

Vinum

Vinum



83

LA REVISTA EUROPEA DEL VINO

DICIEMBRE 2011 - FEBRERO 2012
WWW.OPUSWINE.ES PRECIO: 6€



Una vuelta por Cataluña

Vinos iluminados

Alentejo

El examen de grado

Barricas

¡Más claro que el huevo!

INTIMÍSIMO

**Andrés
Iniesta**

Copas fuera
del campo



C&S
Chef & Sommelier



Collection Open Up

Votre talent révélé



Chef & Sommelier reinventa la degustación
e innova cada día desarrollando nuevos diseños
en nuevos materiales:
porcelana MAXIMA
cristalería en Kwarx®

www.chefsommelier.com

Chef & Sommelier:
la marca 100% para profesionales que despierta tu talento

editorial

¡Chato, un vino!

No se trata del galán español Arturo Fernández, en la barra de un bar, pidiendo un vino mientras susurra *chatina* a la dama de turno. Aunque esta escena, y el título de la editorial, nos pudiese recordar a las películas españolas de hace varias décadas, tristemente es más cercana de lo que deseásemos creer.

Sucedió en el cada vez más turístico centro de Madrid. Plano general: imagínense un bar *de toda la vida*, tres peldaños descenden hacia la entrada principal del local. Las escuetas estanterías exponen cinco o seis marcas de comunes y variados destilados. Plano medio: debajo de las estanterías, y ordenados por tamaño, varios tipos de copas sobre el mueble y algo que parece un reclamo comercial con la imagen de unas botellas de vino. La curiosidad me impacienta. Primer plano: en un folio se destaca la foto de una botella junto con la siguiente frase: "Chato de vino, 2,50 euros". En ese momento me doy cuenta de que hacía mucho tiempo que no leía esa palabra, todo un clásico del vocabulario. Mi curiosidad sigue sin saciarse. Pregunto qué es un chato y en qué copa lo sirven. El señor me mira como diciendo "esta juventud, que ignorante", y me muestra la copa. Un modelo Vintage '50, la expresión mínima de continente y contenido con, probablemente, cientos de pasadas por el lavavajillas. Y qué comentar del

precio, más o menos lo que les cuesta la botella en un supermercado. ¿Una excepción? Quizás. ¿Mala suerte por entrar ahí? Seguro. Pero es inaceptable a estas alturas un engaño de ese tipo. Me acordé entonces de la película *Los tramposos*. Dos estafadores, Tony Leblanc y Antonio Ozores, montan una empresa para pasear a turistas y les llevan a una taberna. Más de 50 años después, me imagino a un turista entrando en ese bar y pidiendo un vino. *Spain is different*.

Y mientras esto sucede, en la primera mitad del año volvió a bajar el consumo de vino en los hogares. Se han dejado de beber 228 millones de litros (-5,1%). Menos vinos tranquilos, algo más de venta de espumosos y cava, y un incremento importante de "otras bebidas con vino", es decir, sangrías y tinto de verano. Una buena opción para ver *Cine de barrio* con unos pepinillos. En fin, cada vez valoro más las tiendas que

cuidan el vino, el saber de los aficionados, los pequeños restaurantes y tabernas con sus nutridas cartas, los empresarios sensatos y la curiosidad de los que se acercan al vino. A todos ellos les dedico este editorial. Salgo del bar: "Gracias por el café bien cargado y amargo, chato".

Cristina Alcalá
c.alcala@opuswine.es





secciones

- 5 Punto de vista**
Sin alcohol, ¿el futuro del vino?
- 6 Hablando en plata**
El síndrome de Münchhausen
- 8 Actualidad**
- 14 Intimísimo**
Andrés Iniesta
- 38 Entrevista**
Pedro Ballesteros,
primer Master of Wine español
- 40 Postal**
Viaje a Praga
- 62 Conocer**
Olor a corcho
- 63 ¡A comer!**
Mallorca Market
- 64 Cartas**
- 66 Hemeroteca**

reportajes

- 16 Cataluña poliédrica**
Vinos iluminados
- 26 Alentejo**
El examen de grado
- 34 Barricas**
¡Más claro que el huevo!

guía

- 44 Cataluña**
La tierra de las mil caras
- 48 Alentejo**
En la calma está la fuerza
- 52 Guía del Vino Cotidiano**
Los cavas más destacados
- 56 Novedades**
Lo último del mercado



Vinum Internacional. Nuestra red europea

Vinum Suiza 11/2011
Europas Weinmagazin

Vinum Francia 04/2011
Le Magazine Européen du Vin

Vinum Alemania 11/2011
Europas Weinmagazin

punto de vista

Sin alcohol, ¿el futuro del vino?

¿Se puede llamar vino a un producto sin alcohol elaborado con uvas? El debate está servido.

Sí Afortunadamente, el vino sin alcohol es una realidad. Pese a que seamos demasiado pocos los que hayamos iniciado con seriedad esta apasionante aventura, lo que hace tres años parecía una locura hoy es una realidad, y marca el inicio de una tendencia que acabará ocupando su porción del mercado.

El vino sin alcohol, con todas sus letras y sin que sobre ni una sola, es una nueva concepción, una categoría de producto que estaba vacía y que gracias a una innegable apuesta por la innovación y la investigación puede encontrarse en el mercado. Nielsen lo confirma en el informe de 2010.

La demanda en todo el mundo de productos saludables, sin alcohol y apropiados a la dieta moderna obliga a dar esta alternativa también al vino. La importancia social y económica es evidente, tanto por la disminución de riesgos de conducción o laborales como por la capacidad para evitar arrancar viñas o generar empleo. La oportunidad del mercado y del contexto internacional es un aliciente valioso para el sector. Y esa salida solo puede llevarse a cabo con determinación, con una filosofía de apuesta clara por la I+D+i por la calidad del producto y su apego al origen.

Hablar de vino sin alcohol es hablar de investigación, desarrollo e innovación, pero también es hablar de futuro, nuevos nichos de mercado, nuevas posibilidades de negocio y también, por qué no, de una solución perfecta para determinados problemas que afectan al sector. Porque, ¿qué ocurriría si el consumo de vino tradicional sigue disminuyendo y si el vino sin alcohol tuviera un éxito a medio plazo similar al de la cerveza sin alcohol? ¿Y si esta nueva categoría de producto se estandarizara en determinados países o segmentos de población que no son consumidores habituales de vino? La respuesta a esta y a otras muchas preguntas puede ser lo suficientemente determinante para entender que la apuesta merece la pena.



Carlos Moro
Presidente de Grupo Matarromera

No El debate comienza con ciertos sofismas. Según el diccionario de la RAE, *vino* es "licor alcohólico que se hace del zumo de uvas exprimido, y cocido naturalmente por la fermentación". Existe la prohibición expresa por parte de la UE de llevar inscrito en la etiqueta y contraetiqueta de una botella el nombre *vino* en un producto vinico sin alcohol, cuyo reglamento dice que solo puede considerarse como tal aquel que tiene más de 9% vol. de alcohol, con algunas excepciones concretas. Por tanto, llamar a este producto indefinible *vino* es un intento de engañar al consumidor porque simplemente NO es vino. Si lo desean denominar *bebida derivada de la uva sin alcohol*, podemos volver a hablar. Olvidamos que lo más importante en un vino es el equilibrio, la complejidad aromática, la intensidad sensorial, la permanencia en boca... De todo ello carece esta nueva bebida. Será igual de bueno para la salud, pero el vino es placer, cultura, compartir... con siglos de permanencia entre nosotros.

No estoy en contra de su fabricación (la elaboración está reservada a los auténticos vinos). Me parece bien como posibilidad de negocio: crear nuevos empleos, huir de las severas restricciones de tránsito, como alternativa para aquellos que no beben vino... pero proclamar que podría evitar el arranque de viñas o que solucionaría la caída del consumo es una broma, porque las cepas que sobran son las de una producción excesiva que no aportan calidad. El vino nace de la naturaleza interpretada por el factor humano, mientras que el nuevo producto surge del laboratorio y de la negación de un proceso histórico de elaboración.



No nos engañemos, el vino sin alcohol es al vino lo que el café torrefacto al café, el aceite refinado al aceite o la música militar a la música. Si San Vicente, patrón de los viticultores, levantara la cabeza...

Juancho Asenjo
Catador profesional



Puede continuar el debate en:
www.mivino.info/mivinoblog

hablando en plata El síndrome de Münchhausen



"Se non è vero, è ben trovato", como decía Giordano Bruno. Lo mismo puede decirse de las muchas historias que cuentan los amantes del vino sobre su momento clave en lo que respecta a este producto de la vid. Por lo general, la verdad es bastante más profana. ¡Confesémoslo!

La siguiente escena... ¿les suena? Se encuentran dos aficionados al vino. Uno le dice al otro: "Cuéntame, ¿cuál fue botella por la que te enamoraste del vino?" Y el otro le contesta: "Me acuerdo perfectamente, era un Haut-Brion del 88, yo nunca había bebido nada igual, con el primer trago se abrió el cielo, los ángeles cantaron y en ese momento supe que el vino iba a ser lo más importante de mi vida." Solo estoy exagerando un poquito, pero créanme, he oído muchísimas historias similares. Y estoy convencido de que la mayoría son, sencillamente, inventadas.

Historiografía con efectos retroactivos

Independientemente del hecho de que yo sea más bien escéptica en lo que se refiere a las experiencias de evocación mística (las lenguas de fuego del Espíritu Santo en Pentecostés, la iluminación budista zen, el amor a primera vista...), es sobre todo la configuración dramática de estas historias lo que me resulta sospechoso. No he citado Château Haut-Brion sin motivo. Con demasiada frecuencia se acude a este vino como mesías enológico: no habría podido ser un Mouton (demasiado corriente), ni un Pétrus (demasiado ostentoso) y con toda seguridad sería imposible un rosado de tapón de rosca del supermercado de la esquina... aunque sin duda haya supuesto la primera piedra para algún que otro amante del vino. También el juego de las añadas es sutil: rara vez se mencionan vinos de los años realmente excelentes; casualmente, el recién convertido aficionado al vino se decide por el de segunda categoría, el infravalorado, la añada que en realidad solo los verdaderos expertos pueden identificar como grande.

El mensaje de esta historiografía con efectos retroactivos es obvio: "Yo tengo estilo, soy modesto (a pesar de mi aproximación desventada a los vinos tremendamente caros), pero sé de lo que hablo". Ah, y por cierto, el narrador de tal acontecimiento naturalmente se percató de la importancia y significado del momento clave, por ello guardó la botella que ahora, situada en un lugar privilegiado, parece pedir a gritos que las visitas se la mencionen. Con lo cual adquiere una función similar a la de la pregunta acerca de la experiencia mítica mencionada al principio: en realidad, solo es una introducción camuflada para contar la propia historia.

Pequeñas confesiones entre colegas

Esta es la regla general. Pero recientemente, estando de viaje por Italia, me encontré con una colega británica, colaboradora de una conocida revista de vinos. En una plaza, tras tomarnos dos copas del blanco de la casa, me preguntó con la cara de póquer que ponen los ingleses cuando ironizan: "Vale, confiésemelo, para ti, ¿cuál fue la botella decisiva? Ya sabes a qué me refiero". Tuve que reírme. Ella también. Después me contó: "Cuando aún era joven, no tenía dinero y no entendía nada de vinos, estuve en París con mi novio. Cenamos en un restaurante elegante y pedimos la botella de tinto más cara que nos podíamos permitir. Entonces pensé por primera vez: "Ajá, así que esto es por lo que algunos se ponen a levitar cuando hablan de vinos". Pero, bueno, ¡estábamos en París! Y, sinceramente, no creerían de verdad que iba a ser capaz de recordar cuál era aquel vino."

Britta Wiegelmann



Museo Vivanco Mujer y vino



Una copa para dos: relatos de mujer y vino es un proyecto de Espido Freire, que ha conseguido reunir en este libro historias originales, inspiradas en el vino, de relevantes escritores de la literatura actual, como Rosa Regás, Lorenzo Silva, Espido Freire, Juan Cruz o Boris Izaguirre. El Museo Vivanco ha arropado este nacimiento con una exposición temporal en su sede: *Una copa para dos: la mujer a través de la cultura del vino*, con la que rinde un homenaje muy especial a la fecunda aportación de la mujer a la cultura vinícola.

Cita anual Premios Bacchus



La Unión Española de Catadores comienza los preparativos para la celebración del décimo aniversario de Bacchus, un sello imprescindible a la hora de evaluar la calidad de las más diversas elaboraciones procedentes del atlas vitivinícola mundial. Será entre los días 16 y 20 de marzo cuando Madrid se vista de lujo para convertirse un año más en la capital mundial del vino y cuando se anunciará oficialmente que el concurso vuelve a tener carácter anual, a pesar de que los tiempos no están para muchas alegrías.

Para cualquier otra información, se puede visitar la página web www.uec.es/bacchus.

Saborea España Pedro Subijana te guía

El gran chef Pedro Subijana, que colaboró a entronizar la nueva cocina, presenta una plataforma de comercialización online donde se podrán adquirir cinco tipos de experiencias gastronómicas en 18 destinos de nuestro país. Organismos y profesionales se unen para promover el turismo a través de la mesa para diferentes demandas en la página web www.tastingspain.es. Hay ofertas para todos los gustos o planes: romántico, familiar, popular... En la presentación, Pedro Subijana

estuvo acompañado de otros reconocidos cocineros españoles, así como de José María Rubio (presidente de FEHR), Miguel Martínez (director de Paradores Nacionales), Antonio Bernabé (Director de TURESPAÑA) y concejales de los ayuntamientos de los destinos participantes: Badajoz, Ciudad Real, Cambrils, Córdoba, Gijón, Lanzarote, Lleida, Menorca, Murcia, San Sebastián, Santiago de Compostela, Segovia, St. Carles de la Ràpita, Tenerife, Valladolid, Vinaròs, Valencia y Zaragoza.



Breves

Reino Unido Easyjet ennoblecido

La línea aérea de bajo coste Easyjet ha ganado el primer premio en un concurso por el mejor vino blanco a bordo. Con un vino de la tierra de Côtes de Gascogne, se ha impuesto a once compañías aéreas, entre ellas Air France, British Airways y Emirates.

India Primeros vinos en el Reino Unido

En el Reino Unido viven 1,5 millones de personas de origen indio que ahora pueden comprar vinos de su tierra en el supermercado gracias a Waitrose, la primera cadena que los ha incluido en su surtido. Son Ritu Viognier y Zampa Syrah, producidos por United Breweries en el valle de Sahyadri.

Rusia Contra el alcoholismo

El presidente ruso Medvedev quiere ampliar el sector del vino en su país para luchar contra el alcoholismo. "Los países con un sector del vino fuerte no tienen problemas con el alcohol; los problemas de abuso de alcohol se producen con otro tipo de bebidas.", dice.



Salón de Novedades Rioja 2011 Mil y un vinos, mil y un aciertos

250 vinos de 100 bodegas de la Denominación de Origen Calificada Rioja se presentaron en Madrid durante el Salón de Novedades de los vinos de Rioja, que ofreció a los asistentes una amplia muestra de la gran calidad y diversidad de los vinos de la Denominación, una marca referente que se ha situado entre las cinco zonas vinícolas del mundo con mayor notoriedad. El Salón mostró la gran variedad de estilos, la innovación y la excelente relación calidad-precio de los vinos de Rioja, a los profesionales de la hostelería y restauración, comercio especializado, grandes superficies, distribución, prensa y prescriptores. Se pudieron degustar los vinos que son novedad en el mercado durante el año 2011, tanto de las tres añadas que han alcanzado las respectivas

categorías de envejecimiento en este año (2008 en crianza, 2007 en reserva y 2005 en gran reserva) como de añadas anteriores. Estas características -innovación, diversidad y relación calidad-precio- y la adaptación a las demandas del mercado han convertido al vino de Rioja en un valor seguro admirado por los consumidores de todo el mundo y críticos de prestigio internacional como Isaac Asimov (*The New York Times*), Jay Miller (*The Wine Advocate*) o José Peñín (Guía Peñín). En definitiva, las novedades de los vinos de Rioja en este año 2011 celebraron su presentación un año más con una amplia representación de los *mil y un vinos, mil y un aciertos*, que ofrece al mercado esta Denominación, como dice su actual campaña promocional.



CITA PARA CATAR Y DISCUTIR.

¿Está buscando nuevas creaciones que convezan a los paladares más exquisitos de los buenos conocedores de vinos? Entonces venga a catar los mejores vinos de los viticultores ecológicos internacionales y converse con expertos sobre las tendencias en el Foro del Vino.

Los aceites de oliva ecológicos más sobresalientes completarán su gama de productos.

www.biofach.de/organicwine

BioFach 2012

Más que un salón líder mundial.

Nüremberg, Alemania,
15 - 18.2.2012
Acceso exclusivo a profesionales

Promotora
NürnbergMesse
visitorservice@nuernbergmesse.de

Información
Nürnberg Fairs, S.L.
Tel. +34 93.2 38 74 75
Fax +34 93.2 12 00 08
espana@nuernbergmesse.com

Patrocinadora
IFOAM



Plaqueta en una botella de Château Margaux. La característica imagen de burbujas del borde superior es única e irrepetible.

Cuando el vino engaña

El *smartphone* nos protege de las falsificaciones

Las falsificaciones de vinos se han convertido en un auténtico problema. Ahora, el sector contraataca con huellas digitales artificiales.

Crus superiores franceses como Château Margaux o Latour son muy codiciados tanto entre los coleccionistas de vinos como entre los falsificadores. Para proteger a sus clientes, cada vez más fincas superiores dotan a sus botellas de sellos especiales que permiten comprobar la autenticidad del vino. Con una aplicación especial para *smartphones* se puede escanear el código situado en la parte inferior del sello y enviarlo. A través de Internet, el teléfono móvil accede a una base de datos y muestra la imagen visible de unas burbujas situada en la parte superior del sello. Si la imagen del *smartphone* es idéntica a la de la botella, el comprador puede estar seguro de tener en sus manos una botella

auténtica. La imagen se genera durante el pegado del sello, y luego se fotografía. Cada sello es tan único como una huella digital, imposible de falsificar. Franck Bourrières, de la empresa francesa productora de estos llamados *bubbletags*, declara que la demanda en el sector del vino es arrasadora. El sistema, asegura, ya está ampliamente establecido en el ámbito de los documentos, medicamentos y cosméticos caros. Entre los productores de vinos que emplean tales sellos se cuentan los bordeleses Château Margaux, Latour y Ausone, en la Borgoña Ponsot, Perrot-Mignon y Georges Mounier, en el Ródano Paul Jaboulet Aîné y también otras fincas en el Nuevo Mundo.

Tempranillos al mundo, en Nueva York

La séptima edición del concurso itinerante Tempranillos al Mundo tuvo lugar en Nueva York. Dos intensas jornadas de cata organizadas por la FEAE (Federación Española de Asociaciones de Enólogos). En total, 414 muestras de las que 48 muestras pertenecían a 12 países: Argentina, Australia, Estados Unidos, Francia, Grecia, Italia, México, Perú, Portugal, Tailandia, Turquía y Venezuela. Catadores españoles y estadounidenses, liderados por Kevin Zraly, fundador de la World Wine School, que ejerció como maestro de ceremonia en la entrega de premios, fueron

los encargados de valorar las muestras elaboradas a base de la variedad Tempranillo. En la presente edición, la Gran Medalla de Oro fue para Mirto 2006, de Bodegas Ramón Bilbao (D.O.Ca. Rioja). Entre las 55 medallas de oro y 69 de plata fueron premiados tres vinos de Estados Unidos, dos de Argentina y uno de Grecia. Pero el verdadero triunfador fue la marca Tempranillo, y especialmente los vinos elaborados en Rioja y Ribera del Duero. Entre ambas denominaciones se han llevado la mayoría de los galardones.



Breves

Estados Unidos Parker se repliega

Ya a principios de año, Parker anunció que no cataría nuevas añadas californianas para su *Wine Advocate*. Ahora ha dado a conocer el nombre de su sucesor: Antonio Gallioni. Este estadounidense de origen italiano es responsable de la sección italiana de *Wine Advocate* desde 2006. El mundillo del vino ha interpretado este cambio como un primer paso de Parker, de 64 años, hacia la jubilación.

Estados Unidos Botellas desaparecidas

En el triángulo de las Bermudas, en el Atlántico occidental, no solo desaparecen aviones y barcos, a veces también botellas de vino. Cuatro de ellas han sido rescatadas de un barco hundido hace 150 años. Aún no se ha podido determinar de qué vino se trata, pero los investigadores se inclinan a pensar que se trata de un vino blanco, posiblemente encabezado.

Sudáfrica

Críticas a la viticultura

La organización estadounidense para la defensa de los derechos humanos Human Rights Watch ha criticado las condiciones de trabajo en los viñedos de las fincas de Sudáfrica. Aunque el cultivo de vid y frutales aporte beneficios al bienestar del país, los salarios en estos dos sectores comerciales se cuentan entre los más bajos del país y en ocasiones los trabajadores están alojados en condiciones inhumanas, expuestos a pesticidas sin protección alguna y no les está permitido organizarse en sindicatos. El negocio del vino en Sudáfrica ha hecho declaraciones frente a estos reproches. Su Birch, director ejecutivo de la Asociación Sudafricana del Vino, censura que el informe se base en un muestreo y que la encuesta no haya sido contrastada por un organismo independiente. Además, los propios granjeros no han tenido oportunidad de expresarse frente a las acusaciones.

AC/DC

¿Zumo de uva en vez de rock&roll?

Mucho ruido y pocas nueces: hace poco, los medios de todo el mundo anunciaron que la banda de rock AC/DC se pensaba dedicar a la viticultura, aunque parece mejor decir que el productor australiano Warburn Estate ahora ofrece vinos con la banda AC/DC. ¡Pero esto no es ninguna novedad! El productor californiano Miramonte embotella desde hace años vinos con logotipos de Kiss, The Rolling Stones y Madonna. La marca de vinos Wines That Rock trabaja en colaboración con Mendocino Wines y tienen en su programa un Merlot Rolling Stones, un Cabernet Pink Floyd y un Chardonnay Woodstock. Y en sus tiempos había rumores de que el recientemente desaparecido rey del pop, Michael Jackson, había plantado un viñedo en su rancho Neverland para hacer su propio vino, Beat It.



Fotos: Wines That Rock, Iija Hopping, Cedida

www.marquesdevargas.com

WINE INCUBATION
El vino sólo se disfruta con maduración

VIÑEDOS Y BODEGAS EN PRADOLAGAR, LOGROÑO, ESPAÑA.

Marqués de Vargas. Apasionados por la perfección.

Un cuidado extremo de la viticultura, una vendimia realizada con mimo, una bodega con el tostado idóneo...

Todo un afán de superación para buscar cada día expresividades y aromas nuevos.

MARQUÉS DE VARGAS RIOJA

MARQUES DE VARGAS
VINOS NOBLES DE RIOJA

Novedades editoriales

Jerez: siglos, cata y armonías



La documentación sobre la enología de los vinos jerezanos se remonta a más de tres mil años. Las sagas familiares bodegueras, algo menos, pero en este libro se funden ambas para sacar a la luz las peculiaridades del original y perfecto sistema de soleras

y criaderas, los secretos de las bodegas y su genealogía, y las pistas para catar y degustar con máximo provecho y satisfacción esos vinos que son la joya máxima de la enología española... quizá de la mundial y que, por elitismo, olvido o ignorancia, no reciben actualmente el aprecio que merecen.

El Jerez y sus misterios, Beltran Domecq y Williams. EH Gastronomía. 25 €.

Profundizando en la historia



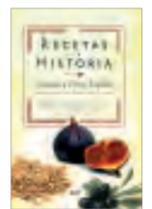
Las nuevas ediciones de los textos de Luis Hidalgo son esperadas como estrenos de Hollywood. Porque mientras tanto, sus alumnos y sus aplicados seguidores han de acudir a apuntes siempre superados en la siguiente lección. Después

del Tratado de Enología aparece el de Viticultura, que viene a completar los conocimientos más actuales para los profesionales que elaboran vinos. Desde el suelo a la cepa y la bodega, siguiendo los pasos del texto más sesudo y completo.

Tratado de Viticultura general

Luis Hidalgo. Mundi Prensa Ediciones. 135 €.

