

Islas de Vino VIII. Ibiza y Formentera Entrevista. Ferrán Centelles Sal. El mar en la copa Catas: Bizkaiko Txakolina, Agricultura Ecológica, Ptiusas, Guía del Vino Cotidiano *Vinum* E- 82 SEPTIEMBRE-NOVIEMBRE 2011

Vinum

82

Vinum



LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

SEPTIEMBRE 2011 - NOVIEMBRE 2011
WWW.OPUSWINE.ES PRECIO: 6 €

Bizkaiko Txakolina

Los frescos del Norte

Islas de Vino VIII

Ibiza y Formentera

Azufre

La controversia del sulfito

Sensaciones Vivas



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

www.marquesderiscal.com
www.sensacionesvivas.com

WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre

El vino solo se disfruta con moderación.

editorial

¿Enoturismo?

La gran interrogante. Enoturismo, turismo del vino, turismo enológico, palabras para definir un concepto ligado a la cultura del vino que parece no estar cuajando en España. Existen casos de éxito, pero son los menos. Se habla mucho pero se vive poco. Porque si se piensa que *enoturismo* es visitar una bodega, degustar sus vinos y, quizás, comprar algunas botellas, se está en un error. Y muy grave.

Igual que la palabra define claramente su objetivo, unir vino y turismo, también ambos sectores, que poco tienen en común, deben ir ligados, cosa que desgraciadamente no en todas las ocasiones ocurre. Y este es uno de los puntos más débiles para su desenvolvimiento.

Lo que hay en España no es turismo del vino. Son retazos de carácter endógeno. Acudo a una bodega, la relaciones públicas me cuenta su historia, me señala con el dedo los bonitos viñedos que rodean el edificio, me satura con lo mucho que cuesta un depósito y las barricas hasta que me lleva a una sala donde me sirven algunos de sus vinos. Y, antes de salir corriendo, tengo que pasar por la tienda. Entre tanto, responde a las preguntas de una manera automática, casi vulgar, y se encarga de machacar al pobrecito que con toda la ilusión acudía a la visita con las excelencias de su marca. Y, por supuesto, de poner a parir a su vecino. No es exagerado, por desgracia me ha tocado vivirlo muchas veces. Y lo que es peor, no solo como *turista*, sino como profesional.

"Es lo de siempre", "menudo rollo", "y para esto tres horas de viaje" lo he escuchado más de una vez mientras

salgo, de nuevo, decepcionada por la desventura.

En la oferta global de consumo de ocio, donde las experiencias emocionales son pilar fundamental de motivación para el turista, una visita así es una auténtica tortura. Y una imagen nefasta para el sector del vino en general y la zona en particular. No nos engañemos, el vino por sí solo nada tiene que hacer si no se complementa. Arte, historia, gastronomía, naturaleza, medio ambiente... ayudan a tipificar el producto *vino*. Y España es lo suficientemente diversa para potenciarlo.

Lo realmente importante es construir y desarrollar de manera global una cultura territorial del vino. ¿Cómo diferencia el turista del vino lo que le puede ofrecer de manera diferencial cada región vitivinícola? Con identidad. Y para ello hace falta conjugar esfuerzos y superar muchas carencias que hoy por hoy existen.

Profesionalidad, formación, estrategias de marketing conjunto, planes estratégicos de desarrollo, implicación de todas las administraciones, inversión en promoción e infraestructuras, etc.

Porque si concluimos que enoturismo es desarrollar el enorme potencial del binomio vino-turismo, establecer redes e imagen de marca, esto es imposible conseguirlo sin la cooperación entre todos los agentes sociales implicados. O se realizan planes conjuntos en beneficio de muchos, o el turismo del vino será una pequeña gota de agua insignificante condenada al fracaso y al olvido.

Cristina Alcalá
c.alcala@opuswine.es

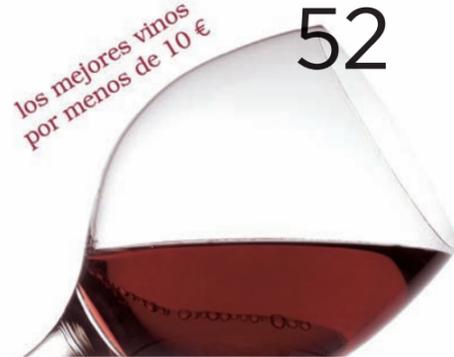




32



16



52

secciones

- 5 Punto de vista**
Barrica de roble francés, ¿la mejor opción?
- 6 Hablando en plata**
El zoo de cristal
- 8 Actualidad**
- 15 Intimísimo**
Carlo Petrini
- 40 Entrevista**
Ferrán Centelles, sumiller en El Bulli
- 42 Postal**
Viaje a Oporto
- 62 Conocer**
Sabor a luz
- 63 ¡A comer!**
Restaurante Caoba
- 64 Cartas**
- 66 Hemeroteca**

reportajes

- 12 El mar en la copa**
Vinos que en sal y sol se bañan
- 16 Islas de Vino VIII. Ibiza y Formentera**
Sinfonía en azul
- 24 Azufre... ¿no, gracias?**
La controversia del sulfito
- 32 Bizkaiko Txakolina**
Identidad propia

guía

- 46 Bizkaiko Txakolina**
Sin complejos
- 48 Agricultura ecológica**
Respeto por el medio
- 50 Pitiusas. Ibiza y Formentera**
El despegue de una región
- 52 Guía del Vino Cotidiano**
Los tintos jóvenes más destacados
- 56 Novedades**
Lo último del mercado



Vinum Internacional. Nuestra red europea

Vinum Francia 03/2011
Le Magazine Européen du Vin

Vinum Suiza/Alemania 7-8/2011
Europas Weinmagazin

Vinum España 82
La Revista Europea del Vino

punto de vista

Barrica de roble francés, ¿la mejor opción?

¿Maderas francesas, maderas americanas...? El debate está servido

Sí Es importante definir lo que buscamos con la utilización de la madera para entender nuestra clara preferencia por el roble francés.

Queremos: conseguir la limpieza y transparencia del vino a través de la decantación natural; la estabilización del color mediante la unión de los antocianos con taninos o la copigmentación con otras moléculas, el roble francés tiene una cantidad mayor de elagitaninos y es el mejor para conseguir este propósito; llegar a un nivel alto de polimerización de los taninos para conseguir una sensación táctil sedosa, esto requiere un buen intercambio de oxígeno a través de la madera; un paso de boca graso y que los aromas frutales estén siempre por encima de los procedentes de la madera.

El roble francés es mucho más poroso y proporciona una microoxigenación natural mayor, lo que implica una crianza más activa. La intensidad aromática es menor que en el americano, pero la paleta aromática es mucho más amplia. Nuestro concepto de vino nos exige el respeto absoluto a la añada, cada cosecha es diferente y tiene que entenderse a través del vino. Necesitamos un tipo de roble que consiga este objetivo, y según nuestro criterio y experiencia, el mejor es el francés.

Buscamos colores intensos, aromas frutales complejos, finamente especiados, madera casi imperceptible, boca cremosa, taninos finos, longitud y frescura. Vinos que se puedan disfrutar pronto y sean capaces de envejecer. Para ello necesitamos emplear madera nueva en un porcentaje alto y que los vinos entren a la barrica muy pronto, en octubre o los primeros días de noviembre. En estas condiciones de uso, el roble francés aventaja claramente al americano al tratar de forma más respetuosa al vino.



Agustín Santolaya
Director general de Bodegas Roda

No Pensar que las barricas de roble francés son las mejores para la elaboración de vino es parecido a decir que las variedades francesas son las mejores para la elaboración de vino. La madera no debería ser otra cosa que *la piel* que no tiene el vino y que necesita para poder respirar.

En la Finca Torremilanos tenemos tonelería propia desde 1989. Llevamos 22 años haciendo el 99% de las barricas que usamos para nuestros vinos, años de aprendizaje empírico. Hasta hace tres años, el 99% de la madera que utilizábamos para ello procedía de bosques franceses como Jupille, Fontainebleau, Tronçais, Vosges, Allier... Empezamos a experimentar con roble americano, que habíamos secado durante más de cinco años en Torremilanos. Eran duelas hendidas, secadas durante un largo tiempo y con abundante agua. A las barricas les dimos un tostado muy preciso (el fin principal del tostado es el sellado de la parte de la barrica que va a estar en contacto con el vino). Desde que metimos vino en estas barricas nos dimos cuenta de que el respeto a la expresión de la uva y del terruño no solo era comparable a las barricas hechas con las maderas de los robledales más selectos de Francia, sino que los resultados eran incluso mejores.

Ni las barricas de roble francés son las mejores ni las nuevas dan mejores vinos. Además, experimentamos desde hace años con materiales distintos para la elaboración y crianza de los vinos, y podemos decir también que la madera no es el mejor material para la elaboración.

Para acabar, diré que en Francia es donde hay un mayor conocimiento de cómo cortar y secar la madera de roble, y de cómo hacer una maravillosa barrica.



Ricardo Peñalba
Director de Calidad de Finca Torremilanos
Bodega Peñalba López
Puede continuar el debate en:
www.mivino.info/sorbo-a-sorbo

hablando en plata

El zoo de cristal



¿Cuántas copas necesita una persona? Según los fabricantes de cristal más relevantes, varias docenas. Pero si quieren saber mi opinión, les diré que basta con un solo modelo.

El armario lleno de ropa y nada que ponerse: las mujeres ya saben a qué me refiero. A mí me ocurre lo mismo con las copas. Desde hace algunos años se ha puesto muy de moda disponer de una copa adecuada para cada tipo de vino: la copa para Riesling, la de Chianti, el tulipán para el champán, copas para blancos y para tintos de Burdeos, para vino de hielo y de arroz, copas para cada variedad de uva, desde la A de Albariño hasta la Z de Zweigelt. He de reconocer que también yo soy una víctima de la moda: en mi vitrina ostento 13 modelos diferentes, un verdadero parque móvil de copas, todas preciosas pero lamentablemente algo empolvadas, pues son tan poco *ponibles* como unos zapatos de diseño con tacón de ocho centímetros. Por ejemplo, las enormes copas de balón, que limitan el número de invitados a cuatro, pues en la mesa no hay más sitio (eso sí, al final de la velada los cuatro estarán especialmente alegres gracias a la capacidad del cáliz). Tengo otro modelo tan caro que uno apenas se atreve a reírse, por temor a quebrarlas. Y en general es asombroso constatar cómo muchas copas bonitas se autodestruyen, rompiéndose sistemáticamente al fregarlas (¿será una estrategia comercial?).

¿Una copa inadecuada aniquila el vino?

Claro que no es mala idea acentuar los encantos de un vino con la forma de la copa. El hecho de que la copa efectivamente desempeña un papel decisivo en la percepción de los aromas no es un truco publicitario, sino una certeza científicamente probada y fácilmente comprobable por cualquiera de nosotros. Hagan la prueba, escancien el mismo vino en dos copas distintas: una de tamaño medio, ligeramente panzuda y estrechándose hacia el borde, la otra con un cáliz pequeño y el borde curvado hacia el exterior. El nivel de vino ideal: no más de un tercio. Ahora hagan el análisis olfativo. El resultado: en la primera copa, el vino olerá frutal o floral o especiado o ahumado o terroso o mineral... En

definitiva, como huele el vino. En la segunda copa, sin embargo, no olerá a nada. Georg Riedel, fabricante de copas y pionero de los modelos para varietales, en las catas de demostración suele alzar en el aire una de estas copas mientras exclama: "¡Esta copa significa la muerte para cualquier vino!" Y tiene razón, pues el motivo es simple: las moléculas olorosas evolucionan en contacto con el aire, pero son volátiles y se dispersan si no las atramos. Para ello es necesario que la copa sea bastante grande, un poco más cerrada hacia su borde superior y con suficiente diámetro.

La zapatilla deportiva de las copas

Sí, es cierto: los sopladores de cristal realmente son capaces de configurar el tamaño, la curvatura y el volumen de la copa de tal modo que los aromas de determinadas variedades y tipos de vino se presenten del lado más favorecido. Pero, solo por ello, ¿es necesario poseer una copa especial para cada uno de los tipos de vino? Me atrevo a dudarlo. Rara vez saco una copa para un varietal específico del cementerio de los vasos olvidados, quizá cuando tengo que enfrentarme a un vino especialmente rebelde, por ejemplo un Burdeos que aún no ha alcanzado su madurez óptima, circunstancia que, por desgracia, solo se descubre una vez abierta la botella. La copa adecuada puede ser capaz de domar a la fiera. Pero, en mi opinión, para la mayoría de los vinos este ejercicio es un lujo: posible, pero innecesario. Puede ser mejor opción abrir la botella un rato antes y, si es necesario, dejar respirar el vino en el decantador.

En mi vida cotidiana, siempre utilizo la misma copa, un buen modelo que responde a todos los criterios importantes y cuesta diez euros. Dicho de otro modo, la zapatilla deportiva de las copas de vino: combina con todo, dura mucho, no requiere cuidados especiales, tampoco le falta estilo... ¡y es tan cómoda!

Britta Wiegmann



Chopard

“Less is more”

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

L.U.C.

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE
LOUIS-ULYSSE CHOPARD

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

Breves

China "Chin-pán"

Moët Hennessy será productor de vino espumoso en China. En Ningxia, a mil kilómetros al oeste de Pekín, se plantarán 66 hectáreas de viña y una bodega. Parece ser que allí se dan las mismas condiciones climáticas que en la Champagne. Después de Château Lafite-Rothschild y Pernod Ricard, Moët Hennessy es el tercer mayor productor francés con una base en China.

Libano Historia del vino conservada

El primer Museo del Vino del Próximo Oriente se inaugurará en 2013, en la meseta de Bekaa, en el Líbano. En una superficie de 20.000 metros cuadrados se presentará la Historia del Vino y el Patrimonio Cultural de la región. Este proyecto independiente fue iniciado por la familia Johnny R. Saadé; los hermanos Saadé ya han invertido 25 millones de euros en la adquisición de Château Marsyas. En el Líbano se embotellan anualmente ocho millones de botellas de vino.

Estados Unidos Empuje expansivo

Boisset Family Estates se ha hecho con Buena Vista Carneros. La winery más antigua del Estado Federal de California se une a las otras empresas californianas DeLoach Vineyards en Russian River Valley, Lyeth Estate en Alexander Valley y Raymond Vineyards en Napa Valley.

Francia Locura automovilística

El Gobierno francés ha aprobado la construcción de una nueva *Tangente Oeste* en Lyon. Esta autopista abrirá un pasillo en medio de la región vinícola de Beaujolais, dividiendo la *appellation* en dos. Los viticultores se oponen, defendiendo una solución de compromiso: que construyan la tangente como túneles.

¡Felicidades, Perrier Jouët!



Se cumplen 200 años de uno de los iconos del champagne francés. Todo empezó 1811 con el matrimonio de Pierre Nicolas Perrier y Adele Jouët. El heredó viñedos de Champagne y ella puso el lujo a la marca. Después de que su hijo Charles continuara la tradición, pasó a la familia política Gallice. Fue esa época cuando se hizo el diseño de la botella, hoy todo un icono. La botella fue presentada en 1902 el Maxim's de París. En los años 20 pasó a la familia Budin, ellos adquirieron más viñedos selectos en Champagne. En 1990 se abrió Maison Belle Epoque, hasta entonces privada, a huéspedes ilustres. Situada en la Avenida de Champagne, 11 de Epernay. No solo una joya arquitectónica sino una de las colecciones privadas de Art Nouveau más prestigiosas. Unas 200 piezas originales de artistas relevantes (Lalique, Rodin, Majorelle...) y cuatro habitaciones donde el tiempo se ha detenido en una de las épocas gloriosas de Francia. Actualmente, la bodega forma parte del grupo Pernod Ricard.

Perrier Jouët tiene uno de los mejores viñedos de la zona más cara del mundo. En 1756 ya contaba con plantaciones en el llamado triángulo mágico de Champagne: Ay en Vallée de la Marne, Mailly en Montagne de Reims y Grand Crus de Côte des Blancs (Avize y Cramant). Con el tiempo se expandieron y mejoraron la calidad. Su marca de calidad y preocupación en el tiempo ha



sido una: la distinción del Chardonnay. En el XX compró Bourons Leroy y Bourons du Midi. Hoy tienen 65 ha de las cuales el 92,2 % están en los mejores crus de Champagne. Muestra de ello es su magnífico y casi insuperable Blanc de Blancs. Y la gran calidad de sus Grand Brut, Blason Rosé o Belle Epoque, tanto blanco como rosado

Solo siete han sido los chef du cave de la bodega. El actual es Hervé Deschamps es su actual. La mezcla de cuvées para elaborar su personal champagne ha sido transmitido desde 1846 y guardado en su libro de bodega como el mejor legado. Y para celebrar sus 200 años, el artista americano Daniel Arsham, quien ha diseñado la caja de líneas puras del magnum Belle Epoque 1998. Dos esculturas gemelas en bloque que encajan perfectamente, una reinterpretación de la anémona de la botella original. Una casa histórica y unos champagnes maravillosos, ¡y que cumplan muchos más!

Cristina Alcalá



Emociones en Douro

Por segundo año consecutivo, se ha celebrado en el centro histórico de Vila Real (Portugal) Wine Emotions, un evento enmarcado en el proyecto Douro Emoções del Alto Douro. Dos intensos días donde el vino del Douro (DOC y Porto) se viste de largo y sale a la calle para que los ciudadanos puedan disfrutarlo en un ambiente auténtico y popular. El evento ha sido organizado por la Cámara Municipal de Vila Real y coordinado por Greengrape, empresa de animación turística cuyo objetivo es divulgar y poner en valor la región. Pero, sin duda, el gran animador de Wine Emotions 2011 fue



Fernando Melo, reputado crítico de vinos y gastronomía portugués, y colaborador imprescindible del evento. Por personalidad y sabiduría, transmite y conecta con pasión la cultura del vino a cada uno de los ciudadanos que se acercan a las decenas de eventos organizados en la ciudad. Todo un lujo recorrer con él los rincones de Vila Real.

Más de 40 productores y 150 marcas de vinos en la calle, catas, armonías, animaciones, música, productos regionales... y la participación de restaurantes, pastelerías, comercios y cafés, donde en animadas charlas abiertas y al aire libre tuvieron lugar las actividades.

De entre todos los actos, destacar dos interesantes Master Tasting organizadas por Fernando Melo que tuvieron lugar en el precioso Claustro de la Cámara de Vila Real.

Portos Vintages + música, Os loucos anos 70 y Los vinos blancos del Douro y la transición xisto-granito. Ambas catas, dirigidas por el crítico portugués, contaron con la colaboración del sumiller Bruno Murciano y quien esto escribe. Una cata histórica marcada por el estilo de cada casa y la personalidad de los vintage de la década (1970, 1975 y 1977). Destacar el magnífico Gran Cruz Colheita 1975 (embotellado en 2010), complejidad y esencia. Mención aparte merecen los vinos blancos de DOC Douro, diversidad en castas, elaboraciones, influencia de suelos y carácter. Todo un descubrimiento.

Cristina Alcalá

Emociones en la calle

Vintage Port

Grahams Vintage 1970
Dow's Vintage 1970
Gran Cruz Colheita 1975
Warre's Vintage 1977
Croft Vintage 1977
Dow's Vintage 1977

Vinos blancos Douro

Quinta de Fia-es 2010
Donzel Reserva 2009
Fragulho 2009
Mapa 2010
Olhó no Pé 2010
Conceito 2009
Mux 2010
Bons Ares 2010
Duas Pintas 2010
Grandes Quintas 2010
Terras do Grifo 2010

Novedades editoriales

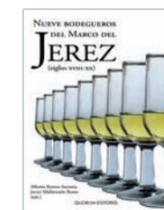
De fiesta...



El título ilustra a la perfección el contenido de este libro escrito entre el sumiller Roger Viusà y el enólogo Jaume Serra. Un manual para principiantes o los que quieran profundizar más en sus nociones vinícolas. Los autores introducen al lector en terminologías y nociones básicas para saber de vinos: ¿cuál es el más apropiado para determinadas comidas? ¿Cómo saber qué referencia es la idónea para una fiesta concreta? De la cepa a la copa paso a paso con sencillez, incluye un pequeño diccionario y trucos para lograr el maridaje perfecto.

No hay fiesta sin vino, Jaume Serra y Roger Viusà. Alba Editorial. 19,50 euros.

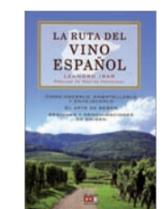
Profundizando en la historia



Un recorrido histórico, un salvamento para las mentes difusas del recuerdo del ayer y el hoy de lo que es el mundo de los vinos jerezanos. Un trabajo de análisis y profundización minucioso realizado por un grupo de investigadores de la Universidad de Cádiz con nueve protagonistas en 300 páginas de buena prosa que convierten a esta novedad bibliográfica en un texto imprescindible e indispensable para los amantes de uno de los mejores vinos del mundo.

Nueve Bodegueros del Marco del Jerez (siglo XVIII-XX), Mª Mar Barrientos, Javier Maldonado, Alberto Ramos. Ed. Quorum Libros. Precio: 27 euros.

Un mapa del vino español



Sobre tapa dura vuela este viaje por la España vinícola, recorriendo bodegas, rincones donde la vida ha marcado una historia y espacios donde el vino juega un papel fundamental. Pero éste no es solo un libro de viaje culinario, éste es el recuerdo de pasado y el presente de una historia vinícola, es el mapa geográfico

de la vid y el repaso a cada una de las partes indispensables para hacer vino: desde la tierra a los utensilios y de ahí al 'Arte de Beber' -como dicta uno de sus capítulos-

La ruta del vino español, Leandro Ibar. Ed. De Vecchi. Precio: 23,90 euros.



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

Zumbido de drones sobrevolando Burdeos

Un objeto volador no tripulado vigila los viñedos

En el suroeste de Francia se ha experimentado por primera vez con un pequeño helicóptero para realizar mediciones. Los resultados son alentadores

Despegue: el primer vuelo de prueba del Scancopter CB 750 sobre los viñedos de Château Luchey-Halde en Pessac-Léognan se llevó a cabo con éxito. El aparato volador, hasta la fecha utilizado con fines militares, alcanza una velocidad máxima de 70 kilómetros por hora y es capaz de mantenerse suspendido en el aire en cualquier lugar, igual que un helicóptero. El aparato está equipado con una cámara para realizar fotografías aéreas que pronto se completará con sensores de infrarrojos.

Pero, ¿qué se le ha perdido a este cacharro de alta tecnología en las viñas de un *château* de Burdeos? En lo sucesivo, deberá recabar datos que informen en tiempo real del estado de las vides: fase del ciclo vegetativo, maduración, posible estrés hídrico, hongos o problemas con parásitos, y la eficacia de los tratamientos se puede seguir muy de cerca... desde la pantalla del ordenador. El proyecto, llamado Uav'iti, lo está llevando a cabo la empresa bordelesa Technowest en colaboración con Enitab (el Instituto Agrario de Burdeos). Los viñedos sobrevolados por el dron en Luchey-Halde, concretamente, son propiedad de este Instituto. El próximo vuelo del Scancopter tendrá lugar a principios de julio sobre Saint-Émilion.



¡Ay de los parásitos! El Scancopter los detecta sin piedad.

Foto: Pulenta Estiate

¡Están locos estos británicos!

En la bodega del Gobierno británico duermen 38.000 botellas que suman un valor total de un millón de euros. La bodega existe desde hace 80 años. Faltó un pelo para que el Gobierno británico vendiera la bodega completa, pero el Foreign Office (Asuntos Exteriores) ahora ha hecho saber que solo se venderán algunos grands crus. Con esta medida se pretende que la noble bodega vinícola se autofinancie. De modo que se pondrán a la venta algunos vinos buenos y caros, y se comprarán vinos más asequibles. Hasta la finalización de este periodo de mandato, los contribuyentes se habrán ahorrado casi medio millón de libras. También la reina Isabel II ha optado por nuevas vías para proveerse de vinos. Ha decidido unirse a los productores de espumosos. Para ello, en su residencia de Windsor Castle, al oeste de Londres, se plantarán 16.000 cepas de Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier. En 2010, la producción total alcanzó el récord histórico de cuatro millones de botellas. Los vinos de aguja allí se dan especialmente bien gracias al calentamiento global y a unos suelos similares a los de la Champagne, cuyas grandes marcas se interesan cada vez más por Inglaterra como país vinícola.

Armonías... A Punto

Combinar platos y copas es un arte delicado y sutil. Se le suele llamar madidaje porque el acierto es encontrar la pareja perfecta, y eso requiere una investigación práctica previa.

Así realiza cada mes la revista *MiVino* su sección "Armonías" y, de ahora en adelante, en cada edición mensual, compartirá esa experiencia con la participación de público en Madrid en el taller gastronómico de A Punto, Centro Cultural del Gusto, donde, para exclusivos comensales, se servirá la receta elegida cada mes, un plato de un gran restaurante elaborado por el chef de A Punto. Se completará el menú con unos entrantes y unos postres, pero, sobre todo, se acompañará con media docena de vinos muy diferentes, de modo que cada asistente analice el acierto, las virtudes y defectos de cada pareja guiado

miVino

a punto
Centro Cultural del Gusto

por Cristina Alcalá, directora de las revistas *MiVino* y *Vinum*, comentarista de vinos en Radio Nacional de España, autora de libros en torno al vino y espléndida comunicadora.

