

Isas del vino VII. Lanzarote. Los enemigos de la vid. Ecología en la Borgoña. Catas: Guía del Vino Cotidiano, Lanzarote. Burdeos 2008. Vinum. E- 81 JUNIO-AGOSTO

Vinum

81

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

JUNIO 2011 - AGOSTO 2011
WWW.OPUSWINE.ES PRECIO: 6 €

Lanzarote

La isla sostenible

Nuevos enemigos de la vid

Los buenos,
los feos y los malos

Ecología en la Borgoña

Por el buen camino

ENTREVISTA

**Charles Smith,
la estrella del
Syrah de
Washington**

"A los vinicultores
les gusta hablar de sí
mismos"



0.00.01

8 424094 000837

Azpilicueta

Signo de distinción



editorial

Hermano, bebe...

Antes de que alguien me acuse de incitación al alcoholismo a nuestros lectores, o por si algún funcionario de la DGT decide perseguirme por acto de rebeldía contra el espíritu de la ley impuesta en nuestro país, decir que el título de esta editorial es un pequeño homenaje al grupo vigués Siniestro Total. Ya lo decían en los años ochenta: "Hermano, bebe, que la vida es breve." La letra la canción no tiene desperdicio: "El que intenta maltratar a un viticultor se merece todo mal, se merece una traición; no una, sino dos" o "yo de mayor quiero ser catador".

Aunque hoy no sea políticamente correcto decirlo, viene muy al caso este título por una curiosa paradoja: ahora que el vino parece estar de moda, el consumo sigue su imparable descenso. En España nunca se ha elaborado tanto vino ni de tanta calidad como ahora, las inversiones y avances tecnológicos despuntan, gozamos de una buena repercusión internacional, las exportaciones alcanzan cifras de récord, la cultura del vino está de moda... Pero cada vez se consume menos. Algún dato: en 1987 el consumo de litros per cápita era de 46,6; 32,7 en 2000, en 2006 fue de 24,9 y las cifras actuales se sitúan en torno a los 18 litros.

Se bebe menos, aunque de más calidad, baja el consumo en el sector de la restauración y sube en el hogar. Mientras, en el resto del mundo, como en Estados Unidos, aumenta el consumo entre la población joven, y lo mismo ocurre en Reino Unido con las mujeres; Alemania se posiciona por encima de España, Argentina elevada su porcentaje de consumo... En

Europa, donde se bebe bastante más de la mitad de los aproximadamente 240 millones de hectolitros de vino que se producen en el mundo, solo Francia e Italia se mantienen como primeros en el *ranking* mundial, pero también con tendencia a la baja.

Otra paradoja: países y regiones tradicionalmente productores ven cómo cae precipitadamente su consumo. Y como ejemplo Castilla-La Mancha, comunidad con menor índice de consumo nacional. Algo está pasando. Ya sea por los abusivos precios de los vinos en muchos restaurantes, por los nuevos hábitos de consumo, por la falta de motivación en las ventas, por la penalización del consumo de alcohol o por el empuje de otras bebidas, lo cierto es que el consumo en el mercado nacional no pasa por su mejor momento. Quizá se tengan que plantear alternativas innovadoras e imaginativas: más venta *online* para fomentar el consumo en casa, más variedad de vinos por copas en los restaurantes (la moda de los *winebars* despunta en otros países), el descorche como práctica normalizada, nuevos formatos y envases para el vino, estilos de elaboraciones adaptados a nuevos consumidores, políticas de sensibilización hacia los jóvenes... Pero creo que por mucho esfuerzo que

los profesionales hagamos, dentro de nuestras posibilidades, poco resultado obtendrá el sector sin apoyo de la Administración y de una cultura política que se implique como ocurre en otros países, incluso en los no tradicionalmente elaboradores.

Vuelvo a Siniestro Total; bebamos, hermanos... con moderación.

Cristina Alcalá
c.alcala@opuswine.es

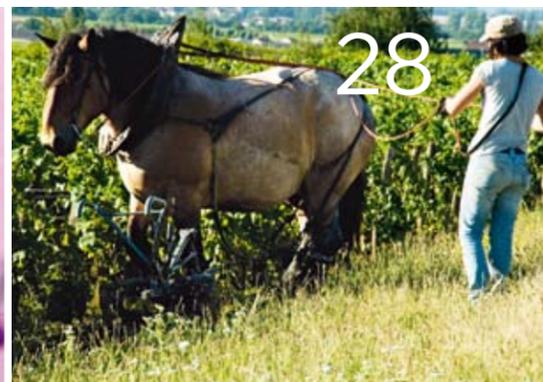




42



22



28

secciones

- 5 Punto de vista**
¿Son caros los vinos en los restaurantes?
- 6 Hablando en plata**
¡Basta ya de tanto alcohol!
- 8 Actualidad**
- 39 Intimísimo**
Juan Echanove
- 40 Entrevista**
Charles Smith, la estrella del Syrah en Washington
- 42 Postal**
Viaje a Donostia-San Sebastián
- 60 Con nombre propio**
Josep Roca
- 62 Conocer**
Tufo a azufre
- 63 ¡A comer!**
Vuelve Carolina
- 64 Cartas**
- 66 Hemeroteca**

reportajes

- 12 Toques et Clochers**
Gorros y campanarios
- 14 Islas de Vino VII. Lanzarote**
La viña escondida
- 22 Los enemigos de la vid**
Los buenos, los feos y los malos
- 28 Ecología en la Borgoña**
Por el buen camino
- 58 VINUM emoción**
Bodegas y enoturismo

guía

- 46 Guía del Vino Cotidiano**
Los blancos más destacados
- 50 Lanzarote**
Vinos de tierra volcánica
- 52 Burdeos 2008. Orilla izquierda**
Clásicos con casta
- 56 Novedades**
Lo último del mercado



punto de vista

¿Son caros los vinos en los restaurantes?

El consumo de vino en los restaurantes ha bajado escandalosamente. ¿Es solo un efecto de la crisis o del carné por puntos o es caro el vino en los restaurantes?

Sí Por mi trabajo en una agencia de comunicación para empresas del sector enogastronómico frecuento restaurantes y siempre me fijo en dos cosas: la primera, que muchos vinos de la carta no se adecuan al tipo de cocina que se ofrece -pero este es un tema para otro artículo-; y la segunda, que el vino es muy caro en proporción a lo que le cuesta al restaurante. Quizá no haya mucha gente que se percate porque hay quien es de regiones fijas y elige por una marca conocida, luego están los entendidos que escogen por nombre y región según el menú sin importarles el precio y por último los que escogen el vino en función del precio.

Quiero decir ante todo que lo que digo aquí no justifica ni mucho menos ese precio, pero tenemos que tener en cuenta que el restaurante tiene unos costes fijos y otros variables.

Cuando uno escandalla los precios de una carta los precios que son casi imposibles de cargarles un porcentaje muy elevado son las carnes y los pescados; por descarte, nos quedan los entrantes y postres, donde el incremento sobre el precio de coste también es muy elevado. Pasa lo mismo con los cafés, bebidas en general y el vino. De lo que se gana con ese tanto por ciento de más que se carga se pagan los gastos fijos y variables del restaurante. No es justificable ni mucho menos, pero a veces es la única forma que tiene un restaurante de subsistir. También es cierto que ahora muchos cobran el descorche y permiten que uno mismo se lleve la botella u ofrecen vinos por copas.

Otra labor que deberíamos ejercer los profesionales es fomentar más nuestra cultura gastronómica y en ella incluir tanto la comida como la bebida. Así quizá nos sería más fácil saber si un vino es bueno o malo y si la relación calidad-precio es la correcta.



Maria Calabuig
Directora de Al Dente Comunicacions

No Pese a mi madura juventud, recuerdo perfectamente que el precio de los vinos en los restaurantes se triplicaba como norma. Esto ha quedado tan anticuado como la forma de hacer los vinos.

Todos, y digo todos salvo excepciones (restaurantes y bodegueros) hacemos ahora las cosas bien distintas. En los restaurantes, salvo en aquellos que por su naturaleza lo requieran (lujo, servicio, entorno, etc.) ya no se triplica el precio, y los vinos se hacen de manera totalmente distinta, mimando sobremana su recolección, atendiendo a su higiene, adecuándose a los tiempos, a las nuevas tecnologías. Salvo las excepciones de los grandes clásicos, que son cuatro.

Con esto quiero decir que, aunque se ha recorrido un largo camino, aún queda mucho por andar, pero todos (restaurantes y bodegueros) debemos ir de la mano, ya que el objetivo es el mismo, y no es otro que la plena satisfacción del comensal.

Todo esto es muy bonito y fácil de decir, pero la realidad es que los costes que tienen que asumir los bodegueros, más los propios de la distribución, dejan a éstos poco margen de maniobra. Y lo mismo les pasa a los restaurantes (servicio, cristalería, sumilleres, etc.), pero insisto: el rumbo y el objetivo está marcado, y no es otro que el comensal.

Y a partir de ahora, a seguir recorriendo este complicado y gratificante camino por la excelencia de todos.



Rafael Andrés
Presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración (AMER)



Puede continuar el debate en:
www.mivino.info/sorbo-a-sorbo

hablando en plata ¡Basta ya de tanto alcohol!



Los vinos cada vez tienen más volumen de alcohol. La culpa es del malvado calentamiento global, según muchos vinicultores. Mentira y gorda: únicamente el hombre comete errores que tienen como resultado bombas alcohólicas.

Con la edad, mi umbral de tolerancia se va reduciendo cada vez más, y hay dos cosas que me dan dolor de cabeza: los lemas altisonantes y el exceso de alcohol. Si las dos se producen simultáneamente, pierdo los nervios y las emociones se disparan. Tan solo la última onza de sensatez de mi superyó enteramente pacifista me ha retenido, evitando que me lance a la yugular del vinicultor que, con la altanería del convencimiento, me explicaba: "Sí, hemos embotellado vinos con un 15,5 por ciento de alcohol. Pero no tengo ni idea de a qué se debe. ¿Qué podemos hacer contra los diseños de la naturaleza?" ¿Y qué diablos tiene que ver la naturaleza con la estulticia de los humanos? Si quisiera adelgazar diez kilos, ¿caso untaría un kilo de mantequilla en pan como colchón para el foie de oca, todo ello sirviendo de base para una grasienta chuleta de cerdo, y luego me quejaría de que la naturaleza es la culpable de que no quepa por la puerta? Un comentario al margen, para las lectoras que quizá se preocupen por mi peso: gracias a la naturaleza, el contorno de mi barriga se encuentra estable desde hace años y tengo el colesterol por debajo de los límites legalmente permitidos. Me alimento de manera sana y verde, y los supermonstruos que me envían para catar los diluyos con agua pura del grifo hasta lograr valores soportables de concentración y grados de alcohol.

El bacilo asesino, el ser humano

¿Será el cambio climático la cabeza de turco? Dejando a un lado el hecho de que no ha sido la naturaleza la culpable del calentamiento global, sino el hombre con su comportamiento irresponsable -y cuanto más lo pienso, menos creíble me parece la teoría de que la humanidad es una parte planificada de la naturaleza; la humanidad me la imagino más como una especie de bacilo asesino desbocado y sin control-, la decisión sobre todos los demás parámetros en el proceso de

maduración de la uva pertenece al hombre. A saber: elección de la ubicación (del terruño, como lo llaman los soñadores incorregibles que aún creen en lo bueno del viñedo), abono base, elección del portainjertos, elección de la variedad, poda, selección de la uva en verde, poda de hojas, decisión de la fecha de la vendimia y mucho más. Por no hablar del trabajo de bodega.

Beber sin mal despertar

Quien reduce su abanico de variedades a una sola, a ser posible dulce y que esté de moda, aun teniendo la posibilidad de elegir entre varias (¿cómo era aquello del ensamblaje, que permite producir vinos complejos y equilibrar oscilaciones climáticas?); quien incrusta portainjertos extremadamente productivos en una tierra empapada en abono; quien tiene que recurrir a la vendimia en verde, que no es una solución mágica sino una intervención quirúrgica, una operación de liposucción, para poder seguir pecando impunemente; quien en agosto deshoja las cepas hasta desnudarlas tanto que parecen una selva vietnamita tras un ataque aéreo de Estados Unidos con el herbicida llamado *agente naranja*, y quien deja las uvas secarse en la cepa hasta estar seguro de ser el último en vendimiar, mejor si está documentado por cámaras de televisión; quien macera estas uvas durante un mes, naturalmente añadiendo levaduras seleccionadas modernas, cuyo aprovechamiento de alcohol es mucho más elevado que el de las levaduras naturales, y luego hace responsable de los resultados a la naturaleza, ése debería cambiar de profesión. ¿Dejaríamos los mandos del avión a un piloto que solo atina a aterrizar en la pista si no hace viento? Quizá sea necesario algo así como un manifiesto del alcohol. Bebedores de todos los países, uníos. ¡Luchemos juntos por el placer de beber sin mal despertar al día siguiente!

Rolf Bichsel



Chopard

"Less is more"

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

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

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

Vinos portugueses fortificados Una cata inolvidable



La cata tuvo lugar en Celorico da Beira, enmarcada dentro 1º Encontro e Prova Internacional de Vinho. Su organizadora, Maria Joao de Almeida, convocó a 14 catadores internacionales para un sábado inolvidable. Días antes, habían pasado por la capital de la D.O. Beira Interior y del Queso Serra da Estrela ilustres conferenciantes debatiendo sobre el presente y futuro de los vinos portugueses. Llegó el día esperado. A la cita acudimos, entre otros, Sarah Ahmed, Jamie

Goode, Tim Atkin, Eric Boschman, Hendrik Thoma, Christina Fischer o Paolo Basso. Nos esperaban nada menos que 40 vinos fortificados de Moscatel de Setúbal, Oportos y Madeiras. El lugar elegido no podía ser mejor, la sala acristalada de la Pousada de Linhares, vistas a la montaña en un día luminoso y, a la postre, brillante. Una cata ceremoniosa, casi mística, perfectamente conducida por Bento Amaral.

Como una liturgia, el recuerdo de este acto solemne es el de haber vivido un momento único. Las notas de cata para algunos de los vinos son anecdota si lo comparamos con la magia que se vivió porque,

en realidad, lo más importante fue la admiración de cómo esas botellas guardadas durante décadas, algunas más de 100 años, hacen y son historia.

La sublime Malvasía 1875 do Garrafão Nº2 Barbeito fue el colofón de todos los catados. Y otros vinos inolvidables como el Moscatel de Setúbal Apoteca 1902 JMF, Bual Madeira Wine Company 1863, Borges Vintage 1963, Andresen Vintage 1910, Tawny Port Andresen 1910, A.A. Ferreira Garrafeira 1863 de Sogrape, Madeira Terrantez 1978 Justino's, Bacalhó Moscatel de Setúbal Superior 1983, Moscatel de Setúbal Roxo 20 Anos JMF o Sandeman Vintage 1963. Todos ellos vinos vivos y expresivos, personales, complejos, delicados, impactantes y cargados de historia.

Cristina Alcalá



Clasificaciones finales

Moscatel de Setúbal

- 1º - Moscatel de Setúbal Apoteca 1902 (JMF)
- 2º - Moscatel de Setúbal Roxo 20 Anos (JMF)
- 3º - Bacalhó Moscatel de Setúbal Superior 1983
- 4º - Bacalhó Moscatel de Setúbal 1999
- 5º - Alambre 20 Anos (JMF)
- 6º - Adega de Favaio 1975
- 7º - Casa Ermelinda Freitas Moscatel Superior 2000
- 8º - Bacalhó Moscatel de Setúbal 2004
- 9º - Bacalhó Moscatel Roxo 2000
- 10º - Secret Spot + de 40 anos (GR Consultores)

Madeira

- 1º - Malvasia 1875 do Garrafão Nº2 (Barbeito)
- 2º - Madeira Wine Company Bual 1863
- 3º - Justino's Madeira Terrantez 1978 (Justino's)
- 4º - Blandy's Bual 1920 (Madeira Wine)
- 5º - Blandy's Terrantez 1976 (Madeira Wine)
- 6º - Boal 1978 Frasqueira (Barbeito)
- 7º - Justino's Madeira Boal 1978 (Justino's)
- 8º - Malvasia 20 anos L 10292 (Barbeito)

Porto Vintage

- 1º - A.A.Ferreira Garrafeira 1863 (Sogrape)
- 2º - Borges Vintage 1963 (Borges)
- 3º - Dow's Vintage 1980 (Symington)
- 4º - Sandeman Vintage 1963 (Sogrape)
- 5º - Niepoort Vintage 1970 (Niepoort)
- 6º - Ramos Pinto Vintage 1983 (Ramos Pinto)
- 7º - Kopke Vintage 1985 (Kopke - Sogevinus)
- 8º - Borges Vintage 1970 (Borges)
- 9º - Fonseca Vintage 1985 (Fladgate Partnership)
- 10º - Noval Vintage 1994 (Sogrape)

Porto Tawny

- 1º - Andresen 1910 (Andresen)
- 2º - Poças Colheita 1964 (Poças)
- 3º - Kopke Colheita 1937 (Kopke - Sogevinus)
- 4º - Noval Colheita 1964 (Noval)
- 5º - Barros Colheita 1957 (Barros - Sogevinus)
- 6º - Niepoort Colheita 1957 (Niepoort)
- 7º - Noval Colheita 1937 (Noval)
- 8º - Sandeman 40 Years Old Tawny (Sogrape)
- 9º - Burmester Colheita 1941 (Burmester - Sogevinus)
- 10º - Ramos Pinto Tawny 30 Anos (Ramos Pinto)
- 11º - Graham's Tawny 30 anos (Symington)
- 12º - Barros Colheita branco 1935 (Barros - Sogevinus)
- 13º - Niepoort Garrafeira 1977 (Niepoort)
- 14º - Taylor's 30 anos (Fladgate Partnership)
- 15º - 40 Years Old White (Burmester)

Gijón

Mil paisajes en torno al plato



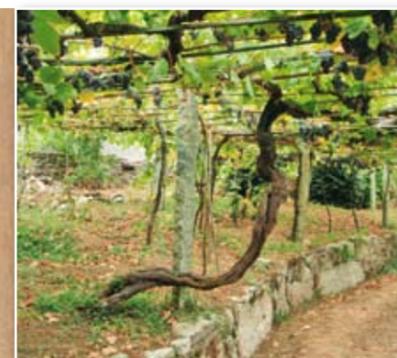
El año 2011 se presenta repleto de eventos gastronómicos para una ciudad llena de cultura y cocina tradicional de la mano de reconocidos restauradores. Propuestas como Gijón Gourmet permitirán a viajeros degustar menús por 45 euros mientras pasean por el Jardín Botánico, único en la cornisa cantábrica. O visitar el extremo norte de la Ruta de la Plata. Su situación privilegiada frente al mar permite disfrutar de sus playas y paseos por el Puerto Deportivo. Gracias a su enclave, es el lugar ideal para visitar todo el Principado de Asturias con un clima templado que invita a perderse en sus Reservas de la Biosfera. Sin olvidarnos de sus paseos *de sidras* mientras degustamos unos pinchos de tortilla, un pulpo con patatinas o un dulce gijonés. Más información en:

www.saboreandogijon.com

Fever Tree y Riedel

La copa perfecta para el gin-tonic

Fever Tree es la tónica de calidad líder del mercado, y ha conseguido crear un valor diferencial al usar aromas botánicos e ingredientes naturales en su gama de productos. Además, no usa aromas agresivos y carbonatación ya que no son recomendables para las ginebras Premium del mercado. Persiguiendo esa excelencia, Fever Tree ha encontrado el aliado perfecto: Riedel. ¿Cuál es la copa perfecta para un gin-tonic? Para ello, convocó en Barcelona a un pequeño grupo de catadores para una cata exclusiva que contó con la presencia de Georg Riedel, director de la marca vidriera austriaca, en una cata de 13 copas de las que finalmente se seleccionaron tres. ¿Cuál será la elegida? Próximamente...



Forjas del Salnés D.O. Rías Baixas

Bodegas Forjas del Salnés
As cobas, 5. Xil-Santa Eulalia.
36968 Meaño, Pontevedra
Tel.: 986 744 428 - Fax: 986 742 131
RodrigoMendez Arosa / leirana@movistar.net

Barras y estrellas por delante de la tricolor

A Francia esto le duele: el año pasado, por primera vez, en Estados Unidos se compró más vino que en la *Grande Nation*.

¿Una noticia amarga para combatir el calor veraniego? ¿Una estrategia de marketing para hacer subir más deprisa las acciones del vino, que se recuperan muy lentamente? ¡No! En 2010, por primera vez, en Estados Unidos se ha vendido más vino que en Francia: 330 millones de cajas de doce botellas, frente a 320 millones. De lo que se desprende que se puede contar con un aumento del consumo en Estados Unidos. Pero el consumo per cápita de los 65,5 millones de franceses sigue siendo mayor que el de los 311 mi-

llones de estadounidenses. Apenas nueve litros de vino en Estados Unidos, frente a los 48 que se bebe el francés medio, 40 el italiano, 25 el alemán y el español. Pero a la cabeza de la *clasificación de bebedores* se sitúan los habitantes del Gran Ducado de Luxemburgo, con nada menos que 53 litros por barba. ¿Y China, cuyo favor se disputan hoy todas las naciones vinícolas? Allí el consumo se sitúa en menos de un litro por persona y año, y el consumo total iguala más o menos al de España (11,3 millones de hectolitros).



Foto: iStock/Joshua Haviv

Comparativa de consumo de vino		
Puesto	País	Millones de hectolitros al año
1	Francia	30
2	Estados Unidos	27
3	Italia	24,5
4	Alemania	20
5	Reino Unido	12,5
6	España	11,3

Fuente: Estadísticas de FranceAgrimer 2010



Foto: Rolf Bichsel

Burdeos: más crus ecológicos

Hasta ahora, muy pocos *châteaux* bordeleses han dado el paso a la certificación de ecológicos; entre los más conocidos se cuentan Fonroque en Saint-Émilion o Gombaude-Guillet en Pomerol. Recientemente se han sumado otras dos: el 5ème Cru Classé Pontet-Canet en el Médoc y el Premier Cru Guiraud en Sauternes ya tienen el certificado AB (Agence Bio). Xavier Planty, jefe de Guiraud, piensa incluirlo en la contraetiqueta. Alfred Tesserer, propietario de Pontet-Canet (a la izquierda en la foto, junto al gerente de la finca, Jean-Michel Comme) y desde 2006 miembro del Sydicat Biodivin, por contra, prefiere no reseñarlo. "No quiero surfear en la ola de la ecología. Debe ser convincente el vino, no la etiqueta."

Christie's tenía razón

Al final, a Christie's le han dado la razón. Una jueza de Nueva York ha desestimado la demanda del millonario americano William Koch, según la cual en el año 2008 Christie's le habría inducido a pujar por una botella falsificada de Lafite de 1870 (¡por 4.200 dólares!). Según dicta la sentencia, Koch pagó voluntariamente un precio exageradamente alto por esa botella, a sabiendas del riesgo que corría. "Siempre dijimos que la querrela no tenía ni pies ni cabeza", comentaba a VINUM el portavoz de prensa de Christie's, Cristiano De Lorenzo.



Foto: Christie's Images Limited 2011



Foto: Rolf Bichsel

Si yo fuera rico...

Los ricos generalmente tienen todo lo que necesitan: chalé con cancha de tenis, jet privado, un yate y todo un parque móvil de coches de lujo. Para ser completamente felices, lo único que les suele faltar es una finca vinícola. Cinco de los diez franceses más ricos también lo han visto así, y han adquirido una o incluso varias fincas de *cru classé*. El ejemplo más reciente es el empresario François Pinault, propietario de Latour, que ha logrado hacerse con una perla de la máxima categoría (aunque en ocasiones estuvo bastante descuidada): Château Grillet en el norte del Ródano, una diminuta finca vinícola (producción anual de 10.000 botellas) ¡con denominación de origen propia! Pero el primer puesto en la lista de los millonarios propietarios de *châteaux* lo ostenta Bernard Arnaud, el jefe del grupo de productos de lujo LVMH, el cuarto hombre más rico

del mundo y propietario de Cheval Blanc y de Yquem (arriba, en la foto). El constructor de aviones Serge Dassault es propietario de la finca del mismo nombre en Saint-Émilion, Alain y Gerard Wertheimer (Chanel) poseen Rauzan-Ségla en Margaux y Canon en Saint-Émilion, y Martin y Olivier Bouygues han invertido una (pequeña) parte de su fortuna en Montrose, en Saint-Estèphe. Solo en 104ª posición en cuanto a su fortuna se sitúa el inmobiliario Jean-Jacques Frey, que en los últimos 20 años se ha convertido en un peso pesado en lo que respecta al vino: es propietario de La Lagune en Burdeos, Paul Jaboulet Aîné en el Ródano y un 45 por ciento de Billecart-Salmon en la Champagne. Ya solo dos de las máximas fincas superiores de la región bordelesa siguen en manos de una auténtica dinastía vinícola: Pétrus (Moueix) y Ausone (Vauthier).



A Stalin le gustaban los vinos dulces

Oriente Próximo está considerado la cuna de la viticultura. Los científicos creen que la vid cultivada llegó a nuestras latitudes desde Armenia y Georgia. Tristemente célebre llegó a ser el georgiano José Stalin. El vino que más le gustaba era el semidulce autóctono llamado Khvanchkara. Un vino "de sabor inimitable" que el dictador hizo servir, además de en otras ocasiones, en 1945 durante la Conferencia de Yalta. No está documentado si le gustó entonces a Winston Churchill (izq.) y a Franklin D. Roosevelt (centro), pero sí se sabe lo que sucedió más tarde con este vino: la empresa estadounidense Dozortsev & Sons posee los derechos exclusivos de esta marca. Ahora Georgia quiere volver a comprarlos y ha encargado a Irakli Gwaladse, directora del Parlamento, que lleve a cabo las negociaciones en nombre de su país. "El Khvanchkara forma parte de nuestra ancestral tradición vinícola", argumenta Gwaladse, y además: "Este vino es una parte importante de la identidad de la industria del vino de Georgia."

