayo en su librería



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

# Sensaciones Vivas



   
HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

[www.marquesderiscal.com](http://www.marquesderiscal.com)  
[www.sensacionesvivas.com](http://www.sensacionesvivas.com)

WINE-MODERATION.eu  
Art de Vivre

El vino solo se disfruta con moderación.