Más información en los teléfonos de A Punto, Centro Cultural del Gusto (917 021 041) o de OpusWine (915 120 768).

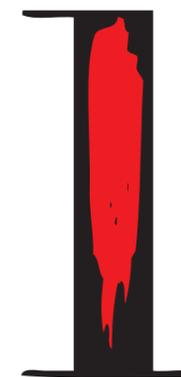
Adiós, Pascal Ribéreau-Gayon

Pascal Ribéreau-Gayon ha fallecido a la edad de 80 años. Como su bisabuelo, Ulysse Gayon, y también su padre, Jean Ribéreau-Gayon, este profesor de Vinos de Burdeos ha dejado su huella en la Historia de la Enología: bajo su dirección, el antiguo Institut d'Oenologie se convirtió en la primera Facultad del Vino de Francia. La familia Ribéreau-Gayon siempre estuvo comprometida con el progreso enológico. Así, Ulysse Gayon, asistente de Louis Pasteur, inventó en 1880 la *bouillie bordelaise* (caldo bordelés), una solución de cobre y azufre para combatir las enfermedades micóticas. Su nieto Jean Ribéreau-Gayon fundó en 1949 el Institut d'Oenologie y, junto con Émile Peynaud, realizó investigaciones sobre la fermentación maloláctica



Foto: Cedija

JP
BODEGAS
JOSÉ PARIENTE
Ctra. de Rueda, km. 2,5
47491 LA SECA (Valladolid)
Teléfono 983 81 66 00 · Fax 983 81 66 20 ·
www.josepariente.com - info@josepariente.com



www.iberimage.com



El mar en la copa

Vinos que en sal
y sol se bañan

En la costa gaditana los viñedos que miran a Tánger se convierten en vinos de color oro y recuerdos salinos. Sus aromas se expanden perfumando la humedad de las naves de crianza, la tierra de albero regada cada día, y se concentran hasta que la botella se abre para protagonizar la fiesta, para refrescar el aperitivo, para hacer más corta -o quizá más larga- la tarde de verano al evocar ese trocito de Andalucía. Finos y manzanillas que invitan a disfrutar del paisaje andaluz, con puestas de sol únicas, bodegas con olores y sentimientos de gente salada, única, especial. Pero el mar y la tierra mineral no solo dejan sabor a sal en estas botellas.

Texto: Eduardo Costero

Rafael Alberti amasa en sus poemas su pasión por el vino y por esa tierra gaditana donde el mar se funde con la tierra y las raíces de las cepas diluyen minerales para alimentar las uvas autóctonas. Son la materia prima de esos vinos peculiares que se crían y, en lugar de envejecer con el tiempo, rejuvenecen bajo velo, o bajo flor, por el sistema de soleras y criaderas, en botas de roble americano, en bodegas grandes, majestuosas, donde las corrientes de aire controlan la temperatura sin necesidad de artificios tecnológicos.

La naturaleza, caprichosa muchas veces, juega en favor del vino y quizá despliega aquí su magia más insuperable. La crianza biológica es una transformación química del vino tras la fermentación alcohólica por acción de las levaduras llamadas *flor*. Las particulares características organolépticas de estos vinos son consecuencia del metabolismo oxidativo de tales levaduras, que consumen oxígeno, y el medio reductor al que está sometido el vino. El consumo por parte de estas levaduras de la acidez volátil y la glicerina del vino, sumado a la producción de acetaldehído durante el proceso y disminución de la acidez total y acidez volátil, son fuente y causa de las características de estas especiales elaboraciones. Sin olvidar el microclima de una zona que aúna la influencia de la desem-

bocadura del Guadalquivir, el remanso del Coto de Doñana, las marismas y, desde el poniente, los vientos atlánticos.

Vinos del Sur

En el marco de Jerez, los vinos extraen su sustento de tierras blancas ricas en arcilla y sílice debido a la sedimentación de las aguas de un mar interior. Cada trago lleva el sabor de ese mar antediluviano, pasea por el paladar resabio de corales y algas ese raro sabor salino que hace recordar su procedencia. Son vinos austeros pero con una potencia única. La uva Palomino fue la primera variedad española que se ganó un puesto relevante fuera de nuestras fronteras, y fue precisamente gracias a los vinos jerezanos. Fue la uva mejor adaptada y productiva de las más de 20 variedades que se salpicaban por la región en el siglo XVIII, de modo que se apropió del territorio casi en exclusiva aunque en muy diversas elaboraciones.

Todos son vinos generosos. Secos, con sabores almendrados, aromas punzantes y delicados colores pajizos y oro pálido en el caso de los finos, tonos que evolucionan en los olorosos hasta los ámbar y caoba. Colores y sensaciones que definen a la costa gaditana. Que a veces, en sus brillos cegadores o en sus destellos rojizos, parecen reflejar un sol que ilumina como en pocos lugares la tierra. Dejando atrás el sambe-

nito de *vino de aperitivo*, los generosos andaluces tienen todas las papeletas para desafiar el paso del tiempo. Son, y vienen siendo desde hace siglos, la joya de la corona de los vinos españoles.

Vinos del Norte

Galicia es la región por antonomasia de vinos atlánticos y, por ejemplo, sus albariños se han vestido desde antiguo con un opulento manto literario, empezando por la legendaria figura de San Ero, al que se atribuye la *importación*, desde un remoto norte, de los primeros sarmientos de la variedad. Entre la realidad y la mítica es innegable el punto brujo, mágico, de estos vinos marinos acariciados o zarandeados por la cercana presencia del océano al que se atribuye ese punto de salinidad que tiene en boca. Un sabor que garantiza una perfecta armonía con los frutos de mar, con los mariscos, navajas, centollos, langostas, nécoras y cigalas que encuentran así en la copa su inmejorable compañero.

Vinos del Este, vinos del Oeste

En las regiones de Priorat, Monsant, otras pequeñas zonas de Tarragona y del Bierzo, en la frontera galaico-leonesa, hay vinos que deben su mineralidad a los suelos pedregosos, a las pizarras y esquistos, a los granitos desmenuzados por el poder de climas fríos o por los contrastes de sol a



Foto: Heinz Hebeisen.

Montse Molina Masó

Directora de Enología de Bodegas Barbadillo

Montse Molina es una farmacéutica que llegó a Sanlúcar para trabajar en Barbadillo en 1997 y desde 2002 es responsable del Departamento de Enología de la bodega. Y llevó un aire mediterráneo catalán a las Costas de Cádiz.

Montse Molina habla de la manzanilla, de sus aromas salinos, sus posibilidades de armonía con los más diversos platos...

"Efectivamente, la manzanilla tiene un claro sabor salino en boca, muy equilibrado con el resto de sabores ácidos y amargos en las manzanillas viejas. La levadura del velo de flor, que transforma el vino base en manzanilla, utiliza el pequeño resto de azúcares y de glicerina que quedan después de la fermentación alcohólica para su propio metabolismo. Este efecto, reforzado por la ausencia de azúcares y de sustancias, da una sensación en boca de dulzor y untuosidad como la glicerina. Son vinos secos y con menos azúcar de los que existen en el mercado. Además, las manzanillas tienen aromas salinos, yodados que nos recuerdan a la playa cuando baja la marea. Reforzando la impresión de salinidad en la boca, dando amplitud y carnosidad, persistiendo el vino en boca. Hace pocos meses, combinamos nuestros vinos con sabores atrevidos y comprobamos cómo las manzanillas más viejas y complejas son capaces de maridar con alcachofas puras, salsa de soja y el jamón y langostinos de siempre.

Queremos destacar que la manzanilla es un vino blanco tan extraordinario que puede acompañar una comida desde inicio a fin."

noche, pero ese carácter mineral que aporta profundidad a la copa no presupone en el gusto sabores salinos, de hecho, encontrar claramente ese toque diferenciado es mucho más raro que los otros tres sabores puros -el dulce, el ácido y el amargo-, que proceden y recuerdan la propia uva y su elaboración. Estos son otra cosa, son vinos que por debajo o incluso por encima de la fruta, la madera o el poso del tiempo, atrapan y expresan sabores y aromas a las piedras y tipos de suelo de la región, el *terroir*. Hay que matizar que en muchas ocasiones la mineralidad se puede confundir y superponer a la idea e incluso a la sensación de salinidad. La característica salina es una sensación gustativa muy sencilla produci-

da por la cantidad y tipo de sales que penetran en la planta a través de la raíz, es decir, a través del agua con que se alimenta. De ahí que se haga palpable en terrenos, como por ejemplo en la Galicia interior, donde por filosofía ecológica la viña se abona exclusivamente con algas marinas.

Encontrar el carácter salino en una cata no reviste dificultad, se siente sobre todo en las líneas laterales de la lengua, pero más al centro que al borde. Es por otra parte un gusto conocido, inconfundible, que no hay que rastrear como ese *umami*, el quinto sabor, que solo acusa la sensibilidad de los orientales. Basta con ser conscientes de lo que se busca y no negarse a la realidad.

Pero, además del gusto, el aporte salino de estos vinos, está abriendo nuevas posibilidades en campos como la enocsmética. Algunos proyectos ya avanzados pretenden aprovechar todos los componentes de la uva Palomino, que por su crianza bajo velo de flor "madura pero no envejece", de modo que invita a diseccionar y analizar a fondo todos sus compuestos.

La sal no solo está en la tierra, en el mar o en el aire, en el Sur se impregna en los poros de la gente, se adhiere a los muros y a las barricas, evaporándose con el poderío de un sol majestuoso. Como dice un poema popular: "A Roma se va por bulas, por tabaco a Gibraltar, por manzanilla a Sanlúcar y a Cádiz se va por sal".

Ángel León "El chef del mar"

Restaurante Aponiente,
Puerto de Santa María (Cádiz)

Desde que el diario *The New York Times* destacase "la insaciable inventiva" de este emergente cocinero gaditano de 33 años, su restaurante Aponiente, en el Puerto de Santa María (Cádiz), se ha convertido en uno de los lugares imprescindibles para los turistas, para los locales y para todos aquellos amantes de una cocina sencilla con sabor a mar y a una pesca sostenible especializada en productos locales.

Para ilustrar este tema, ha seleccionado para VINUM un menú para armonizar con vinos que derrochan toques y aromas salados. Esta es su ingeniosa y deliciosa propuesta:

Ostiones atemperados en Vinagre de Xerez y enfangados con una especie de plancton llamada *Isochrysis* (máxima alcalinidad marina)

Sus matices alcalinos fuertes y su rotundidad yódica en boca armonizan a la perfección con la Manzanilla Pasada en Rama de Barbadillo.

Caballas de la Caleta curadas en sal, marinadas en un licuado de zanahorias acentuado con cominos

Sabores salinos amargos, refrescados por el jugo de la zanahoria, perfecto con fino Inocente, de bodega Valdespino.

El Tomaso, homenaje de la marinería a la Tomasa de Jerez

Pescado mantecoso, textura grasienta con sabores muy fuertes y picantes. Suculento bocado con Fino La Panesa.



Foto: Carlos Serrano.

Empanadilla de calamares de potera rellenas de sus dulces interiores guisados, infusión poleo de mojama.

Sabores intensos, matices de madera y ahumados. Lo hace especial el Palo Cortado de Bodegas Barón.

Arroz de plancton marino *Tetraselmis chuii* con calamares de potera y alioli de Dunaliella Salina.

Sabores melódicos y equilibrados del mar, máxima potencialidad de sabores, armoniza fabulosamente con vino Oloroso Tradición.

Pastel de Medina Sidonia.

Matices de especias y almendras combinados con Tintilla de Rota 2003, de Bodegas Ferris.

intimísimo

Carlo Petrini

Fundador de Slow Food, movimiento internacional simbolizado por un caracol que pretende "redescubrir la riqueza y los aromas de la cocina local".



Peril

Carlo Petrini es piemontés y eso es sinónimo de alimentación natural y rica cocina. Al menos así era cuando él nació, hace 61 años. Pero el peligro acecha, el campo se reduce, la globalización ataca inclemente. Para evitarlo creó Slow Food en París en 1989.

1. Su medio es el mensaje; su espacio, la tribuna; su filosofía, la que predica por el mundo, en conferencias y en su libro, *Bueno, limpio y justo*, es decir, el manifiesto de Slow Food. ¿Qué es?

El fundamento es que el consumo determina la oferta, la producción. Por eso el papel de nosotros, los consumidores, es tan importante y ha de ser activo. Juntos vamos a

cocinar una revolución.

2. ¿Y cuántos son los que se han sumado, los "juntos" en este tiempo?

Slow Food existe como movimiento activo en 80 países, pero una de nuestras líneas de trabajo más importantes, Terra Madre, que es la defensa de la riqueza agrícola y social, se desarrolla en 163. Por eso mi labor es impulsar las mejoras de la política agraria de cada país y terminar coordinándolas o discutiéndolas en Terra Madre Europa, que se celebrará en abril de 2012, con 3.500 delegados de los 27 países de la UE.

3. ¿Cuáles son los peligros de ese simbólico *fast food* al que se opone Slow?

El primero, la inversión de los estados. Los subsidios al sector agrario aumentan un 47%, pero siempre se dirigen a la agricultura masiva, a la industrial, no a los pequeños agricultores tradicionales o a los jóvenes que quieren volver al campo con valores ecológicos. Ahora, en Europa solo trabaja en el campo el 4% de la población, y la mitad son mayores de 60 años. Es dramático, algo habría que hacer, y urgentemente.

4. Sin embargo, en el mundo del vino, en la viticultura, se han incorporado jóvenes con talante revolucionario...

Volver a la tierra no es una idea romántica y trasnochada, sino que, aprovechando los nuevos medios, como Internet, se comparten conocimientos y ayuda y se acorta la cadena de distribución entre productores y consumidores. Eso en general. El vino es la punta de diamante de la agricultura y, aunque ha crecido a base de derroche de agua y productos químicos, ahora es cierto que vuelve el respeto a las técnicas tradicionales, el territorio, la cepas y los métodos biológicos.

5. También crece en países que nunca han tenido vino...

Ese es el peligro. Supone la homogeneización, extender las mismas cepas a cualquier territorio y que con ello también

desaparezca la diversidad de las cepas o de otros cultivos autóctonos. Puede haber vino en todas partes, depende de cómo se gestione. Hay que valorar la calidad ante todo para que la cantidad no haga bajar los precios hasta volver el sector ruinoso. Y que el vino vuelva a considerarse alimento, no lujo elitista.

6. ¿Pero se puede hablar de lo autóctono en este mundo de fusión?

Es la confrontación eterna que se plasma en la cocina. ¿Cómo? ¿Como los *spaghetti al pomodoro* son el plato nacional de Italia si ni la pasta ni el tomate son italianos? Fusión ha existido siempre, es necesaria, pero hay un largo camino entre la cocina de Kilómetro 0 que defienden algunos cocineros al circo mediático de los chefs que convierten la gastronomía en pornografía alimentaria.

7. ¿Se van cumpliendo sus sueños en estos 20 años?

Yo trabajo, no sueño. Y sí me alegra ver cómo crece el interés mediático y del público por *lo verde*. Y la elección de Silva como presidente de la FAO porque fue asociado a Slow y espero que aplique sus principios en un cambio profundo.

Petrini no sueña. Y si se alegra lo hace para dentro, sin sonrisas. De hecho, ni siquiera se permite bromear con su logo, el caracol, ni responder espontáneamente al minitesto de *Intimísimo*. Dice que sí a todo, que no está para perder tiempo... como un caracol.

rápido y directo

- | | | |
|--|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Agua | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Vino? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Carne | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Pescado? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Lento | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Rápido? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Leer | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Escribir? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Cosechar | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Cocinar? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Pasado | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Presente? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Tierra | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Mar? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Pasta corta | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Pasta larga? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Nebbiolo | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Primitivo? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Historia | o | <input checked="" type="checkbox"/> ¿Filosofía? |

Islas de Vino (VIII). Islas Pitiusas

Sinfonía en azul



Vista desde Es Mirador de las aguas turquesas de la playa de Ses Platgetes (arriba) y vista nocturna del restaurante Can Berri Vell en el pueblo de Sant Agusti des Vedrà.

Night and day, you are the one es el estribillo de la famosa composición que Cole Porter escribió en el año 1932 para su musical *Gay Divorce*. Estaba viviendo en el hotel Ritz-Carlton de Nueva York cuando empezó, aunque la legendaria melodía le surgió tumbado en la playa de Newport (California). El genial músico americano, viajero y vividor, recorrió medio mundo en busca de inspiración y, cómo no, diversión. No estuvo en Ibiza ni en Formentera, eran otros tiempos, pero esta canción me recuerda a las islas.

Noche y día, Ibiza y Formentera. A tan solo media hora en barco una de la otra, parecen hermanas mellizas. Forman parte de un mismo archipiélago, Islas Pitiusas (llamadas así por la cantidad de pinos que pueblan sus tierras), pero tienen diferente carácter.

De Ibiza...

En las décadas de los sesenta y setenta comenzó la cultura *hippy* y la explosión turística de Ibiza, más tarde serían las idas y venidas de personajes adinerados y famosos de todo el mundo ocupando rincones salvajes, inhóspitos y hermosos de la isla. Llegó luego el *boom* de la vida nocturna ibicenca, alcanzó fama internacional y la otra cara de la isla, como en un eclipse, se ocultó para medio mundo. En los 572 km² de territorio se esconden rincones y paisajes maravillosos. De noche no se ven.

Noche y día. Ibiza y Formentera, blanco y azul, la luna y el sol... las hermanas de las Islas Pitiusas. Un mismo archipiélago, dos personalidades diferentes.

Texto: Cristina Alcalá
Fotos: Heinz Hebeisen





Joan Bonet, propietario de Bodega Sa Cova en Sant Antoni de Portmany.

De junio a octubre, el horario de la isla se transforma marcado por las fiestas nocturnas.

En el año 1999, la Unesco declaró Patrimonio de la Humanidad el recinto amurallado de Dalt Vila por considerarlo la fortaleza costera mejor conservada del Mediterráneo, también los antiguos huertos de Ses Feixes, el poblado fenicio de Sa Caleta y la necrópolis de Puig des Molins. Más allá de la moda Adlib, creada en los años setenta por una princesa yugoslava bajo el lema *Vístete como quieras, pero con estilo*, los tejidos naturales, bordados, ganchillos, encajes y el color blanco que

inunda la isla, Ibiza tiene raíces auténticas. Entre los paisajes que sorprenden por lo ocultos y diseminados, están los viñedos.

La Comarca Vitícola Ibiza se creó en el año 1996, luego llegaría el amparo legal de todos los vinos bajo la indicación Vino de la Tierra de Ibiza. Las variedades blancas permitidas son Macabeo, Chardonnay, Parellada, Malvasía y Moscatel, y en tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Syrah y Tempranillo. Hace 30 años algunos ibicencos se decidieron a impulsar la viticultura en su tierra. Hoy son cinco las bodegas que representan a la isla, y unas 70 hectáreas las plantadas.

Pionero en impulsar el vino de calidad fue **Joan Bonet**. "Hasta entonces todo era vino payés de autoconsumo", recuerda. Es el propietario de la bodega **Sa Cova**, en San Mateu d'Albarca, un pueblo en la zona montañosa de Es Amunts, al norte de la isla. Lo que en los años 80 empezó como un *hobby*, se convirtió en profesión una década más tarde. En 1993 sacó al mercado su primera añada, mucho antes de la declaración de Indicación Geográfica Protegida. Elabora cinco tipos de vinos con Monastrell, Syrah, Merlot, Malvasía y Moscatel. El 85% de su producción lo vende en Ibiza -"tenemos que luchar en calidad porque en cantidad no somos nadie"- y fomenta el enoturismo desde hace años con visitas a la bodega en varios idiomas. La continuidad está asegurada, su hija Sara ya está al frente de la bodega. **Can Rich de Buscatell** comenzó su trayectoria en 1997 con dos hectáreas y dos vinos. Ahora tienen 19 hectáreas y siete tipos de vino en su finca de Sant Antoni de Port-

Antonio Costa Tur, gerente-proprietario de Bodega Can Rich (arriba) y José María Puig, propietario de Hacienda Agrícola César en Santa Eulària des Riu (abajo).

many, al oeste de la isla. **Antonio Costa** y **Juan Riera** son socios e impulsores de este proyecto, asesorados por la enóloga Blanca Ozcariz. Inquietos y aventureros, pronto sacarán al mercado un espumoso blanco de Malvasía y otro rosado de Syrah. Además de viñas, tienen plantados unos 3.000 olivos con los que elaboran 1.500 litros de aceite virgen extra de Picual, Hojiblanca y Arberquina. Todas sus fincas son de producción ecológica. Aunque es una

"Hay que estar un poco loco porque la inversión en otros sectores es más rentable, y no es fácil vender vino".

de las bodegas que más vino produce en la isla, "en la viticultura de Ibiza hay un punto de asfixia, tenemos poca producción y no podemos promocionarnos, pero tampoco crecer más por las circunstancias de la isla". Además de vino y aceite, hacen unas de las mejores hierbas ibicencas. ¿Cuál es el secreto? "Elaboración artesanal y 100% natural donde lo importante es saber equilibrar las proporciones", cuenta Antonio Costa. Tienen dos depósitos de 4.000 litros donde sumergen los 17 tipos de hierbas aromáticas silvestres metidas en una bolsa de tejido natural. Allí permanecen durante cuatro o seis meses hasta que se embotella. Como proyecto personal, Antonio Costa elabora en su bodega familiar de nombre **Can Maymó**, en el pueblo de San Mateo, al norte de la isla. En 1995 comenzaron las reformas y, poco a poco, lo que fue solo un vino de consumo interno, se ha convertido en cinco vinos de referencia. Como curiosidad, tiene un tinto llamado Tradición que elabora con frígola (tomillo), como lo hacían antiguamente. Con sus cinco hectáreas de



Redes de pescadores en el puerto de La Savina, en Formentera. Al fondo, la vecina isla de Ibiza.



Viñedo de Monastrell a la altura del mar de Bodegas Terramoll en La Mola. Enólogo, José Abalde.

Malvasía, Moscatel, Chardonnay, Monastrell, Merlot, Tempranillo y Syrah, elabora 30.000 botellas y asegura que, "hay que estar un poco loco porque la inversión en otros sectores es mucho más rentable, y no es fácil vender vino". A pesar de su experiencia, dice que está "aprendiendo, detrás de nosotros vendrán más".

Y una bodega reciente, **Totem Wines**. Su historia podría empezar así: tres franceses compradores de vino en Europa quieren hacer el suyo propio. Un día, a uno de los que ahora son socios le llegó un vino de Ibiza hasta Alemania, país en el que trabajaba. Le gustó tanto el vino, y la idea de hacer uno allí, que se pusieron manos a la obra. Así nació Totem Wines, y así lo cuenta **Laurent Frésard**, uno de sus propietarios. Antes de decidirse por tierras ibicencas decidieron consultar, ni más ni menos, que al gran experto en Viticultura de la Universidad de Montpellier **Alain Carbonneau**. Visto bueno de catedrático, ¡adelante! Y se lo han tomado muy en serio, porque el resultado es excepcional. Comenzaron a controlar viñedos viejos de Monastrell, sus primeras vinificaciones las hicieron en una bodega cercana, pero a partir de este año 2011 ya tienen su propia bodega para controlar todo el proceso. Supervisan 14 hectáreas

pertenecientes a 12 viticultores. Apuestan por Monastrell vieja de 40-60 años con rendimientos medios de 1500-2000 kilos por hectárea, y viñedos cercanos al mar donde la brisa, temperaturas moderadas y cierta humedad componen su mejor hábitat. "A la Monastrell no se le da ningún tratamiento, va sola". Quien dice esto es el gallego **David Lorenzo**, el recién estrenado enólogo de la bodega. "Aquí, todo lo que sabes hay que intentar olvidarlo, es una viticultura salvaje", afirma. Además de Monastrell, controlan algunas viñas de Tempranillo y Syrah para la elaboración de su rosado. Por cierto, es un vino que arrasa en la isla. "Vendemos más magnum y doble magnum que botellas de 0,75 cl; la gente se las lleva a la playa", cuenta Laurent Frésard. De hecho, en alguna tienda pagan a las personas que llevan las botellas vacías para reciclarlas. Esto sucede porque una de las cosas que desde el principio han cuidado es la imagen. Laurent llamó Totem a su bodega "porque el vino es mi religión". Las aproximadamente 40.000 botellas que elabora de sus tres vinos son ahora su vida y devoción.