Novedades editoriales

Mucho más que un manual



Mauricio Wiesenthal ha llegado a decir: "No creo en un libro si no lleva dentro buena parte del corazón de su autor". Así se explica que este diccionario con más de 6.500 acepciones sea mucho más que un manual imprescindible para los profesionales y enamorados del vino. Cada palabra es una inmersión sentida y documentadísima por la historia, la cultura, las leyendas de la vid: de los benedictinos a los poetas árabes, de los trovadores a los ritos masónicos o las viñas que cultivó Leonardo da Vinci en el Piamonte...

Gran Diccionario del Vino, Mauricio Wiesenthal. Editorial Edhasa. 39,90 euros.

Intriga vinícola en Córdoba



Literatura vinícola. Así se podría calificar esta obra de la periodista y sumiller Mara de Miguel. *Olor a tinaja* esconde una historia de sentimientos, ilusiones, relaciones, sorpresas, al fin y al cabo, de vida... Una narración fresca que se en-

marca en los interiores de las tabernas tradicionales de Córdoba y en alguna de las bodegas de la D.O. Montilla-Moriles. Las páginas de esta novela están pensadas para disfrutar a pequeños sorbos y la intriga está garantizada: ¿qué ocurre cuando una periodista americana especializada en vinos llega a Montilla-Moriles para escribir un reportaje?

Olor a tinaja, Mara de Miguel. Editorial Atlantis. 18 euros.

La espiritualidad del vino



¿Qué es el zen? Y, ¿qué vinculación tiene con el vino? El escritor argentino Ignacio Maciel crea una atmósfera de sosiego y relajación en un libro mágico, un recorrido a medio camino entre la literatura y un manual de espiritualidad que consigue introducir al lector en las entrañas del sentimiento por el vino. Por el libro pasan personajes que dan forma a una historia de mundos dispares, armoniosos y complementarios. Prologa Ferrán Adrià, quien subraya que "esta obra revela la sutil conexión entre dos formas del espíritu con sugerentes puntos de contacto".

Zen y el arte de degustar vinos, Ignacio Maciel. Almuzara Estudios. 13 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



La comarca de Limoux se viste de fiesta todos los años para celebrar la subasta de sus mejores barricas.

Toques et Clochers

Gorros y campanarios

“Attention, Mesdames et Messieurs. Prix de départ de cette barrique d’excellent Chardonnay es de 2.300, la-bas 4.500, 4.600, 5.000... Le monsieur propose 5.300, qui dit plus? Adjué à”. Así, hasta más de 600.000 euros recogidos en una de las ocasiones más emotivas que nos ofrece el mundo del vino: La subasta de barricas llamada *Toques et*

Clochers, que tiene lugar todos los años en la Cave de Limoux. La misión fundamental de esta gran movida: fomentar el turismo dando a conocer la bella orografía que tiene la comarca de Limoux, en el Languedoc francés, ensalzar la calidad de sus vinos y de paso salvar la plasticidad de sus antiguos campanarios.

Texto y fotos: Bartolomé Sánchez



Campanario de Limoux (izq.), Pierre Mirc, presidente de la Sieur d'Arques, y puerta principal de la ciudadela de Carcassonne (arriba) y diversos momentos de la subasta de barricas (abajo).

Ha-ce 22 años, osados visionarios de la Appellation d'Origine Contrôlée Limoux concibieron una forma novedosa de dar a conocer sus vinos. La idea era realmente buena, inspirada en la subasta de barricas de Beaune, en Borgoña, aunque aderezada con un par de alicientes que resultaron determinantes. Por una parte, la preparación de un banquete como fin de fiesta cada año realizado por un gran chef, de los de tres estrellas Michelin, llegados de todo el mundo (incluido nuestro maestro Arzak). Por otra, la intención de mantener vivos y relucientes los campanarios de la comarca, puesto que una parte importante de la subasta servirá para sustentar y reparar esas obras maestras.

A la calle

La formidable fiesta se organiza el fin de semana siguiente al miércoles de ceniza ya rozando la Semana Santa y se elige cada año uno de los 42 pueblos de la comarca. Gozosa, bulliciosa, plena de animación, con grupos de música de muy distinto estilo tocando en vivo por calles y plazas, y el vino que corre alegre. Mediante un taco de vales, previamente adquiridos, se pueden degustar los vinos expuestos por los *vignerons* apostados en plena calzada con sus mesas y líneas de vino. En 2011 concretamente, este acontecimiento se

ha celebrado en Limoux, la más grande de las localidades, y estaba atiborrado de gente alborozada, deseosa de vino y música. Cabe imaginar el enorme problema que se organizará cuando el pueblo elegido para el evento sea una pequeña aldea; seguro que será casi imposible transitar por ella.

Días de récord

Llega el día clave. Por la mañana los interesados pueden degustar todas las barricas elegidas para la subasta, para que esta no sea *a ciegas*. Los *Vignerons Sieur d'Arques* (la bodega más grande de la región) organizarán la puja de forma muy profesional. Nada menos que la casa Sotheby's se encarga de llevarla a cabo. Por tradición casi todo el mundo puede pujar; a la cita acuden de todas las partes de Francia, propietarios de restaurantes, enólogos, sumilleres, *mâitres d'hotel*, y además asistirán compradores internacionales de las más diversas profesiones, aunque les una la pasión por el vino. 2011 se ha constituido como un año de récord. Se han subastado 122 barricas de los cuatro *terroirs* de la *appellation*: Méditerranéen, Autant, Océanique y Haute-Vallée. Las cifras se dispararon, jamás se habían pagado 12.500 € por una barrica de Chardonnay, como hizo la propietaria de un hotel parisiense, aunque la media se situó en torno a los 5.000 €. Una vez adquirida la barrica, los elaboradores

Cada año, los mejores cocineros del mundo acuden con ilusión al gran acontecimiento del sur de Francia.

criarán el vino durante el tiempo que sea necesario. Después el feliz propietario podrá pasar a recoger el vino oportunamente embotellado y luciendo etiquetas personificadas.

Fin de fiesta

Y llega el remate final, el más sabroso. Un sobresaliente banquete que este año ha preparado el chef revelación de Francia, además nacido en la región, el maestro Gilles Goujon, el último en recibir tres estrellas de la Guía Michelin 2010, que desplegó su arte en un difícil menú. La dificultad estriba en que no lo elaboraba en su casa, en el Auberge du Vieux Puits, cerca de Aude, lo hacía en la Cave, para más de trescientos comensales, un número desconsiderado para esa clase de menú. También el vino era mimado por un gran sumiller, Dominique Laporte. Después de todo esto, los propietarios de las barricas soñarán con su tesoro todas las noches, y la espera seguro merece la pena. Si usted es un aficionado a las subastas y al vino, o viceversa, o tal vez le atrae admirar hermosos campanarios, este es su acontecimiento. Aunque cuantos más aficionados se enteren más subirán las barricas.

Islas de Vino VII. Lanzarote

La viña escondida



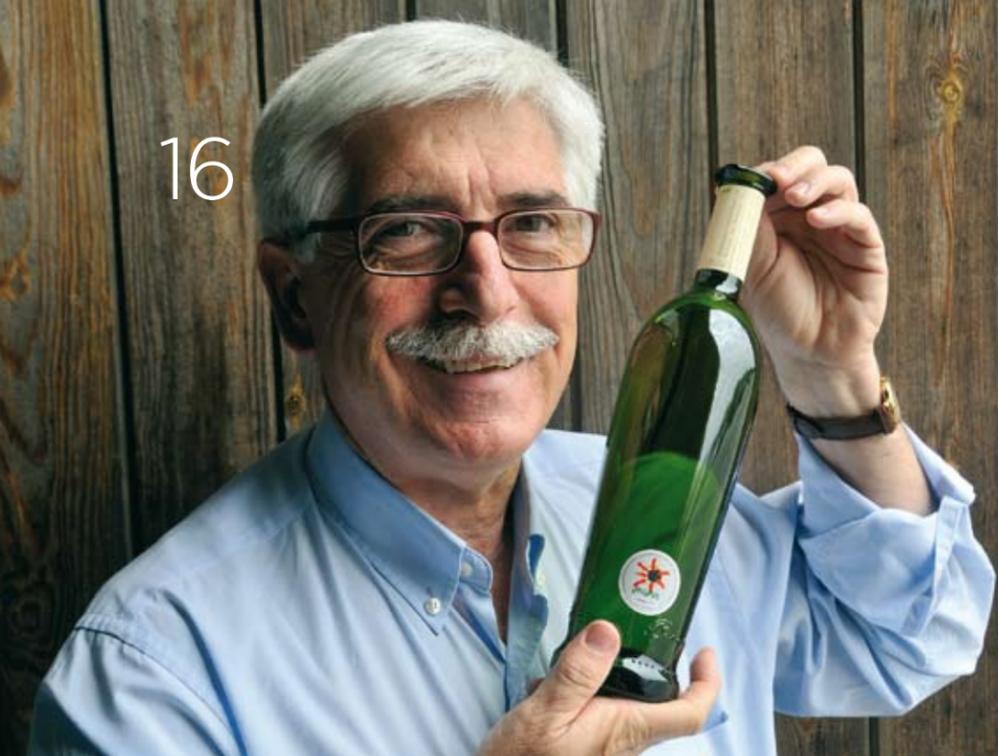
Un viaje en el tiempo a la historia y el esfuerzo del hombre por la supervivencia. La vid fue sustento y hoy es identidad de una sorprendente y hermosa isla, Lanzarote

Texto: Cristina Alcalá. **Fotos:** Heinz Hebeisen.

Ya desde el avión, mientras nos acercamos a la isla, se percibe Lanzarote como un territorio diferente. Color, luz y tierra de volcanes. La pequeña pista de aterrizaje, paralela a la línea de mar azul, ofrece una bienvenida cálida y amorosa. Como las gentes que aquí conviven. Primera parada: Arrecife Gran Hotel. En el *hall* de entrada me sorprende un gran cartel anunciando una cata de vinos bajo el lema *Volcanic Experience*, una iniciativa de Turismo de Canarias para fomentar los vinos del archipiélago para los clientes de los hoteles. Me apunto a la cata, una docena de alemanes y americanos escuchan atentamente las explicaciones sobre una bodega de la isla. Hoy son 10 hoteles y seis bodegas las que impulsan este proyecto. Llegan a más de 1.000 turistas mensuales.

Reserva de la Biosfera desde 1993, un tercio de la isla es Parque Natural y solo un 5% de la isla es cultivable. Hoy, con unos dos millones de visitantes al año recorriendo sus 845 kilómetros cuadrados, el turismo supone su principal recurso económico. Pero no todo es sol y playa. Lanzarote está integrada en el proyecto *Saborea España* para promocionar el turismo, crear y definir productos gastronómicos, y desde el pasado año el Cabildo de Lanzarote desarrolla el Plan de Dinamización Enogastronómico. Activo y entusiasta, Juan Betancort, técnico del Cabildo, es una de las personas responsables de ello: "El territorio ha sido moldeado por nuestra gastronomía, en un paisaje inhóspito los agricultores han

Bodegas El Grifo, en San Bartolomé: histórica vid protegida por un muro de forma circular.



El enólogo Felipe Blanco, de Los Bermejos (izquierda). Cocinando con el calor de la Tierra en el Parque Natural de Timanfaya (derecha).



Francisco Fabelo, maestro quesero de Finca de Uga (izquierda) y paisaje vinícola de La Geria (derecha).



buscado fórmulas para producir, nuestra gastronomía es el producto". Entre todos los proyectos, un colectivo de cocina para poner en valor el producto, el primer curso de sumilleres para profesionales de hostelería y, por supuesto, el vino es protagonista con la creación del consorcio del paisaje especial protegido de La Geria. Según Juan, "es un ambicioso proyecto de sostenibilidad y gestión integral. La gente que trabaja La Geria son jardineros; económicamente no es rentable, son costes muy altos y rendimientos muy bajos pero hay una demanda turística, es auténtico y original, es patrimonio y paisaje. La idea es obtener recursos que reviertan directamente en el agricultor". Desde la Administración se está trabajando en conseguir productos con indicación geográfica que identifiquen la isla. Porque no todo es pescado, aunque uno no puede resistirse a una cabrilla, bocinegro, sama

roquera, vieja, medregal o cantarero. Lanzarote posee productos como la batata y la calabaza en los terrenos de jable (tierra de playa que con los vientos alisios cubrieron las vegas), la papa del norte de la isla, los granos (lentejas, garbanzos, arveja...) del centro, la cebolla y tomate al sur, o la barrilla, una planta salina que está siendo utilizada por la alta cocina a nivel nacional y que antes soó se usaba para hacer jabón. Aunque para Juan, uno de sus placeres es "el caldo de millo con un tinto de Lanzarote". Se está poniendo en marcha un centro de transformación de productos agrarios en Tegui y un proyecto de I+D para los productos de la tierra. Parece que estos primeros pasos van bien encaminados a fortalecer y desarrollar los secretos que Lanzarote esconde.

Viñedos entre volcanes

Bermeja, Negra, De los Rostros, Guatisea, Tamia, Iguaden, Chupaderos... son algunos de los nombres de los maravillosos e imponentes volcanes que trazan el perfil de la isla. Lanzarote y el camaleón tienen mucho en común. El paisaje y el color de los volcanes cambian según la hora del día, la luz o el paso de las nubes: rojizos, ocre, azulados, dorados o verdosos. Sus atardeceres son inolvidables. Además, los ojos no responden. Cuando uno se inicia en la isla, la primera vez que va allí, conocerla con cierto orden y rigor no solo es imposible sino poco recomendable. Los ojos tienen vida propia, cada uno quiere girar por un camino diferente, lo ves todo y no ves nada. Así que lo mejor es dejarse llevar.

La viña de Lanzarote genera un espacio único en el mundo. El sistema de producción de Lanzarote es un atractivo turístico en sí mismo.

Podemos empezar por Uga, la puerta de entrada a La Geria. Este antiguo pueblo de camelleros, hoy con apenas 800 ejemplares que pasean a los turistas pero que antes era el animal imprescindible con el que se trabaja la tierra, es el inicio al espectacular recorrido por La Geria. Por cierto, el camello canario es uno de los pocos que con los que se puede comerciar en Europa. Recorriendo la carretera principal de La Geria, construida antes de la Guerra Civil, los viticultores trabajan y mantienen el cultivo de la vid, y a la vez lo hacen también de uno de los paisajes más extraordinarios que el hombre ha moldeado. Después de las erupciones de 1730-1736, las cenizas volcánicas se depositaron sobre todo el terreno y los hombres tuvieron que escarbar en profundidad hasta encontrar tierra fértil para cultivar. Los grandes hoyos con cepas centenarias que dibujan el paisaje de la zona se mantienen así desde esa época. Para conocer las dimensiones basta un ejemplo: el perímetro de algunos hoyos puede ser rodeado por 100 personas, y bajar y subir de ellos no es tarea fácil. Y todo eso para una o dos cepas en muchos casos. Sus raíces se extienden a lo largo del terreno. La cepa, aunque se abandone durante un tiempo, es tan fuerte y está tan bien adaptada al terreno que con un mínimo de cuidado y

Entrevista

Javier Betancort, presidente de la D.O. Lanzarote

Aunque con solo dos años como presidente, no titubea cuando tiene que definir sus objetivos, y lo hace con contundencia: "Conseguir sinergias, posicionar el producto y promocionar Lanzarote como un destino enogastro-nómico. La isla tiene muchos valores, entre ellos el paisaje y el territorio."

¿Se imagina una isla totalmente de producción ecológica?

De integrada a ecológica solo hay un paso de mentalización. El vino ecológico es un nicho de mercado y Lanzarote está capacitada para ser totalmente ecológica. Fomentamos eso: isla con desarrollo sostenible y que nuestro producto sea ecológico. La dificultad es que la mayoría de los que trabajan la tierra no dependen de ella. La viña no es rentable, queda como tema de tradición y familiar, de rendimientos escasos -una media de 2.000 kilos por hectárea-, duro trabajo manual, orografía difícil... Hoy solo el 1,20% es declarado como viñedo ecológico y son dos bodegas las que lo elaboran: Los Bermejos y Vega de Yuco. Pero es el futuro.

Acaban de reconocer la variedad Malvasía Volcánica

Desde este año ya se pueden comercializar con ese nombre los vinos de Lanzarote. Proviene de la familia de

malvasías que en el siglo XVII-XVIII fueron transplantadas tras las erupciones volcánicas. Se ha adaptado muy bien al terreno, a su sustrato, climatología, mineralidad... Su ADN es diferente y así ha sido reconocido por la UE después de presentar los estudios correspondientes. Creo que la Malvasía Volcánica es el futuro y el presente de Lanzarote, bien sea seco, dulce o semisecco.

¿Existe relevo generacional?

La media de los viticultores es de 65-70 años y no hay relevo generacional. Por eso es importante generar políticas activas para La Geria, y eso es lo que demandamos de la Administración. Explicar y poner en valor el territorio con rutas enoturísticas porque si no perdemos la oportunidad de unir turismo con viticultor, y conseguir que se revalorice y continúe su mantenimiento. No podemos perder la viña porque Lanzarote perdería mucho, no solo en lo cuantitativo -unos 2500 puestos trabajo y 12-15 millones euros-, sino cualitativa, porque Lanzarote es un centro turístico al aire libre. Hace 15 años había 3.000 hectáreas en producción, hoy 2.000 hectáreas. No queremos subvenciones, queremos políticas activas.

¿Cuál es el futuro?

Hay que unir turismo con el sector



primario, ese es el futuro. Explicar el territorio y el vino para que reviertan en el espacio y mantenerlo. El sector ha vivido muy cómodo hasta ahora y queremos poner en valor e internacionalizar el producto y las empresas. Es un producto de precio alto, pero no caro. El coste de producción es muy alto y tiene graves problemas de logística que lo encarece; además, es un producto difícil de colocar. Faltan líneas de comercialización para los años buenos y posicionar el producto en nichos de cierto nivel, por precio y por lo que representa. Queremos unir vino con turismo porque Lanzarote está muy bien posicionada.

¿Un plato con un vino?

Sancocho canario de vieja y blanco seco malvasía volcánica.

Germán López, de Bodegas Rubicón.





Los camellos, antes imprescindibles para trabajar la tierra, hoy transportan turistas en el Parque Nacional del Timanfaya.

Cochinilla La plaga del color

La cochinilla de Lanzarote es única en Europa. Apenas quedan 200 hectáreas en los municipios de Mala y Guatiza, al norte de la isla, y menos aún la trabajan. Uno de ellos es Manuel Suárez, agricultor conejero que, además, defiende y cultiva productos de la tierra de primera calidad. Tal es la situación que desde hace años existe un proyecto de recuperación del cultivo de la cochinilla y un centro de interpretación, liderado por la Asocia-

crías. Porque, en esencia, la cochinilla es una plaga controlada de un ácaro para producir ácido cármico, muy valorado como tinte natural y colorante en el sector de la alimentación, farmacéutico o en cosmética. Su mercado está liderado por México, Perú y Chile. Lanzarote está investigando para implantarlo como parte de su gastronomía.

De lo más curioso resulta cómo se cultiva la cochinilla que, por cierto, sigue haciéndose de manera tradicional, muy laboriosa y con instrumentos de antaño. Las cochinillas hembras se meten en unos pequeños saquitos de renque, tela muy porosa, se cierran con un trozo de hilo y son colocadas sobre el cactus. Así, las crías se esparcen sobre la tunera. Esta operación se realiza en primavera, los saquitos son cambiados de tunera incluso dos veces al día cuando hace buen tiempo y sin viento. A los dos meses ya están maduras y se recolectan en primavera. La cuchara, de hojalata y mango de madera de pírmano (nervio central de la hoja de la palmera), es el utensilio con el que se raspa suavemente

la tunera para recoger el insecto, cae sobre la milana -bandeja rectangular donde se deposita- y de ahí pasa a un cubo para luego comenzar el proceso de secado. Se extienden sobre un tablero donde se dejan toda la noche, al día siguiente se exponen al sol, volteándolos de vez en cuando para evitar que se apoltonen y tener un secado más uniforme. Resultado: para obtener un kilo de cochinilla seca se necesitan entre 3 y 3,5 kilos de cochinilla viva, y puede permanecer durante muchos años en perfectas condiciones antes de su venta.



Foto: Cristina Alcalá

ción Milana, para continuar con una tradición que se inició allá por 1835 y que tantos vaivenes ha sufrido. En esa fecha se introdujo el *Dactylopius coccu*, un curioso insecto procedente de México y utilizado ya por los aztecas que parasita en las especiales tuneras de Lanzarote. Los jugos que extrae con su largo pico clavado en el cactus son su único alimento. Son las hembras, de unos 5-6 mm de longitud, color gris plomizo y forma rechoncha, las que segregan un polvillo blanco con el que se recubren y colonizan las tuneras a través de sus miles de

seguimiento vuelve a dar sus frutos. Pero no toda la viticultura de la isla es así. En la mayoría de las zonas vitícolas el grosor del lapilli es menor y el sistema de cultivo es de zanjas perimetrales alrededor de la finca (antiguamente se plantaba tabaco en el centro) o de zanjas lineales. Los rendimientos en este sistema son un poco más altos, dos o tres mil kilogramos por hectárea, en cualquier caso muy bajos, frente a los 300-500 de los hoyos.

En Lanzarote, el 75% de la superficie cultivada es de viña y genera un paisaje único en el mundo. Su sistema de producción es un atractivo turístico en sí mismo. Además, es el centro de mayor producción de malvasía de toda Europa y donde primero se recolecta por las condiciones climáticas: en julio ya comienza la vendimia. "El vino forma parte del proyecto de sostenibilidad. Por las condiciones de la isla, su agricultura es integrada, son pocos los productos fitosanitarios los que son obligados emplear, unos cuatro al año", comenta Javier Betancort, presidente

Al abrigo de las bodegas punteras y sus vinos de calidad aparecen pequeños bodegueros que también impulsan la buena imagen de los vinos de Lanzarote.

de la D.O. Lanzarote. En esta denominación están inscritas unas 7.500 parcelas, cuya mayor concentración está en el municipio de Tinajo. Cuenta con unos 1.800 viticultores, que trabajan las 2.000 hectáreas de viñedos de la isla. Y con todo ello, se produce una media muy fluctuante de dos millones de botellas al año. De las 17 bodegas de la isla, seis ocupan el 80% de la producción. Pero compáremos: en Canarias hay unas 280 bodegas con una media en torno a los 30.000 litros de producción; de ellas, solo hay 30 que superan esa cifra en toda Canarias, y siete están situadas en Lanzarote; además, entre las cinco primeras en volumen, tres son *coñejeras*. Las variedades con las que más se trabaja son Malvasía, Moscatel, Diego, Tinta Conejera, Listán Negra y Listán Blanca. Cada una de ellas se cultiva tradicionalmente en una zona específica: La Geria, Masdache, Tinajo o en las faldas del volcán. Impactan las vides cultivadas en *jameos*, una palabra de origen aborigen para definir una abertura en el terreno. Una de las características de las bodegas de Lanzarote es la cantidad de tipos de vinos que elaboran: malvasía secas, semisecas y semidulces, moscatel secos y dulces, rosados, tintos, vinos de licor o naturalmente dulce; como monovarietal o en mezcla. Un abanico de estilos de vinos. En cuanto al consumo, con solo la entrada de turistas podría darse salida a la producción. Hoy, el 65% se consume en la isla y el resto fuera. Hace unos años era el 90% pero ahora

a las bodegas les interesa diversificar y salir no solo para exportar su vino, sino también su marca. Se exporta el 3% de la producción y de eso un 60% se lo lleva Alemania.

Un paseo entre hoyos

Bodegas El Grifo es una de las 10 más antiguas de España. Según la inscripción fundacional, el lagar data de 1775; una inmensa palmera de 1750 preside la finca, los parrales de moscatel del siglo XIX te trasladan a épocas solo imaginadas a través de los libros y sus vinos más viejos saben a historia. Incluso su logotipo es todo un icono: fue diseñado por César Manrique, el omnipresente y genial artista que cambió y dotó a Lanzarote de una personalidad inconfundible. Juan José Otamendi, junto con su hermano Fermín, son la quinta generación de propietarios. "Tengo una deuda histórica contraída, no soy libre, tengo que mantener y preservar este patrimonio". Su Museo del Vino da fe de ello. Con 60,1 hectáreas de viñedo en línea y unas 500.000 botellas al año, es también una de las bodegas pioneras en tecnología e investigación. Tomás Mesa es su enólogo de bodega, aunque cuentan con asesores externos. Elaboran 14 tipos de vinos, desde espumosos a tintos con crianza, y otros nuevos por llegar; a la vez que experimentan, como por ejemplo con la variedad Syrah, siguen elaborando el Canari y Moscatel de Ana con sabores de otra época.

