

101 BIMESTRES

LA CIMA DE ESPAÑA

QUÉ PASÓ CON ...

planetVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD



(only Spain) 10,00 €

número 100
FEBRERO / MARZO 2022



ISSN 1699-5183
9 771699 516301

Tarsus™

DESCUBRE EL MAGNETISMO DE TARSUS



ROBLE

Tal y como refleja la ilustración de su botella, Roble simboliza el camino de entrada a Tarsus. Su atractivo paisaje rojizo da la bienvenida a un espacio de extraordinaria delicadeza. Joven, dinámico y expresivo, Roble es el más fresco de la gama.

Un delicioso vino para disfrutar de esos pequeños momentos de la vida cotidiana.

CRIANZA

Crianza es el emblema de Tarsus, y como tal, representa la llegada a nuestra peculiar bodega de estilo francés. Un remanso de paz y tranquilidad que se erige en el corazón de una tierra desafiante, la Ribera del Duero.

Elegante y de personalidad afirmada, Crianza convierte cualquier ocasión en un recuerdo de placer y disfrute.

tarsusvino.com



EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



EL 100

ESTA VEZ NO SE TRATA DE APORTAR RAZONES PARA DAR LA MÁXIMA CALIFICACIÓN A UN VINO. EN ESTE CASO EL 100 ES NUESTRO, PERO NO ES UNA VALORACIÓN CUALITATIVA, QUE ESO NO ES CUESTIÓN NUESTRA, SINO UN HITO QUE, TAL COMO TRANSCURRE LA VIDA DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN, NOS DA CAMPO PARA FELICITARNOS. SIN ERIGIR UN MILIARIO NI UNA ESTATUA ECUESTRE, PERO CON LA ÍNTIMA SATISFACCIÓN DE DAR LO MEJOR QUE TENEMOS PARA OFRECER UNA INFORMACIÓN INDEPENDIENTE Y DE CALIDAD.

»» La pandemia paralizó el mundo y, en lo que nos afecta, cerró las imprentas y el servicio de correos y nos obligó a saltarnos una cita: no salió el número correspondiente a agosto de 2019 a pesar de que en esta casa se intentó mantener el ritmo como si no hubiera ocurrido nada, siempre, claro, con las debidas precauciones de protección. Con ese bimestre de retraso, llegamos al número 100 casi al mismo tiempo que la Guía Proensa celebró su vigésimo aniversario. Un hito que celebramos, una longevidad que es sorprendente si se tiene en cuenta la crisis permanente que vive la prensa, en nuestro caso sin ayudas de ningún tipo, y que esta publicación no tiene otro soporte adicional en venta de vinos, espacios, los llamados eventos o labores de imagen o asesorías.

El único sustento de PlanetAVino es el de los suscriptores, que confían en nosotros y pagan las revistas hasta dos años antes de que se impriman, la venta directa de ejemplares y el apoyo de un buen número de entidades, públicas y privadas, sobre todo bodegas, vía publicidad o por compra de ejemplares. Y el soporte de la Guía Proensa, la primera publicación de esta modesta editorial.

En estas líneas queremos agradecer a todos esos apoyos imprescindibles su respaldo y confianza. Y agradecer públicamente los comentarios que ya hemos recibido en los que celebran con nosotros el número 100, algunos de los cuales se han plasmado incluso en la publicidad de la bodega, modificada o creada con ese fin. Ellos permiten que nuestras publicaciones puedan circular sin otro compromiso que el servicio a los lectores amantes del vino de calidad.

Lo vamos a celebrar como corresponde, con información que pensamos es de interés y en la medida que nos lo permita la maltrecha economía. La mejor celebración es renovar el compromiso de independencia, rigor y puntualidad con el que echamos a andar, siempre que lo permitan las circunstancias y las restricciones que podrían volver en cualquier momento si la parte favorecida de la Humanidad sigue haciendo cabriolas con el planeta.

En este número redondo hemos intentado evitar dar vueltas a nuestro propio ombligo y darnos palmadas en nuestra espalda por los logros eventualmente alcanzados. Ni hemos pedido a nuestros amigos que nos den sus palmadas. Ni vamos a contar la historia de la publicación o de sus responsables. Sólo nos vamos a permitir, en línea con la filosofía de ponerle cara a la información que se incluye en la revista, presentar de forma breve a los profesionales que hacen posible PlanetAVino: periodistas, comentaristas y catadores, nuestro fotógrafo y nuestro ilustrador, los responsables del diseño

y la producción y, claro, el reducido equipo que conforma VadeVino Editorial.

En este número 100, que queremos que sea especial, nos interesa plasmar nuestra filosofía de servicio al lector y también al vino y los productos de calidad a través de la información y de la opinión. Por eso, el tema central estará dedicado a esos temas que tuvieron un espacio en la revista pero tal vez quedaron sin remate, como una historia inconclusa, quizá ya fuera del foco informativo pero no por ello olvidados.

También queremos hacer un guiño al número 1 de la revista. Uno de los temas de esa entrega inaugural fue *La cima del mundo*. Ahí se destacaban los vinos que en aquel momento eran número uno (discutible, claro) en algunos destacados países productores del mundo. Cien entregas después, hemos seleccionado *La cima de España* y hemos hecho lo mismo: elegir un vino destacado de las diferentes comunidades autónomas. Es discutible, como todo, y seguramente nos llevaremos algunos palos, pero eso va en el sueldo y no será la primera vez.

También se incluye un merecido homenaje a la hostelería amiga, a la que cuida el vino, una faceta que no es tan abundante como deseáramos. Nos iremos de vinos por España, a una selección de establecimientos que conjugan una barra suculenta y una oferta de vinos bien elegida, bien servida y amable con el precio. José Hidalgo Togores, nuestro sabio de cabecera, va a analizar ese proceso desde su rincón técnico de Saber Más. Además, este periodista se ha permitido resumir la evolución de los estilos del vino español en una crónica titulada 101 bimestres. Y hemos elegido una selección de títulos destacados que fueron reseñados en la sección Libros.

Son algunos de los temas de este PlanetAVino 100, que se estructura en sus secciones de siempre, algunas con su formato habitual, otras con temática o dimensiones especiales.

Termino con una promesa: vamos a mantener la filosofía de respeto al lector en todas las facetas, en la calidad de la información, en la independencia, en la separación nítida de la publicidad y la información, en la puntualidad en la salida de cada entrega bimestral, en el precio (si el precio del papel y otros imponderables, como la tarifa de Correos recién revisada, lo permiten) y en el esfuerzo que pedimos a nuestros colaboradores. Contamos con suscriptores y anunciantes para superar las estrechuras actuales sin vender el alma. Si no, nos rendiremos. ■

SUMARIO



QUÉ PASO CON ...

Algunos temas fueron noticias pero tal vez quedaron con el remate en el aire. Recordamos asuntos de distinta naturaleza y contamos su desenlace, caso de que lo tuvieran. Y podrían ser más.



LA CIMA DE ESPAÑA

En el número 1 PlanetAVino contó La cima del mundo; 99 revistas después nos quedamos en casa y seleccionamos un vino por cada una de nuestras comunidades autónomas (bueno, excepto una...) para dibujar La cima de España.



Saber Más UN PANORAMA EN PLENO CAMBIO

Pedimos a José Hidalgo una foto fija y nos entregó todo un film, casi un largometraje, con lo que hemos vivido y con lo que se avecina en la viticultura y en la enología. Panorama sugestivo y horizonte un punto inquietante.



MÁS DE 200 LIBROS

Querencia por Gutenberg es el subtítulo y resume la filosofía de esta casa. Selección de los libros de tema vinícola reseñados en los 99 números anteriores de la revista, los recomendables y alguno no tanto.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3 El 100	102 DE VINOS POR ... España
NOTICIAS 6 Crónica: 101 bimestres	109 PISTAS DiverXO
SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN 16 2022 anuncia subidas	116 BARRA LIBRE Libros
EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS 18 Terroir y terruño	119 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON
ESTRENOS 20	120 LA CATA BIODINÁMICA
NOSOTROS 22	121 LA OTRA CARA DE DANI PACIOS
MENSAJE EN UNA BOTELLA DE M^a PILAR MOLESTINA 94 Información en profundidad	122 LA PENÚLTIMA DE CARLOS DELGADO Entender para saber

VADEVINO EDITORIAL, SL
Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B
28035 Madrid
Correo electrónico: planetavino@proensa.com

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch,
Pilar Calleja, Amaya Cervera, Carlos Delgado,
M^a Antonia Fernández-Daza, Ramon Francàs i Martorell,
Luis García Torrén, Fernando Gurucharri,
José Hidalgo Togores, Paz Ivison, Fernando Lázaro,
Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas,
M^a Pilar Moléstina, Raquel Pardo, Ulises P. Moratalla,
Miguel Ángel Rincón, Mar Romero, Mara Sánchez,
Vanesa Viñolo, Mikel Zeberio

COMITÉ DE CATA
Fernando Gurucharri (director),
María Antonia Fernández-Daza,
María Jesús Hernández, Andrés Proensa

DIRECTOR DE ARTE
David Montoya (ttm.totem@gmail.com)

MAQUETACIÓN Y FOTOMECÁNICA
TTM Tótem

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto (fotos@alvarofprieto.com)

ILUSTRACIONES
Daniel Pacios Bello (www.facebook.com/Treceilustracion)

SECRETARIA DE REDACCIÓN
María Jesús Hernández
Correo electrónico: mariajesus@proensa.com
Teléfono: 686 620 750

PUBLICIDAD
Araceli Pardo
Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B
28035 Madrid
Teléfono: 647 958 451
Correo electrónico: araceli@proensa.com

SUSCRIPCIONES
Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B
28035 Madrid
Teléfono: 686 620 750
Correo electrónico: planetavino@proensa.com

PRODUCCIÓN
TTM Tótem
C/ Luis I, 17 - 1^o D-1
28031 Madrid
Teléfono: 916 363 742
Correo electrónico: ttm.totem@gmail.com

IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

PlanetaVino no coarta la libertad de juicio ni la opinión de ninguno de sus colaboradores, pero tampoco se identifica necesariamente con los criterios de sus artículos.

La revista no mantendrá correspondencia privada ni se hará responsable de fotos, dibujos, gráficos u originales no solicitados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos, fotografías e ilustraciones en cualquier medio sin la autorización de Vadevino Editorial, SL.

Vadevino Editorial es una empresa dedicada de forma preferente a la edición de publicaciones. Cualquier otra actividad será puntualmente reflejada en las publicaciones o en la página web www.proensa.com. Ni la editorial ni sus responsables están relacionados con otras empresas que realicen esas actividades, aunque en algún caso haya similitud e incluso coincidencia de nombres.

Chivite



Once generaciones dedicadas a la tierra y el vino desde 1647

101 bimestres Butaca de primera fila

LA IMPRESIÓN ES QUE, EN LA EVOLUCIÓN DEL VINO HACIA LA MODERNIDAD, INICIADA EN LOS AÑOS OCHENTA DEL SIGLO PASADO, LAS DOS PRIMERAS DÉCADAS DEL SIGLO XXI HAN SIDO DECISIVAS. EL DESARROLLO DE ZONAS DESCONOCIDAS Y EL NACIMIENTO DE BODEGAS Y MARCAS HA IDO PAREJO A UNA EVOLUCIÓN ESPECTACULAR EN LOS VINOS. SE PUEDE DECIR QUE EL VINO ESPAÑOL YA MIRA CARA A CARA, Y CON ALGUNA VENTAJA, A LOS MEJORES DEL MUNDO. Y HEMOS ASISTIDO A ESE ESPECTÁCULO DESDE UN OBSERVATORIO PRIVILEGIADO, DESDE LAS BUTACAS DE PRIMERA FILA.

» Quienes frecuentan como espectadores el mundo del espectáculo saben bien que no siempre la primera fila es la posición más cómoda de la platea. Se gana en proximidad, lo que permite percibir los detalles, incluidos los zurcidos del vestuario o un reloj en la muñeca de un legionario romano, pero también recibir lluvias no deseadas. A cambio se pierde en perspectiva y a veces hasta en claridad y calidad del sonido y la imagen. Aunque no hemos dejado de visitar otras zonas, incluido el *gallinero*, para conocer otras perspectivas, en un medio de comunicación hay siempre plaza reservada entre las primeras filas. Puestos de privilegio, desde los que los aplausos regalan los oídos de los actores, que, en ocasiones, tienen la tentación de convertir a sus ocupantes en una *clá*, en aplaudidores más o menos interesados y de dudosa fidelidad. Durante 100 comparecencias y 101 bimestres (en 2020 PlanetAVino faltó una vez a la cita por culpa de la pandemia) hemos mantenido esa privilegiada posición que, en el caso del director de la revista, tiene un abono desde hace casi cuatro décadas. Desde ahí se han visto pasar estrellas fugaces y se ha asistido al nacimiento de auténticas constelaciones de bodegas y vinos que han sabido mantener su brillo y su trayectoria. Forman parte de una galaxia del vino español que está en crecimiento, tanto en cantidad como en consistencia y brillo de sus astros.

Con luces y sombras, sin duda la obra es apasionante y vive un momento clave. El planteamiento se hizo en los años ochenta y noventa, con la remodelación del escenario, con la modernización de las bodegas y de los viñedos. El nudo se ha desarrollado en este siglo, con el desarrollo de una trama que tuvo puntos de atención diversos, zonas emergentes que sirvieron como catalizador en muchas regiones: Rías Baixas en Galicia, Rueda y Ribera del Duero en Castilla y León, Somontano en Aragón o Priorato en Cataluña, entre otras, agitaron el sector del vino y revelaron nuevas posibilidades. Ahora se pueden vislumbrar los contornos del desenlace, que debería llevar a la homologación definitiva de los vinos españoles entre los grandes del mundo, aunque ese tramo decisivo requiere tiempo y paciencia. No hay nada definitivo en una trama que puede esconder giros inesperados, pero se diría que la vía pasa por defender el protagonismo de la fruta frente a los ataques de hordas de madera, de envases alternativos de crianza, que no parece que sean una panacea, y de errores enológicos, caso de vinos naturales y otros inventos. La reivindicación del terruño y de la singularidad de determinados pagos, que ya está en marcha, se debe sobre todo al cambio habido en los enólogos de las recientes generaciones, que pisan la viña y no se quedan detrás de su bata blanca. La gestión razonable de la madera, el conocimiento más profundo de las variedades de uva recuperadas

y la cuadratura del círculo de la longevidad unida a la frescura y al equilibrio (palabra clave junto con el concepto carácter; antes fue *tipicidad*, lo que quiera que sea eso) son las etapas que se adivinan como más cercanas. Muchas tendencias se han dado cita en el proceso para conformar un paisaje multicolor, con muchos brillos y más de un agujero negro. Los grandes vinos han ganado en consideración al mismo tiempo que reverdecía el negocio dudoso de los vinos anónimos que se venden a granel, en el que España es líder indiscutible, y se impulsaba eso de la relación precio-calidad, eufemismo recurrente para los vinos baratos que se venden en las áreas más populares de las grandes superficies.





Tintos frescos y finos

El segmento más interesante es el de los vinos de prestigio en los que un euro más o menos por botella no implica lo que un céntimo en los vinos de pasto, de grandes tiradas y poca alma. Y en ese terreno siguen destacando como más prestigiosos los vinos tintos, por más que otras elaboraciones han recibido merecido impulso y en algún caso, como el de los blancos, buscan repetir experiencias vividas en los tintos. También están ahí tipologías novedosas, como toda la familia de los orgánicos y sus hijos los biodinámicos y naturales, y otros aún menos serios, los vinos naranja o los vinos azules (teñidos de azul). Son etiquetas que buscan el perdón a sus pecados (defectos de elaboración, contaminaciones, oxidaciones, turbiedades) por la vía de esas producciones presuntamente sostenibles.

En el capítulo más interesante, que responde solo a la etiqueta de calidad y placer sin disfraces, en los primeros años del siglo se mantenía en plena forma la tendencia de los tintos negros, los vinos con intenso color, mucho cuerpo y sin complejos con su contenido alcohólico, que se impusieron a impulso de los estilos traídos del Nuevo Mundo y respaldados, sobre todo, por la crítica del otro lado del Atlántico. Tintos de

uvas sobremaduras y concentrados por largas maceraciones (a veces por concentradores que eliminan parte del agua), y envejecidos en maderas nuevas en una época en la que las tonelerías salieron de su papel de comparsa para tomar protagonismos insólitos.

Era la época de los que se bautizaron como vinos-mermelada, que surgieron en contraposición a los vinos-piedra, en los que el temor al grado adelantaba la vendimia y los vinos acusaban los taninos verdes, que, por aquello de hacer de la necesidad virtud, se *vendían* como propios de cierta variedades. Ya en esos primeros años del XXI se anunciaba una contestación a esos vinos pastosos y se buscaba fresca y finura, vinos elegantes, con las virtudes de la fruta, buenas perspectivas de futuro en la botella y de trago largo (al menos algo más largo) en el corto plazo. El tinto Pujanza Norte llegó al estrellato a lomos de esa refrescante tendencia de la que fue pionero.

Otra cara de esa respuesta a los tintos del Nuevo Mundo fue el descubrimiento de los vinos viejos. Se despertó la fiebre de las viejas añadas y hasta se revitalizó algo el tipo gran reserva, en teoría el de los vinos más maduros y desarrollados. Es digno de ver a distribuidores y sumilleres a la caza y captura de vinos viejos. Y la cantidad de cristal que han comprado pensando que eran diamantes.

Los elaboradores de vinos tintos están en ambas tendencias. Sumadas son como la cuadratura del círculo: tintos potables en el corto plazo pero capaces de evolucionar bien para ser objeto de deseo dentro de treinta o cuarenta años. Vía sin duda interesante pero que está al alcance de muy pocos. En muchos casos se sacrifica el presente en una apuesta por el futuro, con lo que se regresa a criterios del pasado, de comprar en *primeur* (se ha intentado en estos años reemplazar el galicismo pero no parece que cuajen *avanzada*, que es la que mejor suena, *vinos en flor* o alguna otra ocurrencia) y tintos de guarda y larga vida... siempre en condición de presuntos.

Por hacer un trazo grueso, se puede decir que los productores cambiaron el foco para mirar hacia Borgoña (algunos más abajo del curso del Ródano) en lugar de fijarse en Burdeos, que era el modelo histórico. Eso se ha visto en el protagonismo de otras variedades, como Garnacha, que se enmarca en la reivindicación de las uvas autóctonas, que es muy actual y responde a la globalización de Cabernet, Merlot, Pinot, Chardonnay y hasta, en menor medida, Tempranillo.

Y también en el cambio de imagen de los vinos, en la mudanza de la botella bordelesa a la borgoñesa, previo paso por la troncocónica. En el traslado parece que pierden fuelle las botellas pesadas (hubo un tiempo en el que si no se envasaba en botellas de un kilo o más no se era nada en la vida), las marcas con términos latinos, también parece que pasan de moda las marcas digamos creativas y se refinan las etiquetas, algunas bordeando el minimalismo.



Paradoja blanca

Los blancos llegaron a la renovación pronto pero se quedaron durante mucho tiempo en aquello del vinito joven-fresco-y-afutado que tanto pesa en las bodegas punteras, que todavía encuentran dificultades para vender un



ELIGE | COMPARTE | CUIDA

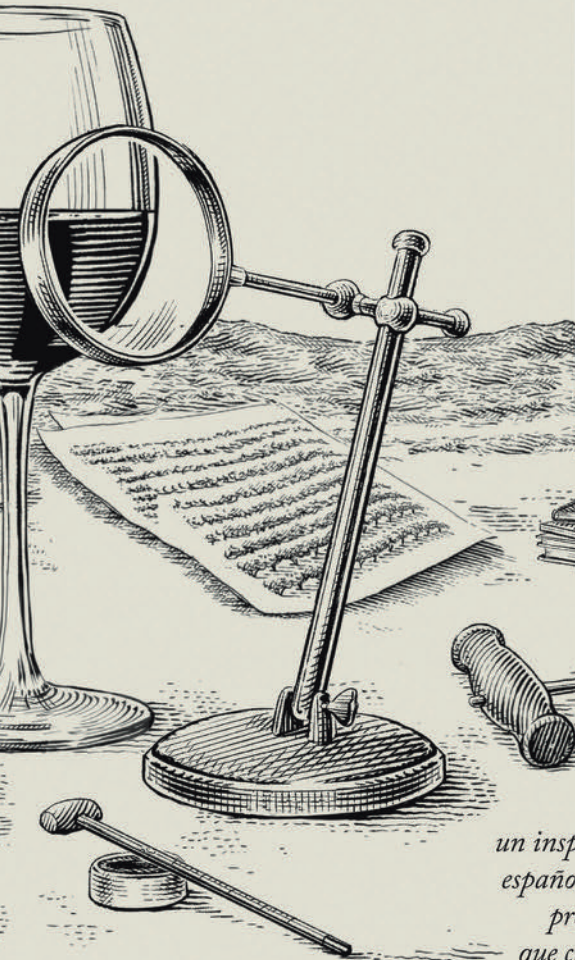
WINE_{in}MODERATION



DESCUBRE SPANISH WINE ACADEMY EN WWW.BODEGASRAMONBILBAO.ES



**SPANISH
WINE
ACADEMY**



*Acompáñanos a realizar
un inspirador viaje por la escena vitivinícola
española, en el que aprenderás de los mejores
profesionales del sector y descubrirás
que cuanto más conoces algo más lo amas.*

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ

DESDE



1924

RAMÓN BILBAO

blanco en su segundo año. A pesar de que los mejores son más satisfactorios tras un cierta maduración que en su rabiosa juventud.

El vino blanco se beneficia de ese efecto rebote desde los vinos pastosos a perfiles más frescos, pero, al mismo tiempo, quiere tomar su puesto entre los artistas que escriben su nombre en letras grandes por la vía que llevaron los tintos. Eso se traduce en vinos que duren en el tiempo, que tengan una buena evolución en la botella, complejidad y estructura.

Y eso lleva a la paradoja: para conseguir esa larga vida y una mayor complejidad que la que ofrecen por sí mismas la mayor parte de las variedades blancas, se recurre a la crianza en madera, con su acompañante *borgoñés* de fermentación en barrica y trabajo con las lías que, efectivamente, aportan matices pero al precio a veces excesivo de enmascarar los rasgos frutales y apagar la chispa de frescura que ha de ser esencial en los vinos blancos.