El último en incorporarse al sector es **Bodegas César**, situada entre Ibiza y Santa Eulalia. La bodega se inauguró en el año 2009. **Baldassarre Spina**, comerciante

italiano y exportador de productos de su país a toda Europa, junto con su amigo **José Luis Puig**, ibicenco, abogado de profesión y con alma de bodeguero, lideran este proyecto. A ellos se le ha unido el joven **Salvatore** como gerente de la bodega,

La belleza de la paradisíaca Formentera reside en su paisaje nítido, limpio, azul y turquesa.

y el enólogo asesor **Carlos Gallego**. Por ahora, tienen 7,5 hectáreas de Cabernet Sauvignon. Elaboran vinos de mesa económicos y, como novedad, este año sacan al mercado su primer vino acogido a la indicación V.T. Ibiza, un monovarietal de Cabernet del que se han elaborado 17.000 botellas.

... y Formentera

Si quiere pasar unas vacaciones de verano en la maravillosa Formentera le recomiendo que lo haga con bastante antelación. Hay reservas de año en año. Y es que esta pequeña isla de unos 10.000 habitantes, recibe unos 500.000 turistas anualmente, la mayoría entre julio y agosto. Solo hay tres hoteles de 300 pla-



David Lorenzo y Laurent Frésard, gerente de Bodegas Totem Wines (arriba), José Abalde, enólogo de Bodegas Terramoll con una botella de Es Monestir (abajo a la izquierda) y Roberto Rivas, gerente de Cap de Barbaria con una botella magnum de su vino de 2008 (abajo a la derecha).

zas pertenecientes a grandes cadenas, no se puede acampar y, por cierto, toda la costa es nudista. La mejor alternativa para buscar alojamiento es acudir a las casas rurales, hostales y apartamentos que existen, la mayoría de gestión familiar. En bicicleta, moto o coche eléctrico (hay más de 20 puntos en la isla) es la mejor forma de recorrerla. La belleza de la paradisíaca Formentera reside en su paisaje nítido, limpio, azul y turquesa. Desde que se desembarca en Port de la Savina, la sensación que se respira es de pureza, el ritmo se desacelera. Dos carreteras con rumbo a sendos faros al otro extremo de la isla son la única vía de circulación. Lo

demás está por descubrir. Molinos, salinas, cuevas, sabinas, higueras y pinos. Si le gusta el submarinismo, va a disfrutar. Aquí se encuentra la Reserva Marina de Es Freus (Ibiza y Formentera), el único espacio natural del Mediterráneo declarado Patrimonio de la Humanidad. El mágico color turquesa de sus playas es consecuencia de la posidonia oceánica, planta marina de floración y con forma de cinta que solo puede habitar en aguas puras y que, a la vez, purifica el agua. La isla, descubierta -turísticamente hablando- por los italianos, es un armario de sorpresas. Desde una escuela de luterias donde fabrican guitarras reclamadas

¿Qué beben los ricos?

Enrique Vega, sumiller de Vinoteca Vila Vins, Ibiza

Más de 400 m² de exposición y sala de catas, 2.500 referencias de vino, alcoholes Premium, aceites y accesorios para el vino. Vila Vins es una de las tiendas Flagship del lujoso grupo LVMH. Además de distribuidores, sirven a casas y barcos de lujo.

¿Cuál es el vino más caro de la tienda?

El formato Matusalén de Louis Roederer Cristal (más de 5.000 euros) o el Dom Pérignon edición limitada.

Hablando de ricos que no notan la crisis. En Ibiza, ¿quiénes son los caprichosos?

Donde menos se nota la crisis es en el turismo internacional de lujo. Recibimos cada vez más peticiones de príncipes y jeques de Abu Dabi, Dubái etc.

¿Cuál ha sido la compra más cara y extravagante?

Una vez la discoteca Pachá nos pidió para un príncipe árabe dos botellas de Jeroboam White Gold de Dom Pérignon (más de 20.000 euros la botella).

¿Qué es lo que más les gusta a los ricos?

Sin duda el champagne. De cada diez botellas de espumoso que vendemos, nueve son de champagne.

¿Los ricos también se dejan llevar por las modas o siguen bebiendo Dom Pérignon?

Las ventas de Dom Pérignon se incrementan año tras año. Otras marcas, como Armand de Brignac, están haciendo furor en todo el mundo. O el vino rosado del sur de Francia Château de Selle, cada año terminamos con las botellas que nos manda la bodega.

Además de comprar vino, ¿os piden algún servicio más?... Decente, iclaro!

Nos piden de todo. El año pasado a Paris Hilton le llevamos junto con el tequila más caro del mundo un *pendrive* para grabar su actuación en Privilege.

Marcas que pediría un nuevo rico y uno de linaje...

Seguramente Armand de Brignac un nuevo rico y Bollinger R.D. para los más entendidos y que no se dejan llevar por las modas.



mundialmente, artistas que residen en la isla con su punto de encuentro en Fonda Pepe (Sant Ferran) hasta el famoso orfebre Enric Mayoral y su trabajo combinando elementos naturales de la isla con metales preciosos. Otro de los paisajes de Formentera son sus salinas en el norte de la isla. Lo que antes fue base de hidroaviones en la Guerra Civil, hoy es el Parque Natural de Ses Salines.

Y entre horizontes azules y verdes, las viñas escondidas, las viñas del mar. El vino de la Tierra de Formentera se legalizó en el año 2005, admitiendo para su elaboración las variedades blancas Malvasía, Chardonnay y Prensal Blanca (Moll) y las tintas Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell, Fogoneu y Tempranillo. Hay dos bodegas en la isla. Una de ellas es **Terramoll**. Empezó plantando viñas de Cabernet Sauvignon y Merlot en 2000, dos años más tarde sacó su primer tinto y al siguiente su rosado. Hoy lo hacen con muchas más variedades: Viognier, Malvasía, Prensal Blanca, Monastrell, Garnacha Blanca, Moscatel... Tienen 14 hectáreas en total, de las cuales 2,7 son arrendadas a payeses, principalmente Monastrell de pie franco. **José Abalde**, gallego afincado en Formentera, es el técnico enólogo de la bodega. Una

de las curiosidades de sus viñedos son los muros que rodean toda la finca. Y esto tiene una explicación. Los suelos de la isla son de marés, roca calcárea, a unos 10-20 centímetros hay tierra y lo demás es roca. A la hora de hacer plantaciones la cantidad de roca que se llega a extraer se deja por la finca en forma de muro,

cosa que además ayuda a defender los viñedos del viento (es uno de los paisajes más típicos de toda la isla). Los suelos calcáreos-arenosos con caliza activa alta es la característica del terreno. La bodega está situada en la altiplanicie de La Mola (sureste), la zona más alta de la isla, a unos 200 metros sobre el nivel del mar.



Vista nocturna desde el puerto hacia Dalt Vila, Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.



Los colores del mar parecen trasladarse a las casas de las islas.

matográfico faro que Julio Medem hizo famoso en su película *Lucía y el sexo*, hay una pequeña carretera que conduce a la bodega **Cap de Barbaria** (suroeste). **Roberto Rivas** es su encargado. Más que una bodega es proyecto de agroturismo con viña y zona de elaboración. Porque lo que más impacta del lugar son los coquetos apartamentos individuales estratégicamente construidos alrededor de la viñas. Fue también en el año 2000 cuando empezaron a plantar las mismas uvas que su vecina, en total, unas tres hectáreas. Luego fueron Fogoneu, Monastrell y Prensal Blanca. En 2003 hicieron su primera vinificación y dos años más tarde la presentación de largo de su vino tinto Cap de Barbaria. Un kilo por cepa de rendimiento y unas 8.000 botellas. El 60% del vino lo venden en Madrid, Barcelona e Italia, el resto en la isla.

Ibiza y Formentera. Noche y día, viñas y mar. Sinfonía en azul. 

La realización de este reportaje ha sido posible gracias a la colaboración del Consell de Ibiza, el Consell de Formentera y el apoyo brindado por ASGABA (Asociación Gastronómica Balear)

Puede parecer poco, pero la diferencia en temperatura y días de maduración se nota: dos grados y de 10 a 15 días. El 80% de su producción es consumo interno, elaboran entre 20 y 30.000 botellas. Producciones muy bajas, máximo dos kilos por cepa, en el caso de la Cabernet, y 450 gramos en Monastrell. "El comporta-

miento de la Monastrell y de la Malvasía es excelente", comenta José. Formentera es la isla más cálida y seca de Baleares, y ahora "hay periodos de sequía más largos, la cepa se estresa e incluso se seca", nos dice. La única plaga de la isla es la altica, un escarabajo que se come las hojas. Seguimos la ruta. Antes de llegar al cine-

Direcciones



Terraza de Aguas de Ibiza.

DORMIR

Can Curreu
Ctra. San Carles Km. 12
07850 Santa Eulalia (Ibiza).
Tel. 971 335 280
www.cancurreu.com

Lujo rural. Buen restaurante, spa, piscina, cuadra de caballos, salidas privadas en barco, habitaciones de ensueño... y todo con un exquisito y moderno estilo ibicenco.

Aguas de Ibiza Lifestyle&Spa
Calle Salvador Camacho s/n,
07840 Santa Eulalia (Ibiza)
Tel. 971 319 991
www.aguasdeibiza.com

Hotel de cinco estrellas con todo lujo de detalles junto al paseo marítimo. Empezando por las 112 habitaciones, diseñadas bajo los principios del feng shui, varios restaurantes, zona wellness y chill-out Air Ibiza con magníficas vistas...

Mirador de Dalt Vila
Plaza de España 4
07800 Dalt Vila (Ibiza)
Tel. 971 303 045
www.hotelmiradoribiza.com

Si quiere alojarse en la zona vieja de Ibiza y le gusta el lujo, este Relais&Châteaux es ideal. Una casa señorial del XIX convertida en hotel cinco estrellas.

Atzaró
Ctra. Sant Joan km. 15
07840 Santa Eulalia (Ibiza)
Tel. 971 338 838
www.atzaro.com

Arquitectura ibicenca en una finca centenaria con lujosas y confortables habitaciones, restaurante y spa. Aromas de azahar, romero, lavanda, zonas de reposo... Ideal para disfrutar de la serenidad del campo de Ibiza.



Restaurante Can Curreu.



Restaurante Can Berri Vell.

COMER

Can Berri Vell
Plaza Mayor, 2
07839 Sant Agustí (Ibiza).
Tel. 971 344 321
www.canberrivell.com

Vicente Tur dirige este precioso y acogedor restaurante. Una casa señorial payesa del XVII con terrazas y rincones escondidos donde deleitarse con su buena cocina tradicional ibicenca puesta al día con gran acierto.

Vogamari
Ctra. La Mola km. 9,5
07870 Formentera
Tel. 971 329 053
www.vogamari.es

Cocina de Formentera en la playa de Migjorn, la más larga de la isla (cinco kilómetros). Ensalada payesa con peix sec, arroces, pescados... Buen servicio. Asegurada la tranquilidad.

Juan y Andrea
Platja de Illetes s/n.
07871 Formentera
Tel. 971 187 130
www.juanyandrea.com

Comer en mesas sobre la arena de la playa más emblemáticas de la isla y rodeado de palmeras. Lo que fue un chiringuito en los 70, ahora es uno de los restaurantes más famosos de la isla. Todo un lujo.



Restaurante Vogamari.

Es Moli de Sal
Afueras s/n,
07871 Migjorn (Formentera).
Tel. 971 187 491
www.esmolidesal.es

Un molino de la antigua industria salinera ahora es un coqueto restaurante. Famosas son sus calderetas de langosta. Vistas espléndidas.

Km. 5
Ctra. San José km. 5,6
07817 Sant Jordi (Ibiza).
Tel. 971 396 349
www.km5-lounge.com

En 1995 se inauguró este espacio alrededor de una casa payesa. Un espacio multidisciplinar: restaurante, buena carta de vinos, lounge, galería de arte, boutique, sesiones de música

Aura Ibiza
Ctra. San Joan km. 13,5.
07812 Sant Llorenç (Ibiza)
Tel. 971 325 356
www.aurai Ibiza.com

En el norte de la isla se encuentra este gran restaurante-jardín donde hay de todo: zona privada para cenar, chill-out, terraza de cócteles y mojitos, área de fiestas privadas...

BEBER

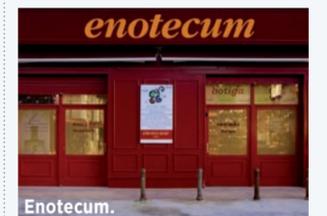
Enotecum
Av. Isidor Macabich 43.
07800 Ibiza
www.enotecum.com

Tienen varias en Ibiza y una en

Formentera. Pioneros en la divulgación de la cultura del vino en las islas Pitiusas, son un referente de experiencia y profesionalidad.

Vila Vins
C/ Diputat Josep Ribas, 5
07800 Ibiza
Tel. 971 193 615
www.vilavins.com

De más reciente apertura, es una amplia tienda moderna con sala de cata y bodega climatizada. Han creado el primer Club de Vinos de Ibiza, organizan eventos y catas de vinos.



Enotecum.



La controversia del sulfito

Azufre.. ¿no, gracias?

Desde la Antigüedad se viene empleando el dióxido de azufre para conservar el vino. Hoy los vinicultores superiores experimentan con dosis homeopáticas de azufre o incluso renuncian totalmente a este controvertido añadido.

Los resultados polarizan las opiniones: ¿Son tonterías ecológicas o se trata del único y verdadero sabor del vino? **Thomas Vaterlaus** investiga.



Lo llaman *el rebelde tranquilo*: Maxime Magnon de Villeneuve-des-Corbières.

“Para vinificar verdaderos vinos de terruño, primero hay que olvidar lo aprendido en clase.”

Maxime Magnon
Vinicultor, Villeneuve-des-Corbières

Vivir en la soñolienta Villeneuve-des-Corbières, precisamente en la Rue de la Revolution, le va como anillo al dedo. Al fin y al cabo, lo llaman -con todo respeto- *el rebelde tranquilo*. Maxime Magnon, de 36 años, hace sus vinos superiores en el sur de Francia, en la *appellation* Corbières, con una filosofía autóctona. Cepas de más de 50 años, cultivo biodinámico con cría de animales en el viñedo y una vinificación sin intervenciones confieren a estos vinos un carácter extremadamente personal. El ejemplo más consecuente es el Cuvée Rose, por el nombre de su hija menor. La añada de 2008, vinificada a partes iguales con Cinsault, Carignan y Grenache, muestra oscuras notas maduras de frutas y bosque, una estructura firme y un frescor agradable. “Selecciono las barricas con los vinos más limpios y equilibrados, y las embotello sin añadir azufre alguno”, afirma Maxime Magnon. A pesar de ello, está convencido de que este vino aún será deleitable dentro de quince años, cuando su hija llegue a la edad de disfrutar del vino. Porque, según él, lo que mantiene vivo a este vino son sus abundantes taninos maduros, el volumen de alcohol de un 14 por ciento, su bajo valor de pH y su contenido de sustancias naturales y positivas.

El Cuvée Rose de Maxime Magnon pertenece al grupo cada vez más numeroso de vinos superiores que surgen comprometidamente en contra de todo conocimiento académico, en contra de todo lo que enseñan en las Escuelas Superiores y Centros de Especialización en Enología. Un vino tinto, fermentado

con levaduras naturales y luego embotellado sin filtrar y sin añadidos sulfurosos: según los fundamentos de la vinificación contemporánea, tendría que estar abocado al fracaso. Y sin embargo, funciona. “Para vinificar verdaderos vinos de terruño, primero hay que olvidar lo aprendido en clase”, asegura Maxime Magnon. Aunque sea cierto que la formación académica ha tenido el efecto de mejorar progresivamente la calidad media de los vinos, sobre todo los producidos para la franja más amplia de mercado. Pero para vinificar *crus* superiores artesanalmente, el vinicultor debe tener el valor de confiar en sus propias experiencias y en su intuición.

Eso es precisamente lo que hace también el vinicultor Michael Broger, del este de Suiza. A sus 40 años y en su Ottoberg de Thurgau, con la magnífica pero frágil Pinot Noir se está acercando, sin prisa pero sin pausa, al añadido cero



Con tan sólo 15 miligramos de azufre hace un magnífico Pinot Noir: Michael Broger.

“Si en mi viñedo trabajo de manera biodinámica para conferir a los vinos un máximo de expresión del terruño, no tendría sentido desdibujar esta individualidad justo al final añadiéndoles azufre.”

Nikolaus Moser
Finca vinícola Sepp Moser, Kremstal, Austria



Extremista convencido de lo ecológico... y detractor de las corbatas: Nikolaus Moser.

de sulfurosos. Lo ha logrado en gran medida con su Blauburgunder de 2007 de la parcela Huber, cultivada de manera biodinámica (aunque no posea el certificado). Este complejo Pinot Noir con aromas de bayas rojas, anís, cuero, sotobosque y hierbas aromáticas contiene escasos 13 miligramos de azufre en total, es decir, menos de una décima parte de la cantidad máxima permitida por la ley. Broger ha vendimiado las uvas relativamente pronto, con un contenido de azúcar de 89 grados Öchsle, para conseguir un vino con un bajo nivel de pH y una acidez relativamente alta, que así dispone naturalmente de la máxima estabilidad. Después de una crianza de alrededor de doce meses en barrica sobre levaduras finas, se añade esta mínima cantidad de azufre. Durante ese tiempo, Michael Broger realizó interesantes observaciones. Según sus anotaciones, por un lado, los componentes oxidati-

vos del vino joven se suavizaron gracias a las levaduras finas; por otro lado, la tardía reducción de los ácidos en el mes de junio posterior a la vendimia confería al vino un gran frescor.

Más allá de la *cursi* fruta primaria

Al catar estos dos vinos prácticamente sin sulfatar -el de Maxime Magnon de este de Suiza-, se descubren puntos comunes. Sobre todo en la aromática: en ninguno de los dos vinos predomina la intensa fruta primaria de bayas oscuras que en ocasiones llega a lo *cursi* y dulzón, algo cada vez más habitual en los tintos modernos. Ambos vinos naturales se presentan maduros, pero en absoluto oxidados, con notas que recuerdan a guindas, frutillos silvestres, hierbas aromáticas, cuero, musgo y regaliz. Reconocemos un modelo sensorial que indudablemente está muy alejado de la

moda actual en el vino. Con vinos sin sulfatar es casi imposible conseguir una frutalidad pura de cítricos, melón o grosella negra. Pero al hojear los libros de enología, pronto se llega a la conclusión de que las notas complejas de oxidación están consideradas desde hace siglos como más nobles que la banal fruta primaria. Ciertamente, los aromas intensos de grosella espinosa y cítricos son más aburridos comparados por ejemplo con Chardonnay o Chenin Blanc elaborados oxidativamente, con sus aromas de nueces, cera, sal, frutos secos, humo y hierbas medicinales.

No es casualidad que precisamente dos tipos de vino tradicionales que responden con especial exactitud a este concepto aromático clásico no necesiten más que un mínimo de azufre. Los vinos secos de Jerez, como el fino, manzanilla, amontillado u oloroso, ya en la pipa han tenido que sufrir tanto

El límite máximo permitido en Japón, importante mercado para la exportación, es de 350 miligramos de azufre



Foto: Siffert/weinweltfoto.ch
El azufre protege frente a la oxidación. Puesto que las uvas, el vino mosto y el vino entran frecuentemente en contacto con el aire durante la elaboración, son muy pocos los vinicultores que se arriesgan a reducir mucho la dosis de azufre.

que embotellados son prácticamente inmunes a las influencias externas. También los champagnes, gracias a su larga elaboración sobre levaduras finas y a la presión del carbónico en la botella, están magníficamente protegidos del deterioro. Los jereces secos y los champagnes secos rara vez contienen más de 60 miligramos de azufre en total, es decir, solo una pequeña parte de la cantidad permitida por la ley. Quizá también sea esta la razón de que precisamente estos dos tipos de vino se consideren especialmente saludables y agradables de beber...

Hay dos argumentos de peso para prescindir ampliamente del azufre en el vino. En primer lugar, la salud: aunque la mayoría de las personas no tiene problemas con el dióxido de azufre y los sulfitos, pues una enzima propia del organismo se encarga de metabolizar estas sustancias, sobre todo en el caso de los alérgicos y asmáticos, el azufre puede provocar dolor de cabeza y náuseas. Por ello, la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda no ingerir más de 0,7 miligramos de azufre por kilo de peso corporal y día. Según esta regla, un adulto de 70 kilos de peso no debería consumir más de 49 miligramos de azufre. En el caso de los jereces secos y los champagnes, esto correspondería al consumo de una botella entera, pero en el caso de los vinos de mesa blancos secos, que según la reglamentación de la

UE pueden contener hasta 210 miligramos por kilo, este valor límite ya se supera, en caso extremo, con el consumo de media botella de vino. Los consumidores de vino no se habían concienciado de la problemática del azufre hasta el año 2006. Porque desde entonces, todos los vinos que contengan más de 10 miligramos de azufre en total deben llevar en la etiqueta la indicación "Contiene sulfitos". Como durante la fermentación las levaduras pueden generar una concentración de azufre de hasta 30 miligramos, con frecuencia los vinos sin sulfatar también se ven afectados por esta declaración obligatoria.

Los dulces nobles necesitan sulfitos

A pesar de la creciente sensibilidad de los consumidores frente al método de conservación por añadido de azufre, la mayoría de los vinicultores considera adecuados los valores límite permitidos por la ley. Es cierto que antes se sulfataba mucho más intensamente y con menos control. Si un Riesling-Auslese con azúcar residual de los años sesenta hoy se presenta todavía sorprendentemente fresco, a menudo se debe a los horripilantes 600 miligramos de azufre con que entonces se conservaban los vinos para la eternidad. Pero en las últimas décadas, los niveles máximos se han ido reduciendo cada vez más. A partir de los años noventa, sobre todo los vinicultores ecológicos se han decantado

Los orejones de albaricoque contienen hasta dos gramos de azufre por kilo. Es decir, quien consuma 100 gramos de esta fruta pasificada absorberá más azufre que si se bebiera un litro de vino tinto.



Foto: istock/Karen Hermann

por la vía opuesta y han actuado añadiendo un mínimo de azufre. "Tuvimos que pasar por la experiencia, hace 25 años, de haber añadido a nuestros Riesling menos azufre del necesario para que se pudieran mantener estables a largo plazo", afirma Lotte Pfef er-Müller, vinicultora de Rhein-Hesse y presidenta de ECOVIN. Aboga por un manejo pragmático de la "sustancia irritante" que es el azufre. En el momento actual, otros métodos de conservación como el calentamiento o incluso la esterilización del vino mosto entre 60 y 80 grados Celsius, o bien el empleo de preparados sustitutivos (como por ejemplo la enzima lisozima), no le parecen alternativas aceptables.

Además, no hay que olvidar que el cuerpo humano produce diariamente mucho más anhídrido sulfuroso de manera natural que la cantidad que metabolizaría al consumir una botella de vino. Tampoco se sitúan en mal lugar los vinos, en comparación con otros productos alimenticios. Por ejemplo, los orejones de albaricoque contienen hasta dos gramos de azufre por kilo. Es decir, quien consuma 100 gramos de esta fruta pasificada absorberá más azufre que si se bebiera un litro de vino tinto. Además, hay vinos superiores que sería imposi-

Palabra clave: azufre

Propiedades: El elemento químico azufre supone alrededor de un 0,5 por ciento del peso de la corteza terrestre. Según los historiadores, ya desde muy antiguo se adscribían efectos purificadores al olor penetrante que se produce al quemar minerales con contenido de azufre. Es cierto que el azufre protege de la oxidación y es eficaz para combatir numerosos microorganismos (bacterias y hongos), pero durante la fermentación del vino puede generar subproductos gustativos no deseados.

Historia: Ya los romanos utilizaban el azufre como medio de conservación y limpieza en la producción de vino. Hacia finales de la Edad Media parece ser que llegó a emplearse tal cantidad de azufre que el rey alemán Maximiliano I de Habsburgo (1459-1519) se vio obligado a promulgar una ley prohibiendo el excesivo uso del azufre. Hasta ahora, en la viticultura no hay ninguna alternativa real y solvente al azufre. No obstante, las dosis permitidas hoy son más reducidas que nunca.

Aplicaciones: En la elaboración actual del vino se emplea el dióxido de azufre (SO₂) como gas licuado (anhídrido sulfuroso), como metabisulfato potásico o disulfato potásico (K₂S₂O₈) en polvo o bien como solución acuosa (sulfuroso). Se emplea durante la maceración (especialmente cuando los tintos se fermentan en contenedores abiertos), después de la fermentación (en el caso de los blancos, también tras la detención de la fermentación) y, además, antes del embotellado. El azufre también tiene una larga tradición en la limpieza de las barricas de madera. El procedimiento consiste en quemar dentro de las barricas vacías, pero todavía húmedas, las llamadas tiras o cartones de azufre. Sin embargo, con este método quedan restos de azufre de distinta concentración en la barrica, que luego se diluyen en el vino y, por ello, actualmente se están empleando cada vez más métodos alternativos (por ejemplo, agua sulfurosa).