Y de una histórica a la más moderna, Bodegas Stratvs. El nombre hace referencia a los diferentes estratos de erupciones volcánicas que han formado Lanzarote y que se pueden ver en la finca. Propiedad del empresario hotelero Juan Francisco Rosas (Princesa Yaiza, Finca Uga, Restaurante Isla de Lobos...), su diseño no deja indiferente. Situada en el Barranco del

Obispo, Stratvs es más que una bodega, es un proyecto enoturístico, tienen dos restaurantes, sala de cata, tienda-degustación, espacios para conciertos, salones, etc. Con solo tres años de existencia ya es referencia en la isla. Al frente del proyecto está Alberto González, su director técnico y enólogo. Un gomero afincado en Lanzarote, defensor a ultranza de La Geria y con un sueño: "rescatar el paisaje". Tiene una huerta plantada en la azotea de la bodega, está recogiendo variedades desconocidas de la isla para experimentar con ellas y recuperar parte del patrimonio de la isla. Aunque la bodega está preparada para elaborar 1,5 millones de litros, hoy solo hacen 300.000, tienen 54 hectáreas en propiedad y otras 100 en proyecto, ocho vinos en el mercado y un rosado dulce, espumoso y tinto joven por llegar. Muy cerca de Stratvs se encuentra Bodegas Rubicón. Germán López Figueras y sus hijos tienen esta bonita y turística bodega, junto con un restaurante, en un

"Lanzarote se puede permitir el lujo de ser sostenible desde un ámbito económico y, por supuesto, medioambiental".

Javier Betancort Presidente de la D.O. Lanzarote

antiguo cortijo de 1640. Aunque la marca está en el mercado desde hace poco más de un año, son siete los tipos de vino que elaboran de la mano de la enóloga Angeles Matallana, recién incorporada al proyecto. En total, unas 100.000 botellas al año. Una de las bodegas de referencia es, sin duda, Los Bermejós. Sus vinos son de los más solicitados en la isla y es habitual

Charco de Los Clicos en El Golfo, al oeste de la isla.



De izq. a dcha. Caleta del Sebo en la vecina Isla Graciosa, Monumento al campesino, de César Manrique, y Montañas de Fuego del Timanfaya.





El enólogo Alberto González, en la nave de tinos de Bodega Stratvs.

que algunos de ellos se agoten a principios de año, como su malvasía seco. Los enólogos Ignacio Valdera y Felipe Blanco son los artífices de ello. Aunque nacido en Tomelloso, Felipe lleva más de 30 años en Canarias; curiosamente inició su andadura en Bodegas El Grifo hace mucho tiempo revolucionando el panorama vitícola de la isla. "El gran cambio fue en los años ochenta, ahora estamos alcanzando cotas de alta calidad", recuerda hablando de los años en los que se introdujo los depósitos de acero inoxidable o el control de

Lanzarote es negro y blanco, volcán y vida, salvaje y domada.

temperatura. De espíritu investigador y sin perder la curiosidad por hacer cosas nuevas y mejorar, cree que "en Lanzarote se pueden hacer muy buenos vinos, incluso tintos si se saben controlar y madurar las variedades". Y como ejemplo, su maceración carbónica, un vino que gusta dentro y fuera de la isla, donde ya hay algunas bodegas que empiezan a intentar elaborar este tipo de vino. Cada año Los Bermejos presenta alguna novedad que se convierte en referente, ahora un espumoso rosado, ahora un blanco fermentado en barrica. Producen unas 400.000 botellas al año y tienen diez elaboraciones en el mercado.

Pequeños viticultores

Pero el panorama de vinos en Lanzarote es más rico y complejo. Al abrigo de las bodegas punteras y sus vinos de calidad ha aparecido poco a poco en la isla otro tipo de bodegueros, más pequeños, con elaboraciones interesantes e intentando impulsar la buena imagen de los vinos de Lanzarote. Buen ejemplo de ello es Francisco Perdomo, de Bodegas Reymar en el municipio de Tinajo. Una pequeña y escondida bodega casi artesanal en la que lo mismo lo puedes ver haciendo un *battonnage* que atendiendo a las personas que se acercan hasta allí para comprar vino. Tiene 12 hectáreas, produce unas 30.000 botellas y cuenta con once tipos de vinos en el mercado. "Hacer siempre lo mismo es aburrido", dice. Todas sus malvasías las trabaja con lias y tiene algunos vinos realmente interesantes.

Y muchas más bodegas: La Geria, Martínón, Guiguan, Vega Yuco, Castillo de Guanapay...

Pero como no todo es vino, y como dicen aquí, podemos ir de *enyésque*, es decir, de tapas y vinos. Y nada mejor que hacerlo con los quesos de Lanzarote. Existen nueve queserías en las islas, pero si hay una persona que bien sabe este oficio, entre otras muchas cosas de la tierra, es Paco Fabelo; y si hay un queso reconocido, premiado (y agotado) es el suyo. Maestro quesero y veterinario, está a cargo de Finca Uga. Un

gran proyecto integral y sostenible trasladado a una finca de unas 10 hectáreas con desalinadora propia a 800 metros de profundidad. Explicar en qué consiste no es tarea fácil porque en ella conviven cabras, cochino negro, faisanes, gallina canaria, perdicines con árboles frutales, viñas, papas... y todo ello "con una filosofía *slow food* y kilómetro cero", cuenta Paco. Es una especie de reserva de especies de Lanzarote en un hábitat de lujo, donde los animales están atendidos día y noche con todas las comodidades, incluido hilo musical. Finca Uga elabora 16 tipos de queso en pequeños formatos: de cabra majorera, oveja canaria y vaca jersey. Y Paco, como persona a la vez reflexiva y emprendedora que es, también hace un queso azul, un tipo torta del Casar y queso de pimentón. Para Paco, "lo único que le falta a Lanzarote es el vestido, el paso del agricultor al consumidor; por lo demás, tenemos productos únicos y de primera calidad".

Lanzarote es negro y blanco, volcán y vida, salvaje y domada. Así lo dejó escrito Rafael Alberti en un poema dedicado a César Manrique, "pastor de vientos y volcanes", cuyos últimos estrofas dicen:

"He venido a vosotros para hablaros y veros, / arenas y costas sin fin que no co-nozco, / dunas de lavas negras, / palmares combatidos, hombres solos, / abrazados al mar y de volcanes / Subterráneo temblor, irrupiré hacia el cielo. / Siento que va a habitarme el fuego que os habita." 

Direcciones

DORMIR

Arrecife Gran Hotel
Parque Islas Canarias, s/n
Tel. +34 928 800 000
www.arrecifehoteles.com

Unico hotel de altura en la isla. En sus 17 plantas, con 108 suites y 54 habitaciones dobles se disfruta de las mejoras panorámicas de la capital. Piscina, spa-wellness, piano bar, amplias y buenas vistas desde su Restaurante Altamar. A pie de calle y en el mismo edificio está El Sol, tapas y vinos en un ambiente informal.



Finca Las Salinas

La Cuesta 17. Yaiza
Tel. +34 928 830 325
www.fincasalinas.com

Preciosa finca situada en la entrada al Parque Natural de Timanfaya. Antigua mansión del XVIII adquirida por la familia Lleó, también propietaria de Las Salinas del Janubio. Habitaciones que fueron en su día cuartos son ahora cómodas habitaciones dispuestas en un entorno muy agradable. Tiene piscina, pista de tenis. Destacar Restaurante Mariateresa asesorado por el chef Joachim Koeper, un rincón del hotel para disfrutar de la gastronomía.



Caserío de Mozaga

Mozaga 8. San Bartolomé
Tel. +34 928 520 060
www.caseriodemozaga.com

M^a Luisa Rodríguez-Bethencourt dirige la casa que fue propiedad de su familia y en la que tiempos atrás pasó sus veranos de juventud. Un bonito y tranquilo caserío declarado patrimonio histórico de la isla y datado en el XVIII. Solo ocho habitaciones, una decoración con mobiliario antiguo, zonas ajardinadas y restaurante en la que fueron las cuartos. Situado en el centro geográfico de la isla, es un lugar agradable y acogedor para hospedarse.

COMER

Restaurante Lilium
José Antonio 103. Arrecife
Tel. +34 928 524 978

www.restaurantelilium.es
Si pasa por Arrecife no puede dejar de visitar este restaurante. Nueva cocina canaria donde se cuida el producto, un local acogedor muy bien decorado y cariñosa atención de Orlando y Sandra sus propietarios. Monturrito de batata, requesón de cabra y salmón ahumado en la isla, croquetas de plátano o cochino negro. Muy buena carta de vinos (en iPad) donde priman los de Lanzarote.

Restaurante El Risco
Montaña Calra 30. Famara. Tegui

Tel. +34 928 528 550
www.restauranteelrisco.com

Pedro, Marco y Juan son los so-

cios de este restaurante que, con éxito, lleva funcionando desde hace más de dos años. En el local, diseñado por César Manrique, se disfruta de una cocina de mercado con un toque especial donde camarón soldado de Lanzarote o gamba de La Santa, pulpo a la brasa o gran variedad de pescados son algunos de sus



platos. Buena carta de vinos de Lanzarote. Y todo con unas vistas magníficas al espectacular risco de Famara.

Restaurante La Cascada Puerto C/ Roque Nublo 5. Puerto del Carmen. Tías
Tel. +34 928 512 953

Este es uno de los restaurantes



del joven empresario Cristóbal Sánchez. Situado en el centro del pueblo, es uno de los más populares de la zona. El local cuenta con varias estancias independientes y acogedoras. Buena comida, buen servicio y buenos vinos.

Restaurante La Casa Roja
Puerto deportivo Marina Rubicón. Playa Blanca
Tel. +34 928 517 588

www.lacasaroja-lanzarote.com
Salvador Llorca es propietario de este restaurante con decoración de estilo colonial. Producto de calidad, buen servicio y una muy extensa carta de vinos (nacionales e internacionales). Parte de su estructura está construida sobre la bahía, vistas y tranquilidad asegurada.

Restaurante Puerto Bahía
Avd. El Varadero 5. Puerto del Carmen. Tías
Tel. +34 928 513 793

Su maître, Modesto Muñoz, dirige la sala del restaurante con la exquisitez y saber hacer, y estar, de un gran profesional. Carta amplia y muy variada de pescados y carnes de primera calidad. Buena selección de vinos con atención especial a los de Lanzarote. Una terraza a orillas del mar con maravillosas vistas para relajarse y disfrutar.



De izq. a dcha.:
Podredumbre
negra en la
hoja, podredumbre
negra en la uva y
madera negra
de la vid.

Nuevos enemigos de la vid

Los buenos, los feos y los malos

¿Yesca? ¿No les suena? No, no se trata de un nuevo baile de moda en Europa, sino de algo bastante más desagradable: junto con otros tres malhechores, la yesca es una de las enfermedades de la vid que quita el sueño a los viticultores.

Texto: Ursula Geiger

De entre los enemigos de la vid, ¿cuál es el mayor villano? Apuesto a que están pensando en la filoxera. Y es cierto que este insecto le ha atizado a la viticultura de Europa el golpe más devastador que ha sufrido hasta la fecha. Hacia 1850 la filoxera entró en nuestro continente gracias a un invento que, en realidad, debería considerarse un progreso: el barco de vapor, que redujo a diez días la travesía del Atlán-

tico. Antes, estos insectos no habrían sobrevivido el largo viaje en barco de vela en los cuidadosamente empaquetados plantones de cepas americanas. Irónicamente, estaban empezando a introducir estos plantones porque eran inmunes al verdadero mildiú, que también había llegado a Europa cruzando el charco algunos años antes. Así que el remedio fue peor que la enfermedad. Una de las primeras medidas que se tomaron contra el parásito refleja la más

pura desesperación: con una jeringa gigante inyectaban en el suelo que rodea la vid sulfuro de carbono, una sustancia explosiva que, en sobredosis, no solo elimina al parásito sino también la cepa. Pasaron años hasta que se descubrió que el método más eficaz contra la filoxera era injertar variedades europeas en pie americano y muchos más hasta que este sistema se pudo aplicar extensivamente. Después le siguió el falso mildiú, la siguiente plaga.

Enfermedades que amarillean las hojas

Los agentes patógenos de las enfermedades que amarillean las hojas son bacterias especiales (fitoplasmas) que sólo pueden existir dentro de células vivas. La transmisión se realiza a través de insectos vectores que pican y chupan, sobre todo algunos tipos de cigarra que, con el cambio climático, van extendiéndose de Sur a Norte.

Hay que reconocer que en la actualidad ya no se producen tales catástrofes. Pero eso no quiere decir que los viticultores tengan una vida tranquila: además de los sospechosos habituales, como las enfermedades provocadas por el mildiú, en los últimos años se les ha sumado toda una paleta de nuevos modos de contagio, agentes patógenos y síntomas, que hacen que los viticultores se tiren de los pelos.

No hay soluciones rápidas a la vista

Es evidente que no caen del cielo, pero hasta ahora no existen en la misma medida, o bien están muy reducidas geográficamente. Actualmente, en nuestras regiones se están incluyendo masiva-

mente en el plan los doctores de plantas. Se diagnostica, se investiga, se desarrolla y se trata -y deberíamos ser conscientes de que todo el asunto durará más que una temporada de *House*.

El doctor Beate Berkelmann-Löhnertz, del Instituto de Investigación de Geisenheim, centra sus trabajos en las enfermedades de la vid, antiguas y modernas, que se están convirtiendo cada vez más en una plaga. La más temida es la yesca. Esta enfermedad de la vid ya fue descrita en la Antigüedad. Un complejo de hongos provoca, en un proceso agudo, la muerte súbita de la cepa; en el caso de un proceso crónico, la vid se va consumiendo lentamente. Uno de los agentes patógenos es la yesca (*Fomitiporia mediterranea*).

Yesca como esa materia muy seca y rica en oxígeno preparada de modo que cualquier chispa prende en ella, y para eso se empleaba antiguamente. Según Berkelmann-Löhnertz, todavía no se han investigado a fondo ni el origen ni el motivo de la extensión de la yesca y otras nuevas enfermedades provocadas por hongos: "Partimos de la base de un conjunto de causas: la viticultura ha cambiado radicalmente en las últimas tres décadas. Pasados los años en los que las cepas se abonaban mucho, siguieron años de cero abono. Todo ello, además del extremo calor veraniego, puede provocar estrés hídrico, que favorece la aparición de enfermedades. Debido al cambio climático, la cepa brota antes y, así, también es

propensa antes a las enfermedades. Los agentes patógenos disponen de más tiempo para atacar a la planta y multiplicarse. Las situaciones de mayor estrés provocarán la aparición de la enfermedad yesca. Los hongos duermen en el tronco leñoso, como silenciosos compañeros, sin causar ningún daño. Pero cuando cambia la situación de las sustancias nutrientes, por ejemplo por falta de agua, el equilibrio se rompe muy rápidamente y los hongos empiezan a ser dañinos."

Estrés por sequía extrema

Al calentarse el clima, también proliferan las bacterias y los insectos. Juntos provocan, por ejemplo, la flavescencia dorada, que da muchos quebraderos

Hongos

Las esporas de los hongos no necesitan transmisores vivos, porque son capaces de extenderse con el viento y el agua. Un clima húmedo y cálido dispara su proliferación. Debido al calentamiento global y las abundantes precipitaciones en algunas zonas, hay que prever una mayor proliferación.



Foto: Stock/Xiangdong Li

Madera negra de la vid



Foto: F.A. Geisenheim

Síntomas: Las hojas viran de color y se enrollan. En el otoño, en los sarmientos no se produce la lignificación. En invierno, los sarmientos se vuelven negros y mueren.

Agente patógeno: Un fitoplasma cuyas plantas huésped son unas plantas trepadoras llamadas correhuella y también las ortigas.

Vector: El fulgórico *Hyalesthes obsoletus*. Sus larvas viven en la tierra hasta abril. Solo cuando los insectos empiezan a volar, chupan la savia de sus plantas huéspedes favoritas, correhuella y ortiga. La vid es una víctima casual. Por ello, las cepas infectadas no suponen un peligro.

Medidas de control: Eliminar minuciosamente todos los sarmientos afectados.

Flavescencia dorada



Foto: Santiago Schaeffer

Síntomas: Muy similares a los de la madera negra de la vid. Por ello, solo se puede diagnosticar esta enfermedad por medio de análisis de laboratorio.

Agente patógeno: Fitoplasma.

Vector: Un cicadélido americano que vive sobre todo en la planta de la vid y, por ello, transmite rápidamente la enfermedad (abreviada FD) de cepa en cepa. Y además, el hombre, que disemina plantas de vid infectadas.

Medidas de control: Esta enfermedad es de declaración obligatoria y hay que arrancar las cepas enfermas. Si el cicadélido aparece en una zona afectada por FD, debe ser combatido con insecticida.

Yesca



Foto: F.A. Geisenheim

Síntomas: Proceso patológico crónico: las hojas amarillean, se producen manchas atigradas y en los sarmientos no se produce la lignificación, convirtiéndose en una masa esponjosa. Proceso patológico agudo: apoplejía, es decir, la planta de la vid muere durante el verano.

Agente patógeno: Un complejo de hongos. Uno de ellos es la *Fomitiporia mediterranea*.

Medidas de control: En la práctica, tratar el tronco con pesticidas es demasiado laborioso; habría que inyectar el pesticida en el tronco. Por ello, las plantas infectadas se cortan y se queman. Como medida preventiva, habría que evitar hacer cortes grandes durante la poda.

Podredumbre negra



Foto: F.A. Geisenheim

Síntomas: En mayo aparecen en las hojas las primeras manchas de color marrón claro con un cerco negro. Las hojas se marchitan. Si el proceso es agudo, la cepa habrá perdido todas las hojas para el otoño. Entonces la planta ya no puede realizar la fotosíntesis y las bayas no maduran lo suficiente. Si la enfermedad afecta a los racimos al principio de la maduración, las uvas se arrugan y se *momifican*.

Agente patógeno: Un hongo que llegó desde América ya a finales del siglo XIX.

Medidas de control: Viticultura integrada: los medios efectivos contra el mildiú también lo son contra la podredumbre negra. Viticultura ecológica: eliminar las hojas y sarmientos afectados. Para prevenir su extensión, hay que arrancar las parcelas letalmente afectadas.

«La vinicultura ha cambiado radicalmente en las últimas tres décadas. Pasados los años en los que las cepas se abonaban mucho, siguieron años de cero abono».

Beate Berkelmann-Löhnertz
Instituto de Investigación de Geisenheim

de cabeza a los vinicultores. “La cigarra precede a la enfermedad”, explica Lukas Schaub, inspector de la Protección de Vegetales de Agroscope, en Nyon, junto al lago Lemán (Suiza). En el Tesino vive este malhechor, el cicadélido americano, ya desde hace 40 años, pero hasta ahora chupaba la savia de las cepas sin perjudicarlas. Pero desde el año 2004, momento en que apareció por primera vez la flavescencia dorada en un viñedo del Tesino, el insecto se ha encargado de propagarla. “Lo peligroso es la transmi-

sión de la enfermedad de cepa en cepa a través del cicadélido. Es como un incendio que se va extendiendo lentamente y que intentamos frenar. Una situación catastrófica se produce cuando llegan plantas enfermas a zonas donde el cicadélido ya estaba asentado.” Hasta ahora, los focos patógenos en el Tesino son casos aislados. Pero desde hace algunos años, el cicadélido también se ha asentado en los alrededores del lago Lemán. El peligro amarillo-dorado también podría extenderse hasta el oeste de Suiza a través de vides infectadas.

Declaración obligatoria

Por ello, la flavescencia dorada se trata como una enfermedad de cuarentena obligatoria. Se toma una muestra que se analiza en el laboratorio. Si el resultado es positivo, se arranca la cepa y sus vecinas. Si en un viñedo hay varios focos de infección, incluso se llega a arrancar una parcela entera.

En Suiza, por ejemplo, se han tomado

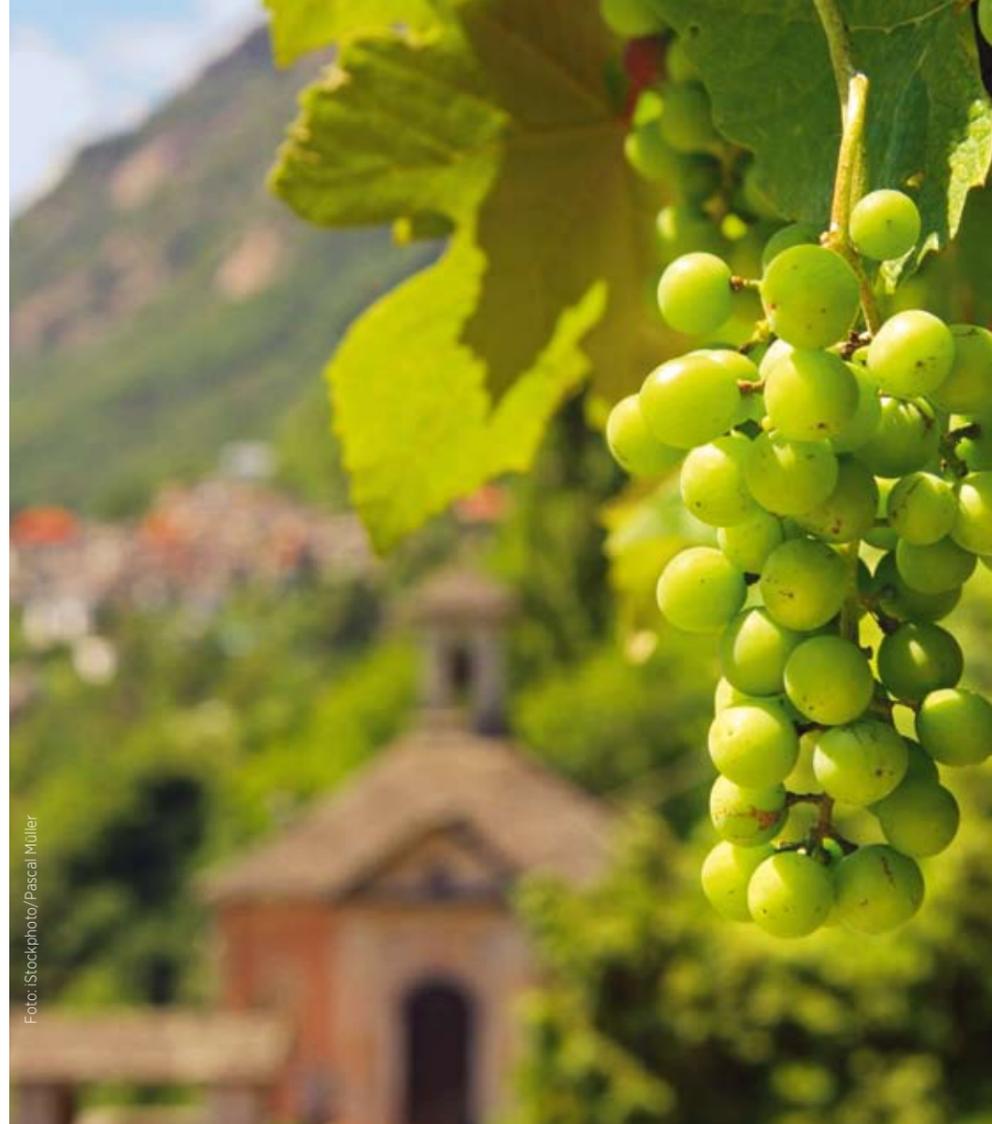
el tema muy en serio y se han endurecido las reglamentaciones para el comercio y el manejo del material vegetal. El viverista de cepas Andreas Meier lo explica: “Si vendemos vides para plantar, estamos obligados a proveerlas de un certificado de salud. Y desde 2009 tenemos que añadirle el certificado de nivel ZP-D4, que garantiza que las plantas proceden de una zona no afectada por la enfermedad. Para quien quiera poner en circulación material vegetal procedente de regiones afectadas -continúa Meier-, existe una máquina especial en la que habrá de introducir las plantas, hundiéndolas en agua caliente a 50°C durante 45 minutos, para matar el agente patógeno. Suiza está bien preparada y ha adquirido una de estas máquinas de termoterapia para tratar los viveros en caso de que fuera necesario. Además, se ha realizado un muestreo de los viñedos de nueva plantación y de los viveros.”

¿Y en el futuro? ¿Qué más fatigas esperan a los vinicultores? En California

campana a sus anchas ya desde hace años la enfermedad de Pierce, una bacteria transmitida también por cicadélidos. En Europa todavía no se conoce ningún caso. Pero si llegaran a cruzar el Atlántico cepas infectadas, la bacteria podría utilizar los cicadélidos locales como vector para diseminarse. Y, como hombre prevenido vale por dos, como dice el inspector de Protección de la Vid: “El material vegetal que llega de América obligatoriamente debe someterse a la prueba de detección de esta enfermedad. Y también necesita una autorización de importación.” El mensaje queda claro. Y todos aquellos a los que les gusta intercambiar plantones, aunque sólo sea de la pérgola de la casita de veraneo en el Tesino, deben ser conscientes de ello: El peligro es de tamaño diminuto, viaja con ellos y puede provocar daños inconmensurables. Como antaño la  filoxera.

Uva en el Tesino... antes de la llegada de los cicadélidos.

Foto: iStockphoto/Pascal Müller



Entrevista

«Para que los vinos expresen un paisaje a través de la uva, esta debe producirse en un entorno vivo»

Joan Rubio

Enólogo de Cava Recaredo

Sois la primera bodega elaboradora de cava en conseguir el certificado Demeter. ¿Cómo y por qué os decidisteis a dar este paso?

Es un paso fruto de una evolución, empezamos hace cinco años aplicando los principios de este tipo de agricultura en tres hectáreas. Hemos invertido muchos esfuerzos en investigación y en formación, y en la actualidad cultivamos 75 hectáreas de tierra de forma

biodinámica, de las cuales 45 son viñedos. Según Demeter Internacional, somos la primera cava certificada. Para nosotros el certificado no es el objetivo, con la biodinámica aplicamos un tipo de agricultura muy respetuosa con el medio ambiente y con el hombre, que se sustenta sobre la base de cultivar con la vida.