Los blancos poderosos de Chardonnay fermentados en aromáticas barricas nuevas tostadas, estilo californiano delicado como un puñetazo en la nariz, se han matizado algo y han virado hacia parámetros más sutiles. Permanece la barrica a pesar de que suele ser demoledora para las, en general, poco expresivas variedades blancas que hay a mano (es significativa la lucha casi siempre estéril por extraer finura a la Garnacha Blanca en algunas zonas). Y, cuando la variedad tiene carácter, caso de Albariño, tiende a ponerse hosca con la barrica, le hace la cobra.

Las excepciones son pocas. En general la barrica tiende a conferir al blanco una estructura de tinto. Y para tal viaje no son necesarias alforjas: ya está el tinto. La madera es protagonista en algunos de los blancos más buscados en los últimos años. La razonable conservación y evolución de algunos viejos blancos de Rioja levantó una fiebre por las añadas viejas similar a la vivida en los tintos y ha impulsado esas elaboraciones tradicionales, a la espera de que dentro de treinta años se

obtengan vinos similares a esas viejas cosechas.

La realidad es que casi siempre lo que hay, tanto en blancos como en tintos, son vinos embalsamados por la acidez y la madera, cadáveres con buen aspecto, como la momia de Tutankamón, que no está mal para tener más de tres mil años pero no deja de ser un cadáver.

Sombra de rosa palidez

En el caso de los rosados el proceso ha sido similar al de los blancos, aunque más tardío. A cambio, por el mismo carácter del tipo de vino, ha ido a toda velocidad. Se buscaba vino fluido, suave y, sobre todo, fresco, es decir, el perfil del vino de trago largo. El modelo a seguir era el de los rosados provenzales, vinos de muy poco color, a veces apenas manchados, y fácil paso de boca, con frescura reforzada por el dominio de los rasgos frutales.

En las zonas cálidas el problema llegó por la madurez del fruto: uvas bien maduras equivale a grado alcohólico elevado o a excesos en cuanto a azúcares residuales, un factor, el dulce, proscrito cada vez más en los rosados con pretensiones a pesar de que es muy comercial, ampliamente aceptado en segmentos populares de consumo.

En la mayor parte de España es un obstáculo poderoso. El grado alcohólico alto, que se obtiene de forma natural, va casi siempre unido a una acidez baja; si se suma azúcar, el resultado es poco brillante en la faceta de la frescura, aunque sea favorable en la comercialización. Vinos pastosos que requieren temperaturas de consumo muy bajas y, desde luego, que no ofrecen prestaciones para ocupar un lugar entre los nuevos rosados, que salen en muchas ocasiones a precios desconocidos en este tipo de vino.

Así, circulan en el filo de la navaja, entre la sobremaduración, que ataca los aromas varietales, y el verdor, que los destroza. La solución, que ha alumbrado algunos de los mejores ejemplos de esa



última hora, es volver al plan antiguo: la aportación de uva blanca, que permite colores pálidos y aporta frescura y ciertos matices frutales.

La nueva ola se encuadra en la filosofía enológica de calidad actual, que tiende a diseñar los vinos a partir de la intervención en el viñedo. Los rosados por fin dejan de ser vinos de segunda, elaborados a partir de viñas demasiado jóvenes, de vendimias de menor entidad o producto del sangrado de los tintos para ser definidos ya desde la viña. Viñas seleccionadas para rosado, prácticas de cultivo específicas y elaboraciones cuidadas para productos sofisticados.

Los riesgos son similares a los de los blancos, con trabajo de lías beneficioso para impulsar el carácter frutal siempre que no se produzcan excesos y con el nuevo afán por conseguir vinos que ofrezcan buenas cualidades más allá del año siguiente a la vendimia. La crianza con lías y la fermentación, total o parcial, y crianza en barrica vuelven al territorio rosado. Y también regresan los rosados de colores más intensos para no tener que *tocar* el vino con variedades blancas, que aportan pigmentos amarillos (responsables del color descrito como piel de cebolla), o con prácticas para reducir la intensidad colorante.

Espumosos de postín

Discurso similar al de los blancos y los nuevos rosados es el de los espumosos. Es un mundo inmerso en mil y una polémicas, a veces batallas. Una de ellas, muy significativa, es la busca por parte de algunas bodegas de una palabra que sea tan sonora pero pueda reemplazar a *cava*, algo desprestigiada por varias y diferentes razones. No parece que las alternativas, como *classic* o *corpinnat*, aporten soluciones y la expresión que marca la normativa, *espumoso de calidad método tradicional*, es muy larga y poco práctica. Ese intento de desmarque del cava, que se ha materializado en la salida de la DO Cava de relevantes empresas del sector, se enmarca en una dinámica positiva de reivindicación del producto. Se trabaja para homologar sus cualidades a las de las burbujas más prestigiosas del mundo y se han producido significativos avances en tal sentido. Tal vez no hasta el punto de tomar asiento entre los más destacados, pero sí para mirar a la cara al segundo escalón de los famosos y cotizados. Y con ventaja en el precio. Como en tantos casos, factores como el paso del tiempo y el mantenimiento e incluso mejora de las calidades son los pasos siguientes. Se ha conseguido la licenciatura y falta el doctorado. Ese paso decisivo requiere nuevos esfuerzos

y se realizan sobre todo en la crianza, en la prolongación de los plazos de toma de espuma y envejecimiento, la fase de rima, y también en la intervención de sistemas de crianza (lías, madera) en los vinos base.

El objetivo es doble: alargar la vida del vino y aportar complejidad y elegancia. Contraste se diría que violento con la larga etapa, que aún sigue, en la que los espumosos españoles lograron el dudoso éxito de competir con *sekt* y *prosecco*, que tienen menor entidad por su elaboración *industrial*. Y, para más escarnio, perder en esa pugna. Los espumosos de vanguardia, algunos dentro de la DO Cava otros fuera de ella, han alcanzado un nada despreciable nivel de calidad, tienden a superar la asignatura de la longevidad y ofrecen perfiles cada vez más refinados. Y lo hacen con un mérito añadido: la mayor parte se adscriben a las corrientes ecologistas, más o menos radicales, y superan bien el hándicap que eso supone en tantos otros vinos.

Vuelven los generosos

El capítulo de los vinos generosos, fortificados, nobles o como se quiera bautizar ha mostrado en estos años un dinamismo tanto más insólito como menores son los momentos de consumo que les depara la vida moderna. Y en España lo ha hecho a dos velocidades. En una primera fase las bodegas exploraban terrenos hollados por nombres señeros de los vinos internacionales. Con intervención meticulosa y en ocasiones de precisión, se buscaban vendimias tardías para conseguir vinos de hielo o afectados por botritis, vinos dulces lanzados a competir, en la medida de sus reducidas producciones, con los más consolidados nombres internacionales. Aquí no abundan las condiciones extremas que dan lugar a esas singulares especialidades, hijas de la necesidad, pero se forzaba la situación para obtenerlos. También se dio una eclosión de tintos dulces, procedentes de vendimia sobremadurada al límite, para los que sí se dan los parámetros



climáticos necesarios y que enlazan con elaboraciones históricas, como los vinos de Alicante o los desaparecidos Murviedro. Al mismo tiempo, los clásicos generosos andaluces languidecían lentamente, todavía inmersos en la gran dicotomía: los tipos fino y manzanilla se vendían en su mayor parte en España, y con una distribución regional, mientras los mercados tradicionales, sobre todo Reino Unido y Holanda, bebían vinos dulces, los que un periodista británico definió como “esa botella que he visto siempre en casa de mi abuela”. Se sumaron distintas circunstancias para que esa situación comenzara a cambiar. Cabe citar la llegada de los tipos VOS y VORS a Jerez, que puso de relieve la grandeza de los vinos viejos; la intervención de nuevos productores, que llevaron modernidad a zonas en declive, en especial la DO Málaga con los renovados moscateles frutales; y Vinoble, el Salón de los Vinos Nobles, un extraordinario escaparate, que tuvo mejor luz en sus primeras citas, para esos vinos inimitables. Las bodegas desempolvaban sus soleras más viejas y un cierto segmento del mercado las aceptó, las ensalzó y, lo importante, estuvo dispuesto a pagar por esos vinos unos precios desconocidos en el sector. Los amontillados viejos y, sobre todo, una





desatada pasión por el palo cortado, el vino más improbable de los clásicos porque procede de un error en la clasificación de los *mostos*, llevaron una nueva vida a las zonas clásicas andaluzas. Un panorama que sólo se había visto, fugazmente, por el despegue de la manzanilla en los años ochenta. Los finos también han vivido un cambio en dos sentidos. Por los procedimientos que sean, los finos y manzanillas de las gamas más populares son cada vez más pálidos, muchos han perdido sus brillos dorados y algunos prácticamente todo el color; con ello se han despojado de parte de su potencia aromática. Tal vez por reacción frente a ello, surgieron los finos y manzanillas *en rama*, es decir, embotellados sin que medien procedimientos de filtrado, clarificación y estabilización, directamente de la bota a la botella. Finos de un carácter que suena a buen plan antiguo. Y cabe añadir una vía nueva, la de los blancos con breve paso por la crianza biológica, sean en botas de madera sea en tinajas de barro. Ni son blancos porque adquieren rasgos de crianza, ni son finos porque la crianza es muy breve, ni siquiera son los clásicos *medio tapón*, finos muy jóvenes que se destinaban al consumo en las ferias y que se embotellaban con un tapón más corto para facilitar la apertura de la botella.

Esos pequeños vinos, que ni siquiera tienen el atractivo del mestizaje, son el último grito de cierta modernidad.

La pobre hostelería

No pocas de esas evoluciones y novedades se han introducido en las bodegas pensando en la hostelería, que a pesar de todo se suele mostrar tan ingrata con el vino. Hay una corriente muy minoritaria que muestra respeto al vino y al cliente con precios razonables pero lo habitual es que castiguen sin piedad a un producto en el que no intervienen, salvo a la hora del servicio, y que no es tan percedero como otros. Eso no es obstáculo para reconocer a la hostelería de cierto nivel una evolución positiva en lo que toca al trato físico del vino, lo que viene a justificar al menos en parte el sobrecoste que se paga. La figura del sumiller, que era una excepción en los años ochenta y noventa, se ha generalizado en este principio de siglo, lo mismo que la calidad de las copas, asumido incluso el riesgo mayor de roturas que se afrontan con objetos de diseño que no son baratos. Se ha vivido un paso fugaz por los restaurantes de las frascas decantadoras o de trasiego, ahora reducidos prácticamente a objeto decorativo, como las soperas. Finalmente, se ha generalizado, el cuidado de las temperaturas de servicio, hay que decir que a falta de ajustes porque, con excepciones, los blancos, rosados y espumosos siguen saliendo de las cámaras, demasiado fríos, y los tintos, que cuentan con armarios climatizados también ya de uso generalizado, a temperaturas algo altas. La otra fiebre, parece que también una ola en retroceso, es la del maridaje. Superados los esquemas clásicos, llegaron las propuestas imaginativas, con varias teorías sobre la buena combinación entre el vino y el alimento sólido... o entre el vino y el momento de consumo. Finalmente, parece que se abre paso la sensatez y el consumidor va notando que el maridaje perfecto varía en función de factores distintos, como la época del año, la temperatura del vino o

del plato, el ambiente de consumo o, lo más importante, las preferencias cambiantes del propio consumidor. La otra gran vía de salida del vino hacia el consumidor también ha cambiado, El siglo XXI está viendo el declinar lento pero seguro de las pequeñas tiendas especializadas. La tienda de vinos del barrio prácticamente ha desaparecido desplazada en precios por las grandes superficies, que también mejoraron su trato al vino y su selección de marcas, y en la comodidad por la venta de vinos con servicio a domicilio en sus distintas formas, los llamados clubes de vinos, las tiendas online y la venta directa desde las bodegas.

El futuro está planteado. Se expone aquí un breve resumen a trazo grueso de algunas de las tendencias que se han ido reflejando en las páginas de PlanetAVino en estos 101 bimestres. Se pueden echar en falta otras, como esas corrientes de ecológicos, naranjas, naturales, etcétera, que son menos relevantes para el brillo del factor que esta revista considera decisivo, que es la calidad del vino. Pondremos todo el interés en seguir los distintos procesos, aprender de los que saben y traducir el lenguaje técnico para hacerlo comprensible por el común de los mortales e informar desde la independencia. Como se ha hecho hasta ahora. ■ A Proensa



MÁS ALLÁ DE LA SOSTENIBILIDAD

Nuestro legado es cuidar la tierra para las futuras generaciones



WINE IN MODERATION
ELIGE CON MODERACIÓN TU CUPA DE VINO
LA MODERACIÓN ES LA CLAVE DEL BIENESTAR



INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION



Miguel y Mireia Torres junto a Miguel A. Torres, 5ª y 4ª generación en Priorat

Descubre más sobre el programa de Torres & Earth

WWW.TORRES.ES

¡Felicidades Planeta Vino por vuestros 100 números publicados!
Gracias por acercarnos la actualidad del sector con rigor, conocimiento y profesionalidad durante todos estos años.



Concha Andreu.

Plan del Gobierno de La Rioja Transformar con vino

La presidenta de la comunidad de La Rioja, Concha Andreu, que es enóloga y tuvo una carrera en esa profesión antes de dedicarse a la política, cuenta con el vino para transformar la región. En enero presentó el Plan de Transformación de La Rioja, un ambicioso programa de actuaciones en el que se incluyen más de cien iniciativas turísticas, con el vino como protagonista en buena parte de ellas. Hay dos proyectos específicos destacados, denominados Enorregión y Valle de la Lengua, además de un tercero, el Programa Extraordinario de Planes de sostenibilidad Turística en Destinos, que implica a distintos sectores. Los dos primeros son considerados “estratégicos”. Valle de la Lengua es un programa específico que implica a todo el valle del Cárdenas, afluente del Najerilla, que integra San Millán y Berceo además de, en una interpretación amplia, Valvanera. Un espacio natural espectacular, con el bosque de Lugar del Río y otros, pero con poca viña, aunque en la zona baja se entra en el triángulo del clarete clásico Riojano: Badarán, Cordovín y San Asensio. Enorregión incide en “la recuperación, digitalización (un concepto que se repite a lo largo y ancho de todo el plan) y museización del patrimonio vitivinícola como parte de una oferta enoturística diferencial”. Aunque pondrá un interés especial en la zona oriental de La Rioja, sus primeros efectos se harán notar en Rioja Alta, la más desarrollada desde el punto de vista del turismo del vino. Presenta iniciativas llamativas, como el desarrollo de la Red de Municipios del Vino, la señalización de “miradores emblemáticos del vino”, enmarcada en “una red de senderos experienciales y tematizados que integren los principales atributos y atractivos del territorio (vino, lengua y literatura o Camino de Santiago)” o el Centro de la Cultura del Rioja, que está previsto que se instale en Logroño. También se recupera la idea de la comunicación del Barrio de la Estación de Haro con el centro de la ciudad, un proyecto que llegó a bautizarse como “la pasarela de Isacín” por el apoyo que recibió de Isaac Muga, enólogo de Bodegas Muga. Será una pasarela, un teleférico o una escalera mecánica que llegará hasta la inmediaciones de la plaza de Haro. En palabras de Manuel Muga, “es un bien para Haro porque ahora los visitantes no suben al pueblo por las dificultades para aparcar. Se habla de ello hace años y estamos dispuestos a colaborar, pero yo hasta que no lo vea...”.

Cambios en el *pliego de condiciones* Terra Alta con la Garnacha Blanca

La inclusión de nuevos tipos de vino ha sido el motivo de la modificación del pliego de condiciones de la DO Terra Alta aprobada por su consejo regulador en diciembre. Destaca el respaldo a la variedad Garnacha Blanca, mayoritaria en la zona, para la que se crea el tipo Terra Alta Garnatxa Blanca, vino blanco elaborado con esa variedad procedente de viñas con más de ocho años y con otros cinco más contados a partir de que sea calificada esa viña como apta y con un rendimiento al menos un 15 por ciento inferior al establecido en cada campaña por el consejo regulador; el rendimiento uva-mosto no excederá del 65 por ciento, se comercializan a partir del 1 de febrero siguiente a la vendimia y obtener más de 87 puntos sobre cien en la cata del consejo regulador, además de cumplir ciertos parámetros analíticos. En la modificación se han introducido otras nuevas tipologías: los vinos brisados (elaborados con uva blanca como un tinto, es decir, en presencia de todos los componentes del racimo), vinos naturalmente dulces (sin adición de alcohol) y vinos de guarda, que son los que se comercializan inmediatamente después de la crianza en barrica, que ha de ser de al menos doce meses, sin maduración en el botellero.



Guía Proensa 2022 Fe de errores

Al cierre de estas líneas solo hemos encontrado dos errores en la Guía Proensa 2022, lo que es todo un éxito, ambos responsabilidad del autor y no de los cada vez más finos correctores. En la página 183, en la información sobre Bodegas Vega-Sicilia, la calificación del tinto Vega Sicilia “Único” Reserva Especial debería ser 97 puntos y no 94 como aparece por error. Otra bodega de lustre, Bodegas Muga, se lleva la segunda jugarreta del famoso duende travieso; el blanco Flor de Muga (página 232) no es de la cosecha ‘20, como se puede deducir de su crianza de 27 meses entre barrica, depósito de hormigón y botellero, sino de la ‘18; además, es blanco reserva.



enoturismo@bodegasmendoza.com
www.bodegasmendoza.com
(+34) 965 888 639



DE LAS ONDAS AL PAPEL

Alberto Granados, hombre de radio de toda la vida, con voz privilegiada y risa perenne, se ha cambiado de barco para poner en marcha una nueva singladura en papel impreso. No es el único al que se le ha ido la cabeza; en esta casa se perdió la noticia, pero aunque sea tarde (donde hay confianza, ya se sabe) no perdemos la ocasión de dar la bienvenida a una cuidada revista mensual, especializada en gastronomía pero que toca el vino con mimo. Como no podía ser menos dada la paternidad del nuevo medio. Suerte, trastornado.



LA MÁS PODEROSA

Marqués de Cáceres es la marca más poderosa del vino español en 2021 según la consultora Wine Intelligence. El título ha sido obtenido a través de un estudio realizado a través de 25.000 entrevistas a consumidores de 25 mercados del mundo, entre ellos el español. Los encuestados respondieron a preguntas sobre conocimiento de marca, compra en los tres últimos meses y consideración de compra futura.

ALCORQUES DE CORCHO

El Institut Català del Suro (Instituto Catalán del Corcho) ha presentado un proyecto para utilizar corcho triturado procedente del reciclaje de restos de la fabricación de tapones y otros productos, para utilizarlos en los alcorques de los árboles y en los pavimentos



de zonas infantiles. Las pruebas realizadas permiten "comprobar que el granulado de tapones de corcho reciclado ofrece unas buenas prestaciones estéticas y de porosidad que lo hacen muy apto para los alcorques".

MARQUÉS DE VARGAS EN FIVIN

La Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) ha dado la bienvenida a un nuevo miembro de su patronato. Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas, cabeza de un grupo con bodegas en Ribera del Duero, (Conde de San Cristóbal) y Rías Baixas (Pazo San Mauro), además de la casa riojana del pago de los tres marqueses, se ha incorporado como décimo cuarto patrono de una asociación en la que se integran 33 denominaciones de origen y organizaciones interprofesionales del vino, además de casi un centenar de bodegas y entidades asociadas. Dedicada al siempre delicado oficio de resaltar las virtudes del consumo moderado de vino, ha registrado 48.225 investigaciones sobre vino realizadas en el mundo entre 2000 y 2020, de las cuales cerca de un diez por ciento tratan sobre la relación del vino y la salud; casi un 23 por ciento de ellas son investigaciones publicadas en España.

NOMBRES

Santiago Jordi (Jerez de la Frontera, 1977) fue nombrado presidente de la Unión Internacional de Enólogos en la asamblea de esa asociación celebrada en noviembre en Milán. José Manuel González Pérez, representante de los viticultores, ha sido nombrado en diciembre presidente de la DO Tacoronte-Acentejo por lo que resta de legislatura; sustituye a Esteban Reyes Hernández. Alejandro González Jiménez es el sustituto de Agustín Alonso, fallecido repentinamente el pasado verano, como director técnico y de certificación de la DO Ribera del Duero.

EL MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN LO ELIGES TÚ...



"...este para la cena con los amigos..."
(EL BUEN AMIGO)



"...este para nuestro aniversario..."
(EL ENAMORADO)



"...este por mi futuro ascenso..."
(EL OPTIMISTA)



"...este, ¡ para mi solo...!"
(EL EGOÍSTA)

Muga

PARA COMPARTIR MOMENTOS SUBLIMES

Bodegas Muga - Haro (La Rioja)

Tel.: 941 304 777

Tel. visitas: 941 306 060

www.bodegasmuga.com





2022 ANUNCIA SUBIDAS

»» Llega el nuevo año y con él una avalancha de cifras que, con mayor o menor éxito, aspiran a analizar cuál ha sido la evolución del año que dejamos atrás y las previsiones que, para el recién estrenado ejercicio, manejan los representantes de los diferentes organismos regionales, nacionales e internacionales.

Dejando a un lado la calidad y fiabilidad que cada una de ellas nos merezcan, lo bien cierto es que son las que se manejan a nivel mundial y sobre las que se justifican las decisiones que toman quienes tienen el poder de hacerlo. Así, las pensiones se revalorizan en función del IPC. Los bancos centrales anuncian su política de adquisición de deuda pública nacional y los tipos de interés que irán marcando a lo largo del 2022. Las empresas deberán actualizar sus salarios y tarifas de precios...

Y, todos nosotros, los consumidores, de una forma u otra, ir asumiendo una peligrosa espiral inflacionista estructural que amenaza la estabilidad de la economía mundial, especialmente la europea, con desbocados aumentos en los precios de materias primas, consumibles, suministros energéticos, salarios... Subidas que nos hacen más pobres y anuncian una desestabilización económica, que viene a sumarse a la geopolítica.

Es ocioso señalar si ha sido el conflicto político entre Rusia y Europa o Estados Unidos; la crisis de los países del Magreb con enfrentamientos internos, en los que se han visto involucrados países terceros como el nuestro; la reactivación de la actividad económica global, después de haberla tenido que poner al ralentí por la pandemia del Covid-19, o el propio interés de algunos de los gigantes de la economía mundial de hacer valer su posición dominante en el tablero internacional del comercio.

Se está dejando notar de una manera palmaria y, a nuestro nivel de puros consumidores, sus efectos en nuestros bolsillos, convirtiéndose en un grave problema que se solapa con la aparición de nuevas cepas del Covid-19 y profundas dificultades estructurales.