La cocina de un largo ayer



¿Cómo hemos llegado hasta aquí? No bastaba con repetir, muchas veces de segunda mano, el contenido de legajos polvorientos. También había que entrar en la cocina. Y así lo ha hecho esta investigadora -historiadora y cocinera, curiosa y sensual- para reunir en una preciosa edición un recorrido

por la geografía y la historia de la alimentación de Occidente, desde el primer pan en Mesopotamia al nacimiento de la alta cocina en Francia. Ilustrado y con recetas que se pueden reproducir. Un viaje tan delicioso como instructivo.

Recetas con historia

Angeles Díaz Simón. Ed. Ariel. 24,90 €



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

Feria Internacional de Hong Kong China, el gran mercado del vino



La cuarta edición de la Feria Internacional del Vino de Hong Kong se celebró el pasado de noviembre con un éxito sin precedentes que la sitúa como la más importantes de Asia. El espacio de exposición creció para acoger a 930 expositores de 37 países y durante las fechas del Salón se celebraron 60 eventos relacionados con el vino, como catas, información, degustaciones, coloquios y una interesante

conferencia sobre la tendencia del desarrollo de la industria del vino en China y en general en el continente.

El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), en su continuo esfuerzo por promocionar los vinos españoles, organizó degustaciones y catas comentadas durante los tres días, e incluso se retó a hacer una cata de armonías con exquisitas gastronómicas asiáticas

Cita en verde Biofach en Núremberg

La convocatoria es del 15 al 18 de febrero de 2012, en el Centro Ferial de Núremberg. El reclamo, además de que solo se exhiben productos garantizados por la propia organización, es la conjunción de la feria de alimentos y bebidas ecológicos con Vivaness, dedicada a la cosmética natural y con un área textil que ha sido el reclamo para el país del año, India. El crecimiento del sector (material y en interés del público) augura superar con creces la pasada edición, a la que asistieron 8.500 visitantes profesionales.

Además, un jurado compuesto por enólogos, comerciantes y comunicadores selecciona y falla los mejores vinos ecológicos entre los que compiten para el premio Mundus Vini.

Más información en www.ask-biofach.de.



XIV Salón de los Vinos de Maceración Carbónica Llega PRIMER, la fiesta del vino nuevo

Como desde hace ya 14 años, este mes se celebra **PRIMER, el Salón de los Vinos de Maceración Carbónica**. Este año, la Gran Fiesta de los Vinos Nuevos será los días **17 y 18 de diciembre**, como siempre, en el Palacio de Congresos de Madrid. Ya puedes conseguir tu entrada con descuento en www.mivino.info para este evento que, como cada año, organiza **OpusWine** en el Palacio de Congresos de Madrid con el patrocinio de la **D.O.Ca. Rioja, Rioja Alavesa** y el **Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco**.

El Salón tendrá un años más continuidad en las calles con la **Tercera Ruta de los Vinos Nuevos** durante una semana en diferentes locales de Madrid, como **Bodega Trigo** (San Pedro, 8), **Bodegas Rosell** (General Lacy, 14), **De Pura Cepa** (Fuente del Berro, 31), **El Quinto Vino** (Hernani,



48), **La Chalota** (La Fuente, 7), **Restaurante La Taberna de Liria** (Duque de Liria, 9), **Santa Cecilia** (Blasco de Garay, 74), **Vinoteca Maestro Villa** (Cava de San Miguel, 8), **Vinoteca La Herradura** (Paseo de Extremadura, 117), **A Punto**, **Centro Cultural del Gusto** (Pelayo, 60), **Jazz Bar** (Moratín, 35), **La Fetén** (Moratín, 40), **La Platería Bar** (Moratín, 49), **La Taberna Encantada** (Salitre, 2), **La Tabernilla Modernilla** (San Pedro, 22), **La Tapería** (Plaza de las Platerías), **Le Petit Bar** (Fúcar, 9), **Los Rotos** (Huertas, 74), **Pinkleton & Wine** (Mercado de San Miguel), **Restaurante Feito** (San Antonio de Padua, 28), **Taberna Elisa** (Santa María, 42),

Taberna Gerardo (Calatrava, 21), **Vinarium** (Capitán Haya, 22), **Starvinos** (Guzmán el Bueno, 68).

Más información en www.mivino.info/mivinoblog.



Denominación de Origen Calificada



HEKAZARITZA ETA ARRANTZA SAIA DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA Y PESCA

DESCUBRE EL SABOR DEL ÁMBAR



Disfruta de un consumo responsable. 38º

intimísimo

Andrés Iniesta

No necesita presentación. El autor del gol que dio a España el Mundial de fútbol solo presume de modestia... y de buenos vinos



Perfil

Andrés Iniesta (Albacete, 1984) es jugador del F.C. Barcelona. José Antonio, su padre, inició con 10 hectáreas de viñedo un proyecto que culmina en 2010 con la construcción de una bodega propia. Quizá como unión de dos de las pasiones de Iniesta -el fútbol y su tierra-, la bodega patrocina este año al Albacete Club de Fútbol.

1. Hablabas con tristeza de la muerte de Ángel Pedraza, tu entrenador de cadete. ¿Qué personas o mitos te han marcado en la vida?

Sería muy difícil decir unas personas determinadas porque hay muchísimas que me han enseñado cosas. Si hay alguna que ha marcado mi vida es mi padre.

2. ¿Cómo era el campo de fútbol de

Fuentealbilla, el primero que conociste? ¿Y el primer partido de verdad que recuerdas haber visto?

Siempre jugaba en el colegio, era muy pequeño y no iba al campo de fútbol, jugaba en la pista, me pasaba horas y horas sin cansarme... Los primeros partidos que recuerdo son del Albacete en el Carlos Belmonte. Me lo pasé muy bien en esa época.

3. En La Mancha y en España en general todo se celebra en la mesa. ¿Con qué brindas después de un gran éxito? ¿Con qué brindaste al nacer tu bebé?

Ahora tengo la suerte de brindar con vinos propios y en los últimos éxitos así ha sido.

4. ¿Tu generación aún se crió con meriendas de pan con vino y azúcar?

Je, je, mi generación aún creció con esa merienda, aunque ya fuese de las últimas.

5. ¿Cómo es vuestra bodega familiar? ¿A qué huele? ¿Cómo son sus vinos?

Huele a trabajo, a ilusión, desprende un aroma a querer hacer bien las cosas. Cada uno de los vinos tiene una personalidad muy definida. La gama Corazón Loco son jóvenes, muy afrutados, muy agradables en el paladar y a la vez muy largos. La gama Finca El Carril es ya referencia de mi tierra en la D.O. Manchuela. Son vinos complejos y llenos de matices, tan personales que uno lleva puesto el nombre de mi hija, Valeria...

6. ¿Probaste algún vino durante el Mundial? ¿Cómo son tus vinos favoritos?

En Sudáfrica probé un tinto, me traje la botella y la tengo guardada en casa. Siempre que voy fuera me intereso por todo lo relacionado con este tema. Mis vinos favoritos dependen de la ocasión: para un momento divertido con mis amigos nunca falta un Corazón Loco y a la hora de comer siempre está presente el Finca El Carril.

7. ¿Qué es un campeón?

¿Un campeón? Por resultados, el que gana.

Pero para mí es aquel que hace su trabajo con la máxima dedicación y la máxima ilusión, que pone todo lo que tiene en lo que hace. Si después ese trabajo se ve reflejado en forma de logro, pues ya es lo máximo.

8. ¿Qué es lo mejor y lo peor de la fama?

Es muy bonito que la gente te salude, te felicite, te reconozca. La parte menos buena es donde la intimidad o el anonimato se pierde, que es lo que a veces se echa en falta. Pero me quedo con lo positivo.

9. ¿Cuál es tu menú favorito? ¿Y la mesa que más te gusta, sea o no restaurante?

Afortunadamente, disfruto bastante de la dieta estricta que me impone mi condición de deportista profesional. Y mi mesa preferida es en la que esté rodeado de los míos.

10. ¿Cómo te vengas de esa dieta y las restricciones en los días libres?

El deporte conlleva una dieta donde no haya abusos, con todo controlado para que el rendimiento sea el mejor posible.

11. ¿A qué vino se parece tu juego? ¿A un cava chispeante, a un Priorat profundo, es alegre como un cosechero...?

Pues se parece a los vinos de mi bodega porque, igual que mi juego, están basados en la humildad y el trabajo diario.

12. ¿Qué sueño te queda por cumplir?

Seguir siendo feliz, ver a mi gente feliz y que mi hija crezca sana y feliz.

cortita y al pie

- | | | |
|--|-----------------------|---|
| <input type="checkbox"/> ¿Pies | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Cabeza? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Manchuela | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Penedès? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Quijote | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Sancho? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Espacio | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Deprisa? |
| <input type="checkbox"/> ¿Comida | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Cena? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Pueblo | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Ciudad? |
| <input type="checkbox"/> ¿Fama | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Dinero? |
| <input type="checkbox"/> ¿Pase | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Gol? |
| <input type="checkbox"/> ¿Maradona | <input type="radio"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Pelé? |
| <input checked="" type="checkbox"/> ¿Tinto | <input type="radio"/> | <input type="checkbox"/> Blanco? |



Torre de Oña, el valor de ser uno mismo. Auténtico.

Torre de Oña nace en la zona más privilegiada de la Rioja Alavesa. En la mejor de sus fincas, donde las vides nos ofrecen la esencia de una tierra única: un vino auténtico, innovador y actual. Como no hay otro.



TORRE DE OÑA

www.torredeoña.com

Síguenos en:

Vinos Iluminados

Cataluña poliédrica

En Cataluña se podría construir un poliedro de múltiples caras. Convergentes y divergentes. Grandes y potentes denominaciones de origen con pequeñas regiones, viñedos recónditos con cultivo extensivo, personajes afamados e importantes empresarios con tímidos bodegueros poco expuestos a los medios. Filosofías radicales y extremas con pautas racionales y tecnológicas. Mar y montaña, multiculturalidad, ecosistema, dinamismo.

Texto: Cristina Alcalá
Fotos: Heinz Hebeisen



Dominik Huber, copropietario de la bodega Terroir al Limit (izq.). El pueblo de Porrera rodeado de viñedos (dcha.).



"Frescura, elegancia y sutileza, al principio me decían que mis vinos no eran Montsant. Trabajar bien el territorio y con gente joven, ahí está el futuro", Juan Ignacio Domènech. "La riqueza de España es enorme, pero no se potencia porque no están orgullosos de lo suyo, los españoles no se dan cuenta del patrimonio que tienen", Dominik Huber. "No quiero hacer el mejor vino, sino trabajar con alta calidad que

«Lo que más me gusta del Priorat es que no necesitas mucho dinero, es posible hacer cosas muy pequeñas y trabajar con vinos a muy alto nivel.»

Ester Nin Familia Nin-Ortiz

explique la tradición, la naturaleza y el paisaje", Albert Jané. "Éramos viticultores, vendíamos la uva. Creces pero no puedes dejar de ser lo que eres", Ramón Parera. "Mi padre me decía que nadie era profeta en su tierra, pero

aun así quería serlo", Enric Solergibert. "Trabajé como enólogo de vino convencional, eso me sirvió para saber que el día que hiciera mi vino no lo haría así", Joan Ramón Escoda.

Parejas felices

Fiesta de la Vendimia en Torroja. Los idiomas fluyen como los vinos. Se escucha hablar en inglés, alemán, francés, catalán. Una noche especial marcada por el placer del encuentro entre amigos y el vino. Enólogos y viticultores de Borgoña, Italia, Francia, Alemania y España se saludan copa en mano. La fiesta está organizada por Dominik Huber y Pep Aguilar. ¿Estamos en Priorat? Sí, y el espíritu que permanece en las calles representa muy bien lo que desde hace algunos años se está viviendo en esta pequeña zona de Tarragona. Confluyen vivencias, gente de mundo, filosofías y mucha querencia por el territorio.

Buen ejemplo de ello es Ester Nin, nacida en Penedès y asentada en Po-

rrera. Junto con Carles Ortiz forma la Familia Nin-Ortiz en lo profesional, y con los pequeños Roger y Andreu, también en lo personal desde el año 2007. Ella es bióloga. Colabora en varios proyectos, pero "siempre he dejado un rincón para mí, porque cuando trabajas para otros tienes que adaptarte, cuando lo haces para ti uno es más libre, y esto me encanta". Por eso conectó con Carles, en forma de trabajar y entender el vino. El es viticultor. Empezó certificando sus viñedos como viticultura ecológica en 2001, cinco años después comenzó con la biodinámica, pero "no quería hacer vino". Conoció a Ester y su historia dio un giro.

Elaboran unas 10.000 botellas como Vi de Vila de Porrera, aunque ellos lo ven como vino de finca. "La clasificación de vinos viene por la calidad de los viñedos, los hay buenos y malos. Estamos en fase de diferenciarlos, como en Borgoña, y definir exactamente las zonas climáticas del Priorat. La crisis pone a todos en su lugar; si

conseguimos hacerlo bien, esta es la dirección que tiene que tomar Priorat", comenta Ester.

Garnacha y Cariñena de Porrera plantada en *costers* (pendientes), no en terrazas, ha sido su apuesta: "Plantamos como se hacía antes, labramos con dos mulas y cavamos la tierra", dice Carles. Practican la viticultura biodinámica y elaboran dos vinos, Planetes y Nit de Nin. "El campo no es duro, es un trabajo energético que se tiene que hacer de buena gana y con cierta alegría para transmitir energía positiva a las plantas. No partimos de máximos rendimientos, esta filosofía se traslada a todos los trabajos del campo. Para conseguir la máxima calidad hay que hacerlo así. Sin prisa pero sin pausa", asegura Carles. Respecto a la confusión del consumidor sobre la biodinámica, vinos naturales etc. y el componente de marketing y cierto engaño que conlleva, su opinión es muy clara: "Elaborar natural y no hacer nada en el campo porque sí no es. La

viña puede tener enfermedades y los vinos estar mal hechos. Reivindicamos que la máxima expresión del vino cuidado es la calidad. Muchos hacen biodinámica y no lo dicen. Aquí, muchas veces hay poca rigurosidad". Carles sentencia: "La magia de la biodinámica es que necesita tiempo, es abrir un vino y disfrutarlo durante horas". Y en los suyos hay calidad, y mucha.

Un sudafricano, un alemán y un pa-nyés. Este podría ser el inicio de la historia del proyecto de estos tres socios. Pero nada de cuentos. Hace diez años que el alemán Dominik Huber llegó a Priorat. Ahora vive en Torroja, casado y con descendencia. Es un hombre feliz que se ha labrado, nunca mejor dicho, un presente y futuro en tierra ajena con un nombre que define bien su filosofía, Terroir Al Limit. "Me encanta el Mediterráneo y me gusta comer, el vino es el alimento más rico y complejo. Por suerte no soy enólogo, cocino mis vinos -confiesa Dominik-, mi futuro está aquí, este sitio tiene

mucho potencial pero hay que trabajar". Durante todos estos años ha evolucionado a la par con sus vinos buscando la identidad de sus *terroirs*. "Con el tiempo nos hemos dado cuenta de que a la tierra y vinos del Priorat hay que sacarle algo más que barrica, alcohol y mucho cuerpo". Así que pronto su obsesión fue elaborar vinos finos y elegantes. Cambió su modelo de entender el vino basándose en dos conceptos. "Ya no hablamos de extracción, sino de infusión, no queremos forzar a la fruta. Es una técnica muy parecida a la de la ceremonia del té. No tocamos la uva, la ponemos tal cual en la tina y esperamos a su fermentación natural, suave, sin control de temperatura y con levadura del viñedo", cuenta Dominik. Otro de los cambios que ha introducido en bodega es la utilización de fudres muy grandes con 50 años de edad con los que se elaboraba Riesling, "nada de barricas pequeñas, nada de madera ni crianzas con gustos ajenos. La uva tiene que hablar por sí

Ester Nin y Carles Ortiz, con su hijo Roger, en un viñedo de *costers*.



Viñedo inclinado plantado en *costers* donde se produce vino de Vi de Vila de Porrera (izquierda) y Fiesta de la Vendimia en Torroja del Priorat (derecha).





Jordi Bort
Director del
Institut Català
de la Vinya i el
Vi (Incavi)

Cataluña es diversa y variada pero se desconoce fuera de Cataluña. “En España no vendemos”, me han dicho todos los bodegueros. ¿Crees que existe un fondo político detrás de esto?

En Cataluña se producen muy buenos vinos, como en el resto de España, nuestro mercado natural es Cataluña y nuestras bodegas de siempre han tenido mucha inquietud exportadora. Fuera de Cataluña, cada vez más, tenemos que mantener actuaciones de promoción, debemos mantener en la retina del consumidor nuestros productos, en España hay muchas denominaciones de origen y todas tenemos ganas de vender, no pienso que exista un fondo político que impida que estemos más presentes.

En el debate entre las uvas autóctonas frente a las variedades foráneas, ¿cuál es la postura del Incavi?

Seguir potenciando las variedades autóctonas y las variedades que se adapten bien al territorio -mejor dicho, a los distintos territorios- que tenemos en Cataluña. Está claro que la tipicidad de *terroir* se escribe mejor con las variedades que mejor se adapten; por ello y por suerte en Cataluña tenemos variedades autóctonas que están produciendo unos magníficos vinos.

Grandes industrias frente a pequeños proyectos, ¿están conviviendo con normalidad?

Creo que sí. El mercado aún tiene capacidad para tener más bodegas y en Cataluña conviven desde las más grandes hasta pequeños grandes proyectos.

Me ha sorprendido encontrarme tantas bodegas biodinámicas y vinos naturales. ¿Tiene algo de especial Cataluña en ese sentido?

Cataluña tiene una sensibilidad por estas prácticas en algunos casos de más de tres décadas, y hace que seamos muy dinámicos en este sentido. Nos ha funcionado muy bien como producto y para muchos mercados donde se valoran muchos estos vinos.

¿Cuáles son los retos del sector del vino en Cataluña?

Un mejor conocimiento de nuestras zonas vinícolas en Cataluña, España y el mundo y potenciar el departamento de I+D+i.

Por último, una pregunta personal. ¿Cuál es tu plato favorito para acompañar a un vino?

Hay muchos, pero en el invierno los platos de cuchara, la cocina de la paciencia, guisos y cocidos.

misma, sin madera ni extracción”. Trabaja *microterroir*, “como el sistema borgoñón de siempre”, elaborando pequeños ensamblajes: “Para hacer vinos de *terroir* hay que tener sensibilidad”, asegura. Sus vinos también lo expresan así: Les Tosses, Arbossar, Les Manyes. “La gente que entiende este concepto quiere beberse el paisaje”. Y los vinos, ¡claro!

Renacer de Montsant

No hay duda de que la D.O. Montsant está adquiriendo una nueva dimensión. Por calidad, por nuevos proyectos y por su competitividad en el mercado. Como en Priorat, bodegueros con experiencia en otras zonas han acudido a Montsant. Albert Jané es uno de ellos. Se crió en la bodega familiar del Penedès (Jané Ventura) y en el año 2003 “por inquietud y por hacer mi propia aventura”, compró 1,5 hectáreas de viña del año 1932. Cree firmemente en la región: “Es una pequeña gran zona impresionante a nivel de patrimonio, biodiversidad, variedades viejas, suelos, orientaciones, ideal para hacer vinos auténticos y profundos que expresen de dónde vienen, más allá de la calidad”. Solo trabaja con uvas autóctonas, “el ser de fuera te hace verlo de otra manera, valoras más las variedades”.

Acústic Celler. “La música acústica es más austera pero más auténtica, sin florituras, honesta y profunda”. Le gusta el jazz, el blues y la música clásica, pero lo que más, “crear ilusiones con el vino”. Empezó con sus ahorros y un préstamo, es el único propietario, “no hace falta ser millonario para hacer vino”, dice. Ahora tiene 20 hectáreas en propiedad, otras tantas alquiladas y una antigua fábrica textil es su bodega. Penedès lo conoce bien, pero ¿Montsant? “Aprendo de los ancianos que han trabajado el campo, sigo sus prácticas

«Hacer lo que hago en el Penedès es más duro psicológicamente que en otras zonas porque a veces te encuentras solo.»

Enric Soler Cal Raspallet Viticultor

de poda y de lo que me van enseñando”. Por los resultados, no le va nada mal. Cultiva las viñas con respeto al entorno -“me da igual el tema de los certificados, es solo un valor añadido comercial”-, trata solo con azufre para el *oidium*, trabaja las laderas con desbrozadora e intenta mantener el equilibrio con la naturaleza y el paisaje. Defiende los vinos imperfectos de “bo-



Juan Ignacio Domènech, propietario de Vinyes Domènech, en Capçanes (D.O. Montsant).

degueros auténticos” porque la perfección es un valor añadido. Acústic, Brao y Auditori de Garnacha y Cariñena son sus marcas. Y Ritma, un vino blanco creado por su curiosidad por el Priorat. “La singularidad vende”, comenta Albert, “me resulta más fácil vender fuera que aquí, a los catalanes en España no nos quieren, por un tema político, por origen geográfico o por ser un mercado clásico, no lo sé”.

En la zona de Montsant existe una zona boscosa donde habita el *teixar* (tejo), un árbol protegido. En su honor, y como oriundo de la zona, Juan Ignacio Domènech puso a su vino más especial ese nombre. Vinyes Domènech es un proyecto familiar de primera generación, no hay historia pero sí mucho arraigo a la tierra, deseo de proyectar con sus vinos su particular visión de la comarca y aplicar sus conocimientos en temas de medioambiente y cambio climático a su viña y bodega.

No es de extrañar que el edificio donde elabora, enterrado en un barranco, se base en el concepto bioclimático y *greencellar* (energías renovables, aprovechamiento de aguas, etc). Sus viñas están entre los dos puntos más altos de la comarca del Priorat. Desde sus inicios en 2002, ha ido vertebrando en una sola finca las 10 hectáreas de viñedos, entre las que se encuentran su Garnacha Peluda, la mimada de la casa. Tiene unas tres hectáreas de viña

Albert Jané,
propietario de
Acústic Celler
(D.O. Montsant),
muestra orgulloso su vino
Auditori.



vieja y otras tres hectáreas más de nueva plantada. El 80% de su plantación son garnachas. La finca es hermosa, viñedo rodeado de montañas, un entorno bucólico pero con un trabajo de fondo enorme. “Después de hacer un estudio de suelos, hemos diferenciado ocho tipos, y para ellos tenemos 15 maneras diferentes de trabajar el viñedo, vendimiamos por bancales, que hemos recuperado del bosque, y por tipo de suelo. En total tenemos 26 bancales con un rendimiento medio de 1.000 kg/ha. Todo en agricultura ecológica certificada”.

«Soy garnachero y heredero de la cultura natural del trabajo de mi padre en el campo.»

Joan Angel Lliberia Bodega Edetària

Elaboran Teixar, Furvus, Bancal del Bosc y Rita. “Apostamos totalmente por la Garnacha”, dice Juan Ignacio. De hecho, llevan investigando para su recuperación durante tiempo. “Montsant tiene una gran calidad con un precio competitivo, ahora el reto es ir más allá del vino, que la gente conozca la zona, no solo nuestra bodega”, augura. Por lo pronto, ya he iniciado un proyecto de enoturismo para los que quieran perderse por allí, el buen vino está asegurado.

¿Qué pasa en Penedès?

Como la vida misma. Todo cambia, unos se van dejando su herencia, y se abre la puerta a un nuevo destino para otros. Cada cual opta por seguir su camino. Como en el vino. O kilos o calidad, esmero o producción a destajo, cava, blanco o tinto, vendo uva o elaboro la que tengo.

Esa puerta se abrió para Enric Soler en 2003. Falleció su abuelo dejando una pequeña viña y una masía catalana del siglo XIX en Sabanell. Él, que se dedicaba a la formación en Barcelona, decidió experimentar, "y la liamos". Cal Raspallet Viticultors es sinónimo de Xarel.lo y de calidad. Trabaja en biodinámico desde 2005, "no sabemos si la bio mejorará los vinos, pero como no cuesta hacerlo, pues se hace. La biodinámica no me ha cambiado la vida, el

hectáreas de Xarel.lo muy viejo, 4.500 botellas y dos marcas, Improvisació y Nun Vinya del Taus. Nun hace referencia al principio del todo para los egipcios, lo desconocido e ininteligible se lo atribuían a Nun; Improvisació tiene relación con la música, la improvisación de la añada. "Son vinos que necesitan calma, el aire les va muy bien porque trabajo con ambientes reductivos", cuenta de sus vinos. En su masía donde tiene la bodega, con cocina,

nado y equipo de alta fidelidad. Deben de pensar que no sirve para nada, pero sí que sirve". Sus vinos, sin prejuicios, hablan por sí mismos.