¿Influye en vuestros vinos o solo es cuestión de filosofía de empresa?

El vino contiene al paisaje que cíclicamente se produce en un viñedo. Cuando cultivamos las cepas influimos desde la raíz más profunda hasta las hojas más jóvenes.

Para que los vinos puedan expresar un paisaje a través de la uva, esta debe producirse en un entorno vivo. El cultivo biodinámico mejora el cultivo y además influye muy positivamente sobre nuestros cavas.

¿Cómo se consigue controlar los hongos y enfermedades de la vid sin emplear fungicidas tradicionales?

Los hongos y las enfermedades de la vid son

formas de vida. Sus efectos pueden minimizarse si están envueltos en muchas otras formas de vida. Cultivamos potenciando la biodiversidad en el suelo y en la cepa con la implantación de cubiertas vegetales, con la aplicación de abonos naturales que comportamos nosotros mismos. Utilizamos también tisanas de diferentes plantas -básicamente de cola de caballo y de ortiga- que pulverizamos sobre el viñedo.

Se habla de los nuevos parásitos de la vid.

¿Cuáles son los que más te preocupan?

¿Crees que existe alguna relación con el cambio climático?

No estoy muy preocupado debido a que actualmente no estamos afectados por los nuevos parásitos de la vid. La proliferación de la flavescencia dorada está controlada. Quizá las enfermedades de la madera sean las que están avanzando más, pero pienso que es debido mas causas culturales que al cambio climático. La influencia del cambio climático la percibimos más sobre el ciclo de la vid y sobre la maduración que sobre la sanidad vegetal.

Joan Rubio pertenece a una familia de pequeños viticultores del Penedès, estudió Enología en la escuela de Espiells en 1990 con Joan Milà, del que afirma haber recibido una profunda formación técnica y humana. También estudió en la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, donde conoció a Ton Mata, y empezó a trabajar en Recaredo en 2001, aunque sin abandonar el viñedo familiar. En Recaredo empezaron a implantar el cultivo ecológico en el año 2004, y dos años más tarde llegaría el cultivo biodinámico. Actualmente, asegura que sigue intentando aprender y profundizar en este tipo de cultivo.

Ecología en la Borgoña

Por el buen camino

Hace veinte años, la relación entre un vinicultor de la Borgoña y su proveedor de productos fitosanitarios era la misma que la de un drogadicto con su camello. Pero esto ha cambiado radicalmente: la Borgoña se ha convertido en un Parque Natural Protegido. **Rolf Bichsel** y **Barbara Schroeder** nos cuentan con texto e imagen la asombrosa historia de este cambio de mentalidad y, de paso, rompen una lanza en favor de los que fueron pecadores contra la naturaleza.

“Los suelos de la Borgoña, de los que estamos tan orgullosos, tienen menos vida que el asfalto de una autopista”.

Claude Bourguignon, especialista en *terroir*, Francia



A más de uno le encantaría darle un mordisco, pero ¡cuidado!, esta uva de la Borgoña está destinada a la producción de vino.



La Borgoña puede presumir de una cultura vinícola larguísima.

Érase una vez una añada de Borgoña llamada 1985. Excelente y celebrada ya desde antes de la vendimia. ¡Y cara, muy cara! La más cara de aquella época. Pero eso no era un problema, porque los aficionados al Borgoña en Bélgica, Inglaterra y Suiza, en aquel entonces los mayores compradores de estos vinos, tenían la cartera rebotante de billetes. Olvidada estaba ya la crisis del petróleo y los domingos sin coches. Y aún no existía el *crack* de la bolsa de 1987. La manecilla del barómetro económico señalaba "sol y buen tiempo", los *hippies* transmutados en *yuppies* ya no se balanceaban al ritmo de *Poorboy Shuffle*, de Creedence Clearwater Revival, sino al ritmo de las hipnotizantes guitarras eléctricas de Pink Floyd en *Money*, y ya no invertían su decimocuarta paga mensual (¿o era la decimoquinta?) en un año sabático de meditación en la India, por ejemplo en Pune, sino en un traje de Yves Saint-Laurent, en un olivo bonsái de la era paleocristiana o en una caja de *grands crus* de la dulce Borgoña. Así uno podía presumir de más experto que con los vinos del Piamonte (¿Gaja?, entonces solo lo bebían los socialistas del 68) o de Burdeos, donde el gurú del vino Robert J acababa de ser investido con todos los honores por los cardenales de los *châteaux* y aún no había logrado

convertir más que a una parte del mundillo del vino a su nuevo credo. La añada de 1985 subió meteóricamente, se convirtió en el mayor éxito en Bolsa y se agotaron las existencias en un tiempo récord. Las fincas produjeron más de lo que habían cosechado, se comerciaba clandestinamente con vinos de dudosa etiqueta... Lo esencial era leer en ella la palabra *Borgoña*.

La dura caída de la añada 1985

No existe documentación fidedigna acerca de quién puso un brusco final a este pico de celebridad, quién sería el primero en descorchar una botella que oficialmente no debería haberse abierto antes del año 2000... Y, extraoficialmente, nunca... ¿acaso se lamen los lingotes de oro? Pero, por otra parte, un traje de Armani no se deja colgado en el armario durante quince años antes de lucirlo en público y tampoco un Jaguar se deja en el garaje cogiendo pátina si se puede hacer vibrar el motor hoy mismo. En cualquier caso, los hechos son estos: quizá algún joven empresario impaciente que no podía esperar más o un cocinero estrella presionado por un jeque árabe para tirar al fregadero lo más valioso de su bodega rompió la regla y a continuación el precinto, olisqueó con prudencia el valio-

so contenido, lo escanció incrédulo en una copa, abrió nervioso otra botella y, empezando a sentir pánico, consultó con su proveedor de vinos; desesperado, sacó de la cama a un miembro de la oficina de protección de consumidores y, por último, totalmente enervado, envió un fax indignado al éter: la añada de 1985 en la Borgoña es un puro desastre.

La noticia de que los tan celebrados *crus* habían pasado de la fase embrionaria prenatal hasta la de prejubilados seniles a una velocidad vertiginosa cayó como una bomba, se extendió como un incendio en la estepa y la comunidad de los aficionados al Borgoña se encontró, de la noche a la mañana, con que ya no poseía un valor seguro para tiempos vinícolas difíciles, sino tan solo un cementerio de elefantes. El autor de estas líneas mutó personalmente de testigo gustativo a testigo ocular de la masacre: un renombrado cocinero suizo que tenía en su cava algunas botellas de grandes vinos de la Borgoña les rompió el cuello ("Estos tristes caldos no merecen ni el sacacorchos") y vertió con brío el contenido en el fregadero de su cocina ("Prefiero utilizar en mis salsas vino de glicol Habsburgo o aceite de oliva de anticongelante recién exprimido que este líquido infame; por lo menos, esos tienen sabor").

El hecho es que a finales de los años ochenta la fama de la Borgoña estaba por los suelos, y un periodista enológico francés (más vale tarde que nunca) planteó la pregunta decisiva: "¿Está la Borgoña traicionando a su terruño?" Un compañero especialmente rabioso supo encontrar rápidamente la respuesta: "Cosechas voluminosas, viticultura inexistente, abonos hasta rebosar, excesiva aplicación de productos químicos, chaptalización y acidez añadida: ¡semejante receta debería estar jubilada!" Fin del primer acto.

Trabajadores del viñedo con mascarilla

El segundo acto da comienzo una agradable mañana de primavera del año 1989 en Meursault, en una conocida finca vinícola que desde hace generaciones produce uvas sabrosas y consistentes. Un viticultor y flamante padre empuja contento el cochecito entre las vides, feliz y satisfecho consigo, con su hija Léa y con el mundo. Se le acerca un viejo viticultor, tocado con una boina y con la pipa en la boca, que contesta a su alegre saludo con una sarta de improperios: "¿Es que te has vuelto completamente loco? ¡No puedes pasear a la niña sin protección por los viñedos! ¡Acabamos de fumar! ¡Incluso los jornaleros adultos llevan mascarilla!"

No hay documentación fidedigna acerca de quién puso un **brusco final** a la celebridad de la añada del 85, quién fue el primero en **descorchar** una botella que oficialmente no debería haberse abierto antes del año 2000. Y, extraoficialmente, nunca... ¿Acaso se lamen los **lingotes de oro**?



Foto: iStockphoto/Acío



Foto: iStock/Sarah Musselman

“¿Es que te has vuelto completamente loco? ¡No puedes pasear a la niña por los viñedos **sin protección!** ¡Acabamos de **fumigar!** ¡Incluso los jornaleros adultos llevan **mascarilla!**”

“El reproche me alcanzó en lo más profundo y cambió todas mis convicciones”, relata Dominique Lafon, heredero de Domaine des Comtes Lafon, una de las empresas borgoñas más legendarias y pionera de la viticultura sostenible y respetuosa con el medio ambiente en Francia. “En aquel entonces y sin pensar ni un momento en las consecuencias, extendíamos cientos de toneladas de pesticidas, fungicidas y herbicidas por nuestras viñas, que se convertían en una trampa venenosa para los humanos y para cualquier organismo vivo. Lo peor era que se nos hinchaba el pecho jactándonos con convencimiento de la calidad de nuestros terruños, la expresión del terruño en nuestros vinos, nuestra centenaria tradición de viticultura y, mientras, sin darnos cuenta, estábamos destruyendo

lo que muchas generaciones de vinicultores habían logrado construir.” El veredicto del microbiólogo y especialista en terruño Claude Bourguignon fue cruel, pero certero: “Los suelos de la Borgoña, de los que estamos tan orgullosos, tienen menos vida que el asfalto de una autopista.”

‘Ecológico’: alta traición

Aunque entonces ya se producía vino ecológico en pequeñas cantidades, por ejemplo en el Languedoc, en el Loira e incluso en la Borgoña, la palabra *ecológico* aún estaba proscrita y, en el mejor de los casos, se miraba con despectiva cautela, al igual que la presencia de una mujer en la bodega. Los vinicultores ecológicos eran como los hombrecillos verdes de Marte, idealistas un poco grillados sin

conocimientos ni medios. La mayoría de ellos luchaban por el reconocimiento –o incluso por la supervivencia– en las parcelas menos aventajadas de la denominación regional de la Borgoña. Apenas una docena de entre los 40 vinos presentados salvaron el escollo de la primera cata de VINUM internacional de vinos ecológicos borgoñones en el año 1994, con calificaciones bienintencionadas que abarcaban desde el “bueno, en fin” hasta el “casi bueno”.

Hizo falta bastante valor y convencimiento profundo solo para afirmarse frente al reaccionario aparato de vinicultores, que señalaba con el dedo cualquier opinión diferente tachándola de alta traición, sin darse cuenta de que su terquedad estaba llevando a la región cada vez más fuera de juego. “El mundo tiene sed, démosle de beber”, proclamaban sus activistas mientras ignoraban sin más la competencia del Nuevo Mundo, Italia, España, Austria, Alemania y Portugal. Cuando las bodegas empezaron a rebosar excedentes y ya nadie quería beber Borgoña, le echaban la culpa a los comerciantes o a la falta de inteligencia de los consumidores, incapaces de comprender lo que es un gran vino de Borgoña de un gran climat.

Por suerte, a partir de principios o mediados de los años noventa ya no eran solo unos pocos iluminados los que se oponían a la opinión académica dominante, sino también algunos de los enólogos y vinicultores más conocidos y renombrados de la región. Dominique Lafon era uno de ellos; también Lalou Bize-Leroy; Aubert de Villaine, de Domaine de la Romanée-Conti; Anne-Claude Leflaive, de Domaine Leflaive, y algunos más. Como esta vez la revolución verde venía de arriba, tuvo más peso e influyó en un tiempo récord en el pen-



Suelos naturales (arriba) y trabajos muy cuidadosos con caballos (abajo).

Cifras Un tres por ciento busca la diferencia

En Côte d’Or, el culmen de la viticultura borgoña, alrededor de cien *domaines* están certificadas como empresas ecológicas (sin contar las que se han decantado por la agricultura integrada o las que producen de manera sostenible para el medio ambiente, sin preocuparse por conseguir el certificado). La superficie de las fincas ecológicas oficiales suma aproximadamente mil hectáreas, solo un diez por ciento de la Côte d’Or y un tres por ciento de toda la Borgoña. Las solicitudes de cambio de sistema de cultivo, que tardan tres años, siguen aumentando. Para más información: www.biobourgogne.fr y www.agencebio.org.

Mascarones de proa del cultivo bio y biodinámico en la Borgoña:

- Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet
- Domaine de la Romanée-Conti, Vosne-Romanée
- Domaine Comte Armand, Pommard
- Domaine Leroy/Domaine d’Auenay, Meursault
- Domaine des Comtes Lafon, Meursault
- Domaine Pierre Morey, Meursault
- Domaine Jean-Louis Trapet, Gevrey-Chambertin
- Domaine Michel Lafarge, Volnay
- Domaine Bonneau du Martray, Pernand-Vergelesses
- Domaine Chantal Lescure, Nuits-Saint-Georges
- Domaine Thibault Liger-Belair, Nuits-Saint-Georges
- Domaine Marquis d’Angerville, Volnay
- Domaine Parent, Pommard
- Maison Joseph Drouhin, Beaune
- Domaine Jean-Jacques Confuron, Premeaux-Prissey
- Domaine de la Vougeraie, Premeaux-Prissey
- Maison Champy, Beaune

samiento y actuación de los vinicultores –al igual que en el Loira, donde Nicolas Joly (Clos de la Coulée de Serrant, Savennières) y Noël Pinguet (Domaine Huet, Vouvray), dos de las fincas más legendarias, propagaron la viticultura ecológica. Hoy, apenas 15 o 20 años después, el cultivo respetuoso con la naturaleza se considera en la Borgoña como algo evidente y ampliamente vinculante, y el recuerdo de los negros años de la tiranía del veneno poco a poco va palideciendo y esfumándose, como un mal sueño.

La agricultura biodinámica está ganando cada vez más adeptos, incluso entre los comerciantes borgoñones tradicionales. El viejo maestro Robert Drouhin se expresa así: “Biodinámico? De eso yo no entiendo nada. Pero lo que sí sé con toda certeza es que nuestra única riqueza son nuestros suelos. Como padres que somos, hemos pasado buena parte de nuestra vida educando a nuestros hijos para que tomen las decisiones acertadas en la vida. Y para que respondan de ellas.” Cosa que hacen sin pestañear los tres hermanos que actualmente dirigen la casa Joseph Drouhin. Las vides propias se cultivan de modo biodinámico, y punto. A los vinos parece sentarles bien. Son mejo-

res que nunca. ¿Moda? ¿Marketing? Puede ser. ¿Y qué? ¿Por qué íbamos a quejarnos de que, por una vez, el marketing esté de parte de los buenos y sea útil a sus fines? ¿Por qué lamentar que la Borgoña se haya transformado de Saulo a Paulo en un mínimo periodo de tiempo y que, desde hace diez años, vuelva a proporcionarnos la alegría de una abundancia de vinos geniales, inconfundibles y con personalidad propia, criados en sus grandes viñedos?

Tomar decisiones y llevarlas a cabo

Aparte del espíritu de la época y sus pioneros, ¿a quién hemos de agradecer esta evolución? Paradójicamente también a los partidarios de la dictadura de la química, por los que quisiéramos romper una lanza después de tanto improperio. Al fin y al cabo, solo fumigaban para levantar una viticultura que languidecía tras las plagas de parásitos, la crisis económica y los años de guerra, empleando los medios de su época. Por lo general, habían aprendido su oficio de manera autodidacta, en su propio viñedo y alejados del mundo. Su único contacto con el exterior era el representante de productos fitosanitarios, que seguro que era más experto, pues venía de la capital conduciendo un



Foto: iStock/Mike Dabell

“Solíamos extender cientos de toneladas de **pesticidas, fungicidas y herbicidas** por nuestras viñas.”

Dominique Lafon Domaine des Comtes Lafon, Meursault



coche elegante. Y procuraron para sus hijos todo aquello de lo que ellos se habían privado: estudios, doctorados, viajes, experiencia en el extranjero y en su propio país... Volvieron a casa bien pertrechados, enderezaron el tan maltratado cable que los unía a su propio pasado y recuperaron el lazo de unión con la conciencia y el conocimiento colectivos de la antigua viticultura. En el camino se toparon con medios y métodos extremadamente similares a los proclamados por los *bioprofetos* de la enología. El más importante: observar detenidamente y confiar en los cinco sentidos.

Fiarse de la tierra y no del artificio

Durante generaciones, los vinicultores habían acompañado a las vides a lo largo del año con la hoz y las tijeras de podar en la mano. Prevenir era mejor que curar, pues de lo último se sabía poco. La planta era resistente –o no lo era, y entonces se sustituía-. La selección del material vegetal (ya la expresión dice mucho acerca de la enfermiza relación entre el hombre y la planta en esta época moderna) se producía de la manera más natural. Las débiles se eliminaban y las resistentes podían sobrevivir en sus mugrones a varias generaciones de

vinicultores. ¿Qué son treinta años de investigación científica en viñedos experimentales, comparados con 600 a 800 años de intensa y atenta observación...?

“¿Cómo se me ocurrió la idea de trabajar la viticultura de manera respetuosa con la naturaleza?”, recuerda Jean-Charles Le Bault de la Morinière, de la legendaria Domaine Bonneau du Martray. “Primero intenté concentrarme en lo esencial. La singularidad de un vino, según nos predicaban, procede de la tierra en la que crecen las cepas. Si esto es cierto, ¿por qué durante décadas han sido tan negligentes respecto a la calidad del suelo? Por eso empecé a coger la tierra con las manos para sentirla, olerla, para comprender su densidad y su consistencia. Para poder cuidarla mejor. Poco a poco he ido comprendiendo que el suelo no solo es un sustrato, una solución nutritiva para la planta: un viñedo es un biotopo de interacciones complejas. La interacción entre plantas y animales, por ejemplo. Esta idea me ha llevado a volver a trabajar con caballos. El caballo, sencillamente, está más cerca de la planta que el tractor, con el que no se produce ninguna interacción. Una parcela de vid es un microcosmos especial. Los complejos procesos de este

François Chavériat Domaine Chantal Lescure, Nuits-Saint-Georges

“La vid ecológica reacciona mejor”



“No es que hayamos dicho un día: ‘A partir de hoy, vamos a ser ecológicos’. Hemos llegado a serlo paulatinamente. Tras el fallecimiento en 1996 de la propietaria, Chantal Lescure, que vendía sus vinos a granel a los comerciantes, sus hijos se han decidido a embotellar en la propia *domaine* y comercializar ellos mismos su vino. Lo cual solo tenía sentido si pensaban producir vinos de calidad, vinos con una expresión del terroir clara y definida. La premisa era reducir el volumen de cosecha. Y el mejor medio para empezar era volver a labrar con maquinaria los suelos, que hasta entonces habían sido tratados químicamente. Exactamente eso fue lo que hicimos. Y pronto nos dimos cuenta de que el carácter de nuestros vinos estaba cambiando. El aumento de consistencia de las uvas era medible, maduraban con más consecuencia y los vinos empezaron a mostrar una profundidad insospechada, a la vez que más finura y sedosidad. El paso al cultivo integrado era pura lógica. En el año 2001, nuestro asesor vitícola constató que ya cumplíamos las directrices del cultivo ecológico en un 90 por ciento. Pero esperamos otros cinco años antes de solicitar el certificado para estar seguros de haber hecho bien nuestro trabajo.

La mayor ventaja del cultivo ecológico es el fortalecimiento del sistema inmunológico natural de la propia planta. A diferencia de una cepa hipercultivada, sobrealimentada con química, pero enteramente letárgica, la cepa ecológica está más alerta y reacciona mejor. Con gestos que funcionan de manera similar a la homeopatía, la ayudamos a protegerse mejor a sí misma.” ¿Y cuál es la mayor diferencia con los métodos convencionales? “Muy sencillo: a diferencia del trabajo *convencional*, ahorramos alrededor de un 40 por ciento de gastos en productos fitosanitarios. Como contrapartida, necesitamos más personal para cultivar nuestras 18 hectáreas, y el volumen de cosecha ha descendido aún más. Por lo tanto, el cultivo ecológico nos sale bastante caro. Pero para un producto de lujo que alcanza un precio elevado, no es esa la cuestión. Con lo cual no es que quiera decir que podemos vender caros nuestros vinos porque practicamos el cultivo ecológico. Es al revés: podemos permitirnos el cultivo ecológico porque nuestros vinos alcanzan un determinado nivel de precio.”

Thibault Liger-Belair Domaine Thibault Liger-Belair, Nuits-Saint-Georges

“La biodinámica no es un fin en sí misma”



“No procedo de una familia de vinicultores; ha sido la pasión la que me ha acercado al vino. Y si la profesión de vinicultor se desempeña con pasión, inevitablemente se llega, tarde o temprano, al cultivo ecológico. Es una cuestión de sentirse bien, de sentimiento vital, de sensatez. La dependencia de los vinicultores ante las grandes empresas químicas me parece estrecha de miras y malsana, por no hablar de las consecuencias para el medio ambiente del empleo de productos sintéticos. Quiero que estos increíbles majuelos que tenemos aquí sigan produciendo grandes vinos de marcada personalidad durante mucho, mucho tiempo. Para ello hay que respetarlos y protegerlos.

Yo mismo trabajo según las directrices del cultivo biodinámico, pero no me gusta hablar de ello porque no tengo ganas de que me etiqueten de chiflado o de maestro brujo. Sencillamente me gusta mi profesión, eso es todo. Como vinicultor biodinámico, aunque nunca me autodefino como tal, intento transmitir informaciones a la planta. Aspiro a lograr una ósmosis entre la planta y el suelo, entre la planta y yo. Estoy atento a las fases de la luna, empleo pequeñas dosis de preparados de silicio, roble, cola de caballo y ortigas. Pero, sobre todo, observo e intento seguir aprendiendo constantemente. ¡Toda una vida no basta! Solo hay una cosa que no quiero: envilecerme convirtiéndome en un sabelotodo. El cultivo biodinámico no es mi meta. Lo biodinámico no es un fin en sí mismo, la finalidad es hacer los mejores vinos posibles. Respeto a cualquiera que lo logre con productos fitosanitarios sintéticos. ¿Que su opinión no coincide con la mía? Pues lo respeto; lo único importante es que el vino sea bueno.”

microcosmos determinan cosas tan decisivas para la viticultura como el ciclo vegetativo y, con él, la maduración óptima. Si los procesos se desca-balan, la maduración no será armónica. Nuestra tarea consiste en crear las condiciones necesarias para que una planta pueda dar lo mejor de sí a su fruto. Sin exageraciones, sin teatralidad, sin histerias." Así de bien resume en pocas palabras Jean-Charles Le Bault, al que sería un placer escuchar durante horas, el espíritu que hoy reina en la Borgoña, esa mezcla tan singular como simpática y profundamente pragmática entre dedicación esmerada, apertura de mente, visión, experiencia y respeto por la historia y la tradición.

Romanticismo y nada más

Los pocos *biodisidentes* suenan como la excepción que confirma la regla: "Lo del biocultivo no me interesa. Trabajar con técnicas respetuosas con la naturaleza, sí. Los herbicidas no entran en mi viñedo, empleo el mínimo posible de pesticidas, procuro no abonar en exceso y quiero que nuestros suelos respiren y estén vivos. Pero no pienso unirme a ninguna secta, y los caballos entre las viñas son puro romanticismo y nada más", se burla Etienne Grivot de Vosne-Romanée. Su joven colega Christophe Sébastien en Chablis tira de la misma cuerda: "He vuelto a labrar mis doce hectáreas mecánicamente, porque creo en la microbiología en suelos mullidos. Y a diferencia de mi padre, que jamás se apartaba del plan prefijado por su asesor vitícola, yo me cuestiono en cada ocasión si la intervención es realmente necesaria, y muchas veces desisto de aplicarla. Pero mientras los partidarios del cultivo ecológico utilicen metales pesados como el cobre, estoy en contra de la producción ecológica."

A fin de cuentas, lo esencial es el resultado. Benjamin Leroux, gerente de Clos des Epenots de Comte Armand en Pommard: "A los propietarios de la Domaine solo les interesa marginalmente cómo cuidamos las vides y si labramos con caballos o no. Lo que esperan de nosotros es que embotellamos el mejor vino posible. Nos hemos decantado por el cultivo respetuoso con la naturaleza porque nos permite cumplir nuestra tarea lo mejor posible." O bien, como asegura Anne-Claude Leflaive: "¡Trabajar respetando la naturaleza no significa vivir como un hombre de Neandertal! Empleamos las técnicas más modernas, prensas neumáticas hipersensibles e incluso, alguna vez, también un helicóptero, siempre que resulte útil a nuestros fines. Pero quienes hoy todavía están en contra del cultivo biodinámico lo están por pereza, no por convencimiento.»