Como ya podrán imaginar, el sector vitivinícola no solo no se ha librado de sus efectos, sino que se han mostrado con una especial incidencia en su parte productiva. Hasta el momento (porque

más o tarde o más temprano acabará sucediendo) las bodegas apenas han modificado los precios de sus vinos. La proximidad de la campaña estrella del año, con un consumo que dobla fácilmente la de cualquier otro mes, y los constantes cambios en las reglas a aplicar en la hostelería han hecho que la prudencia de las bodegas y la presión de las grandes cadenas de distribución, les hayan llevado a mantener los precios. Pero esa situación puede tener los días contados y convertir en realidad lo que a todas luces resulta inevitable.

PRECIOS A NIVEL LUJO

Olvidándonos de cuál es el nivel del vino que compramos, hay que dotarlo de un número de elementos básicos: envase, cierre, cápsula, etiqueta, cartón, film, cuyos precios han subido en porcentajes que resultarían inasumibles por cualquier producto, pero que, en el caso del vino, dado el escaso margen con el que opera y la estructura de costes que tiene el producto, debería suponer un aumento que podría llegar a poner en peligro el consumo de un importante número de botellas.

No podemos olvidar que el vino es un *producto de lujo*, entendido como tal aquel cuyo consumo no es necesario y cuyo precio está marcado por condicionantes que van mucho más allá de su estructura de costes. Y digo esto porque, si bien resulta aplicable a cualquier escala, sea cual sea el tipo de vino y su rango de precio, lógicamente son aquellos de más bajo precio en los que el valor intangible de la marca menos peso tiene y, consecuentemente donde mayor repercusión tienen

las variaciones de precio de todos esos elementos de *packaging* que enumerábamos anteriormente.

Según un artículo elaborado por la consultoría Bibendum con el título *Precios del vino del Reino Unido al descubierto: Vinonomics*, en octubre del 2021, el coste del propio vino no llega a superar un tercio del valor de una botella, oscilando entre el 35 por ciento para la de 20 libras y el cinco por ciento de la de 5 libras. Horquilla que para el caso de los impuestos va desde el 61 por ciento que soporta la botella de más bajo precio, al 28 por ciento de la de mayor; lo que se explica por el hecho de que, así como el IVA va en función de precio, el Impuesto Especial es de 2,23 libras sea cual sea su precio de venta al público.





NOTICIAS NADA HALAGÜEÑAS PARA UN AÑO QUE INICIAMOS CON MUCHAS ESPERANZAS PUESTAS EN LA VUELTA A UNA NORMALIDAD QUE SE ESTÁ HACIENDO DESEAR MUCHO MÁS DE LO QUE PODRÍAMOS IMAGINAR Y CUYAS CONSECUENCIAS ECONÓMICAS, SOCIALES Y LABORALES ESTÁN TODAVÍA POR VERSE.

En la parte de costes, en los que se incluyen los propios del *packaging* y los logísticos, estos suponen una cuantía media de 0,62 libras para todos los vinos, 0,39 de *packaging* y 0,23 de costes logísticos, con porcentajes que sobre su precio total van desde el tres hasta el doce por ciento según hablemos de los vinos más caros a los más baratos.

Como pueden ver, son porcentajes que presentan horquillas considerables según se trate de un vino de un precio u otro, pero que, en cualquier caso, deberían resultar suficientes para formar una idea de cuál pudiera ser el impacto que los incrementos que hasta ahora han venido soportando las bodegas en sus procesos de elaboración y envasado acaben teniendo en el precio de venta al público.

Y, ADEMÁS, ESCASO

Además, debemos tener en cuenta que estamos hablando de una vendimia 2021 históricamente baja en Europa, con caídas de producción del diez por ciento en Italia, diecisiete en España y nada menos que un tercio en Francia. Que el precio de la uva, variando mucho en función de variedad y zona de producción, ha aumentado. O que los costes de la energía, uno de los más importantes en los procesos de elaboración (prensas, mantenimiento de temperaturas, filtración, envasado...), se han disparado, llegando a triplicar e incluso cuadruplicar los del año anterior.

Todo ello ha llevado a que los precios del vino en origen hayan llegado a suponer cerca de un cuarenta por ciento más en los vinos blancos y un siete en tintos, respecto a los de la última semana del 2021, en comparación con la misma semana del 2020.

Ya con el vino elaborado y listo para ser envasado, deberíamos decir que la política general de los proveedores es la de no facilitar tarifas; en cada momento y según las disponibilidades, se proporcionan los precios para ese pedido. Muestra inequívoca de lo grave que pueden llegar a ser y la profunda inestabilidad en el suministro que existe; que, si bien hasta la fecha no ha supuesto ningún problema de abastecimiento (no al menos que vaya más allá de un pequeño retraso de dos o tres semanas sobre las fechas acordadas); ya son muchas las bodegas que dudan hasta cuándo podrá mantenerse esta situación. Especialmente cuando hablamos de formatos especiales, llevando a muchas de ellas a intentar abastecerse de estos productos para cubrir sus necesidades previstas a cuatro o seis meses vista.

Aumentos de cerca del cincuenta por ciento en el film que utilizan las bodegas para retractilar unos palés que han subido un tercio, poco menos que el cuarenta en el que lo han hecho los cartonajes o casi el veinte las cápsulas y cierres. Mucho menores, aunque nada despreciables, resultan el diez por ciento de etiquetas o tapones de corcho. Por no hablar del quince en el que lo han hecho los costes logísticos.

Incrementos, desde todo punto de vista, inasumibles por las bodegas y que, en un corto periodo de tiempo, deberán dar traslado a su producto final. Negociaciones con las grandes cadenas de distribución que, por más reacias que se muestren a trasladar a sus clientes esos incrementos ante la posibilidad de perder parte del atractivo que supone el vino, son conscientes que deberán aceptar, aunque procuren hacerlo en dos o tres veces a lo largo del año.



Noticias nada halagüeñas para un año que iniciamos con muchas esperanzas puestas en la vuelta a una normalidad que se está haciendo desear mucho más de lo que podríamos imaginar y cuyas consecuencias económicas, sociales y laborales están todavía por verse; pero que, al igual que en el sector vitivinícola, supondrán un fuerte reajuste, que, confiemos, no acabe frenando mucho la senda de recuperación en el consumo interno que iniciamos en la segunda mitad del diecinueve y nos llevó a superar los mil cien millones de litros de consumo en España y alcanzar un consumo per cápita de veintitrés litros por persona y año. ■



TERROIR Y TERRUÑO

» El significado de cualquier palabra cambia con la historia. *Terroir* es un buen ejemplo. Su significado original, aplicado al vino, era rústico, sin finura. Un *goût de terroir* significaba algo sucio. Esto era cuando los nobles todavía estaban convencidos de que eran nobles y distintos, y se sentían más cerca del cielo que de la tierra. Luego, el terruño se convirtió en un indicador de tipicidad. La mayoría de los vinos de *terroir* se identificaron por el nombre de sus grandes regiones o por la ciudad o el puerto desde donde se enviaban los vinos.

Como algunas regiones eran particularmente renombradas, y muchas personas fuera de ellas tendían a usar sus nombres como un argumento comercial, hubo interés en proteger los nombres de origen, y, en la primera mitad del siglo XX, se creó el *terroir legal*, que fue adoptado con entusiasmo en Francia y poco después en Italia y España. El derecho es instrumento para la defensa de todos los interesados. Los *terroirs legales*, las denominaciones de origen, agrupan vinos excelentes y menos buenos, para proteger a toda una comunidad. La mayoría de los terruños legales están delimitados por la tradición y por razones administrativas, no por su potencial vitivinícola o por su homogeneidad.

Llegaron los años sesenta, y los *terroirs* legales se hicieron accesibles para la nueva clase media. Podían beber, por primera vez, vinos con una identidad percibida que se producían lejos de sus hogares. Además, la mal llamada *revolución verde*, que transformó nuestras tierras por el abuso de productos químicos y la mecanización primitiva, aumentó los rendimientos, abarató los precios y redujo la diversidad.

Aparecieron nuevas estrategias de segmentación, con el desarrollo de marcas y clasificaciones. Este fue el camino creado por Burdeos y Champagne y seguido por los productores del Nuevo Mundo, que no podían reclamar ningún prestigio para sus incipientes vinos. El *terroir* era casi exclusivamente humano.

Pero el *terroir* es una poderosa arma comercial. Se puede copiar cualquier cosa en un vino, excepto el origen. Esto fue un problema, con buena solución: en ese imperio romano moderno de gran distribución y marcas, había una aldea gala que se definía (más o menos) en función del potencial cualitativo de los pequeños viñedos: Borgoña. Allí nació una nueva definición de *terroir*. Muchos sabios escribieron mucho sobre los suelos y microclimas únicos de los *grand cru* y *premier cru* de Borgoña. Los productores fueron presentados como secundarios frente a las combinaciones inimitables de edafología y clima.

Como todo el mundo quería ser Borgoña, el nuevo *terroir* incluía plantas y personas, pero el elemento crucial era borgoñón y sobrehumano: los suelos y el clima. Hoy, miles de productores pueden hablar horas y horas de sus suelos tan singulares, sean los que sean: calizas, pizarras, basaltos, arcillas..., para luego afirmar que ellos no hacen nada, que el vino es expresión del *terroir*. Es vino mágico, salido directamente de suelos divinos.

El problema es que esto es la mitad de la verdad. El vino es la bebida más humana, es el resultado de transformaciones biológicas. Las plantas, los animales y los microbios dentro y alrededor del viñedo y la bodega son, junto con los seres humanos que cultivan las vides, elaboran el vino y, sobre todo, lo beben, los elementos cruciales para un vino de calidad. En mi opinión, el suelo y el clima son factores limitantes, más que definidores de calidad.

Ahora estamos preparando, espero, una nueva y más real definición de *terroir*, que incluya a los seres vivos organizados en ecosistemas como el elemento clave. El trabajo de François Chartier e Isabelle Moren es un buen anticipo para ello. Una definición que se parecerá mucho a la de la palabra española terruño, que es muy diferente. A un *terroir* se llega pero no se toca, porque es inamovible y sobrehumano. A un terruño se pertenece, porque es vida, cambio. Casi todos somos descendientes de emigrantes del campo a la ciudad, y muchos nos emocionamos hablando de nuestros

A UN TERROIR SE LLEGA PERO NO SE TOCA, PORQUE ES INAMOVIBLE Y SOBRESHUMANO. A UN TERRUÑO SE PERTENECE, PORQUE ES VIDA, CAMBIO.

terruños de origen, los que pensamos que han conformado parte de nuestro carácter. El terruño habla en días y estaciones, el *terroir* en millones de años. El *terroir* se respeta, el terruño se ama. El *terroir* es el del viñedo, el terruño es el viñedo y también todo lo que vive en su comarca. El *terroir* vale lo que vale el vino. El terruño, un ecosistema complejo, vale siempre.

Espero que llegue pronto el día que una palabra intraducible, terruño, tenga el valor que se merece, al menos igual al de *terroir*. Y que esos españoles que, con mentalidad medieval, la desprecian por poco fina, lleguen a entenderla. Porque el vino es grande porque representa vida, algo que me parece tan importante pero infinitamente más apasionante que el polvo del que nace (del que nacemos todos, dijo alguien). ■

ENATE

Arte en Esencia



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



JEAN LEON PV '20

TINTO. JEAN LEON.
ZONA: DO PENEDÉS. VARIEDAD: PETIT VERDOT.
CRIANZA: 6 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 16 €.

88 La uva Petit Verdot, minoritaria bordelesa, tuvo su momento de gloria, parecía llamada a sustituir a la Syrah y se quedó como exótico complemento, su papel en Burdeos. Algunos la ven como solución de futuro para el cambio climático y Míreia Torres le ha dado un foco que contrasta con la preferencia por las variedades autóctonas que muestra la familia en los últimos tiempos. Una tirada reducida y tal vez efímera para una variedad en la que la responsable de la bodega ha encontrado interesantes posibilidades. La medida crianza ha respetado el carácter de la variedad, con sus notas especiadas y de frutillos silvestres bien conjuntadas con un toque de roble. Durillo pero fresco y equilibrado en la boca, marcada acidez, relieve tánico y fina expresión en los aromas de boca, larga persistencia.



VIÑA ALBINA SELECCIÓN 120 ANIVERSARIO '10

TINTO. BODEGAS RIOJANAS.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDADES: 50% TEMPRANILLO, 50% GARNACHA.
CRIANZA: 4 MESES EN BARRICA, ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 15 €.

90 Bodega histórica con una amplia biblioteca de tintos viejos que, no obstante, ha optado por celebrar sus 120 años de vida con un vino más accesible, tanto en precio como en su perfil varietal y sensorial. Tal vez se podría interpretar como un anuncio o una llamada de atención sobre los renovados perfiles que muestran algunas de sus líneas enológicas mientras guarda las esencias en sus marcas tradicionales. Tinto fresco, grato, casi de trago largo y versátil, buen vino de tapeo y adecuado en la mesa. Finos rasgos frutales (fruta roja, frutillos de ribazo) y minerales (hierro), toque discreto de buena madera. Equilibrado, fresco, con relieve y centro carnoso, paso de boca fluido, sabroso, frutal, vivo.



CAPRICO DE GODELLO '19

BLANCO. ADEGA PONTE DA BOGA.
ZONA: DO RIBEIRA SACRA.
VARIEDAD: GODELLO.
CRIANZA: 5 MESES (3 SOBRE LÍAS) EN BARRICAS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 20 €.

85 El agreste paisaje de la DO Ribeira Sacra y sus viñedos imposibles es la gran esperanza gallega en el capítulo de vinos tintos. Sin embargo, ofrece tal vez mejores prestaciones en blancos, con algún albariño notable pero sobre todo con vinos de Godello. Este es el segundo Capricho de Ponte da Boga (el primero, que salió en otoño de 2020 era un tinto de Sousón), bodega ligada a la cervecera Estrella de Galicia. Destaca por su carácter mineral, uno de los rasgos de la buena evolución de esa sobria variedad del interior gallego; marcados recuerdos de pistón (fósforo) sobre base de fruta blanca madura y notas lácteas en un conjunto no muy intenso pero fino. Buen equilibrio en la boca, cierto cuerpo y fresca acidez, seco, suave, sabroso.



JUGUETES PERDIDOS CAPÍTULO 2 '20

BLANCO. GONZALO CELAYETA WINES.
ZONA: DO NAVARRA.
VARIEDAD: CHARDONNAY.
CRIANZA: 4 MESES EN BARRICA SOBRE LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 12 €.

92 Gonzalo Celayeta, experto en la recuperación de variedades autóctonas, entre ellas la poco generosa Garnacha Blanca, con la que elabora un vino notable, y la no menos difícil Graciano, que fue el Capítulo 1 de Juguetes Perdidos, muestra pericia también con las internacionales. Es una traición relativa porque demuestra, si hacía falta, la buena aclimatación de esa variedad al paisaje navarro. Buen carácter varietal, expresivo, serio y con buen futuro. Sugestivo carácter frutal en la nariz, con recuerdos de melón maduro matizados por notas ahumadas y lácteas muy finas. Bien plantado en la boca, con cuerpo y sensaciones de consistencia y fresca, centro glicérico, buena acidez, seco y amable, suave, sabroso, amplio, bastante largo.



LA RAYA DE PALACIO QUEMADO '18

TINTO. PALACIO QUEMADO. ZONA: VT EXTREMADURA.
VARIEDADES: TRINCADORA Y PEQUEÑAS APORTACIONES DE SYRAH Y ALICANTE BOUCHET.
CRIANZA: 18 MESES EN FUDRES DE 500 Y 5.000 L, ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 20 €.

84 Referencia a la frontera portuguesa; al otro lado de La Raya está la exitosa zona del Alentejo, que constituye el nuevo horizonte al que asoman los vinos extremeños. La bodega, participada por Alvear, ha dado un nuevo giro con la asesoría enológica de Luis Lopes, una de las figuras emergentes de la enología lusa con sus actuaciones en Ribatejo y Dao. Estreno de la uva Trincadeira, recientemente incorporada al catálogo regional. Fragancia frutal bien marcada, con sensaciones de frescura en sus recuerdos de picotas y frutos silvestres. Marcados taninos y viva acidez en un paso de boca algo falto de doma, que tal vez acusa la juventud del viñedo pero que ofrece un buen perfil de sabores y, sobre todo, carácter y finura en sus aromas frutales. Interesante.



RAVENTÓS I BLANC DE NIT '18

ESPUMOSO DE CALIDAD ROSADO.
RAVENTÓS I BLANC.
ZONA: CONCA DE RIU ANOIA (SIN IGP).
VARIEDADES: XAREL-LO, MACABEO, PARELLADA, MONASTRELL.
CRIANZA: MÍNIMO 18 MESES EN RIMA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 15 €.

90 Es el regreso de un espumoso rosado a la gama de Raventós i Blanc, en la que ya figuró un L'Hereu de Nit en los primeros años de este siglo, cuando todavía era cava. Fórmula varietal convencional (aquí no hay Bastardo, Trepal u otras variedades locales recuperadas, reservadas para otros destinos), con presencia muy mayoritaria de las uvas blancas pero con buena aportación de Monastrell en los aromas frutales frescos, matizados por notas de crianza, y en un paso de boca con cierta estructura y fina vinosidad, fresco y refrescante, seco, fluido, con buena burbuja (abundante y de tamaño medio), bien dotado de sabores y con protagonismo frutal en los aromas. Fino, sugestivo.



ANIVERSARIO CON TRES HOMENAJES

DULCE. LUSTAU.
ZONA: DO JEREZ.
PRECIO: 125 €
ESTUCHE DE
3 BOTELLAS
DE 50 CL.



94

MANZANILLA PASADA PAPIRUSA

MANZANILLA.
CRIANZA: 8 AÑOS
DE MEDIA (4 DE
CRIANZA ESTÁTICA)
EN 4 BOCOYES.
EVOLUCIÓN:
2023-2024.

95

LUSTAU 125 ANIVERSARIO VINTAGE SHERRY '96

AMONTILLADO.
CRIANZA: 20
BOTAS; 4 AÑOS
DE CRIANZA
BIOLÓGICA Y
25 OXIDATIVA,
7 DE ELLOS EN
CRIANZA ESTÁTICA.
EVOLUCIÓN:
LARGO PLAZO.

89

LUSTAU 125 ANIVERSARIO VINTAGE SHERRY '96

DULCE.
CRIANZA: 25 AÑOS
EN 8 BOTAS QUE
CONTUVIERON
OLOROSO.
EVOLUCIÓN:
LARGO PLAZO.

Lo habitual en las ediciones especiales de conmemoración es que la bodega elija una cosecha o una partida de características especiales y lance el vino con un vestido especial en un homenaje a sus ancestros. Lustau, 125 años de vida, incorporada al grupo Caballero en 1990, ha embotellado tres vinos únicos que incorporan tres homenajes: a sus ancestros, a la variedad Palomino y al llamado Marco de Jerez al ser una compañía que hace gala de ser la única que elabora en las tres ciudades que constituyen su zona de crianza. Tres elaboraciones y crianzas singulares para tres vinos únicos, que se venden, inseparables, en un estuche sin alardes, que el alarde está en los vinos.

La manzanilla de Sanlúcar de Barrameda muestra su larga crianza en una nariz expresiva, compleja, desarrollada y muy elegante, con notas marcadas de salinas, finos hidrocarburos, yodo y fondos de pétalos secos de flores blancas; rotunda en la boca, sedosa y suave, seca y equilibrada, expresiva hasta casi parecer perfumada.

Lo es algo menos que el amontillado, representante de El Puerto de Santa María, un vino viejo poderoso en todas sus fases, pero sobre todo muy expresivo en los aromas. Hay recuerdos de crianza biológica (levaduras, yodo, calafate) y oxidativa (avellanas, toques de maderas finas, apunte de nueces) en un conjunto amplio y bien engarzado. Boca ligera pero de potentes sabores, muy seco y con notables puntos salinos y amargos que le dan amplitud y persistencia sávida, con grata calidez, expresivo en los aromas de boca y en el largo posgusto.

El vino dulce, embajador de Jerez de la Frontera, representa a la tradición en este estilo de vinos, sobre todo por su marcado recuerdo de pastelería que define también su destino gastronómico. En la nariz suma tonos de pasificación (dátiles, higos pasos, miel) con recuerdos de oloroso (maderas perfumadas, especias, frutos secos). Boca licorosa, cálida, con marcado dulzor pero sin excesos, tacto aterciopelado, amplio, largo.



www.casonamicaela.com


Viña Sastre
*Amor por la Tierra
Pasión por el Vino*





WOSCO

En VadeVino Editorial se aplican dos facetas complementarias de la información. Por un lado, el trabajo personal, el de los autores de los reportajes, de las columnas de opinión o del autor de la Guía Proensa; una labor individual en términos relativos porque intervienen otros factores, como el diseño y en ocasiones la ilustración y la fotografía. La segunda cara es la del colectivo; la propia revista responde a ese concepto y lo muestra, por ejemplo, en sus catas, a cargo de un equipo frente a la individualidad de la Guía Proensa, cuyo autor, director de la revista, no es el director del comité de cata de PlanetAVino.

Esta pequeña exposición viene a mano para destacar el trabajo de cuantos colaboran habitualmente, con mayor o menor frecuencia, para hacer posible la edición bimestral de la revista. El director piensa que la mejor forma de crecer y adquirir cierto relieve es contar con el impulso de los mejores. Por desgracia, aunque por suerte para la revista, los mejores han ido estando disponibles según ha avanzado la sucesión de crisis que afecta a la información en general y en particular a la especializada y distribuida en papel. Esa información digamos convencional sufre el acoso de presuntos informadores, con frecuencia

parapetados detrás de distintas máscaras que ocultan o pretenden ocultar intereses espurios o, en el mejor de los casos, ignorancias supinas. En estas páginas queremos presentar a esos colaboradores imprescindibles, profesionales contrastados, mal pagados y muy exigidos, que hacen posible esta publicación. Pensamos que son los mejores, informadores y comentaristas que no se limitan a un tratamiento superficial. Son aquellos que no se conforman con dar la hora sino que buscan entender e interpretar para poder contar el funcionamiento del reloj y hasta la historia del relojero. Profesionales de

OTROS

gran valía que se enfrentan a lo que en ocasiones parece una procelosa selva en la que acechan las presiones, los cantos de sirena y los intereses de distinta naturaleza que desvirtúan la pureza de la información y empañan el brillo de la profesión.

Intentamos que PlanetAVino sea un refugio de libertad. El director tiene sus ideas, un par de ellas, pero no impide la expresión de quien tiene otras diferentes y tampoco polemiza con ellos desde un puesto de dominio. Se exponen y es el lector, juez supremo, el que decide.