Pero algún *grillat* más hay en Penedès. Celler Pardas y sus dos propietarios Jordi Arnan y Ramón Parera, también lo son. Aunque Ramón lo ve de otra manera, "nuestra historia es corriente, ni visionaria ni heroica. Dos viticultores que se conocen en 1996 comprando una finca virgen de 35 hectáreas, Can Comas en Torrelavit, para elaborar los mejores vinos. Una finca ligada a los vinos y ríos que ha formado diferentes terrenos, arcillas profundas, aluvión con textura franca, terrenos más pobres y poco profundos... con las variedades más adecuadas a cada terreno. Paseando por sus viñas se aprecia la filosofía de Celler Pardas, la olivarda omnipresente en las calles, "ayuda a descompactar el terreno", y muchas más plantas y hierbas silvestres conviven con la viña. "Nuestro ideal es un bosque. Practicamos una viticultura austera, no labramos nunca ni fertilizamos, queremos que la naturaleza entre en el cultivo y que la cepa se exprese. La voluntad es considerar todo como un ecosistema. A Ramón no le gustan las etiquetas, "lo bonito es hacer tu camino, ni viticultura libre, ni ecológica ni biodinámica". De las 70 hectáreas que trabajan la mitad son de Xarel.lo, "variedad única y ofuscada por el cava en la que tenemos fe total. Hacemos selección masal, incluso plantamos viñedos viróticos. La Xarel.lo necesita calor para expresarse, es mediterránea, pero a la vez mineral y fresco, a veces parecen vinos atlánticos". Sobre la polémica discusión sobre variedades foráneas y autóctonas, Ramón es muy claro, "es un debate con mentalidad talibán, haces una Cabernet y no te escuchan, es como si un escritor no pudiese escribir sobre otro país. Tengo más concepto de terruño que de variedades". Lo mismo piensa con la edad del viñedo y las cepas viejas: "Trabajamos viñedos de 15 a 70 años, pero es muy relativo, estamos hartos de esto, tenemos mejores viñedos de 40 que de 70 años, lo que importa es cómo se adapta al terreno". Ramón se confiesa: "Hago vino porque Joan Milá fue mi profesor". Estoy segu-



Enric Soler, de Cal Raspallet Viticultors, con la etiqueta de su vino Nun.

vino ya era bueno antes. Pero el respeto a la tierra, a las cubiertas vegetales, trabajar por la biodiversidad de plantas... Y si encima esto ayuda elaborar vinos más sanos, pues fantástico", dice Enric con naturalidad. En una zona como Penedès, marcada por grandes producciones, Enric es su contrapunto. "En general, los productores no ven el resultado porque ni van a pagar un vino así ni es su filosofía. El Xarel.lo es un vino popular, aunque es verdad que hay algunos que al principio no creían en esto ni lo valoraban y ahora empiezan a hacernos un poco de caso", comenta. Y es que su marca y producción es una gota en el mar. No llega a las dos

lagar y antigua zona de animales, ha habilitado una zona para las barricas, una pequeña sala con suelo de tierra "por si hay que regar". Enric cree en la Xarel.lo: "Se pueden hacer grandes vinos por estructura y potencia, tiene un gran misterio. Mis vinos son más entendidos en el mercado internacional que en el nacional. Hay prejuicios porque la zona se vincula al cava y a grandes producciones". Se ríe cuando se imagina qué pensarán sus paisanos de su trabajo: "Este tío está *chalat*, deben de pensar cuando me ven con la mochila haciendo los tratamientos o con la desbrozadora mientras ellos van en sus cabinas con aire acondicio-



Viñedo de la bodega Edetària (D.O. Terra Alta), cerca de Gandesa.



Cuerno de vaca y estiércol utilizados para el cultivo biodinámico en Celler Escoda Sanahuja (D.O. Conca de Barberá).



Joan Ramon Escoda, de Celler Escoda Sanahuja.



Josep y Enric Solergibert, padre e hijo de Celler Solergibert.



Ramon Parera, de Celler Pardas.

ra de que estaría orgullo de su alumno.

Han rehabilitado una bonita bodega del siglo XIX, en la que se dejó de elaborar en 1939, adaptándose a la estructura original "porque nos pareció muy lógica", recuperando los depósitos originales *cairó* (azulejo vitrificado) y de cemento, cubierto ahora de *epoxi*. Siete vinos para unas 70.000 botellas, Aspriu, vinos de pago, rosado y tinto de Sumoll, Ruprestri y Negre Franc.

A pesar de que en Penedès hay muy buenas bodegas con vinos de calidad y competitivos, parece que el consumidor no lo entiende así. Se percibe una vuelta al terruño, pero su asociación al cava es demasiado fuerte. La denominación de origen está trabajando en la marca Xarel.lo buscando una iden-

les, mezclando se pierde tipicidad. Esa sería mi propuesta", asegura Ramón. Tiempo al tiempo.

Caras del poliedro

Pla i Bâges es una pequeña denominación con diez bodegas, la mayoría familiares. Solergibert es una de ellas. Representa la suave transición marcada por la historia. Desde 1760, año en que llegó el primer Solergibert a Artés, han pasado diez generaciones. Se asentaron en el centro del pueblo, como la gran mayoría, para elaborar su vino para consumo. Durante más de un siglo han vinificado en las dependencias de la casa-bodega como lo hacían antes. Padre e hijo, Josep y Enric Solergibert, marcan un antes y un después. Hijo que estudia Agricultura y en vez de ser hombre de provecho decide plantar viñas en el año 1982, porque siempre tuvo "la ilusión de hacer buen vino para la zona". Para uno de sus vinos, Pda de Acacia (1.200 botellas), trabaja con dos hectáreas de Picapoll muy vieja (1906). Un vino fermentado en madera de acacia durante cuatro meses. Ha replantado la variedad autóctona con los cuatro mejores clones de la zona marcando las cepas con los viticultores viejos del lugar. "La Picapoll es la expresión de nuestro expresionismo". Así la define Enric. "A la Picapoll la queremos todos y nos da prestigio,

pero es una zona de tintos, que son los que más se consumen". Vende el 40% de su producción en la tienda. ¿Y el resto? "En Barcelona". Su padre ya está jubilado y asegura que "la elaboración es mucho más sana ahora que antes. Ahora hay más calidad que cantidad, y eso es lo que hoy en día funciona. Hay que hacer marca, pero también hay que proteger al viticultor joven porque no hay. Nosotros somos vitivinicultores". La voz de la experiencia, el eslabón de dos generaciones.

Y del centro del pueblo de Artés, cara de la tradición en vías de cambio, a un paraje singular, pero no menos que el personaje que lo habita. Joan Ramón Escoda es el propietario de Celler Escoda Sanahuja, amparada en la D.O. Conca de Barberà y uno de los fundadores de la Asociación de Productores de Vinos Naturales que, con sus más y sus menos, intentan formalizar y sentar las bases de estas prácticas. Comentando algunas elaboraciones de vinos naturales cuyo resultado deja mucho que desear, opina que "no por hacer vinos naturales quiere decir que sean vinos buenos. Hay que hacer buen vino ante todo, hay que trabajar bien". Él lo hace en ecológico desde 1997, sus viñas están junto a un bosque y sin vecinos, con tierra abandonada, así que pudo empezar con tierra sana. A partir del año 2003 se pasó a la bido-

námica, "algo más complejo pero que funciona de maravilla. Es una filosofía de sanidad del vino en tierra, pero hay que pasarlo a la bodega, por eso hacemos vinos naturales, sin ningún tipo de aditivo", cuenta. Sobre las personas a las que se les llena la boca cuando hablan de biodinámica opina que "estoy encantado de que se conozca la biodinámica, pero no tanto de que se conozca por el vino, sino por la filosofía de Rudolf Steiner. Hay gente que da muchos discursos y no la practica. Ves gente que intenta aprovecharse de ello". Quiere hacer vino de añada, "por eso paso de regar y de muchas cosas". Defensor de lo autóctono y lo foráneo, está en constante experimentación, "todo es prueba-error, así salen vinos particulares y únicos. Tengo crianzas de varios años en barricas que no he abierto", asegura. Ahora está en plena faena, construyendo una bodega bajo tierra. Utiliza acero inoxidable y ánforas de barro antiguas para fermentar y criar el vino: "Transpira un poco más que el cemento, me gusta la forma, son antiguas, de 1908 traídas de La Mancha". Pero para Joan Ramón, "lo más importante es la uva. Intento seguir las reglas antroposóficas en la medida de lo posible. Todo es un conjunto vivo en equilibrio, del mundo vegetal con el animal, porque ninguno de los dos pueden subsistir solos".

Otra cara del poliedro. Esta vez en Gandesa (Tarragona). Joan Angel Lliberia se declara garnachero, y elabora una de la garnachas más interesantes de Cataluña. Es propietario de Edetària, bodega que construyó en el año 2003. Un homenaje a la cultura mediterránea: *Via Edetana* fue la antigua vía romana que unía Tortosa con Zaragoza. Abandonó su profesión por el

vino. Por los resultados, una acertada decisión, y por el ánimo y pasión con los que se expresa, también. Le gusta hablar de los suelos de su finca, del *vall* (suelos limosos, fértiles, profundos y de abundante materia orgánica, hábitat de la Syrah), del *panal* (duna fósil del cuaternario arenoso compacto), los *còdols* (canto rodados de antiguo lecho de un río donde tiene plantada la Garnacha Peluda), las *tapàs* (textura franca y arcilloso), las *tapàs blanc* (suelos poco profundos con fragmentos carbonatados y fertilidad nula, buen suelo para la cariñena). Trabaja con 30 hectáreas de viñedo, la mayoría de más de 50 años y con producciones por debajo de los 4.500 kg/ha. Garnacha blanca, Tinta y Peluda (en Terra Alta solo hay 10 hectáreas), conviven con las Macabeo, Viognier, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon. En la bodega, pequeños depósitos de vinificación, de entre 1.000 y 9.000 litros; de ahí pasarán a las barricas de roble francés de 300 o 500 litros para la crianza. Y de esas estancias salen sus personales vinos, elegantes, cremosos y de fresca acidez. Unos vinos tan carismáticos como él.

Cara y doble cara, uniformes o con aristas, cóncavos o convexos, ángulos agudos, obtusos, rectos, llanos o completos. Así son los vinos de Cataluña, y sus bodegueros. 



Joan Angel Lliberia, de Bodega Edetària.

«No me gustan las etiquetas. Lo bonito es hacer tu camino. Ni viticultura libre, ni ecológica ni biodinámica...»

Ramón Parera Celler Pardas

tividad propia y diferenciada. "Nuestra historia de vinos tranquilos es reciente, pero somos optimistas con respecto a nuestro futuro. Los viticultores pequeños hemos dado un empujón. Hay que distinguir los vinos monovarieta-



Foto: Stock/Don Bayley

Alicante Bouschet

El examen de grado

Hace 20 años, los vinicultores del Alentejo quisieron conquistar el mundo con variedades y conceptos internacionales. Hoy se han vuelto más sabios. El interés se centra de nuevo en una variedad de uva que había caído dolosamente en el olvido.

.....
Texto: Thomas Vaterlaus

Viñedo y bodega de Quinta do Carmo en la comarca de Glória, cercana a Estremoz, capital de distrito.

Esta historia del vino del Alentejo recuerda un poco al viaje de Ulises, aquel héroe de la Antigua Grecia que, tras una odisea de diez años, volvió finalmente al lugar de donde había partido. En el Alentejo, el comienzo del viaje en pos de una nueva era de la viticultura se puede fechar con bastante exactitud: en el año 1992. Entonces, Domains Barons de Rothschild, propietaria de Château Lafite, entró a formar parte de la prestigiosa Quinta do Carmo. En el Alentejo se interpretó la llegada del célebre grupo francés como la carta de hidalguía para aquel terruño. Hasta ese momento, los *garrafeiras*, es decir, los vinos superiores de la Quinta do Carmo, gozaban de una fama legendaria en Portugal. Basados en la variedad Alicante Bouschet, establecida desde hace tiempo, se producían vinos muy

Antes de que Barons de Rothschild invirtiera en el Alentejo, los garrafeiras, es decir, los vinos superiores de Quinta do Carmo, gozaban de una fama legendaria.

maduros, con mucho cuerpo, jugosos y con gran capacidad de guarda, con ese inconfundible *gusto* del Alentejo que constituía para los conocedores lo más noble de entre toda la producción vinícola de Portugal. Lamentablemente, los inversores franceses consideraban su gusto -el *goût de Bordeaux*- como la medida de todas las cosas y comenzaron de inmediato con la reestructuración de la bodega para adaptarla a dicho concepto. Júlio Tassara Bastos, que primero vendió una parte

y luego la totalidad de la antigua finca familiar a los inversores de Burdeos, todavía recuerda muy bien aquellos tiempos: "Para vergüenza mía, debo confesar que en aquel entonces, cuando los franceses nos hicieron saber que iban a arrancar cepas de Alicante Bouschet de más de cien años para plantar Cabernet Sauvignon y Syrah cultivadas en espaldera y con riego por goteo, estuve de acuerdo", reconoce. Un funesto error que no solo habría de tener efectos nefastos en Quinta do Carmo: en el Alentejo: los inversores franceses eran vistos como líderes de tendencia, con lo cual muchas otras fincas siguieron su ejemplo.

El hecho de que los arrogantes bordeleses no se interesaran demasiado por la Alicante Bouschet no resulta sorprendente. Aunque se trate de un cruce llevado a cabo en el Languedoc

hacia 1865 por un compatriota suyo, Henri Bouschet, a partir de las variedades Petit Bouschet (un cultivo seleccionado por su padre, Louis Bouschet) y Grenache, esta variedad nunca llegó a establecerse entre las superiores.

Por otra parte, había alcanzado una dudosa fama como "variedad de corrección", mejor dicho, como *tenturier* o uva tintorera. Dado que en la Alicante Bouschet los pigmentos no solo se hallan en los hollejos, sino también en la pulpa de la baya, produce elixires de un profundo negro violeta. Una mínima cantidad es suficiente para tinter un vinillo pálidamente tinto del más bello rojo púrpura. Desde La Rioja, pasando por Burdeos, hasta Borgoña y Europa Central, tras la Segunda Guerra Mundial los vinicultores han utilizado esta posibilidad de corrección. Para mezclar, los productores franceses

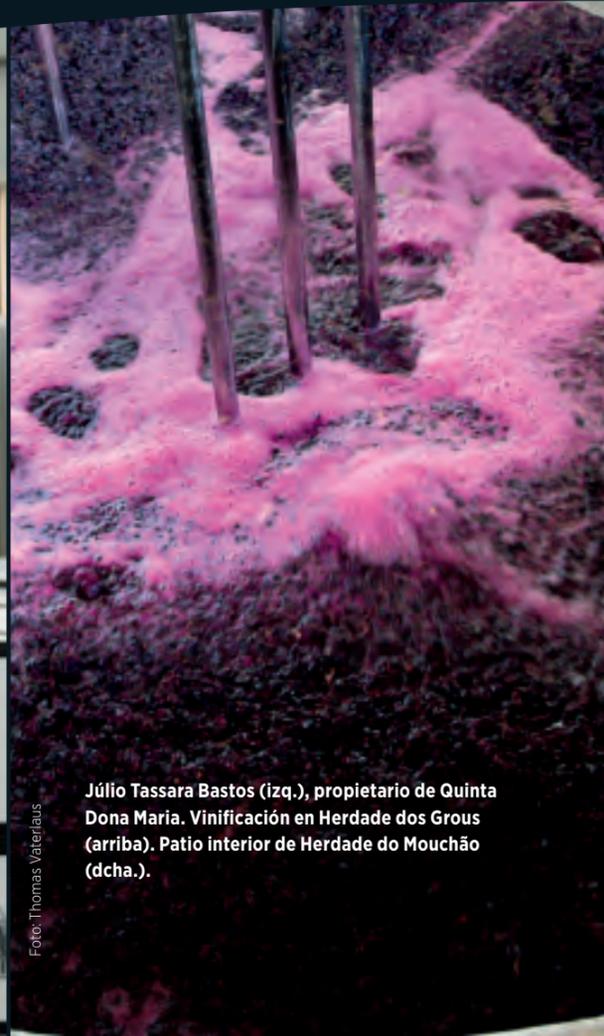
solían echar mano de los vinos tintoreros Argelia, su antigua colonia, con bastante frecuencia y gran soltura. Otra de sus características podría ser su elevado rendimiento. Sobre suelos fértiles, una cosecha de 20.000 kilos por hectárea no sería infrecuente. Pero en viticultura rige la regla de oro según la cual una variedad que produce gran cantidad no puede producir gran calidad; así, los vinicultores superiores por lo general ni tocaban la Alicante Bouschet. Pero los expertos no se habían dado cuenta de que esta variedad, siguiendo unas premisas muy concretas, es perfectamente capaz de producir vinos de gran quilataje. En el Alentejo, los mejores vinos de Alicante Bouschet maduran desde siempre allí donde un microclima caluroso coincide con suelos de lodo arcilloso más bien consistentes, de contenido

calcáreo, y una buena capacidad de retención del agua. Si además las uvas crecen en las parcelas más elevadas del Alto Alentejo, los vinos adquieren más estructura y acidez. Especialmente las cepas viejas, a menudo de hasta cien años, que por naturaleza rinden poco, dan unos vinos altamente concentrados con mucho tanino y una asombrosa presencia de acidez.

El círculo se cierra

La euforia inicial por el nuevo estilo de Quinta do Carmo se transformó en desencanto a los pocos años. La mayo-

Un dato impactante de la variedad Alicante Bouschet es su rendimiento: 20.000 kilos por hectárea, una producción fuera de lo común.



Júlio Tassara Bastos (izq.), propietario de Quinta Dona Maria. Vinificación en Herdade dos Grous (arriba). Patio interior de Herdade do Mouchão (dcha.).





Foto: Cedibá.

Pareja de propietarios anglo-portugueses: Elizabeth e Iain Richardson, de Herdade do Mouchão.



Foto: Heinz Hebeisen



Foto: Heinz Hebeisen

ría de los expertos describió los nuevos vinos del Alentejo, elaborados según el concepto del equipo Rothschild, como aleatorios y con poca tipicidad regional. En contrapartida, cada vez se veneraban más como culto los viejos *garrafeiras* basados en la Alicante Bouschet de la época anterior a la llegada de los franceses. Las pocas botellas que aún se pueden conseguir de las añadas de 1985, 1986 y 1987 alcanzan hoy precios de récord entre los aficionados. Finalmente, los Rothschild tuvieron que reconocer que el saber de Burdeos solo se puede aplicar relativamente en el Alentejo. En 2008 se atuvieron a las consecuencias, dieron por finalizado su compromiso con la región y vendieron Quinta do Carmo al grupo portugués Bacalhã Vinhos.

El antiguo propietario de la Quinta, Júlio Tassara Bastos, se había retirado del proyecto ya mucho antes. En el año 2002 fundó una nueva finca vinícola en su propiedad rural de estilo feudal, construida en un estilo barroco alegre y claro, la originaria Quinta do Carmo (aunque había cedido los derechos sobre el nombre con la venta). Como los salones señoriales de esta casa de campo construida en el siglo XVIII ya habían servido de telón de fondo para más de un episodio picante, no tuvo dificultad en encontrar un nombre nuevo: llamó a su finca Quinta Dona Maria, porque el rey João V ha-

bía construido este palacete de campo en el año 1752 para su amante, que así se llamaba, con el fin de tenerla más cerca cuando se alojaba en su residencia estival en la cercana Vila Viçosa. Bastos, con sus tintos embotellados a partir de 2003, ha vuelto a apostar por basarse en la vieja y conocida Alicante Bouschet. En la añada de 2004 separó por primera vez sus mejores uvas de Alicante Bouschet procedentes de una parcela de dos hectáreas con cepas de más de 40 años de un viejo clon, fermentó las uvas por separado en lagares de mármol, donde la maceración se realizaba pisando la uva a la manera antigua, elaborando luego el vino durante 14 meses en barricas de roble francés nuevo. Las no más de 2.500 botellas de este varietal las llamó sencillamente Júlio B. Bastos, en homenaje a su padre.

Bien está lo que bien acaba

Con este vino, la familia Bastos ha enlazado directamente con los grandes *garrafeiras* de los años ochenta. Al mismo tiempo, la odisea de diez años en pos de la modernidad en viticultura había llegado a un final feliz. Otra finca legendaria del Alentejo vinculada desde siempre con la variedad Alicante Bouschet se ha mantenido firme como una roca en el mar bravío durante todos estos años turbulentos: la familia Reynolds llegó hace unos 150 años desde Inglaterra al

Nuestros consejos



Foto: Heinz Hebeisen

COMER

Restaurante Fialho

Travessa do Mascarenhas 16
P-7000-557 Evora
Tel. +351 266 70 30 79
www.restaurantefialho.com

La casa es sencilla, sencillo el bar, intemporal el restaurante donde las antiguas familias del Alentejo celebran sus fiestas, desde los bautizos hasta los funerales. Atrévase a probar la sabrosa Rexina (trozos de hígado, riñones y cuello de cerdo hechos en una salsa de sangre especiada con laurel y comino).

Dom Joaquim

Rua dos Penedos 6
P-7000-537 Evora
Tel. +351 266 73 11 05

Los clientes habituales de este local aseguran que aquí sirven las mejores Plumas de Porco Preto (costillas de cerdo pata negra) de todo Portugal.

Restaurante São Rosas

Largo Dom Dinis 11
P-7100-509 Estremoz
Tel. +351 268 33 33 45
www.saorosas.com

El centro histórico, muy alto en el monte de Estremoz, es todo un mundo en sí mismo. La mirada se pierde infinita sobre la árida tierra. Cuando por la noche sopla un viento frío por las callejuelas, este pequeño comedor es el lugar más confortable de la ciudad. Cocina originariamente tradicional preparada a la perfección, selección de vinos de primera categoría. El que haya ido una vez volverá...

Tomba Lobos

Av. Movimento das Forças Armadas
P-7300-072 Portalegre
Tel. +351 245 33 12 14
www.tombalobos.pt

El jefe de cocina, José Júlio Vintém, de 40 años, no necesita libros de cocina: un 70 por ciento de intuición y un 30 por ciento de inspiración le bastan y le sobran. Así surgen maravillas como la Perdiz escabeche (la perdiz se dora un poco y luego se marina 24 horas) o una fabada sencillamente genial.

DORMIR

Esto hace diez años aún no existía: cada vez más fincas vinícolas disponen de habitaciones y restaurantes. Las fincas seleccionadas aquí ofrecen vida campestre alentejana de un nivel especialmente elevado:

Herdade do Malhadinha Nova Albernã

P-7800-601 Beja
Tel. +351 284 96 54 32
www.malhadinhanova.pt

El sonido del bajo y la batería vuela ligero sobre el agua de la piscina; en el bar con terraza cubierta con velas blancas para dar sombra, los clientes contemplan la puesta de sol sobre las suaves colinas plantadas de viñas. El jefe de cocina Joachim Koerper antes guisaba en L'Ambroisie -en París- y en el Moulin de Mougins, junto a Cannes (ambos locales, con tres estrellas Michelin).

Herdade do Sobroso Pedrógão

P-7960-909 Vidigueira
Tel. +351 961 73 29 58
www.herdadedosobroso.pt

¿Estamos en Marruecos? Los cálidos tonos pastel en verde, ocre y rosa, los textiles y accesorios magrebíes del hotel recuerdan sin duda a Marrakech. Pero a la hora de comer y beber vino, como muy tarde, estamos de vuelta en el Alentejo.

Herdade dos Grous Albernã

P-7800-601 Beja
Tel. +351 284 96 00 00
www.herdadedosgrous.com

¿Todo un universo propio? Más bien un paraíso: infusiones de la propia huerta de especias, aceite de oliva prensado por ellos mismos, el jamón de pata negra de los propios cerdos y también los cereales y la leche se producen en Herdade dos Grous. Y los vinos, gracias a Luis Duarte, evidentemente son de los mejores que puede ofrecer el Alentejo. Por cierto: los huéspedes duermen en habitaciones con magníficas vistas a un lago privado.