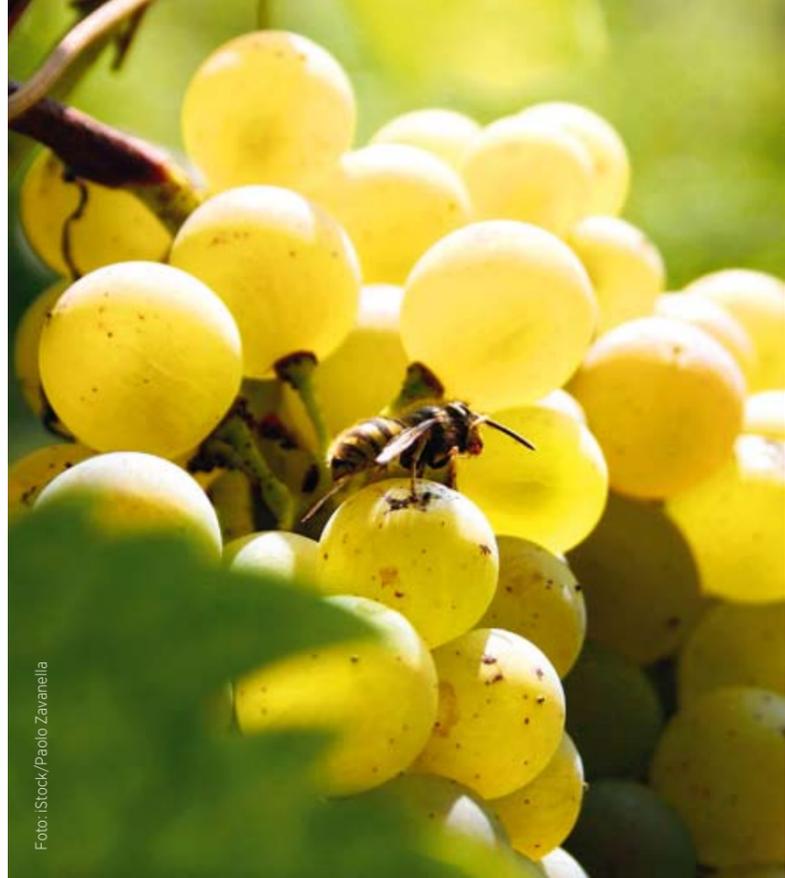


Foto: iStock/Paolo Zavanella

Todo bio: Bioabeja sobre biouva.

Una lanza por los grandes ¡El cultivo ecológico pide espacio!

Hoy vamos a hacer que se desvanezca un espejismo: la falsa ilusión de los urbanitas que, al oír *ecológico*, se imaginan pequeñas y coquetas granjas y fincas vinícolas. Para que el movimiento ecológico llegue a tener éxito, es inevitable pasar a la producción en grandes extensiones. Pero los proyectos a gran escala y a largo plazo son raros en Europa.

Texto: Thomas Vaterlaus



Foto: Ceditia

En Bodegas Raimat, las fotografías de infrarrojos de los satélites documentan en qué parcelas hay excesiva o insuficiente agua.

Es la finca vinícola de lo superlativo: una viña extensa, de 2.245 hectáreas, más de 15.000 barricas en la bodega y una producción anual de siete millones de botellas. La finca Raimat, que pertenece al grupo Codorníu, en la región vinícola catalana de Costers del Segre, es la finca vinícola privada más grande de Europa. En los últimos años han invertido mucho en el cultivo sostenible. En Raimat todavía no llevan a cabo el cultivo ecológico controlado, pero sí han alcanzado un nivel muy alto en lo que se viene llamando *producción integrada*, aunque este término siga sin estar claramente definido. Las cubiertas vegetales de hierba segada regularmente (*mulching*) favorecen la biodiversidad en el viñedo, protege de la erosión y permite el aporte natural de nutrientes a las vides. El método de cultivo en espaldera con conducción alta de los sarmientos disminuye el peligro de podredumbre (y, con él, el empleo de los productos correspondientes). Para evitar el aplastamiento excesivo del suelo, se emplean aperos con los que se puedan adoptar varias medidas al mismo tiempo. Y en la central de mando de Raimat, la tecnología más moderna suministra constantemente pronósticos detallados sobre precipitaciones, hume-

dad atmosférica, nubosidad, viento y muchos datos más. Las fotografías de infrarrojos de los satélites documentan en qué parcelas hay excesiva o insuficiente agua. Todo ello permite reducir los fitosanitarios sintéticos para aplicarlos solo puntualmente y en caso de emergencia. Si Raimat lograra, a medio plazo, gestionarse enteramente según el cultivo ecológico controlado, sería un hito en el movimiento europeo por una agricultura sostenible.

Datos desalentadores

Porque al movimiento europeo por el vino ecológico le falta superficie de viña. Aunque los vinicultores superiores de Alsacia, Borgoña, orillas del Loira y recientemente también en el austriaco Burgenland han demostrado contundentemente que los mejores vinos del mundo proceden de viñedos de cultivo ecológico controlado, la producción ecológica tan solo alcanza porcentajes de un solo dígito con respecto al total de la superficie cultivada en los respectivos países. Así, por ejemplo, en Suiza ya se trabaja un once por ciento de la superficie agrícola según las directrices de producción ecológica, pero la parte porcentual de viñedos ecológicos de la superficie total de viña, con menos de

Aunque los vinicultores superiores de Alsacia, Borgoña y orillas del Loira han demostrado que los mejores vinos del mundo proceden de viñedos de cultivo ecológico controlado, la producción ecológica únicamente alcanza porcentajes de un dígito.



Fotos: Ceditia

un cinco por ciento, no llega ni a la mitad. Incluso los viticultores ecológicos italianos, que pueden jactarse de ser los campeones de Europa con alrededor de un seis por ciento de la superficie total de viña, también están rezagados con respecto a la agricultura ecológica en general, que supone un ocho por ciento del total. Un balance desalentador.

Precisamente para la viticultura ecológica es decisivo que se puedan cultivar grandes superficies extensas. Porque el cultivo ecológico en miniparcelas, como es habitual en Alsacia y Borgoña, entraña peligros. Aunque los vinos ecológicos, por lo general, contienen muchos menos residuos que los producidos según el método convencional, aun así se ha podido demostrar una y otra vez que también los vinos de producción ecológica contenían residuos de pesticidas.

El problema es el viento

Por regla general, se culpa de ello a la llamada deriva. El problema es el siguiente: si una pequeña parcela ecológica está rodeada de viñedos de producción convencional y estos se fumigan con fitosanitarios sintéticos (prohibidos en el cultivo ecológico), ocurre con frecuencia que el viento arrastra estos productos químicos también al viñedo ecológico. Aunque es cierto que el viticultor alsaciano Olivier Humbrecht (Domaine Zind-Humbrecht) tuvo éxito en su reclamación de daños y perjuicios contra un viticultor vecino

que había contaminado de este modo su viñedo (hasta el punto de que las uvas ya no se podían vinificar ecológicamente), la problemática fundamental seguirá existiendo mientras la proporción ecológica de suelo cultivado de vid no se pueda aumentar considerablemente.

¿Pioneros californianos?

Fetzer Vineyards, en la californiana Sonoma County, ha lanzado con su etiqueta Bonterra lo que posiblemente sea el proyecto de vino ecológico más amplio y, en muchos aspectos, el más consecuentemente realizado. Paul Dolan, yerno de Barney Fetzer, fundó Bonterra en el año 1987. El visionario Dolan, cuyos hijos estudiaban en una escuela Waldorf, no solo empezó a cultivar cientos de hectáreas de viña en cultivo ecológico controlado. También hizo construir edificios de oficinas con una técnica alternativa basada en el barro, en su bodega empleaba exclusivamente *green power*, introdujo un pionero concepto de reciclaje y de reducción de la producción de basura, plantó un *organic garden* único en el mundo y empleaba etiquetas de un material vegetal que rebrotaba. El corazón ideológico del proyecto son McNab y Butler, dos granjas vinícolas gestionadas siguiendo la escuela biodinámica, certificadas por Demeter, con una superficie total de alrededor de cien hectáreas de viñedo. En total, Bonterra cultiva hoy bajo su propia gestión



Paul Dolan fundó en 1987 en California Fetzer/Bonterra, una bodega modélica para el cultivo biológico.

unas 400 hectáreas de viña de manera ecológica. Bajo la etiqueta de Bonterra actualmente se venden al año alrededor de 3,6 millones de botellas. No obstante, la historia de este éxito ha sufrido algunos reveses en los últimos años. En 2004 Paul Dolan abandonó el consorcio Brown-Forman, al que pertenece Fetzer/Bonterra desde 1992. Siguió medidas de reestructuración, y recientemente Fetzer/Bonterra ha sido vendido al grupo chileno Concha y Toro. Pero aunque solo el futuro puede mostrar en qué dirección va evolucionando Bonterra, el escenario del vino ecológico en Europa podría darse por contento si contara con una *locomotora ecológica* semejante entre sus filas.

Depuradora natural de agua en Fetzer/Bonterra, en Mendocino County (California).

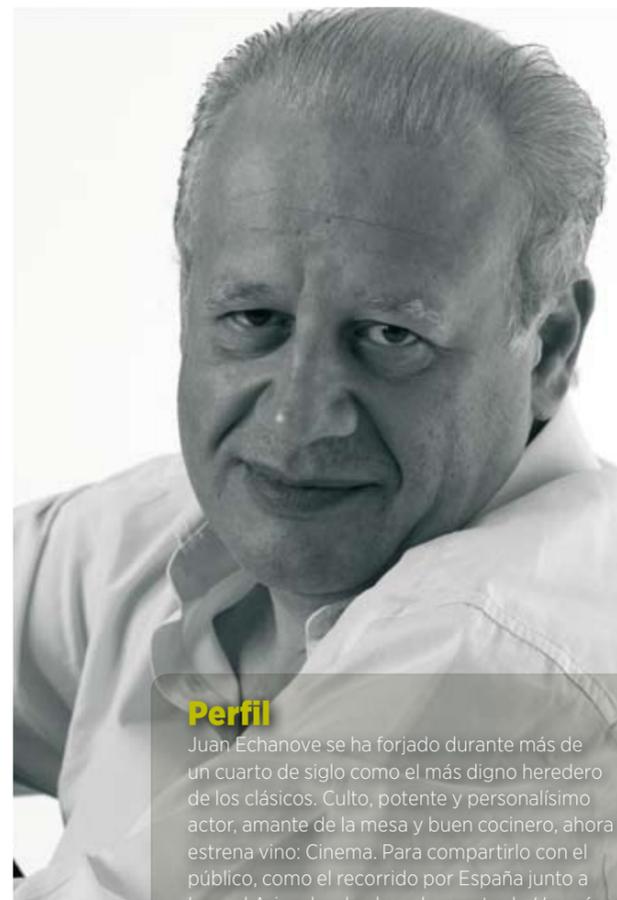


Foto: Heinz Hebelstein

intimísimo

Juan Echanove

Amante de la mesa, buen cocinero, actor culto y comprometido, se embarca ahora en un nuevo proyecto en la Ribera del Duero: Cinema Wines



Perfil

Juan Echanove se ha forjado durante más de un cuarto de siglo como el más digno heredero de los clásicos. Culto, potente y personalísimo actor, amante de la mesa y buen cocinero, ahora estrena vino: Cinema. Para compartirlo con el público, como el recorrido por España junto a Imanol Arias donde abren la puerta de *Un país para comérselo*.

1. Premios y más premios, incluso por parte de los compañeros. ¿Eres el mejor actor, el mejor amigo o eres un excelente cocinero y anfitrión?

No sé si soy buen cocinero o anfitrión, pero en todo caso sí sé que mis personajes procuran cocinarlos con muchísimo esmero, y me gusta que cuando la gente acude a degustarlos se lleve la mejor impresión del

cocinero. Y sí, es verdad que me gusta concederle a la amistad el lugar de honor que se merece. Si soy o no buen actor no me corresponde a mí decirlo, sino al público soberano.

2. Dejaste Derecho por la farándula. ¿Alguna vez te has arrepentido?

Jamás. Nada más entrar en la Facultad de Derecho me di cuenta de que no era lo mío.

3. ¿Es más difícil hacer de Cerdo o de Franco?

Como decía un buen amigo mío, esto de interpretar... o es muy fácil o es imposible. Cada personaje tiene su dificultad.

4. En 30 años de profesión solo te hemos visto titubear antes de arrancarte a cantar. ¿Que fibra te tocó la manita de Ana Belén?

Si titubeé con Ana Belén sería de amor y admiración, como no podía ser de otra manera tratándose de, en mi opinión, la mejor artista española.

5. Antes de la actual aventura del Ribera del Duero con Cinema Wines, ya fuiste bodeguero en pantalla, en Cuéntame. ¿Aprendiste ahí?

[Risas] Lo primero es que no me considero bodeguero por pertenecer al equipo de una bodega. Lo que sí soy es un entusiasta del vino. Si estoy en esta bodega es porque gente de reconocido criterio ha conseguido elaborar un buen vino que no es un objeto de lujo. Lo que sí me ha enseñado Miguel Alcántara (mi personaje) es a servir las copas en un bar-bistró, lo que para mí no es fácil, pues soy un patoso endémico [risas].

6. ¿En qué se parece la cocina al teatro?

En que se requiere buen producto de origen y para llevarlo a cabo uno ha de contar con inspiración, concentración y buen gusto.

7. ¿De dónde te viene la pasión por la mesa?

La pasión por la buena mesa me la he ido forjando a base de giras y giras de teatro en las que he conocido grandes personajes de la gastronomía que han dejado en mí una huella indeleble. No en vano, hace diez años comencé a escribir un libro que se llamaba *Un país para comérselo* y hoy en día es una serie de TVE.

8. ¿Y es España un país para comérselo? ¿Qué es lo que más te sorprendió o desilusionó del recorrido?

España es definitivamente un país para comérselo. Nuestra manera de ser, para bien y para mal, es nuestro mejor patrimonio, y creo que lo mejor que se puede decir de alguien o algo es que es o está para comérselo. Y del recorrido... lo mejor que tiene es que nunca, nunca se acaba. Incluso cuando se termine de grabar la serie.

9. Un menú soñado, un vino soñado...

En eso soy muy sencillo... Una buena menestra de verduras de temporada (a la manera de Tudela), una merluza frita (al estilo Quirol de Bilbao) y de postre un pastel ruso de Ascaso (Huesca). Y lo regaría todo con un Cava Rovellats.

10. El mejor recuerdo en la mesa

Una vez me enamoré mientras comía... Ese es mi más grato recuerdo, mi mejor recuerdo.

rápido y directo

- | | | |
|--|-----------------------|--|
| <input type="checkbox"/> ¿Cine | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Teatro? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Amor | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Amistad? |
| <input type="checkbox"/> ¿Cabeza | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Corazón? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Comer | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Cantar? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Abrazo | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Aplauso? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿El Gordo | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> El Flaco? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Ana Belén | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Imanol Arias? |
| <input type="checkbox"/> ¿Carne | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Pescado? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Rojo | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Azul? |
| <input type="checkbox"/> ¿Burdeos | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Borgoña? |



Una hora con **Charles Smith**, productor de vinos en Washington

“A los vinicultores les gusta hablar de sí mismos”

El vikingo se vuelve enólogo. Fue mánager de bandas de rock en Dinamarca antes de ser la estrella del Syrah en Washington. Entrevista con Charles Smith, en voz baja y a todo volumen.

Texto: Britta Wiegelmann



Charles Smith, primero fue mánager de bandas de rock en Dinamarca, ahora es vinicultor autodidacta en Walla Walla, en el Estado de Washington. ¿Qué formación tiene usted en realidad?

Cuando cumplí los 18 años, mi madre me dijo: “Trabaja en un restaurante, así comerás todos los días y tendrás dinero en el bolsillo.” En mi primer trabajo, en un hotel de Palm Springs, accidentalmente se me cayó una bandeja entera de zumos de naranja sobre los pantalones del presidente de General Motors. El jefe me persiguió por todo el hotel con un cuchillo. Toda mi vida profesional ha sido así: siempre he querido tener trabajos que parecían demasiado grandes para mí.

Así que se hizo sumiller.

Exactamente, en algún momento lo decidí: en los restaurantes, era el trabajo más guay. Llegas el último, te vas el primero, te pasas la noche probando vinos y eres el que más cobra. Así que, invirtiendo mi sueldo, me paseé por las bodegas de los restaurantes para catar, los fines de semana visitaba fincas vinícolas y así medré hasta convertirme en el sumiller del Ritz-Carlton. Luego, cuando a los 29 años me fui a Dinamarca...

¿Por qué?

Por una chica, ya sabes. En cualquier caso, en Dinamarca nadie quería contratarme. Al principio tampoco hablaba danés, claro. Así que trabajé en un bar, donde empecé a organizar conciertos; más tarde, me convertí en mánager de bandas de rock.

Desde Copenhague hasta Walla Walla hay un largo camino.

En 1999 me vi ante la disyuntiva de quedarme en Dinamarca o volver a Estados Unidos. Así que, acompañado de un amigo, crucé todo el país, de norte a sur, de este a oeste. En Washington conocí a un vinicultor francés, Christophe Baron de Cayuse, y le conté que siempre había deseado tener mi propia bodega. Yo no tenía dinero, pero él me dijo: “Instálala en mi casa y págame cuando vendas las botellas.” Así fue el momento en que cantaron los ángeles.

Pero si he entendido bien, hasta entonces, el vino usted únicamente se lo había bebido. ¿Cómo supo qué hacer para vinificarlo?

Llevaba tiempo dándole vueltas a la idea, y en Europa tenía buenos contactos en el mundo del vino. Evidentemente ningún vinicultor te cuenta sus secretos sin más, pero a todos los vinicultores les gusta hablar de sí mismos. En

Dinamarca me convertí en un verdadero vikingo. Créame, era capaz de beber muchísimo. Así que bebía y hablaba con profesionales franceses y también españoles. Ellos creían que solo estábamos conversando, pero yo todo el tiempo estaba tomando notas mentales.

En 2001 fundó su propia finca. ¿Quién lo financió?

Tenía uva de primera calidad, asesores magníficos y etiquetas impactantes diseñadas por mi mejor amiga, la danesa Rikke Korff, jefa de diseño de Levi's. Y el banco se interesó... Pero primero querían probar mi vino. Allá que me fui con una botella debajo del brazo a visitar al vicepresidente, y le serví una copa. Él la movió, la olió, la probó y dijo: “Enhorabuena, le daremos 250.000 dólares.” Así nació K Vintners.

¿Qué significa la K?

Yo quería un símbolo, una especie de marca a fuego, como las que usaban los granjeros de antaño para marcar su ganado. El objetivo era que la gente reconociera mis botellas, aunque ellos no hablaran el *idioma del vino*. [En inglés, la pronunciación de K Syrah es casi idéntica a *Qué será*, la canción que Doris Day convirtió en un gran éxito en los años cincuenta.] Mis etiquetas tienen su propio vocabulario. Se quedan pegadas a la memoria como el barro en los pies. Y cuando se cultiva Syrah, parece que cae de su peso.

¿Por qué Syrah?

Hace diez años, en Washington había docientos productores que vinificaban Cabernet y Merlot, y cuatro de ellos Syrah. Así que podía elegir: ser uno entre 200, o bien uno entre cinco. A ello se suma el hecho de que la variedad Syrah expresa su terruño de manera única. Ésa era mi meta: quería hacer vinos de pago a la manera antigua, pisando la uva con los pies, con fermentación espontánea, muy precisos y refinados. Verdaderos vinos de terruño.

Algunos de sus vinos de Syrah tienen más de 16 grados de alcohol. ¿Qué posibilidad de expresión le queda al terruño?

Pruebe un vino superior de la Borgoña joven, por ejemplo un La Tâche 2007. Su sabor no es especialmente agradable. Pero dentro de cinco, diez o quince años, el gusano se convertirá en mariposa. Lo mismo ocurre con mis Syrah. Al principio se percibe la fruta y el alcohol, pero con la crianza aparece de repente la esencia. Los bancos de ostras no se ven hasta que no baja la marea.



Biografía

Charles Smith

Nació en California y autodidacta del vino, apareció hace diez años en el escenario enológico de Washington y desde entonces colecciona puntos Parker para su Syrah. Potente en su juventud, con fruta marcada y alcohol perceptible, sus mejores vinos alcanzan una gran complejidad con la crianza; carnosos y terrosos con notas de trufas y sotobosque. A Smith le gusta que le citen: “It’s just booze, drink it” (no es más que bebercio, bébetelo) y, según cuentan, a veces descorcha un Haut-Brion del 53 para acompañar una hamburguesa. Además de los vinos superiores Royal City, Heart, Skull y Bones, y los muy loables del segmento medio como Ovide (Cabernet con alrededor de un tercio de Syrah) -todos ellos con la etiqueta K Vintners-, también produce superventas como Kungfu Girl Riesling o Eve Chardonnay bajo el nombre de Charles Smith.

El contraste total con su Royal City Syrah de 2007, su potente vino con 99 puntos Parker, es el Kungfu Girl Riesling.

Es el vino del que estoy más orgulloso. Un verdadero vino *cool climate*, crujiente, limpio, con uvas de un solo viñedo, únicamente un 11 por ciento de alcohol, una etiqueta muy original, casi feminista, y todo por apenas 12 dólares [precio en Estados Unidos]. ¿Sabe qué le digo? Cuando la gente me conoce, con estos pelos, el estilo rockero y la soltura verbal, automáticamente piensan que solo iba a saber hacer tintos densos y oleosos. Y entonces les planto esto delante.

¿Le gustan los extremos?

Piense en la música: los momentos más emocionantes de una sinfonía son los más estridentes [levanta la voz y gesticula], y luego los muy tranquilos. Lo de en medio no es especialmente interesante. Y ni siquiera se trata de los extremos. Se trata de comprender que uno mismo tiene más de una sola nota.

¿Qué vino sería el que aún le gustaría hacer en esta vida?

Tengo un proyecto (Charles & Charles) en común con mi amigo Charles Bieler. Hacemos juntos vino rosado, solo por diversión. Los beneficios los estamos ahorrando para comprarnos un *château* en Burdeos. Cuando lo tengamos, apareceremos por allí vistiendo nuestros vaqueros y camisetas, y revolucionaremos todo el cotarro. 



Postal desde Donostia

Los sabores del Cantábrico

Donostia (San Sebastián) bien merece una visita. Reconocida es su actividad cultural, su belleza, la impresionante Perla del Cantábrico o sus festivales de cine y jazz. Lo que fue un pueblo pesquero es ahora una de los destinos turísticos más importantes del norte de España.

A poco más de cuatro horas en tren desde Madrid, Donostia es la ciudad con más estrellas Michelin por metro cuadrado: 16, que le han valido para convertirse en destino culinario por excelencia por su gastronomía de altura, y de miniatura, no olvidemos los *pintxos*, icono de la ciudad. Este año se ponen en marcha interesantes iniciativas al respecto. Una de ellas es *Sabores de San Sebastián*, ruta guiada por la zona vieja de la ciudad, guía incluida,

Con solo 185.000 habitantes, Donostia recibe 450.000 visitantes al año, y su concentración de actividades turísticas impresiona por número y calidad. Uno de los puntos cardinales de referencia mundial de esta maravillosa ciudad es su gastronomía.

Texto: Cristina Alcalá
Fotos: Heinz Hebeisen

para conocer y degustar los mejores *pintxos*. Y si a alguno le apetece estar entre fogones, se organizan Talleres de Pintxos en colaboración con restaurantes. Otra manera de conocer la ciudad es a través de sus mercados: San Martín y La Bretxa. La comarca del Goierri y la feria de Ordizia -zona de origen del queso Idiazabal- es imprescindible. Y como es de recibo acompañar una comida con vino, proponemos varias opciones. El tradicional Txacoli de Getaria, presente en la mayoría de los locales, o la visita a las tradicionales sidrerías guipuzcoanas y sus *kupelas* (barriles de madera). Existen más de 42 sidrerías en los alrededores de la ciudad, y los aficionados a esta bebida también pueden acercarse al Museo Sagardoetxe en Astigarraga (a cinco kilómetros de la ciudad).



Nuestros consejos



Iban Mate,
restaurante
Dolarea

ALOJAMIENTO

Hotel Barceló Costa Vasca
Avenida Pío Baroja, 15
20008 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 3179 50

www.barcelocostavasca.com
Situado a 300 metros de la playa de Ondarreta y junto a los jardines del Palacio de Miramar, este hotel dispone de 196 habitaciones repartidas en sus siete plantas. Modernas y bien equipadas, el establecimiento cuenta además con Wellness&FitnessCenter, piscina-spa, pub, restaurante climatizado, etc.

Hotel Restaurante Dolarea
Nafarroa Etorbidea, 57
20200 Beasaín (Gipuzkoa)
Tel. 943 889 888
www.dolareahotela.com

Situado en la comarca del Goierri, Dolarea es un precioso y acogedor hotel que ocupa un caserío del siglo XVII catalogado como monumento histórico. En pocos hoteles se puede tomar un café en un lagar de 400 años. Sus 20 habitaciones, de diseño moderno pero manteniendo aires tradicionales y materiales nobles, son espaciosas y cálidas. En el restaurante, con capacidad para 180 comensales, la cocina está basada en productos de temporada. El sumiller Iban Mate es el encargado de la bodega.



Restaurante Ni Neu.

Hotel María Cristina
Paseo Republica Argentina, 4
20004 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 437 600
www.hotel-mariacristina.com

Alojamiento habitual de las estrellas durante el Festival de Cine de San Sebastián, fue construido en 1912 por el arquitecto francés Charles Mewes y la primera persona que cruzó su umbral fue la regente María Cristina, a la que debe su nombre.

COMER

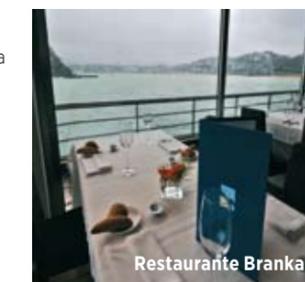
Restaurante Branka
Paseo Eduardo Chillida, 15
20008 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 317 096
www.branka-tenis.com

Por estar situado al lado de la escultura *El peine del viento*, por sus magníficas vistas a la bahía, una cuidada cocina y un buen servicio, este restaurante es perfecto para un momento de descanso y relax.