En este Nosotros, para el que hemos pedido ayuda a la pluma fluida de

Enrique Calduch, están también otros que estuvieron en el equipo, caso de Nuria y Andrea Proensa, hermana e hija respectivamente del director-editor, que tomaron caminos propios, lo que demuestra que no todos los Proensa son torpes. Y gentes que aparecen o han aparecido ocasionalmente en las páginas de PlanetAVino, caso de Ignacio de Miguel, enólogo con ganas de contar cosas, o Rafael Ruiz Isla, al que conseguimos empujar un tiempo para que compartiera en el papel impreso su magisterio oral del Aula Marqués de Riscal, pero cada artículo era como sacarle una muela y no estamos para torturar a nadie,

y algún otro cuyos trayectos fueron incompatibles con el nuestro. Y están, por supuesto, nuestros fieles seguidores, tanto los casi tres centenares que siguen la revista desde el número uno como los que han ido llegando después. Su apoyo es fundamental. Como lo es el que recibimos de las entidades que nos respaldan con sus inversiones publicitarias y con la compra de ejemplares que luego difunden entre sus clientes y amigos. Sirva esta galería de retratos como agradecimiento a todos *Nosotros*.

"EL SABIO"

JOSÉ HIDALGO



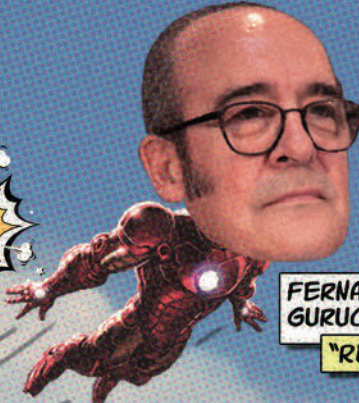
"LA EXPERIENCIA"

CARLOS DELGADO



FERNANDO GURUCHARRI

"REY DE COPAS"



"LA NEGOCIADORA"

ARACELI PARDO



"LA JEFA"

MARÍA PILAR MOLESTINA



MARA SÁNCHEZ

"TROTAMUNDOS"



PEDRO BALLESTEROS

"EL MAESTRO"

"REPORTERA DETECTIVE"

PILAR CALLEJA



MÑ

ULISES P. MORATALLA



MAR ROMERO

"REINA DE LA RADIO"



PAZ IVISON

"LADY SHERRY"



DANI PACIOS

"DANI 13"



AMAYA CERVERA

"EL TALENTO"



ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO

"LA IMAGEN"

ENRIQUE CALDUCH

"SUSURROS"



"EL FENICIO"

SALVADOR MANJÓN

MIKEL ZEBERIO

"ARTABURI"

"EL QUERA"

PEPE IGLESIAS †



"EL DRUIDA"

FERNANDO CHIVITE †

ANDRÉS PROENSA

"EL TIRANO"

RAMON FRANCÀS

"EL SEDICIOSO"

MIGUEL ÀNGEL RINCÓN

"EL DESERTOR"

MARIAJESÚS HERNÁNDEZ

"LA CHUSPI"

"LA HIPPIE"

RAQUEL PARDO

MARÍA ANTONIA FERNÁNDEZ-DAZA

"LA ESPECIALISTA"

LUIS GARCÍA TORRÈNS

"EL HOMBRE TRANQUILO"

"POLVORILLA"

VANESA VIÑOLO

"EL NIÑO DE LOS LIBROS"

EDUARDO MARTÍN MAZAS

AURORA ESPINOSA

"LOS ARTISTAS"

DAVID MONTOYA

TIRSO MONTOYA

"EL TOTEM"

HÉROES PLANETAVINO





PEDRO BALLESTEROS TORRES
LA MIRADA CARTESIANA

Master of Wine. Fue el primer español que obtuvo este título por el famoso instituto londinense, y, naturalmente, la mayoría de los críticos y periodistas locales estábamos deseosos de conocer al sabio. Ballesteros, en lugar de ser un tipo estirado, resultó cercano, amable y comunicativo; así que enseguida se hizo un hueco en este mundillo. Y Proensa lo fichó. Es ingeniero agrónomo y master en viticultura y enología por la Politécnica de Madrid. Es muy estudioso y ha hecho cursos por media Europa, aunque el que le marcó fue el londinense. Muy celoso de su intimidad, se sabe que vive en Bélgica, que trabaja en las instituciones europeas, y en la promoción institucional del vino español. Maneja bien su tiempo porque, además de aquí, escribe en revistas de Reino Unido, EEUU e Italia, y participa en cursos en varios continentes. También es vicepresidente de la Unión Española de Catadores.



ENRIQUE CALDUCH CARRETERO
PERIODISTA DE PATA NEGRA

“Dos folios sobre la vida sexual de la lagartija. Para ayer”. Ante un encargo semejante la mayor parte responderá: “¡Te has dado un golpe!”. Enrique Calduch, en cambio, estará encantado: “¡Mueve la cola un rato después de habérsela cortado!”. Y cumplirá, por los pelos en la medida de texto y en el plazo de entrega, pero con un trabajo fluido y divertido. Rasgos que definen como periodista de carne y de raza a este madrileño de pata negra, a pesar de las evocaciones levantinas de su apellido. Nacido en 1953, se formó en la lucha del *freelance* y en el estrés de un diario, en la radio y en la televisión. Una paradoja: hace 30 años, el vino, en lugar de perderle, como reza el estúpido tópico, le rescató del ambiente televisivo justo cuando daba síntomas de deslizarse hacia la inmundicia que hoy domina en ciertos programas.



«Si es Diam ¡digo Sí!»

*TCA, medible s al límite de cuantificación de 0,3 mg/l

winissimo® Foto: R. Sprang

Desde hace más de 10 años Diam revoluciona el mundo del vino. Como verdadera solución enológica, los tapones Diam preservan la adecuada crianza en botella tal y como la ha concebido su creador. Diam, el guardián de los aromas, presenta un comportamiento mecánico y una neutralidad sensorial* inigualables que, asociados a una permeabilidad controlada, permiten, año tras año, la expresión de los diferentes rasgos sensoriales de cada vino. Al elegir Diam, el bodeguero y el enólogo tienen la satisfacción de ofrecer lo mejor de su trabajo a los amantes del vino. «Si es Diam, ¡digo Sí!».

www.diam-cork.com

Romain Jouannais, Vendedor De Vino, La Cave Spirituelle.



DIAM

El guardián de los aromas



PILAR CALLEJA GARCÍA
AMIGA DE TODOS

Compañera insustituible, es buena escribiendo, investigando y sintetizando, no en balde es una periodista profesional formada en la Facultad de Ciencias de la Información de Madrid. En esta ciudad nació y además es de San Blas, lo que en esta casa es un grado. Conoció al tirano hace años en ruedas de prensa y encuentros informativos, cuando trabajaba en una revista de alimentación, y años después cuando Proensa dirigió Vinos de España, la llamó para que participara como redactora y se hizo *madrina* de otros periodistas más jóvenes. Cuando nació PlanetAVino, en el equipo inicial que se hizo la foto en un estudio del barrio de la Concepción, antes de irse a celebrar el nacimiento de la revista en el hotel Villa Real, ahí estaba ya Pilar. Desde entonces es un puntal de la revista mientras publica en medios como El País Negocios. Buena profesional, gran persona y amiga de todos.



AMAYA CERVERA MATEO
EL BRILLO INCANSABLE

Catadora combativa, en cada feria o salón vinícola, se la ve con su libreta estudiando los vinos mesa por mesa, sin dejar ni una. Nació en Guemika, Vizcaya, en 1968. Realizó la carrera de periodismo en la Universidad de Navarra, y a finales de los 90 se presentó en Madrid a trabajar en la revista *Sibaritas* como redactora jefe, y también como catadora de su guía. Poco después fue directora de la revista *Todovino*. Fina y elegante, buena amiga y compañera, batallando diariamente para compatibilizar su familia y sus viajes vinícolas cotidianos, en 2014 funda www.spanishwinelover.com una web bilingüe español-inglés de enorme éxito y que ha sido premiada en varias ocasiones por el Merchant Awards para España como la Mejor Plataforma Online. Colabora en varios medios españoles y otros medios extranjeros, sobre todo británicos, siendo la *Communicator for Spain* de la revista *Harpers*.





CARLOS DELGADO

SIEMPRE EN FORMA

La historia viva del mejor periodismo vinícola español. Delgado tiene algo de personaje renacentista: pinta, practica instrumentos musicales, escribe libros y artículos y fue cofundador con Sandro Petrini del movimiento Slow Food Internacional. Nació en Madrid en 1941 y empezó sus primeros pinitos periodísticos en Barcelona. Los que le conocemos desde hace algunos años, siempre hemos sentido una sana envidia por su eterno aspecto juvenil, su sentido del humor y la alegre cercanía a sus amigos. Fue director de la revista *Vino y Gastronomía*, donde impulsó el premio la Nariz de Oro para sumilleres. También de las revistas *Mi Vino* y *Vinum*. Y es, desde 1987, el crítico vinícola del diario *El País*. Siempre con muy buenas ideas, la mejor de todas fue la feria *Vinoble*, que ideó, creó y desarrolló. Un encuentro único y genial de los vinos más especiales del mundo, en Jerez de la Frontera. Inolvidable.



MARÍA ANTONIA FERNÁNDEZ-DAZA ALVEAR

VISIÓN COSMOPOLITA

Seriedad, rigor, meticulosidad, son algunas de las virtudes que atesora Fernández-Daza. Y naturalmente un olfato de primera, fruto de una larga experiencia catando, que hace que forme parte del comité de cata de PlanetAVino desde su fundación. Extremeña de nacimiento, comenzó su carrera profesional como asistente de enóloga en Alvear, en Montilla; poco después recoge sus bártulos y se presenta en Toronto, Canadá, en la Oficina Comercial de la Embajada de España becada por el Instituto de Comercio Exterior (ICEX). A su vuelta a España es fichada por el Consejo Regulador de Rioja. Ojeadora y compradora de vinos en Gourmet, responsable de promoción del ICEX, de exportación en Marqués de Cáceres. Su currículum es enorme como los kilómetros acumulados, pero lo importante es su rigor en las catas. No se casa con nadie, dice lo que opina con claridad. Y suele tener razón.





ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO

SUPERHÉROE DE LA IMAGEN

Si alguien es un superhéroe en el reino mítico de la comunicación del vino, ese es el informador gráfico. Con los teléfonos cada vez de mayor capacidad y definición y las cámaras de menos de 100 gramos de peso, cualquiera se ve capaz de hacer fotos buenas. Otra cosa son los encuadres y los momentos, la gestión de la luz, el uso del flash y todas esas cosas que demuestran que la fotografía es mucho (muchísimo) más que apretar el botón. Álvaro Prieto (Benavente, Zamora, 1973), sobrevive con la fotografía desde 2003 y ha tenido reconocimientos nacionales e internacionales. El arte es lo suyo porque es licenciado en Ciencias Políticas y Sociología pero trabajó como profesor de Historia y Arte. Es un todoterreno, aunque su especialidad es la gastronomía y el vino: es director de fotografía de Sobremesa pero nosotros llegamos antes; publica en PlanetAVino desde el número 1 y además en Prisa, Montagud y Unidad Editorial. Es socio fundador de 1900Kelvin.



RAMON FRANCÀS I MARTORELL

EL DEDO EN EL OJO

Es el gran experto en vinos catalanes, y de otros lugares, claro; pero es en los de su tierra donde participa en las polémicas, conoce a fondo a todo el mundo y su opinión es clave. Francàs nació en Vilanova i la Geltrú en 1967 y se licenció en ciencias de la información en la Universitat Autònoma de Barcelona. Lleva 30 años siendo el crítico vinícola de La Vanguardia, trabajo que compatibilizó hasta 2017 como director del periódico local Diari de Vilanova. Simpático y directo, se declara nacionalista, lo que hace que el Tirano o director de este medio le llame *sedicioso*, para risas por parte de ambos. Los que le conocemos menos no nos atrevemos a tanto, pero sí a consultarle su punto de vista sobre cualquier polémica que haya con los vinos de su tierra, a lo que siempre contesta con criterio. Sostiene que lo que más le divierten son las catas ciegas, y presume de estar casado y ser el feliz padre de dos chicas.



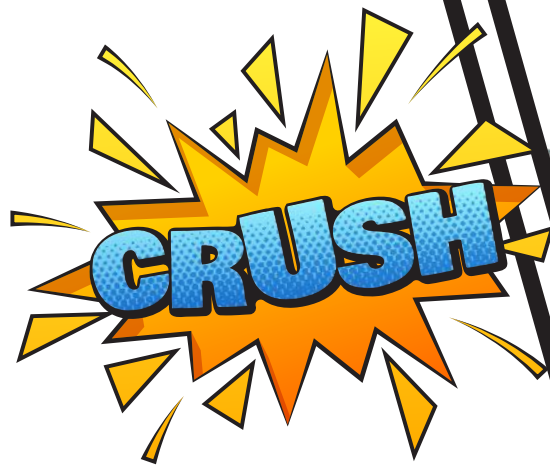


DOQ PRIORAT

La DOCa Priorat inicia una nueva etapa fundamental para su futuro. Los Nombres de la Tierra. Una nueva clasificación territorial coherente y respetuosa con la selección histórica y con una demanda cada día más documentada y rigurosa. Un hito clave para controlar la trazabilidad, para velar por la calidad, para preservar la singularidad de las nuevas villas, parajes, viñedos y vinos.

Para mostrar al mundo el nombre de nuestro territorio.





LUIS GARCÍA TORRÉN **TOMAR LAS AGUAS**

Fino catador, siempre listo para una respuesta de humor, afable y cercano, García Torrén (Madrid, 1959) empezó como otros muchos compañeros en la esfera de José Peñín, donde ejerció de coordinador de la guía, por una parte; y redactor jefe de la revista Sibaritas, por otra. En el 2000 cogió sus bártulos y su familia y se marchó a Bilbao a ejercer como director de la revista Viandar, la gran cabecera histórica de vino y gastronomía del País Vasco. En 2002 volvió a Madrid para hacerse cargo de la Guía de Oro de los Vinos de España y de la dirección de la revista del mismo nombre. Ahora tiene su propia agencia, TP Consultores, que edita entre otras cosas Tribuna Ternal. Es tan buen catador que ha colaborado en diversas ediciones del Anuario de Vinos de El País, y desde 2015 es el coordinador de catas y relaciones con la prensa especializada de Tempos de Vega Sicilia.



FERNANDO GURUCHARRI JAQUE **EL CATADOR**

Finísimo catador, ha dividido su existencia entre el agua y el vino. La primera porque este madrileño, nacido en 1956, estudió biología en la Complutense, entró en la Administración tras unas oposiciones, y casi toda su carrera de funcionario la hizo en un departamento dedicado a valorar la calidad del agua. Pero a la vez que terminaba su carrera se sacaba el curso de Viticultura y Enología en Agrónomos en la Politécnica de Madrid, y desde entonces se ha dedicado a valorar la calidad del vino. En 1986 formó parte de la fundación de la UEC (Unión Española de Catadores) y unos años después asumió su presidencia y ahí sigue. Desde esta organización monta los más importantes concursos de vinos de España como los Bacchus, entre otros. Simpático y alegre, contador de chistes, forofo del Athletic de Bilbao, ha dado infinidad de cursos, dirección de catas y en la actualidad dirige las de esta casa.





MARIAJESÚS HERNÁNDEZ

LOS GALONES DE LA CASA

Chuspi no sólo es la socia del Tirano, es el nervio central del equipo. Se complementan estupendamente. Leñera, de lengua afilada, ingenio rápido para soltar un latigazo o un cariño, depende, es prosaica y realista, y todo el mundo la quiere porque saben que es muy buena persona, y lo demuestra. Su casa de Piedralaves suele ser el centro neurálgico donde se reúne mucha gente del mundo del vino. Madrileña, nacida en 1971, licenciada en Turismo, presume de ser del barrio de San Blas. En 1990 empezó su andadura vinícola en Vinoseleccion, donde conoció a su socio. En 1998 fichó por la revista Vinos de España. Excelente catadora y organizadora, en 2002 se asoció con Proensa para constituir VadeVino Editorial, la casa madre que sustenta la Guía Proensa y esta revista. Coordina el departamento de catas de PlanetAVino del que forma parte, y muchas cosas más en el organigrama de la editorial.



JOSÉ HIDALGO TOGORES

NUESTRO SABIO DE CABECERA

El director-tirano le pone de ejemplo porque es siempre el primero en entregar su texto; y los demás, en lugar de mirarle mal, no lo conseguimos, porque es uno de los hombres más simpáticos, abiertos y buena persona del mundo del vino. Lo que sí hacemos algunos es pedirle ayuda cuando abordamos algún tema técnicamente espinoso. Y la da. Nacido en Madrid en 1956, su padre Luis Hidalgo fue un reconocido profesor de la Escuela Superior de Agrónomos. Siguiendo sus pasos, Pepe, es doctor ingeniero agrónomo, y ha dado clases en esa Escuela, en la de la Vid, y tiene un currículum de masters y premios que no entraría en estas páginas. Vive en Logroño y fundó la empresa Ampeloenos con su amiga y enóloga, Ana Martín, con la que asesoran a un muy nutrido grupo de bodegas por toda España. Y todos los vinos les salen buenos, con un sello especial. Será porque es un sabio.



PAZ IVISON CARRERA
LA DAMA DEL JEREZ

Nacida en Jerez de la Frontera en 1952, si alguien habla de la Dama del Jerez, nadie en el mundo del vino duda que se refieren a ella. Es natural, porque Paz es descendiente de Fletcher Ivison, nacido en Cumberland, que apareció en aquellas tierras, y montó una bodega para exportar a su país, es decir que lleva el vino que ama y divulga en el código genético. Siempre alegre y risueña, chascarrillera y buena amiga, no sólo sabe de los vinos generosos, sino de muchos más. Premio Nacional de Gastronomía como Mejor Periodista en el año 2000, sabe catar, sabe comer y sabe escribirlo. Se licenció en periodismo y se fue a Madrid, donde fue fundadora de la revista Dunia y jefa de sección de 1976 a 1987. Luego, subdirectora de la revista Club de Gourmets durante 30 años, hasta 2007. Ahora como *free lancer*, a caballo entre su casa de Jerez y la de Madrid, escribe más que nunca. Para deleite general.



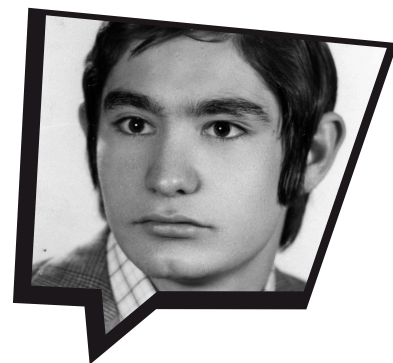
SALVADOR MANJÓN ESTELA
EL FENICIO FIABLE

Este valenciano nacido en 1963, es uno de los tipos más apreciados en el mundo del vino español. Empezó a trabajar en 1985 en la Semana Vitivinícola, uno de los grandes medios de información y difusión del vino a todos los niveles en España, y desde 1992 es su director. Sus boletines cargados de datos sobre exportación, precios, tendencias... es una fuente en la que bebemos muchos. No es hombre de quedarse quieto, y en el AVE a Madrid le conocen hasta los limpiadores. Extraordinariamente sensato, inteligente, campeón del sentido común, es elegido continua y unánimemente como tesorero (el fenicio fiable) de MassVino, la Asociación de Periodistas del Vino en Medios, de la que somos muchos de los colaboradores de esta casa. Reconocido en todas las instituciones del vino, también es profeta en su tierra, donde acaba de ser nombrado presidente del Consejo Regulador de la D.O. Valencia.





COOL



EDUARDO MARTÍN MAZAS
UN BICHO RARO

Profesional de hostelería y bibliófilo, Eduardo Martín Mazas es una autoridad en dos terrenos que parecen poco compatibles. Lo que viene a ser un bicho raro que es capaz de extraer tiempo de los horarios exigentes de la hostelería para satisfacer su gran pasión, que son los libros, antiguos y modernos. Libros de gastronomía y de vinos, como era de esperar, que colecciona y persigue por donde haga falta. Y la pasión del bibliófilo no es un vicio barato. Ni debe ser sano por respirar tanto ácaro y polvo y por los contenidos de algunos de ellos. Nació en Valcarlos (Huesca) en 1958, estudió Restauración por la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, donde conoció como profesor al Dr. Manuel Martínez Llopis, quién influyó notablemente en su pasión por la historia de la gastronomía. Trabajó en el hotel Continental de Lausana (Suiza), que fue como un master en vinos, antes de ser sumiller y maître en grandes restaurantes madrileños, como Las Cuatro Estaciones, el grupo Paradís y otros muchos, y ha impartido cursos en distintas instituciones. Es autor y editor de los libros *Teodoro Bardají. El precursor de la cocina moderna en España* (2008). *Teodoro Bardají y su influencia en la cocina española* (2012) y *La Colección Gastronómica Sebastián Damunt* (2019). A partir de esta colección, trabaja para crear un museo y biblioteca de temas gastronómicos y vinícolas.



SUPER

MARÍA PILAR MOLESTINA
LA JEFA DEL CLAN

Es una líder nata. Presidenta por unanimidad de MassVino, asociación de periodistas del vino en medios, a la que pertenece la mayoría de los colaboradores de esta casa. Su retranca, su sentido del humor y ese ligero acento latinoamericano seductor son algunas de sus armas. Nacida en Quito, Ecuador, en 1953, en una familia de peso en aquel país y de padre embajador, viajó por el mundo hasta que recaló en España, donde se licenció en Ciencias de la Información. Su currículum es enorme. En 1985 era gerente del Club del Vino y la Mesa y directora de su revista Gran Reserva, un hito en el mundo de las publicaciones vinícolas. Ocho años después funda Dos de Copas, dedicado a temas editoriales, periodísticos de comunicación e imagen. Ha sido durante 27 años la directora de la Guía Anuario de Vinos de El País hasta que cerró la publicación. Y mantiene una actividad febril como periodista vinícola.



www.proensa.com



@proensapuntocom



DANIEL PACIOS BELLO
UNO ENTRE MIL

Firma Dani 13 porque es el pequeño de trece hermanos a los que su madre sacó adelante con esfuerzo. Y con aprovechamiento. Dani es lo que las abuelas definirían como un portento, tal vez porque sus hermanos ablandaron a capones la cabeza de este genio nacido en Ávila en 1983. Se crió en el restaurante materno, *El 13* de Piedralaves, pero no aprendió nada de vino. Entre tapas y bebestibles, dibujaba sin parar y sacaba adelante su carrera de Arquitectura así, del tirón, como quien pasea. Los alemanes se aprovecharon y vive con su creciente familia y trabaja en Aquisgrán. En 2008 Mariajesús Hernández, amiga de la familia (de toda, sí) le fichó para la revista en un intento de que entrara en el redil vinícola. Ni por esas. Es un zote para la cata pero un genio para la ilustración, tanto que hasta le gustaba a Pepín Iglesias, al que ilustraba su sección. Domina mil y un estilos de dibujos, desde el gore hasta el cuento infantil, y tiene un fino humor, a veces un punto cruel.