Azufre libre frente al combinado: en el vino, el contenido de sulfuroso se indica en los valores *total* y *libre*. Los niveles máximos definidos por la legislación siempre se refieren al sulfuroso total. Ahora bien, el papel decisivo para proteger el vino de la oxidación y también de una posible carga aromática o de problemas de salud lo desempeña el sulfuroso libre. La diferencia entre el sulfuroso total y el sulfuroso libre es el sulfuroso combinado, es decir, el porcentaje de azufre que *atraca* en el puerto de unas 50 sustancias del vino, entre ellas el acetaldehído o glucosa, con lo que puede llegar a suponer hasta un 80 % del sulfuroso total. Como no es activo, no se percibe sensorialmente y no presenta riesgos para la salud. Pero cuantas más sustancias que se fusionen con el azufre contenga el vino, más sulfuroso total hay que añadirle. Los vinos blancos, por regla general, precisan más azufre que los tintos. Los niveles más elevados, con diferencia, se hallan en los vinos dulces. También hay que tener en cuenta que, durante la fermentación, las levaduras pueden producir de manera natural una pequeña concentración de anhídrido sulfuroso, de un máximo de 30 miligramos. Esta es la razón de que, por naturaleza, no existan vinos completamente libres de azufre.

Límites legales: Según las directrices de la UE referentes al contenido total de sulfatos, actualmente rigen los siguientes niveles máximos:

Vino tinto (hasta 5 gramos de azúcar residual)	160 mg/l
Vino blanco y rosado (hasta 5 gramos de azúcar residual)	210 mg/l
Vino tinto (más de 5 gramos de azúcar residual)	210 mg/l
Vino blanco y rosado (más de 5 gramos de azúcar residual)	260 mg/l
Vinos dulces de botritis	400 mg/l

Diversas asociaciones de vinicultores ecológicos, como por ejemplo FNIVAB en Francia o A.I.A.B. en Italia, han fijado niveles límite claramente inferiores.



Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

ble producir sin añadirle el conservante basado en el azufre, como ocurre con los vinos de postre dulces nobles. Un ejemplo: los legendarios Riesling-Goldkapsel-Auslese de Egon Müller, de la región del Mosela, por su concentración de azúcar, en realidad deberían situarse en la categoría de Beerenauslese: se fermentan exclusivamente con levaduras naturales, cuyo inconveniente es que durante la fermentación generan muchos más productos derivados que las levaduras seleccionadas. Para desligar todos estos productos derivados, sin por ello dejar de obtener suficiente azufre libre para garantizar la estabilidad del vino, estos raros vinos de subasta requieren con frecuencia un añadido de azufre de hasta 350 miligramos, con lo que se sitúan exactamente en el límite máximo permitido, por ejemplo, en Japón, importante mercado para la exportación.

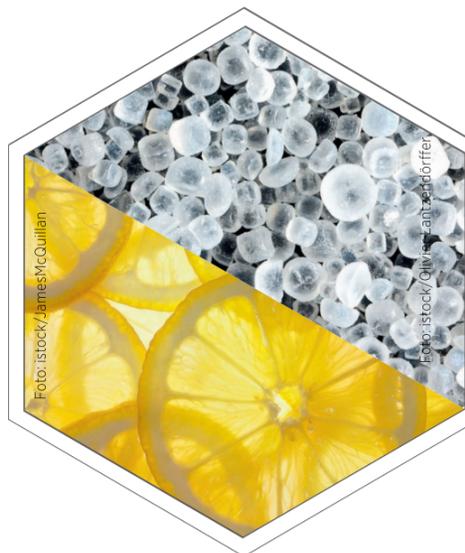
A pesar del añadido de azufre relativamente alto, precisamente estos Riesling dulces nobles se cuentan entre los vinos más limpios y elegantes del mundo. Por otra parte, las investigaciones realiza-

das con vinos de mesa secos muestran que el umbral de percepción se sitúa ya entre los 20 y los 60 miligramos de azufre libre. Porque en muchas ocasiones no es el aspecto sanitario lo que impulsa a los vinicultores superiores a reducir los sulfitos, sino la alteración de la aromática. "Si en mi viñedo trabajo de manera biodinámica, fermento mis vinos con levaduras naturales y no los filtro para conferirles un máximo de expresión del terruño, no tendría sentido desdibujar esta individualidad perfilada con tanto esfuerzo justo al final, añadiéndole azufre", afirma Nikolaus Moser.

Menos azufre, más terruño

Por eso este vinicultor superior del Kremstal en Austria produce desde 2005 su Grüner Veltliner Minimal del viñedo Schnabel. Se trata del prototipo de vino blanco sin sulfatar, en este caso con una dosis de conservación verdaderamente homeopática: un total de diez miligramos de azufre. Encontramos aromas de frutas escarhadas, nueces y hierbas aromáticas, además mucha estructura en

el paladar y una acidez jugosa y madura. Una vez seducidos por este vino, no echarán de menos las muchas bombas de fruta que actualmente se producen con Grüner Veltliner por todo el territorio austriaco. Porque, en última instancia, el mito del vino, ¿caso no se basa menos en la fruta primaria, de recorrido fácil, y mucho más en el complejo juego de una oxidación noble? 



Con vinos sin sulfatar es casi imposible conseguir frutalidad pura de cítricos, melón o grosella negra. Pero las notas complejas de oxidación, ¿no son mucho más nobles que la banal fruta primaria?

Si en lugar de fruta primaria se prefieren los aromas de fruta escarhada, nueces y hierbas aromáticas con acidez jugosa y madura, todo ello se halla en el Grüner Veltliner Minimal de Moser (abajo), elaborado prácticamente sin sulfitos.



Bueno sin azufre

Un nuevo concepto de viticultura, una nueva filosofía del mundo del vino. Vinos naturales que defienden la no utilización de SO2 añadido, con un fuerte compromiso con el entorno natural y un vino fiel reflejo de la tierra, viticultura biodinámica, orgánica o biológica, términos que reflejan una nueva sensibilidad con en medio ambiente, la tierra, y el vino.

BLANCOS

Barranco Oscuro Tres Uves 2008

La composición de las uvas es tan original como el resultado. Notas de fruta en licor, naranja confitada, hoja seca. En boca resulta fresco, con notable acidez y largo posgusto. Interesante.

Vinos Cano Zarco El Patio Airén

No deja indiferente. Aromas de pastelería, confituras de cítricos con notas oxidativas. Seco en boca, flores secas, orejones y frutos secos.

TINTOS

Barranco Oscuro Borgoñón Granate 2005

Un Pinot Noir diferente. Intenso, frutas negras, notas especiadas. En boca es potente y frutal; tannicidad marcada todavía y acidez destacada. Largo final.

Barranco Oscuro Rubaiyat 2006

Interesante Syrah. Limpio, intenso y aromático. Fruta negra y muy especiado, notas de hierbas aromáticas (romero) y balsámicas, cedro... La boca es igual de potente que tánica en el momento de la cata. Buena acidez y final algo secante.

Bodega Ramón Saavedra Saavedra Mozuelo 2010

Fresco. Un vino con nervio, frutal, buena acidez. Agradable paso, moras rojas, cereza. Final amargoso agradable.

Vinos Cano Zarco El Patio Selección

Limpio y aromático, fruta negra madura, hierbas aromáticas, hojarasca. En boca resulta goloso, sutil, fondo mentolado, buena estructura y acidez. Buena retronasal, largo y agradable postgusto.

Alfredo Maestro Tejero La Guindalera 2009

Limpio e intenso. Fruta fresca roja y negra, enebro, ligeros especiados, notas lácticas y de café. En boca es amable, con peso de fruta, buena estructura, destacada acidez y largo final.

Vinos Cano Zarco El Patio Ensamblaje 2008

Notas de fruta negra compotada, especiadas y licorosas. Goloso en boca, de buena estructura, largo, sabroso final.

Bodega Marenas V&B Marenas Tempranillo-Syrah 2006

Potente y sabroso en boca. Fruta negra madura, cereza en licor, especiados, hojarasca y fondo mentolado. Final algo secante.

Bodega Ramón Saavedra Saavedra Iraidei 2008

Fruta madura, notas florales, hierbas aromáticas y fondo ligeramente mentolado. En boca es fresco y frutal, estructurado y tannicidad aún por pulir.

Alfredo Maestro Tejero La Olmera 2009

Marcadas notas especiadas de la madera (nata y coco) con fondo de fruta negra madura.





Entre naturaleza e industria

Bizkaiko Txakolina, identidad propia

Ni se escancia, ni se toma en vaso bajo. El txakoli de Bizkaia se ha hecho mayor. De la imagen de vinos verdes, ácidos y con carbónico chispeante se ha pasado a interesantes blancos atlánticos con personalidad propia. Un territorio en busca de identidad diferenciadora.

Texto: Cristina Alcalá. Fotos: Heinz Hebeisen.

Desde que en el año 1994 se reconoció oficialmente la D.O. Bizkaiko Txakolina - Txakoli de Bizkaia mucho han cambiado las cosas. Una denominación de origen joven comienza a dar la cara por otra imagen del txakoli.

El territorio autorizado para su elaboración abarca la totalidad de Bizkaia, siempre y cuando los terrenos estén por debajo de los 400 metros. Así, lo primero que sorprende cuando se recorren sus tierras es la diversidad de suelos de la provincia. Porque poco tiene que ver Orduña con Lekeitio o Zalla con Munda. Las principales comarcas de elaboración -Uribe (valle de Txori-Herri, Zamudio, Lezama, municipio de Bakio...), Urdaibai (Muxika, Gernika, Busturie...),

el Durangésado con los imponentes montes Amboto y Oiz, y la bella comarca de Las Encartaciones- representan variados paisajes, valles y montañas. Un territorio diferenciado geográficamente y culturalmente.

Por impresionantes bosques de robles, castaños y encinas, pequeños caminos surcan los montes de Bizkaia atravesando paisajes inolvidables en busca de viñedos escondidos y bodegas en lugares insospechados. Un territorio repartido entre abrupta naturaleza e industria. Entre idas y venidas, se entremezclan suelos de poca profundidad situados sobre tierras francoarcillosas, arenosas, rocas calizas, margas... Y la cayuela presente en la superficie de muchos terrenos donde las raíces están obligadas a explorar el

terreno. Laderas que superan en muchos casos el 30% de desnivel, orientadas para buscar el máximo de exposición solar, buena maduración y grado alcohólico, y bancales con vistas. Igual de idílico cuando se pasea como duro cuando toca trabajar la tierra. Porque en Bizkaia los costes de producción por hectárea son altísimos, solo pequeños tractores oruga pueden recorrer las calles de los viñedos y los trabajos a mano ni se pueden hacer cuando ha llovido demasiado porque el terreno se hace imposible. Una viticultura en muchos casos heroica. A veces, solo la pasión por el terruño y el deseo de mantener una identidad propia puede justificar tales trabajos.

En Bizkaia existe un clima diferenciado entre la zona de la costa y el interior.



Aitor Zenazurrabeitia, de Txakoli Oxibaltza, en el pueblo de Muxika.

Lo justo y necesario para que los vinos demuestren atributos diferenciadores. Apparently, su clima provoca poca disposición a la calidad (precipitaciones de 1.000-1.300 milímetros por metro cúbico anuales, humedad, enfermedades, etc.), pero lo cierto es que la tierra, cuando se sabe trabajar, puede dar muchas sorpresas y llegar a romper prototipos a cualquier buen aficionado al vino.

Radiografía de una D.O.

Alejados de una imagen retenida en el subconsciente de muchos aficionados como vinos ligeros, ácidos y de chateo, y para otros como una zona reñida con la palabra *calidad*, la denominación de origen demuestra todo lo contrario. Conviven en la zona dos tipos de vinos blancos. El txakoli tradicional bien elaborado -más fáciles de beber, frutales y muy frescos- con vinos de otro porte, más complejos en nariz, buen equilibrio acidez-alcohol y persistentes. Y cada uno tiene su momento de consumo y, seguramente, su público. Lo importante es que ambas líneas estén en consonancia con la calidad de elaboración e identidad específica de la zona. Y otra cosa, ¿quién dijo que los txakolis no evolucionan en botella y que hay que beberlos casi recién sacados del depósito? No es cierto. Como muestra, algunos vinos de la bodega Itsasmendi, claro ejemplo de lo contrario; vinos con más de cinco años en botella... muy vivos y frescos. Podría ser una excepción, pensarán algunos. ¿Y qué? El movimiento comienza cuando se da el primer paso.

Empecemos por las variedades. Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zuri Zerratia (Petit Courbu) son las principales uvas blancas, las más plantadas y utilizadas

para elaborar, es la identidad de la denominación. Hay diferencias entre las dos: la primera tiene mayor vigor vegetativo, aromas de cítricos, fruta madura y herbáceos frescos. La segunda es menos vigorosa, da muchos racimos por cepa con granos muy pequeños de color más dorado y buen potencial alcohólico; aromas de flores blancas, hinojo... Hay otras uvas autorizadas: Mune Mahatsa (Folle Blanche), Izkiriota (Gros Manseng), Izkiriota Ttipia (Petit Manseng), Sauvignon Blanc, Riesling y Chardonnay. Estas últimas, y en su conjunto, no pueden superar el 20% de la superficie de viñedo que procesa la bodega para la elaboración de un vino. En cuanto a tintas, la Hondarrabi Beltza es su variedad autóctona. Todos los vinos deben tener un grado alcohol mínimo adquirido de 10% vol.

El txakoli blanco representa el 95% de la producción. El resto de las elaboraciones son vinos blancos fermentados en barri-

ca, rosados u *ojo de gallo* (con un mínimo de 50% de tinta Beltza y que representa el 0,6%) y txakoli tinto (0,99%), todo en cantidades anecdóticas, por ahora. Los vinos tintos se han elaborado siempre, por tradición, plantaciones y microclima en las inmediaciones de Bakio. Una zona más templada donde los árboles frutales y huertas delatan el tipo de clima.

Abriendo caminos

Dentro de toda denominación de origen hay siempre una locomotora que va abriendo camino y que, en cierto sentido, guía a los vagones que van detrás. De interesantes iniciativas de algunas bodegas surge la aprobación de dos categorías de vinos especiales que nada tienen que ver con el tradicional txakoli. De hecho, no pueden hacer alusión a la mención tradicional *txakoli*. En primer lugar, el Vendimia Tardía: uvas sobremaduras con un grado de alcohol natural de 15% vol. y con



Las variedades blancas Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia son las más extendidas para la producción de txakoli.

envejecimiento en barrica de roble. Dentro del conjunto de las elaboraciones supone el 0,33%. La otra categoría especial es el Espumoso, cuyo vino base y relleno tras el degüello debe ser txakoli calificado (solo el 0,13%). Aunque no es representati-

Desde Bilbao en solo 30 minutos se puede ir a cualquier bodega de la denominación de origen.

vo en cuanto a producción, si lo es de cara a la viticultura y experimentación futura, pues lo que demuestra es la inquietud de algunos bodegueros por buscar caminos nuevos, y eso siempre es enriquecedor. Sin hablar lo que puede suponer como imagen de marca de cara al exterior.

Es interesante analizar las estadísticas de la denominación de origen para comprobar y entender la línea de su evolución. En 1994, la superficie del viñedo era

de 60 hectáreas y se elaboraron 140.000 litros; hoy son 342 hectáreas, más de un millón de litros y 235 viticultores inscritos. Durante los años 2005, 2006 y 2007, la Diputación Foral de Bizkaia y el Consejo Regulador autorizaron la plantación de 189 nuevas hectáreas, con lo cual se espera que dentro de unos años, cuando entren en producción las viñas, se llegue a las 400 hectáreas en total. Pero lo más destacable es la evolución del número de bodegas. Las pioneras 28 fueron acompañadas de otras nuevas con el paso del tiempo, alcanzando el número de 73 en el año 2003, aunque hoy son 51 bodegas las inscritas. Lo mismo ha ocurrido en los últimos años con los viticultores, han disminuido en número. Descienden las bodegas inscritas y aumenta la superficie de viñedo. La apuesta y el camino parece claro: bodegas capaces de elaborar vinos de calidad y competitivos en el mercado. De ellas, solo siete producen



El enólogo José Ramón Calvo, de Bodega Gorka Izagirre, observa atentamente una copa de txakoli.

Dónde tomar txakoli

Estos son algunos restaurantes para degustar txakoli de Bizkaia. Han tenido el reconocimiento del Consejo Regulador como establecimientos recomendados que cuidan la imagen de los vinos de la Denominación de Origen

Mendibile
(Sede de la D.O. Bizkaiko Txakolina)
Mendibile, 42
48940 Leioa
Tel. 946 076 066
www.mendibilejauregia.com

Boroa
Caserío Garai, 11
48340 Amorebieta - Etxano



Tel. 946 734 747
www.boroa.com

Eneperi Jatetxea
Barrio San Pelayo, 80
48130 Bakio
Tel. 946 194 065
www.eneperi.com

Andra Mari
Barrio Elexalde, 22
48960 Galdakao
Tel. 944 560 005
www.andra-mari.com

Remenetxe
Barrio Arana
48392 Muxika - Gernika
Tel. 946 253 520
www.remenetxe.com

Restaurante Zallo Barri
Juan Calzada, 79
48300 Gernika-Lumo
Tel. 946 251 800
www.zallobarri.com



Restaurante Mugarra
C/ de Ercilla 14
48009 Bilbao
Tel. 944 233 914
www.restaurantemugarra.com

Restaurante Yandiola
Plaza Arrikibar, 4
48010 Bilbao
Tel. 944 133 636
www.yandiola.com

Restaurante Aizian
C/Lehendakari Leizaola, 29

48001 Bilbao
Tel. 944 280 039
www.restaurante-aizian.com

Restaurante Montenegro
Avenida Enekuri, 129
4890 Errandio
Tel. 944 753 910

Bascook
Barroeta Aldamar 8
48001 Bilbao
Tel. 944 00 99 77
www.bascook.com

Azloa Oxinbaltza

www.oxinbaltza.com

Una de las últimas bodegas en incorporarse a la D.O. En un reformado caserío de 1875, y en lo que fueron montes de pino, cinco socios han iniciado este heroico proyecto. Situado en el barrio de Magunas, municipio de Muxika, tienen sus 23 hectáreas en una única finca entre bancales e imposibles pendientes. Auténtica viticultura de montaña. Suelos tercia-

rios y roca arenisca donde plantaron entre 2006-2008 las dos variedades blancas principales, un poco de tinta y un 10% de Riesling. "Estuvimos cinco años buscando suelo, hay que estar un poco loco", comenta entre risas Aitor Zenarruzabeitia, uno de los socios. Hoy elaboran unos 100.000 litros aunque tienen capacidad para 350.000. Con un proyecto de esta envergadura "no tenemos que ir a precio, sino a calidad".



Bodega Berroja

www.bodegaberroja.com

Jose Ángel Carrero es el propietario de esta bodega familiar. Todo empezó en 1996 "quería plantar viñedo para mi ocio", fueron los años de inicios de la denominación de origen y se decidió a cambiar las explotaciones forestales de pino que rodeaban su casa por viñedos. "Hoy ya no se puede buscar más terreno", comenta, así

que trabaja con sus 16 hectáreas de Producción Integrada en la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, a 250 metros de altitud, donde ver corzos o jabalís es cotidiano. Elaboró sus primeros litros el mismo día que caían las Torres Gemelas, hoy hace unos 75.000. "Ha habido un cambio en la mentalidad de las personas que hacen txakoli, ahora hay más criterio profesional", confiesa.

Bodega Iturrialde (Gorka Izagirre)

www.gorkaizagirre.com

La antigua SAT de Atetxondo, fundada en 1994, ha evolucionado hacia este nuevo concepto que representa Gorka Izagirre. "La viña es la base de nuestro proyecto", comenta José Ramón Calvo, enólogo. Tienen 40 hectáreas repartidas en 14 fincas pertenecientes a seis municipios y separadas entre sí hasta 40 kilóme-

tros. Toda la viña en Producción Integrada y elaborando por separado las parcelas. La bodega tiene capacidad para medio millón de litros y una filosofía, "utilizar la física para no utilizar la química". El 90% de sus plantaciones son las dos Hondarrabi y un 10% Riesling. Entusiasta, Jose Ramón asegura que "el futuro del txakoli pasa por no perder la personalidad de las variedades y el trabajo en el campo".



Finca Munetaberri

www.munetaberri.com

Esta bodega posee la peculiaridad de tener los únicos viñedos a las afueras de Bilbao, desde los que se puede contemplar el Museo Guggenheim, Torres Isozaki, Puente de la Salve o Torre Iberdrola. Sus propietarios recuperaron el caserío familiar -llamado Muneta- y, así, en 2003, comenzaron a transformar sus ilusiones en vino. Las 6,5 hec-

táreas están situadas a 180 metros y son en su totalidad Hondarrabi Zuri. Producen unas 40.000 botellas de una única marca cuyo consumo se centra en "el Gran Bilbao", dice Silvia Kareaga, responsable de la bodega. Su idea es dignificar el producto de su tierra. "Hay un cambio en la gente joven, le gusta más el poteo de vino blanco y cada vez el de txakoli de antes", asegura Silvia.

Egia Aenea

www.egiaenea.com

En Balmaseda tiene Alfredo Egia su campo casi de batalla: "Mi ilusión es hacer un gran txakoli, es lo que me ha movido a meterme en todo esto". En 2001 compró cinco hectáreas de terreno situados a 225 metros; dos años después elaboró sus primeras 3.000 botellas. Ahora, con cepas de 10 años, en un 80% Hondarrabi Zerratia y 20% Hondarrabi Zuri, al-

gunas plantadas en lira a dos metros de altura y orientación norte-sur, elabora unas 15.000. Busca un perfil de madurez más completa, sus rendimientos son mayores que la media y experimenta con otra uvas para según qué tipo de vinos quiera elaborar. Su filosofía es "enlazar su bodega con el txakoli de interior". Con su trabajo y entusiasmo por la viña y su tierra, tiene todo el futuro por delante.



Bodegas Virgen de Lorea

www.bodegasvirgendelorea.com

Manuel Calera fue el primer presidente de la D.O. "No apostaba nadie por el txakoli, pasamos de una asociación de txakolineros a una denominación de origen. Fue muy importante el apoyo de la Administración". Hoy, su casa-bodega en Otxaran-Zalla (Las Encartaciones) construida por los descendientes de la familia Laiseka a principios del siglo XX

(que ya elaboraban siglos atrás sidra y txakoli), está rodeada por una bonita finca de 35 hectáreas. e Hondarrabi Zuri (80%) y Folle Blanche (20%). Por ella pasa la línea FEVE de tren. En su bodega, a la que da nombre una ermita cercana, elabora 150.000 litros. Sobre el futuro de la D.O. opina que "la evolución ha ido demasiado rápida, hoy hay que seguir un criterio profesional y un plan de viabilidad para salir adelante".

Doniene-Gorronдона Txakolina

www.donienegorronдона.com

El caserío-bodega está a solo un kilómetro del mar, en un valle protegido del viento y con la calidez de la brisa marina. Itziar y Andoni, que llegaron a Bakio como investigadores del txakoli y se quedaron como bodegueros, hoy son un referente. Sus primeras plantaciones nacieron con vocación de viñedo.

Tienen 12 hectáreas repartidas por la zona, elaboran 70.000 litros y comercializan siete productos diferentes, entre ellos un espumoso y aguardientes de su propia destilería. "Nuestra idea es tener un buen paisaje del viñedo", dice Itziar. Abiertos al enoturismo, asegura que "somos bodegas muy pequeñas, debemos crear el hábito de consumir txakoli a la gente que se acerca a visitarnos".



Bodegas Itsasmendi

www.bodegasitsasmendi.com

Una de las bodegas más reconocidas de la D.O. Desde 1989 han plantado 18 parcelas en 30 hectáreas. Practican una viticultura sostenible y llevan años trabajando en I+D sobre la diversidad geológica, topográfica y climática de su territorio. Caracterización de suelos, patrones, ensayos varietales (Pinot Noir y Hondarrabi Beltza), mapa de suelos... para anali-

zar la vocación vinícola de la zona y la expresión de la tierra. Garikoitz Ríos, director técnico, ha logrado diseccionar la personalidad de cada parcela y trasladarla a la botella. "En tres hectáreas tenemos cuatro tipos de suelo y vendimiamos con dos semanas de diferencia", dice sobre una de sus parcelas favoritas. "El concepto txakoli es expresión del territorio". Todo son elogios para su enóloga, Ana Martín, que asesora a la bodega desde sus inicios.



Tiempos de cambio en Bizkaia: El puente colgante de Portugaleta -Patrimonio de la Humanidad de la Unesco- y el Museo Guggenheim, dos señas de identidad de principios y finales del siglo XX que marcan el cambio que está experimentando la Ría de Bilbao.



casi el 80% de la producción total y más de 50.000 litros al año; por el contrario, 16 bodegas elaboran menos de 5.000 litros. Dos extremos que conviven en un mismo medio donde las ventas son, en su mayoría, en comercio interno; y una pequeña parte en Estados Unidos, su mejor embajador.