Restaurante Ni Neu
Paseo de Zurriola, 1
20002 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 003 162
www.restaurantenineu.com

Restaurante del Kursaal. Un bistró moderno con atractivas apuestas

gastronómicas y a buenos precios: carta, menú degustación, desayunos, pintxos, miniplatos y buena selección de vinos. Además, es uno de los acogidos a los Talleres de Pintxos para practicar con la cocina a baja temperatura, la impregnación o el sífon.



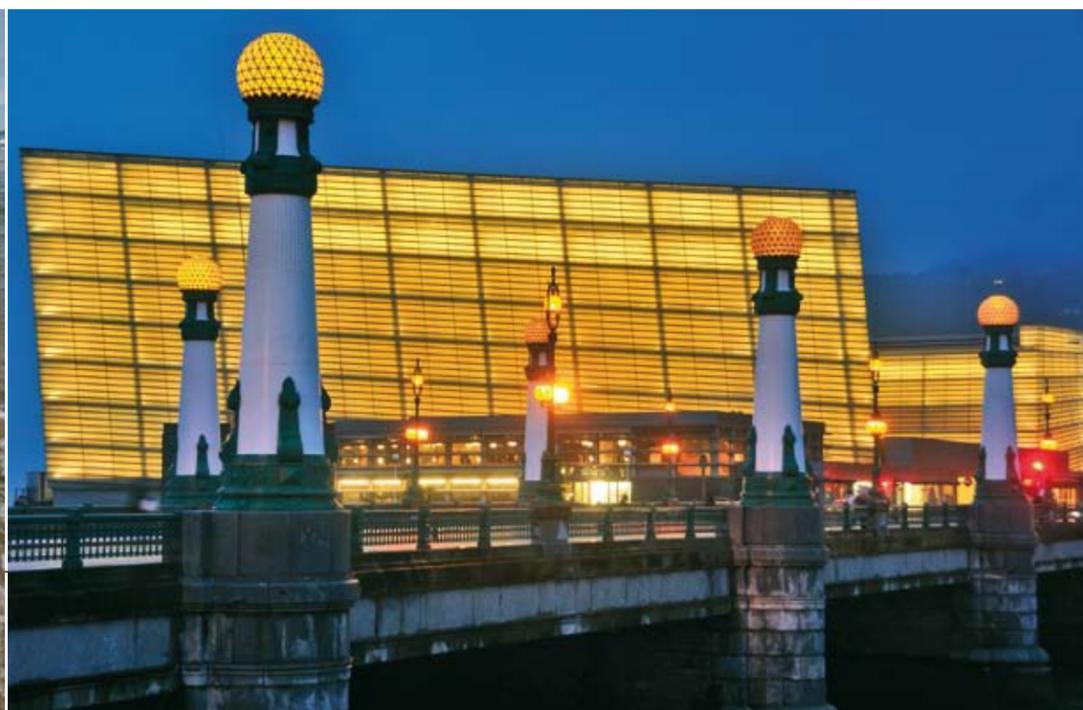
Restaurante Branka

PINTXOS

Bar Iturrioz
San Martín, 30 y Aldamar, 12
Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 428 316 / 943 425 884
www.bariturrioz.com

Dos sedes con pintxos muy bien elaborados con la mejor materia prima desde 1935. Vecinos del mercado de La Bretxa (Iturrioz II) y del Nuevo Mercado de San Martín (Iturrioz). Chupito de crema de marisco o Hatillo de Calamar. Irresistibles.

Pescadera del mercado de La Bretxa (izquierda). Vista nocturna del Kursaal con el puente de Zurriola al frente (derecha).



Huevos caolín en el restaurante Ni Neu (izq.). Sociedad Gastronómica Aitzaki en el casco antiguo de San Sebastián (dcha.).

Las mejores direcciones

A fuego negro
31 de agosto, 31
20003 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 650 135 373
www.afuegonegro.com

Curioso local en el casco antiguo en el que se une lo moderno con lo clásico. Pintxos deliciosamente preparados por el cocinero Edorta Lamo.

COMPRAS
Mercado de La Bretxa
Alameda del Boulevard, s/n
20003 Donostia (Gipuzkoa)
www.la-bretxa.com

El mercado más carismático de Donostia y al que acuden importantes cocineros para sus compras. Su nombre hace referencia al lugar por donde las tropas angloportuguesas penetraron en el asedio del año 1813.



Mercado de La Bretxa

La Koxkera
Fermin Calbetón, 34
20003 Donostia (Gipuzkoa)
Tel. 943 424 599

Comercio típico en el corazón del casco viejo de Donostia desde 1956. Bacalada, conservas, licores, sidra, txakoli y sobre todo pescado seco en todas sus variantes.



Quesería Aranburu

ALREDEDORES
Quesería Aranburu
Caserío Ondramuino
20213 Idiazabal (Gipuzkoa)
Tel. 943 18 74 92
www.quesosaranburu.com

Una de las mejores queserías de Idiazabal, ampliamente premiada y regentada por tres hermanos (Jesús, Javier y Juanjo) que han recuperado la tradición de sus antepasados.



Menú virtual en Delikatuz

Delikatuz. Centro de la Alimentación y la Gastronomía
Santa María Kalea, 24
20240 Ordizia (Gipuzkoa)
Tel. 943 882 290
www.delikatuz.com

El Centro Delikatuz acoge el Centro de Interpretación del Goierri y la Gastronomía. Muy cerca, se encuentra el mercado más importante e histórico de la zona, abierto todos los miércoles y viernes por la tarde y especializado en productos ganaderos y agrícolas. El mercado y su famosa feria son los iconos de Ordizia, pueblo enclavado en la bella comarca del Goierri y declarado Conjunto Histórico-Monumental.

Sidrería Astarbe
Casería Mendiola Baserría
20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
Tel. 943 551 527
www.sagardotegiak.com

Cuarta generación dedicada al txotx. Caserío de 1622 con capacidad para 200 comensales. Su especialidad es el bacalao frito con cebolla y pimientos. Con suerte habrá música en vivo con Otxote.

Getaria
www.getaria.net

Con forma de ratón, es uno de los pueblos más bellos de la costa de Gipuzkoa, donde podemos encontrar un museo dedicado al modisto



Txakoli en Bodega Amezttoi

Cristóbal Balenciaga y la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Getariako Txakolina, una de las tres denominaciones de origen oficiales de txakoli. Merece la pena acercarse a las bodegas Amezttoi y Txomin Etxaniz.

Vista de la ciudad desde el monte Igeldo (izquierda). Txakoli servido de la forma tradicional en el bar Iturrioz (derecha).



Blancos



Adelanto de la 2ª Guía del Vino Cotidiano Página 46

Lanzarote



Vinos de tierra volcánica Página 52

Burdeos 2008



Clásicos con casta Página 54

Nuestra elección

Los mejores vinos, los mejores precios

Comenzamos hablando de los vinos blancos que han obtenido las mejores puntuaciones en las catas de la segunda edición de la *Guía del Vino Cotidiano*, contamos las mil caras de la Malvasía Volcánica en Lanzarote y finalizamos con un vistazo a los clásicos bordeleses de la orilla izquierda en su 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 19,9 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 encontrar todas nuestras catas en www.opuswine.es



Guía del Vino Cotidiano

Calidad para la reflexión

Pronto estará en la calle la segunda edición de la *Guía del Vino Cotidiano*. Hasta estas páginas traemos un pequeño adelanto: los blancos que han obtenido mejores puntuaciones.

Este primer paso de nuestro paseo por la segunda edición de la *Guía del Vino Cotidiano*, caminando entre los vinos blancos que han obtenido mejores puntuaciones, deja claro que en España hay mucho potencial, aunque, en términos generales, estamos muy lejos de llegar a la grandeza.

En España, por su carácter mediterráneo, se bebe -y mucho- vino blanco, principalmente de dos zonas: Rueda, por precio y calidad indiscutibles, y Galicia, sobre todo de Rías Baixas, tanto por su calidad como por el abrazo de su seductora gastronomía. Del resto de vinos blancos, se predica muy poco. La clave de esta incomprensible *invisibilidad* del resto de zonas la tiene un desinformado consumidor -no todos, afortunadamente-, que ha asumido dos sabores y estilos, y se ha fijado un límite prácticamente inamovible de

precio por botella: entre cinco o quince euros, en el mejor de los casos.

Pensemos en lo tedioso que es elaborarlo: vendimia en su preciso momento, prefermentación en frío -con costosos equipos para bajar la temperatura del mosto-, fermentación en barricas nuevas, battonage -mecido de las lias finas, normalmente a mano- crianza en barrica y botella... Con este escueto boceto sobre la elaboración y sus costes, no podemos más que alabar a los bodegueros por la excelente calidad-precio que recibimos. Como ejemplo basta con echar un vistazo a las siguientes catas y recordar que ninguna de los vinos de los que hablamos supera los 10 euros de precio.

Cata realizada por:
Bartolomé Sánchez, Javier Pulido,
Luis Vida

Blanco joven

18**Santiago Roma Selección 2009**

D.O. Rías Baixas
Bodega Santiago Roma.
Tel. 986 718 477
www.santiagoroma.com
Variedad: Albariño
Alcohol: 12,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Un modelo diferente de Albariño, basado en la concentración y selección de una uva que aún describe notas de vendimia tardía con un generoso despliegue de aromas: orejones, mandarina en almibar, puré de mango, miel... y un elegantísimo fondo mineral (granito). Golosidad perfectamente tejida por su fina acidez. Tiene cierto parentesco con los grandes vinos alsacianos o alemanes.

alimonados. Muy cautivador. Entra seco, de nervio ácido notable aunque elegante, dejando un final, nuevamente, mineral y de uva fresca espectacular, aunque tiene aún que desarrollar mucha más complejidad y profundidad. Para conocedores.

Gran Feudo Edición Chardonnay sobre Lías 2008

D.O. Navarra
Julián Chivite (Grupo Chivite).
Tel. 948 811 000
www.bodegaschivite.com
Variedad: Chardonnay
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: El aroma engancha, tiene la profundidad y abundancia frutal que siempre buscamos en la Chardonnay (paraguaya, chirimoya) con claras notas minerales (grafito) y de humo. Graso, envolvente, pleno de sabor y aromas con un delicioso final fresco, casi acerbo, que intuimos que es su seguro de vida para sobrevivir, sin despeñarse, los siguientes dos años. Magnífico.

Sumarroca Muscat 2010

D.O. Penedès
Bodega Sumarroca.
Tel. 938 911 092
www.sumarroca.es
Variedad: Muscat
Alcohol: 11% vol. (7 - 10 €)
Cata: Interpretación muy personal de la Moscatel, es un vino palidísimo de nariz compleja, almizclada, en la que bullen las hierbas aromáticas, las flores, el lichi y el mango. Dulce en su entrada y perfumado en su final, tiene un currir muy fresco y alegre.

Montecristo Blanco 2010

D.O. Navarra
Bodegas Camilo Castilla
Tel. 948 780 006
Variedad: Moscatel de Grano Menudo
Alcohol: 13% vol. (hasta 4 €)
Cata: Estilo fino, con los aromas elegantes, limpios, sin excesos

de maduración, dominando las flores (rosa), una nota de pepino fresco, limas... con un paso de boca seco, sedoso, de acidez casi salina magnífica, dotado de volumen frutal con elegante amargor final.

Pazo San Mauro 2010

D.O. Rías Baixas
Bodegas Marqués de Vargas.
Tel. 986 658 285
www.marquesdevargas.com
Variedad: Albariño
Alcohol: 12,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: De los mejores años, muestra finura aromática y gustativa por doquier. Marca la mineralidad (granito) con una entrada siempre jugosa, con la acidez bien repartida y acompañada, en todo momento, de fruta fresca y varietal. Mejoraré con un año de botella.

Enate Gewürztraminer 2010

D.O. Somontano
Bodegas Enate
Tel. 974 302 580
www.enate.es
Variedad: Gewürztraminer
Alcohol: 13,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Verdadero blanco aromático, una referencia del Gewürztraminer español por su perfume potente y refrescante de jazmín, lichi, limón, rosa y jengibre, profundo y conjunto, tiene una boca alegre en la que se entrelazan con sabiduría los matices dulces, ácidos y amargos.

17**Berroja 2009**

D.O. Bizkaiko Txakolina
Bodegas Berroja
Tel. 944 106 254
www.bodegaberroja.com
Variedad: 80% Hondarrabi Zuri, 20% Riesling
Alcohol: 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Con esa potencia, profundidad y finura que se pide en los nuevos txakolis; con el recuerdo de prado húmedo de la Hondarrabi y una potencia

mineral (granito) y de hierbas de la Riesling. Muy completo. Con volumen, frescura, grasa en el mismo plano y un final pleno de sabores aún por desarrollar. Sorprendente, otro ejemplo más de todo lo bueno que puede dar la zona.

Blanco Nieva Pie Franco 2010

D.O. Rueda
Viñedos de Nieva
Tel. 921 594 628
www.vinedosdenieva.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Añada más modesta en potencia. Pocos verdejos llegan a esta fragancia y pureza aromáticas, con mucha mineralidad, chirimoya, flores, lima... que continúan en el paladar ofreciendo sabores y aromas finos, de frescor casi salino (buen trabajo de *battonage*) y elegancia del conjunto.

Trascanpanas Verdejo 2010

D.O. Rueda
Bodega Gótica
Tel. 620 752 642
www.bodegagotica.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Tiene gran equilibrio entre el perfume campestre de los mejores verdejos y la fruta confitada (membrillo, albaricoque). Esbelto en su entrada, con acidez bien presente finamente compensada con el toque amable que crece poco a poco. Una visión distinta, con eco a vendimia tardía.

Labores de Unzu Blanco '09

D.O. Rueda
Unzu Propiedad (Grupo Chivite)
Tel. 948 812 297
www.unzupropiedad.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 12,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: A pesar de tener una textura rica y densa, resulta muy refrescante y aromático, pues se mueve en una línea elegante, más apoyada en la



hierba y el terruño de la Verdejo que en la fruta (pomelo, lima) con concentración medida y un final que invita a repetir.

Viñático Marmajuelo 2009

D.O. Ycoden-Daute-Isora
Bodega Viñático
Tel. 922 828 768
www.vinatigo.com
Variedad: Marmajuelo
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Una añada que marca más que otras la mineralidad y el exotismo de la fruta: acerola, jengibre fresco, laurel, membrillo, cera, humo y miel, con un trabajo impecable de lias y ya senescencia de desarrollo en botella. Amplio, muy jugoso, largo, aunque baja en opulencia al final.

Mara 2009

D.O. Monterrei
Alma Atlántica (Grupo Martín Códax)
Tel. 986 526 040
www.martincodax.com
Variedad: Godello
Alcohol: 13,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Con aire de pureza varietal ya ensamblada en la botella: membrillo, piña, miel de flores y hierbabuena. Una versión de la Godello diferente de la de Valdeorras: jugosa, elegante al tacto y de suave dulzor, muy fresco, con una punta de salinidad mineral.

Txakoli Itsasmendi 2010

D.O. Bizkaiko Txakolina
Bodegas Itsasmendi
Tel. 946 270 316
www.bodegaitsmendi.com
Variedad: Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratie
Alcohol: 12,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Un txakoli de finura insospechada: complejo en aromas, con fruta (lichi, membrillo de árbol, limón), lirio, miel de flores y hierbas balsámicas, tiene la boca armoniosa de gran blanco atlántico, rebosante de frescura hasta el final y de textura sedosa.

Agnusdei 2009

D.O. Rías Baixas
Bodegas Agnusdei
Tel. 986 747 566
www.vinumterrae.com
Variedad: Albariño
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)

Cata: Se mantiene vivo pues es rico en nervio ácido y en concentración de sabor. Muestra ya las notas almendradas del reposo en botella y tiene un magnífico fondo mineral de tiza en una boca larga y de final aromático.

Guitián Godello 2010

D.O. Valdeorras
Bodega A Tapada
Tel. 988 324 197
Variedad: Godello
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Entrada en boca casi explosiva, con una perfecta y fresquísima expresión de terruño y gran originalidad (tiza, hierro), con un halo floral elegante y toques de almendra, ciruela, mango y manzana. Tiene hechuras de vino serio para guarda.

Blanco Nieva Verdejo 2010

D.O. Rueda
Viñedos de Nieva
Tel. 921 594 628
www.vinedosdenieva.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 12,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Los viñedos de esta zona cercana a Segovia añaden a los vinos mayor mineralidad (grafito) y mucha fruta (puré de chirimoya, limas, heno) que no defraudan en el paladar, muy fresco (casi salino), con volumen, largo recorrido y elegante persistencia. Un ejemplo a seguir.

Pardas Rupestris 2010

D.O. Penedès
Bodega Celler Pardas
Tel. 938 995 005
www.pardas.net
Variedad: 70% Xarel.lo, 10% Xarel.lo Vermell, 10% Malvasia de Sitges, 10% Macabeo
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Saca las mejores cualidades de las variedades autóctonas, en especial de la Xarel.lo, en una boca sabrosa, larga y fresquísima, profunda en su aroma de pino, menta, pera y anís, con un delicado matiz floral que envuelve.

Menade Verdejo Ecológico 2010

D.O. Rueda
Bodegas Menade

Tel. 983 103 223
www.sitiosdebodega.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 12,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Es un varietal distinto, incluso con ese punto algo agreste que fue tradicional: sabroso, abre con suave amargor y acento fresco, no solo de campo (hierbabuena y jara), sino de fruta: manzana en sazón, albaricoque y ciruela claudia.

Mireia 2010

D.O. Penedès
Pinord (Grupo Pinord)
Tel. 938 903 066
www.pinord.com
Variedad: 70% Muscat, 25% Gewürztraminer, 5% Sauvignon Blanc
Alcohol: 12,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: A pesar de su acento exótico, dulce y floral, tiene una boca perfectamente fresca, con ecos de azahar, lilas, lichi, mandarina y jengibre. Sabroso, con seda en el paso, tiene un dulzor que avanza poco a poco, elegantemente perfumado.

Viñático Gual 2008

D.O. Ycoden-Daute-Isora
Bodega Viñático
Tel. 922 828 768
www.vinatigo.com
Variedad: Gual
Alcohol: 13% vol. (4 - 7 €)
Cata: Ha evolucionado muy bien en botella, desarrollando fruta confitada (mango maduro, manzana), muchas especias (cilantro), humo... No pierde consistencia de fruta, es graso, fresco y sedoso. Muy redondo.

José Pariente Sauvignon Blanc 2010

D.O. Rueda
Bodega José Pariente.
Tel. 983 816 600
www.josepariente.com
Variedad: Sauvignon Blanc
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Potente y penetrante, fiel al modelo que se ha extendido en Rueda, con notas de piel de sandía y saúco. La golosura manda, acompañada de frescura y con un sólido envoltorio de aromas que hace el conjunto muy seductor.

Sanz Verdejo 2010

D.O. Rueda

Vinos Sanz.
Tel. 983 868 100
www.vinossanz.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 13% vol. (4 - 7 €)
Cata: Con la potencia y presencia de hierba y aloe vera penetrante de siempre, algo menos consistente en peso de fruta este año, pero manteniendo su frescor (punto acerbo que se agradece) y buen balance de sabores.

Gramona Gessamí 2010

D.O. Penedès
Bodega Gramona.
Tel. 938 910 113
www.gramona.com
Variedad: 54% Muscat Alexandria, 20% Muscat Frontignan, 26% Sauvignon Blanc
Alcohol: 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Con la belleza aromática a la que nos tiene acostumbrados, y este año con mayor dominio de los aromas florales (rosas), el fondo de pomelo y clorofila. Y en boca no defrauda, golosidad-acidez, esta última con un toque acerbo magnífico, en armonía, dejando un perfumado final.

10 Verdejo 2010

D.O. Rueda
Bodega Gótica.
Tel. 620 752 642
www.bodegagotica.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 12,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Concepto original, sabroso y tremendamente refrescante, tiene una frutuosidad muy fina perfumada de cítricos, mineral y de plantas de agua. Entra en la boca con impacto y nervio, luego se va haciendo denso y acariciante y sale con un fino toque amargo.

Viña Salamanca Blanco 2010

V.T. Castilla y León
Bodegas Valdeáguila.
Tel. 923 437 168
www.valdeaguila.com
Variedad: Malvasia, Verdejo
Alcohol: 12,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Aromas delicados de hierbas y mineral muy bien engarzados: no es fácil distinguir dónde empieza lo uno y acaba lo otro. Boca jugosa, cremosa, con un centro dulce que recuerda la piel de las frutas amarillas, como el albaricoque, y una acidez que aligera y limpia.

Blanco con madera

18

Manuel Manzanque Chardonnay 2007

D.O. Pago Finca Élez
Bodegas Manuel Manzanque
Tel. 967 370 649
www.manuelmanzanque.com
Variedad: Chardonnay
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Sorprenden en este magnífico vino su potencia elegante, su persistencia de sabor en boca y que tiene de todo, y mucho, pero siempre sin excesos: integra a la perfección la fruta madura y la fruta dulce (mango y lima), las hierbas (menta y jengibre) y el sutil fondo de mantequilla almendrada. Su nervio sin ninguna duda lo hará crecer en botella.

16,5

Chardonnay Fermentado en Barrica 2008

D.O. Navarra
Bodegas Castillo de Monjardín
Tel. 948 537 412
www.monjardin.es
Variedad: Chardonnay
Alcohol: 13,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Un vino muy regular de año en año, completo y potente pero a la vez delicado. El juego golosidad frutal-acidez salina-grasa es armonioso, y destacable su perfume de puré de melocotón, vainilla tostada, mantequilla y melón amarillo. En su momento óptimo de consumo.

Elle de Landaluze 2010

D.O. Rioja Calificada
Bodega Landaluze

Tel. 944 571 250
www.bodegaslandaluze.es
Variedad: 60% Viura, 40% Malvasia
Alcohol: 13,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: La Malvasia matiza con elegancia los matices cítricos y refrescantes de la Viura, y aporta un plus de hierbas perfumadas, un tacto suave y un final de resonancia mineral.

Quinta Apolonia Fermentado en Barrica 2009

V.T. Castilla y León
Bodega Belondrade y Lurton
Tel. 600 593 237
www.belondrade.com
Variedad: Verdejo
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Para los amantes de la Verdejo pura (hinojo, lima, pera), con un trabajo enológico impecable: excelente *battonage*

(mecido de lias finas), roble acorde a la fisonomía aromática de la uva, todo conjuntado y sin destacar. Magnífica entrada, fresco, graso, con un recorrido frutal más ligero de lo esperado.

Abad Dom Bueno Godello en Barrica 2009

D.O. Bierzo
Bodega del Abad
Tel. 987 562 417
www.bodegadelabad.com
Variedad: Godello
Alcohol: 13% vol. (7 - 10 €)
Cata: Boca de Godello sabrosa, llena de sabor y frescura en todo su recorrido, con un delicioso punto salino, justa densidad y expresión frutal adecuada (melocotón, manzana) aunque cierta dominante ahumada, propia del roble de crianza.

Cuadro de Honor





Muestrario de vinos de Lanzarote en la Casa-Museo del Monumento al Campesino en la localidad de San Bartolomé.

Lanzarote

Vinos de tierra volcánica

Sobre viento, volcán y tierra, la fuerza de los vinos de Lanzarote y las mil caras de la Malvasía Volcánica.

Es posible que los vinos de Lanzarote se vean eclipsados por sus vecinas islas. Que no se caten y no se hable de ellos todo lo necesario, que no se haga un seguimiento de las bodegas que existen y las que estarán por llegar. Quizá es posible también que algunas bodegas de la isla, las más punteras y reconocidas nacional e internacionalmente, sean el lógico centro de atención. Y quizá también que el alcance, salto a la promoción y comunicación necesaria, sea, hasta el momento, leve. Estos y otros condicionantes confirman que los vinos conejeros, los de sus 17 bodegas, no son demasiado conocidos, en general. En Lanzarote hay variedad de tipos de vinos y variedades. La Malvasía Volcánica es la gran madre de múltiples caras.

Aunque la Moscatel, para elaboración de vinos dulces, es la estrella; pero los escasos naturalmente dulces que hay en la isla demuestra el poderío de la reina madre. Otras interesantes como la Diego por su acidez, la evolución en calidad de los vinos de Listán Negro, los trabajos con la Tinta Conejera, la aparición de espumosos o blancos fermentados en barrica. En Lanzarote, bajo una capa de lapilli, tras una gran piedra volcánica o en la esquina de una pequeña plantación de vid, se esconde al-guien que, entre depósitos, barricas y botellas, experimenta con lo que la tierra le ofrece.

 **Cata realizada por:**
Cristina Alcalá

Espumosos

15,5

Malvasía Brut Nature

Bodega Los Bermejos
Cata: Espumoso elaborado por el método tradicional con nueve meses de crianza sobre lías. Notas de pastelería, bollería fina, fondo de hinojo y leves notas amieladas. En boca es fresco, equilibrado y de buena acidez. Posgusto ligeramente amargoso muy agradable.

15

Malvasía Brut Nature

Bodegas El Grifo
Cata: Con un año de crianza sobre lías, es un vino fresco y agradable. Notas de flores blancas y fruta (manzana) y paso elegante en boca.

Blancos Secos

16,5

Grifo Colección 2010

El Grifo
Cata: Limpio, con intensidad media-alta y cierta complejidad. Finas notas de flores blancas, pera de agua, y notas cítricas de limón maduro. Suave, untuoso, fresco y equilibrado. Elegante paso de boca y frutal final.