RAQUEL PARDO ZAMORA
EN SU ELEMENTO

Nació en 1976 en San Lorenzo de El Escorial, que es donde nacían los de Robledo de Chavela como ella. Allí está la estación de seguimiento espacial de la Nasa y estaba hasta 2019 el bar Sevilla, que fue de su abuela (Sevilla es el apellido de la abuela) desde 1925 y regentaron después sus padres. Así, en sus trotes entre tapas y bebidas, se explican ciertas cosas. Cuando se licenció en Comunicación Audiovisual por la Universidad Complutense el instinto, el hábito o la fuerza de las estrellas, le llevó en 2003 a la información vinícola, a su elemento líquido. De hecho, firma en redes como @Raquelíquida. La estación espacial influiría en su especial tendencia a profundizar en los vinos raros, los radicales, los naturales y demás fauna, quizá a la espera de los vinos interestelares. Mujer inquieta y viajera, es una de las destacadas de la nueva generación de informadores vinícolas.





ARACELI PARDO COLLADO
NEGOCIADORA NAZARÍ

Lleva sobre sus hombros la faceta más importante de la empresa, la que aporta el vil metal. Lo suyo es como picar piedra: soporta la presión a dos bandas, editores y clientes, y saca adelante a dos hijos mellizos de unos veinte años. Curtida por toda una vida en el mundo comercial de la nutritiva publicidad, esta granadina, nacida en Guadahortuna en 1962, sin duda tiene antepasados moriscos montaraces. Es de tierra de olivos, que fue frontera del reino de Granada, y seguro que de ambas circunstancias le viene su carácter correoso en las negociaciones; de eso se quejan sus clientes después de ponderar su profesionalidad y, añade el Tirano, su paciencia. Se hizo cargo de *la publi* de VadeVino Editorial en enero de 2007, cuando fue rescatada (o secuestrada) de la revista *Sobremesa*, donde estuvo quince años; antes batalló en otra del sector, *Restauradores*. Y es un pico fino, no se conforma con cualquier vino.



ANDRÉS PROENSA
EL TIRANO

Este es el mote que nuestro añorado Pepe Iglesias, le dio como un chascarrillo de cariño más, dentro de la enorme amistad que tenían. El mote se quedó, porque cuando el director escribe a los que van retrasados en la entrega de los textos, tras las sangrientas amenazas de rigor, firma: El Tirano. No es verdad. Proensa, amigo de sus amigos hasta donde haga falta, empezó de botones en la *Actualidad Española* en 1973 y terminó de redactor tras pasar por *Ciencias de la Información de la Complutense*. Su mundo, es el vino. Se ignora los que lleva catados, porque empezó en *Gourmets* en 1980, luego hizo la *Guía* y *La Revista Vinos de España*, luego su *Guía Proensa* y *PlanetAVino*. Aquí también lo borda. En su buena pluma dominan el rigor y la información periodística pura. Su negativa a aceptar publicidades encubiertas, su crítica directa cuando toca, el pagar a sus colaboradores como se hacía 20 años atrás, puede que le toque cambiar su mote por *El Arruinado*. Aun así, no se arredra y desde su escondite soriano no deja de ser una máquina de ideas.





MIGUEL ÁNGEL RINCÓN GAFO

DESERTOR CON AMARRE

El codiciado. Una de las caras de su moneda es que escribe extraordinariamente bien y monta buenas historias que apetece mucho leer, y releer. La otra cara es que no lo quiere hacer. Proensa, el Tirano, le presiona continuamente para que escriba en su revista, y suele conseguirlo. Nacido en Madrid en 1973, estudió Filología en la Complutense y en una editorial en que trabajó descubrió el mundo del vino, y lo convirtió en su pasión. Estuvo en Chile como jefe de redacción de una revista vinícola, y a su vuelta a España fue director de Restauradores. Aquí entró en el mundillo del vino, donde fue muy bien recibido por buen amigo y colega. En un viaje de prensa a Andorra con periodistas madrileños y catalanes, conoció a la que es su compañera, que rápidamente y sin contemplaciones se lo llevó a Barcelona, donde montaron una librería infantil en 2012. Ahora sostiene que solo es librero. Menos mal que Proensa le persigue.



MARA SÁNCHEZ

TROTAMUNDOS

Arrolladora. Con carácter, cercana, generosa y querida, esta madrileña de origen salmantino forma parte de la nueva generación de los periodistas del vino. Se licenció en periodismo por la Complutense de Madrid, hizo un posgrado de Comunicación y Gestión política, lo que la llevó a trabajar como periodista de información general hasta que a través de la revista Vino y Gastronomía, pasó al mundo del vino. Buena catadora, cuando colaboraba en un suplemento del diario El País, fue invitada como jurado al Certamen de Vinos de Jumilla, por donde han pasado la mayoría de los periodistas de vinos de este país, y sedujo inmediatamente a toda la concurrencia que no la conocía. Desde entonces todos la arroparon, o bueno, ella arropó a todos los demás, según se mire. Está en todas las salsas, colabora en prensa especializada, en revistas de calidad de vida, organiza concursos y participa en ellos.

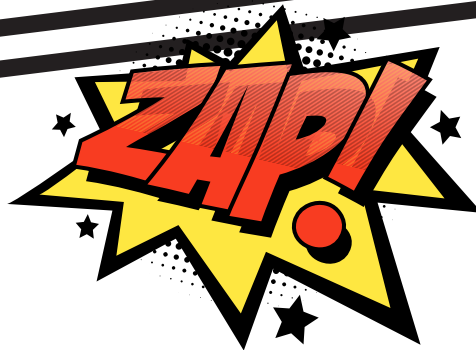




MAR ROMERO

PREPARADA PARA LA BATALLA

Es tan guerrera y combativa trabajando, como buena compañera, cercana y querida por todo el mundo. Tiene una agencia propia llamada Imbolc, de comunicación en vino y gastronomía, con la que lucha a brazo partido. Una vez le comenté que las mejores ideas se me ocurrían en insomnios nocturnos, y me contestó que ella también, sólo que tenía un cuadernito en la mesilla para apuntarlas, por si acaso. Periodista vinícola y gastronómica, nacida en Madrid en 1964, es la directora y conductora del programa Mesa y Descanso en Capital Radio, donde palpita la actualidad, y por donde hemos pasado muchos periodistas amigos suyos. Da clases para sumilleres en la Cámara de Comercio de Madrid y forma parte del comité de cata de la Guía Gourmet. Y hay un truco si se quiere ver cómo le brillan los ojos, pone una sonrisa y se prepara para intervenir: es hablarle de Galicia. Ama esa tierra. Tendrá motivos.



VANESA VIÑOLO

LA CHISPA DE LA BANDA

Pequeña, de sonrisa seductora, lista y rápida, esta madrileña nacida en 1975 y graduada en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid, es uno de los mejores exponentes de la nueva generación de periodistas vinícolas. Como ella comenta, está ligada profesionalmente al mundo del vino desde que tuvo edad legal para consumirlo. Alguno de sus amigos nos quejábamos de que costaba localizarla por el móvil, y ella se disculpaba diciendo que lo tenía apagado en alguna parte; aunque sospechábamos que no respondía porque estaba hasta arriba de trabajo. Fue redactora jefe de la revista Vivir El Vino; y posteriormente subdirectora de Vino y Gastronomía. Por esa casa pasaron Carlos Delgado, Víctor Rodríguez, Bartolomé Sánchez, Ana Marcos y naturalmente Vanesa, que también fue directora de cata de la Nariz de Oro y de Los 300 Mejores Vinos de España.





MIKEL ZEBERIO TORRONTÉGUI **SIEMPRE DICE 'BAI'**

Aunque en su DNI pone que se llama José Antonio, responde por Mikel y tiene por lo menos 18 apellidos vascos, que son los que llega a recordar. Nacido en Ataun, Guipúzcoa, casi navarro, afincado en Bilbao, la cocina, y por añadidura el vino, han sido la pasión de su vida. Su bonhomía, su cercanía a la gente, es proverbial; y es muy difícil encontrar a alguien que no hable bien de él. Defensor a degüello de todo lo relacionado con su tierra, en 1988 montó una quesería en Plentzia, luego hizo un espumoso, después en 1991 fundó la revista Gastronomika, que dejó para fundar en 1999 Viandar. Referente en gastronomía y vinos en el País Vasco y en España, ha hecho de todo, asesorando, dirigiendo expediciones gastronómicas a diversos países. Escribe en Deia y en cuatro periódicos más de su tierra, dirige programas de radio, hace guías vinícolas, es profesor del Basque Culinary Center... Premio Alimentos de España, Nacional de Gastronomía 2018 por su trayectoria periodística. Siempre contamos con él, siempre dice *bai*, sí en euskera.



EQUIPO TTM TÓTEM **AMOS DE LA IMAGEN**

Detrás de tan extraño nombre, que algún día desentrañarán, está un equipo de tres madrileños vital para las publicaciones de VadeVino Editorial. En los primeros meses de 2002, cuando el director de esta revista dio el portazo a los elegantes últimos editores que tuvo y se hizo editor, fueron los primeros a los que acudió a contarles su proyecto. Tirso Montoya, con su aspecto de patriarca y sus modos de cabo de vara, no quiso ni hablar de dineros sino de proyectos. Y no tocó esa ordinareiz que son los euros hasta transcurrido casi un año, cuando salió la primera Guía Proensa. Eso fue fundamental para el lanzamiento de esta locura. Y es que son tres seres humanos impagables, como amigos y como profesionales. Tirso Montoya resume toda una vida en las artes gráficas y conoce por su nombre desde las viejas linotipias hasta los últimos ingenios mecánicos de una imprenta. Su inseparable colaboradora (y sufridora), Aurora Espinosa, es, entre otras virtudes, una correctora implacable, vital para enderezar algunos entuetos del responsable de la revista. La tercera y fundamental pata es David Montoya, hijo de Tirso, genial responsable del diseño de la guía y de la revista, que, en lugar de mantener la imagen como una foto fija, no la deja en paz y cambia en cada edición y en cada reportaje, siempre con criterios de modernidad y con una lucha contra el espacio limitado de las páginas de la revista: insiste en subir el tamaño de la tipografía y en dejar bonitos espacios en blanco en las páginas. Como si el papel fuera gratis.



MNÑ Y ULISES P MORATALLA **DETRÁS DE LA MÁSCARA**

Tenemos dos colaboradores ocasionales que, por distintas circunstancias, prefieren no aparecer con sus nombres. Amigos y camaradas de toda la vida cuyos trayectos van por caminos distintos pero que coinciden en su pasión por los placeres de la vida, entre ellos el mundo del vino y/o la gastronomía.

MNÑ es una señora muy reconocida en un ámbito mucho más frío que el que nos ocupa y que nada tiene que ver con este sector. Tal vez por ello y en defensa propia, tiene una veta humanista y es consumidora compulsiva y fiel amiga de la hostelería. Y por ello y por su formación científica, una analista implacable de sus virtudes y sus defectos. Nos suele remitir sin ritmos prefijados (otra defensa seguramente de improvisación frente a su cartesiana vida) sus experiencias en restaurantes pero también sus comentarios sobre cualquier tema relacionado con su afición.

Ulises P Moratalla es un nombre real pero sin rostro. Explota su prurito científico pero dentro del terreno de las humanidades. Una especie de ratón de biblioteca, donde busca orígenes y fundamentos, pero que también gusta del conocimiento de primera mano.

Tiene ocasión de hacer turismo enológico pero va más allá de la simple contemplación. Debería haber sido periodista pero nadie es perfecto.



PEPÍN Y FERNANDO **SIGUEN CON NOSOTROS**

Además de la galería de profesionales que presentamos en estas páginas, hubo otros de aparición ocasional, algunos que nos dejaron, de forma transitoria o definitiva, para afrontar nuevos horizontes y otros que, aunque se fueron, siguen con nosotros. Es el caso de dos personajes de cuya amistad el director de esta revista disfrutó y abusó durante años. A pesar de su mal carácter.

Del mal carácter del abusón. Y de la dura cabeza que es inherente a un buen asturiano y a un buen navarro de la Ribera.

Calduch acusaba a José Juan Iglesias del Castillo, nuestro Pepín Iglesias, de ser "el Lucca Brasi de Proensa". Exageraba porque Pepín era un potro asturcón salvaje, imposible de dirigir en otro sentido que no fuera su aparente falta de sentido; un hombre sabio, correoso en la pelea y generoso en la vida. Desde el número uno de PlanetAVino compartió su afilada crítica, sus conocimientos en la cocina y cumplió con los encargos y ocurrencias del responsable de la revista, como los maridajes, los cacharritos de cocina, la crítica de libros de cocina... y lo que le echaran.

La generosidad era otro rasgo de la otra gran ausencia sobrevenida. Fernando Chivite era una eminencia como enólogo y como catador y demostraba con ello la vital importancia de la cata atinada para hacer grandes vinos. Proensa se aprovechó de ello en un momento clave: cuando desarrollaba la fantástica gama Chivite Colección 125, compartía cata y opinión en el viejo laboratorio de Cintruénigo. Y, después, le invitaba a comer en el Maher. Acudía encantado a las catas de PlanetAVino, pero hubo que aplicar mecanismos correctores a sus calificaciones porque era implacable con los vinos, sobre todo con los suyos.

No os echamos de menos porque seguís con nosotros.





LUSTAU 125 AÑOS

Todo Jerez en tres botellas

ANTOLOGÍA DE TRES EXCLUSIVOS Y DIFERENTES ESTILOS DE VINOS DE JEREZ. EDICIÓN ESPECIAL PARA CONMEMORAR LA FUNDACIÓN DE LUSTAU, BODEGA DE GRAN PRESTIGIO QUE NACIÓ GRACIAS AL AMOR POR EL VIÑEDO DE UN SECRETARIO JUDICIAL Y AL APOYO DE SU YERNO, MILITAR DE ALTO RANGO. UNA HISTORIA SINGULAR Y TRES VINOS ÚNICOS.



Un día del año 1896 nacía en Granada, en el seno de una ilustre familia de militares, Emilio Lustau Ortega. Otro día de ese mismo año de 1896, a bastantes kilómetros, en Jerez de la Frontera, un secretario judicial y abogado, llamado José Ruiz Berdejo, estaba en su hermosa casa de viñas cercana a la ciudad, Nuestra Señora de la Esperanza. Cuidaba las cepas, pisaba la uva, elaboraba vino que vendía a otras bodegas, lo que actualmente se conoce en Jerez como un Almacenista. Vinos que no tenían marca ni se vendían al público. Quiso el destino que aquel funcionario judicial jerezano y el niño nacido en Granada fueran las primeras piedras de una de las bodegas de Jerez más prestigiosas e internacionales. Al cabo de los años, aquel granadino, Emilio Lustau, ya convertido en un



joven y brillante militar del Ejército del Aire, se enamora de la única hija de D. José Ruiz Berdejo: María. Los jóvenes

contraen matrimonio y la relación entre suegro y yerno fue muy fructífera. Emilio contribuía con buenas ideas al negocio de su suegro, que seguía



creciendo. Todavía manteniendo la fórmula tradicional de vender sólo a bodegas aunque la producción había crecido tras la adquisición de nuevos viñedos y tras el traslado de la bodega a una de mayor capacidad en el centro histórico de Jerez.

Con el fallecimiento del suegro, su yerno se hace cargo de la dirección total del negocio y lo convierte en 1950 en bodega comercializadora y exportadora de vinos. Había que encontrar nombre y marcas propias. El brillante militar y responsable del negocio decidió ponerle su propio nombre: Emilio Lustau. Los dos hijos de Emilio y María continuaron la expansión del negocio durante los años 70 y 80 del pasado siglo,



con gran éxito y reconocimiento internacional. En los años 90, Bodegas Lustau se integra en la centenaria empresa familiar Luis Caballero, otra prestigiosa firma que elabora vinos y licores en la cercana ciudad de El Puerto de Santa María.

Con esta adquisición, Emilio Lustau y Luis Caballero, consiguieron disponer de bodegas y vinos en las tres capitales del sherry: Sanlúcar, El Puerto y Jerez. Un privilegio único en la zona que les ha propiciado celebrar su 125 Aniversario eligiendo de cada una de las bodegas de las tres ciudades un tipo de vino diferente y entre las soleras más exclusivas y particulares de sus bodegas. Una edición única, limitada e irreplicable.

Edición Especial

MANZANILLA PASADA PAPIRUSA

SANLÚCAR DE BARRAMEDA

8 años de vejez media.

Madura, evocadora e irresistible.

4 grandes botas de manzanilla se dejaron en crianza estética hasta casi la extinción del velo de levadura, consiguiendo así una ligera oxidación.



AMONTILLADO SOLERA DEL CASTILLO

EL PUERTO DE SANTA MARÍA

30 años de vejez media.

Intenso, poderoso y complejo.

Seleccionada entre 20 botas con crianza primero biológica de 4 años y después oxidativa durante más de 25 años. Los últimos 17 en estático, sin tocar.

AÑADA 1996

JEREZ DE LA FRONTERA

25 años de vejez total.

Deliciosamente dulce y fresco.

Sólo 8 botas de un único vino, sólo de uva palomino y sólo de Lustau. Oloroso de añada 1996. De cosecha tardía y con una crianza de 25 años en botas centenarias.

Lustau 125 años

El estuche conmemorativo con la Edición Especial Lustau 125 Aniversario está ya a la venta en las mejores tiendas especializadas y en www.lustau.es. PVP: 125€



PARA QUE NO SE OLVIDE

La labor del periodista y del medio de comunicación tiene muchas caras, unas de régimen interno, como la valoración y selección de los temas a tratar; otras plasmadas en el papel, caso de las noticias, las fotografías, el diseño, la opinión, los reportajes o las crónicas. No es la noticia el sustento principal de una revista de periodicidad bimestral. Otros medios hay que viven de la inmediatez. Sin embargo, el periodista se ve empujado a dejar constancia de hechos relevantes que, en muchas ocasiones, son el germen para la labor más grata del profesional y tal vez su motivación principal, que es contar historias. VadeVino Editorial nació para poner en marcha publicaciones que cuentan historias, que ponen cara al vino, al entender que es un producto definido en una decisiva medida por su entorno, por la zona en la que se produce, por las variedades que intervienen, por la filosofía de las bodegas que lo elaboran y en su caso envejecen y, por encima de todo, por las gentes que los diseñan y definen. Ocurre que en ocasiones las noticias y esas historias que nacen de ellas quedan inconclusas, que el paso del tiempo difumina su interés y no se informa del desenlace definitivo, entre otras razones porque tal vez haya perdido su interés. En otros casos resulta conveniente volver sobre ellas, para resumir un proceso o para ponerle el punto final. O, como decía la vieja canción, “para que no me olvides”. En las páginas que siguen hemos puesto ese remate final a asuntos que se han tratado a lo largo de estos 100 números de la revista. Es una selección de los que se han considerado de mayor interés o relevancia. Podrían ser más. Se podrían haber incluido recordatorios de vinos, convocatorias o de personajes que se han diluido (o no) en el recuerdo o que han perdido interés, pero darían para un libro y el espacio y otros condicionantes (tamaño de la revista, costes, tarifas del correo) también mandan. Son pinceladas de las historias que se han contado en casi diecisiete años de historia. Continuará, esperamos.





LA AUTOVÍA DEL DUERO

Separada de *la milla de oro*

En la Ribera del Duero las viñas buscan las laderas, como dicta la tradición y aconseja el cambio climático, mientras las bodegas quieren estar cerca del río. O, más concretamente, cerca de la carretera N-122, rebautizada como *la milla de oro* por la cantidad de bodegas que se asoman a ella en todo su trazado pero de manera especial en la parte que atraviesa la provincia de Valladolid. Esa singular concentración, que es reflejo del desarrollo espectacular de la DO Ribera del Duero en las últimas décadas (la denominación de origen cumple ahora cuarenta años de existencia), ha supuesto el incremento de circulación de vehículos pesados en una vía transversal que parte de la frontera portuguesa y Zamora y se prolonga por el este hasta enlazar con la Autopista del Norte, ya en las inmediaciones de Zaragoza.

Una carretera saturada (se estima una media superior a seis mil vehículos diarios) que reclamaba con urgencia (hay carteles en toda la zona soriana reclamando "¡Autovía ya!") su ampliación y conversión en la autovía A-11 o Autovía del Duero, verificada ya en cortos tramos, en obras en otros

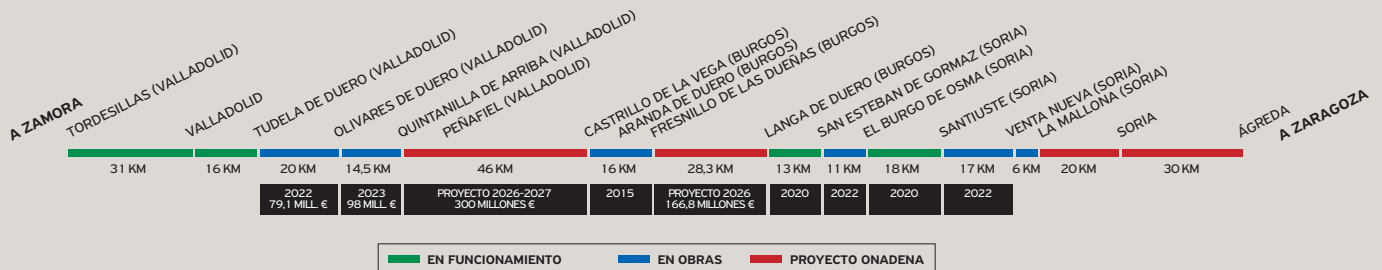


y apenas en sus primeros pasos (información, adjudicación) en algunos más. En uno de esos pasos previos surgió la polémica. En 2007 (ver PlanetAVino nº 11) se dio a conocer el proyecto del tramo correspondiente a la provincia de Valladolid hasta enlazar con el tramo Tudela de Duero-Valladolid que ya está en servicio.