Los nuevos retos

El apoyo de la Administración y la labor del Consejo Regulador están siendo muy importantes. Seguir una línea clara y definida de trabajo es su reto. Pero, ¿cuál es? "Especificidad, diferenciación, profesionalidad y calidad", dice Elena Unzueta, presidenta de la D.O. desde 2009. Antón Txapartegui, secretario técnico y ligado a la D.O. desde hace muchos años, comenta que "el reto es mantener la viabilidad económica de las empresas, tenemos a bodegueros con ilusión y comprometidos con su trabajo".

Una de las labores más importantes que se están ahora iniciando es el desarrollo de la Interprofesional, un vehículo de comunicación entre el Consejo Regulador y el sector para la toma de decisiones, y ayuda para la gestión interna y eficacia de los planes de marketing. "El vino es un sector con recorrido", asegura Antón. Como ejemplos, varias bodegas nuevas dirigidas por jóvenes emprendedores con proyectos alentadores y una nueva cooperativa con 18 socios, una agrupación de pequeñas bodegas y productores con la necesidad e ilusión de mantener el viñedo.

Una de las apuestas que comienzan a dar sus primeros frutos es el turismo del vino.

Desde Bilbao y en solo 30 minutos se puede ir a cualquier bodega de la denominación de origen. Quién se resiste, mientras se va camino a visitar los viñedos y caseríos rehabilitados, a pasar por

el encinar del Cantábrico de Mundaka (y su ola recuperada), la playa de Bermeo, San Juan de Gaztelugatxe, el peñón de Aketz, el puerto de Leketio, los Parques Naturales de Urkiola y Gorbeia, Karrantxa... Recientemente se inauguró el Centro de Interpretación del Txakoli de Bizkaia en Mendibile Jauregia y pronto habrá uno nuevo en la región de Bakio. Varias bodegas ya se han iniciado en este nuevo proceso: Berroja, Virgen de Lorea, Doniene-Gorrondua, etc., y todas ven con aliento el potencial que podría suponer para su imagen. Y es que el enoturismo no solo es recibir visitas y vender, si se puede, unas botellas de vino. El auténtico potencial está en ligar territorio, defensa de patrimonio, revitalización económica, enogastronomía y puesta en valor de un producto: el txakoli. Y eso parece que lo tienen claro. La antigua seña de identidad de los caseríos con producciones de vino para el consumo, sería en su versión moderna la de bodegas con vinos de calidad a los que se acercan aficionados y turistas. Lo autóctono se hace universal. El laurel o *branke* que ponían en las puertas de las casas del camino para indicar que el nuevo txakoli ya estaba listo (se sigue homenajeando esta tradición en la Cena del Txakoli de Febrero) aún se puede ver de forma simbólica en algunas bodegas. Hoy, este icono se ha cambiado por el marchamo de la calidad amparada por la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

Vinos de mar y montaña, altura y litoral, diversidad otorgada por clima y suelo.

Maldito fraude

Vinos de mesa etiquetados con términos vascos abarrotan las barras de los bares. Un fraude no solo porque es un engaño al consumidor por falso origen y calidad originaria, sino por la pésima imagen para una mención tradicional. Si además ese vinillo se rompe en vaso como si de una tradicional sidra se tratase (con todos mis respetos a las buenas sidras de mesa y mantel que se están haciendo) y corren botellas por las mesas, el despropósito es mayúsculo. Excepto para el embotellador. Si de lo que cuestan esos falsos txakolis hiciésemos un escándalo comparativo a lo que cuestan los auténticos, el balance sería escandaloso.

Los costes de producción, la presión urbanística que encarece el terreno de plantación, las labores del campo, mano de obra y otros muchos factores (y no solo económicos) marcan el precio de un buen txakoli. Y aquí topamos con otro problema: los litros producidos. O como decía un bodeguero con toda la gracia bilbaína: "¿Hacer 6.000 litros?, si eso es lo que mea un niño por la mañana..." La viabilidad económica, precio del vino, imagen, calidad y proyección son las variables sobre las que se juega.

Recorriendo Bizkaia, catando sus vinos, conociendo las bodegas y sus historias, da la sensación de ser una denominación de origen atrapada en un nombre. Porque, en realidad, lo que se respira es identidad, diferencia y sinuosos y bellos caminos por andar. 

PIEMONTE LAND OF PERFECTION



Cualquiera que busque calidad en el vino, encuentra en el Piemonte italiano, el sitio perfecto.

El Piemonte disfruta de una especial localización geográfica en el extremo Noroeste de Italia, rodeado de cadenas montañosas que le aportan esa mezcla de clima frío y templado ideal para la producción de vinos fragantes capaces de soportar el paso del tiempo. Aquí las viñas están en colinas, con condiciones medioambientales que ayudan a la maduración de las uvas y la producción de vinos estructurados y elegantes.

Las viñas se localizan en tres áreas particularmente diferenciadas. Primero hacia el Sur, sobre las escabrosas y largas colinas de Langhe y Roero en la provincia de Cuneo, donde la predominancia del Nebbiolo rivaliza con viñas de Dolcetto, Moscato y Barbera. A continuación la gran área de Monferrato entre las provincias de Asti y Alessandria, donde se cultivan también las variedades de Barbera, Dolcetto y Moscato sobre colinas más suaves, a lo largo de Freisa, Grignolino y Cortese. Y finalmente, las colinas del Norte del Piemonte, donde predominan las variedades Nebbiolo y Erbaluce.

La mayoría de los Viñedos en el Piemonte pertenecen a denominaciones de origen, y es por ello que las uvas están destinadas a producir vinos calificados como Doc y Docg. Como denominación básica, la Piemonte Doc agrupa diferentes variedades, incluidas la Cortese, Chardonnay, Moscato y Barbera. Otras denominaciones se refieren a áreas concretas como Langhe, Monferrato y Colli Tortonesi, y como punta de lanza, los grandes vinos como Barolo, Barbaresco, Asti, Barbera d'Alba, Barbera d'Asti, Gattinara, Moscato d'Asti, Gavi, Dolcetto di Dogliani y Dolcetto d'Alba, liderando los mercados mundiales.

Todos juntos, alcanzan una producción anual que roza los 400 millones de botellas.



Sumiller en el equipo de El Bulli, su carrera profesional ha estado ligada durante más de una década al restaurante.

Entrevista: **Cristina Alcalá**



Una hora con **Ferrán Centelles**, sumiller en El Bulli

“Trabajar en El Bulli es como estar en una montaña rusa”

El Bulli baja el telón y te hago esta propuesta, escribir *Memorias de un sumiller*. ¿Qué qué te parecería? ¿A quién dedicarías el libro?

La verdad que 13 años en un restaurante que cada temporada recibe alrededor de 70 personas nuevas da para mucho. Muchos momentos felices, algunos tristes, algunos estresantes, días emocionantes... ¡Trabajar en el Bulli es como estar montado en una montaña rusa! Pero sobre todo mucho compañerismo, por eso el libro sin duda iría dedicado a todas las personas a las que he conocido y con las que he compartido la experiencia laboral en el restaurante. A algunas de ellas es un placer poder considerarlas amistades íntimas en la actualidad.

Una frase o un momento de recuerdo para todos estos años.

Reconozco que soy muy mitómano, qué le voy a hacer. El día que nos visitaron Gerard Basset & Isa Bal, me dieron un presupuesto a gastar y me pidieron que me ocupara yo del vino. Fue uno de mis momentos más felices a nivel profesional.

Te acaban de dar el Premio Nacional de Gastronomía. Eres joven y estás sano, pero suena a título póstumo o al de un actor cuando se retira.

Tienes razón, la verdad es que es un premio que no merezco en absoluto, pero el reconocimiento no se me da solo a mí, es compartido con mi querido David Seijas, compañero de fatigas durante muchos años en el restaurante. No es un premio otorgado sobre las bases del conocimiento o la profesionalidad, sino al trabajo en equipo, al respeto entre profesionales y me hace sentir orgulloso que hayan pensado en nosotros como conjunto y no a nivel individual. Es un premio a la idea de estructura horizontal que desde hace tiempo nos ha inculcado Juli Soler. Significa que tú no estás por encima de nadie, que formas parte de un todo, de un engranaje. Nunca me he sentido “el sumiller de El Bulli”, sino parte de un proyecto mucho más importante que yo como individuo.

Por eso me llena de satisfacción cuando alguien me pregunta “¿trabajas como sumiller en El Bulli?” y me entristece que alguien me diga: “¿Tú eres el sumiller de El Bulli?”

¿Cómo se conserva el vino a la orilla del mar, en El Bulli?

El calor del verano no ayuda a la conservación, pero por suerte tenemos una bodega bien equipada, con temperatura constante a 18°C. El tema de la humedad ya os podéis imaginar que no resulta problemático al lado del Mediterráneo. Pero creo que la mejor manera de conservar un vino es el recuerdo que te deja después de beberlo.

“El trabajo de sumiller es mucho más enriquecedor si es cooperativo.”

Cuando a los cinco años te preguntaban qué querías ser de mayor, ¿decías que sumiller de El Bulli?

¡No! El placer por el vino es un placer adulto, una evolución, el vino es una bebida hidroalcohólica, ácida y secante, es normal que a un niño le parezca horrible. ¡Todos podemos pensar en la cara que pondrá un niño de cinco años si le dan una cucharadita de vino! De hecho, aún no he encontrado

respuesta a la pregunta “¿qué quieres ser de mayor?”. Tengo que reconocer que me siento un poco identificado cuando Fito canta “lo que me llevará al final, serán mis pasos no el camino, ¿no ves que siempre vas detrás, cuando persigues al destino?”.

Te has destetado con vino y en El Bulli, donde cumpliste tu mayoría de edad, con el listón a esa altura ¿podrías beber algo de bag in box en vaso de Duralex?

¡En bag-in-box por supuesto! De hecho me considero bastante amante de este tipo de envasados, los creo muy ideales para el consumo diario o para una fiesta entre buenos amigos. Lo del vaso de Duralex lo llevo un poquito peor, me cuesta mucho disfrutar del vino en un recipiente de estas características. No soy capaz de catar bien el vino, ni de sentir sus aromas, con lo que la experiencia sensitiva se ve reducida y por tanto recibo menos placer en la degustación.

Se conocen decenas de cocineros que han salido del restaurante, pero ¿cuántos sumilleres has visto pasar por El Bulli?

No muchos, pero todos los que han pasado tenían un gran nivel profesional y humano. Con Agustí Peris desafortunadamente no pude coincidir, pero innumerables veces los clientes me han comentado los muchos vinos que les hacía descubrir, sin duda marcó una época maravillosa en El Bulli y gran parte de su filosofía sigue viva hoy. Eloi Sánchez era el jefe de sumilleres cuando yo llegué, de él envidio la elegancia con la que se movía por el restaurante, es el sumiller con mayores estándares de servicio que haya visto. También David Escoffet, su aura erudita me sigue fascinando hoy día. Isabelle Brunet, que con su humildad y cariño repartía momentos de felicidad a todos. Tamae Imachi, tan amable y divertida, tan eléctrica y tan buena compañera... Lucas Payá, del que he aprendido infinidad de lecciones, desarrolló un programa de gestión de vinos que es aún el mejor *software* que yo haya visto. Raúl Igual, al que considero un íntimo amigo, una gran persona de esas capaces de hacer mejores a los que le rodean y un gran profesional que recientemente se hizo con el título de mejor sumiller de España. Paco de Horna, que con su carácter revolucionario otorgaba vida a los compañeros. Y para terminar, pero no por eso menos importante, David Seijas, el más cachondo que haya conocido, próximo, amable y de voca-

Biografía

Ferrán Centelles

Trabaja como sumiller en El Bulli desde hace 13 años, una carta de presentación suficiente para uno de los profesionales más carismáticos de España. Fue Mejor Sommelier de España 2006 (Trofeo Ruinart), tiene el WSET Diploma, AIWS (London) y Título de Elaboración de Vinos (Espells). Además, es catador en los premios DWWA (Decanter), la revista *Cupatges*, colabora en el portal online *7 Canibaes* y *Outlookwine*. Ferrán es, ante todo, una excelente persona, sencillo y honesto.



bulario sencillo, conecta como nadie con los clientes, que se lo pasan en grande con él.

¿Comer para beber o beber para comer?

Beber para pensar, pensar para entender, entender para disfrutar y, si se puede acompañar de algo para picar, mejor que mejor.

La cualidad que buscas en un vino es...

Honestidad, no pretendas ser grande si realmente no lo eres, no pretendas engañarme con una etiqueta, no te preocupes si eres pequeño que si lo mereces para mí serás igual de importante que el más reputado.

¿Hasta qué cifra es decente pagar por una botella (llena)?

Depende de cada persona, pero yo no sería un buen barómetro, la curiosidad del profesional siempre hace que la cifra se dispare. Si examinamos solo los referentes tangibles del vino (tomando como referencia un vino seco, producido con unos rendimientos aceptables y hecho con honestidad), creo que es decente pagar hasta 40 euros. Si entran la intangibilidad o los métodos de producción extremos, entiendo que se puedan superar los 150 euros.

¿Qué tipo, zona o marca de vino ha tenido más éxito en El Bulli?

Al contrario de lo que se podría pensar, El Bulli es bastante clásico en lo que a vinos se refiere. Si sumamos que nuestro menú necesita vinos versátiles, es normal que lo que más éxito haya tenido hayan sido blancos de climas fríos, todo tipo de espumosos y el jerez.

Puro cotilleo. ¿La cifra más alta pagada solo por vinos?

Unos 12.000 euros, pero más que la cifra recuerdo cómo lo disfrutaron. Lo mejor es que no pidieron los vinos por esnobismo, sino que realmente los disfrutaban, comentaban e intentaban entender.

¿Has bajado alguna vez a la playa, decantador en mano, para tomar un vino?

¡Sí, y con copas de calidad y baño incluido! Lo aconsejo a todo amante del vino, sobre todo si puedes enganchar una noche de agua cristalina y luna reluciente.

“Creo que la mejor manera de conservar un vino es el recuerdo que te deja después de beberlo.”

Se cierra El Bulli. ¿Y ahora qué? No te imagino haciendo cola en el paro

Hay muchos proyectos en marcha, pero lo que es importante que El Bulli no cierre, sino que se transforma. Pasa de ser un restaurante a ser una fundación de creatividad que utiliza la gastronomía para expresarse. Estoy seguro de que el vino tendrá su rincón en la fundación. Estoy también ilusionado con un proyecto de formación llamado *Outlookwine* con el que empezaré a colaborar al lado de uno de los grandes profesionales del vino, mi querido David Molina. Tengo mucha ilusión por esta nueva etapa, en la que quiero también, en lo posible, profundizar en el estudio del vino. 

Postal desde Oporto

Memoria viva del vino



A cada paso sobre el inconfundible empedrado portugués, el viajero descubre olores, sonidos y luces que no olvidará. Oporto ha dado su nombre a Portugal y lo ha paseado por el mundo encerrado en botellas.

Texto: Ana Lorente Fotos: Heinz Hebeisen

Sin discusión, la postal, la imagen eterna y actual de Oporto, hay que atraparla día y noche desde la piscina del hotel Yeatman, un espacio -la guinda de una bodega- inaugurado el año pasado como el mirador prodigioso, milagroso, desde donde comprobar por qué esta ciudad portuaria y vetusta ha merecido ser Patrimonio de la Humanidad.

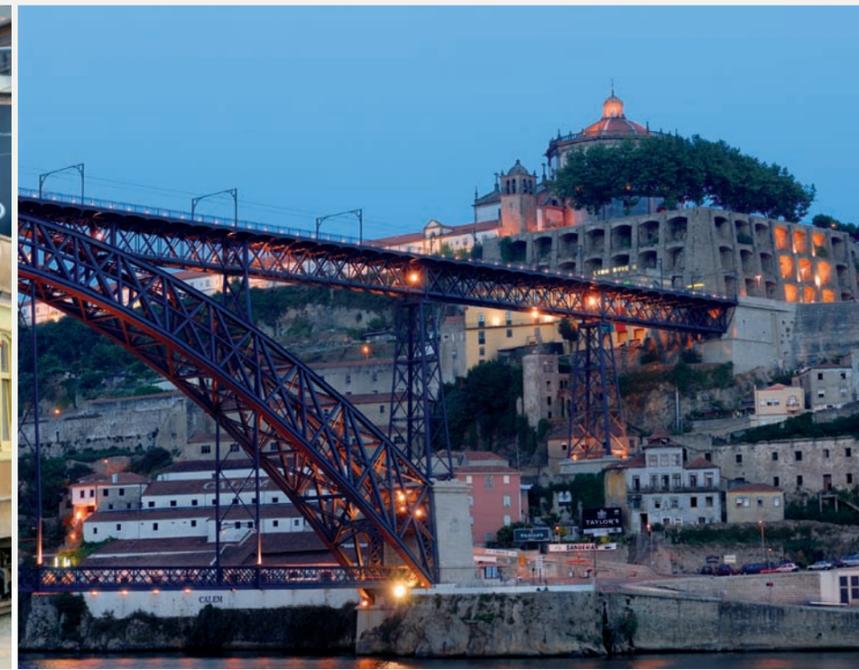
Sus muros encierran acrisolado el espíritu de la propia ciudad. Abajo, en lo más hondo, cuerpo y alma de vino; enfrente siempre el Duero, su paso majestuoso, el tono sordo de un bajo que todo lo acompaña, hasta la eternidad, y el encaje primoroso de los puentes eifelianos como símbolo del peso creativo de la historia. Y arriba, bullendo, la vida, bajo esos tejados que invitan a convertirse en el diablo cojuelo, a desnudar la intimidad de estas gentes hospitalarias, elegantes, corteses, reservadas, activas... Viajeros impenitentes que atesoran el poso de tantas culturas.

Oporto eran en realidad dos ciudades, la de vivir y la de beber, es decir, la

urbana -con sus mansiones burguesas, sus costrosos barrios bajos portuarios, la firma de los arquitectos de vanguardia...- y la de las bodegas, que es Vilanova de Gaia, la residencia oficial del vino Porto, la que tenía que figurar legalmente en su carné de identidad. Pero la distancia entre ambas -el río por medio- se ha ido acortando. Gaia ha perdido su carácter meramente industrial para convertirse en la escapada lúdica del centro de la ciudad y a la vez su mejor escaparate, donde, en el fascinante escenario arquitectónico de las bodegas históricas, conviven las cocinas y copas más cosmopolitas.

En los últimos años la ciudad evoluciona tan bien como sus vinos, incluso ha convertido en un valor la pátina de decadencia que fuera una amenaza. Aún es posible encontrar mansiones convertidas en casas de huéspedes donde la brisa mece las sábanas tendidas o vinaterías perfumadas como las grandes casas parisinas de cosmética. Y un barco y un tren como no los hay en el mundo para escapar al interior por el camino del vino. 

Restaurante en Vila Nova de Gaia con el puente Dom Luiz I (izq.). Casco antiguo de Oporto, Patrimonio de la Humanidad por la Unesco (dcha.).



Nuestros consejos

DORMIR

Hotel Yeatman
Rua de Choupelo
4400-088 Vila Nova de Gaia,
Porto (Portugal)
Tel. +351 220 134 200
www.theyeatman.com

Con el estilo y trato perfectos de una casona solariega, un espacio prodigioso sobre las bodegas y frente a la ciudad. 12 suites, alguna con jardín, y 70 habitaciones con vistas. Spa de vinoterapia, gran cocina y la bodega más completa del mundo de vinos portugueses, donde cada marca tiene su espacio. Un paraíso.



Hotel Castelo Santa Catarina
Rua Sta Catarina, 1347
4000-457 Porto (Portugal)
Tel. +351 225 095 599
Tel. +351 225 095 599
www.castelosantacatarina.com.pt

Es toda una experiencia y, en definitiva, una imagen simbólica de la ciudad, con su encanto, su decadencia, la precaria restauración y mantenimiento del pasado luminoso. Está muy cerca de la

zona comercial turística y peatonal, pero envuelto en jardín y, así, resulta muy recoleto y silencioso. Y barato.

Mercure Porto Centro
Praça da Batalha, 116
4049-028 Porto (Portugal)
Tel. +351 22 204 33 33
www.mercure.com

Una localización magnífica, en pleno centro, adecuada para pasear a pie la ciudad. El hotel es un 4*, con 150 habitaciones de buen tamaño y renovadas hace poco. Es cómodo y el servicio amable. Dispone de wifi y ese bien escaso en Oporto que es el aparcamiento (hay que pagarlo aparte). Es recomendable buscar ofertas de precio (hay muchas) y no pagar la tarifa oficial.

COMER

Restaurante Casa D'Oro
Rua do Ouro 797
Tel. +351 226 106 012

Se come, es verdad, con acento italiano informal, sobre todo pizzas, y a precio comedido, pero allí no



Restaurante Casa D'Oro.



Café Majestic.

se va a comer sino a contemplar. El Duero/Douro, el río de oro, corre a los pies, la sombra del puente de La Rabida lo protege y las luces de la ciudad brillan durante la cena como si siempre fuera una fiesta.

Café Majestic
Rua Santa Catarina, 112
4000-442 Porto (Portugal)
Tel. +351 222 003 887

www.cafemajestic.com
No es propiamente restaurante, sino uno de esos refugios abiertos todo el día (excepto domingos) donde desayunar, hacer un alto entre visitas y compras, tomar un refresco o una copa y acudir a una cita. Es precioso, vestido con el modernismo de 1921 y perfumado de la intelectualidad, los políticos, escritores, artistas que han habitado sus mesas y tertulias.

Marisqueira Proa
Rua Sousa Aroso, 22
4450-286 Matosinhos (Portugal).
Tel. 351 229 380 022

restaurantemarisqueiraproa.com
Matosinhos es el puerto pesquero, apenas a unos diez kilómetros del centro de Oporto, y de allí proceden los frutos de mar frescos que se ofrecen en la ciudad. Pero, evidentemente, por precio y frescura, es mejor ir a buscarlos directamente. Y no solo marisco, sino pescado, asados y todo en esa abundancia pantagruélica que aún es esa seña de identidad de la generosidad portuguesa.



Marisqueira Proa.

Restaurante Foz Velha
Esplanada do Castelo 141
Tel. +351 226 154 171
www.fozvelha.com

Aunque de creación reciente (2003), reproduce el estilo elegante y burgués de los restaurantes clásicos. Bien vestido, servicio exquisito y la cocina del chef Marco Gómes, sabores tradicionales con vestido actual. Con buen apetito vale la pena el menú degustación.

Tranvía por las calles de la ciudad delante de un cartel publicitario de Ramos Pinto (izq.) y vista nocturna desde el barrio de la Ribera (dcha.).

Nuestros consejos



A Perola do Bolhão
Rua Formosa, 279
4000-252 Porto (Portugal).
Tel. +351 222 004 009
En Bolhao está el tradicional mercado de abastos, con sitios para picar algo, y el centro comercial Porto Gran Plaza. Y muy cerca, A Perola es un ultramarinos con historia, de fachada modernista, de 1917, donde comprar quesos portugueses, vinos de Oporto, conservas, delicatessen y embutidos.

VISITAS
Museo Serralves
Rua de Dom João de Castro, 210
4150 Porto (Portugal)
Tel. +351 226 156 500
www.serralves.pt
Además de las exposiciones de arte contemporáneo, la fundación posee un bellissimo parque de 18 hectáreas y la casa Art Decó que

se construyó para los condes de Vizela.
Entrada 5 €. Domingos, gratis.

Porto Calem
Av. Diogo Leite, 26
4400-111 Vila Nova de Gaia (Portugal).
Tel. +351 22 374 6660
www.calem.pt
La visita a esta deslumbrante bodega, en Vilanova de Gaia, ha sido laureada con premios turísticos por su eficacia didáctica y por su museo, que explica la historia del Oporto.
Visitas: Todos los días.
Mayo a octubre: 10 a 19 horas.
Noviembre a abril: 10 a 18 horas.
Precio: 4 €

Librería Lello e Irmao
Rua das Carmelitas, 144
4050-161 Porto (Portugal).
Tel. +351 222 002 037
Presume con razón de ser la mas



hermosa y mágica de Europa, y así la han retratado en las películas de Harry Potter.



Estación de São Bento
Praça de Almeida Garrett
4000-069 Porto (Portugal).
Tel. +351 808 208 208
Es prácticamente obligatorio entrar. Detrás de la mole de 1900 que fue ideada por el marqués da Silva como estación central de ferrocarril de la ciudad se esconde un delicioso museo etnográfico plasmado en los azulejos de Jorge Colaço. En cada pared encontramos un motivo de la historia y el folclore, y el conjunto respetado por los años, pero siempre con esa pátina que incluso parece mantener en el aire el inconfundible olor del carbón o de las chispas eléctricas.



Crucero Río del Vino
Las orillas del Duero, donde nace el vino de Oporto son Patrimonio de la Humanidad. Para entender la razón basta subir a un barquito de recreo de los muchos que se ofrecen en Vilanova de Gaia y navegar hasta Pesa da Regua salvando el embalse de Crestuma y las esclusas. El descenso mejor es en tren, por la orilla, por Piñhao con su estación azul y a lo largo de las grandes fincas que dan su nombre al vino. Un día inolvidable



Vistosa decoración de azulejos en la Capela das Almas en la calle Santa Catarina (izq.) y barcos *rabelos* en el Douro desde Vila Nova de Gaia (dcha.).