15,5

Reymar Malvasía Seco 2010

Bodegas Reymar
Cata: Vino intenso y aromático. El 10% de Moscatel con el que está elaborado cambia la sensación del vino tanto en nariz como en boca. Un *coupage* sutil, donde la Malvasía no pierde la personalidad, notas hierbas aromáticas, flores amarillas, leves amielados. En boca es untuoso y equilibrado. Un vino muy agradable de beber.

Reymar Blanco Seco Varietales

Bodegas Reymar
Cata: Intenso, fruta de hueso y tropical. En boca es equilibrado, fácil de beber con toque amargoso final. Un vino con encanto.

14,5

Yaiza

Vega de Yuco
Cata: Correcta intensidad y aromático. En boca es goloso,

atractivo y fácil en su paso, fruta madura y de hueso (melocotón).

Martinón 2010

Bodegas Martínón
Cata: Aunque de media intensidad en nariz, resulta un vino muy agradable y expresivo en boca. Posee cierta untuosidad, buena acidez, equilibrio y expresión frutal, ciruela amarilla y flores blancas. Posgusto amable.

Manto 2010

Bodegas La Geria
Cata: Media intensidad en nariz con sutiles notas de fruta blanca y tropical con fondo de cítricos. En boca es vivo, fresco y con un final amargoso agradable.

14

Tierra de Volcanes 2010

Jose Antonio Rodríguez Martín
Cata: Primera elaboración de esta bodega. Correcta intensidad en nariz, guayaba y flores blancas. En boca es más intenso y algo más complejo en aromas. Buena acidez y fresco final.

Vucano de Lanzarote 2010

Rostro Colorado
Cata: Guayaba y pera madura en una nariz de media intensidad. Sensación agradable en boca, aromático, final amargoso y medio posgusto.

Blancos Semi

15

Reymar Semi Seco 2010

Bodegas Reymar
Cata: Elaborado con Malvasía y Moscatel, es intenso y aromático, notas amieladas, flor de azahar con fondo amoscotelado y almibarado. Sorprende en boca por su equilibrio, paso untuoso y final amargo que le da un toque de viveza y nada cansino.

Diego

Bodegas Stratvs
Cata: Semidulce elaborado con una pequeña proporción de Moscatel, es uno de los vinos de la bodega que más éxito tienen entre todos los públicos. Es un vino sin complicaciones ni complejos, aromático, fácil, ligero, notas amieladas y buena acidez.

Rosados

14,5

El Grifo Rosado 2010

El Grifo
Cata: Bonito color fresa de buena capa. Intenso en aromas y muy personal. Fruta roja, leves balsámicos, notas minerales aunque con un fondo ligeramente herbáceo. En boca, muy afrutado y fresco.

Yaiza Rosado 2011

Bod. Vega de Yuco
Cata: Aromático e intenso, flores y frutas rojas. En boca, ligero, fresco y vivo final. Bien elaborado.

Tintos

16

Ariana 2010

El Grifo
Cata: Elaborado con 70% Listán Negro, 30% Syrah y cuatro meses de barrica francesa. Fruta negra y roja, con notas de su paso por crianza (clavo, leves ahumados), notas balsámicas (laurel). Muy frutal, con entrada aromática, cierta estructura, tanicidad no exaltada y final largo. También es interesante el tinto barrica que elaboran con Listán Negro.

Tinto Maceración Carbónica Bermejo 2010

Bodega Los Bermejos
Cata: Sorprendente buena elaboración de esta añada. Limpio en nariz, muy frutal, aromático y con cierta complejidad; fresco y vivo en boca, buena acidez y largo final. Placentero.

15,5

Yaiza Tinto

Bod. Vega de Yuco
Cata: Media intensidad, hierbas aromáticas, leves notas de su crianza, tanino ya pulido. En boca es de paso ligero y agradable. Final levemente herbáceo.

Dulces

17,5

Canari

Bodegas El Grifo
Cata: Muy especial y único. Elegante, cargado de sutiles matices, envolvente y amable. Es

la herencia de los famosos Canary del XVII. Elaborado con Malvasía de añadas reservadas, en este caso 1956, 1970 y 1997. La uva se vendimia muy madura y a veces con posterior pasificación. El vino se encabeza y se mantiene en barrica. La crianza oxidativa y la calidad del vino hacen el resto: una delicia.

Malvasía Naturalmente Dulce

Bodega Los Bermejos
Cata: Envejecido por el sistema de soleras, es un vino que enamora. Complejo, sutil, delicado y elegante. Infinidad de capas aromáticas se van percibiendo en la copa. La expresividad en boca, la acidez tan bien emsamblada y ese posgusto inolvidable hacen de este vino uno de los mejores de España en su estilo.

17

Moscatel Naturalmente Dulce

Bodega Los Bermejos
Cata: Expresivo, intenso y complejo. Notas de uva pasificada, pan de higo y fruta escarchada. Una boca exquisita y delicada, con una acidez equilibrada que incita a beber. Muy bueno

16,5

Malvasía Naturalmente Dulce

Bodegas Stratvs
Cata: Aromático, intenso y complejo. Notas de membrillo, florales, corteza de naranja y amielados. En boca es goloso y potente, vuelven los recuerdos de la nariz. Final muy aromático.

Moscatel 75

Bodegas Montaña Clara
Cata: Intenso, aromático y con cierta complejidad. Elegantes notas de hierbas aromáticas, brezo, monte bajo junto con frutos secos y maderas exóticas... En boca es potente y armónico. Vino con personalidad, largo y persistente.

14

Moscatel Dulce

Rubicón
Cata: Perfumado y frutal (lichis, fruta exótica). Agradable en su paso, aromático, suave y sedoso.

Licor de Moscatel Dulce

Catillo de Guanapay
Cata: Buena intensidad, notas balsámicas, hierbas aromáticas... Expresivo en boca, resulta goloso y de largo final.



En el medio de un viejo parque de Saint-Julien se halla el Château Ducru Beaucaillou, de estilo victoriano.



Foto: Rolf Bichsel

Burdeos 2008, orilla izquierda

Clásicos con casta

Compruébenlo ustedes mismos: en nuestras notas de cata de siete comarcas de la *Rive Gauche* aparecen con frecuencia dos palabras: *clásico* y *casta*. Y las calificaciones son altas.

Los grandes vinos de Burdeos se venden por suscripción cinco o seis meses después de la vendimia, pero se siguen elaborando en bodega durante unos doce meses más y, a continuación, se embotellan definitivamente. Por lo tanto, la cosecha de 2008 se embotelló en verano de 2010 y se está entregando oficialmente a los compradores en esta primavera-verano de 2011. Pero en algunos casos hemos encontrado estos vinos en las estanterías de los supermercados ya desde diciembre de 2010. Como siempre, catamos nuevamente en este estadio los -aproximadamente- 200 a 300 vinos más importantes de Burdeos y comparamos los resultados con la impresión que nos produjeron en la cata *en primeur* (en la primavera de 2009). Esto tiene un motivo: la muestra de bodega no es más

que una instantánea del momento (aunque nuestra experiencia nos ha demostrado que es bastante precisa) del vino que un responsable de finca va a embotellar. Y como se suele decir: confiar es bueno, controlar es mejor. Los que no quieran arriesgarse a comprar *en primeur*, sino llevarse a casa un valor real, lo harán en el año de su salida al mercado y estudiarán las ofertas de los grandes distribuidores, consultarán las páginas de Internet fiables o se pasarán por la tienda de su vendedor de confianza. Una añada como la de 2008, que no ha sido de especulación (como la de 2009) ni ha perdido valor (como la de 2007), es especialmente adecuada para ello.

Cata realizada por:
Rolf Bichsel, Barbara Schroeder

Haut-Médoc

16

Château Cissac

Cata: Interesantes notas de té y roble; de una gran densidad compacta, taninos ahumados pero con maestría, sin apenas ángulos ni aristas; un clásico, debe madurar. 2018 a 2030.

16,5

Château La Lagune

Cata: Muy cerrado en esta fase, pero los taninos tienen mucha clase, son firmes, densos y jugosos, con la maduración exacta. El componente de hierbas de infusión en el final promete complejidad aromática. Debe madurar. 2016 a 2026.

Château Sociando Mallet

Cata: Jugoso, anguloso, con casta y los característicos taninos sustanciosos propios de este vino: imprescindible para los aficionados a esta finca. Debe madurar. 2020 a 2030.

Margaux

16

Château Dauzac

Cata: Hechuras perfectas, pulido y fresco, los taninos están maduros y sedosos, el final es floral; complaciente en el mejor sentido de la palabra. 2014 a 2022.

Château Desmirail

Cata: Tremendamente seductor, jugoso, fresco, frutal, sabroso, equilibrado, agradable de beber: tales vinos siempre son un placer. 2013 a 2020.

Château du Tertre

Cata: Pulido impresionante, presenta casta, los taninos han logrado un equilibrio perfecto, el final es esbelto y denso: absolutamente recomendable. 2015 a 2024.

Pavillon Rouge de Château Margaux

Cata: Compacto y anguloso, denso y recio, tan solo un poco seco, pero largo y con casta. 2016 a 2026.

Château Pouget

Cata: Perfectamente equilibrado, lleno de encanto, delicado y frutal, taninos pulidos: beberlo ya es un placer. 2014 a 2020.

Château Rauzan Gassies

Cata: Hermosa nariz, primero algo reductiva, luego frutal con notas de especias de bollería; comienza frutal, elegante, amable, bien equilibrado: el final algo recio es normal en esta fase. Ha mejorado aún más. 2015 a 2022.

16,5

Château Malescot Saint Exupéry

Cata: Soberbia nariz, notas de frambuesas frescas; extracto bien dosificado en la parte superior de la escala, taninos algo secos pero tremendamente jugosos: absolutamente grato. 2016 a 2026.

Château Rauzan Ségla

Cata: Elegante y delicado, fresco y equilibrado, taninos discretos y perfectamente trabajados: imprescindible para los aficionados a los vinos elegantes. 2016 a 2024.

17

Château Boyd Cantenac

Cata: Soberbia nariz de frutillos rojos frescos; en boca algo terco y cerrado, lo cual dice mucho en su favor, pues es más que normal en esta fase, pero también es tremendamente intenso y largo, denso y con mucha casta, con taninos perfectamente trabajados. Imprescindible dejarlo madurar! 2016 a 2026.

Château Brane Cantenac

Cata: Aromática muy prometedora, textura elegante y equilibrada, largo y fresco final de frutillos maduros; un verdadero placer. 2016 a 2028.

Château Cantenac Brown

Cata: El hecho de que en estos momentos este vino parezca como esculpido de un solo bloque, denso y compacto a la par que elegante y sin dureza, promete mucho para su futuro. Excelente. 2016 a 2030.

Château d'Issan

Cata: Asombrosa la evolución de este vino hacia más equilibrio. Los taninos revelan ahora el pulido que echábamos en falta (como siempre, *en primeur*). El final es frutal y apenas seco, únicamente un tanto ahumado y marcado por la madera, algo normal en esta fase: todavía debe madurar. 2016 a 2026.

Château Durfort Vivens

Cata: Soberbio, directo... Un vino sin florituras, compacto, pero con una impresionante longitud y profundidad. Una evolución excelente hasta ahora y un magnífico potencial para el futuro. 2016 a 2030.

Château Giscours

Cata: Ha evolucionado hasta convertirse en un vino tremendamente clásico, perfectamente equilibrado, tan denso como robusto, tan elegante como compacto, que llegará a transformarse en un vino magnífico después de la crianza. 2016 a 2026.

18

Château Margaux

Cata: Expresión singular y pura de frescas bayas rojas, una de las características propias de los grandes Margaux, sostenida y apoyada por unos taninos marcados, compactos, densos y frescos. 2020 a 2050.

Château Palmer

Cata: Seductora aromática de flores, grosellas y especias; concentrado en boca, taninos perfectamente pulidos, gran frescor y longitud: demuestra clase y nobleza. 2018 a 2026.

Moulis

17

Château Chasse Spleen

Cata: Soberbia nariz con notas florales y de bayas rojas; elegante, armónico, seductor, pero a la vez denso y con materialidad, taninos con mucha clase, largo final frutal: genial, ha mejorado aún más. 2016 a 2026.

Nos enamora

Château Ferrière Margaux



A Parker no le gusta... por suerte, ¡así quedará más para nosotros! Estamos absolutamente entusiasmados con el tan especial encanto de esta añada inusual de esta finca inusual, propiedad de la inusual enóloga Claire Villars. Hoy, la cosecha de 2008, en su fase más ingrata y cerrada, ya resulta tremendamente armónica y frutal, y ya muestra elegancia y lascivia, pero a la vez posee la riqueza de taninos y la densidad precisa para soportar en la bodega la necesaria evolución aromática y gustativa. ¡Es el vino que hay que comprar mientras aún queden botellas! 2016 a 2026.

17,5





Pauillac

16

Château Batailley

Cata: Perfectamente equilibrado, con casta, fiel a su estilo y tipicidad, tal y como se espera de este vino. 2015 a 2025.

Château Clerc Milon

Cata: Hechuras densas e intensas, con taninos angulosos pero apenas difusos. Termina frutal y seco. Excelente, tiene potencial. 2015 a 2030.

16,5

Château Duhart Milon Rothschild

Cata: No ha renunciado a su estilo mineral y de humo. Resulta frutal y fresco, con mucha casta, pulido, solo el seco final pone de manifiesto la maduración exacta. 2016 a 2024.

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Cata: Los taninos son de pulido clásico, el conjunto resulta compacto y con tipicidad, pero el final es algo duro y seco. 2018 a 2028.

17

Château Grand Puy Lacoste

Cata: Soberbia aromática de lilas y peonías, elegante y fresco en boca, denso y con casta, interminable final de frutillos y flores, excelente. 2018 a 2030.

Château Haut Bages Libéral

Cata: Expresión cristalina y directa de frutillos frescos y jugosos, casis puro, resulta largo, fresco y con mucha casta. Soberbio, absolutamente imprescindible. 2016 a 2028.

Château Latour

Cata: Mucho roble en la nariz, los taninos marcados con fuerza, el amargor permanece. Al final le falta un poco la energía decisiva, pero el conjunto sigue siendo respetable en un estilo clásico. 2018 a 2030.

Château Lynch Bages

Cata: Jugoso, potente, largo, taninos con clase, soberbio final frutal: ha mejorado aún más. Absolutamente recomendable. 2016 a 2030.

18

Château Lafite Rothschild

Cata: De una firmeza verdaderamente mayestática, con taninos apretados y secos pero perfectamente integrados y envueltos en un manto de seda y terciopelo; magnífico, grande. El vino de segunda marca, Les Carruades, obtuvo una calificación de 15,5 puntos, compacto y denso, fresco. 2020 a 2050.

Château Mouton Rothschild

Cata: Agradable especiado de madera perfectamente equilibrado, seductoras notas de frutillos rojos, denso y lleno en boca, taninos jugosos y crujientes, sin dureza pero con energía, intenso y largo final de frutillos: fiel a su estilo y potencial de crianza. El vino de segunda marca, Petit Mouton: 15 puntos, seco, ahumado, marcado por la madera. 2011 a 2018.

Château Pichon Longueville Baron

Cata: Decididamente con casta e increíble frescor, posee el temperamento, jugosidad, estructura, densidad, longitud y plenitud de los grandes vinos con capacidad de guarda para medio siglo: una de las botellas más completas y uno de los vinos más grandes de esta cosecha. 2018 a 2050

Pessac-Léognan tinto

16

Château Carbonnieux

Cata: Compacto y denso, taninos finamente estructurados y perfectamente integrados, excelente calidad de la aromática de hierbas verdes frescas y frutillos rojos. Muy grato. 2014 a 2022.

Domaine de Chevalier

Cata: Fascinante paleta aromática, muchísimo frescor, pero los taninos se presentan algo difusos: todavía debe madurar un poco. 2016 a 2024.

Château Pape Clément

Cata: Muy rico en extracto, con taninos –aunque frescos– agresivos y, por añadidura, sostenidos por la madera. Todavía debe madurar. 2016 a 2026.

17,5

Château La Mission Haut Brion

Cata: Aromática muy compleja, magníficos taninos jugosos y de grano fino, final tremendamente largo y fresco: un soberbio La Mission, que además aún mejorará más con la crianza. Con la elaboración ha mejorado su pulido. 2018 a 2030.

18,5

Château Haut Brion

Cata: Magnífica aromática compleja y seductora de humo, frutillos y especias; muestra casta, densidad y el máximo frescor, puede madurar eternamente: el mejor vino del año. 2020 a 2050

Saint-Estèphe

16

Château Cos Labory

Cata: Soberbia frutalidad, aromática aún reductiva, pero jugoso y compacto, directo y crujiente, tan fiable como siempre. 2016 a 2026.

Château Meyney

Cata: Jugoso, crujiente, fresco y largo, taninos densos y anchos, pero no de grano grueso.

El vino con carácter

Château Pontet Canet Pauillac

18



Es cierto que antes solo esbozábamos una cansada sonrisa frente a los experimentos de cultivo ecológico en Pontet-Canet: las piezas de tractor que ocupaban todo un hangar porque el enólogo Jean-Michel Comme y el propietario Alfred Tesseron hacían reconstruir viejos tractores más ligeros, que comprimieran menos la tierra; los caballos que hubo que entrenar expresamente; y la plantación de ortigas en un rincón de la finca *cru classé* en Pauillac. En el mejor de los casos, lo considerábamos un ejercicio publicitario éticamente correcto. Desde entonces hemos pasado muchas horas con Jean-Michel Comme y hemos aprendido mucho más sobre el trabajo en el viñedo que en los últimos veinte años. Pero solo una cosa nos ha convertido, desde los gruñones refunfuñando frente al Pontet-Canet que éramos, hasta volvernos auténticos entusiastas: un poco de 2008 en la copa, como muestra de barrica y, ahora, embotellado. ¡Dentro de algunos cientos de años, se honrará a este vino grandioso, complejo e inmensamente profundo, como el patriarca originario de los nuevos grandes vinos de Burdeos! 2020 a 2050 y más.



Excelente. Para una larga guarda. 2018 a 2028.

16,5

Château Calon Ségur

Cata: De una gran casta, denso y fresco, jugoso y largo a la par que elegante y sofisticado. Un vino excelente. 2016 a 2026.

Château de Pez

Cata: Robusto y con buenas hechuras, vigoroso, denso y largo, excelente calidad de los taninos, debe madurar. 2018 a 2028.

Château Haut Marbuzet

Cata: Soberbios taninos de seda y terciopelo, tremendamente jugoso, fresco, frutal y largo, con un final intenso y sabroso. Un vino soberbio y sensual que ha mejorado aún más. 2016 a 2022.

17

Château Montrose

Cata: Un Montrose mayestático, anguloso, robusto y clásico, con taninos densos y secos, y en el largo final una nota amarga en absoluto desagradable. Todavía termina algo seco: es lo único que se le puede reprochar. 2016 a 2040.

17,5

Cos d'Estournel

Cata: Las notas de crianza y la barrica predominan actualmente en el vino, necesita aireación, pero los taninos son de una gran finura y la expresión frutal de la aromática es muy clara y limpia. El conjunto resulta moderno, pero coherente. 2018 a 2030.

Saint-Julien

16

Château Lagrange

Cata: La madera está muy presente y algo seca, el final corto y algo duro, dominando sobre el extracto; aun así, bien logrado y fiable, debe madurar un poco. 2016 a 2024.

Château Saint Pierre

Cata: La madera está presente, los taninos son firmes, compac-

tos, pero también algo ásperos y ligeramente secantes. El conjunto debe hallar aún más armonía. Un valor seguro. 2015 a 2025.

16,5

Château Branaire Ducru

Cata: Textura excelente, jugosa y frutal, final jugoso, largo y granuloso, excelentes hechuras. 2015 a 2028.

Clos du Marquis

Cata: De corte clásico, con taninos de grano fino y final jugoso y fresco. Un vino excelente que con la maduración alcanzará los 17 puntos. 2016 a 2030.

Château Talbot

Cata: Floral y jugoso, fresco y crujiente, es un absoluto placer. 2014 a 2022.

17

Château Léoville Poyferré

Cata: Casta impresionante, con taninos firmes, frescos y jugosos, y un largo final frutal. Excelentes hechuras, confirma la buena impresión de la cata en *primeur*. 2016 a 2026.

17,5

Château Ducru Beaucaillou

Cata: Seductora nariz de humo, también especias y bayas, taninos delicados y elegantes, presenta un agradable frescor y una impresionante longitud. Muy sensual. 2016 a 2028.

Château Gruaud Larose

Cata: Los taninos presentes llenan la boca y poseen categoría, finura y casta, la armonía es exquisita: un gran vino, únicamente hay que darle el tiempo que necesita; vinificado con precisión, distinguido, y absolutamente fácil de beber. 2016 a 2030.

Château Léoville Las Cases

Cata: Hechuras angulosas y potentes, taninos secos y vigorosos, denso y con mucha casta, un clásico que necesariamente debe madurar. 2018 a 2040.

18

Château Léoville Barton

Cata: Sustancia, estilo crujiente, plenitud y frescor absoluto,

El clásico

Château Haut Bailly Pessac-Léognan



No solo se cuenta desde hace décadas entre los Burdeos tintos más constantes y fiables, también año tras año es uno de los vinos más grandes de la región. La culminación de un clásico, al que le resbalan las modas como el agua de lluvia sobre los impermeables. Y es uno de los pocos vinos de la categoría de un *premier cru* al precio de una entrada de ópera. Como solemos valorar con más severidad lo que nos gusta especialmente, y entonces lo catamos en una fase difícil, lo despachamos en *primeur* con 17,5 puntos. Pero embotellado, tal como era de esperar, se cuenta entre los más grandes vinos de esta cosecha, con taninos trabajados de modo verdaderamente genial, de una densidad sobresaliente, una increíble precisión y una nobleza absoluta y total: arrollador. 2018 a 2030.

18

jugosidad, nobleza, longitud, todo es perfecto en este vino, ni le falta ni le sobra nada... Como siempre, uno de los más grandes de su añada. 2018 a 2030

Selección de blancos de Burdeos y Pessac-Léognan

17

Aile d'Argent (Mouton Rothschild)

Cata: Potente, complejo, con casta, se halla en su fase más cerrada, con un enorme potencial y una muy prometedora aromática de hierbas. 2014 a 2020.

Château Carbonnieux

Cata: Aromática seductora, hechuras equilibradas, final mineral y denso de humo y frutalidad con una agradable nota amarga: hecho para disfrutar, no para fanfarronear. 2014 a 2024.

Château Haut Brion

Cata: Interesante aromática de menta, grosella espinosa y melón, pero también meloco-

ton y frutas exóticas. Presenta frescor, casta y temperamento, y aún puede madurar. 2015 a 2022.

Château Smith Haut Lafitte

Cata: En este año de maduración difícil, Smith demuestra lo que puede llegar a ser un gran Sauvignon Blanc: una mezcla genial de mineralidad, frutalidad y frescor, jugo y carnosidad. Excelente. 2014 a 2022.

17,5

Château Laville Haut Brion

Cata: Posee una soberbia y fresca textura, es denso pero a la vez muy equilibrado, termina largo y francamente jugoso: uno de los grandes vinos blancos del mundo también en esta añada, pero ha de madurar mucho tiempo. 2018 a 2030.

18

Domaine de Chevalier

Cata: Impresionante: no por un excesivo vigor, sino por su perfecta armonía, su firme textura mineral bien estructurada y el prolongado final; un vino grande, de estilo complejo, humo y frutalidad. 2016 a 2030.

novedades

Lo último del mercado



14,5

Homenaje 2010

Bodega Marco Real
D.O. Navarra

Llega el verano y salen nuevos rosados. Maya Hansen, ganadora del premio El Ego de Cibeles, ha diseñado esta vistosa y colorida botella para una edición especial y limitada que ha lanzado la bodega. El objetivo de la familia Belasco es llegar a un público joven y desenfadado.

Tipo: rosado.
Alcohol: 13,5%.

Variedad: Garnacha

El vino no es solo atractivo por la etiqueta. Aromático aunque no muy intenso, frutal, notas de caramelo rojo y fondo lácteo. En boca es fresco, ligero, fácil de beber y de correcta acidez. También es atractivo su precio.
Precio: 3,80 euros.



14,5

Rasgo 2007

Bodega Carabal
D.O. Ribera del Guadiana

Situada cerca de la Sierra de Guadalupe (Cáceres), es una de las bodegas que están impulsando desde hace años los nuevos vinos de Extremadura. Propiedad del empresario Antonio Banús, la bodega cuenta con el asesoramiento del enólogo Ignacio de Miguel.

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

Variedad: Syrah y Tempranillo.

Un tinto con cinco meses de crianza en madera. Destacan los aromas de fruta negra madura y notas especiadas. En boca tiene volumen y buen equilibrio, aunque despunta un poco su grado alcohólico. Taninos pulidos. Final persistente y agradable.
Precio: 8 euros.



14,5

Circe 2010

Bodega Avelino Vegas
D.O. Rueda

Nuevo vino del grupo bodeguero presente en seis denominaciones. De este Rueda solo se han elaborado unas 12.000 botellas de viñas viejas de municipios segovianos. Un diseño diferente y atractivo para un vino sin aristas.

Tipo: blanco joven.
Alcohol: 12,5%.

Variedad: Verdejo.

Limpio y de correcta intensidad. Destacan los aromas herbáceos frescos, de hinojo, leves notas de flores blancas y boj. En boca es agradable, equilibrado, sutil y fácil de beber. Buena acidez y final amargoso agradable.

Precio: 7,5 euros.



14,5

Vittios 2010

Torelló Llopert
D.O. Penedès

Vino dulce de vendimia tardía con uva sobremadura y deshidratada procedente de una finca que la bodega tiene en Alt Penedès. Vendimia a principios de noviembre y fermentación en barrica nueva de roble francés y posterior crianza de tres meses.