El trazado seguía el curso actual de la N-122, salvando de cerca la pesada travesía de Peñafiel, y eso no gustó a algunos. Entre los opositores se encontraba un grupo de bodegas, encabezado por la mítica Bodegas Vega Sicilia, que iban a ver cercenada una parte de su viñedo y, sobre todo, iban a tener a sus puertas un talud de altura superior a una muralla mediana, además del ruido y molestias (que pregunten en Marqués de Murrieta, que saca periódicamente de su viña algún vehículo llovido desde la autopista que atraviesa la Finca Ygay). El alcalde de Peñafiel, un punto de parada importante en esa ruta se opuso al alejamiento y también hubo alguna bodega, como Bodegas Arzuaga, que, sensatamente, veía beneficios superiores a las molestias a tener una autopista a las puertas



AUTOVÍA DEL DUERO A-11



de su hotel de lujo. Se adujeron razones peregrinas, como el valor dudoso de esas viñas situadas al fondo del valle, o la desestructuración de una comarca atravesada por un río en el que sólo hay siete puentes en los 65 kilómetros en disputa.

Finalmente, el ministerio del ramo dio su brazo a torcer y renunció a su opción favorita, el desdoblamiento del actual trazado, y aprobó una alternativa que transita de oeste a este por el norte del Duero y de la N-122 hasta Quintanilla de Arriba, donde gira hacia el sur, cruza el río y salva Peñafiel por el sur hasta enlazar en Castrillo de la Vega (Burgos) con la variante de Aranda de Duero, que está en servicio en un tramo de pocos kilómetros hasta superar Fresnedillo de las Dueñas. Allí empieza zona de obras, alterada por cortos tramos de autovía en servicio, hasta la capital soriana. Más allá, hacia Borja y Zaragoza, sólo hay proyecto.

La zona polémica de Valladolid implica tres tramos de la A-11 del Duero en diferentes estados del proceso. El tramo entre Tudela de Duero y Olivares de Duero, de algo más de 20 kilómetros con un presupuesto de 79,1 millones de euros, está en obras desde 2019 y se prevé que entre en servicio en 2022. El siguiente, entre Olivares de Duero y Quintanilla de Arriba, de 14,5 kilómetros y casi 98 millones

de euros de presupuesto, fue adjudicado en 2020 y las obras finalizarán previsiblemente en 2023. El siguiente tramo, hasta Castrillo de la Vega, está sin licitar y en los Presupuestos del Estado para 2022 figura una partida de 100.000 (cien mil, no es una errata)

EL TRAZADO SEGUÍA EL CURSO ACTUAL DE LA N-122, SALVANDO DE CERCA LA PESADA TRAVESÍA DE PEÑAFIEL, Y ESO NO GUSTÓ A ALGUNOS.

euros para el procedimiento de evaluación ambiental de esa obra de algo más de 46 kilómetros, para la que se estima un coste de más de 300 millones de euros y podría estar construido hacia 2026 o 2027.

En la zona oriental de la DO Ribera del Duero, está pendiente de licitación de obras el tramo entre Aranda de Duero y Langa de Duero, de 22,3 kilómetros; en servicio desde 2020 el que une Langa de Duero y San Esteban de Gormaz, de casi 13 kilómetros; en obras entre San Esteban de Gormaz y el Burgo de Osma, de poco más de 11 kilómetros, que se prevé funcione en verano de 2022; funcionan desde 2004 y 2019 dos tramos entre El Burgo de Osma y Santiuste, con unos 18 kilómetros en total; en obras, cerca de su finalización, los 17 kilómetros entre Santiuste y Venta Nueva, en uso desde 2019 los casi seis entre esta última y La Mallona, a 24 kilómetros de la capital soriana. Más al este, sólo hay proyecto hasta el enlace con la AP-68 cerca de Zaragoza, salvo las variantes de Ágreda (Soria), en uso, y Borja (Zaragoza), en obras.

PROTOS'27

www.bodegasprotos.com



El vino sólo se disfruta con moderación



DESDE BODEGAS PROTOS

FELIZ **100**
número



DOMECQ

Descuartizar la historia

En 2010 se consumó el desguace de uno de los más antiguos nombres del vino español. Fundada en Jerez en 1730, se había convertido en una multinacional con importante presencia en el mundo de los destilados y papel destacado en el desarrollo del viñedo en Baja California (México). En España, además de la casa matriz, contaba con Bodegas Domecq en Rioja y el antiguo grupo Savin. En 1993, fecha en la que algo más de la mitad del grupo era propiedad de Hiram Walker, se integró en Allied-Lyons, también británica, que adoptó el nombre de Allied Domecq. En 2001 sumaron a Bodegas y Bebidas, antes Savin, el más importante grupo bodeguero español, que pertenecía al Banco de Bilbao (el actual BBVA) desde 1990, y se rebautizó como Domecq Bodegas. Cuatro años más tarde, la francesa Pernod

Ricard compró Allied Domecq. El grupo galo parecía más interesado en las marcas de licores y aguardientes que en el vino y enseguida comenzó a desprenderse de algunas bodegas, como Alanís, en la DO Ribeiro, Pazo de Villarei, en la DO Rías Baixas, Aura, en la DO Rueda, o la manchega Casa de la Viña; cerrar otras, caso de Señorío del Condestable, en la DO Jumilla, o vender las marcas, como la popular Siglo Saco. El actual Pernod Ricard Bodegas ha quedado reducido a tres nombres: Tarsus, en Ribera del Duero, y las riojanas Ysios y el complejo Campo Viejo. Pedro Domecq y Bodegas Domecq desaparecieron vendidas por piezas. Las marcas de vinos de Jerez se repartieron a principios de 2007 entre Osborne, que se quedó con la gama de vinos VORS (Sibarita, 51 1ª, Venerable, Capuchino) y algunas de brandy (Carlos I



y Carlos III, entre otras), y el Grupo Caballero, que pocos meses después adquirió a Osborne la línea básica (La Ina, Río Viejo, Botaina, Viña 25). Todo ello enmarcado en un complejo entramado de compras y ventas a nivel mundial en el que interesan sobre todo los destilados, piezas de un auténtico tablero de ajedrez lleno de movimientos estratégicos. La marca estrella de Domecq en brandy, Fundador, se vendió junto a Terry, Domecq México, Harveys (productora de Bristol Cream, el jerez más vendido en el mundo) y las instalaciones de Jerez, al magnate filipino Andrew Tan. Con ello se fundó Bodegas Fundador. Al mismo tiempo, se alió con González Byass para crear Bodegas Las Copas, también para la producción de brandy, y se adjudicó Garvey, ex Rumasa, que estaba en concurso judicial.

En Rioja también hubo reparto. Bodegas Muriel se quedó con las instalaciones de Elciego, la marca Viña Eguía y algunas viñas, mientras que otra vecina,



Andrew Tan

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, asumía 300 hectáreas de viñedo, que están en fase de reconversión, y la marca Marqués de Arienzo, convertida en el tinto crianza, la etiqueta básica de su catálogo de vinos.





BANDA AZUL

Desguace riojano

Banda Azul es una marca histórica de Rioja, emblema de la centenaria Federico Paternina, que fue buque insignia de la flota riojana de Rumasa y después del grupo capitaneado por Marcos Eguizábal, empresario agrícola que se hizo con buena parte de las bodegas expropiadas de la abeja, las dos históricas de Rioja, Paternina y Franco-Españolas, y las de Jerez. Al fallecer Eguizábal, en 2009, sólo dos de sus hijos mostraron interés por seguir en el negocio del vino. Se imponía el despiece.

Las marcas y bodegas jerezanas de lo que fue Díez Mérito, de vino y de brandy, se vendieron. Se mantuvo Bodegas Franco-Españolas pero se desguazó Federico Paternina, fundada en 1898 por uno de los cinco hijos del marqués de

Terán y vendida por piezas a partir de 2014. Antes, el Grupo Eguizábal había creado dos Paterninas. En los viejos calados de Ollauri donde se fundó puso en marcha Conde de los Andes, marca que fue de vinos y brandy, Rumasa la usó para los vinos más viejos de Paternina y Eguizábal la aplicó a vinos de Rioja y de Jerez. Federico Paternina siguió en la bodega construida en Haro en los años setenta.

Anuncio del despiece posterior. En 2013 se vendieron a United Wineries, distribuidora que pertenece al grupo Arco, las marcas Banda Azul y Viña Vial; las otras dos enseñas



importantes, Viña Soledad y Diamante, se incorporaron a Bodegas Franco-Españolas.

Al año siguiente, Bodegas Muriel, la misma que compró parte de Bodegas Domecq, incorporó la bodega de Ollauri; la instalación de Haro quedó como una especie nodriza de Bodegas Franco-Españolas hasta que en 2016 se vendió al grupo García Carrión.

El Grupo Eguizábal cuenta en la actualidad con dos bodegas, la centenaria (1890) Bodegas Franco-Españolas, en la DOC Rioja, y Bodegas Valparaíso, fundada en 2000 en la DO Ribera del Duero.

VIÑAS FAMILIA
GIL¹⁹¹⁶
FAMILY ESTATES

Somos Tierra

Creemos que en la vida,
como en el vino, el camino
más largo es el que da
mejores frutos.



CANOBLANO



ATAUZA

ateca

h SHAYA



MORCA

ROSARIO VERA





LA LEY ANTITABACO

Otra ruina para la hostelería

En 2006 entró en vigor la ley antitabaco, que ahora parece que va a ser reformada en el sentido de endurecer las restricciones a la generosidad de los fumadores para compartir el humo de sus cigarrillos, puros, pipas y artilugios sustitutos. Cuando se cumplen 16 años de la norma, parece que obtuvo éxito en aspectos como la desaparición del humo de lugares como hospitales y colegios, aunque también con sombras. El balance fue tan positivo que se buscan caminos para aplicar la fórmula en la lucha contra el alcohol.

Al anuncio de la nueva norma la hostelería saltó como un resorte. Previeron todo tipo de males para sus negocios, abocados al parecer a la ruina por no poder permitir a sus clientes fumar después de la comida o cena. Algunos lo



hacían antes y durante y los comedores estaban dominados por una nube insalubre. Con resistencias, y todavía hoy con incumplimientos, el humo salió fuera de los locales, lo que trajo dos consecuencias: el mal olor del tabaco se exportó a las calles al mismo tiempo que quedaban al descubierto los malos olores de muchos establecimientos.

No parece que esa expulsión haya traído ruinas. Al contrario, ampliaron sus plazas al invadir el espacio público con terrazas (un anticipo de lo que ha ocurrido con la pandemia) y miniterrazas, a veces una barrica y dos bancos, para que los fumadores tomen su café con su ración de humo, que comparten con los viandantes.

Esa era una de las armas empleadas en la lucha contra el tabaco, Otra fue la vía impositiva. El tabaco es una de las víctimas propiciatorias cada vez que se suben los impuestos directos. El afán recaudatorio se disfraza de buena intención y el resultado es que los que tienen posibles compran buen tabaco a una media de 5 euros la cajetilla; más todavía en países como Alemania, entre 7 y 8, o Noruega, donde ronda los 15 euros. Mientras, los menesterosos recurren a la picadura o al tabaco a granel de baja calidad y expuesto a fraude, como en los tiempos pasados, con un ambiente aún más appestoso en su área de influencia.

Se espera una nueva ley aún más restrictiva. Y, a la vista de lo obtenido con quejas y exigencias durante la pandemia, se espera que la hostelería vuelva a poner el grito en el cielo. Se tocarán los precios, se buscará reducir la publicidad del tabaco, caso de que exista, y quedará fuera de nuevos espacios, como el coche privado, las playas y, drama a la vista, las terrazas de los restaurantes. Habrá quejas, pero no llegará, todavía, a niveles como con algunas partes de Estados Unidos, donde se marca una distancia mínima de los edificios para poder encender el cigarrillo. O en Nueva Zelanda, donde se va a prohibir fumar durante toda su vida a los nacidos después de 2008.





EL NEÓN DE TÍO PEPE

Mudanza de proximidad

La perspectiva no es la misma, pero al menos sigue en el vecindario. Responsables de González Byass confiesan, sottovoce, que hace tiempo que sentían la amenaza sobre el entrañable rótulo luminoso de Tío Pepe, que luce la Puerta del Sol madrileña desde 1935, aunque fue modificado en 1958, entre la calle de Alcalá y la carrera de San Jerónimo, en un edificio que estuvo ocupado por el hotel París. Estuvo marcado por distintos ediles, sobre todo por aquel Álvarez del Manzano que tuvo entre ceja y ceja todos los rótulos luminosos, incluida la cruz verde de las farmacias de guardia. Y seguramente contaba con una licencia blindada porque resistió tozudamente incluso las dificultades para renovar la

instalación eléctrica, cuyo estado provocaba un gasto constante en sustitución de los neones. Pero la mayor amenaza fue el cierre del hotel París, en 2006, la compra del edificio por una multinacional de la informática, a la que se atribuyó el deseo de sustituir el histórico luminoso por su propio logotipo y que no quiso mantener al Tío Pepe en lo alto de su nueva casa. Por el momento no hay otro anuncio en ese tejado. Finalmente, un casero le echó y otro le acogió. Con la amnistía municipal de 2009, extendida a otros luminosos consolidados de la capital, se pudo organizar la mudanza para llevar el anuncio del número 1 al 11 de la céntrica plaza. En 2011 se desmontó el luminoso de su ubicación de siempre y se autorizó



su traslado a pocos metros, al edificio situado entre las calles Preciados y Carmen, justo enfrente de la Casa de Correos, sede de la presidencia de la Comunidad de Madrid. La mudanza se materializó en abril de 2014 y se reinauguró el 8 de mayo de ese año. No es un nuevo rótulo, sino la reconstrucción del instalado en 1958.

PUJANZA, *Vinos de Laguardia*





VIÑEDOS DE ESPAÑA

Globalización frustrada

Es un lugar común la referencia a la dispersión de la imagen del vino español (y de tantas cosas) en el panorama internacional. Lo que para unos es un despilfarrar de fuerzas, en imagen y prestigio, es para otros la reafirmación de la pluralidad. La mención “made in Spain” (cámbiese por France, Italy o lo que se quiera) no parece compensar esa fuerza centrífuga de los nacionalismos de boina (txapela o barretina, que tanto da) que dan lugar a tanto despliegue de alaridos y titulares.

FUE UN INTENTO DE DIFUNDIR EL TÉRMINO ESPAÑA ALLÁ DONDE NO PROVOCA URTICARIAS...

Es tema espinoso porque tan cierto es que España (o Spain) se reconoce más en el mundo que Catalunya o Catalonia o Euskadi o Basque Country (otra cosa es, por cierto, Castilla o Madrid, que vienen a sonar igual o igual de poco en casi todo el ancho mundo), como que Ibiza o Mallorca pesa más que Baleares o Illes Balears. Y no chapoteemos, que se hieren sensibilidades. La Indicación Geográfica Protegida (IGP) Vinos de la Tierra (VT) Viñedos de España fue un intento en dos sentidos: por un lado, difundir el término España allá donde no provoca urticarias sino que,



al contrario y por lo que sea, es un valor añadido de imagen; por otro, dar cobertura al movimiento de vinos dentro del territorio del estado más allá del “embotellado en España” o similares. Nació con prudencia. Tal vez para no pisar callos del nacionalismo periférico, no abarcaba todo el territorio estatal. La orden ministerial que lo ponía en marcha

(BOE del 2 de agosto de 2006) dejaba fuera a seis comunidades autónomas (Galicia, Asturias, Cantabria, Castilla y León, País Vasco y La Rioja) y, aunque abarcaba el 86 por ciento del viñedo patrio, se suponía que esquivaría la norma comunitaria que impide una IGP de ámbito estatal. Tenía el apoyo de la gran patronal del sector, la



Federación Española del Vino, los grandes operadores y, claro, la Asociación de Envasadores de Vinos de Mesa, además de dos asociaciones bodegueras catalanas. Se encontró con una fuerte y multilateral oposición, que, como es habitual, llegaría a los tribunales, con recursos de los gobiernos de La Rioja (en 2008 tuvo sentencia favorable de la Audiencia Nacional), Castilla y León y Cataluña, además de la catalana Unió de Pagesos. Se aducía que se refrendaban vinos desviados del granel o

... Y DAR COBERTURA AL MOVIMIENTO DE VINOS DENTRO DEL TERRITORIO DEL ESTADO.

descalificados por las denominaciones de origen (que, no obstante, se opusieron también), que se promocionarían vinos de mediocre calidad y precios bajos y que se desvirtuaría el concepto mismo de denominación de origen, creando confusión en el consumidor. La Unión Europea puso orden. Aunque el ministerio español del ramo volvió a la carga en 2008 (BOE del 30 de julio), cerró la puerta a la IGP Viñedos de España al mismo tiempo que rechazaba su equivalente francesa. Finalmente la orden fue derogada en 2011.





EL ROBLE RAVENTÓS

Monumento natural

El viento, la lluvia y el porte del árbol, que hizo efecto vela, dieron en el suelo con 550 años de historia de un símbolo, que lo es de la familia Raventós y también de la bodega Raventós i Blanc. Fue el 10 de abril de 2009, día de Viernes Santo, y se iniciaba un proceso que no tuvo final feliz para el roble cuyos restos, acompañados de sus hijos, ocupan el centro del jardín en torno al cual se estructura la bodega. Un ejemplo de que, en ocasiones, el símbolo es una interpretación fiel de la realidad. O viceversa.

Los Raventós no perdieron el tiempo en ponerse a la tarea de intentar rescatar un quercus que es parte de la familia desde hace más de medio milenio y que en 1978 fue calificado como "árbol monumental de Cataluña", el mismo nivel de

protección que otro espécimen emblemático *Pi de les tres branques* (pino de las tres ramas), de Castellar del Ru (Barcelona), todo un símbolo del nacionalismo catalán.

Los expertos llamados en auxilio del roble Raventós consideraron inviable devolver al árbol la verticalidad y calificaron como dudosa su propia supervivencia dado el daño causado a las raíces. A todas excepto a una, que propició que esa primavera se abrigaran esperanzas en torno a unos pequeños brotes verdes.

Finalmente, y a pesar de que un año más tarde el roble mostraba un lustroso verdor y de los cuidados a los que fue sometido, todo se trunció y en la primavera de 2016 ya no hubo nuevos brotes. El poderoso tronco tendido en el



suelo se ha transformado prácticamente en una escultura en torno a la cual crecen pequeños robles procedentes de esquejes cortados al propio roble. 22 generaciones de Raventós, la vigésima segunda son los hijos del actual responsable, Pepe Raventós, han disfrutado de su sombra desde que en 1497 la familia se hizo cargo de la finca.

Si lo sabes escuchar, el vino te habla

**MÁS DE 100 AÑOS MIMANDO A LA TIERRA
Y ELABORANDO VINOS CON ALMA**




EMILIO MORO
BODEGAS


www.emiliomoro.com



LOS YOGURINES DEL VINO

Visión de futuro

Nos atrevimos a llamarles chavales sin caer en el lenguaje inclusivo. Chavales y chavalas que venían de tradición familiar relacionada con el vino. Ha transcurrido una década larga desde aquel reportaje en el que llevamos a nueve cachorros a Asturias, con la vana intención de intentar contenerlos en el paisaje espectacular del hotel Halcón Palace, de Cofiño. Y, claro, los designamos con un término muy astur: yogurines. Cambiaron muchas cosas, empezando por el propio hotel, y nos falta un anfitrión de auténtico lujo como fue Pepín Iglesias. Las fotos fueron de Luis de Pazos y el reportaje de un heroico Miguel Ángel Rincón, que se dedicó a perseguir yogurines por la nevada sierra. Mariajesús Hernández coordinó todo excepto la copas de la noche, que hubo que ir a buscar reposición por la sed imperante. El director de la revista no se lo perdió, pero ejerció de jefe tiránico. La generosidad y el saber hacer de Antón Puente, junto con la vitalidad insultante de los protagonistas, hicieron el resto para convertir el reportaje en una divertida fiesta. Tenían que ser 10, pero unos inoportunos exámenes impidieron que acudiera a la cita Manu Méndez, retoño de Gerardo



Méndez, autor del gran albariño Do Ferreiro. Manu se ha unido al universo vino, lo mismo que siete de sus nueve compañeros frustrados. Dos abandonaron para dedicarse a otros menesteres. Cristina Remírez de Ganuza abandonó la bodega que conserva su apellido (DOC Rioja) para seguir trabajando con su padre, Fernando Remírez de Ganuza, aunque sigue frecuentando Samaniego y su marido, Jesús Mendoza, sigue como enólogo de la bodega fundada y aún apadrinada por su suegro.

La otra baja es la de Andrea Proensa, hija del director de PlanetAVino, que, seguramente por culpa paterna, se ha dedicado a otros trabajos más exigentes y de mayor responsabilidad (y seguramente más rentables) después de trabajar en agencias de comunicación relacionadas con el vino y también en esta casa, en ambos casos con magros ingresos.

El resto son auténticas figuras del vino. Beatriz Rodero ha infundido un plus de refinamiento a los excelentes vinos de la bodega familiar, Bodegas Rodero



Cristina Remírez de Ganuza



Beatriz Rodero

(DO Ribera del Duero); la sonrisa de su padre, con sus dos hijas poniendo sensatez en la casa, es aún más amplia que de costumbre.