Txakoli



Sin complejos. **Página 46**

Agricultura ecológica



Respeto por el medio. **Página 48**

Ibiza y Formentera



El despegue de una región. **Página 50**

Guía del vino cotidiano



Los tintos jóvenes más destacados. **Página 52**

Nuestra elección
Vinos cotidianos

En este número, viajamos hasta la D.O. Bizkaiko Txakolina, nos detenemos a observar el panorama de las elaboraciones ecológicas y volamos a Ibiza y Formentera para conocer la personalidad de sus vinos. Finalizamos con un repaso a los tintos más destacados de la edición 2011-2012 de la *Guía del vino cotidiano*.

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.

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. Es de los vinos recomendables de su región.

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

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

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

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

Y recuerde que puede acceder a todas las catas en www.opuswine.es



Exposición de botellas en el Caserío Mendibile (en Leioa), sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina.

Bizkaiko Txakolina

Sin complejos

Vinos blancos sin complejos. Los txakolis de Bizkaia demuestran su diversidad de carácter y estilos definidos con variedades autóctonas.

Vinos gastronómicos para disfrutar en la mesa o frescos vinos de aperitivo. Jóvenes, fermentados en barrica o sobre lías, vinos de carácter atlántico. Algunos de ellos atrevidos, otros más tradicionales. Vinos de mar y de montaña, de altura y de litoral. Diversidad otorgada por clima y suelo, por las Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Zuri Zerratia, a veces acompañadas por la buena compañía de la Riesling. Vinos con identidad.

Cata realizada por:
 Cristina Alcalá



Blanco joven

16,5

Itsasmendi 7

Bodegas Itsasmendi

Cata: Aromático, intenso y complejo. Fruta fresca (ciruela amarilla, paraguaya), balsámicos, notas florales, hierbas aromáticas de campo. Buena estructura, envolvente, sedoso, muy frutal y equilibrado. Largo posgusto. Un vino que mejorará en botella. 2011 a 2015.

16

B Berroja 2009

Bodega Berroja

Cata: Buen trabajo de lías para un vino con interesante expresión aromática. Boca muy equilibrada, elegante, integrada acidez, frutal, expresivo y largo. Invita a beber. 2011 a 2013.

Egin Enea 2010

Egin Enea

Cata: Vino muy personal. Interesante nariz, fruta de pelo, lichis, notas balsámicas flores amarillas y plantas aromáticas de campo. Boca elegante, fresca y envolvente. Equilibrado en su paso e integrada acidez. Largo final. 2011 a 2014.

15,5

Saratsu 2010

Iturrialde

Cata: Vino muy personal. Fruta fresca y notas florales acompañadas de aromas de piña madura, litchis e hinojo. Envolvente, fresco y muy vivo. Persistente, frutal (limón maduro), sedoso y con características notas amargas. 2011 a 2013.

Itsasmendi 2010

Bodegas Itsasmendi

Cata: Un clásico de la DO. Herbáceos frescos, hinojo, agua de manantial, manzana verde. En boca destaca su equilibrio, su paso fresco y suave a la vez. Final amargoso muy agradable. 2011 a 2013.

15

Señorío de Otxaran 2010

Virgen de Lorea

Cata: Vino expresivo. Fruta madura (piña), herbáceos frescos, hinojo. Equilibrado en boca, fresco y suave. Interesante. 2011 a 2013.

Gorka Izaguirre 2010

Iturrialde

Cata: Buena intensidad, fruta verde (manzana), anisados, hierbas aromáticas y ligeros balsámicos. Entrada con cierta untuosidad, suave en su paso marcado por el peso de fruta. Final largo y equilibrado. 2011 a 2013.

Doniene 2010

Doniene Gorrondona Txakolina

Cata: Buena intensidad, fruta blanca fresca, ligeros herbáceos e hinojo. Boca con buen paso, largo y fresca acidez (pomelo rosa) que acompaña hasta el final. Muy agradable. 2011 a 2013.

Aguirrebeko 2010

Bodega Berroja

Cata: Aromático, herbáceos frescos, hinojo. Entrada frutal, paso amable y equilibrado. Fresco y final agradable amargoso. 2011 a 2013.

Otxanduri 2010

Bodega Otxanduri

Cata: Aromático, elegantes notas de hinojo, herbáceos (heno) y fruta tropical (paraguaya). Boca equilibrada, frutal (hueso de melocotón), amable, amargoso agradable y vivo final. 2011 a 2013.

14,5

Txakoli Aretxaga 2010

Virgen de Lorea

Cata: Aromas fruta blanca (pera de agua), manzana verde y heno. En boca de agradable paso, fresco y ligero. Agradable. 2011 a 2013.

Maiora 2010

Bodega Azloa Oxibaltza

Cata: Nueva marca en el mercado. Vino con crianza sobre lías. Fruta de pelo, hueso de melocotón, notas balsámicas. Entrada suave, en boca es fresco

y agradable, final con cierta persistencia. 2011 a 2013.

Torre de Loizaga 2010

Viña Sulbarria

Cata: Ligeros aromas herbáceos, fruta fresca, hinojos y manzana verde. Boca de fácil paso, muy fresco y con sensaciones balsámicas. 2011 a 2013.

Mendraka

Bodega Elizalde

Cata: Interesante y particular nariz, notas herbáceas con leves florales y anisados. En boca es más tradicional, destaca su persistente frescura hasta el final. Leves notas amargas en su final. Agradable.

Muntaberri 2010

Bodega Munetaberri

Cata: Vino fresco, ligero y de correcta intensidad. Manzana verde y fruta blanca con fondo de herbáceos frescos. Fácil paso y final amargoso agradable. 2011 a 2013.

Bikandi 2010

Bikandi

Cata: Aromático y limpio en nariz. Buena elaboración que destaca por su frutalidad, frescura en el paso de boca y agradable final. 2011 a 2013.

Bitxia 2010

Sociedad Cooperativa Txoriherri

Cata: Nueva y única cooperativa de la D.O. Corte clásico en aromas. Manzana verde, herbáceos frescos e hinojo. Boca frutal (pomelo), fresco y amargoso final. 2011 a 2013.

Abio 2010

Bodega Abio

Cata: Clásico txakoli bien elaborado. Anisados, manzana y pera de agua. Fresco y vivo en boca, frutal y amargoso final. Muy agradable. 2011 a 2013.

14

Txabarri 2010

Bodega Txabarri

Cata: Otro estilo de txakoli. Destacan las notas herbáceas, hoja de higuera, con leves hinojos y

boj. Boca ligera, de fácil entrada y paso marcado por su frescura y aromas de la nariz. 2011 a 2013.

Magalarte 2010

Bodega Magalarte Lezama

Cata: Aromas de manzana verde con leves notas anisadas. Boca ligera y fresca. Fácil paso y final amargoso. 2011 a 2013.

Garkalde 2010

C.B. Zarate

Cata: Txakoli clásico. Correcta intensidad, manzana verde, boca con viva acidez, final amargoso. Algo breve. 2011 a 2013.

Magalarte Zamudio 2010

Bodega Magalarte Zamudio

Cata: De corte clásico. Aromas de hinojo, fruta y ligeros herbáceos. Medio cuerpo, muy fresco y fácil paso. Agradable. 2011 a 2013.

Blanco con madera

15

Artzai barrica 2009

Bodega Ulibarri Artzaiak

Cata: Único vino de viticultura ecológica de la D.O. Solo elaboran este Fermentado en Barrica (3.000 botellas). Aromas de fruta madura y frutos secos, mantequilla, lácteos, notas balsámicas. Boca equilibrada, fresca y persistente. 2011 a 2014.

Tinto joven

14

Gorrondona 2010

Doniene orrondona Txakolina

Cata: Frutos rojos y notas herbáceas. En boca destaca su carácter rústico y la viva acidez acompañada por sus aromas primarios. 2011 a 2012.

Mauma 2010

Bodega Azloa Oxibaltza

Cata: Primer tinto de la bodega. Fruta madura (mora negra) con leves notas licorosas y fondo herbáceo. En boca es ligero y de fácil paso. 2011 a 2012.



Vinos de agricultura ecológica

Respeto por el medio

Ni están todos los que son, ni son todos los que están. En los últimos años se ha incrementado el número de hectáreas acogidas y autorizadas para la práctica de agricultura ecológica en España

Un cambio de mentalidad progresivo al que llegamos después de muchas idas y vueltas, entre ellas, la idea de que los vinos ecológicos estaban reñidos con la calidad o que era cosa de unos pocos. Por fortuna, esta imagen está pasando a la historia. La agricultura ecológica parte de la base de técnicas agrarias que excluye normalmente el uso de productos químicos de síntesis como fertilizantes, plaguicidas, antibióticos, etc., con el objetivo de preservar el medio ambiente, mantener o aumentar la fertilidad del

suelo y proporcionar alimentos con todas sus propiedades naturales. Una manera de trabajo en armonía con el medio natural y respeto a la naturaleza, algo que, por desgracia, conviene recordar de vez en cuando. Más allá de vinos certificados como tal, hay muchas bodegas que practican agricultura ecológica como una filosofía de elaboración pero sin estar acogidas a normas legales. Sensibilidad por la naturaleza.

Cata realizada por:
Cristina Alcalá

Espumoso

15,5

Privat Mu 2008

Alta Alella
Cata: Ya en aromas sorprende. Notas florales y hierbas aromáticas (hinojo) combinadas con fruta (manzana) y fondo balsámico. En boca es redondo, amable, fresco y largo. Muy interesante 2011 a 2013.

Privat Opus Evolutium Gran Reserva Brut Nature

Alta Alella
Cata: Con personalidad. En boca es maduro, con marcadas notas de frutos secos y de fruta madura. Equilibrado y envolvente. Largo y amargoso final. 2011 a 2013.

15

Migrin Brut Nature Gran Reserva 2007

Alta Alella
Cata: Un cava diferente. Notas especiadas, compota de manzana y fondo de hierbas aromáticas. Marcado en boca por su buena crianza, resulta amable y fresco. Potente y largo final. 2011 a 2013.

Blanco joven

15,5

Menade Verdejo 2010

Bodega Menade
Cata: Limpio y aromático. Expresión varietal, notas de hierbas aromáticas (heno e hinojo), boj y fondo de fruta de hueso. En boca es fresco, equilibrado con amargoso y largo posgusto. 2011 a 2013.

15

Lanius 2009

Alta Alella
Cata: Multivarietal con seis meses de crianza. Intenso y frutal con integradas notas de la crianza. Untuoso y fresco en boca. Largo final. 2011 a 2014.

Albet i Noya Xarel.lo 2010

Albet i Noya
Cata: Pioneros en agricultura ecológica. Flores blancas, fruta blanca (pera) y hierbas aromáticas. En la entrada, es un vino amable y sedoso. Frutal y fresco en el paso, largo final agradable con leves notas amargas. 2011 a 2013.

14,5

Rimat Terra 2010

Rimat
Cata: Apuesta por la viticultura sostenible. Aromático (fruta de hueso y exótica), fresco y de buena acidez. Sedoso, amable y con un final ligeramente amargoso. 2011 a 2014.

Menade Sauvignon 2010

Bodega Menade
Cata: Aromático e intensa nariz. La boca marca su carácter. Sedoso, amable, afrutado (fruta de pelo, lichis), largo y ligeramente amargoso al final. 2011 a 2013.



Etiqueta de vino ecológico de Colonias de Galeón.

14

Godelia Blanco 2010

Bodegas Godelia
Cata: Fruta de hueso (ciruela amarilla) y leves notas herbáceas. En boca es amable, frutal y con cierta frescura. Final amargo. 2011 a 2013.

Blanco con madera

14

Ocnos 2009

Viña Las Colonias de Galeón
Cata: Chardonnay de larga crianza en barrica (nueve meses). Aromas especiados (nuez moscada), ahumados y fruta madura. En boca es untuoso y largo. Algo falto de frescura. 2011 a 2014.

Tinto joven

15,5

Aragus 2009

Bodegas Aragonesas
Cata: Intenso y frutal (cereza, mora), notas de hojarasca, elegantes especiados. En boca es goloso, maduro y fácil paso. Largo y agradable final. 2011 a 2013.



Viñedos de Bodegas Aragonesas en Fuendejalón (Campo de Borja).

Ruiz Villanueva 2010

Bodega Ecológica Bruno Ruiz
Cata: Maceración carbónica con carácter. Frutos negros y rojos, fondo mineral, notas de regaliz. En boca es frutal y persistente. Muy agradable. 2011 a 2013.

14,5

Lezaun Tempranillo 2010

Bodegas Lezaun
Cata: Tinto de maceración carbónica. Muy frutal, finos herbáceos frescos, caramelo y regaliz. Boca expresiva y fresca. Muy agradable. 2011 a 2013.

Iniza Maceración Carbónica 2010

Bodega El Cortijo de la Vieja
Cata: Fruta roja y negra (cereza, ciruela) con notas de regaliz. Boca golosa, equilibrada y madura. Final fresco y largo. 2011 a 2012.

Parvus Syrah 2009

Alta Alella
Cata: Finos aromas de fruta negra, balsámicos, regaliz. Boca con cuerpo y equilibrio. Buena acidez y agradable final. 2011 a 2014.

Viernes 2010

Bodegas Godelia
Cata: Expresión de la variedad Mencía. Fruta roja, leves notas florales y regaliz. Fresco en boca, equilibrado y jugoso. Un toque rústico que le otorga personalidad. 2011 a 2013.

14

Vergel 2009

La Bodega de Pinoso
Cata: Fruta negra madura (ciruela) y notas de cereal. En boca es goloso, potente y de justa acidez. 2011 a 2014.

Tinto con madera

16,5

Albet i Noya Reserva Martí 2006

Albet i Noya
Cata: Complejo e intenso en aromas. Su gran virtud, mantener la fruta madura, la armonía y equilibrio de la crianza y la frescura en boca que le otorga viveza. Persistente y elegante final. 2011 a 2015.

15,5

Familia Pacheco Selección 2008

Bodegas Viña Elena
Cata: Intenso y aromático. Frutal (moras) y especiado (nuez moscada), hierbas aromáticas y finas notas de la crianza. Estructurado en boca, goloso y de muy agradable paso. Largo final. 2011 a 2015.

14,5

Godelia Tinto 2008

Bodegas Godelia
Cata: Sobresalen los aromas de crianza en madera (cedro, nuez moscada, ahumados). Fruta negra presente y notas minerales. Goloso y potente en boca. Final largo. 2011 a 2015.

Dominio de Punctum Roble 2010

Dominio de Punctum
Cata: Aromas de fruta negra y notas de su paso por barrica. En boca es fresco, especiado y con leves notas vegetales. Agradable. 2011 a 2014.

Corucho 2009

Bodega Ecológica Luis Saavedra
Cata: Fruta negra madura, es-

peciados y leves notas florales. Boca golosa, justa acidez y ligeramente tánico. 2011 a 2013.

14

Laudum Nature 2009

Bodegas Bocopa
Cata: Fruta negra madura (ciruela), café negro, hoja de tabaco y especiados. Boca golosa de final ligeramente secante. 2011 a 2014.

Silente Selección 2006

Viña Las Colonias de Galeón
Cata: Nariz especiada, chocolate negro y ligeros balsámicos. En boca es amable, maduro y marcado por las notas terciarias. 2011 a 2014.

El Vino de los Cónsules de Roma 2009

Bodegas Pérez Caramés
Cata: Notas florales, caramelo rojo, herbáceos. La boca es de fácil paso marcada por la acidez y la rusticidad del vino. 2011 a 2013.

Lezaun Gazaga 2009

Bodegas Lezaun
Cata: Fruta madura con notas licorosas. Regaliz negro, especiados y fondo de cereal. Boca golosa, potente pero ligeramente tánica. 2011 a 2014.

Dulce

15,5

Blanc de Neu 2009

Alta Alella
Cata: Nítidos aromas de pera en almíbar, naranja confitada, orejones y fondo de frutos secos. Intenso, sedoso y amable en boca, equilibrada acidez. Final largo agradable. 2011 a 2013.

15

Syrah Dolç 2008

Alta Alella
Cata: Tinto singular de corte mediterráneo. Flores secas, maderas aromáticas, hollejos maduros, hoja de higuera y hierbas aromáticas. Largo y agradable. 2011 a 2013.

Generoso

14,5

Piedra Luenga Amontillado

Bodegas Robles
Cata: Media intensidad, frutos secos, maderas y fondo de arpillera. En boca es de media estructura, algo falta de complejidad, fácil paso. Final algo breve 2011 a 2013.

Los viticultores biológicos Josep Maria y Antonio Albet i Noya en su viñedo de Sant Pau D'Ordal (D.O. Penedès).





Trabajador de Totem Wines en un viñedo de Sant Mateu d'Albarca.

Islas Pitiusas

El despegue de una región

El inconfundible sabor mediterráneo de la Monastrell cobra aquí un estilo propio, pero también hemos encontrado blancos meritorios.

Vinos de la Tierra de reciente reconocimiento legal, desconocidos para la gran mayoría y probablemente solo localizados en el mapa por la belleza de su zona de producción. Catamos las siete bodegas que existen entre las dos islas. Heterogéneas en estilos y filosofías de elaboración, algo que siempre enriquece, podemos decir que están en una fase de experimentación y conocimiento de su propio potencial. La gran diversidad de variedades autorizadas para elaborar da lugar a resultados también dispares, de la

adaptación de las uvas a según qué tipo de terrenos dependerá la calidad del vino. En general, aceptables blancos y algunos tintos interesantes. Pero si hay que destacar algo, es el enorme potencial de la variedad Monastrell. No es comparable en gusto ni aromas a otras muchas. Desarrolla una personalidad propia y marca el carácter de los buenos vinos de las Islas Pitiusas

Cata realizada por:
Cristina Alcalá

V.T. Eivissa

16

Totem Crianza 2008

Totem Wines

Cata: Las uvas Monastrell viejas y adaptadas a Ibiza se expresan con elegancia y finura en este vino. Frutal, jugoso, equilibrado y de muy buena acidez. Largo y envolvente. 2011 a 2015.

15

Ibizkus 2008

Totem Wines

Cata: Monastrell con seis meses de crianza en barricas de 500 litros. Intenso y frutal, leves notas de maderas aromáticas (cedro), fruta fresca muy presente y hierbas aromáticas. En boca es suave, pulido y de buen equilibrio. Agradable. 2011 a 2013.

Lausius 2006

Can Rich de Buscatell

Cata: Cabernet Sauvignon aromático y elegante. Notas de fruta roja y negra, bombón inglés, café y chocolate negro. Boca potente, largo y aromático final. 2011 a 2015.

Can Maymó 2009

Ca'n Maymó

Cata: Monovarietal de Merlot con cinco meses de barrica. Notas florales, especiadas y hojarasca. En boca tiene algo marcada la tanicidad aunque no es molesta. Posgusto largo. 2011 a 2014.

14,5

Privat 2005

Sa Cova

Cata: Syrah y Tempranillo con 12 meses de crianza. Fruta compotada, especiada (nuez moscada y canela). De medio cuerpo, en boca es amable y seco. 2011 a 2014.

Clot D'Albarca 2004

Sa Cova

Cata: Fruta en licor (guindas y cerezas), notas ahumadas y hierbas aromáticas. En boca tiene estructura con final largo aunque algo secante. 2011 a 2014.

Ereso 2010

Can Rich de Buscatell

Cata: Fermentado y criado

durante tres meses en barrica. De media intensidad y frutal. Destaca la boca por su buen equilibrio, frescura y acidez. 2011 a 2013.

Can Maymó Rosado

Ca'n Maymó

Cata: Muy afrutado, notas de manzana caramelizada y regaliz rojo. En boca es goloso y agradable en su paso. 2011 a 2012.

Can Maymó Tinto Tradición 2009

Ca'n Maymó

Cata: Curiosa tradición. Durante la fermentación alcohólica de la Monastrell y la Syrah, se le añade un ramillete de frígola (tomillo). Su apreciación es muy ligera e integrada con el resto de aromas y sabores de este agradable vino. 2011 a 2013.

Can Maymó Barrica 2009

Ca'n Maymó

Cata: Merlot y Syrah de corta crianza. Destaca su equilibrio y buena acidez. Un vino fresco, frutal y aromático. Muy agradable. 2011 a 2013.

14

Ibizkus Rosé 2010

Totem Wines

Cata: Su color casi de piel de cebolla denota el estilo que se ha querido dar a este vino elaborado mayoritariamente con Monastrell. Fruta roja y hierbas aromáticas, en boca es sedoso, con cierto volumen y fácil de beber. 2011 a 2012.

Blanc de blanc 2010

Sa Cova

Cata: Vino fresco y ligero elaborado con Malvasía y un poco de Moscatel. Fruta blanca y tropical en nariz con final amargoso en boca. 2011 a 2012.

Sa Cova Rosado 2010

Sa Cova

Cata: Fruta madura (guinda) y leves notas licorosas. En boca es fresco, equilibrado y fácil de beber. 2011 a 2012.

César Ebusus 2010

Bodegas César

Cata: Monovarietal de Cabernet Sauvignon. Frutal, ligero y fácil de beber. Un vino fresco y sencillo. 2011 a 2013.

Can Rich Blanco 2010

Can Rich de Buscatell



Cata: Chardonnay y Malvasía al 50%. Cítrico y tropical. En boca es suave y agradable. Final amargoso. 2011 a 2012.

Can Rich Rosado 2010

Can Rich de Buscatell

Cata: Fruta roja y caramelo son las notas más destacadas de este Tempranillo-Syrah de corte moderno. Equilibrado, sabroso y fresco. 2011 a 2012.

Can Maymó Blanco 2010

Ca'n Maymó

Cata: Malvasía y Moscatel muy aromática (flores blancas) y fresca. Ligero con marcada acidez que lo hace muy agradable en su paso. 2011 a 2012.

V.T. Formentera

15,5

El Monestir 2008

Terra Moll

Cata: Refleja el excelente comportamiento de la Monastrell en Formentera. Fruta roja madura, hierbas aromáticas con leves notas balsámicas y fondo mineral. Su paso de 11 meses por barrica nueva francesa complejidad y dota de complejidad a este vino. Carnoso, frutal y persistente 2011 a 2015.

Cap de Barbaria

Cap de Barbaria

Cata: Un *coupage* con buen resultado. Un vino aromático, especiado, con notas balsámicas, fruta madura y fondo mineral. En boca tiene cuerpo buena tanicidad. 2011 a 2014.

14,5

Terramoll Primus 2009

Terra Moll

Cata: Fermentado y criado durante tres meses en barrica nueva Allier, es un vino marcado por los aromas de fruta madura y notas especiadas. En boca, su equilibrada acidez lo hace fresco y vivo, alejado de las marcadas notas de la crianza, y con peso de fruta. 2011 a 2014.

14

Savina 2010

Terra Moll

Cata: Un *coupage* de Viognier, Moscatel, Malvasía y Garnacha Blanca para un vino fresco, frutal y de agradable paso en boca. Final ligeramente amargoso. 2011 a 2012.

Terramoll 2010

Terra Moll

Cata: De color rosa pálido, muy a la actual moda *afrancesada*, está elaborado con Merlot, Cabernet Sauvignon y un poco de Monastrell. Aromático y frutal, en boca es fresco, ligero y de equilibrada acidez. Muy agradable. 2011 a 2012.

Terramoll 2005

Terra Moll

Cata: La Merlot es la base de este vino que ya ha sido redondeado por su crianza en botella. Destacan las hierbas aromáticas, frutos secos, aceituna negra y especiados. En boca es agradable aunque apunta ya ciertas notas oxidativas. 2011 a 2013.



Guía del Vino Cotidiano

Jóvenes, un valor en alza

Un repaso a los mejores tintos jóvenes de la segunda edición de la *Guía del vino cotidiano*.

En tiempos de crisis, los vinos más humildes, jóvenes y frescos retoman la atención merecida por el público. España es un país muy ducho para la elaboración de esta tipología, pues gozamos de riqueza varietal y diversidad. La reflexión de calidad que nos deja la añada 2010, en general, es variada. Por ejemplo, las zonas del norte y medio centro han tenido una calidad superior, como es el caso de Ribera del Duero, que será una añada para recordar. Las zonas más cálidas, como Castilla-La Mancha, dejan vinos de cierta irregularidad en la maduración (esas

puntas verdes que, en el mejor de los casos, carecen de importancia). Y quizá el detalle más importante para algunos consumidores: los precios bajos a los que se pueden adquirir. La cara opuesta de estos precios la ven los agricultores, que observan con impotencia cómo la uva retoma valores de hace 20 años.

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

Tinto joven

17,5

Erre Punto Maceración Carbónica 2010

D.O. Rioja Calificada Bodegas Fernando Remírez de Ganuza Tel. 945 609 022 www.remirezdeganuzas.com Variedad: 90% Tempranillo y 10% de Graciano, Garnacha y Viura 13,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Aromática armoniosa y delicada: grosella ácida, frescas violetas, tiza, chirimoya... Y lo mejor, en el paladar: gran balance acidez-fruta y un tacto seductor que construyen un conjunto prodigioso, con tanicidad perceptible pero no molesta. Fantástico.