Bodegas destacadas

Quinta do Carmo
P-7100-040 Glória
Tel. +351 268 33 73 20
www.bacalhoa.pt

Quinta Dona Maria
P-7100-055 Estremoz
Tel. +351 268 33 91 50
www.donamaria.pt

Herdade do Mouchão
P-7470-153 Casa Branca
Tel. +351 268 53 92 28
www.mouchaowine.pt

Adega Mayor
P-7370-171 Campo Maior
Tel. +351 268 69 94 40
www.adegamayor.pt

Herdade dos Grous Albernã
P-7800-601 Beja
Tel. +351 284 96 00 00
www.herdadedosgrous.com

Quinta do Zambujeiro Monte do Zambujeiro
P-7150-343 Rio de Moinhos/Borba
Tel. +351 268 80 14 31
www.zambujeiro.com



De bayas pequeñas, ¡pero de cuidado! El poder colorante de las uvas tintoreras da un rojo decididamente intenso.

Una característica de la variedad Alicante Bouschet es su **espléndida estructura tánica y su jugosa acidez**, que le confieren **madurez, plenitud y una capacidad de guarda** difíciles de encontrar en un terruño tan caluroso.

Alentejo con la intención de producir corchos para la industria vinícola. En 1905 fundó la finca vinícola Herdade do Mouchão, en la zona algo más fresca del Alto Alentejo. La familia pronto comprendió que su terruño poseía las condiciones ideales para cultivar grandes vinos de Alicante Bouschet. Sobre todo el viñedo de 7,7 hectáreas llamado *Carrapetos*, en situación paradisíaca entre el curso de dos arroyuelos, produce desde hace generaciones las uvas de mejor calidad de esta variedad. La propia bodega, una granja típica del Alentejo, se presenta al visitante como la catedral de un conservadurismo positivo. Como allí ya se vinificaban grandes vinos hace cien años, los propietarios anglo-portugueses no vieron motivo alguno para cambiar nada. La pareja de propietarios actual, Elizabeth (hija de Albert Hugh Bouncer Reynolds) e Iain Richardson, se mantiene inmutable en esta doc-

trina. Incluso el clima de la bodega aún se controla de manera natural: en primer lugar, el edificio está a la sombra de unos inmensos eucaliptos, y en segundo lugar, el bodeguero abre las ventanas todas las mañanas a las seis, como siempre se hizo, para dejar pasar el aire fresco de la mañana, y las vuelve a cerrar a las nueve, cuando el calor empieza a apretar. También se realiza allí la fermentación de las uvas Alicante Bouschet con los raspones, en viejas tinajas de piedra abiertas; la maceración se lleva a cabo pisando regularmente la uva. El mejor vino de la finca, el legendario y tremendamente longevo Alicante Bouschet Tonel 3-4, solo se produce en años excelentes y después madura dos años en cubas de 5.000 litros: en una de roble portugués y otra de madera dura brasileña Macacaúba.

Expropiado durante diez años

La única cesura la experimentó Herdade do Mouchão durante la llamada Revolución de los Claveles en el año 1974, como consecuencia de la cual la finca fue nacionalizada. Cuando volvió a manos de la familia Reynolds diez años después, los viñedos se encontraban en un estado tan lamentable que fue necesario volver a plantarlos todos. Una innovación muy especial de la finca es el Licoro-

so de Alicante Bouschet: a la manera del vino de Oporto, la fermentación se detiene añadiendo brandy (también hecho con Alicante Bouschet). A continuación, este vino dulce lleno de frutalidad envejece cuatro o cinco años en bodega hasta su embotellado.

Los vinos superiores hechos con Alicante Bouschet presentan una frutalidad de bayas oscura y sensual, siempre acompañada de notas de menta, flores, humo, frutas secadas y tierra. Lo extraordinario de estos vinos es su magnífica estructura tánica y su acidez jugosa, que le confieren madurez, plenitud y una capacidad de guarda difíciles de encontrar en un terruño tan meridional y tan caluroso como es el Alentejo. En este potencial se basan los vinos superiores de Adega Mayor, la escultural bodega concebida por el arquitecto portugués Siza Vieira en un blanco immaculado, al igual que el Zambujeiro, derrochadoramente consistente, de la quinta del mismo nombre, y el sensual y plenamente frutal Moon Harvested de Herdade dos Grous, vendimiado en el mejor momento posible de la luna en cuarto creciente. No hay que ser adivino para pronosticar que el futuro de los tintos superiores del Alentejo pasará por la reflexión retrospectiva sobre esta variedad. 

Cuvées de moda

Tras una década en la que los varietales estuvieron muy de moda, desde hace años el péndulo se está volviendo a inclinar hacia las *cuvées* en el Alentejo. Con excepción de algunas selecciones de Alicante Bouschet, la mayoría de los vinos superiores hoy son ensamblajes, con frecuencia vinificados enteramente con variedades establecidas desde hace tiempo, pero a veces completados calculadamente con variedades internacionales. Están retrocediendo las

variedades bordelesas Cabernet Sauvignon y Merlot, y la Chardonnay tiene solo un papel secundario. Por el contrario, las del Ródano están experimentando un pequeño *boom* -Viognier, Syrah y, en parte, también Mourvèdre-. Los experimentos con la variedad española Graciano (que produce suficiente acidez también en climas calurosos) están resultando muy prometedores; además, diversos vinicultores están haciendo pruebas con Carmenère y Tannat.



sin *Vinum*



con *Vinum*

¡Más claro que el huevo!

Cada día hay más enamorados de los huevos. En la foto, Angela Michlits, de la bodega Weingut Meinklang (Pamhagen, Austria).

¿Qué fue primero, el huevo o la gallina? Una pregunta superflua en lo que respecta a la elaboración del vino. Porque el credo de muchos vinicultores innovadores es el “regreso al huevo”, en concreto a su forma. Una investigación especialmente adecuada para la temporada de Pascua.

Texto: Rudolf Knoll y Hans-Jörg Degen

En el viñedo de Werner Michlits (31 años), en el extremo occidental de Austria, se pueden ver algunas cosas inusuales en una finca vinícola tradicional: por ejemplo, tres mil cuernos de vaca con estiércol en los suelos de sus majuelos. La viticultura biodinámica lo considera beneficioso, y este vinicultor de Pamhaben lo practica desde hace algunos años, porque aprecia su efecto sobre el crecimiento de las vides. O bien una campaña de cepas sin podar desde hace años y convertida en una especie de jardín salvaje que, no obstante, regala un Grauburgunder muy interesante que se vende muy bien bajo la denominación dialectal de Graupert. Pero lo más asombroso es el paseo por la bodega. En una sala que da la impresión de recinto sagrado, donde se espera que en cualquier momento resuene música sacra, hay más de una docena de huevos gigantes. “Todos de hormigón”, explica An-

gela Michlits, la esposa alemana de Werner, inicialmente ajena al mundo del vino, se formó en el Palatinado con Bassermann-Jordan y en Württemberg con Adelmann. Siendo estudiante en Geisenheim, conoció a su futuro marido. En la casa, es ella la responsable de la vinificación, mientras él se ocupa de las 70 hectáreas de viña.

El hormigón ya se empleaba en el siglo XIX como material para contener vino. Pero aunque el material en sí sea natural, la combinación no siempre era idónea. Una y otra vez, alguna de sus ventajas -como la porosidad del material-, se convertía en inconveniente, porque la acidez del vino ataca al hormigón, produciéndose un desagradable “sabor a hormigón”. Incluso allí donde funcionaba bien, las grandes cisternas no favorecían a la imagen de la bodega y estaban en clara desventaja frente a la madera y sobre todo frente al acero inoxidable, de aspecto tan higiénico.

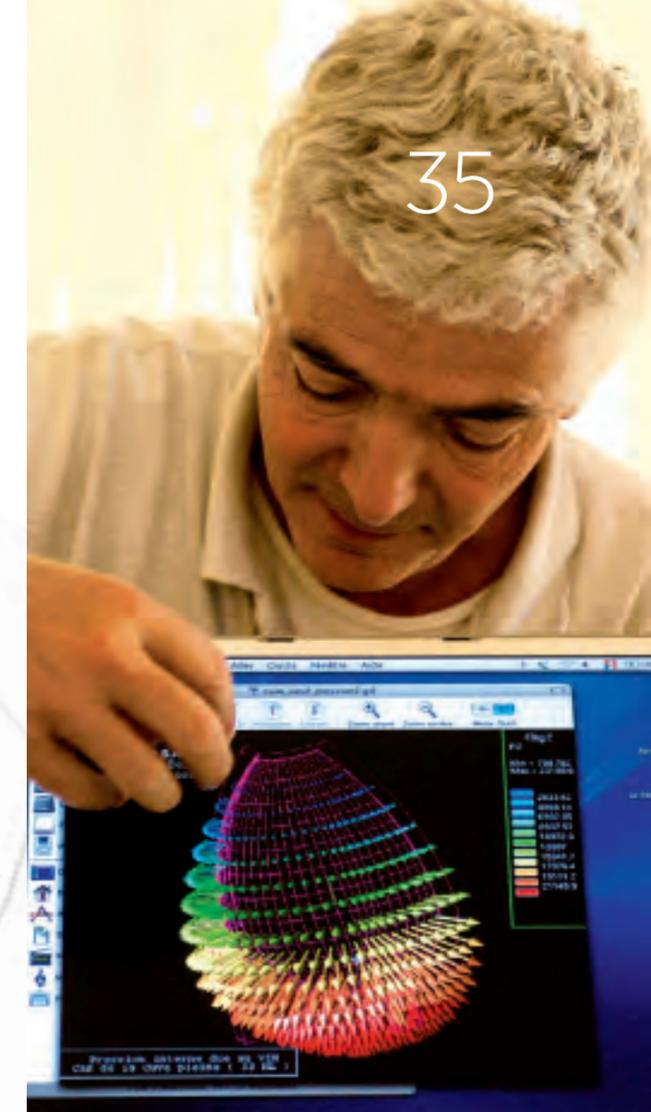
Los primeros hombres del huevo

En Francia, hace ya sus buenos diez años, fue la estrella del Ródano Marc Chaptout el primero en realizar un experimento con un huevo de hormigón de 225 litros, como las barricas. Pero el tonel era demasiado pequeño y el vino maduraba demasiado deprisa. Otros siguieron su ejemplo con más volumen, por ejemplo en el cantón de Ginebra la Domaine des Balisiers y su filial en el sur de Francia, Domaine de Lauzières. Mientras que el austriaco Michlits confía plenamente en un contenido de 900 litros, Jean-Daniel Schlaepfer, copropietario de Balisiers, considera ideal la capacidad de 675 litros de sus ya 120 huevos. Y una diferencia más: Michlits apuesta por el hormigón, mientras que Schlaepfer emplea una mezcla de arcilla, arena y cal, la que más se adecua a su filosofía de *œnologie douce* (enología suave). Anteriormente era abogado y, cuando se introdujo en el negocio del vino en 1983, algunos competidores envidiosos le pincharon las ruedas de su tractor varias veces. Recuerda a nuestros antepasados, por ejemplo a Plinio el Viejo, “que solo obligaba al vino a introducir-

se en madera para su transporte. Antes envejecía en las llamadas *dollia*”. Schlaepfer utiliza exclusivamente este término durante la conversación, y jamás emplea la palabra *ánfora*. Por cierto, el proveedor de *dollia* en Francia, Nombrot, siempre ha sentido animadversión hacia la madera: el padre del actual gerente causó un considerable revuelo en el mundillo de las funerarias en Francia ofreciendo ataúdes de hormigón a precios moderados...

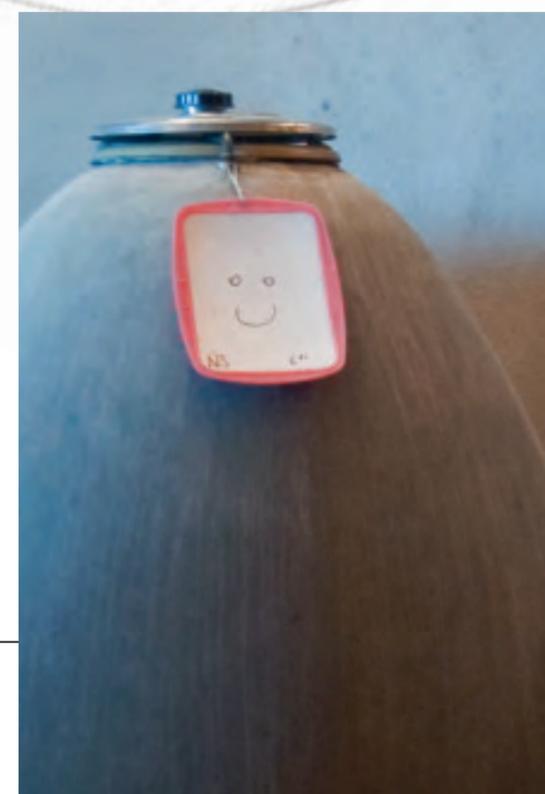
Tanto Michlits como Schlaepfer alaban al unísono las proporciones doradas de sus distintos huevos de maduración, que permiten una beneficiosa circulación del vino, sin ángulos ni esquinas. Se dice que la proporción dorada ya desempeñaba un papel importante durante la construcción de las pirámides egipcias, así como en la arquitectura de la antigua Grecia. Ni Werner Michlits ni Jean-Daniel Schlaepfer entierran los huevos, como es el caso de los vinicultores que emplean ánforas, los cuales trabajan siguiendo el modelo georgiano y apuestan por las fuerzas telúricas originarias.

Para hacer frente a los 3.000 euros que cuesta cada huevo, Michlits ofrece



Jean Daniel Schlaepfer: vinos fuertes con *enología suave*.

Fotos: Heinz Hebeisen, Rolf Bichsel, Siffert/weinweltfoto.ch



“Los huevos de cemento son una alternativa seria a la barrica para la crianza. Permite la “respiración” sin aporte de madera. Como no maquillan nada en absoluto, puede bonificar la pureza o al revés acentuar los defectos. Por eso se necesita una calidad y un punto de maduración de la uva muy preciso.”

Jérôme Bougnaud Quinta Sardonía



En Domaine des Balisiers (Ginebra), pronto solo la puerta de entrada estará hecha de madera.

La madera es acogedora

La famosa tonelería Taransaud, perteneciente al consorcio de artículos de lujo LVMH, acaba de lanzar Ovum. Con una capacidad de 2.000

litros, está destinada a atraer sobre todo a los productores de grandes vinos. Y no es extraño, pues cada una de estas "obras de arte" (según el fabricante) cuesta 30.000 euros. El aspecto de tales huevos de madera es tremendamente atractivo para las bodegas de barricas con mucho trasiego de visitantes. Taransaud entiende que la mejora técnica consiste en un reparto mejor y más natural de las levaduras, lo que supuestamente confiere a los vinos mayor complejidad y, en general, más precisión.



al público el método del apadrinamiento. Quien invierta en un huevo recibirá durante 15 años doce botellas magnum anuales de una *cuvée* tinta de St. Laurent, Zweigelt y Blaufränkisch llamada *Konkret*. Ya ha conseguido algunos padrinos. Y también compradores, especialmente en la tan innovadora Franconia. Los vinicultores Ludwig Knoll y Rainer Sauer fueron los primeros en reaccionar... y empezaron teniendo dificultades con la Administración, porque según las leyes alemanas que regulan los productos alimenticios, el hormigón puro no está permitido para el almacenamiento de vino. "A uno de los funcionarios se le atravesaron nuestros huevos en la garganta como si fueran menhires", recuerdan.

Pero no todos los funcionarios se cierran en banda a los nuevos caminos de la viticultura. Finalmente, recurriendo al Ministerio de Salud y Seguridad Alimentaria del *land* Baviera y a la Oficina

de Viticultura de este *land* en Veitshöchheim, todo ello bajo la vigilancia del asesor enológico Hermann Mengler, se permitió un experimento. La variedad de uva empleada en ambas bodegas fue la francona Silvaner. Una de las metas era lograr una mayor longevidad. Rainer Sauer incluso se atrevió con la fermentación espontánea y no tuvo ningún problema. El escepticismo inicial de la Administración fue disminuyendo conforme se iban haciendo cada vez más ensayos.

Enhorabuena a los "Silvaner del huevo"

Las sustancias contenidas se analizaron hasta el último detalle y no se comprobaron discrepancias significativas frente a la elaboración convencional. "El espectro sensorial no se ve influido negativamente", reza el texto de un acta testimonial. La forma de huevo en sí, según la valoración de los científicos, carece de importancia decisiva. Al menos, siguen

afirmando, "no influye en el comportamiento de clarificación del vino." Mientras, un Silvaner ya estaba recibiendo alabanzas, comparado con el elaborado en acero inoxidable. "Es más complejo, más suave, más mineral", según la nota de cata. Al final, el huevo de hormigón recibió la bendición administrativa.

Una gran novedad en la escena del óvalo: el huevo de madera Ovum (ver caja *La madera es acogedora*), sobre el cual el pionero ginebrés de la viticultura ecológica tiene una opinión muy concreta: "Es precioso, pero -por sus aros de metal- no deja de ser lo mismo que las barricas convencionales, es decir, una jaula de Faraday sin suficiente porosidad. Yo no pienso meter un elemento semejante en mi bodega." Bueno, como reza el dicho, *Vivir para ver* (o expresado de otro modo: ya veremos qué continente termina por popularizarse). A fin de cuentas, lo que interesa a los aficionados al vino es la calidad del producto final. 

Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch, Cedida, Heinz Hebeisen

Los huevos en España

Desde su fábrica en Écuise, Marc Nombolt moldea el cemento para sus depósitos, reclamados en todo el mundo. En 2004 Ricardo Peñalba conoció a Marc en su bodega de Finca Torremilanos. Ya sabía de la existencia de huevos en un viaje por Ródano y tenía en mente un proyecto personal, así que decidió devolverle la visita a Francia y conocer más a fondo su proceso. "Me habló de que el huevo era su última y mejor creación, y me regaló uno". Dos años más tarde compró otro más, y algunos de elipse. "Me gustan sus formas, son formas de la naturaleza. El huevo teóricamente es la forma de la vida y la elipse es la forma del movimiento, de la energía". Bien como depósito solo

de crianza o fermentación, o en combinación, ya son varios los bodegueros y enólogos españoles que están trabajando con ellos. Entre las alabanzas a estos depósitos, la posibilidad de mantener el vino en crianzas largas sin oxidación, trabajar con menos dosis de sulfuroso o la mejor protección del vino.



XIV MUESTRA
DE LOS VINOS DE
MACERACIÓN CARBÓNICA
Cosecha de 2011

17 y 18 de diciembre de 2011
Palacio de Congresos. Madrid
Paseo de la Castellana, 99

PRIMER 2011

Patrocinadores



Pedro Ballesteros vive y trabaja en Bruselas... y compagina la dedicación al vino con su *otra* labor: salvar al mundo de la contaminación.

Entrevista: Ana Lorente



Una hora con **Pedro Ballesteros**, el Master of Wine español

“No hay que llorar porque se beba menos vino barato”

Por tu trabajo en la Comunidad Europea vives habitualmente aquí, en Bruselas, pero acabas de aterrizar de un viaje vitivinícola a Chile. ¿Algún descubrimiento, alguna novedad destacable?

Por supuesto, como en cada viaje y en cada copa, pero esta vez lo que más me ha interesado es lo que hemos podido comprobar como tendencia y como realidad, la puesta en práctica de los principios de la biodinámica. Es algo que va cobrando fuerza en la agricultura en general y sobre todo en la viticultura, y eso es satisfactorio.

¿Es una tendencia en el Nuevo Mundo por unas condiciones peculiares?

No, no solo allí, ni son necesarias condiciones geográficas especiales, solo hace falta una visión de futuro, juicio y criterio al analizar la producción. El problema es que los principios biodinámicos no pueden aplicarse sin tener en cuenta el entorno.

Yo estoy luchando porque el concepto de Steiner se aplique a la finca, no a un pago, ni a una parcela o una hectárea. Los principios han de definir el manejo total de una

hacienda, de una granja, con su territorio, los cultivos, la vida silvestre y sus animales, toda la estructura. Así como bajo el rótulo de lo orgánico bulle una lucha por lo comercial, el concepto biodinámico supone una transformación completa de la gestión de la bodega, de la empresa agraria y, en definitiva, del territorio.

¿Y para conseguir todo eso hay que empezar metiendo caca de vaca en un cuerno y enterrarlo en qué dirección?

Ya sé que hay quien se burla de algunas fórmulas como el compost natural o la siembra astronómica y que, en un análisis exhaustivo, el sistema tiene algunos puntos flojos pero, para echarlo atrás habría que demostrar que no vale y yo, como científico, apoyo plenamente esa gestión total, el principio de la casa autosuficiente como fuente de transformación ecológica.

Has llegado al vino desde la formación de ingeniero agrónomo. ¿Eso también define tu visión sobre la ecología?

Más que eso, es que mi trabajo me obliga a

estar a la última y a aplicar constantemente esa visión. Siempre he trabajado en Medio Ambiente y ahora, en la Comisión Europea, me encargo del Pacto de los Alcaldes, que es la vía para que en el menor plazo posible todos los municipios vayan reduciendo los niveles de contaminación por dióxido de carbono. Y eso en todo el mundo.

“Los productores no atienden a la mujer como nuevo consumidor”

Es apasionante, y sobre todo es algo tan práctico como idealista. Frente a eso tu apasionada dedicación al mundo del vino, la que te ha llevado a derrochar esfuerzo para convertirte en Master of Wine (MW), podría parecer un lujo

El saber nunca es un lujo. Ni tampoco pertenecer a esa asociación, por mucho que goce de ese talante británico, ese culto a lo histórico y a cierto elitismo. Somos solo 289 MW en el mundo, y la sede es un deslumbrante palacio sobre el Támesis que fundó el Gre-

mio de Vinateros en 1863, pero el prestigio del título no es gratuito. Se consigue con un conocimiento teórico exhaustivo del vino y el sector, y con una habilidad y acierto en la cata por encima de toda prueba. Por eso los MW, ese reducido grupo, son los nombres que más influyen en el mercado del vino en el mundo, tanto directamente en el comercio, sea estatal o empresarial, como en la crítica. Y eso, el movimiento de un mercado sustentado en la agricultura y relacionado con todos los sectores -industrial, servicios...- no es lujo ni elitismo.

Claro. Por ejemplo es fundamental saber analizar a qué se debe el dramático descenso del consumo de vino en España.

Cuando el consumo estaba en sus cifras más altas los usos sociales eran muy diferentes a los actuales. Se bebía sobre todo en el bar, y en octubre el Observatorio de Vino ha publicado que por primera vez en España se ha consumido más vino en el hogar que en la hostelería. Eran tiempos en que la mujer no trabajaba fuera de casa y las comidas se hacían en el hogar, donde el vino, como el pan, tenía su puesto cotidiano en la mesa, pero sin considerar la calidad.

¿Eso significa que hay un posible mercado nuevo?

Pues la mujer española trabaja pero no bebe vino, como sí lo hacen las anglosajonas, otras europeas y muchas americanas. Es algo que refleja el cine y la televisión. Los otros posibles bebedores, la juventud, se dedican a destilados en combinados. Y los productores, los bodegueros, no han diseñado vías de entrada del vino en ninguno de esos ámbitos.

De todas formas, el descenso mayor se ha producido en vinos que incluso salen de bodega a un euro el litro. No lloremos por esa pérdida. En España nuevos viñedos están ocupando terrenos y agua que deberían dedicarse a otros cultivos.

También ha bajado mucho en el restaurante por las leyes de tráfico y por la política de precios en la hostelería...

Quienes se quejan del precio del vino en el restaurante es que viajan poco. Aquí [en Bruselas], el precio en carta se incrementa un 500%, en España apenas un 200. Incluso en la alta restauración es un chollo para el comensal y un lujo por parte del sumiller.

Biografía

Pedro Ballesteros

Nació en Quart de Poblet en 1961. Se doctoró en Madrid con un máster en Viticultura y Enología. En Holanda consiguió el diploma de la WSET, completado con una beca en Estados Unidos, en la Napa Vintners Association. Mientras trabaja en la Unión Europea se ha pulido en cursos en las más prestigiosas zonas de la enología francesa y en los especiales vinos de Jerez y, como guinda, hace algo más de un año puede ostentar detrás de su nombre las prestigiosas siglas MW, Master of Wine.



¿Y cómo se podría invertir la tendencia?