Maite Sánchez, hija de nuestro colega y sin embargo amigo Bartolomé Sánchez, superó claramente a su padre. En lugar de dedicarse a la información y ver los toros desde la barrera, que es lo que hacemos la gente inteligente, se enfrentó al morlaco en Bodegas Arrayán





Maite Sánchez

(DO Méntrida), con excelentes resultados. El resto del equipo fueron todos varones. El mayor y más responsable fue José Hidalgo Camacho, continuidad de una dinastía de peso: es hijo de nuestro José Hidalgo Togores y nieto de Luis Hidalgo y Fernández-Caro, nada menos. Eso ha de imprimir carácter o empujar a otros horizontes no vinícolas. Él aceptó el reto y marchó a hacer vinos, sobre todo espumosos, a Valencia. Ahora desarrolla una gama nueva en Bodegas Gandía (DO Valencia y Utiel-Requena). En el otro extremo, el yogurín más yogurín era Christian Barbier. Tenía 16 años, los mismos que el ausente Manu Méndez, y cayó en manos del trío calavera de los riojanos, lo que es bueno como aprendizaje... Y ya. Christian ya era un ser asilvestrado que trota (literal)



Javier San Pedro Ortega

por los viñedos de Clos Mogador (DOC Priorato). En los últimos tiempos también esquivó las collejas de su hermano mayor para hacer sus pinitos enológicos. Su padrinos en el reportaje fueron nada menos que Javier San Pedro Ortega, hijo del autor de Vallobera y sobrino del creador de Pujanza; Carlitos López de Lacalle, retoño del fundador y propietario de Artadi; y Eduardo Eguren, cachorro de Marcos Eguren, enólogo del grupo Sierra Cantabria. Sobran calificativos para los padres, pero los hijos siguen la senda. El tercer Javier San Pedro salió de la bodega paterna y puso en marcha su proyecto personal, que lleva su nombre, con una colección de vinos de buen perfil que despegan entre los nuevos riojas. Lo mismo que su compinche Eduardo Eguren, que ha pegado muy fuerte con



Carlos López de Lacalle

sus Cuentaviñas tras salir hace tres años, sin dramas, de la bodega familiar. El antiguo Carlitos, hoy casi don Carlos, quedó en casa sin permitir a su padre hacerle sombra. Un genio en ciernes, rodado en El Sequé (DO Alicante) y Artazu (DO Navarra) antes de entrar en Artadi, en equipo con Jean François Gadeau, que es para él una especie de padrino profesional, y con su dominante padre. Se ignora el destino de la pobre vaca, que sintió en sus lomos a esa pandilla tan divertida. Sí se sabe que el hotel fue reformado completamente poco después para convertirse en Pueblo Astur, un lujoso establecimiento dirigido por el equipo del hotel Los Arcos, de Arriendas, con Antón Puente al frente. Y con un joven viñedo plantado hace dos años en su cercanía.



José Hidalgo Camacho



Christian Barbier



Eduardo Eguren



LOS TINTOS Y ROSADOS DE RUEDA

Descenso imparable

Fue una pelea encarnizada sobre la que hay sospechas fundadas de que no era otra cosa que una batalla más en las luchas intestinas frecuentes en la DO Rueda, entre bodegas y dentro de las propias bodegas. En 2001 se aprobó la incorporación al elenco de vinos amparados por la DO Rueda a los rosados y tintos. La novedad parece inocua pero no lo es. Sin entrar a valorar las consecuencias que tiene para la imagen de una zona famosa por los blancos, esa incorporación tenía importancia en el trayecto de las bodegas de la zona.

Algunas de ellas, caso de Bodegas Yllera o Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, por citar las de mayor presencia en el mercado, venían elaborando vinos tintos en sus bodegas a partir de uvas procedentes de fuera del territorio de la DO Rueda. Estaban al amparo de la ley, toda vez que no incumplían la norma de producir en instalaciones separadas vinos del mismo tipo que los acogidos a denominación de origen.

La incorporación de rosados y tintos cambiaba el escenario y esas bodegas estaban obligadas a construir nueva instalación, separada al menos por una calle de la que produce vinos DO Rueda, o a dejar de elaborar esos vinos. Cuatro bodegas, las dos citadas más Vinos Sanz y Álvarez y Díez, recurrieron y los tribunales les dieron la razón.

La sentencia del Tribunal Supremo de fecha 3 de octubre de 2006 ratificaba otra del Tribunal Superior de Justicia de Castilla y León que suspendía los artículos del reglamento de la DO Rueda relativos a rosados y tintos.

¿Asunto cerrado? Pues no. Los promotores de la ampliación de tipos de vinos insistieron y en 2007 pudieron llegar a un acuerdo: como las bodegas recurrentes no iban a producir rosados y tintos con DO Rueda podrían mantener la misma situación y elaborar, envejecer y embotellar esos vinos en sus bodegas de siempre.

No fueron rosados y tintos, como tampoco los espumosos, un capítulo



importante en los números de las bodegas de la DO Rueda. De hecho, su participación dibuja una línea descendente casi continua: Las poco más de 800 hectáreas de viñedo de uvas tintas que había en 2008 se han reducido a menos de la mitad. En datos de 2021 suman 384 hectáreas, mientras que las variedades blancas superan las 20.000.

En lo que se refiere a comercialización, el primer dato que ofrece la DO Rueda, corresponde a 2003; ese año se vendieron 1,57 millones de botellas de rosado y tinto, un tercio en exportación; el último dato, de 2020, arroja un resultado de 197.111 botellas, sólo la cuarta parte en el mercado doméstico. Una gota de agua en los 83 millones de botellas de vino que comercializó la DO Rueda ese año. Los espumosos ni siquiera se contemplan en la estadística, como tampoco los históricos generosos, a los que algunos califican como *vinos de moda*.





IN PIONEERING HANDS FOR HALF A CENTURY

Cristina Farnes





EL TAPÓN SINTÉTICO

Aspirante con poco fuelle

Allá por los primeros años del siglo el corcho estaba en entredicho, sobre todo en países productores de vino del Nuevo Mundo, donde no hay tradición ni glamour... ni corcho. Era una auténtica campaña en contra del corcho, que los corcheros se habían ganado a pulso, en la que se acusaba al tapón elaborado con la corteza del alcornoque de todo tipo de males. Incluidos los que no son suyos, como la contaminación por TCA (tricloroanisol, compuesto responsable del olor a corcho) u otras partículas cloradas, alojadas en las barricas, en los jaulones de madera, en la vigas de la bodega o en cualquier elemento poroso. Había que buscar alternativas al corcho y la panacea parecía ser el tapón sintético, junto con el tapón de rosca y su aspecto de cierre de botella de aceite o el de vidrio, que se vendía como ecológico aunque necesitara una arandela de material plástico para conseguir un cierre razonablemente hermético (se consiguió el cierre, otra cosa es abrir la botella..). El tapón sintético era la bomba: se fabricaba con materiales similares a los



de las prótesis médicas, lo que lo hacía inatacable por los fieros elementos del vino (alcohol, ácidos...), era barato, aportaba nota de color a los alegres vinos jóvenes (salvo el espanto del que quiere imitar al aspecto corcho, que es tan sexy como una ropa interior beige). No era muy ecológico y, desde luego en ese sentido no tenía la menor comparación con el corcho, pero eso se pasaba alegremente por alto frente a sus repetidas ventajas. El problema es que en una primera fase cerraba tan bien que no era fácil descorchar (perdón, destapar) las botellas, lo que hizo precisa la intervención de un lubricante que transmitía al vino olor de polvo de talco. Además, a los pocos meses pierde su flexibilidad, lo que es un inconveniente para la proclamada estanqueidad del envase. Y no era tan inatacable, que los ácidos del vino son muy rudos y

acaban disolviendo cosas del material plástico. Por otra parte, la hermeticidad absoluta, caso de que se consiguiera, no es lo mejor para la evolución de los vinos. Después de que pareciera que iba a ser el cierre universal, la moda pasó. Fue con la ayuda de los avances indiscutibles de la industria corchera en su lucha contra las contaminaciones propias, que las otras ahí siguen. En la actualidad el tapón sintético es una excepción incluso en el tapado de los vinos jóvenes. Desaparecieron casi los de vivos colores y sólo resisten los que imitan al aspecto del corcho de toda la santa vida. En cierto sectores del Nuevo Mundo mantienen su lucha contra lo que describen como “un trozo de madera muerta”, pero ahora dan su apoyo a los tapones de rosca (el vidrio tampoco triunfa) o a la ausencia de tapón: en la estrella emergente del poco seductor *bag-in-box*.

NO ERA MUY ECOLÓGICO PERO ESO SE PASABA ALEGREMENTE POR ALTO FRENTE A SUS REPETIDAS VENTAJAS.





LA VUELTA DEL ENVASE RETORNABLE

Susto con retorno

Es un tema recurrente, que ha vuelto a la actualidad con la crisis de suministros que ha hecho escasear el vidrio para la fabricación de botellas. Hacia 2008 alguna mente pensante decidió que lo conveniente es volver al sistema de la botella seis estrellas (aquella de un litro de Savin o Casa de los años sesenta), no por el contenido ni por la forma sino por volver al envase retornable. Dicho y hecho, en el proyecto del Plan Integrado de Residuos 2008-2015 del Ministerio de Medio Ambiente se introdujo la obligación de utilizar envases retornables para las botellas de vino. No pensaron en la gran variedad de tipos de botellas, con distintas formas y colores aunque tengan idéntico contenido. Ni el coste del transporte de regreso a las bodegas.



Ni la inseguridad de la limpieza de esos envases para su nuevo uso. Ni el hecho de que ya se paga una tasa de retirada de residuos en cada una. Ni siquiera la realidad de que el vidrio es un elemento que se recicla una y otra vez hasta el infinito.

Por suerte, fue flor de un día. No se materializó en el plan propuesto, pero vuelve una y otra vez, como vuelve otra ideota: el regreso del embotellado en destino, que ahorra costes (se esgrime lo que cuesta enviar una botella pesada, de más de un kilo, al otro lado del mundo) al precio de facilitar la falsificación y el fraude. Hay organizaciones que insisten, en este caso con algún argumento más sólido. Se empieza a tomar conciencia y ya hay botellas ligeras para paliar el problema.

EDICION LIMITADA 2020

ALBARÍN
RIESLING
GEWÜRZTRAMINER

FINCA
PALACIO DE NEVARES
PRINCIPADO DE ASTURIAS

PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS / SERVAJE FRÍO ENTRE 8° Y 11°

100 AÑOS SIN PRISAS

En Juvé & Camps llevamos 100 años respetando los ciclos de la naturaleza en el cultivo de nuestros viñedos, cosechando manualmente cada cepa y manteniendo el espíritu artesanal en la elaboración de nuestros espumosos para convertir cada copa en una experiencia excepcional.

Juvé & Camps

www.juveycamps.com

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



NUEVA RUMASA

Abeja diluida

Empresario peculiar, implacable y paternalista, diputado, condenado a prisión. El trayecto del histriónico José María Ruiz-Mateos y su anecdotario dan para un libro bastante gordo. Sobrevivió a sus dos conglomerados empresariales y fue protagonista durante años en España. Sobre todo a partir de la expropiación en 1983 de la primera Rumasa, cuando estaba integrada por 700 empresas, entre ellas bancos, compañías de seguros y un poderoso grupo bodeguero que fue el origen de todo el tinglado de la abeja.

El jerezano sostenía que la expropiación le había arruinado, lo que no fue obstáculo para que en 1996 pusiera en marcha Nueva Rumasa, que llegó a tener más de cien empresas. No duraría mucho. En 2009 ya se hablaba de serias dificultades, que se intentaron solventar con la emisión, sin supervisión de la Comisión Nacional del Mercado de Valores, de pagarés que prometían un interés del 8 por ciento que fueron comprados, según fuentes de Nueva Rumasa, por más de cinco mil pequeños inversores.



José María Ruiz-Mateos

Esos pagarés no sumaron en la deuda que se le calculaba con los bancos: 700 millones de euros en 2011. En febrero de ese año las diez mayores empresas del grupo se acogieron a la ley concursal y en septiembre la familia Ruiz-Mateos acordó la venta del grupo a Back in Business, un grupo financiero propiedad de Ángel de Cabo, empresario

valenciano al que se consideraba como un *charrero financiero*, experto en cerrar empresas y beneficiarse de los restos de su desguace, que también había comprado la desaparecida Viajes Marsans. El importe fue de 1.500 millones de euros, la deuda total de las empresas de Nueva Rumasa. Y nunca más se supo. Quedaron como recuerdo las siluetas de empresas cerradas y bodegas y marcas de vinos aterrizadas en distintos grupos vinícolas. José María Ruiz-Mateos falleció en 2015.

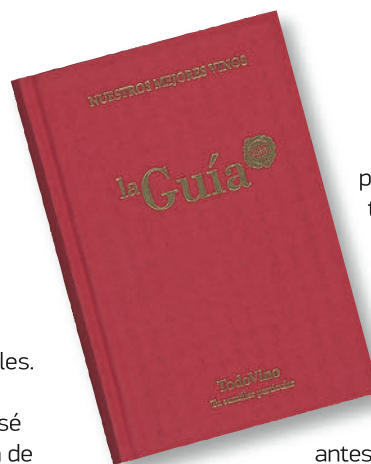


TODOVINO

Fuego de artificio

Tuvo un despegue espectacular, un trayecto que recuerda al de algunas nuevas bodegas y una caída estrepitosa. Todovino iba a ser la gran potencia de la venta domiciliar de vino, lanzó una lujosa guía de vinos (cubiertas de tela, papel biblia, incómoda caja de cartón), que bautizó como La Guía, lo que era toda una declaración de intenciones; una revista peculiar, una plataforma o club de vinos, que tenía presencia en las áreas VIP de algunos aeropuertos, y reunió un equipo de campanillas. Incluso se manifestaron en algún momento su intención de comprar la poderosa Vinoselección, líder indiscutido de ese segmento de comercialización directa de vinos. Todo eso duró unos diez años y otros seis o siete de declive.

Todovino se presentó en 2001 con un plantel de lujo: contaba con la asesoría de Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores, y de Custodio López Zamorra, icono de los sumilleros españoles. Y, al parecer, con sólidas bases financieras. Después fichó a José Luis Casado, que dirigía la Guía de Vinos Gourmets, entre otras cosas para ponerle al frente del club de vinos y de La Guía, cuya primera edición fue 2002. Más tarde, a Amaya Cervera, del equipo de Guía Peñín, para dirigir La Revista Todovino. El proyecto no resultó como se esperaba (hubo errores, como un exitoso salón de vinos que se transformó en exclusivo



para clientes *vip*) o tal vez las bases financieras no eran tan sólidas o se aburririeron del negocio.

En 2010 salió la última edición de La Guía y

antes había desaparecido

(a la francesa) la revista. En otoño de 2015 la empresa se vendió a eShop, otra promesa de nuevo cuño, propietaria de varias web de venta y que se presentaba como la entidad que iba a desbancar a Amazon. En verano de 2017 cerró Todovino, también a la francesa, se dijo que con la habitual estela de impagados.





EL BOICOT AL CAVA

Una historia de vísceras

Se acercaban las fechas de fin de año de 2004, temporada alta de los espumosos, y algunos políticos independentistas catalanes consideraron que era el momento oportuno para pedir a sus paisanos que consumieran productos de la tierra con preferencia sobre los de otras zonas. Ni más ni menos que lo que suele hacer cualquier político de cualquier autonomía en defensa de la producción local sin considerar aspectos como la calidad. Ocurre que si el acento es murciano o gallego no provoca tanta sensibilidad como si tiene aires catalanes o vascos.

De manera tal que la tontuna tuvo un reflejo aún más tonto: el nacionalismo (hay que ver lo que cuesta escribirlo con ce y no con zeta) cañí español reaccionó iracundo y promovió un boicot a los productos catalanes, con el cava navideño como emblema al que dirigir los odios. Hubo campaña incluso con mesas informativas en las calles, como en la fiesta de la banderita. Al margen de otras consideraciones, cabría recordar a los promotores del dislate que erraron el tiro: los principales perjudicados fueron las marcas emblemáticas que suelen ser poco dudosas, como Torres o Codorníu,



que conmemoran la visita de los reyes españoles incluso con marcas en sus gamas top, como Reserva Real o Cuvée Reina María Cristina; Freixenet, cuyo fundador fue asesinado en las primeras semanas de la Guerra de España por pistoleros anarquistas; o Jaume Serra, que fue propiedad de la familia Rato, todavía dirigente del PP en esas fechas. Las vísceras, ayudadas por otros temas que enturbiaron el mundo de la burbuja, como la guerra del cava que enfrentó a Codorníu y Freixenet, tuvieron algún eco

en ciertos segmentos de la población y, según datos que facilitó el consejo regulador de la DO Cava, parece que en esa campaña de fin de año el mercado nacional acusó una merma estimada en el 6 por ciento de sus ventas, compensada por una subida en las exportaciones. Naturalmente, los favorables al boicoteo dudaron de la veracidad de esos datos. Lo cierto es que hubo un moderado rechazo al cava y a los vinos catalanes y el poso, al mismo tiempo atenuado y enquistado por el paso del tiempo, aún permanece. Algunas marcas han desaparecido o han visto descender su presencia en mercados como Madrid; la hostelería argumenta que sus clientes no los piden, pero si no se ofrece ni aparece en las cartas, lógicamente no se vende. Los espumosos de otras zonas, incluidos los alaveses, riojanos, navarros, aragoneses, valencianos y extremeños, que también son cava, vivieron buenos momentos en sus ventas, aunque muchos fueran de nivel dudoso y algunos fueran comprados en punta en bodegas catalanas. Y, por otra parte, todavía hay mentes preclaras que prefieren un mal champán a un buen cava que, además, puede costar la mitad.





LA PROMESA DE LOS MONTES DE TOLEDO

Retuscany no prosperó

Una brillante ocurrencia de Susana Gómez, casada con el enólogo Ignacio de Miguel, describía bien la situación de los Montes de Toledo vinícolas en los años del cambio de siglo. En una interpretación generosa, la zona que se dibujaba como un Eldorado vitivinícola, acogía proyectos como el del marqués de Griñón, dinamizador de la comarca, o los de González Byass (Finca Constancia, 200 hectáreas de viñedo plantadas a partir de 2001) y Osborne (Osborne Malpica, con cerca de mil hectáreas de viñedo, puesta en marcha en 2000), ambas orientadas a la lucha en las grandes superficies. El epicentro estaba en el valle del Bullaque, cuya *capital*, Retuerta del Bullaque, ponía servido el apodo de *Retuscany*, referencia al término Tuscany, que en inglés designa a la Toscana. Carlos Falcó plantó sus viñas en 1974 y sacó su primer vino en 1982. Inmediatamente, inició una labor de proselitismo entre sus amigos: en 1986 Marcial



Gómez Sequeira plantó las primeras 8 hectáreas de Dehesa del Carrizal; en 1999, Alfonso Cortina puso 25 a poca distancia; en 1996, Íñigo Valdenebro plantó olivos en Finca Capilla del Fraile y en 2001, 13 hectáreas de Syrah y Petit Verdot. En los tres casos Ignacio de Miguel, que había sido enólogo del marqués de Griñón, se hizo cargo de la dirección técnica. También lo fue del proyecto Casalobos, al sur, en el confín de los Montes de Toledo. Y se hablaba de otras en ciernes, sobre todo en la zona



del Bullaque y cercanías, donde hay varias grandes fincas con propietarios adinerados, entre otras la de Mario Conde, la de algún empresario de máquinas tragaperras o una estatal, con refugio antiatómico incluido. Y ya sin el molesto ruido de la artillería, desde que el campo de tiro militar de Cabañeros se convirtió en el Parque Natural de Cabañeros. El tiempo y las crisis detuvieron el desarrollo de la zona, que perdió a algunos de sus pioneros. La pandemia se llevó a Alfonso Cortina,

cuyos herederos mantienen de momento Pago de Vallegarcía, y Carlos Falcó, que había vuelto a vender parte de su bodega al grupo Arco; ahora está al frente su hija Tamara, mientras que otra hija, Xandra, que siempre estuvo, salió cuando entraba Arco. Como había ocurrido con Ignacio de Miguel y repitió historia: salió de Dehesa del Carrizal cuando se vendió al empresario Villar Mir, y de Capilla del Fraile cuando se hizo cargo de ella un grupo chino. Y espera resolución judicial en Casalobos, que entró en concurso de acreedores y no se sabe la razón por la que no se materializa su rescate. Los grandes tampoco escapan: a finales de 2020 se materializó la discreta venta de Osborne Malpica, al parecer a un grupo portugués que, según informaciones publicadas en la prensa regional, piensa arrancar las viñas para plantar pistachos.





LA CRIANZA SUBMARINA

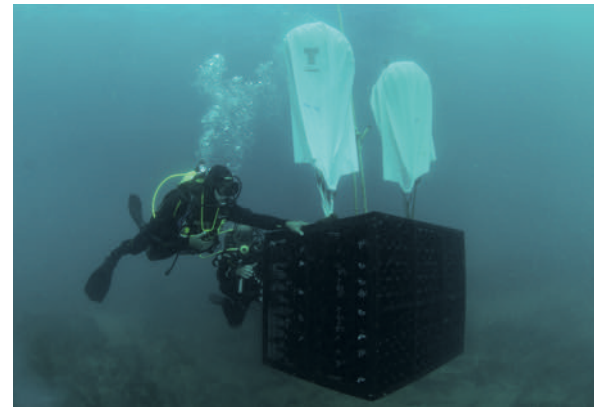
Tiempos de ensayos

A pesar de que las bodegas, siempre quejosas, decían lamerse las heridas del efecto 2000, de la saturación del mercado, del descenso en el consumo, etcétera, en la primera década del siglo se sucedían los ensayos con nuevas fórmulas de elaboración y de crianza del vino. Hubo envases cuadrados de roble, llegaron las primeras ánforas de terracota, los primeros huecos de hormigón o de madera, los vinos naranja, los teñidos de azul... Y la crianza submarina.

La idea de llevar las botellas de vino al fondo del mar para realizar la maduración reductora surgió de una sucesión de hallazgos de vinos en pecios hundidos. Se encontraron botellas enteras de distintos vinos que habían permanecido

años en el lecho marino. Incluso algún envase de barro de tiempos de los romanos. Los afortunados que pudieron probarlos manifestaron que los vinos estaban en buenas condiciones y eso animó a algunos a explorar esa nueva crianza.

Los resultados no fueron los esperados. Tras meses largos de crianza submarina, las botellas emergían cubiertas de pequeños animalillos marinos y en general los tapones (de corcho, en eso no habían experimentos) se comportaron bien. En los vinos se suponía que la temperatura, constante o con suaves oscilaciones, y el movimiento del agua mecerían los envases, encerrados en jaulas metálicas, y darían lugar a una evolución adecuada.



Lo cierto es que, catados los vinos, se diría que los procesos de evolución en la botella se habían acelerado y los vinos sumergidos aparecían más evolucionados que su equivalentes guardados en seco. Los resultados no justificaban los costos de la manipulación (barcos, grúas...) y los consumidores probaban por curiosidad pero no repetían. La crisis financiera fue un golpe definitivo para la crianza submarina y para otros ensayos.