Luberrí 2010

D.O. Rioja Calificada Familia Monje Amestoy Tel. 945 606 010 www.luberrí.com Variedad: 95% Tempranillo, 5% Viura 13,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Todos los años alabamos su calidad, y este año incluso más, pues además de la generosa fruta (fresas en sazón), arcilla, violetas... hace gala de una explosión de sabores que se mantiene casi eternamente en nuestro paladar.

Algueira Mencía 2010

D.O. Ribeira Sacra Adegas Algueira Tel. 982 410 299 www.algueira.com Variedad: Mencía 13% vol. (7 - 10 €) **Cata:** El aroma describe una pureza floral excelente, es como acercarse a un rosal, con los ya habituales recuerdos de pizarra. En el paladar muestra una elegancia elogiada -a destacar en Ribeira Sacra- con una simetría de sabores, textura y aromas que rozan la perfección.

1985 El Origen 2009

D.O. Ribeira Sacra Pincelo Tel. 982 441 660 www.bodegapincelo.com Variedad: Mencía 12% vol. (7 - 10 €)

Cata: Tiene la entrada en boca absolutamente delicada de un gran tinto atlántico, con la frescura como eje y un soporte de tanino tierno y seductor, envuelto en recuerdos del terruño (pólvora y pimienta) y una fruta perfecta: grosella y mora en sazón.

17

Bermejo Maceración Carbónica 2010

D.O. Lanzarote Bodega Los Bermejós

Tel. 928 522 463 www.losbermejós.com Variedad: Listán Negro 13% vol. (7 - 10 €) Ejemplo de maceración carbónica clásica de gran pureza (finas violetas) con gran expresión de su terreno (pimienta negra y pólvora). Entra goloso, fresco, y se explaya en fruta y buenos argumentos que regalan un estupendo final.

16,75

Tavs dosmil9 2009

D.O. Jumilla Bodegas Hacienda del Carcho Tel. 968 108 248 www.haciendadelcarcho.com Variedad: Monastrell, Syrah 15% vol. (4 - 7 €)

Cata: Bien armado y con consistencia, tiene un recuerdo de la uva tinta en sazón, taninos bien presentes pero de calidad y un elegante matiz frutal de grosella, cereza y ciruela.

Aladro 2010

D.O. Rioja Calificada Bodegas Aladro Tel. 945 606 170 www.aladro.es Variedad: Tempranillo 13,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Demuestra potencia y versatilidad de aromas -no es la típica golosina roja-, un detalle

que dice mucho de la buena uva que utiliza la bodega. Carnoso, pero sobre todo fresco y de magnífico tacto. Esta marca comienza a consagrarse entre los buenos maceración carbónica riojanos.

Pincelo 2009

D.O. Ribeira Sacra Pincelo Tel. 982 441 660 www.bodegapincelo.com Variedad: Mencía 12% vol. (4 - 7 €)

Cata: Es la versión refinada y, sobre todo, floral (violetas) de un Mencía joven, con un trabajo en el paladar de nota, delicado al tacto -sin las habituales rusticidades-. Su centro frutal se viste de frescura, casi salina, en todo momento. Un modelo en Ribeira Sacra.

Bruberry 2009

D.O. Montsant Portal del Montsant Tel. 609 553 246 www.portaldelmontsant.com Variedad: 50% Garnacha, 30% Syrah, 20% Cariñena 14% vol. (7 - 10 €)

Cata: Muy armonioso y típico en su ensamblaje de sensaciones de hierbas de monte, terruño y fruta negra (arándano, grosella), con un paso de boca sabroso, muy refrescante, y taninos elegantes y finos.

Clot D'Encís Negro 2009

D.O. Terra Alta Agrícola Sant Josep Tel. 977 428 035 www.coopbot.com Variedad: Garnacha Tinta, Syrah, Cariñena, Caladoc (cruce entre Malbec y Garnacha) 13,5% vol. (hasta 4 €)

Cata: Elegante expresión de lo mejor de la tierra, con buena fruta (confituras rojas, ciruela madura) y un delicioso punto mineral y de romero. Serio en su paso de boca, con buen nervio de fruta, un centro jugoso y taninos firmes pero suaves y apetecibles.

16,5

Valdelosfrailes 2010

D.O. Cigales Bodega Valdelosfrailes Tel. 983 485 028 www.grupoomatarromera.com Variedad: Tinta del País 14% vol. (hasta 4 €)

Cata: Tiene a un tiempo aire campesino y cierta elegancia: evoca con limpieza los mejores tempranillos castellanos, con ese deje muy patente de regaliz, ciruela y mina de lápiz, golosidad en el centro de la boca y tacto suave.

Azul 2010

D.O. Toro Bodega Estancia Piedra Tel. 980 693 900 www.estanciapietra.com Variedad: Tinta de Toro 14% vol. (4 - 7 €)

Cata: La opulencia y sus notas de tinta china son su espléndida carta de presentación, con añadidos de jara y pólvora que enriquecen la paleta aromática. Muy estructurado y con una dimensión frutal que se siente en todo el paladar y, este año, debido a la excelente cosecha, más fresca.

Albiker 2010

D.O. Rioja Calificada Bodegas Altún Tel. 945 609 317 www.bodegasaltun.com Variedad: Tempranillo 13,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Amplios recuerdos de fresas en sazón, de piel de pera (que recuerda a los blancos) y un marcado fondo de violetas. Menos concentración que en 2009, aunque mantiene su buen tacto -sedoso, fundente- y el largo recuerdo de frutos rojos.

Carchelo 2009

D.O. Jumilla

Bodegas Carchelo Tel. 968 435 137 www.carchelo.com Variedad: Monastrell, Tempranillo, Cabernet 14% vol. (4 - 7 €)

Cata: Su aroma está compacto, pero tiene profundidad y rasgos minerales; incluso el paladar es engañoso pues un trago rápido hace que parezca ligero. Aguántelo más en la boca y verá cómo salen sus afilados taninos de fruta, frescos y finos, señal de buen futuro (entre dos y tres años). Gran añada en esta versión joven.

Valtravieso 2010

D.O. Ribera del Duero Valtravieso Tel. 983 484 030 www.valtravieso.com Variedad: 90% Tinta fina, 5% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot 14,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: El aroma, abundante y potente, recuerda el regaliz rojo (maduración de uvas), un fino toque ahumado, de violetas. Muy completo. Entra carnoso, con su glicerina, que acentúa la suavidad en boca, fresco y, nuevamente, frutal. Impecable.

Higueruela 2010

D.O. Almansa Bodega Tintoralba Tel. 967 287 012 www.tintoralba.com Variedad: Garnacha Tintorera 13% vol. (hasta 4 €)

Cata: Potencia aromática justa, con los aromas de granada, tinta china y un sutil fondo de jara típicos de la garnacha tintorera. En la boca, tacto que va mejorando con cada añada, sin perder volumen o armonía y mostrando una gran expresión de la tipicidad de su zona. Un placer.

Santa Cruz de Alpera Garnacha Tintorea 2010

D.O. Almansa Bodega Santa Cruz de Alpera Tel. 967 330 108 www.bodegasantacruz.com Variedad: Garnacha Tintorera 13,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Tiene ese perfume exótico de la tintorera, entre la fruta negra (grosella y arándano), la fresa, las flores y la pólvora, y una boca decididamente jugosa, con base frutal, tanino presente pero elegante y mucho aroma.

Aragús Ecológico 2009

D.O. Campo de Borja Bodegas Aragonesas

Tel. 976 862 153 www.bodegasaragonesas.com Variedad: Garnacha, Tempranillo 14% vol. (hasta 4 €)

Cata: Simple y puro en su expresión de campo, tierra y fruta. Su aroma resuena a compota de frutos negros y rojos (frambuesa, mora, cereza) sobre fondo de piedra, y tiene un paso seco y jugoso, con taninos bien presentes pero no rudos, que remata en un final perfumado de hierbas.

Avaniel 2010

D.O. Ribera del Duero Bodegas Monteabellon Tel. 947 550 000 www.monteabellon.com Variedad: Tempranillo 13,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Tiene consistencia y nervio. La ausencia de madera permite una limpia expresión varietal. Aún por desarrollar en botella, pues apenas asoman las primeras notas de zarzamora y se expresa con una leve dureza que pulirá.

Colonias de Galeón Maceración Carbónica 2010

V.T. Sierra Norte de Sevilla Bodega Colonias de Galeón Tel. 607 530 495 www.coloniasdegaleon.com Variedad: 50% Cabernet Franc, 30% Tempranillo, 20% Syrah 14% vol. (4 - 7 €)

Cata: La floralidad (violetas) y delicadeza aromática recuerdan a un vino de zona más fresca -incluso algún Beaujolais-, detalle que deja en buen lugar el potencial de la zona. La densidad de la fruta con su frescura y tersura se extienden con armonía, profundidad y sabrosura, dentro de la tipología de vino que es. Un excelente representante del tinto andaluz.

Joaquín Rebolledo Mencía 2010

D.O. Valdeorras Joaquín Rebolledo Tel. 988 372 307 www.joaquinrebolledo.com Variedad: Mencía 13% vol. (4 - 7 €)

Cata: La Mencía gallega es más floral y menos frutal que la castellana. Aquí aparecen los matices de violeta, las lilas, también el arándano y un fondo algo vegetal. Tierno en el paso, con tanino suave y corte fresco y ligero.

16,25

Tavera 2010

D.O. Mérida

Bodegas y Viñedos Tavera Tel. 637 847 777 www.bodegastavera.com Variedad: 60% Syrah y 40% Tempranillo y Garnacha. 13,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Como si de un relato se tratara, el vino narra las peripecias del clima durante el pasado año, desde los aromas de frutas frescas (fresas, cerezas) hasta los inevitables golpes de calor (monte, jara), todo en armonía. Su habitual golosidad frutal es este año más discreta gracias a una mejor acidez. Mejorar.

Valleoscuro 2010

V.C. de los Valles de Benavente Bodegas Otero Tel. 980 631 600 www.bodegasotero.com Variedad: Prieto Picudo, Tempranillo 13,5% vol. (hasta 4 €)

Cata: Potente y embriagador aroma de flores, fruta exótica, grosella negra y terruño, con la personalidad y también el toque algo rústico de la Prieto Picudo.

Castaño Monastrell 2010

D.O. Yecla Bodegas Castaño Tel. 968 791 115 www.bodegascastano.com Variedad: Monastrell 13,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Varietal "en virgen" con todo lo que tiene que tener: fruta dulce comedida pero bien presente (grosella y cereza), té negro y la terrosidad seca propia de la tierra, con una boca armoniosa, suave y fresca.

Via Terra Garnatxa Negra 2010

D.O. Terra Alta Edetaria Tel. 977 421 534 www.edetaria.com Variedad: Garnacha Negra 14% vol. (7 - 10 €)

Cata: Garnacha de gran finura aromática, con una base mineral (granito) magnífica, sin ninguna fisura de maduración -detalle que ya es destacable- y riqueza especiada. Textura muy fina y fresca, con armazón de fruta en todo momento. Un vino para tener en cuenta.

Ostatu 2010

D.O. Rioja Calificada Ostatu Tel. 945 609 133 www.ostatu.com Variedad: 90% Tempranillo, 3%



Viura, 7% Graciano, Mazuelo, Garnacha
13,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Aroma elegante de grosellas ácidas y regaliz rojo con un fondo de yogur y un paso de boca potente, con tacto a suavizar en la botella, buen cuerpo y carnosidad en el conjunto.

La Vendimia 2009

D.O. Rioja Calificada
Palacios Remondo
Tel. 941 180 207
www.alvaropalacios.com
Variedad: 50% Garnacha, 50% Tempranillo
14% vol. (7 - 10 €)
Cata: Elegante en su expresión envolvente de fruta roja en sazón (fresa, cereza), con ese concepto moderno que se basa en la delicadeza y no en la concentración, tacto sedoso y un recorrido muy fresco que remata en especias.

Albet i Noya Tempranillo Clásic 2009

D.O. Penedès
Albet i Noya
Tel. 938 994 812
www.albetinoya.cat
Variedad: Tempranillo
14% vol. (4 - 7 €)
Cata: Versión mediterránea de la Tempranillo, con su punto de hierbas de monte y fruta negra (arándano, zarzamora) y una boca delicada, de fuerza comedia pero textura elegante y taninos finos.

Buen Miñón 2010

D.O. Ribera del Duero
Bodegas y Viñedos Robeal
Tel. 947 484 706
www.bodegasrobeal.com
Variedad: Tempranillo
13% vol. (4 - 7 €)
Cata: Aún con notas de fermentación y esos recuerdos frutales de tempranillo de la Ribera: ciruela y arándano con fondo de tinta china. Sabroso, limpio y directo, con cierto volumen, entrada amable y taninos presentes y maduros.

Honoro Vera Garnacha 2010

D.O. Calatayud
Bodegas Ateca
Tel. 968 435 022
www.orowines.com
Variedad: Garnacha
14,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Sensación frutal plena de Garnacha de viña vieja, con su fruta confitada y dulce, su barniz de piedra y su fondo de monte mediterráneo. Algo agreste aún en boca pero con casta y fuerza.

16

Primero 2010

D.O. Toro
Bodegas Fariña
Tel. 980 577 673
www.bodegasfarina.com
Variedad: Tinta de Toro
13,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Aromáticamente discreto, aunque todo está en su sitio: fruta (granada), tinta china, mineralidad (piedra, arena), flores (violeta), hierba... pero el encanto lo encontramos en boca, con una jugosa acidez que teje la estructura del vino, incluso sus aterciopelados taninos, detalle, este último, que expresa el sensato trabajo de extracción por parte del enólogo.

Cortijo Los Aguilares 2010

D.O. Málaga y S. de Málaga
Cortijo Los Aguilares
Tel. 952 874 457
www.cortijolosaguilares.com
Variedad: Tempranillo, Merlot, Syrah, Petit Verdot
14% vol. (7 - 10 €)
Cata: Merlot y Petit Verdot maduras, incluso aromáticas, detalle que ennoblece al vino. Carnoso, lleno de fruta fresca que evoca la sandía, las fresas de tierra, dejando un grato final. Magnífico año para un vino joven.

Jordi Miró Maceración Carbónica 2010

D.O. Terra Alta
Celler Jordi Miró
Tel. 629 602 354
www.cellerjordimiro.com
Variedad: Garnacha Tinta, Syrah
13% vol. (4 - 7 €)
Cata: Potente y puro en aromas de maceración carbónica, con la violeta bien definida, la sandía y un paso de boca más fresco de lo esperado -casi recuerda a un blanco- con suavidad tánica.

Viña Vella Mencía 2010

D.O. Ribeira Sacra
Virxen dos Remedios
Tel. 982 171 720
www.virxendosremedios.es
Variedad: Mencía
12,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Con la frescura habitual de la zona, su identidad lugareña, los recuerdos de fresón, de lillas y la incondicional mineralidad (pizarra) que ejerce de valor absoluto en el paladar; entra muy fresco, carnoso y con elegante amargor final.

Joan D'Anguera 2010

D.O. Montsant

Cellers Joan D'Anguera
Tel. 977 418 348
www.cellersjoandeanguera.com
Variedad: 40% Garnacha, 40% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon
14% vol. (4 - 7 €)
Cata: Expresión juvenil del tinto mediterráneo pero con su punto serio, pues es sabroso y tiene un fondo mineral salino. Hay fruta en licor, fondo de violeta y un fondito vegetal. Recto en todo momento en la boca, seco, con taninos muy suaves.

Barbazul 2009

V.T. Cádiz
Huerta de Albala
Tel. 956 1031300
www.huertadealbala.com
Variedad: 80% Syrah, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
15% vol. (7 - 10 €)
Cata: Aroma limpio, dulce de fruta roja (cereza, fresa) y achocolatado en una boca directa, suave al tacto, con las variedades muy bien conjuntadas y un deje mineral. Refresca a pesar de sus 15 grados.

Añoranza Cabernet Shiraz 2010

D.O. La Mancha
Bodegas Juan Ramón Lozano
Tel. 967 141 907
www.bodegas-lozano.com
Variedad: 60% Cabernet, 40% Syrah
13,5% vol. (hasta 4 €)
Cata: Perfil muy *Nuevo Mundo* con acentos de regaliz, violeta y tomillo, con la marca típica de las variedades internacionales. Jugoso, bien formado en boca, tanino suave y cierta complejidad frutal.

Borsao Selección 2009

D.O. Campo de Borja
Bodegas Borsao
Tel. 976 867 116
www.bodegasborsao.com
Variedad: 70% Garnacha, 20% Syrah, 10% Tempranillo
14% vol. (hasta 4 €)
Cata: Como buena Garnacha, destaca su dulzura frutal y su fuerza de aroma. Atisbos de terruño y final muy perfumado lleno de fruta roja y hierbas de monte.

Marba Maceración Carbónica 2010

D.O. Tacoronte - Acentejo
Bodega Marba
Tel. 922 638 305
www.marba.es
Variedad: 80% Listán Negro, 20% otras
13% vol. (4 - 7 €)

Cata: Muy aromático, con tipicidad de canario: fruta madura (compota de moras, dulce de guayaba) con notas de violeta y una boca ligera y muy fresca, con limpieza de maceración carbónica; muy bien hecho.

Señorío de Guadianeja 2010

D.O. La Mancha
Vinícola de Castilla
Tel. 926 647 800
www.vinicoladecastilla.com
Variedad: Tempranillo
14% vol. (hasta 4 €)
Cata: Inconfundible en estilo y aroma, con los recuerdos de frutillos rojos y pimienta negra fresca bien perfilados; se intuye fuerza, estructura y dimensión de fruta en todo el paladar, pero no hay excesos -detalle que agradecemos- dejando un dilatado final de frutas y un reflejo de la mineralidad de su terreno.

Murmurón 2010

D.O. Rioja Calificada
Sierra Cantabria
Tel. 941 334 080
www.eguren.com
Variedad: Tempranillo
14,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Recuerda mucho a los vinos de cosechero tradicionales de Rioja, con las notas de fermentación en primer plano y una sensación de frutalidad dulce, e incluso una punta de rusticidad no molesta.

Amant Novillo 2010

D.O. Toro
Bodegas Toresanas
Tel. 983 868 116
www.toresanas.com
Variedad: Tinta de Toro
15% vol. (4 - 7 €)
Cata: Todo un referente de tinto joven en Toro, con la concentración e identidad de fruta habituales (mora, granada, tinta china) que da paso a una boca ampulosa, que llena, con taninos que se sienten pero no llegan a molestar. Trago muy placentero.

Casar de Valdaiga X 2009

D.O. Bierzo
Bodegas Pérez Caramés
Tel. 987 540 197
www.perezcarames.com
Variedad: Mencía
13,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: Calidad frutal: su base es pura zarzamora y frambuesa. En boca, sabroso y amable, con fuerza y suavidad de tacto, recuerdo balsámico de romero y una ligera punta vegetal y tánica final.



Pídela ya en el teléfono 915 120 768, rellena el formulario de la página 64 de esta revista o entra en vinum.mivino.info/es/shop.jsp

novedades

Lo último del mercado

 <p>14</p>	 <p>14,5</p>	 <p>15</p>	 <p>15</p>	 <p>15</p>	 <p>15</p>	 <p>15</p>	 <p>16,5</p>
<p>Dolce Bianco 2010 Agrícola Castellana V.T.Castilla y León Se presenta como alternativa a los <i>frizzantes</i> y espumantes italianos, un tipo de vino que parece estar teniendo buena acogida en España. Tipo: semidulce. Alcohol: 9%. Variedad: Verdejo Un vino fácil de beber. En boca es fresco y ligero, con un dulzor que se compensa con la suave aguja de su elaboración. Servir frío. Precio: 3 euros.</p>	<p>3 Ases 2008 San Miguel Prieto D.O.Ribera del Duero César, Ángel y Rubén son los jóvenes socios de este nuevo proyecto en Ribera del Duero que comenzó a gestarse en el año 2007. Trabajan con 27 hectáreas de viñedo propio en el término de Quintanilla de Arriba. Tipo: tinto crianza. Alcohol: 14%. Variedad: Tempranillo. Vino con crianza de 18 meses. Los aromas de la madera están presentes sutilmente en boca y nariz. Tostados, cedro, especia- dos, tinta china y café, con final amargoso. Un vino de corte moderno. Agradable. Precio: 7,5 euros.</p>	<p>Volandera 2010 La Calandria D.O. Navarra Javier y Luis son los artífices del proyecto de La Calandria- Pura Garnacha. Entre Tierga, Murchante y Cintruénigo, y pequeños parajes de viñas viejas, elaboran vinos muy interesantes. Tipo: maceración carbónica. Alcohol: 13,5%. Variedad: Garnacha. Interesante maceración carbónica. Fruta roja y negra (ciruela), caramelos de violeta y regaliz. Pura fruta en boca. Potente, fresco, equilibrado y persistente. Muy agradable. Precio: 7 euros.</p>	<p>Mas de Sabatera 2007 Heredad de Pallares D.O. Conca de Barberá Bodega situada en el interior de la denominación de origen, a 470 metros de altitud y en tierras calizas cercanas a la Sierra de Prades. Un vino elaborado por la enóloga Ana Losada. Tipo: tinto crianza. Alcohol: 13%. Variedades: Cabernet Sauvignon y Merlot. Vino de corte mediterráneo. Fruta roja y negra madura, mentolados, hojarasca, chocolate negro y tabaco. Equilibrado en boca, con buena acidez y persistente. Precio: 13 euros.</p>	<p>La Movida 2008 Maldivinas V.T.Castilla y León Carlos Arenas y Guillermo Fernández son los socios de esta bodega. Tienen cuatro hectáreas de viñedo viejo de Garnacha en suelos pizarrosos y en pendiente de Cebreros (Ávila). Tipo: tinto crianza. Alcohol: 14,9%. Variedad: Garnacha. Fruta compotada, notas licorosas, especiadas, grafito y balsámicos. Entrada golosa y frutal, tancidad pulida y largo final con sensacio- nes alcohólicas. Precio: 18,5 euros.</p>	<p>Hacienda Valvarés 2008 Bodegas Altanza D.O.Ca. Rioja Novedad de la bodega riojana de Fuenmayor en honor a su finca de Tempranillo. Su idea, elaborar un vino de parcela, Valvarés. Tipo: tinto crianza. Alcohol: 13,5%. Variedad: Tempranillo. Crianza de 12 meses en bodega y seis en tinos. Fruta negra madura (ciruela), notas especiadas (nuez moscada), sándalo y cacao. En boca es sedoso, de fácil paso, final persistente y frutal. Precio: 7 euros.</p>	<p>Diez Siglos 2010 Diez Siglos de Verdejo D.O. Rueda Nueva bodega ubicada en Serrada (Valladolid) que rinde homenaje en su nombre a la tradición del cultivo de la Verdejo. Controla 380 hectáreas repartidas por varios municipios. Además de este vino, elabora Canto Real. Tipo: blanco joven. Alcohol: 13,5%. Variedad: Verdejo. Limpio y aromático, con cuatro meses sobre lías. Notas de herbáceos frescos, intensos hinojos, fruta blanca y boj. De entrada frutal, con paso fresco y equilibrado, y persistente final. Muy agradable. Precio: 5 euros.</p>	<p>A Costiña Brancellao Alan de Val D.O. Valdeorras De una finca de pizarra descompuesta de 0,8 hectáreas y en pronunciada pendiente se elabora este especial vino. Segunda añada de la que han salido al mercado 1.100 botellas. Tipo: tinto crianza. Alcohol: 14%. Variedad: Brancellao. Aromático e intenso, delicado y elegante. Sus nueve meses de crianza en roble de 500 litros aportan complejidad a este vino marcado por la personalidad de la variedad. Mentoles y eucalipto, fruta roja, florales (lirios y violetas), hierbas aromáticas de monte. Boca de entrada frutal, paso con muy buena frescura y equilibrio. Final persistente. Un vino muy interesante. Precio: 38 euros.</p>

Paternina www.paternina.com

Viaje por la historia



Es como si Paternina, la marca centenaria de Rioja, tuviera diferenciados cuerpo y alma. Un cuerpo atlético, potente, eficaz, moderno, que es la gran bodega de Haro, y un alma silenciosa, mística, susurrante y eterna que se extiende por un laberinto tallado bajo el empedrado de la villa de Ollauri, de las más encantadoras de la Rioja Alta.

La bodega Paternina de Ollauri se define como la Catedral del Vino. Fue fundada en 1896, pero los calados, la obra de piedra, las bóvedas aéreas, ya existían desde el siglo XVII. Las construyeron, a 40 metros bajo tierra, valientes canteros gallegos, por eso Paternina, para homenajearlos, dibujó su bandera en el Banda Azul. Para los actuales propietarios, la familia Eguizabal, restaurar las interminables cavas de la bodega centenaria fue un sueño largamente acariciado, una obra complicada, faraónica que, eso sí, fue reconocida en 2005 con el Premio Best Of concedido por la asamblea mundial de grandes ciudades del vino.