No hay que tener miedo. Mira mi ejemplo: empecé a beber vino cuando había cumplido los 25 y me enamoré plenamente a los 30. El vino es un producto aspiracional. Hay que venderlo como “Usted necesita aprender un poco más, pero no se preocupe, ya llegará”. Claro que para darle esa importancia, esa nota de prestigio, el mercado español ha de superar el aburrimiento y el chauvinismo, abrir los escapates y las copas a una oferta más variada y más internacional. En España entran poquísimos vinos extranjeros y el consumidor no entiende que una de las propiedades del vino es hacerse viajar a Italia, Chile, Nueva Zelanda...

Pero sí que se bebe, y casi exclusivamente, por zona y marca prestigiosa...

Tiempo al tiempo. El vino del *pelotazo* da paso al vino que cuenta cosas, su historia, su territorio, así es como se hace interesante.

¿No tienen cabida las novedades?

Por supuesto, y los productores han de estar muy atentos a las nuevas tecnologías y a las modas emergentes. Aferrarse a un estilo inamovible y al pasado es suicida. Por ejemplo, si han conseguido elaborar vino bajo en alcohol y eso tiene un mercado, pues adelante, a mejorarlo. Y si ven que en las pizzerías de todo el globo triunfa el Lambrusco espumoso y dulcecito, pues vamos a aplicarlo a España, a elaborar espumosos amables y baratos, que dejan un gran margen al restaurante. Así se vende vino. Claro que, en el otro extremo, el champán se vende porque es prestigioso,

porque es diferente y porque es caro. Pues apliquemos eso también en España.

¿Entonces en el horizonte hay algo más que tintos?

La oferta tan homogénea de duros tintos, muy alcohólicos y cargados de roble astringente no solo es aburrida sino que no crea mercado. Eso lo comprobamos siempre en las catas con público. A los aficionados que asisten no les gustan, les resultan demasiado duros. Y es que la madera lo tapa todo. Tiene sentido como medio oxidativo, para eso ha de servir, pero no como cosmético,

“El precio del vino en los restaurantes españoles es un chollo comparado con todo el mundo”

como engaño del enólogo. Por eso abogo por la barrica usada y grande, donde la uva y el vino se respetan y se lucen.

¿Todos los Masters of Wine coinciden en los juicios? ¿Sois solidarios, gremiales o competitivos?

Mientras me preparaba para el título, durante los tres años de estudio más duros de mi vida, no encontré más que apoyo en los compañeros. Y en los MW que funcionaban como didactas sin cobrar. Nos ayudaban a conseguir vinos de todas partes para entrenarnos en las catas e incluso nos reunían en sus casas. Yo también apoyo a quienes se embarquen en la aventura porque sin duda supondrá una mejora para el vino y su comercio. 

Postal desde Praga

Magia en el Moldava



No en vano llaman a Praga la ciudad dorada, y hoy merece el nombre más que nunca.

Texto: Sabine Herre
Fotos: Heinz Hebeisen

Cuando llego a Praga, lo primero que hago siempre es ir al Puente de Carlos, aunque he estado allí innumerables veces. Porque -aunque en realidad, se alza a mi alrededor-, a orillas del Moldava tengo la ciudad a mis pies. Al oeste, el Hradčany, el monte sobre el que se yergue el Castillo de Praga, donde antaño defenestraron a los gobernadores del emperador. Al norte, el Metrónomo, instalado en el lugar que antes ocupaba la estatua de Stalin, que fue dinamitada, y es ahora lugar de encuentro para jóvenes patinando con su *skateboard*. Sobre mi cabeza se inclinan los santos del Puente de Carlos, gigantescas estatuas barrocas que me cuentan su historia: por ejemplo, Juan Nepomuceno, arrojado a las aguas del Moldava porque no quiso revelar un secreto de confesión. En esta ciudad, una y otra vez han defenestrado y tirado al río... la ciudad dorada está llena de estas historias.

Una vez sobre el Puente de Carlos, tengo que decidirme: ¿Acercarme al Barrio Pequeño, con sus jardines recoletos y el Palacio Wallenstein? Allí, bajo los viejos postes del puente, está uno de mis res-

taurantes favoritos, el Kampa, con su gran terraza soleada. En días grises me atrae especialmente la Ciudad Vieja, alegre y siempre bulliciosa. Allí donde los visitantes se agolpan ante el Reloj Astronómico del Antiguo Ayuntamiento y contemplan la figura del avaro balanceando su bolsa de monedas. Lo que no solo es una alegoría. La primera mención escrita de la Ciudad Vieja data del año 965, y ya entonces se comerciaba con plata y ámbar. El centro de los comerciantes era el Teynhof, una especie de caravasar con un romántico patio interior donde en la actualidad sirven Welschriesling moravo para acompañar sus platos de carpa de Bohemia. El antiguo Barrio Judío está a tan solo unos pasos. Tras la caída del Muro de Berlín, fue allí -y no en la plaza Wenzel, algo más deteriorada- donde se instalaron los mejores diseñadores de moda de Europa. Ante las fachadas modernistas casi excesivamente imaginativas aparcan los todoterrenos sobredimensionados y en los restaurantes asiáticos se oye hablar ruso. Allí donde nació Kafka hace 130 años, hoy se pasea la *beautiful people*. También esta es una de las historias de Praga. 

El estilo modernista determina la arquitectura del antiguo barrio judío (abajo).

Nuestros consejos

RESTAURANTES

Bellevue
Smetanovo nábřeží 18
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0222 22 14 43
www.bellevuerestaurant.cz

Desde que el jefe de cocina francés Jacques Auffrays aprendiera en Londres con Heston Blumenthal, se sirve cocina molecular. La segunda especialidad es un menú campesino de Bohemia con embutido de morcilla y carrillada de ternera. Mejor reservar una mesa junto a la ventana, pues durante la puesta de sol el Hradčany reluce en la cálida luz vespertina.

La Degustation
Bohème Bourgeoise
Haštalská 18
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0222 31 12 34
www.ladegustation.cz

Seleccionado dos veces entre los mejores restaurantes del país. La sucesión de platos cuenta con siete principales y siete aperitivos. Encuentro entre Bohemia y Francia.

Le Terroir
Jilská 6
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0222 22 02 60
www.leterroir.cz

Pequeño restaurante en un sótano abovedado. Solomillo de buey con higos y castañas o lomo de ciervo con salsa de arándanos. La carta de vinos abarca mil entradas. Tres platos por 45 euros.



Praga: amplísima oferta gastronómica.

Kampa Park
Na Kampě 8b
11800 Praha, Kleinseite
Tel. +42 0296 82 61 12
www.kampagroup.com

Punto de encuentro de personalidades y celebridades bajo el Puente de Carlos con la oferta a la altura de su exclusiva clientela: foie-gras, bogavante, champán. Sus propietarios también son dueños del cercano restaurante Hergetová Cihelna, algo menos aristocrático pero a orillas del Moldava.

Kavárna Slavia
Smetanovo nábřeží 2
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0224 21 84 93
www.cafeslavlia.cz

Legendario café de Praga. Václav Havel solía tomarse aquí su *presso*. Hoy son los estudiantes de la Escuela de Cine checa quienes disfrutan de su tarta de queso, strudel de manzana y tarta Sacher.

Kavárna im Obecní dům
Náměstí republiky
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0222 00 27 63
www.kavarnaod.cz

Con seguridad es el café más fastuoso de Praga, enteramente de estilo modernista. El chapoteo de una fuente, música de piano y, lentamente, pasa el camarero empujando el opulento carro cargado de tartas y kolaches checos, unos pastelitos rellenos de compota de ciruela y semillas de amapola.



La animada vida de las calles de Praga.

CAFÉS Y CERVECERÍAS

Café Imperial
Na Poříčí 15
11000 Praha, Neustadt
Tel. +42 0246 01 14 40
www.cafeimperial.cz

Impresiona por sus azulejos modernistas blancos y la cocina regional del legendario cocinero de Praga Zdeněk Pohlreich. Gran variedad en el desayuno.

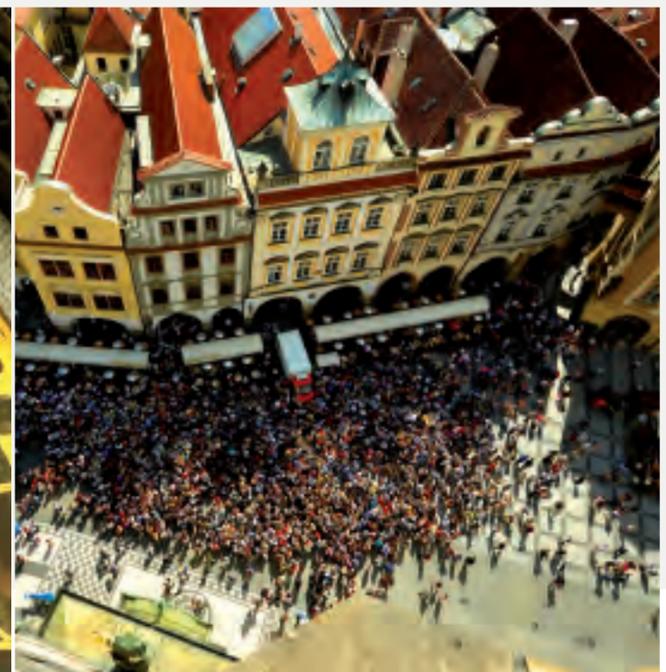
Café Louvre
Národní 22
11000 Praha, Neustadt
Tel. +42 0224 93 09 49
www.cafelouvre.cz

Café de estilo modernista que abrió sus puertas en 1902 y rápidamente se convirtió en lugar de encuentro de los amigos de Franz Kafka. Tartas Sacher y Schwarzwälder; otra especialidad es el helado de producción propia.



Ningún café sin su tarta...

Medir el tiempo con otra vara: el Reloj Astronómico del Antiguo Ayuntamiento (izq.) o café con tartas en el Obecní dům, la Casa Consistorial (abajo).



Nuestros consejos

Bredovský dvůr
Politických vězňů 13
11000 Praha, Neustadt
Tel. +42 0224 21 54 28

Muy cerca de la plaza Wenzel, pero aun así la clientela es casi solo checa. Es posible que su cerveza sea la mejor Pilsner de Praga. La especialidad de la casa: *spätzle* de patata con queso y panceta.



Aun sin acompañarla de *spätzle*, la bebida nacional es deliciosa.

DORMIR

Ökohotel Adalbert
Markétská 1
16900 Praha, Břevnov
Tel. +42 0220 40 61 70
www.catering-praha.com

El primer hotel con certificado

ecológico de Chequia está en un convento de más de mil años de antigüedad, ique todavía está en funciones como tal! En el jardín de los monjes benedictinos uno se siente casi como en el campo, todo ello a cinco minutos en tranvía desde el Castillo.

Four Seasons

Veleslavínova 2a
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0221 42 70 00
www.fourseasons.com/de/prague

Cuando el Four Seasons aún estaba amenazado de ruina, se rodó allí la primera parte de *Misión imposible*. Hoy las estrellas de Hollywood se alojan a orillas del Moldava. Considerado el mejor hotel de la ciudad, su restaurante ostenta una estrella Michelin. Sus habitaciones con ventanas panorámicas ofrecen una vista espléndida sobre el Puente de Carlos y el Castillo de Praga. A la hora del *brunch*, sirven pastelitos de arándanos y galletas belgas.

COMPRAR

Lahůdky Zemark
Václavské náměstí 42
11000 Praha, Neustadt
Tel. +42 0224 21 73 26

Comercios de la plaza Wenzel



Delicatessen biológicas: **Botanicus**.

que aún no han sido desplazados por McDonald's y compañía. Sobre estantes de madera oscura se ven botellas de *slibowitz* moravo y absenta. Protegidos tras vitrinas de cristal hay bocadillos (*chlebičky*) y ensaladas diversas. Además, se ofrecen bebidas kosher.

U Závóje

Havelská 25
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0226 00 61 11
www.dumvina.eu

Un tranquilo refugio para los que deseen descansar del paseo. Alrededor de 500 vinos que los jóvenes camareros sirven con entusiasmo, también por copas. Para acompañar, nada mejor que rillettes de pato o tartar de atún. En la casa de al lado hay una tienda de vinos con los mejores quesos y vinos de Chequia.

Botanicus

Tyn 3
11000 Praha, Altstadt
Tel. +42 0234 76 74 46
www.botanicus.cz

Hierbas aromáticas de cultivo ecológico, especias y vinagres, artículos de cosmética, velas y mucho más, atractivamente presentado en un hermoso patio renacentista.

Palladium

Náměstí Republiky 1
11000 Praha, Neustadt
Tel. +42 0225 77 02 50
www.palladiumpraha.cz

Galería comercial con más de cien tiendas, restaurantes, tiendas de especialidades gastronómicas y un supermercado abierto de 7 a 22 horas.



Una pequeña parte del muestrario del U Závóje.

El moderno edificio Ginger y Fred del arquitecto Frank O. Gehry (izquierda) contrasta con los edificios de arquitectura comunista de la ciudad (dcha.)



Cataluña



Los mil ángulos de Cataluña **Página 44**

Alentejo



En la calma está la fuerza **Página 48**

Guía del vino cotidiano



Los mejores cavas de la 2ª edición de la **Guía** **Página 52**

Nuestra elección

De este a oeste

En este número, cruzamos la Península. Desde las mil personalidades de Cataluña hasta la recuperación de la confianza en las variedades autóctonas del Alentejo. Y terminamos con un burbujeante repaso a los cavas que han obtenido las mejores puntuaciones en las catas de la segunda edición de la *Guía del Vino Cotidiano*, ya a la venta.

Para entender la calificación:

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

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

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

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

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

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

18 a 19,9 Único. Forma parte de los más grandes vinos del mundo, con un destacado e inconfundible carácter.

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

... y recuerde que puede encontrar todas nuestras catas en www.opuswine.es

Cataluña

Los mil ángulos de Cataluña

Gran calidad en un escaparate de lo más diverso, entre lo artesano y lo industrial

Sorprendente cata la que presentamos. Asombra la diversidad de estilos de vinos, tanto por su espíritu como por personalidad. Destacable la muy buena calidad de la mayoría de los vinos, algunos de ellos realmente impactantes, y la presencia de marcas poco conocidas a nivel nacional, algo

lamentable. Cataluña oscila entre lo artesano y lo industrial, como el resto del territorio nacional, pero algunas de sus elaboraciones son auténticas maravillas.

 **Cata realizada por:**
Cristina Alcalá

Blanco joven

17

Acústic Celler
Brao 2009
D.O. Montsant

Cata: Muy intenso, complejo y cargado de matices aromáticos: fruta negra, cacao, mentoles, grafito, regaliz, hojarasca... Boca golosa y delicada desde su entrada hasta el final. Profundo, con mucha vida y carácter. 2011 a 2017.

16

Acústic Celler
Acustic 2009
D.O. Montsant

Cata: Frutal y aromático, notas silvestres, hojarasca, ligeros tostados y balsámicos. Boca muy frutal, fresca y de largo posgusto. Muy agradable. 2011 a 2015.

15

Bodega Caves Castellroig - Finca Sabaté i Coca
Castell Roig Xarel.lo 2010
D.O. Penedès

Cata: Intenso, notas de hierbas aromáticas, balsámicos y herbáceos frescos. En boca tiene cierta untuosidad y buen cuerpo. Muy agradable. 2011 a 2013.

Abadal Masies d'Avinyó

Abadal Picapoll 2010
D.O. Pla de Bages

Cata: Aromático y perfumado, frutal y notas de flor blanca. En boca es suave, sedoso con agradable final amargoso. 2011 a 2013.

Acústic Celler

Acustic 2010

Cata: D.O. Montsant Fruta madura, hierbas aromáticas, balsámicos y leves notas licorosas. Boca muy glicérica, potente y especiada. Final amargoso agradable. 2011 a 2014.

14,5

Raimat

Castell de Raimat 2010
D.O. Costers del Segre

Cata: Aromático, limpio y muy afrutado. La boca destaca por su equilibrio y frescura. Agradable y fácil de beber. 2011 a 2013.

Celler Vega Aixalá

Vega Aixalá Blanc 2010
D.O. Conca de Barberá

Cata: Media intensidad en nariz con notas de fruta blanca (manzana). En boca es fresco, ligero y afrutado. 2011 a 2013.

Vinícola de Nulles

Adernats Seducció 2010

D.O. Tarragona

Cata: Limpio y perfumado. Flores amarillas y notas herbáceas. En boca resulta fresco, con correcta acidez y fácil de beber. 2011 a 2013.

Josep Santiago Vicens Vallespi

Vinyes del Grau Blanc 2010
D.O. Terra Alta

Cata: Ligeros aromas de fruta blanca en nariz. En boca es más expresivo. Vino de fácil paso, con cierta estructura y glicérico. 2011 a 2013.

14

Celler Can Roda

Vi Blanc Pansa Blanca 2010
D.O. Alella

Cata: Fruta blanca (pera) y de hueso (melocotón) en media intensidad. Boca ligera y algo breve. 2011 a 2013.

Blanco con madera

18

Celler Molí dels Capellans
Nun Vinya dels Taus 2009
D.O. Penedès

Cata: Magnífica expresión del potencial de la Xarel.lo. Pleno en boca, potente y estructurado, muy fresco, largo y sávido. En nariz, mientras se abre, se

disfruta de toda su elegante gama aromática. Un vino para relajarse y disfrutar. 2011 a 2016.

Edetaria

Edetaria 2009
D.O. Terra Alta

Cata: Magnífica garnacha. Silvestre y muy personal. Tiene atributos perfectos: completitud, elegancia, cremosidad, equilibrio y misterio. Imprescindible. 2011 a 2017.

Bodega Celler Pardas

Aspriu Pardas 2009
D.O. Penedès

Cata: Elegante y complejo. Amplia gama aromática, hierbas del campo, frutas maduras y escarchadas, florales, elegantes notas de pastelería, balsámicos... En boca es redondo, equilibrado, untuoso, fresco y muy largo. Muy interesante. 2011 a 2017.

16,5

Edetaria, S.L.

Edetana 2010
D.O. Terra Alta

Cata: Viognier y Garnacha se complementan a la perfección en este vino. Fruta de hueso y blanca, hierbas aromáticas, fondo mineral. Boca cremosa, fresca y largo final. Muy agradable. 2011 a 2015.

16

Celler Molí dels Capellans
Improvisació 2010
D.O. Penedès

Cata: Necesita tiempo para expresarse. Fruta de pelo madura, frutos secos. En boca es muy sedoso y vivo, con buena estructura, largo y frutal. 2011 a 2015.

15

Celler Sant Rafel

Solpost Blanc 2010
D.O. Montsant

Cata: Peculiar Garnacha donde destaca la armonía en boca con alcohol integrado y justa crianza. Amargoso agradable. 2011 a 2015.

Vinyes dels Aspres

Blanc dels Aspres 2009
D.O. Empordà

Cata: Notas de pastelería, fruta escarchada, flores secas y especiados. En el paladar es goloso y glicérico. Final largo y potente. Vino muy personal. 2011 a 2015.

Acústic Celler

Ritme 2010
D.O.Q. Priorat

Cata: Primera elaboración de Albert Jané en la D.O.Q. Priorat. Notas florales, elegantes anisados. Boca bastante equilibrada, goloso con aromas de fruta exótica (mango). Habrá que seguirle la pista. 2011 a 2014.

Celler Solergibert

Pd'a 2010
D.O. Pla de Bages

Cata: Particular elaboración de Picapoll con paso por madera de acacia. Buenos registros aromáticos, hoja seca, leves notas ahumadas y especiadas. Boca untuosa y con cierto cuerpo. Largo y amargoso final. 2011 a 2013.

14,5

Agrícola i Secció de Crèdit Sant Josep de Bot

Llagrames de Tardor 2009
D.O. Terra Alta

Cata: Aromas de la crianza con fruta blanca madura y hierbas aromáticas. Boca potente, untuosa, destacada acidez y posgusto donde sobresalen de nuevo las notas especiadas y los frutos secos. Y amargos. 2011 a 2015.

14

Solergibert

Pic 2010
D.O. Pla de Bages

Cata: Media intensidad, fruta blanca, hierbas aromáticas, con ligeras notas especiadas de su leve crianza. En boca, su entrada sedosa se combina con un paso marcada por fresca acidez. Final algo breve 2011 a 2013.

Rosado joven

14,5

Vall de Baldomar

Cristiari 2010
D.O. Costers del Segre

Cata: Aromas de fruta roja, cereza, guindas, herbáceos frescos y regaliz rojo. En boca es seco y glicérico. 2011 a 2012.

Tinto joven

15,5

Celler Escoda Sanahuja

La Llopetera 2009
D.O. Conca de Barberá

Cata: Vino natural de Pinot Noir. Recomendable dejar oxigenar. Es entonces cuando empieza a expresarse. Fruta roja, cereza, ligeros balsámicos. Boca fresca, frutal y buena acidez. 2011 a 2016.

15

Celler Escoda Sanahuja

Coll del Sabater 2006
D.O. Conca de Barberá

Cata: Fruta negra madura (ciruela) con ligeras notas compotadas y hierba aromática. En boca es sabroso, equilibrado. Carácter mediterráneo. 2011 a 2016.

Tinto con madera

18,5

Terroir al Limit

Les Manyer 2008
D.O.Q. Priorat

Cata: El estilo más borgoñón del Priorat. Posee una elegancia surrealista en una tierra tan



huraña, con un cristalino fondo de pizarra y violetas tremendamente seductor. Elegante y refinado, largo e inolvidable. Gran trabajo el de esta nueva bodega. 2012 a 2018.

18

Acústic Cellar

Auditori 2009
D.O. Montsant
Cata: Un vino muy especial. Delicado, elegante y muy expresivo. Pura expresión frutal, sedosidad y distinción. Una crianza que aporta sin mostrarse. Delicioso. 2011 a 2017.

Familia Nin-Ortiz

Nit de Nin 2009
D.O.Q. Priorat
Cata: Fantástico trabajo de Ester y Carles. Profundo y largo, mineral y frutal, potente y elegante, personal y multicolor, cargado de matices. Imprescindible 2011 a 2016.

17

Bodega Celler Pardas

Collita Roja 2008
D.O. Penedès
Cata: Un vino muy personal. Aromático, fruta roja ácida, regaliz, ligeras notas florales y balsámicos. En boca su carácter inunda el paladar. Muy fresco y frutal, suave y elegante en su paso, contundente en personalidad. 2011 a 2017.

Familia Nin-Ortiz

Planetes de Nin 2009
D.O.Q. Priorat
Cata: Delicada carga frutal, fresca desbordante, complejidad aromática, paladar muy vivo y redondo. Posgusto largo. Conviene tener paciencia si se quiere disfrutar de este vino. 2011 a 2015.

Celler Lafou

Lafou. de Batea 2008
D.O. Terra Alta
Cata: Complejo, elegante y con personalidad. Potente y fresco a la vez. Frutal y mineral. Buena crianza y amplio en todo su paso. Muy interesante. 2011 a 2016.

16,5

Vinyes Domènech

Teixar 2008
D.O. Montsant
Cata: Garnacha que, cada año, apuesta por la finura y deja de

lado la concentración. El manto mediterráneo acapara sus aromas, con flores que elogian el conjunto. Tan carnoso y refinado como dimensionado, sin perder acidez. Un vino que consigue, en cada añada, estabilidad y fiabilidad para el consumidor. 2011 a 2013.

Edetaria

Edetària 2007
D.O. Terra Alta
Cata: Un vino lleno de matices. Carácter silvestre (marca de la casa), frutal, fresco, equilibrado. Un vino cremoso y largo en su posgusto. Expresivo. 2011 a 2017.

Bodega Celler Pardas

Aspriu Pardas 2007
D.O. Penedès
Cata: Intenso, aromático y muy mediterráneo. Fruta madura, hierbas aromáticas, notas licorosas, chocolate y regaliz negro. Boca pulida, fresca, frutal y especiada. 2011 a 2016.

16

Cérvoles Celler

Cérvoles 2006
D.O. Costers del Segre
Cata: Muy intenso y complejo en nariz. Fruta negra madura, ciruela, especiados, leves ahumados, hierbas aromáticas. Potente en boca, pulido, largo y muy expresivo. 2011 a 2015.

Edetaria

Edetana 2009
D.O. Terra Alta
Cata: Vino muy fresco, aromático (fruta roja y negra, hierbas aromáticas), notas especiadas (nuez moscada). Boca sabrosa, equilibrada y muy agradable de beber. Largo y frutal. 2011 a 2015.