Tipo: vino dulce

Alcohol: 12%. Variedad: Xarel.lo.

Por su tipología, este vino resulta particular. Fácil paso de boca, sedoso y concentrados aromas frutales, flores blancas y amielados. Quizá algo ligero aunque de golosidad elegante. Final algo breve. Su buena acidez lo mantiene vivo.

Precio: 13,5 euros.



15,5

Raso de Larrainzar '08

Pago de Larrainzar
D.O. Navarra

Desde que la familia Canalejo comenzó a elaborar en 2006, la bodega navarra se ha distinguido por la buena trayectoria de su único vino por añada. Ahora presenta esta segunda marca que da nombre a una de sus fincas.

Tipo: tinto con madera

Alcohol: 14% Variedades: Tempranillo, Merlot, Garnacha y Cabernet Sauvignon.

Sobresalen las notas especiadas (canela, nuez moscada) y ahumadas de su crianza de nueve meses. La fruta negra madura (ciruela) también está presente, y todo ello con buena intensidad. Boca equilibrada, pulida, final amargoso. Un vino largo, agradable y fácil de beber.

Precio: 9 euros.



16

Aureum BN Reserva

Mont Marçal
D.O. Cava

Un cava mezcla de cuatro variedades en busca del equilibrio e inspirado en la proporción del número áureo o de oro de la antigüedad. Es el cava de alta gama de la bodega y del que se han elaborado 10.000 botellas. El 10% de Chardonnay ha sido fermentado en barrica con sus lías.

Tipo: espumoso. Alcohol: 11,5%.

Variedades: Xarel.lo, Chardonnay, Pinot Noir, Parellada. Intenso y aromático, notas de fruta madura (manzana y melocotón), bollería y especiados (nuez moscada y vainilla). En boca es fresco, cremoso y viva acidez; se reproducen los aromas de la nariz. Un cava elegante y persistente.
Precio: 20 euros.



16

Sila 2009

Bodega Pazos del Rey
D.O. Monterrei

Nuevo vino del grupo bodeguero AvanteSelecta (ocho bodegas). Hace unos años sacaron un blanco y ahora apuestan por el tinto. Un vino de la D.O. orensana, región por ahora poco conocida pero en la que se elaboran algunos interesantes y muy personales tintos.

Tipo: tinto con madera
Alcohol: 13,5%. Variedad: Mencía.

Intenso y aromático. Los aromas tostados de su paso por barrica de siete meses se hacen presentes en nariz junto con aromas de frutos rojos, leves florales y notas lácticas. En boca es vivo, de fresca acidez, suave tancidad y ese toque *rústico* tan personal y agradable.
Precio: 8,5 euros.



16

Dulce Benavides

Bodegas Elías Mora
D.O. Toro

Victoria Benavides sorprende por sus vinos, arraigo a la tierra y buen hacer. Además de sus estupendos tintos tiene este dulce natural muy especial. Elaborado con uvas pasificadas, fue fermentado en barrica y tiene una crianza de tres meses. Otro mundo.

Tipo: tinto dulce. Alcohol: 16%.

Variedades: Tinta de Toro.

Nariz y boca diferentes. Los aromas que más destacan son los balsámicos y potentes mentolados, estando la fruta en un segundo plano. En cambio, en boca es muy frutal, levemente especiada, fresco, equilibrado y de buena acidez en su paso. En el largo final vuelven a aparecer las notas balsámicas.
Precio: 16,5 euros.

Arzuaga www.arzuaganavarro.com

Vino por dentro, vino por fuera



Cuando aún no se había acuñado el término *enoturismo*, la familia Arzuaga encontró su refugio en la finca La Planta, en el corazón de la Ribera del Duero, junto al río. Ahora comparten con los visitantes ese gozo, el viñedo y los vinos en un hotel y *spa* 5 estrellas.

La Planta es un canto a la naturaleza donde, bajo los pinos y las sabinas, hozan a sus anchas los jabalíes y los muflones, y donde atruena la sobrecogedora berrea de los ciervos que, en primavera, se convierte en el paso calmo de ciervas preñadas y el tambaleante de las nuevas crías. Y es también un espléndido viñedo en la Milla de Oro de la Ribera del Duero. La bodega está entre las pioneras de la actual Ribera del Duero, y el ho-

tel fue una avanzadilla de enoturismo de calidad que ha ido creciendo en confort con la oferta de una *wine spa* asomado al viñedo.

El Hotel Arzuaga nació en el año 2000 y sorprendió en la zona por la calidad de sus instalaciones calificadas con 5 estrellas. La última ampliación aportó 53 habitaciones dobles, con lo que el hotel ha quedado dividido en dos zonas, una más clásica, con habitaciones y salones de decoración más rústica y la más moderna, de estilo minimalista, más urbano y depurado, donde destaca la espectacular Gran Suite de 250 m², dos nuevos salones con vistas a los viñedos y una terraza *chill out* que ocupa el ático de la bodega.

La oferta tentadora es un fin de semana de relax o un tratamiento hasta que el antioxidante y rejuvenecedor resveratrol haga su efecto. Pero lo mejor es que el cuidado del cuerpo no acaba con los baños, masajes, el ejercicio o el relax, sino que aquí es fundamental la incursión en la mesa, en un restaurante atento a lo local y la modernidad donde se luce en la copa todo el catálogo de vinos que crece bajo el rótulo Arzuaga: Amaya 2007, Reserva 2006, Crianza 2008, Gran Arzuaga.



Imprescindible

Para el espíritu:

Un instante de paz y meditación abrazando el tronco de la encina milenaria que flanquea la entrada de la finca.

Para el saber:

Un par de horas dedicadas a visita de bodega y una lección básica de iniciación a la cata. Para gozar mejor el vino.

Para el cuerpo:

Inmersión en antioxidantes de uva tinta para mejorar el tono muscular, hidratar y tersar la piel.



Un rotundo almuerzo castellano: Corde-ro al horno regado con Amaya 2007... Y después de la siesta, al spa



Bodegas Arzuaga Navarro. Carretera de Aranda-Valladolid Km. 325. 47350 Quintanilla de Onésimo (Valladolid)
Tel. 983 687 004 Fax. 983 687 099 www.arzuaganavarro.com

Barbadillo www.barbadillo.com

Sabores puros del sur

Llegar a lo más alto es un gran mérito, pero seguir ascendiendo, seguir derrochando ideas, desarrollando vías inexploradas, es un milagro al alcance de muy pocos. Barbadillo es así, imparable casi dos siglos, y capaz de crear innovadores blancos, tintos...



Barbadillo cumple 190 años como bodega 100% familiar de Jerez y Manzanilla, que se ha extendido a Cádiz, Ribera del Duero, Somontano... con proyección internacional

Imprescindible

Inolvidable:

Recorrido por la bodega y el Museo Barbadillo de la Manzanilla para ver y entender el milagro de la crianza biológica.

Emocionante

Una noche en el patio disfrutando del flamenco y las mejores cubas de Oloroso o Palo Cortado.

Ejemplar:

La creación de un vino de mesa de uva Palomino, Castillo de San Diego, que es el blanco más vendido de España.



En la última edición del Salón de Gourmets, la cata de Barbadillo, dirigida por la enóloga Montse Molina, consiguió una vez más sorprender a profesionales y medios no solo por la calidad de sus vinos sino por revolucionar el concepto de cata de armonías: las copas no acompañaban bocaditos al uso, sino extractos, el sabor puro de cada ingrediente. Conseguirlo exigió un concienzudo trabajo de investigación, pero es un símbolo de la forma de trabajo de Barbadillo en sus casi dos siglos de andadura.

Muchas de sus brillantes ideas se plasmaron en vino y han hecho escuela, como la elaboración del primer blanco de mesa con uva Palomino, el Castillo de San Diego, auspiciado por la figura de Félix Cabeza, un vino que se convertiría en el blanco más vendido en España. Mucho antes, había sido la primera empresa exportadora de Manzanilla, esa joya única de Sanlúcar de Barrameda, denominación de la que Barbadillo cubre más del 50% de las existencias totales. Y hoy, dentro de un potente proceso de diversificación Barbadillo ha desarrollado un tinto andaluz, Gibalbín, el primer brut andaluz de Palomino y Chardonnay, Barbadillo Beta, y proyectos como su Vega Real, en Ribera del Duero; Bodega Pirineos en Somontano, o Sierra de Sevilla, comercializadora de excelentes productos procedentes de cerdos ibéricos.

Para comercializar toda esta diversidad, Barbadillo está en más de 50 países, como Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Bélgica, Holanda o Dinamarca, para un público que, desde la distancia, sueña con la tradición jerezana de la casa madre, con sus altas columnas encaladas, sus soleras y criaderas, los vientos marinos que crían sus vinos...



Bodegas Barbadillo. C/ Luis de Eguilaz, 11. 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).
Tel. 956 385 500 Fax. 956 385 501 www.barbadillo.com

con nombre propio

Josep Roca

La confusión en un mundo de vino vivo

La teoría de Gaia la formuló un hombre que sin duda es uno de los científicos vivos más originales e influyentes: James Lovelock. Él cree que nuestra especie está sometiendo a la Tierra a una tensión sin precedentes, y que el cambio de clima podría llevarnos a un mundo con una ecología muy empobrecida que a duras penas sería habitable para el hombre. Y, lo que resulta más alarmante (y controvertido), afirma que es posible que ya no haya marcha atrás. Cuenta Lovelock que mientras no percibamos intuitivamente que la Tierra es un sistema vivo y seamos conscientes de que somos parte de él, no seremos capaces de reaccionar para favorecer su protección y, en última instancia, la nuestra.

El hombre, alimentado por su egoísmo endiosado, arrasa, modificando el equilibrio frágil de la Tierra por razones de rendimiento y productividad. En la Grecia antigua, Gaia era la diosa de la Tierra, la más venerada y que más hace reflexionar también al mundo del vino. Las preguntas acechan: ¿un *terroir* puede ser natural y puesto en valor por el hombre o bien creado por el hombre? La industria del vino y la gente que sueña con y por el vino tienen mucho por hacer y viven en un mundo de confusión que es preciso aclarar. Es probable que la clave del desajuste del estilo de vinos actual sea precisamente por no tener tiempo de espera. La inmediatez y el mercado encarcelan. Natural, ecológico, biológico, biodinámico, orgánico, tradicional, clásico, de autor... son nombres sin una definición clara ni certificada en relación con los vinos, sí en algunos conceptos de viticultura. No podemos hablar de vinos ecológicos ni biodinámicos, sino de agricultura ecológica o biodinámica. La ecosofía personal, la sabiduría ecológica es la tendencia: una manera de estar en el mundo que minimiza el daño a la naturaleza y exalta los propios sentimientos de reverencia, maravilla y pertinencia.

Muchos elaboradores huyen de participar o adherirse a organismos certificadores con sus normas y controles.



“Natural, ecológico, biológico, biodinámico, orgánico, tradicional, clásico, de autor... son nombres sin una definición clara ni certificada”

Algunos muestran su disconformidad con las tasas económicas intransigentes y excesivas para productores pequeños. Otros reivindican la lógica y el sentido de la discreción ante tal aumento del *marketing ecológico*. Defienden que hable el vino, con el deseo de no hacer exposición en la etiqueta de sus convicciones de trabajo en la vid. Aun así es bien sabido que en ciertos mercados, la certificación constituye un valor comercial añadido considerable en relación con la progresión de los consumidores en las corrientes de pensamiento ecológico.

Vivimos un momento apasionante de cambios conceptuales en el mundo del vino. Observación de sensibilidad ecológica y de dictadura del mercado global. Una mirada corta advierte del cambio en el mundo del vino vivo. Buscar la más justa y más auténtica expresión de *terroir*, estando lo más cerca de la viña y de la uva y lo más lejos posible de los productos de ayuda. Cada vez son más los militantes de los vinos a partir de la ecosofía, los biodinámicos y los seguidores de los vinos naturales. Asociados en Renaissance des Appellations, Triple A, Vins naturels, VPN, Vini Veri, se agrupan en ferias como La Remise, Villa Favorita, etcétera. En todo caso, ni las certificaciones ni los compromisos pueden garantizar la calidad, que depende únicamente del talento y el saber hacer del viticultor. A cada uno de ellos, con mirada corta debemos prestar nuestra confianza a la hora de comprar una botella.

Josep Roca es sumiller de Celler de Can Roca



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



Fundada en 1858

www.marquesderiscal.com
www.sensacionesvivas.com

Preparando el terreno para la innovación



WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

El vino solo se disfruta con moderación.

Sensaciones Vivas

Azufre

Cuando el vino huele

Tufo a azufre o a macho cabrío. Porque, lamentablemente, así huele el vino. A veces también se habla de olor a huevos podridos. A algunos aficionados les gusta este defecto del vino, que se debe a compuestos que contienen azufre. **Texto: Carsten S. Henn**

Detrás del tufo a macho cabrío hay una sustancia realmente diabólica: el azufre. El azufre en sí es inofensivo, pero si forma parte de compuestos es todo lo contrario. El responsable del tufo clásico es el anhídrido sulfhídrico; pero el tufo del sulfuro de dimetilo huele a espárragos, palomitas de maíz o melaza y el sulfuro de dietilo es el responsable del olor a verduras hervidas, cebolla o ajo, por nombrar sólo dos de muchos otros compuestos. Otros provocan olor a goma quemada, col hervida, queso o coníferas. Cuando el anhídrido sulfhídrico reacciona con el etanol o el etanal, se producen los llamados tufos de mercaptán, conocidos por su *aroma* a puerros o ajo, incluyendo notas de cebolla, cacahuete y goma... Esta descripción seguramente

traerá buenos recuerdos a los amantes de los vinos del Mosela.

Los tufos se suelen relacionar con los vinos fermentados espontáneamente, es decir, con levaduras naturales propias. Y algo de cierto hay en ello. Porque es la levadura la que transforma los compuestos de azufre, inodoros en sí, en componentes volátiles. Ciertas levaduras incluso llegan a enmascarar el aroma de la variedad de uva, otras conducen a tonos defectuosos del vino y algunas lo hacen todo bien. Una parte de los compuestos sulfurados se *lava* con el anhídrido carbónico de la fermentación. Por eso, los tanques de mayor altura favorecen la formación de tufos, porque en ellos resulta más difícil el proceso de *lavado*.

El aire ayuda, pero se pierden los aromas

En general, se suele elegir la aireación como medio para combatir el tufo, pero siempre se pierden también aromas. También puede ser efectivo filtrar con carbón activo o realizar una clarificación con cobre, pero en este último caso puede ser necesario, adicionalmente, llevar a cabo una clarificación azul para eliminar el exceso de cobre (quiebra cúprica). Hay métodos modernos, como el citrato de cobre o el cloruro de plata, pero no están permitidos en todas partes. Para los distintos tufos se necesitan diferentes medios o combinaciones de medios. Es toda una ciencia. Parece ser que los tufos nunca se pueden evitar del todo. Pero en la bodega es mejor prevenir que corregir. Muy importante: el periodo de tiempo entre la última fumigación (azufre coloidal o pesticidas que contengan azufre)

y la vendimia debe ser suficientemente largo. Luego hay que preclarificar el mosto concienzudamente y la temperatura de fermentación no debe superar los 20 grados. A partir de qué concentración es perceptible un tufo depende de la sensibilidad de cada amante del vino y de la intensidad de los aromas primarios del vino. Se considera el límite 0,2 miligramos de anhídrido sulfhídrico por litro. Y hay que tener precaución con la variedad Grüner Veltliner, cuya aromática presenta similitudes con ciertos tufos. 



Foto: iStock/Marina_Di

**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 sí son 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>).

Vuelve Carolina, Valencia

El 'gastrobar' de Quique Dacosta

La reinención de la invención de una taberna. La sofisticación llevada al límite de lo funcional. Un templo del tapeo con la mejor bodega de Valencia, un capricho envuelto en maderas claras, con su manejo de mesitas sencillas salpicadas en una sala que se pierde en el corazón de un jardín vertical.

Texto y fotos: Sara Cucala



Foto: Cedida



Foto: Cedida

Lo llamé Vuelve Carolina porque sí, porque así se lo sugirió la casualidad y así se le antojó al chef, Quique Dacosta, que lo moldeó con la idea de hacer una taberna sofisticada donde tapear sentado a ritmo de una carta de *alta cocina* como homenaje a los grandes chefs y amigos, sirviendo en miniaturas las recetas que han marcado una época en la historia culinaria: Yogur de foie gras (en espuma), Migas caramelizadas y frutos secos rallados; Jarrete de cerdo lacado con puré-espuma de patata (homenaje a Joel Robuchón); y, ¡cómo no!, arroces: Carnarolli meloso en fondo de anguilas ahumadas, perlas de cereza y aceite de romero (histórico de Quique

A la mesa**La comida:**

Mediterránea creativa y en miniatura. Dos menús: uno para *Compartir* y otro para degustar *Individual*.

El vino:

Selección cuidada y caprichosa, más de 80 referencias en carta y una treintena para disfrutar por copas.

Su sello especial

Los arroces de Quique Dacosta en miniatura.

Dirección:

C/ Correos, 8. Valencia. Tel. 963 218 686. Horario: de 8.30 a 17.00 h y de 20.30 a 23.30 h.

El equipo de Vuelve Carolina ha creado un sofisticado capricho de tapas de autor en Valencia.

Dacosta); y de postre, el bosque de chocolate (homenaje a Torreblanca) o el Yogur y violetas (homenaje a Mario Sandoval).

En cocina, Quique se rodea de un tándem magnífico de jóvenes cocineros que saben darle el punto exacto a esta carta-homenaje: Germán Carrizo y Carito Lourenço. En la sala, Luján Carnicer; y en la dirección de la más sorprendente y brillante bodega de un *gastrobar*; Manuela Romeralo.

La sumiller, que acaba de recibir el Premio Sumiller otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, ha creado la carta de vinos más caprichosa de cualquier barra valenciana: comienza con sugerencias por copas en las permite darse un capricho a base de Finca Terrerazo 2007, Pétalos del Bierzo 2008 o un Piper Heidsieck Brut Cuvée; y continúa con una apuesta por los generosos: la bota de Palo Cortado N°21 o el Fino La Panesa. Y así va pasando por el mundo del espumoso y de ahí a una selección de vinos del mundo que es un magnífico ejemplo a seguir por las tabernas del resto de España. Su carta, elaborada con mimo, es un sentido homenaje a amigos y buenos bebedores, a quienes ha pedido prestados sentimientos y pensamientos relacionados con el vino como el de Winston Churchill: "Yo no puedo vivir sin champán; en caso de victoria lo merezco, en caso de derrota me consuela."



Cocina creativa también en los postres.



Croqueta de hongos.

¡Buena pregunta!

¿Por qué los cavas a veces tienen unas fermentaciones tan largas? ¿Por qué hay algunos que necesitan más tiempo de fermentación que otros?

Luis María Gil, Villanueva de la Cañada (Madrid)

VINUM: Por motivos lógicos, el envejecimiento requiere triplicar o cuadruplicar permanentemente inversiones, disminuyendo la rentabilidad a corto y medio plazo. Por ello, la mayoría de los cavas no superan los cuatro años de crianza. Haciéndonos eco de las valoraciones de grandes cavistas, en un primer periodo, entre la fermentación y los 30 meses de un Gran Reserva, los vinos fermentados en botella evolucionan hacia un equilibrio de su estructura: se armoniza la acidez del vino blanco base con el carbónico y el alcohol. Los gustos y aromas primarios de la uva, predominantes en esta fase, se funden con los secundarios, derivados de las levaduras y oligoelementos que se liberan en la fermentación. A medida que la crianza avanza, hay variaciones importantes. La burbuja se va integrando con el vino, que se suaviza, y con ello la sensación de acidez. El vino



toma cuerpo, hasta tal punto que un cava de larga crianza puede acompañar perfectamente guisos o carnes sin que los gustos se anulen, ayudando de paso a la digestión. Por último, el sabor y aromas del cava evolucionan hasta llegar al llamado *bouquet*, que nace con la aparición de aromas terciarios, entre el segundo y tercer año de crianza, producto de la descomposición de levaduras. Son aromas que se identifican con tostados y maderas. La correcta selección de levaduras y *coupage* de vinos serán responsables de que estos aromas sean atractivos.

Más madera

¿Que diferencia hay entre un tonel, una bota, una pipa, un bocoy, etc.?

Laura Ruiz, Albacete

VINUM: Las diferencias están en la capacidad de almacenamiento. El tonel tiene capacidad para 1.000 litros, la bota es un recipiente de madera para unos 500 litros; el bocoy, mayormente obtenido del norte de España, tiene capacidad para 600 litros. La pipa es para unos 480 litros, también hay media pipa (237 litros) y cuarta pipa (117 litros). Hay una llamada *portuguesa* que era para 237 litros también. Hoy, la más extendida es la bodega bordelesa, con capacidad para 225 litros.

Vino blanco

¿Qué vino blanco me recomendarían para acompañar toda la comida?

Silvia Rodríguez, Lleida

VINUM: Hay que huir de vinos que se excedan en aromas primarios (flores, fruta exótica). Es preferible elegir uno que tenga algo de crianza, en bodega o en botella, con cuerpo y consistencia para que se adapte a más tipos de comida. Si le gustan las burbujas, un espumoso con crianza en botella acompañaría muy bien.

¿Vino con caducidad?

¿Cuál es el origen de la Maceración Carbónica y por qué este tipo de vinos aguanta tan poco? **Felipe Redondo, Úbeda (Jaén)**

VINUM: Su comienzo fue fruto del azar. Un grupo de investigadores franceses desarrolló este método en 1934 realizando pruebas de conservación de uvas frescas. Respecto a la segunda cuestión, en su estilo puro -fermentación sin hollejos-, tiene poco color, bajos niveles de acidez y taninos, con lo que adquiere una madurez temprana estimada entre tres meses y un año de vida. La falta de taninos y su potente aroma hacen posible enfriarlos sin temor alguno. Por lo tanto, resultan perfectos para tomar en barbacoas: chorizo, morcilla, panceta, arroces, pastas, pizzas, etc.



La uva y el agua

¿Qué es mejor, la uva de secano o la de regadío? **Luis Pérez Lobato, Pontevedra**

VINUM: Los viticultores prefieren las de secano porque las uvas contienen mayor riqueza aromática debido a que tienen que profundizar mucho las raíces para buscar su alimento. Además, así tienen menos agua. El riego es solo recomendable en caso de sequía, para evitar el estrés hídrico de las uvas, y no para obtener mayor volumen de mosto. Suele estar controlado por cada Consejo Regulador.



Escribanos

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

Redacción VINUM,
Camino de Húmera, 20-4º
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

Vinum

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

Depósito Legal M-18076-1997

VINUM ESPAÑA
OpusWine S.L.
Camino de Húmera, 18-E
Colonia Los 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 catas:
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 Llorente (yolanda@opuswine.es)

Coordinación:
Lull 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)

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

Este), Barbara Schroeder (Francia), Thomas Vaterlaus (Nuevo Mundo), Barbara Meier-Dittus (Suiza).

Diseño gráfico
Kajja Hósi (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 Giraud (wellcom@vinum.info).

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

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

Vinum suscripción
por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF O CIF _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____ País _____

Tel. _____ E-mail _____ @ _____

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

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

Talón nominal a Opus Wine S.L.

Transferencia bancaria
0049/2795/85/2914576539

Fecha ____ / ____ / ____

Firma del titular:

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

Caducidad ____ / ____ / ____



Año 1998



Hablábamos de...

el año loco de la vendimia 1997, Cordonú apuesta por los tintos, los vinos de Uruguay, la maceración carbónica, la asombrosa Jerez, Javier Ochoa es investido por la Gran Orden de Caballeros del Vino del Reino Unido, Torres firma un acuerdo con China para elaborar vinos, los vinos del trópico, las segundas marcas, los vinos franceses fronterizos con España, la costa oeste de Estados Unidos, reunimos a los más importantes elaboradores de vinos biológicos, los señores de las uvas españolas, Finca La Anita, se celebra el primer Vinoble, Coteaux du Languedoc, los grandes ensambladores del cava, los vinos de los Andes, los creadores de Burdeos...

Entrevistamos a...

Felipe Gutiérrez de la Vega, los señores de la Toscana (Frescolabi, Ricasoli y Antinori), los hermanos Sastre, Caroline Krug, Jean Luc Colombo, Pepe Hidalgo, Manuel Manzanque, Ignacio de Miguel, Alain Ventrier (propietario de Château Ausone), Fernando Chivite, Álvaro Palacios y la familia Mata de Cavas Recaredo.

Top 20 vinos 1998

Solera Osborne	Mauro 1994 Maurodos	Añada 1969 González Byass	25 GF Gaspar Florido
Cuvée El Palomar 1996 Abadía Retuerta	La Sacristía de Romate Sánchez Romate Hnos.	Casta Diva Cosecha Miel 1997 Gutiérrez de la Vega	Veigadares 1996 Adegas Galegas
Finca Dofí 1996 Álvaro Palacios	Barranco Oscuro 1996 Barranco Oscuro	Gutián Godello 1995 A Tapada	Apóstoles González Byass
De Bandera Oloroso Gil Luque	Anna de Codorníu Codorníu	Emperatriz Eugenia Lustau	Organistrum 1995 Martin Códax
Colección Chardonnay 1996 Chivite	Fransola 1996 Bodegas Torres	Jean Leon Chardonnay 1996 Jean Leon	Clos Erasmus 1996 Dafne Glorian

Sensaciones Vivas



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Sieur d'Arques

LIMOUX - FRANCE