Sin embargo es una obra que para el visitante resulta invisible porque, simplemente, ha respetado, inmutable la bodega original, como si fuera posible atrapar el tiempo convertido en la pátina de la histo-

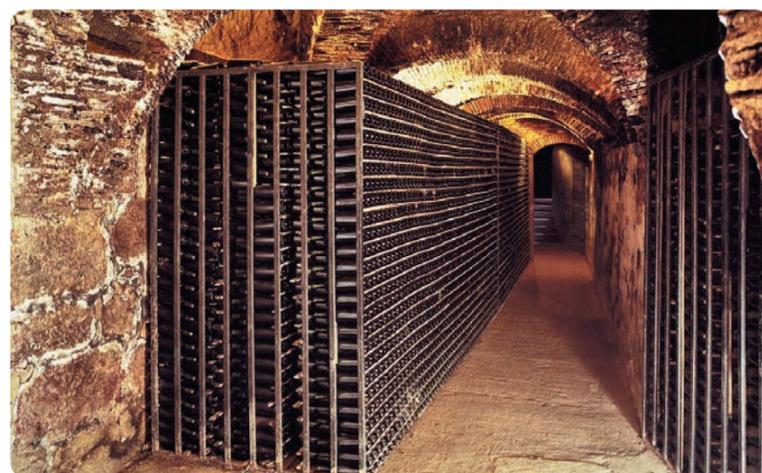
ria. Ahora en esa paz se crían los reservas y grandes reservas de Conde de los Andes, pero desde que se atraviesa el umbral, el visitante se siente en un museo de historia, casi de arqueología del vino, de sus tareas, sus aperos, su arquitectura. Más aún, es un recorrido por la historia etnológica de La Rioja donde el vino ha sido, y aún es, puntal de su agricultura, su artesanía, su gastronomía, su riqueza, la que levantó las históricas casonas blasonadas del pueblo.

Más allá del vino

Una de ellas es la que se ha transformado en el precioso restaurante El Conde, donde el jefe de sala y el chef ofrecen una renovada y elegante visión de la cocina riojana basada en los excelentes ingredientes de la región, las verduras, las chacinas, el cordero... o en el capricho del mercado,

como el pescado fresco. Y es que la gastronomía es piedra angular del enoturismo, como la cocina es acompañamiento natural del vino. Alta cocina o cocina popular como la que se puede degustar justo enfrente, en el gran comedor de madera añeja abierto a grupos y celebraciones. Allí triunfan las tradicionales patatas a la riojana y las chuletillas, eso sí, regadas con Gran Reserva.

La visita guiada a la bodega es gratuita para los comensales. Y quienes solo deseen la visita y una cata privada pueden solicitarla a cualquier hora, es la oferta VIP. También hay visita y cata comentada todos los sábados y domingos, y una posibilidad más completa, Visita y Maridaje, donde se degusta una combinación de vinos y tapas diseñada por el enólogo de la bodega junto con el chef.



Imprescindible

Para el espíritu:

Recorrer las cavas con todos los sentidos atentos y en silencio para escuchar la voz del vino.

Para el saber:

Inscribirse al Club Paternina para recibir la revista, degustar con criterio y conocer las ofertas y actividades periódicas.

Para el cuerpo:

Un almuerzo de patatas con chorizo a la riojana en versión clásica o actual.

Bodega Paternina. Sol de la Cabra s/n. Ollauri (La Rioja).
Tel. 941 33 81 75. enoturismo@paternina.com.

Avance Import www.avanceimport.com

El vino sin fronteras

La realidad de encontrar vinos extranjeros en este país es muy limitada. Se pueden contar con los dedos las compañías, como Avance Import, caprichosas, curiosas y cuidadosas capaces de traspasar fronteras y de acercar a las copas joyas foráneas.



En teoría vivimos en un mundo globalizado, donde la información, los bienes y los servicios fluyen sin cortapisa. Pero la realidad, en muchos campos, es bien distinta. Por ejemplo en este que nos atañe: ese *bien* estupendo que llamamos *vino* y ese *servicio* que es recibirlo y disfrutarlo en condiciones óptimas.

Avance Import nació con ese fin en 2008, como la guinda de la actividad de un equipo con gran experiencia profesional liderado por Miguel Hernández. Desde su sede en El Campello (Alicante) opera en todo el territorio nacional como una extensión de las bodegas reunidas bajo su paraguas más que como una pura delegación de comercio.

Muestras de otros mundos

Así gracias a ellos, los aficionados conocen la Premiere Bulle, la *primera burbuja*, que, contra lo que cabía suponer, no nació en Champagne sino más al sur, en Limoux, donde ese trago alegre lleva el nombre de Blanquette. La marca elegida, Sieur D'Arques, es un *coupage* tan equilibrado que ha conseguido tres medallas de Oro en Decanter, Vinalies y CGA París.

De Italia llega un Moscato del Piemonte, el que se elabora en bodegas Toso con esa profunda Moscatel de Grano Menudo en la alegre y refrescante versión *spumanti*, tan grata y fácil de beber, tan del gusto de quienes se acercan al vino por primera vez. Y ese es un mercado que hay que trabajar con criterio ahora que disminuye el consumo de vino en los países históricos productores. Uno de los

Imprescindible

Importación:

La filosofía de Avance Import se basa en apoyar y colaborar de forma abierta y directa con sus proveedores.

Distribución:

Un equipo rector de seis personas garantiza decisiones rápidas y directas.

Exclusividad:

Trabaja en exclusiva con bodegas elegidas con profundo conocimiento del mercado.



criterios es el precio. Por eso Avance Import seleccionó, de Alemania, un Riesling de la más importante cooperativa del Mosela, Moselland. Su calidad procede del microclima y el suelo de la región, de pizarra, que se calienta durante el día y devuelve ese calor a las uvas por la noche de modo que esa variedad de ciclo largo, que madura hasta noviembre, se vuelve plena en azúcar y explosiva en aromas.

Mundos de otros vinos

Del Nuevo Mundo traen vinos de las regiones más prestigiosas de Argentina y Chile. Norton, en Mendoza, lleva el nombre de su fundador, Edmund James Palmer Norton, que en 1895, admirado por el *terroir*, fundó la primera bodega al sur del río Mendoza con la plantación de vides importadas de Francia. Hoy la moderna técnica del *mapping* -el viñedo dentro del viñedo o viticultura del precisión- le ha valido ser calificada entre las 20 mejores del mundo por *Wine Spectator*.

Y de Chile, la bodega Canepa, en el Valle de Colchagua, que se considera de los mejores territorios vitícolas del mundo y donde elabora un enólogo tan prestigioso como Javier Solari.

Avance distribuye tanto en el canal de alimentación, en las principales cadenas de gran distribución y a establecimientos independientes, así como en el canal horeca a través de distribuidores y colaboradores asociados desde muchos años.

Desde el pasado año, consolidan una marca propia, Gatopardo, de ejemplar relación precio-calidad.

Avance Import, S.L. Avda. Jaime I El Conquistador, 90. 03560 El Campello (Alicante).
Tel. 966 105 325 www.avanceimport.com

con nombre propio

Alicia Vives

Equilibrio funambulista



¿Escribimos de lo que quieren los clientes o de lo que realmente les interesa a nuestros lectores? ¿El interés comercial de una empresa-anunciante tiene que ver con el interés informativo real? Estas preguntas son los interrogantes machacones e impertinentes que nos hacemos, una y otra vez, todos aquellos que tenemos la responsabilidad de dirigir un medio de comunicación.

Creo, sinceramente, que no hay una respuesta fácil y mucho menos única, sobre todo porque el equilibrio funambulista que debemos ejercer entre clientes, comerciales, periodistas, línea editorial y *la caja* tiene más de arte que de otra cosa. Conseguir que estas fuerzas hagan contrapeso sin que se dañe la inteligencia del lector es, en mi modesta opinión, uno de los trabajos más ingratos que hay, sobre todo porque no existe teoría ni ciencia que le dé forma. Nuestras decisiones se basan en oficio y nada más.

Así, compatibilizar el derecho de una información libre, creíble y con calidad con los intereses comerciales de nuestros clientes -que son la gasolina que da movimiento y, ¡de qué manera!, en los medios especializados del sector agroalimentario- se convierte en una pesadilla porque con la decisión que tomemos se pone en juego una contratación publicitaria y, por tanto, dinero contante y sonante para las arcas de nuestra empresa.

Los anunciantes, que con la crisis han reducido sus ingresos, siguen confiando en nosotros, pero también nos demandan un listado cada vez más extenso de exigencias: más tirada, más información de su empresa, más espacio publicitario a menos precio, más presencia en sus actos...

Sus demandas lógicas, y por supuesto legítimas, son nuestro oxígeno (por los ingresos y por la confianza que nos dan), pero también nuestra cicuta (por la presión a la que nos someten).

Por ello, cada día creo más en que hay que poner límites a los anunciantes para mimar su reputación e imagen exterior y, ¡cómo no!, para cuidar el prestigio del soporte que utilizan, que directamente se vincula a él.

Quizá esto suene a nepotismo, pero es una realidad de la que pienso que no son conscientes nuestros clientes porque sus gabinetes de comunicación y agencias

“La información interesa cuando aporta datos, nos enriquece, nos da placer, nos da dolor...”

de publicidad les dicen y convencen de lo contrario (también muy legítimo).

Por poner un simple ejemplo anecdótico: ¿Qué interés informativo hay en el traslado de dirección de una sede o que la empresa asista como expositor a una feria? Contesto sin tapujos: ninguno. ¿Qué espacio se merecen ambos hechos? Pues un breve o una columna. Sin embargo, estas dos noticias pueden verse perfectamente en cualquier publicación de nuestro sector a doble página, e incluso a más. ¿El motivo? Nuestra pleitesía, lógica, pero al fin y al cabo, pleitesía al cliente.

Querer vender otra idea de comunicación e impacto no me la creo.

Y esto hay que decirselo al que tan generosamente se gasta el dinero con nosotros; de la misma manera hay que recordarle que no todo lo que hace tiene interés y no todo lo que dice es publicable.

La información interesa cuando aporta datos, nos enseña, nos enriquece, nos da placer, nos da dolor... La información es poliédrica por concepto y forma y, por ese motivo, deja de ser información cuando es autocomplacencia y propaganda.

Necesarios e incuestionables anunciantes: ¡ayudadnos a hacer buenas publicaciones y hablen con sus asesores de comunicación! La calidad e interés de sus informaciones corporativas repercute directamente en el prestigio del soporte que utilizan para publicitarse. Tengan en cuenta esta reflexión, no es baladí.

Alicia Vives es directora general del Grupo de Comunicación Europa Agraria.



sin *Vinum*



con *Vinum*

Suscríbese:
www.vinum.mivino.info
Tel. 915 120 768

Sabor a luz

Bodega, no solárium

En francés suena poético, "goût de lumière", pero el sabor a luz es un defecto del vino. Por eso recomendamos evitar los vinos iluminados como estrellas de cine, como es habitual, por ejemplo, en las tiendas de los aeropuertos. **Texto: Carsten S. Henn**

Sobre todo las botellas procedentes de los supermercados pueden presentar este sabor a luz, aunque también se habla de tufo a queso. Las dos cosas significan lo mismo: un olor a estropeado que emanan los vinos expuestos a la luz durante demasiado tiempo. Este tufo puede recordar al queso, pero también oler a manido, a cartón mojado, lana mojada o goma chamuscada. A veces, también recuerda al tufo a cabra. Pero la luz no solo transforma el aroma, sino también el color del vino: se vuelve más claro, palidece. Los vinos más *filigrana*, como los blancos y los espumosos, son los más afectados por la luz, pues en el caso de los tintos los fenoles ejercen un efecto protector. Los causantes de este tono defectuoso son fundamentalmente

los compuestos de azufre que se forman por la acción de la luz, entre ellos el sulfuro de dimetilo, el disulfuro de dimetilo y el metanotiol, que en solitario huele a colpodrida.

Los experimentos han demostrado que, en el caso de los vinos espumosos, es suficiente un solo día de exposición constante a la luz para estropearlos. Por consiguiente, se deben evitar a toda costa las botellas situadas en la parte superior de las estanterías, que están recibiendo luz constantemente. Es indiferente si se trata de luz artificial o natural, los daños son los mismos. Dos factores de la botella son importantes: el color del cristal y, en menor grado, su grosor. Como era de esperar, las botellas transparentes de cristal más fino ofrecen menos protección, ya que dejan pasar un 90 por ciento de la luz total. Especialmente decisiva es la sección espectrográfica de longitudes de onda entre 350 y 450 nanómetros, que contiene luz de onda corta rica en energía. Los

distintos colores de los cristales presentan una clara diferencia en su capacidad de permitir el paso de precisamente este espectro de luz. Por ejemplo, el cristal marrón es impermeable a todas las longitudes de onda inferiores a 450 nanómetros, pero el cristal verde sí deja pasar bastante. Por esta razón se ha desarrollado ya un cristal verde especial, al que se ha añadido un filtro que absorbe los rayos UVA. También existe una solución para las botellas transparentes: si se añade pentóxido de vanadio a la pasta de vidrio, el vino queda protegido. Pero aumentan considerablemente los costes de producción.

El sabor a luz no solo se ha detectado en el vino, sino también en otras bebidas como la cerveza o la leche. Se puede combatir con sulfato de cobre o cloruro de plata, pero, claro, como el cliente medio de supermercado no dispone de estos remedios en casa, tan solo le queda tirar al fregadero el olor a luz junto con el vino. 

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>).



Foto: Rolf Bichsel

Restaurante Caoba, Madrid

Un escenario de lujo

No está todo dicho. Ni en el paladar, ni en la vista, ni en el plato, ni en el confort. Y de todo ello se compone un comedor como Caoba, un escenario que estrena cada día, en cada servicio y para cada comensal, el gran teatro de la gastronomía. Entre sus atractivos, la cocina a la vista y una bodega habitable.

Texto: Ana Lorente



Como siempre, al final, una echa de menos la formación gastronómica francesa que permite reservar con naturalidad un huequillo en el apetito para honrar como se merece el carro de los quesos. Barroco, espectacular, cosmopolita, salpicado de bocados artesanales -"este lo hace la prima pastora del propietario...," "este lo descubrieron a medio ahumar en la choza de...". Pero, ¡qué difícil es! Requeriría haber renunciado a la sucesión de aperitivos de tres en tres, a la vieira, a la pasta con erizo, a la sorprendente terrina de pulpo, al olvidado solomillo en costra... e incluso haber escatimado el placer de esa

A la mesa

La comida:

El chef es italiano, y eso marca, pero la definición de su estilo no es localista, sino "alta cocina creativa", en toda la extensión del término. Degustación: 85 €.

El vino:

Da lo mismo empezar por la carta o por el propio espacio climatizado. 400 vinos mimados.

Su sello especial

La arquitectura y el servicio al modo clásico.

Dirección:

Pº Pintor Rosales, 76. Madrid. Tel. 915 503 106.

El salón azul se asoma directamente a la actividad de la cocina, la biblioteca es toda paz.

última copa de vino recomendado por el sumiller, Tomás Álvarez. Y eso sí que no. Aquí no hemos venido a sufrir. Eso es algo que se siente antes de cruzar el umbral, sin más que alabar la ubicación frente al parque. Y ya dentro, al disfrutar de la barra acogedora hasta la madrugada, las sorpresas visuales cambiantes, la comodidad y la intimidad de cada rincón, desde la biblioteca a las esquinitas románticas. Y el discreto servicio del equipo de Álvaro Barbas y la cocina de Marconi, formado y experimentado en los grandes restaurantes de Europa. La sorpresa es que, con esos mimbres, su cocina se decanta por la sencillez del sabor y por las bases populares, como es la utilización en el plato de los panes, las masas y las pastas en mil formas. Los hermanos Giancarlo y Gianpablo Mammoli homenajean a su Venezuela con el nombre del restaurante y a los comensales con el lujo de ingredientes con denominación de origen, combinaciones delicadas, vinos, copas y una envoltura teatral sorprendente, como el panel ambiente que envuelve el bar, donde se pueden tomar tragos de la bodega y bocados informales desde la una y media de la tarde hasta las dos de la madrugada sin interrupción.



Vertical de Crustáceos.



Ostras y beluga con sorbetes.



Fiochetti con cigalas.

¡Buena pregunta!

Me están gustando mucho los artículos sobre defectos del vino que están apareciendo en los últimos números de su revista. ¿Me podrían decir cuáles son los más habituales que podemos encontrar en el sabor de un vino?

Ana Sanz, Madrid

VINUM: El sabor desagradable más común es el producido por el anhídrido sulfuroso, que origina una sensación picante y agresiva. Suele ser fruto del exceso en la dosis de este antiséptico, cuyas ventajas, cuando se añade correctamente, son indudables. A veces desaparece unos minutos después de abierta la botella, cuando se ha añadido una dosis en el embotellado para asegurar una buena evolución. Más desagradable y de peor solución es el temible y nauseabundo sulfhídrico, con su característico olor a huevos podridos, producto de una mala aireación y mal trasiego, lo que hace que se combine el sulfuroso con las lias resultantes de la fermentación. Si no se actúa a tiempo se llegan a formar mercaptanos y el vino resulta definitivamente alíaceo (olor a ajos), pútrido. Si encontramos en un vino sabores intensos a yodo (farmacia), acompañados generalmente por un amargor desagradable, es casi seguro que se ha elaborado con algunas uvas atacadas por la podredumbre gris. Existen otros causados por una deficiente conservación y almacenamiento como el sabor a moho, que puede ser originado por el tapón de corcho o por las barricas y toneles contaminados. Otros defectos son el gusto a caucho, alquitrán, disolvente, tierra mojada, polvo, papel, pegamento, arpillera...

“Maderas inoxidable”



¿Es la utilización de los depósitos de acero inoxidable en las bodegas un fenómeno reciente? Me gustaría saber cuándo empezaron a usarse.

Álvaro Plaza Bartolomé, Villahizán de Treviño (Burgos)

VINUM: Los depósitos de acero inoxidable comenzaron a utilizarse aproximadamente a finales de los años setenta del siglo pasado. Entre otras cosas, sus grandes ventajas son principalmente la gran asepsia y el control de la temperatura. En zonas calurosas, hoy en día resultan prácticamente imprescindibles, aunque en algunas zonas más frías se están recuperando los antiguos depósitos de cemento y madera.

¿Llevan pasta los vinos italianos?

El otro día escuché en un restaurante italiano la expresión “vino de doble pasta”. ¿A qué se podía referir?

Iris Sánchez de los Ríos, Benavente (Zamora)

VINUM: Son vinos tintos a los que se añade el doble de pasta (uva estrujada y despallada). Normalmente se suele aprovechar la pasta del vino rosado, después de realizar la maceración en frío, y se añade a un vino que va a empezar su fermentación.

Mosto goloso

¿Qué es el mosto concentrado y para qué se utiliza?

Oscar Ballesteros, Santander

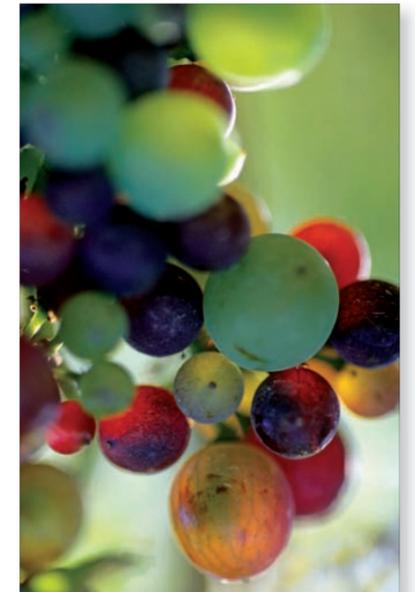
VINUM: Es el mosto de uva sin caramelizar obtenido por deshidratación parcial del mosto. Se puede usar en sustitución del azúcar para aumentar el grado alcohólico o simplemente para dar un toque goloso a los vinos blancos.

Maduración

¿Qué es el envero, un momento de la maduración de la uva o de la cosecha?

Jesús Márquez Barrado, San Sebastián

VINUM: Es el periodo de tiempo donde la uva acumula azúcares y degrada la acidez, alcanzando de esta forma su madurez total. Comprende, aproximadamente, desde julio hasta agosto. Es la época de más calor y probablemente la más bonita para visitar las viñas.



Escríbanos

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

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

SUSCRIPCIÓN

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

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

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

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

IMPRESIÓN
Gráficas Monterreina, S.A.

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).

Redactor jefe:
Ángel Caballero (a.caballero@opuswine.es).
Fotografía: Heinz Hebeisen
(heinz.hebeisen@iberimage.com).
Coordinador de catas:
Javier Pulido (j.pulido@opuswine.es).

Departamento Comercial
Directora de Publicidad: Pilar García Solé
(p.garciasole@opuswine.es).
Ignacio Cueto (i.cueto@opuswine.es).
Eventos y Relaciones Externas:
Juan Bureo (j.bureo@opuswine.es).

Administración:

Yolanda Llorente (yolanda@opuswine.es).
Óscar 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).

Diseño gráfico

Katja Hösli (mediadesign ag).

Departamento comercial internacional

Suiza
Patric Preite (patric.preite@vinum.ch).
Alemania
Regine Axhami (regine.axhami@vinum.de).
Austria
Wolfgang Hackl (wolfgang.hackl@vinum.info).
Francia
Astrid Gaudrie (astrid.gaudrie@vinum.info).
Italia
Alberto Giraud (wellcom@vinum.info).
España
Cristina Butragueño
(cristina.butragueno@vinum.info).

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

IMPRESIÓN
Gráficas Monterreina, S.A.

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 €

Guía del Vino Cotidiano: España: 18 € gastos de envío incluidos

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 ____ / ____ / ____

hemeroteca



www.opuswine.es

Año 1999



Hablábamos de...

Argentina, la patria a precio de saldo, la batalla de la D.O. Toro, VINUM en Internet, el nuevo Chandon Cuvée rosado, la D.O. Mancha, la paradoja australiana, vinos de México, los mejores Burdeos de 1996, el proyecto de Bodegas Ysios, el apogeo de la Malbec, los vinos rosados en el mundo, del txacoli, el vino de las lluvias, Uruguay, un diamante en bruto, vinos del Líbano, la Zinfandel de California, vinos de Cataluña, cocinamos con Manuel de la Osa y Ferrán Adriá, dossier de la arquitectura del vino en el mundo, de la uva Torrontés y la Cabernet Sauvignon en Rioja, vinos de Canarias, leyendas de Champagne, Valle del Maipo en Chile, Lavinia se estrena en España, de las mujeres y el vino, del marisco y el albariño, del Chablis y Gigondas

Top 20 vinos 1999

Amant 1997

Bodegas Toresanas

Roigneng Rosado 1998

Celler Capafóns Ossó

Mas Castell 1994

Raimat

Colegiata 1998

Bodegas Fariña

Real de Asúa 1994

CVNE

Gran Caus Rosado 1998

Can Rafóls dels Caus

Manuel Quintano 1994

Unión Cosecheros Labastida

Vega Saúco Reserva 1994

Bodegas Vega Saúco

Gran Claustro 1995

Cavas Castillo de Perelada

Aurus 1994

Finca Allende

Gaudium 1994

Unión Vitícola

Gran Coronas 1994

Miguel Torres

Cims de Porrera 1996

Vall Llach

Enate Rosado 1998

Viñedos y Crianzas Alto Aragón

Finca El Olivo 1995

Viña Contino

Cirsión 1998

Bodegas Roda

Artadi 1998

Cosecheros Alaveses

Cabrida 1996

Celler Coop. Capcanes

Gran Clos 1996

J.M. Fuentes

Cuarteto 1998

Casa Juan

Entrevistamos a...

Fernando Remírez de Ganuza, Manuel Valenzuela, Henri Krug, Peter Sisseck, siete rostros de Australia, Ruth Brandestini y Hanspeter Mühleemann (Venta D'Aubert), Joan Milá, familia Uribe-Madero, Josep Bujón, Ana Martín, Javier Alén...



UN MOMENTO HISTÓRICO

Salvador del Obispo.
Un aguardiente
viejo de sidra único.

EDICIÓN 2010 LIMITADA

www.caseriasanjuanandelobispo.com

CASERÍA
SAN JUAN DEL OBISPO

PUNTOS DE VENTA: MADRID Gourmet Corte Inglés: Serrano, 47 - Gourmet Experience Corte Inglés: Goya, 76 BARCELONA Gourmet Corte Inglés: Avda. Diagonal, 617
VALENCIA Gourmet Corte Inglés: Pintor Sorolla, 26 ALICANTE Gourmet Experience Corte Inglés: Avda. Federico Soto 1-3 Marbella Gourmet Corte Inglés: Ramón Areces-Puerto Banús
ASTURIAS Gourmet Corte Inglés en Oviedo y Gijón, y tiendas especializadas.

Azpilicueta
Signo de distinción