Bodega Puiggròs

Sentits Negres 2009
D.O. Catalunya
Cata: Intenso y frutal. Vino de marcado corte mediterráneo con notas de hojarasca, especiados y hierbas aromáticas. Sápido en boca, de buena acidez y con madera integrada. Interesante. 2011 a 2015.

Castillo Perelada

Vinos y Cavas
Finca Malaveina 2008
D.O. Empordà
Cata: Fruta negra madura, hierbas aromáticas, notas balsámicas, ligeros tostados.

Un vino potente, buena crianza, equilibrado y muy largo. 2011 a 2015.

15,5

Celler Molí dels Capellans

Molí dels Capellans 2009
D.O. Conca de Barberà
Cata: Aromas de fruta roja y negra, grafito y mineral. En boca es fresco, frutal y con un toque de rusticidad muy personal. Un vino con carácter. 2011 a 2014.

15

Miguel Torres

Nerola 2009
D.O. Catalunya
Cata: Aromas de picota y fruta negra acompañados por notas de chocolate y ligeros ahumados. Medio cuerpo, suave y final levemente amargoso. 2011 a 2014.

Celler el Molí

Collbaix Singular 2007
D.O. Pla de Bages
Cata: Fruta muy madura, ligeramente compotada, notas de café y ahumados. En boca es potente con buena crianza, largo e intenso. 2011 a 2015.

Soler Gibert

Matacans 2009
D.O. Pla de Bages
Cata: Intenso y aromático. Notas de monte bajo, especiados junto con fruta negra y roja, y leves herbáceos. En boca es potente y frutal, fresco y de integrada crianza. Largo. 2011 a 2014.

Ca N'estruc

L'Equilibrista 2009
D.O. Catalunya
Cata: Aromas de fruta roja, especiados y grafito. Paso muy frutal en boca, fresco, integrada crianza y agradable final. 2011 a 2014.

Ficaria Vins

Pater 2007
D.O. Montsant
Cata: Garnacha elegante y particular. Registro amplio en nariz, fruta negra madura con ligeras notas licorosas y notas especiadas. Vino maduro y pulido en boca con paso elegante. Muy agradable. 2011 a 2015.

14,5

Bodegas Celler Martí Fabra

Martí Fabra 2006
D.O. Empordà

Cata: Fruta compotada, mermelada con fondo balsámico. En boca destaca su tannicidad pulida, madurez y licorosidad. Para beber ya o guardar. 2011 a 2015.

Eudald Massana Noya

La Creueta 2007
D.O. Penedès
Cata: Fruta negra muy madura (ciruela), chocolate, toffee y cedro. En boca es goloso, de paso agradable, buen posgusto. 2011 a 2014.

Coca i Fitó

Aloja 2008
D.O. Montsant
Cata: Aromas de frutos negros compotados y notas licorosas. Boca muy pulida, especiada y con un final persistente. 2011 a 2014.

Mas Foraster, CB

Seleccio 2005
D.O. Conca de Barberà
Cata: Hierbas aromáticas, herbáceos, hojarasca, fruta negra. Intensos aromas de boca, especiado y agradable final. 2011 a 2014.

St Joannes

St Joannes 2007
D.O. Penedès
Cata: Fruta compotada, hojarasca y ligeros tostados. Buena estructura en boca con final algo secante. Agradable. 2011 a 2015.

14

Alella Vinícola

Marfil 2008
D.O. Alella
Cata: Fruta muy madura con leves notas licorosas y hierbas aromáticas. En el paladar es seco y sobresalen notas de la evolución de su crianza. 2011 a 2013.

Dulce

15

De Muller

Avreo Dulce Añejo
D.O. Tarragona
Cata: Bastante intenso y limpio. Pan de higo, confitura de naranja y membrillo, pasas... Su golosidad se equilibra por cierta frescura y alcohol bien integrado. Todo un clásico. 2011 a 2016.

mivivino

Recíbalolo en casa:
www.mivivino.info
Tel. 915 120 768



Alentejo

En la calma está la fuerza

Muchos vinicultores del sur de Portugal no han optado radicalmente por las variedades nuevas, sino que han modernizado la vinificación de cepas viejas. Y con un éxito considerable.

Hace pocos años, el Alentejo aún se consideraba "la zona de las infinitas posibilidades para vinos nuevos" en medio de un Portugal muy consciente de sus tradiciones. Pero ya va remitiendo la euforia por las variedades internacionales. Cepas antiguas ya establecidas como Alicante Bouschet, Aragonez (idéntica a la Tempranillo) y Trincadeira están experimentando un renacimiento. Los nuevos tintos demuestran que el Alentejo no es una región vinícola monótona, sino acentuadamente versátil. El espectro abarca desde la calurosa subregión de Moura en el extremo sur, donde maduran sobre todo vinos concentrados, hasta los frescos majuelos de Portalegre en el noreste, donde los *crus* conver-

cen por su elegancia y su estructura. Pero el dato más importante del censo elaborado por VINUM en el Alentejo es que allí nunca se habían vinificado tantos vinos recomendables como ahora. Si hace diez años ocupaba el segmento superior una docena escasa de bodegas, ahora el número de productores de vinos superiores se ha multiplicado. En esta rigurosa selección comentamos los vinos superiores de alrededor de 30 fincas vinícolas punteras del Alentejo. Están presentes tanto empresas establecidas de antiguo como proyectos recién lanzados.

 **Cata realizada por:**
Thomas Vaterlaus

Varietales

17,5

Herdade do Mouchão

Tonel No. 3-4 2005
Cata: Un verdadero monumento es este varietal de Alicante Bouschet. Pisado con los pies en lagares, luego elaborado en madera Macacauba de Brasil y embotellado pasados nada menos que cuatro años. Aromas de bayas rojas, hierbas aromáticas, pero también tierra y notas minerales (greda). En boca, muy buena estructura y vivacidad, transportada por una acidez presente y madura. 2011 a 2020.

Quinta de Dona Maria

Júlio B. Bastos Alicante Bouschet 2004
Cata: Pensado como homenaje a su padre, Júlio Bastos demues-

tra el increíble potencial de la variedad Alicante Bouschet en el Alentejo. Pisado con los pies en lagares de mármol y elaborado en roble nuevo francés, esta selección presenta seductores aromas de bayas oscuras, ciruelas y algo de frutas maceradas en ron. El especiado de roble que subyace es perfecto. En boca presenta mucho temperamento y a la vez una aterciopelada plenitud. ¡Gran vino! 2011 a 2025.

17

Herdade dos Grous

Moon Harvest
Alicante Bouschet 2009
Cata: Un Alicante Bouschet de hechuras modernas. Fermentado en tanques de acero y elaborado en roble nuevo francés. Altamente concentrado con delicadas notas especiadas. Macizo, pero con taninos finamente

estructurados. El momento ideal para la vendimia se determinó según el ciclo lunar. Todavía algo reservado, pero con gran potencial. 2011 a 2020.

16,5

Azamor Wines

Petit Verdot 2007
Cata: En un rincón solitario al noreste del Alentejo, la que fuera profesional de las finanzas, Alison Luiz Gomes, ahora se ocupa de sus caballos lusitanos, sus olivos y sus cepas. Su Petit Verdot se cuenta entre los "caballos de batalla enológicos" de esta finca. Ya la oscura y licorosa frutalidad de bayas demuestra que esta difícil variedad de Burdeos es capaz de madurar aquí plenamente. En el paladar, lleno y concentrado, con taninos prietos y acidez bien integrada. 2011 a 2017.

Herdade da Malhadinha Nova

Aragonez da Peceguina 2008
Cata: Fruta concentrada que recuerda a la compota, con aromas de frutillos oscuros y ciruelas. Taninos presentes pero maduros, fina textura. Concentrado y elegante. 2011 a 2015.

Herdade dos Lagos

Syrah Reserva 2006
Cata: Mucha frutalidad de zarzamora, además frutillos del bosque, todo apoyado por elegantes notas especiadas. En el paladar muestra una hermosa plenitud frutal. 2011 a 2015.

16

Carmim, Reguengos de Monsaraz

Alicante Bouschet 2009
Cata: Los suelos pedregosos,

entremezclados con cuarzo y pizarra, producen un Alicante Bouschet plenamente madurado. Aromas de bayas oscuras, notas especiadas y café. En el paladar resulta lleno, con taninos rotundos. Persistente. 2011 a 2015.

Cortes de Cima

Aragonez 2007
Cata: Aromas de frutillos oscuros muy maduros, especias y chocolate. En el paladar, lleno y bien estructurado. 2011 a 2016.

Herdade da Calada

Block No. 3 Touriga Nacional 2007
Cata: Aromas de frutas rojas confitadas, café, algo de menta y humo. En el paladar, equilibrado, denso, pero sorprendentemente fresco. 2011 a 2015.

Ensamblajes

17,5

Cartuxa

Pêra Manca 2007
Cata: Ensamblaje de Aragonez y Trincadeira que creció sobre suelos de granito y muestra de modo ejemplar la categoría de un vino tradicional del Alentejo. Aromas de picotas, notas balsámicas y noble especiado. En boca, mucho tanino y acidez presente. Un portugués masculino que no revelará su verdadera clase hasta dentro de unos años. 2011 a 2020.

Caves Aliança

«T» Quinta da Terragem 2002
Cata: Ensamblaje de Cabernet Sauvignon, Aragonez y Trincadeira. Aromas de frutas maduras, también pimienta, hierbas y chocolate, a los que se suman notas balsámicas. Un derroche de fruta en el paladar, maravillosamente maduro, pleno y accesible. 2011 a 2015.

Encostas de Estremoz

Reserva 2007
Cata: Magnífico ensamblaje de Touriga Nacional, Alicante Bouschet y Touriga Franca en su momento óptimo. Aromas de bayas maduras, ciruelas, frutas maceradas en ron, especias y chocolate. Lleno en el paladar con taninos maduros y acidez jugosa. ¡Un verdadero placer! 2011 a 2015.

Herdade da Malhadinha Nova

Marias da Malhadinha 2007
Cata: Aromática todavía reservada, pero noble y muy prometedora con bayas maduras pero no dulzonas; además, notas de hierbas, sotobosque, especias y un deje de café. En boca, magníficamente estructurado, con textura firme y acidez jugosa. 2011 a 2017.

Herdade dos Grous

Reserva 2008
Cata: Ensamblaje perfectamente logrado de Touriga Nacional, Alicante Bouschet y Syrah. Aromas de picotas, arándanos y ciruelas. Y notas especiadas perfectas en un segundo plano. En el paladar, blando y opulento, con taninos finos y acidez perfectamente dosificada. 2011 a 2017.

Luís Viegas Louro

Alento Reserva 2008
Cata: Seductora aromática de frutillos oscuros y azules, también hierbas, pimienta negra y un deje de tabaco y chocolate. Muy vigoroso en boca. Todavía presenta mucho temperamento juvenil. Muy buen potencial de evolución. 2011 a 2017.

Monte da Raposinha

Furtiva Lagrima 2007
Cata: Cuvée superior tremendamente elegante. Al principio resulta algo cerrado, pero tras airearlo presenta aromas de frutillos del bosque y un fresco especiado de roble. Complejo en el paladar, con taninos finamente estructurados y una acidez maravillosamente jugosa. Lástima que solo se hayan hecho 1.000 botellas. 2011 a 2018.

Paulo Laureano Vinus

Vinea Julieta Talhão 2006
Cata: Elixir tremendamente denso con aromas de frutas oscuras confitadas, hierbas y especias. También notas minerales. Mucha fruta madura en el paladar. 2011 a 2016.

Quinta de Dona Maria

Dona Maria Reserva 2005
Cata: Elegantes notas de madera, café, cacao, frutas oscuras, notas balsámicas y un precioso toque floral. En el paladar, simbiosis perfecta entre el abocado de la fruta y la acidez, lleno y a la vez tremendamente fresco, hechuras muy

elegantes. Un vino adorable desde el principio hasta el final. 2011 a 2017.

Quinta do Zambujeiro Lda

Zambujeiro 2005
Cata: Ensamblaje de Touriga Nacional y Alicante Bouschet de cepas de más de 40 años. Bayas oscuras y ciruelas sobre notas de noble especiado. Estructura densa, altamente concentrado, con textura fina. Persistente. 2011 a 2017.

Tiago Cabaço

blog 2008
Cata: Rica aromática con oscuros frutillos del bosque, hierbas, frescas notas especiadas y componentes minerales. En el paladar, espléndidamente vigoroso, transportado por una fruta que todavía se percibe juvenil. Taninos de grano fino y una jugosa acidez. 2011 a 2017.

17

Adega Mayor

Garrafeira do Comendador 2005
Cata: Lograda reinterpretación de un cru clásico del Alentejo. Aromas de frutas rojas muy maduras; además, ciruelas y especias. También notas balsámicas y terrosas. En boca también presenta mucha fruta madura. La elegancia se fusiona con el temperamento sureño. 2011 a 2016.

Azamor Wines

Selected Vines 2005
Cata: Ensamblaje compuesto de modo complejo, con variedades propias e internacionales (entre otras, Mourvèdre). Frutalidad de bayas maravillosamente maduras, pero también notas de hierbas, frutas maceradas en ron y especias. Pleno en su paso de boca, transportado por mucho tanino finamente estructurado. 2011 a 2015.

Cartuxa

Cartuxa Reserva 2005
Cata: En la nariz, discreto pero noble, con notas de hierba seca, bayas rojas y oscuras, también hierbas aromáticas. En el paladar se percibe densamente entretejido, consistente y largo. Un matiz de almendras amargas en el final. 2011 a 2017.

Cortes de Cima

Reserva 2004
Cata: Este Reserva, que solo se produce en años excelentes, es

el cru altamente concentrado del Alentejo por excelencia. Aromas de grosella negra, moca, menta, chocolate negro amargoso y muchos más. En el paladar, claramente macizo, para amantes de los *blockbuster* con encanto mediterráneo. 2011 a 2015.

Herdade do Esporão

Garrafeira Private Selection 2007
Cata: Aromática compleja con frutillos maduros, también menta fresca, componentes terrosos y un especiado de roble presente, pero muy bien integrado. Pleno en boca, con mucho temperamento sureño. A pesar de su plenitud, no deja de ser un vino elegante que se *deja beber*. 2011 a 2017.

Herdade do Mouchão

Mouchão 2006
Cata: Ensamblaje perfectamente logrado de Alicante Bouschet (70% aprox.) y Trincadeira. Aromas de bayas oscuras, hierbas y hechizantes notas especiadas. Pleno en su paso de boca, con taninos presentes pero de grano fino. 2011 a 2016.



"Los vinos mejor estructurados y con mayor capacidad de guarda siempre se han macerado y fermentado en lagares, también en el Alentejo. Y hasta hoy, nada ha cambiado."

Júlio Bastos Quinta de Dona Maria, Estremoz

Herdade dos Grous
Rubrica 2008

Cata: Ensamblaje minuciosamente compuesto de variedades propias e internacionales. Seductores aromas de frutillos oscuros, también hierbas estivales y un elegante especiado. En el paladar, muy bien estructurado, con taninos maravillosamente maduros y la acidez justa. 2011 a 2017.

J. Portugal Ramos

Marqués de Borba 2008
Cata: El orgullo de João Portugal Ramos es un ensamblaje de Trincadeira, Alicante Bouschet y Cabernet Sauvignon que crece sobre suelo de pizarra. Aromas de bayas rojas confitadas, hierbas estivales y especias. Pleno en boca, taninos consistentes pero maduros, acidez bien integrada. Muy persistente. 2011 a 2016.

José María da Fonseca

José de Sousa Mayor 2007
Cata: Fascinante selección del Alentejo, fermentado siguiendo la manera tradicional, en ánforas de arcilla, y después elaborado en barricas. Aromática madura con bayas oscuras, ciruelas, también tabaco y especias. En el paladar se presenta jugoso y elegante. Comparado con otros vinos superiores del Alentejo, resulta una filigrana prácticamente borgoñona. 2011 a 2015.

Quinta da Plansel

Dorina Lindemann 2008
Cata: Fruta licorosamente concentrada, frutillos oscuros, también notas especiadas presentes, pero elegantes. Un vino enormemente concentrado, pero equilibrado a pesar de su 15 por ciento de alcohol. 2011 a 2017.

Quinta de Dona Maria

Reserva 2006
Cata: Un ensamblaje pionero de Alicante Bouschet (50%), Syrah y Petit Verdot. Aromas de bayas oscuras, también notas de hierbas estivales, pimienta y especias. Pleno en boca y bien estructurado. Un vino muy elegante y complejo. A pesar de su plenitud, es agradable de beber. 2011 a 2017.

Terras de Alter

Outeiro 2008
Cata: Este ensamblaje de Syrah, Petit Verdot y Alfochei-

ro resulta en un vino de estilo internacional, pero capaz de convencer en el paladar por su frutalidad de bayas oscuras extraordinariamente elegante y su textura de taninos de grano fino. 2011 a 2018.

16,5

Bacalhã Vinhos de Portugal

Tinto da Ânfora Grande Escolha 2008
Cata: También las grandes bodegas que extienden sus actividades por todo el país han llegado a comprender cómo embotellar el potencial del Alentejo. Un vino muy elegante a pesar de su plenitud frutal, transportado por mucho tanino maduro y finamente estructurado, por tanto. Un vino tremendamente contundente y de estructura compleja. 2011 a 2017.

Encostas de Estremoz

Quinta da Esperança 2007
Cata: Compleja frutalidad de bayas ligeramente dulzona, también notas balsámicas y especiadas. En boca, un magnífico equilibrio de fruta madura y fresca acidez. 2011 a 2015.



“En zonas calurosas como el Alentejo, el bodeguero jefe debe saber con exactitud cuándo hay que intervenir en el viñedo y en la bodega.”

Luis Duarte

Herdade dos Grous, Beja

Fita Preta Vinhos
Preta 2007

Cata: Intensos aromas de frutillos oscuros, sobre todo zarzamora y picota. Además, notas especiadas de madera de roble. En el paladar, una seductora plenitud frutal apoyada en taninos que la sostienen bien y una jugosa acidez. 2011 a 2017.

Herdade da Calada

Barão de B Reserva 2005
Cata: Ensamblaje de variedades propias con Cabernet Sauvignon. Aromas de bayas oscuras, hierbas, especias y chocolate. Lleno en el paladar, con taninos maduros y jugosa acidez. 2011 a 2015.

Herdade do Esporão

Reserva 2008
Cata: Frutalidad madura de bayas, pero de impresión fresca, también un deje de frutas maceradas en ron y especias orientales. En el paladar, blando en el ataque, luego pleno, con taninos presentes y bien dosificados. Persistente. 2011 a 2016.

Herdade do Peso, Beiras

Colheita 2008
Cata: Muy marcado por la madera, que se pierde un tanto con la aireación, oscura frutalidad de bayas y una delicada nota floral. En boca fruta fresca y hechuras elegantes (un sorprendente contraste con la nariz de barrica). Taninos de grano muy fino, agradable toque de frescor en el final. 2011 a 2015.

Monte da Raposinha

Athayde 2008
Cata: Profunda frutalidad de bayas trabajada con claridad, sobre todo zarzamora y picota, también chocolate semiamargo. En boca, jugoso, con mucha fruta madura y un hermoso brillo. 2011 a 2016.

Paulo Laureano Vinus

Dolium Reserva 2007
Cata: Fascinante ensamblaje de Trincadeira y Alicante Bouschet, con aromas de bayas oscuras, menta y chocolate. En el paladar, voluminoso, con mucha fruta y una acidez danzante. 2011 a 2016.

Quinta da Plansel

Plansel Selecta 2008
Cata: Ensamblaje perfectamente concebido de Trincadeira y Alicante Bouschet. Aromas de frutillos oscuros, vainilla,

también hierbas aromáticas y sotobosque. En el paladar, lleno y bien estructurado. 2011 a 2015.

Quinta do Mouro

Quinta do Mouro 2006
Cata: Refinado ensamblaje con una frutalidad de bayas muy bien trabajada sobre notas de noble especiado. También en boca posee atractivas notas especiadas, los taninos justos y una acidez jugosa. ¡Un placer! 2011 a 2016.

Quinta do Quetzal

Guadalupe 2005
Cata: Blanda nariz de ciruela ya madura; en el paladar sorprende por su acidez tremendamente jugosa y sus hechuras, su frutalidad fresca y crujiente y un posgusto largo y vibrante. 2011 a 2014.

Quinta do Zambujeiro Lda

Terra do Zambujeiro 2006
Cata: Mucha fruta madura, bayas oscuras, especias, pero también notas minerales. En el paladar, a pesar de una inmensa plenitud frutal, equilibrado y elegante. 2011 a 2015.

Sogrape Vinhos S.A.

Callabriga Reserva 2007
Cata: “Un vino nuevo del Viejo Mundo”, promete Sogrape, y no miente. Ya la aromática de bayas oscuras, hierbas frescas y noble especiado de roble poseen el encanto que también emanan algunos vinos del Nuevo Mundo. En el paladar es aterciopelado y suave, con taninos finamente estructurados y la acidez justa. 2011 a 2016.

16

Caves Aliança

Quinta da Terragem 2006
Cata: Madura frutalidad de bayas en la que subyacen hermosas notas especiadas. También un recuerdo de humo y chocolate. En el paladar, especiado, transportado por una frutalidad madura y taninos blandos pero presentes. 2011 a 2014.

Herdade das Servas Serrano Mira

Herdade das Servas Tinto 2009
Cata: Sobre la nariz de chocolate y frutillos vuela una intensa nota de violeta. En el paladar se muestra concentrado, con un perceptible abocado de fruta, marcado por la barrica, atercio-

pelado y redondo. Un zalamero moderno. 2011 a 2015.

Herdade dos Lagos

Reserva 2005
Cata: Fantástica aromática frutal de bayas maduras y especias, también especias orientales y un recuerdo de notas balsámicas. En el paladar, aterciopelado y muy redondo, transportado por una jugosa acidez. Tiene mucho encanto. 2011 a 2014.

Herdade Grande

Reserva 2007
Cata: Logrado ensamblaje de Syrah y Touriga Nacional, madurado diez meses en barrica de roble francés. Elegante frutalidad de bayas, hierbas aromáticas, pero también componentes minerales. En el paladar resulta bien estructurado a pesar de la plenitud de su frutalidad. 2011 a 2015.

J. Portugal Ramos

Vila Santa Reserva 2008
Cata: Un ensamblaje hecho con maestría. Atractiva aromática con frutillos oscuros, también notas especiadas y un deje de chocolate. En el paladar, elegante y potente. 2011 a 2014.

Luis Soares Duarte

Rapariga da Quinta Reserva 2008
Cata: Ensamblaje de Trincadeira, Alicante Bouschet y Aragonez elaborado en madera americana. Aromas de frutillos frescos, un matiz de chocolate y café; especiado de madera de roble perceptible pero bien integrado. En el paladar, transportado por taninos recios y una acidez asombrosamente presente. 2011 a 2016.

Luis Viegas Louro

Alento 2008
Cata: Mucha fruta primaria jugosa, de impresión abocada, sobre todo grosellas negras, completado por hierbas aromáticas frescas, sotobosque y pimienta. También en el paladar se percibe decididamente la frutalidad de bayas, combinada con un concentrado paquete de taninos. Algo seco en el final. 2011 a 2015.

Quinta do Quetzal

Quetzal 2006
Cata: Nariz muy marcada por la madera (canela, coco), fruta dulce, mucho chocolate



“Como las variedades internacionales fueron muy cotizadas durante mucho tiempo, el potencial de las uvas autóctonas se está empezando a explotar ahora.”

Alain Bramaz

Quinta do Zambujeiro, Borba

amargo, ciruela; en el paladar, aterciopelado y redondo, con una acidez viva en el final frutal. 2011 a 2015.

Terras de Alter

Telhas Syrah/Viognier 2008
Cata: Vinificado siguiendo la receta clásica del Ródano, con cierto porcentaje de Viognier blanca, este cru sorprende por su gran elegancia y finura mineral. 2011 a 2016.

Terrenus Veritae

Folha do Meio Reserva 2008
Cata: Este ensamblaje conviene por su elegante aromática, que aúna a la perfección la frutalidad de las bayas con las notas especiadas. En el paladar, muy elegante y equilibrado. 2011 a 2015.

Tiago Cabaço

.beb 2008
Cata: Ensamblaje perfectamente concebido de variedades propias e internacionales, vinificado por Susana Estéban (anteriormente Quinta do Crasto en el valle del Douro). Mucho temperamento sureño, basado en una madura frutalidad de frutillos, hermosas notas especiadas en segundo plano y taninos presentes. 2011 a 2015.



Fotos: Heinz Hebeisen, Cedida



Guía del Vino Cotidiano

Cada día es una fiesta

Los cavas mantienen en el imaginario del bebedor el carácter de fiesta y exclusividad. La *Guía* descubre además calidad impecable. En cuestión de burbujas, todo sube menos el precio.

El cava es una de las tarjetas de visita más cosmopolitas del vino español, de hecho, en muchos lugares del mundo, los espumosos van asimilando el nombre genérico de cava. Aunque sea ilegal en la forma, es buena señal. La compleja elaboración de espumoso de segunda fermentación se realiza en 256 bodegas salpicadas por toda España, ya que no es una denominación geográfica, sino histórica y de procedimiento. La segunda edición de la *Guía del Vino Cotidiano* que publicamos en OpusWine ya está en la calle. Llega a punto para dar la bienvenida al vino nuevo, a las primicias de este año 2011, y para colaborar en la elección de las compras inmediatas,

por ejemplo las burbujas de la próxima Navidad. Por eso hemos seleccionado para estas páginas las que la *Guía* dedica al cava, para presentar aquí nuestros hallazgos y que sirvan de guía. *Guía* independiente, ya que ni siquiera admite publicidad de bodegas. *Guía* completa que ha requerido un trabajo exhaustivo de catalogación de esos vinos que cuestan menos de 10 euros y que valen, como mínimo, la puntuación de notable. Y, sobre todo, *Guía* práctica para disfrutar del vino nuestro de cada día. El vino... cotidiano.

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

Espumoso

17,25

Castell Sant Antoni Brut Gran Reserva 2006

Castell Sant Antoni
Tel. 938 183 099
www.castellsantantoni.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Botella de 37,5 cl. Las notas de fruta, con ese punto escarchado, de ahumados, especias, definen muy bien al buen cava catalán clásico. La golosidad, textura carbónica y longitud dejan un magnífico sabor de boca.

Emendis Imum Brut Nature Reserva

Emendis
Tel. 938 186 119
www.emendis.es
Variedad: 50% Xarel.lo, 25% Macabeo, 25% Parellada 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Expresa con limpieza y frescura la levadura y el campo y presenta un toque sutilmente floral y hasta mineral. En boca, entra cremoso, sabroso, con el toque amable exacto para armonizar su fuerza y tiene un paso de boca verdaderamente elegante.

17

Canals & Munné Brut Nature Gran Reserva 2006

Canals & Munné
Tel. 938 910 318
www.canalsimunne.com
Variedad: 40% Macabeo, 30% Chardonnay, 30% Parellada 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: Cava delicado y serio, expresivo, con acento de larga crianza y mucha cremosidad al tacto. Los años con su levadura en botella han logrado afinar sus aromas, que presentan especias, bollería y anís, con un deje ahumado. Un cava ideal para acompañar toda la comida.

Castell Sant Antoni Brut Nature Gran Reserva 2006

Castell Sant Antoni
Tel. 938 183 099
www.castellsantantoni.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Botella de 37,5 cl. La textura cremosa es de nota, con boca opulenta y recuerdos florales, cítricos y de fruta escarchada que colman el paladar. El final de boca deja un sutil ahumado y un nervio ácido que termina con un punto acerbo quizá algo desligado. Aun así, es desde luego un cava muy apetecible.

16,75

Rovellats Premier Brut Nature

Rovellats
Tel. 934 880 575
www.cavasrovellats.com
Variedad: Macabeo, Parellada 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Muy elegante, en una línea clásica pero con corte moderno en su acento limpio de levadura perfumada de anís, almendra y frutas de hueso, con buen volumen de carbónico y una boca armoniosa, delicada y seca.

Giró Ribot Tendencias Extra Brut 2008

Giró Ribot
Tel. 938 974 050
www.giroribot.es
Variedad: 50% Macabeo, 30% Xarel.lo, 20% Parellada 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Verdaderamente seco, tiene profundidad gustativa, burbuja fina, alegre, sin llegar la crema, eco limpiísimo a cítricos y, sobre todo, levadura fresca. Remata en un final amargoso que prolonga su boca de expresión moderna.

Vilarnau Reserva Brut Nature 2008

Vilarnau
Tel. 938 912 361
www.gonzalezbyass.es
Variedad: 50% Macabeo, 35% Parellada, 15% Chardonnay 11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Es el cava *nature* de toda la vida, un clásico: muy seco, perfectamente equilibrado por la cremosidad de su espuma, sin alardes aromáticos, con ese fondo limpio de levadura y costra de pan. Para amantes de comer con cava.

16,5

1+1=3 Brut Nature

U Mes u Fan Tres
Tel. 938 974 069
www.umesufan3.com
Variedad: 40% Parellada, 32% Xarel.lo, 28% Macabeo 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Moderno y de línea fresca, con esos acentos de levadura que evocan la miga de pan recién horneado y un fondo de fruta blanca (paraguaya y pera) y anís. Sabroso y de sabor duradero, con el punto amable exacto en su desarrollo y una burbuja casi casi cremosa.

Dominio de la Vega Brut

Dominio de la Vega
Tel. 962 320 570
www.dominiodelavega.com
Variedad: Macabeo 12% vol. (4 - 7 €)
Cata: Degüelle en diciembre de 2009. Su paso por boca dibuja un cuadro de sensaciones armónicas, goloso, graso, cremosidad del carbónico, fruta... Todo encaja,

con un final complejo basado en los recuerdos de fruta (membrillo fresco) y las largas notas de crianza (trufa, humo, levadura). Perfecto para toda la comida.

Mas Tinell Brut Real Reserva 2007

Heretat Mas Tinell
Tel. 938 170 586
www.mastinell.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: Entra delicado, casi etéreo en el tacto carbónico, con un delicado engranaje frutal (pera, albaricoque) y floral (azahar) que termina fresco, casi acerbo, regalando un complejo, aunque sutil, fondo de bollería fina.

Anna de Codorníu Brut

Codorníu
Tel. 938 183 232
www.codorniu.es
Variedad: 70% Chardonnay, 15% Parellada, 15% Macabeo 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Brut bien concebido, armónico en dulzor-acidez, de fino carbónico, cierta grasa y amplio en recuerdos limpios de pan recién horneado y cítricos (lima).

Alta Alella Privat Brut Nature

Alta Alella Cava Privat
Tel. 934 693 720
www.altaaalella.cat
Variedad: Macabeo, Pansa Blanca, Parellada, Chardonnay 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: Concepto moderno del cava de aperitivo, con la fruta a flor de piel (manzana verde) y recuerdos de limón, gran equilibrio y final levemente amargoso que deja un eco limpio de levadura.

16,25

Rovellats Premier Brut

Rovellats
Tel. 934 880 575
www.cavasrovellats.com
Variedad: Parellada, Macabeo 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Aroma complejo y delicado en el que se expresan la manzana, la almendra cruda y la levadura fina. Directo y limpio en boca, amable como brut.

Parxet Brut

Parxet
Tel. 933 950 811 / www.parxet.es
Variedad: Macabeo, Parellada, Pans Blanca 11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Cava juvenil y alegre, tiene una boca sabrosa que expresa con limpieza la levadura (miga de pan fresco) y la fruta, de acentos dulces (lichí, mango) y un final fresquísimos y anisado.

Albet i Noya Cava Brut Reserva

Albet i Noya
Tel. 938 994 812
www.albetinoya.cat
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: Suave al tacto, tiene espuma fina y sensación de mucha armonía entre la dulzura de la fruta confitada (albaricoque, membrillo) y la viveza ácida que refresca. Finas notas de pan tostado en un final de matices salinos.

16

O.R.Brut Nature Reserva 2007

Oriol Rossell
Tel. 977 671 061
www.oriolrossell.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Un cava más floral que frutal, con la sensación de fruta justa, fino carbónico, casi etéreo, dejando un sólido final entre tonos tostados y de panadería.

Marrugat + Natura Brut Nature Reserva

Bodegas Pinord
Tel. 938 903 066
www.pinord.com
Variedad: 50% Xarel.lo, 50% Parellada 11,5% vol. (4 - 7 €)
Cata: El elegante volumen y grasa que aporta la Xarel.lo hace de este cava un compañero recomendable para acompañar toda una comida. Es generoso en recuerdos de crianza (panadería, levadura fresca) y fruta de hueso.

Mont-Ferant Gran Cuvée

Mont-Ferant
Tel. 934 191 000
www.montferrant.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: Sabroso y potente de levadura y de hierbas, con un corte muy mediterráneo (pino, enebro) y un final fresquísimos de pan tostado, anís y hierbabuena.

Extremarium de Mont Marçal Brut Reserva

Mont Marçal
Tel. 938 918 281
www.mont-marcal.com
Variedad: 35% Xarel.lo, 25% Macabeo, 20% Parellada, 20% Chardonnay 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Cava verdaderamente seco, con una burbuja muy fina y persistente, delicada, un matiz noble de levadura que marca la salida de boca y un aroma frutal muy agradable de frutas blancas y de hueso, con una punta amarga que remata el trago.

Jané Ventura Brut Nature Reserva de la Música 2007

Jané Ventura
Tel. 977 660 118
www.janeventura.com
Variedad: 32% Macabeo, 38% Xarel.lo, 30% Parellada 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: La grandeza de este cava hay que buscarla en la elegancia de sus aromas de panadería y pomelo y en su entrada en boca, cremosa, absolutamente seca, que abre con ampulosidad y remata en una nota amarga algo marcada pero muy limpia.

Giró Ribot AB Origine Brut Reserva 2007

Giró Ribot
Tel. 938 974 050
www.giroribot.es
Variedad: 50% Macabeo, 30% Xarel.lo, 20% Parellada 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Degollado en 2010. En esencia es fresco, aunque en su andadura por el paladar deja sentir su golosidad frutal (nispero, pera de agua), el cremoso carbónico y las notas ahumadas. Largo y perfecto para toda una comida.

Rovellats Brut

Rovellats
Tel. 934 880 575
www.cavasrovellats.com
Variedad: Parellada, Xarel.lo, Macabeo 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Un cava para toda la comida, con boca muy seria: seco, con el despliegue aromático algo justo pero bien patente. Abre sabroso en notas de levadura fina y acaba con recuerdos de pan tostado.

Freixenet Brut Nature Reserva 2006

Freixenet
Tel. 938 917 000

www.freixenet.es
Variedad: Xarel.lo, Parellada, Macabeo 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Concepto clásico de cava seco, elaborado con las variedades tradicionales, basado en las notas de hierbas (laurel, hinojo) y de crianza (miga de pan); paso de boca que va de menos a más, dominado por su sequedad, frescor final y acento amargoso.

15,75

Mont-Ferrant Tradició Brut Reserva 2007

Mont-Ferrant
Tel. 934 191 000
www.montferrant.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: Entra frutal, perfuma el paladar de albaricoques y peras, con su sutil dulzor y un final penetrante de crianza, en su justa medida, sello de la casa. Perfecto para toda una comida.

Mont-Ferrant Blancs Nature 2007

Mont-Ferrant
Tel. 934 191 000
www.montferrant.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay 12% vol. (7 - 10 €)
Cata: Verdaderamente seco y muy sabroso, delicado al tacto. En boca es todo frescura, con acidez brillante y un recuerdo a hierba recién cortada, miga de pan fresco y manzana verde.

Puerta Palma Brut

Bodegas Marcelino Díaz
Tel. 924 677 548
www.madiaz.com
Variedad: Macabeo 12% vol. (4 - 7 €)
Cata: Aunque extremeño, tiene muchos recuerdos en fruta y sabor de la escuela catalana. Fresco, de cierta cremosidad carbónica, espléndido en fruta (manzana, melocotón) con sutil fondo de crianza (toffee). Refrescante.

L'Alzinar Brut Nature Reserva 2007

Vins el Cep
Tel. 938 912 353
www.elcep.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay 11,5% vol. (7 - 10 €)
Cata: Perfecto ensamblaje de variedades, sacando lo mejor de cada una (pomelo, melocotón),



dibujando un conjunto armonioso, de burbuja cremosa, aún con peso frutal y un delicado final ahumado de crianza.

Marién Brut Reserva

Joan Raventos Rosell
Tel. 937 725 251
www.raventosrosell.com
Variedad: Macabeo, Parellada, Chardonnay
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Destacan su textura muy cremosa y la sequedad refrescante de su paso de boca. De estilo muy juvenil, tiene un lecho de fruta dulce que encubre un mayor peso, pues es sabroso y hay consistencia y nervio.

Castell Sant Antoni Primvs Semi Seco Rosado

Castell Sant Antoni
Tel. 938 183 099
www.castellsantantoni.com
Variedad: Trepát, Garnacha
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Sus recuerdos de pino, fruta escarchada, fresa y piel de cítricos nos preparan para un cava desenfadado pero con cierto empaque. Con burbuja joven y boca fresca, no es todo dulce, sino suavemente albarado y de paso de boca persistente.

15,5

Roger Goulart Rosé Brut 2007

Roger Goulart
Tel. 934 191 000
Variedad: Garnacha, Monastrell
12% vol. (7 - 10 €)

Cata: Es una infusión de frutos rojos y piruletas que podría seducir, perfectamente, a los niños... ¡Ojo, solo el aroma! Equilibrado y cremoso, sin excesos, con una vena de crianza (levadura, pan tostado). Un buen modelo de cava rosado para iniciarse.

Canals Canals Gran Selecció Numerada Brut Nature Reserva 2008

Canals Canals
Tel. 937 755 446
www.canalscanals.com
Variedad: Xarel.lo, Macabeo, Parellada
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Degollado en 2010, goza de cremosidad en la burbuja, con una acidez fresca, casi acerba, que busca alianza con el sabor dulce ligero. El conjunto es placentero y deja un grato recuerdo de fruta, hierba y especias.

Castell Sant Antoni Primvs Rosat Brut Reserva

Castell Sant Antoni
Tel. 938 183 099
www.castellsantantoni.com
Variedad: Trepát, Garnacha
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Sabor goloso bien definido, conjunto fresco de fruta que acompaña su fino carbónico y deje de crianza (miga de pan). Refrescante y limpio.

Parxet Cuvée Dessert Dolç

Parxet
Tel. 933 950 811
www.parxet.es
Variedad: Pinot Noir
11,5% vol. (4 - 7 €)

Cata: Botella de 37,5 cl. La complejidad del vino está muy bien medida, de fruta dulce con su grasa, el carbónico crujiente, con fondo de pan tostado. Un cava de línea delicada y agradable.

Albet i Noya Dolç de Postres

Albet i Noya
Tel. 938 994 812
www.albetinoya.cat
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay
12% vol. (7 - 10 €)

Cata: Su gran equilibrio entre el dulce y la acidez refrescante lo hace aparentemente ligero y sencillo. Deja recuerdo de juventud en su espuma y termina con notas de limón, pan fresco y miel.

Canals Canals Reserva Especial Brut

Canals Canals
Tel. 937 755 446
www.canalscanals.com
Variedad: Xarel.lo, Macabeo, Parellada
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Rico en sensación frutal, con espuma cremosa y el nervio ácido bien hilvanado al conjunto. Recuerdos delicados de levadura (galleta, manzana horneada) en un final de estilo clásico.

Segura Viudas Lavit Brut Nature 2007

Segura Viudas
Tel. 938 917 070
www.seguraviudas.es
Variedad: Macabeo, Parellada
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Grato y fácil de beber, con una nota de golosidad, aromas limpios de hierbas e hinojo y burbuja fina en boca. Termina amable y refrescante.

Mont d'Àrac Brut Nature Reserva

Can Descregut
Tel. 938 978 273
www.descregut.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Seco, como manda el tipo. Recuerdos minerales, de pan tostado y un fondo de melocotón maduro. Con buen filo de acidez para refrescar, cierta sedosidad y una discreta punta amargosa final que se mantiene muy comedida.

Torelló Petit Brut Nature 2006

Torelló
Tel. 938 910 793
www.torello.es
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Recuerdo de levadura limpia como principal sensación, por delante de la fruta (pera verde, membrillo de árbol). Abre amable, con recuerdo de cítricos escarchados y punta amarga, un poco acerba, propia de los nature.

15,25

María Casanovas Brut de Brut

María Casanovas
Tel. 938 910 812
www.mariacasanovas.com
Variedad: Xarel.lo, Macabeo, Parellada
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Refrescante, con un centro de fruta ligero que logra terminar, con carbónico cremoso -detalle que convence- y final de fruta blanca (pera, ciruela). Un modelo de aperitivo perfecto.

Benito Escudero Semi Seco

Bodegas Escudero
Tel. 941 398 008
www.bodegasescudero.com
Variedad: Viura
12% vol. (4 - 7 €)

Cata: Dulzor muy bien calibrado que se encarga de armonizar su fresca acidez y carbónico crujiente. Claro fondo de frutas blancas (albaricoques) y panadería.

Marqués de Gelida Brut Exclusivo 2007

Vins el Cep
Tel. 938 912 353
www.elcep.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Chardonnay
11,5% vol. (7 - 10 €)

Cata: Complejo, con los aromas de crianza marcados (pan brioché, hongos, manzana asada) dejando un fondo de boca todavía vivo, con el carbónico ligeramente crujiente y largo recuerdo.

Rovellats Imperial Brut 2007

Rovellats
Tel. 934 880 575
www.cavasrovellats.com
Variedad: Parellada, xarel.lo, Macabeo
11,5% vol. (7 - 10 €)
Recomendado para un consumidor muy tradicional, con cremosidad, punta golosa, aromas de puré de frutas y compota de manzana, y sensación de buena evolución en botella.

Giró Ribot AB Origine Brut Rosé

Giró Ribot
Tel. 938 974 050
www.giroribot.es
Variedad: 85% Trepát, 15% Pinot Noir
11,5% vol. (7 - 10 €)
Sale muy bien el lado rústico y mediterráneo de la Trepát, con fondos limpios de hierbas. Parece tener cierta crianza en botella y buena intensidad de sabor en una boca que resulta más llena que redonda.

Joan Raventos Rosell Brut Nature

Joan Raventos Rosell
Tel. 937 725 251
www.raventosrosell.com
Variedad: Macabeo, Parellada, Chardonnay, Xarel.lo
11,5% vol. (4 - 7 €)
De color dorado llamativo, tiene un destacado matiz ahumado y un recuerdo claro de pan tostado, pero también un paso de boca muy refrescante y con la fruta que va a más, dejando un recuerdo final de manzana asada y compota de ciruela.

Castell Sant Antoni Primvs Brut Nature

Castell Sant Antoni
Tel. 938 183 099
www.castellsantantoni.com
Variedad: Macabeo, Xarel.lo, Parellada
11,5% vol. (7 - 10 €)
Buen tacto, con las sensaciones de las variedades de uva más destacadas que las de crianza. Hay anises, hierba fresca, limón y manzana en una boca muy refrescante, jugosa, de paso alegre y ágil.



Ya a la venta en las mejores librerías
Consigue la tuya en
<http://vinum.mivino.info/es/shop.jsp>

novedades

Lo último del mercado

 <p>14,5</p>	 <p>14,5</p>	 <p>15</p>	 <p>16</p>	 <p>16</p>	 <p>16,5</p>	 <p>16,5</p>	 <p>17</p>
<p>Patricio Sánchez 2010 Patricio Sánchez D.O. Ribeiro Patricio Sánchez es investigador de la Universidad de Vigo y ha desarrollado, junto con otros compañeros, el perfil aromático de vino de Ribeiro y Albariño. Además, elabora este vino <i>colleiteiro</i> en Cenlle (Ourense) en una finca de poco más de 2 hectáreas.</p> <p>Tipo: blanco. Alcohol: 12,5%. Variedades: Treixadura, Torrontés y Palomino. Buena intensidad, fruta de hueso y cítricos maduros. En boca, el vino se expresa mejor. Envolverte, frutal y personal. Su final es largo, ligeramente amargoso y con buena acidez. Precio: 8 euros.</p>	<p>Susana (sempre...) 2009 Grupo Freixenet V.T. Mallorca El vino del Grupo Freixenet en tierras mallorquinas, y más concretamente en Santa María del Camí. Alfonso Heredia, enólogo que elabora varios vinos para la empresa, es su artífice.</p> <p>Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14,5%. Variedades: Cabernet Sauvignon, Merlot y Manto Negro. Vino de marcado carácter mediterráneo. Fruta silvestre madura, hierbas aromáticas, notas especiadas y licorosas, ligeros balsámicos. Boca fresca y de buen paso, equilibrado y agradable de beber. Precio: 10 euros.</p>	<p>La Malkerida 2010 La Malkerida Vino de Mesa Este vino es el sueño de un sumiller español afincado en Londres, Bruno Murciano (Caudete de las Fuentes, Valencia). Quería elaborar en su tierra con la variedad Bobal y para ello compró las viñas viejas de Viña Emilio y se alió con su amigo el enólogo David Sampedro. Esta es su primera añada.</p> <p>Tipo: joven. Alcohol: 12,5%. Variedad: Bobal. Vino joven con nervio que se muestra tal como es, afrutado, fresco y atrevido. Nada de barrica. En boca es muy frutal, con buena acidez, de fácil paso. Un vino agradable. Precio: 6,5 euros.</p>	<p>VI863 2010 Javier Sanz Viticultor D.O. Rueda La Colección Exclusiva V de vendimias seleccionadas de la bodega de La Seca se estrena con un verdejo sobre lías de las 2,27 hectáreas de viñedos prefiloxéricos del año 1863. Han embotellado 4.729 botellas numeradas. Próximamente presentarán nuevos vinos de esta colección.</p> <p>Tipo: blanco. Alcohol: 13%. Variedades: Verdejo. Intenso, complejo y elegante. Fruta amarilla, finas notas de herbáceos frescos y ligeros balsámicos. En boca es untuoso, redondo, muy fresco y de largo posgusto. Un vino con carácter que muestra una cara muy personal de la variedad Verdejo. Precio: 22 euros.</p>	<p>Tomás Postigo 2009 Viñas y Bodega Tomás Postigo D.O. Ribera del Duero Después de elaborar en Protos y Pago de Carraovejas, Tomás Postigo, ahora instalado en Peñafiel, presenta su vino tinto con nombre propio, fruto del trabajo de tres años en busca de buenos viñedos en Ribera del Duero.</p> <p>Tipo: tinto con madera. Alcohol: 15%. Variedades: Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot. Expresivo. Tras las primeras notas lácticas, aparecen aromas frutales y notas de la crianza (12 meses en roble francés de Cognac). En boca es redondo, goloso y equilibrado. Paso pulido pero con nervio y largo final ligeramente amargoso. Precio: 18 euros.</p>	<p>Soutiran Perle Noire Soutiran A.O.C. Champagne Cuvée Perle Noire Gran Cru es uno de los seis <i>cuvées</i> que elabora la Maison de Ambonnay, fundada en 1954 por Gerard Soutiran. Este es el único monovarietal de Pinot Noir de la casa.</p> <p>Tipo: espumoso. Alcohol: 12,5%. Variedad: Pinot Noir. Un champán fino y elegante. Destacan las notas de su crianza (30 meses), frutos secos, fruta escarchada y mantequilla tostada. Potente en boca, con estructura, buen equilibrio, fresco y muy largo en su final. Precio: 45 euros.</p>	<p>Venta la Ossa TNT '09 Bodegas Mano a Mano V.T. Castilla Nuevo vino del grupo AvanteSelecta. Su bodega manchega ha apostado por la variedad Touriga Nacional y viñas viejas de Tempranillo que rodean su finca de Alhambra (Ciudad Real).</p> <p>Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedades: Touriga Nacional, Tempranillo. Intenso en aromas y sensaciones en boca. En nariz, además de su evidente componente frutal, destacan las notas especiadas de su paso por barrica (ocho meses) y los balsámicos. Boca equilibrada, con paso agradable, goloso, final frutal y amargoso agradable. Un vino que gustará. Precio: 18 euros.</p>	<p>Salitre 2009 Pago Los Balancines D.O. Ribera del Guadiana Pedro Mercado, propietario de la bodega, ha querido rendir homenaje a su amigo el músico Quique González. Este vino es el primero de la colección Bootleg Wines (Vinos de Contrabando), salido de una viña de más de 70 años de la que solo han producido 1.800 botellas.</p> <p>Tipo: tinto con madera. Alcohol: 14%. Variedad: Garnacha Tintorera. Con esta garnacha tintorera hay que tener paciencia, sobre todo en nariz, hasta que muestra su carácter. En boca, su potencia frutal inunda de sensaciones el paladar y su equilibrada crianza deja apreciar un sinfín de matices: hojarasca, paloduz... Vino profundo que no dejará indiferente. Precio: 40 euros.</p>

Pazo Baión www.pazobaion.com

Capilla, palomar y ciprés, pazo es



César Portela ha dado forma y color al pazo, Pepe Hidalgo ha diseñado el vino. Así se ha hecho realidad el sueño de los nuevos propietarios, los cooperativistas de Condes de Albaré, que aquí, en Baión, ponen la guinda a su historia con un Albariño excepcional. Y abren las puertas a quien quiera disfrutarlo.

En medio del minifundio que impera en Galicia, esta finca soleada y clara de 30 hectáreas es un raro lujo. En un circo granítico alfombrado de verde, junto a palmeras centenarias y naranjos perfumados, la viña se salpica en pagos diferenciados, en laderas de orientaciones diversas, de modo que las 22 hectáreas plantadas proveen en realidad ingredientes con personalidad propia.

Todo por el vino

La vendimia de cada pago se elabora por separado en pulcros depósitos chatos que convierten la uva Albariño en vino elegante, sutil y duradero. Destaca por su inconfundible perfume varietal, donde dominan los aromas florales de azahar y jazmín, de frutas cítricas y notas

tropicales. En la boca es serio, envolvente, con recuerdos del suelo mineral y con un final persistente y aromático. Y quizá por la paciente elaboración sobre sus lías mejora en guarda en los años posteriores a la vendimia.

El director técnico es el prestigioso Pepe Hidalgo, y la enóloga que controla día a día el proyecto, Lucía Carballeira. Condes de Albaré, en reñida subasta, se hizo cargo de la finca y la casona para emprender una restauración a fondo. Es la culminación de una larga historia, desde la fundación del pazo en el siglo XV a la plenitud rural en manos de un indiano nostálgico y dinámico, como fue Adolfo Fojo. Ahora revive de la decadencia para convertirse en bodega al estilo *château*, que se nutre de su propio viñedo, y poco a poco en atracción para el público enotu-

rista. Hasta ahora funciona como visita didáctica, sala de cata, comedor y salones para reuniones, celebraciones... y cuando esté reformada la casa grande, se convertirá en alojamiento acogedor.

El mejor envase

La restauración es de Cesar Portela, Premio Nacional de Arquitectura que, respetando la piedra medieval y el pasado modernista, ha dejado su huella luminosa y colorista en los muros color mantequilla, en las maderas azul turquesa, en la eficaz bodega que ocupa lo que fue vaquería, en el torreón mirador y en el caprichoso palomar convertido en saloncito de cata y recepción. Y a dos pasos, los paisajes de la ría de Arousa y esos bocados que parecen pensados para acompañar el vino. En fin, el paraíso.

Imprescindible

Probar

Pazo Baión en la sala de cata del palomar.

Oler

Desde el palomar, esperar que cambie el viento hasta que llegue de los naranjos.

Comprar

Porque cada botella recuerda que el 5% de su precio se aplica a un importante fin social acorde con el pasado de la casa.



Bodega Pazo Baión. Abelleira 4,5,6. Baion. 36614 Vilanova de Arousa (Pontevedra).
Tel. 986 524 251. enoturismo@pazobaion.com

A Punto www.apuntolibreria.com

Leer, catar y cocinar

Hace dos años que se abrieron las puertas de A Punto, el primer Centro de Cultura Gastronómica en España. Situado en el corazón de Madrid, se ha convertido en un referente de la gastronomía y vino de nuestro país, en una de las mejores librerías especializadas y en una de las escuelas más populares de la ciudad.



En el centro de Madrid, en el barrio de Chueca, en ese trocito de la calle Pelayo donde conviven salas de exposiciones, vinotecas, oleotecas, mercados, tiendas ecológicas, herbolarios y tabernas de corte clásico y moderno, abrió el primer Centro de Cultura Gastronómica de España, A Punto. Un espacio inspirado en las últimas tendencias gastronómicas de Londres, Nueva York e Italia, donde desde hace años la gastronomía y el vino forman parte de un concepto armónico de cultura, arte, práctica de cocina y cata. Así nació A Punto, por la necesidad de preservar la historia, tradición de nuestros fogones y por transmitir y acercar la nueva tendencia gastronómica del siglo XXI o, como anuncia el cartel de su entrada, simplemente para ser "un espacio abierto al arte culinario".

A Punto se creó por cuatro mujeres, dos periodistas especializadas en gastronomía y vino, Sara Cucala y Ana Lorente, una librera, Aida Peral, y una experta en marketing on line y relaciones internacionales con amplia experiencia en comercio exterior, Roberta Bruno. Las cuatro dieron forma a lo que es hoy: una librería especializada en gastronomía y vino, con alrededor de tres mil referencias en diferentes idiomas; una tienda de utensilios para los fogones y la bodega; una sala de cata y una cocina. Desde su creación hasta hoy se han desarrollado más de 1.000 cursos dirigidos a un público en su gran mayoría aficionado, se han creado varias rutas gastronómicas por Madrid y otras capitales españolas y se ha contribuido a transmitir la cultura gastronómica de nuestro país

a más de una veintena de medios de comunicación de todo el mundo.

Lo que vendrá

Con dos años cumplidos, A Punto es hoy un referente de la gastronomía española y un centro repleto de proyectos de futuro. Algunos de ellos permanecen en silencio a la espera de poder ser anunciados a lo largo de 2012, por ahora solo nos adelantan la renovación de su web (que estará lista a comienzos del año que viene), su participación un año más en el Gastrofestival Madrid Fusión 2012 y en el Salón Internacional Gourmets, la renovación de su cocina con una importante firma de electrodomésticos y la creación de la primera televisión gastronómica on line. ¡Y que cumpláis muchos más!



Imprescindible

Probar

Las cenas-armonías. Un encuentro con la alta gastronomía y el vino.

Disfrutar

De las rutas gastronómicas que A Punto organiza por Madrid. También hacen rutas a la carta por toda España.

Comprar

En el espacio librería podrás encontrar más de 5.000 referencias de libros gastronómicos, de los cuales unos 1.000 son de temática vinícola.

C/ Pelayo, 60. 28004. Madrid.
Tel. 91 702 10 41. www.apuntolibreria.com info@apuntolibreria.com

con nombre propio

Guillermina Sánchez-Cerezo

El queso es la leche

Recientemente hemos tenido la suerte de viajar a Italia, en concreto al bello pueblo de Bra, en el Piamonte, para asistir a una de las manifestaciones queseras más inmensas que yo haya podido conocer... Se trata de Cheese, un evento -como su nombre indica en inglés- relacionado con quesos. Y no solo quesos, sino su cultura, su tradición... Se organiza cada dos años dentro de las actividades que el movimiento Slow Food -comer despacio, de forma sostenible, consciente y natural- organiza.

Uno puede deleitarse y degustar casi cualquier queso de cualquier rincón del mundo de lo más insospechado (desde África hasta Japón). 300 expositores y casi medio millón de visitantes. Entre tanto queso, pudimos comprobar con orgullo y satisfacción la presencia de quesos españoles y algún afinador. Aunque todavía no son muchos los que acuden, los que lo hacen saben de la importancia de estar ahí, y del éxito de nuestros productos, personales y con sabor propio.

Con la *resaca* de este destacable acontecimiento no puedo evitar pensar en lo que el mundo del queso significa en nuestra cultura y cómo, sin duda, es uno de nuestros productos gastronómicos estrella.

Para hacerlo más atractivo, me gusta hacer la similitud con el mundo del vino, que en los últimos años tanto se ha desarrollado y ha facilitado el acercamiento del consumidor.

Esta similitud comienza con la elaboración. En el vino partimos de variedades de uva de buena calidad; en el queso, de tipos de leche, de diferentes razas lecheras y por supuesto de leche de buena calidad. En el vino hablamos de *terroir*, importantísimo, pues ya sabemos que el tipo de terruño está directamente implicado en el carácter final. Bien, pues en el mundo del queso es también primordial y nos va a dar las diferencias de aroma y de sabor. Si, por ejemplo, el pasto en Extremadura no es el mismo que en Asturias, los quesos tampoco.

Y ahora viene la mano del maestro elaborador o maestro quesero, que es el que va a definir el tipo de



Foto: Cedita

“En el vino sabemos que el tipo de terruño está directamente implicado en el carácter final. En el mundo del queso es también primordial y nos va a dar las diferencias de aroma y de sabor”

queso. El maestro quesero es el *enólogo* del queso. Existen grandes maestros queseros en España detrás de grandes quesos.

Por último, llega la parte más lúdica sobre el queso: su degustación, su servicio y sus armonías. Todo un ritual alrededor de él, que lo engrandece y hace más apetecible su degustación.

Es por eso que en Francia por ejemplo, tiene tanta importancia la profesión de *maitre fromager*, la persona que desde su tienda especializada o desde el restaurante se encarga de seleccionar el queso, prepararlo para su degustación, realizar el corte y el servicio de la forma más adecuada.

En España cada vez más se reivindica la figura de ese especialista que contribuya a desarrollar el consumo y divulgue la cultura del queso. Tenemos todos los ingredientes: tradición, calidad, variedad, nuevos queseros emergentes que reivindican los quesos artesanos de pequeña producción y mucho más. Es hora de ahondar en la formación, especialización y dignificación del papel de los diversos intervinientes en el sector. Todo ello contribuirá al mayor conocimiento y mejor aprovechamiento por parte del consumidor.

Guillermina Sánchez-Cerezo es experta en quesos, selección y asesoramiento.

YA A LA VENTA

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

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

GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2012

DÉCIMA EDICIÓN

Olor a corcho

El enemigo número uno

Los franceses lo llaman *goût de bouchon*, los alemanes *korkton*... Pero todos se refieren a lo mismo: un defecto del vino que puede deberse al corcho, aunque no necesariamente. Estas son las causas y también las soluciones. **Texto: Carsten S. Henn**

El olor -y sabor- a corcho es la Belén Esteban de los defectos del vino: todo el mundo la conoce, pero parece que nadie la soporta. El malhechor tiene el nombre científico de 2,4,6-tricloranisol, abreviado TCA. El olor recuerda al moho, al fango o la podredumbre y oculta los delicados aromas frutales del vino. Algunos olores a corcho se perciben inmediatamente, pero hay otros latentes e insidiosos debido a los cuales el vino sencillamente resulta insípido, algo que se suele atribuir a la falta de calidad del vino o bien a la falta de pericia del enólogo o vinicultor. Cuanto más caliente está un vino, más perceptible es este defecto. El umbral de percepción de este olor es de 0,01 miligramos por litro para los vinos blancos y 0,05 gramos por litro para los tintos.

Si preguntamos a la industria corchera, aseguran que afecta como máximo a un dos por ciento de las botellas cerradas con tapón de corcho, aunque hay quien afirma que llega a un 15 o 20 por ciento. Pero incluso ateniéndose a los datos de la industria, estamos hablando de millones de botellas afectadas.

El ataque de las microondas

Antes se creía que este defecto se debía exclusivamente a la decoloración del corcho con derivados del cloro, y por ello numerosas empresas se decantaron por otros procedimientos de decoloración y esterilización (entre ellos, el agua oxigenada o las microondas), lo cual es verdad que ha mejorado la situación. Pero el problema no ha terminado de solventarse, porque el defecto puede tener su origen mucho antes, ya en el corcho. Así, determinados productos fitosanitarios, insecticidas y pesticidas pueden favorecer la formación de TCA ya en la propia encina y también acechan peligros durante el almacenamiento en el alcornocal. Los científicos han comprobado que los tapones de corcho pueden albergar hasta 108 mohos diferentes. Y por

si no fuera ya bastante complicado, nuevos estudios han demostrado que también el TBA (2,4,6-tribromanisol) puede provocar el olor a corcho. El mismo olor también lo puede presentar una sustancia desinfectante para las barricas de madera; en este caso, la única solución es acuchillar las barricas y depurar minuciosamente la bodega entera. Por ello no es sorprendente que también se halle TCA en otras bebidas y alimentos, o incluso en las aguas freáticas.

Muchas bodegas intentan reducir el riesgo de defectos producidos por el TCA empleando corchos de diferentes fabricantes. El vinicultor del Mosela Albert Kallfelz recibió una indemnización de 100.000 euros por daños y perjuicios en un juicio contra un fabricante de corchos que le había suministrado tapones defectuosos.

Por cierto, la creencia de que cualquier olor a corcho se puede detectar en el propio tapón es una leyenda urbana. Y también al revés, a veces solo el corcho huele, mientras que el vino sigue en perfecto estado. Ningún otro problema enológico se está investigando más que este, pero aún no se ha conseguido bajar el volumen a la Belén Esteban de los defectos del vino. 



Foto: Johanna Pleitrek



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 deseñar 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>).

Mallorca Market, Madrid

El lema: hecho en casa

En vez de una tarta, una nueva confitería repleta de tentaciones dulces y saladas, con una bodega espléndida y, como guinda, un restaurante, o dos...

Parecería un regalo excesivo, pero cuando uno cumple 80 años, se lo merece todo. Y Mallorca ha llegado

Un par de retratos en la pared pueden ser la máquina del tiempo. Es 1931. María, embarazada, da los últimos toques al local. Y así nacen a la par su hijo Manolo y Mallorca, la creación de su marido, Bernardino, que se independiza a su propia tienda, a su propio obrador, tras haber aprendido todos los secretos en el gremio de la repostería, los bombones y las golosinas.

Sus nietos los recuerdan, sus bisnietos solo conocieron la imagen mítica de aquel maduro caballero gourmet que no bebía más que champán y dejó sentadas las sólidas bases de una saga familiar. Por eso todos siguen allí, unos en cocina, otros en



A la mesa

La comida:

Carta joven y al gusto global, pero tratada como cocina auténtica: hamburguesa, *risotto*.

El vino:

Nacionales y foráneos, y algunas elaboraciones exclusivas con su marca. Lo mejor, la conservación.

Su sello especial:

Comedores integrados en la tienda; así, se puede degustar cualquier capricho. Y la preciosa obra.

Dirección:

Génova 12. Madrid. Tel. 914 100 020. De 9 a 21 h.

80 años cumple esta saga familiar con los mismos principios: calidad y originalidad.

gestión, otros incluso en la arquitectura que personaliza la nueva casa...

Ahora son 20 establecimientos, una espiral que ha convertido en símbolo la ensaimada que le dio nombre. Ahora son casi mil personas las que garantizan el lema *Hecho en casa* que vio nacer, por ejemplo, los primeros *macarrons*, los históricos, que ahora están tan de moda. O la incorporación reciente de la panadería variada y de los *panettones*, que les han costado unas cuantas visitas y profunda investigación en su cuna, en Italia. Esa es su forma de trabajo desde siempre, adivinar y diseñar tendencias, y seleccionar, crear o perfeccionar delicias de cualquier procedencia. Ahora, en el nuevo espacio Mallorca Market, eso se refleja no solo en los mostradores sino en las cartas del comedor informal de la primera planta y el más relajado abajo, en torno a un patio ajardinado que es un milagro en pleno centro. A la cocina se ha sumado una bisnieta, Yolanda, que atenta a los tiempos, simplifica y rejuvenece oferta y precios. Así se puede empezar con ensaladas y unas tablas de lo más exquisito de la tienda y concluir con *risotto*, pasta, asados sencillos... Y así conservar el deseo a la hora del postre, el bocado dulce, la inevitable guinda.

El nuevo espacio Mallorca Market permite degustar cómodamente o comprar sus *delicatessen*.

¡Buena pregunta!

¿Qué es la crianza biológica?

Patricia de Lorenzo, Honrubia (Cuenca)

VINUM: Es el método de crianza utilizado en la elaboración de los generosos, los finos y manzanillas. La llamada crianza *bajo velo* o en *flor* no es otra cosa que un proceso natural realizado por microorganismos vivos.

Para que se desarrolle el velo es importante que los vinos alcancen los 15º alcoholicos. En la comarca de Jerez pocas veces se logran mostos con graduaciones superiores a los 12º, por lo que se recurre al *encabezado* -adición de alcohol vínico hasta obtener los grados deseados-. El vino ya preparado se envasa en botas de roble americano sin llenarlas totalmente. Se deja una sexta parte de la capacidad de la bota vacía y, en estas condiciones, si la temperatura ambiente es adecuada (oscila entre los 15-18º C), a los pocos días surge de forma espontánea en la superficie del vino un velo que comienza a espesarse desde unos pocos milímetros hasta dos centímetros aproximadamente. El velo está formado por levaduras del género *Saccharomyces*. Estas fermentan los restos de azúcares residuales, una proporción de alcohol se transforma en aldehído, etc. Son una serie de reacciones que hacen que el vino sea único y diferente. Son vinos que no proceden de una sola cosecha, sino que se mezclan por el sistema de soleras y criaderas.



Grado alcohólico

Siempre me he preguntado si es real el grado alcohólico que aparece en la etiqueta de los vinos.

Rodrigo Gil, Ceuta

VINUM: La legislación permite una variación de medio grado, arriba o abajo. Es decir, si tenemos 14,1% vol. debemos poner 14% vol, pero si tenemos 14,3% vol. podemos poner 14,5% vol. o 14% vol. indistintamente. Está claro que la tendencia es hacia abajo.

Virutas de roble

¿Están permitidas las virutas de roble para elaborar vino?

Nora Vázquez, A Coruña

VINUM: Desde hace poco, y por normativa europea, pueden utilizarse. Se trata de sustituir la crianza en barricas de roble por la maceración del vino con virutas de roble. La ventaja reside en la rapidez y economía para la bodega. Bien hecho, resulta casi imposible de distinguir.

Umami

Recientemente, en degustaciones de bocados curados, se habla de la sensibilidad a un quinto sabor, el umami. La verdad es que no acabo de encontrarlo definido pero pongo mucho interés. Mas aún, me gustaría saber si ese gusto se da en los vinos y también qué vinos armonizan con alimentos con ese sabor. Gracias.

Luis Miguel Fernández, París

VINUM: Umami no es un sabor puro, sino complejo, más un *saborizante* que un sabor, y siempre se asocia con gustos salinos fuertes, con fermentados y conservas (quesos y chacinas ahumadas) y con salsas orientales, como las de soja y algas. Puesto que los vinos salinos son escasos, el umami es muy raro en la botella. Sin embargo, hay muchos adecuados para armonizar con esos bocados, sobre todo los *limpiadores*, como los espumosos frescos o los dulces aromáticos con quesos y foies. Y, en general, para contrastar con el sabor, los de aromas intensos y complejos, desde los generosos al Pinot Noir.

A las mujeres no nos gusta el vino

Quizá sea porque Castilla-La Mancha no es precisamente cosmopolita, pero a veces me escandaliza que en esta geografía tan vitivinícola no haya asociaciones, ofertas o reclamos dirigidos a las mujeres, que somos un amplio mercado potencial y buenas consumidoras. ¿Pueden indicarme dónde acudir para no sentirme un bicho raro entre catadores exclusivamente hombres?

I. J. Guijarro (Albacete)

VINUM: No crea que en las grandes capitales el panorama es mucho mejor, pero, por ejemplo, en Madrid está la sede de AMAVI -Asociación de Mujeres Amigas del Vino-, un grupo de carácter nacional que periódicamente programa catas, visitas a bodegas y participa en Salones y eventos generales. Para hacer boca, acaba de aparecer un libro de relatos literarios dirigido por Espido Freire. Se llama *Una copa para dos* y puedes encontrar más información sobre él en la página 8 de esta revista.

¿Qué son las 'variedades muñeco'?

Hace poco, en un viaje a Canarias, me pareció oír en un restaurante que uno de los vinos que tomamos estaba elaborado con la variedad *muñeco*. Supongo que oíría mal, pero no me gustaría quedarme con la duda. ¿Existe alguna variedad con ese nombre?

Israel Benítez, Santander

VINUM: Creemos que, efectivamente, usted escuchó mal... pero no tanto. Seguramente estaban hablando de la variedad Almuñeco, una sinonimia de la conocida variedad canaria Listán Negro. Su adaptación a la isla de La Palma le confiere pequeñas características diferenciadoras. Tiene aromas especiados, con cuerpo y si no se vendimia a 13,5% pueden aparecer notas vegetales.

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.

Diseño gráfico
Katja Hösli (mediadesign ag).

Departamento comercial internacional
Austria y Suiza
Marko Smoljo (marko.smoljo@vinum.ch).

Alemania
Regine Axhami (regine.axhami@vinum.de).
Francia
Astrid Gaudrie (astrid.gaudrie@vinum.info).
Italia
Alberto Giraudo (wellcom@vinum.info).

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

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

IMPRESIÓN
Gráficas Monterreina, S.A.

Administración:
Yolanda Lorente (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 (directora), Cornelia Gless-
zur Bonsen, Daniel Böniger, Benjamin Herzog.

Colaboradores
Rolf Bichsel (Francia), Christian Eder (Italia)
Rudolf Knoll (Alemania, Austria, Europa del Este),
Barbara Schroeder (Francia), Thomas Vaterlaus
(Nuevo Mundo), Hans-Jörg Degen, Carsten Henn.

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).

Vinum

Fundada en 1980
Con ediciones en alemán, francés
y español (desde 1997)
Tirada total: 64 000 ejemplares
www.vinum.mivino.info

Depósito Legal M-18076-1997

VINUM ESPAÑA

OpusWine S.L.
Camino de Húmera, 18-E
Colonia Los Angeles
28223 Pozuelo de Alarcón (Madrid)
Tel. 915 120 768 Fax. 915 183 783
vinum@opuswine.es
Presidente Honorífico: Bartolomé Sánchez.

Vinum suscripción
por uno o dos años

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

Empresa _____ NIF o CIF _____

Nombre _____ Apellidos _____

Dirección _____

C.P. _____ Población _____ Provincia _____

País _____ Tel. _____ E-mail _____ @ _____

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

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

Talón nominal a Opus Wine S.L.

Transferencia bancaria
0049/2795/85/2914576539

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

Fecha ____ / ____ / ____

Firma del titular: _____

Caducidad ____ / ____ / ____

hemeroteca



www.opuswine.es

Año 2000



Hablábamos de...

Vinos para el nuevo milenio, seis viticultores plasman gráficamente cuál es su filosofía del vino, un milenio de historia del vino, añada 1999 con grades cosechas y grandes precios, los caminos del Duero, viñedos inclinados de Europa, Vinoble 2000, los vinos del paraíso, tintos dulces españoles, Axarquía, la dulzura malagueña, vinos del Mediterráneo, Fondillón, el vino global y bodegueros de multinacional, la ética del vino, reliquias enológicas, varietales de moda, otros productos del vino, La Mancha y Extremadura, vinos para platos, tradiciones vitivinícolas...

Entrevistamos a...

Azrak, Robert Mondavi, Michell Mondavi, Mariano García, Javier Zaccagnini y Angelo Gaja.

Top 20 vinos 2000

Alión 1996 Bodegas Alión	Fondillón Casta Diva 1991 Gutiérrez de la Vega	Remelluri 1996 Granja Nuestra Sra. de Remelluri	Milenium Domecq Domecq
Dolç de Mendoza Enrique Mendoza	Remírez de Ganuza 1994 Remírez de Ganuza	Mozaga Gran Solera Especial Mozaga	Carmelo Rodero 1996 Carmelo Rodero
Gran Bajoz 1998 Viña Bajoz	Camparrón Crianza 1997 Francisco Casas	Reliquia Amontillado Barbadillo	Olivares Bodegas Olivares
San Vicente 1996 Señorío de San Vicente	Valserrano 1994 Bodegas de la Marquesa	Numanthia 1998 Numanthia Termes	Josefina Piñol Celler Piñol
Aurus 1996 Finca Allende	2 Viñedos 1996 Bodega Palacios Remondo	Solera 1910 Alvear Alvear	M. Vargas Reserva Privada '96 Marqués de Vargas



Prestigieux partenaire...



CHAMPAGNE GOSSET
GRAND BLANC DE BLANCS

La más antigua Bodega de Vinos de la Champagne : Añ 1584

www.champagne-gosset.com

Comercial de Vinos Perea - Tel: 941288292 - comercial@vinosperea.com

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).