マグロの刺身、トロ、サーモン、ハマチ、いくらと雲丹の軍艦巻き、マグロ、サーモンの握り、生山葵

ALBARIÑO RÍAS BAIXAS
**GUSTA ALLÍ
GUSTA AQUÍ**

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



LAS BODEGAS DEL GLAMOUR

Vinos de la farándula

En los años locos del vino español, los del paso de siglo, muchos se vieron seducidos por el glamour de tener un viñedo, una bodega o un vino con su nombre. Y no fueron sólo empresarios del ladrillo, sino rostros famosos de la prensa rosa o deportiva que siguieron la senda abierta en Estados Unidos por Coppola y otros. Algunos de esos proyectos se han consolidado pero otros tuvieron una vida tan fugaz como la luz del polvo de estrellas. Desde luego hubo antecedentes y el más conocido fue Dominio de Valdepusa, bodega, y después

denominación de origen de pago, puesta en marcha por Carlos Falcó, marqués de Griñón en 1974 (su primer tinto Marqués de Griñón salió en 1982), a su regreso de California, donde estudió agronomía. La bodega tuvo una relación intermitente con el grupo Arco, que entraba y salía del accionariado. A la muerte de Falcó, su hija Tamara parece que heredó la sección vinícola, mientras otra hija, Xandra, más implicada desde hace años en el mundo del vino, ha puesto en marcha su propio vino en colaboración con el grupo Sierra Cantabria. Otro caso sonado fue el de



Matarromera, que fue el vino de la boda de Rocío Jurado y el torero José Ortega Cano, en 1995, lo que sirvió para el lanzamiento de la recién creada marca, en la que se dijo que la pareja tenía una participación. Fue la base del grupo potente que dirige el hábil economista Carlos Moro González y sería el antecedente más cercano a la ola de vinos de famosos que llegó con el nuevo siglo. Pero antes había llegado la fiebre del Priorato. Lluís Llach se involucró en Cims de Porrera, de la cooperativa de Porrera, y en 1997 ponía en marcha con su amigo Enric Costa el proyecto Celler Vall Llach, que hoy dirige el hijo de éste, Albert Costa. Vall Llach es una de las marcas punteras de la DOC Priorato actual. Camino opuesto al de la bodega Mas Perinet, en la que tenía parte importante Joan Manuel Serrat. Echó a andar en 1989 con una fuerte inversión y dos vertientes: Priorato y Montsant. No fue bien y en 2014 se vendió a un

grupo norteamericano. Otro cantante que tampoco triunfó en el mundo del vino fue Bertín Osborne, propietario, entre otras empresas del sector de alimentación, de Bodegas Cinde de Donadío de Casasola, en la DOC Rioja. En 2017 se publicó que la había vendido cuando tenía una deuda de dos millones de euros, en 2019 salió a subasta pero no hay noticia de que nadie la comprara y Osborne ha declarado después que la tiene cerrada.



Carlos Falcó y su hija Xandra



Lluís Llach

ACTORES EN LA ESCENA

Los actores también ofrecen cara y cruz. Se habla poco de las bodegas que abrieron en España Gerard Depardieu, que tiene viñas y bodegas en varias zonas de Francia, y su amigo Bernard Magrez, propietario de bodegas en Francia, Marruecos y Chile y distribuidor potente de vinos en el país galo. En 2003 abrieron en Toro su *Domaine Malesan Espagne* y unos años más tarde *Domaines Magrez Espagne* en Priorato, donde compraron algunas viñas que fueron de Mas Perinet. Bien le ha ido al parecer a Juan Echanove, que participa en *Cinema Wines*, puesta en marcha en 2010, con bodega y viñas en Laguna de Duero (DO Ribera de Duero). Al contrario que a Antonio Banderas, que en 2009 se hizo con el 50 por ciento de Anta Banderas, fundada diez años antes también en la DO Ribera del Duero y diez años después adquirida por la riojana CVNE. Tampoco tuvo un final feliz la aventura vinícola de Emilio Aragón polifacético empresario del mundo artístico, que participó en el lanzamiento de la toledana Bodegas Martúe (también DO



de pago) y acabó enfrentado en los tribunales al socio mayoritario, Fausto González. Ni al actor y empresario Manuel Manzanque, que puso en marcha en El Bonillo (Albacete) Finca Élez (también DO de pago), atravesó dificultades y en la actualidad parece que toma las riendas su hijo que aporta su preparación técnica. No se han registrado muchos nuevos proyectos protagonizados por toreros, aunque haya muchos bodegueros aficionados a los toros; la excepción es Francisco Rivera, que participa en Bodegas Liba y Deleite, en la DO Toro. Al contrario del mundo del deporte, con el que

siempre hubo implicaciones puntuales (el danés Laudrup es un gran experto y tiene en su país una importadora de vinos italianos y españoles) pero que en la primera década

Ronaldo y García Calvo y el televisivo periodista deportivo Sergio Sauca, un auténtico experto en vinos. Más discreta, como él mismo, fue la puesta en marcha de la bodega de Andrés Iniesta en su tierra albaceteña, en la DO Manchuela, gestada en los años noventa por el padre del todavía casi legendario futbolista, e inaugurada en 2010 con la elaboración de los primeros *Corazón Loco*. La otra cara es la de Casalobos, al sur de los Montes de Toledo, en la que participó todo un equipo de deportistas, con futbolistas retirados de la quinta del buitre del Real Madrid, jugadores de tenis y algún



del siglo vivió una especie de desembarco. Bodegas Cepa 21, el segundo proyecto de la familia Moro (los de Pesquera de Duero), fue uno de los casos más sonados y uno de los que va bien, aunque siempre hubo rumores en torno a su continuidad. Inaugurada en 2007, aunque hubo vino antes elaborado en la casa matriz de Pesquera, contaba con la participación de amigos de la familia: actores como Imanol Arias, futbolistas como

directivo hasta 14 accionistas (cifra que subiría hasta 16), entre ellos Miguel Bosé, que dieron el primer nombre a la casa: 14 Viñas. Manuel Sanchís, gran aficionado, era la cabeza visible e Ignacio de Miguel el director técnico. Buenas perspectivas en el proyecto, puesto en marcha en 2004, malas en la gestión. Entró en concurso de acreedores en 2013. Algunos de los fundadores pugnan para reflotarla, pero han topado con trabas judiciales.



EL AULA MARQUÉS DE RISCAL

Paréntesis viral

En 2010, cuando Pernod Ricard vendió Bodegas Domecq, en el despiece adjudicado a Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal se incluía la marca Marqués de Arienzo y con ella el aula Marqués de Arienzo, ciclo formativo diseñado para profesionales de hostelería, aunque también hay un cupo destinado a consumidores finales. Está dirigido desde su creación en 1991 por Rafael Ruiz Isla, que formó parte del equipo del INDO y fue profesor de cata de muchos enólogos, sumilleres y periodistas. En la actualidad, al menor

descuido cualquier sumiller, real o presunto, entra en las bodegas dictando a los enólogos lo que tienen que hacer, pero en aquellas fechas (y hoy) era muy necesario difundir cultura enológica al público en general y en particular a los profesionales de la hostelería. El aula es, además, un excelente instrumento de promoción de la bodega organizadora, al parecer con reflejo evidente en las ventas. Se estima en más de 20.000 los alumnos, algunos llegados de América, que ha tenido un curso que llegó a celebrar ciclos en Navarra, Rioja, Rías Baixas,



Rafael Ruiz Isla

Jerez y Champagne, además de versiones en distintas ciudades, y que se ha mantenido de forma ininterrumpida, a pesar de los cambios habidos en la

propiedad de la bodegas y después de la marca. El curso fue rebautizado en 2011 como Aula Marqués de Riscal. Se concreta a través de la red comercial de la bodega y tiene tres días de duración, se imparte en la sede de la Ciudad del Vino de Elciego e incluye nociones de viticultura, enología, visitas a las bodegas y, por supuesto, catas de vinos, además de maridajes e implementos del servicio del vino, como las copas. El virus ha impuesto un paréntesis obligado pero la continuidad está asegurada. Ya hay fechas fijadas para los primeros cursos de 2022.



INSTITUTO NACIONAL DE DENOMINACIONES DE ORIGEN

Cuestión de competencias

Su labor fue tan señalada que sorprende saber de su corta vida. El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO) se creó tras la entrada en vigor del Estatuto del Vino de 1970. Funcionó como organismo autónomo del Ministerio de Agricultura

hasta la Ley de Presupuestos correspondiente a 1986. En ese tiempo tuvo competencias en la coordinación y promoción de las denominaciones de origen, que eran poco más de veinte, en la creación de las nuevas, en la elaboración de los

catastros vitícolas provinciales, que no existían, y en las estaciones enológicas. En 1986 se convirtió en Subdirección General del INDO, ya integrada en el organigrama ministerial, y comenzó a ceder competencias a las comunidades autónomas. Después se han producido más modificaciones, con sucesivos cambios de nombre. En la actualidad sus funciones son desarrolladas por la Dirección General de Calidad, de la que dependen las denominaciones de origen supraautonómicas (Rioja, Cava y Jumilla), en cuyos

consejos reguladores hay un vocal nombrado por el ministerio. En el resto el vocal de la administración es designado por las comunidades autónomas. Además de esa presencia, tienen labores de coordinación de las denominaciones de origen e indicaciones geográficas y de la agricultura ecológica. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación es además el interlocutor de España ante la Comisión Europea, entre otros, en temas relacionados con las indicaciones geográficas protegidas.





LA GUERRA DEL CAVA

Todos damnificados

En el cava hablar de la guerra en singular parece una ironía. Los conflictos más o menos cruentos se suceden casi desde la explosión de la primera burbuja en una copa, sea entre bodegas y familias sea en el interior de las bodegas y familias sea entre las bodegas y las instituciones o del mundo, o parte, contra el cava por su cuna catalana. Sin embargo, del mismo modo que la masacre indecible de 1914 se designó como *La gran guerra*, la pelea Codorníu-Freixenet fue *La guerra del cava*. Acabó en una especie de Abrazo de Vergara, tendido a regañadientes y con muchos damnificados. Paradójicamente, todo empezó como una defensa de la pureza. En 1996 Codorníu denunció a Freixenet por la comercialización de cavas sin cumplir el mínimo preceptivo de nueve meses de

crianza. Freixenet respondió denunciando el uso de botella mateada, patentada por ellos, de la uva Pinot Noir, no incluida entre las del cava, y de exceder los rendimientos autorizados en su finca de Rimat. Escándalo mayúsculo, similar como cuando en Casablanca el capitán Renault exclama con impostado horror “¡He descubierto que aquí se juega!” antes de cerrar el garito al bueno de Rick Blaine.

En el fondo (del cava, no de Casablanca) estaba la batalla por el segmento más popular del cava y una histórica rivalidad soterrada entre los dos gallos del corral. El enfrentamiento judicial se prolongó durante diez largos años, hasta que el 11 de julio de 2006 se firmó el armisticio, noticia que abrió la primera página de *La Vanguardia* al día siguiente.



En teoría se impusieron las tesis de Freixenet, Codorníu indemnizó y sacó su marca Rimat de la DO Cava (el primero de la centrifugación posterior de marcas y bodegas). En realidad perdieron todos. Ni siquiera sirvió para conservar puestos en la clasificación de ventas, tomado por otros aún más baratos. Una ruina para la imagen colectiva.



LA DECANTACIÓN

Práctica de riesgo

Por la parafernalia un tanto litúrgica que implica; por el diseño de las botellas y frascas, en algunos casos realmente conseguido, al menos dudoso en otros; y, algo, por razones técnicas, o por la suma de todo ello, lo cierto es que el trasiego de vinos de la botella original a otro recipiente se puso de moda. Dos son los motivos para ese trasvase vínic: la decantación, destinada a la eliminación de posibles sólidos (sales tartáricas, materia colorante) que con el tiempo se hacen insolubles y precipitan por decantación al fondo o las paredes de la botella; y la oxigenación, que permite respirar a un vino para que despeje posibles interferencias aromáticas desarrolladas en la permanencia en el ambiente reductor de la botella. Son dos conceptos diferentes pero que,



seguramente por el uso de envases, jarras y frascas, similares acabaron por ser designados con el mismo término: decantación. Fue una moda: se utilizaban cestos u otros elementos de decantación para el servicio del vino en la mesa, se

trasegaba aunque no fuera necesario. Incluso se llegó a defender la bondad de la decantación para los espumosos, con el riesgo, claro, de que perdieran parte de su alegre burbuja. Y del mismo modo que llegó, se fue. La desaparición de los decantadores fue tan brusca, aunque menos sonora, que la irrupción. Las razones fueron distintas. Pesó la propia operación, el espacio que se ocupaba, en competencia con los grandes platos y las grandes copas, las roturas... pero la que relegó los decantadores al papel decorativo actual fue la dificultad para lavar esos envases, algunos de ellos con rincones imposibles. Y el riesgo de que en la oxigenación se quebraran los vinos más viejos, en un efecto similar al de sentar al abuelo en una corriente de aire frío.



LOS NUEVOS AEROPUERTOS DE MADRID

Aviones contra viñas

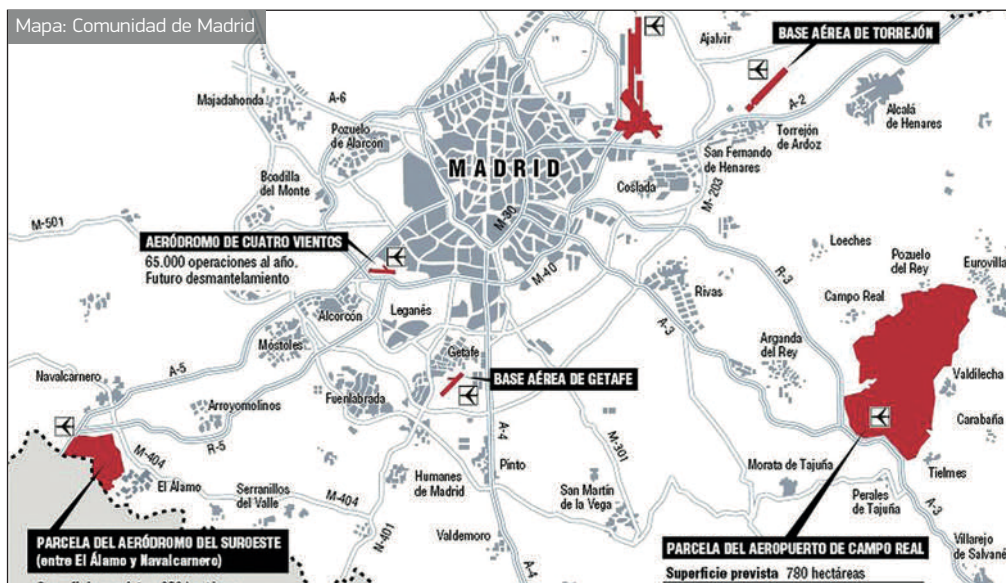
En plena fiebre aeroportuaria, cuando se pusieron en marcha proyectos tan famosos como el de Castellón (1996) o el de Ciudad Real (1997), al que se quiso llamar Aeropuerto Madrid Sur aunque está a 200 kilómetros de la capital, la Comunidad de Madrid puso empeño también en nuevos aeropuertos. Y eligió zonas de viñedos de la DO Vinos de Madrid. No importaba que Madrid contara ya con cuatro aeródromos: Barajas, Torrejón, Cuatro Vientos y la base militar de Getafe. Ni que uno de los proyectos estaba a dos kilómetros escasos del de Casarrubios, en Toledo. Ni que el Ministerio de Fomento pusiera en marcha la ampliación de Barajas con la T4, inaugurada en 2006 con una inversión de cuatro mil millones de euros. Iniciativas públicas y privadas pusieron

en peligro los sufridos viñedos del sur de Madrid, que ya soportan autovías y autopistas, polígonos industriales y presión urbanística. Alberto Ruiz-Gallardón abrió el fuego en 1997 con el aeropuerto en Campo Real, en la subzona Arganda de la DO Vinos de Madrid. Reservó 8.500 hectáreas en ese municipio, en las que no se permitió construir, pero el ministro de Fomento, Rafael Arias-Salgado, prefería ampliar Barajas. En 2007, con Esperanza Aguirre, la Comunidad de Madrid volvió a la carga y dobló la apuesta. Sin soltar Campo Real, se creó la empresa pública Aeropuertos de Madrid SA para impulsar el proyecto en El Álamo, subzona Navalcarnero, muy cerca de la unión de la autopista A5 y la R5, que



según se anunció debería entrar en servicio en 2018. Esa nueva infraestructura estaba ligada a otros dos proyectos frustrados, Eurovegas y los Juegos Olímpicos. En 2010 se mantenía el objetivo de construir los dos aeropuertos. En marzo de 2012 se liquidó Aeropuertos de Madrid SA y parecía que todo quedaba en el congelador. Sin embargo, en otoño de ese año el sucesor de Aguirre, Ignacio González, también lo intentó,

ya solo con El Álamo bajo el brazo. El ministerio de Fomento dio el visto bueno condicionado a la coordinación con los otros aeródromos, en especial el de Casarrubios, que está a escasos dos kilómetros, aunque en la provincia de Toledo, y que incluso "invade" terrenos de la Comunidad de Madrid. El proyecto se encontró con mucha oposición, sobre todo por el impacto del ruido, pero no se dejó oír el sector vitivinícola en una comarca, la subzona Navalcarnero, que, aunque tiene el 20 por ciento del viñedo de la DO Vinos de Madrid, parece condenada a la irrelevancia tras el cierre de las dos bodegas más importantes. El quinto aeródromo de Madrid no se da por finiquitado. En 2018 una empresa privada, Air City Madrid Sur, presentó un proyecto de ampliación de Casarrubios, con el nombre de Aeropuerto de Madrid Sur Casarrubios-Álamo, que podría estar en funcionamiento en 2023 o 2025. Continuará.





LA LEY DEL VINO

Cabía en un folio

Un diputado de la Comisión de Agricultura del Congreso dijo que su ley del vino cabía en un folio. Como es natural, le echaron los perros. La reedición de una Ley del Vino, que sería la tercera en España después de las de 1933 (sancionaba como ley el estatuto aprobado el año anterior) y 1970, fue un empeño de un grupo de cargos electos capitaneado por el senador del Partido Popular por La Rioja Neftalí Isasi. Lo cierto es que el tiempo daría la razón al diputado díscolo.

Con la entrada en vigor de la tercera norma específica española, la *Ley 24/2003, de 10 de julio, de la viña y del Vino* (BOE el 11 de julio), se destapó la caja de los truenos que ya se anunciaba en una tramitación en la que se consultó

a sindicatos, organizaciones agrarias, patronales y algunos destacados representantes de los llamados "operadores".

Todos tiraban de la norma nonata para adecuarla a sus intereses, sin que nadie pensara en los consumidores, que no hay noticia de que fueran consultados. Finalmente, se aprobó con recortes aquí y allá pero con artículos que invadían competencias de las comunidades autónomas, algunas de las cuales no perdieron ni un segundo en presentar recursos y ganarlos.

Finalmente, la norma europea, la Organización Común del Mercado (OCM) del Vino, *Reglamento CE nº 479/2008 del Consejo, de 29 de abril*, aportó el remate final a una Ley del Vino cuyo articulado,



descontados preámbulo, recortes habidos al aplicar sentencias y distintas normas, disposiciones transitorias y disposiciones finales, efectivamente cabe en un folio.

GUADIANEJA

Tempranillo

PARAJE ALTO HUNGRAO



VINICOLA DE CASTILLA
www.vinicoladecastilla.com



Rías Baixas
DENOMINACION DE ORIGEN



Galiñanes, 10 - Lores - 36968 Meaño - Pontevedra - T. 0034 986 747 046

www.bodegasgerardomendez.com



LOS “VINOS DE ALTA EXPRESIÓN”

Tintos mal expresados

Por las fechas en las que nació la revista, el gran gurú de la crítica vinícola vaticinaba que en pocos años zonas como Toro o Jumilla habrían superado en fuerza y prestigio a Rioja o la Ribera del Duero. Al margen de las dotes adivinatorias de Parker, en esos años ya se barruntaba el ocaso de los tintos concentrados, con mucho color, cuerpo y alcohol y tan sutiles como una patada en la espinilla, de los entonces designados “vinos de alta expresión”. Las gentes pedían finura y frescura europeas frente a la contundencia que se pregonaba desde el Nuevo Mundo.

Es una referencia que en sí misma significa poco. Sin embargo implica mucho: lleva a pensar que el resto de los vinos, los que no eran negros y tenían menos de 15 grados de alcohol, eran vinos

de baja expresión. Entre ellos la mayor parte de los rioja de principios de este siglo, uno de cuyos representantes no perdía ocasión de hablar de “vinos de alta expresión”. Claro que esa era, según el profeta de los vinos pesados, una zona abocada al olvido. Cada vez que se planteaba el significado de esa expresión era necesario todo un discurso para explicar lo que significaba. Eso hacía descartable una fórmula que no se entendía fácilmente. Y, si no sirve para agilizar la comunicación, es que no sirve para nada. Como el tiempo demostró por la vía del descarte y finalmente del olvido.

La expresión de marras era sólo una etiqueta y su olvido tuvo tanto que ver con su mala gestación como con el retroceso del estilo de vinos al que aludía. Los vinos



pesados y alcohólicos, tanto tintos negros como blancos pastosos, provocaron una reacción contraria. Se buscaba el trago largo y placentero. Se había perdido el miedo al alcohol (olvidados los tiempos no tan lejanos en los que no había un rioja de más de 12,5 grados) y se había reivindicado el tanino vegetal y la piracina como rasgos propios de ciertas variedades de uva que se pulirían con la permanencia en la botella. Lo cierto es que esos vinos evolucionaban como lo que acaban siendo: un cadáver descarnado en el que sólo permanece entero el esqueleto tánico. De ahí vino el impulso de la Garnacha y después de las

variedades autóctonas y minoritarias frente a la invasión de las famosas cepas francesas; de los rosados en general y de los más pálidos en particular, de los vinos frescos, de los blancos frutales y hasta de la variedad Pinot Noir en el mismo Nuevo Mundo. Y el descarte de los artilugios concentradores de tintos. Era la reacción del estilo europeo, sutil y elegante, con los grandes borgoñas como referente, frente a otros como los ródano cargados de *brett* (asignatura pendiente la de ver esa contaminación como el defecto que es) o los endurecidos burdeos. Y el fin de la dudosa fórmula “vinos de alta expresión”.





LOS VINOS DESALCOHOLIZADOS

La importancia de llamarse vino

Realmente, no es un invento del siglo XXI pero fue a partir de los *dosmiles* cuando se contemplaron realmente productos derivados de la extracción del alcohol al vino. En 2004 la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) admitió la desalcoholización como tratamiento permitido. Se sancionaba así una práctica que se había introducido en los años ochenta del siglo pasado en países como Estados Unidos e Israel, entre otros, a cuenta de la sensibilidad ante el alcoholismo o la ingesta de calorías en línea con lo que se llamó *culto al cuerpo*, que fue puerta de entrada a productos light, cervezas cero-cero y, finalmente, incluso a ginebra cero-cero, que ya es el colmo.

La autorización, muy limitada, se dirigía a mitigar los excesos de alcohol en los



vinos producidos en zonas cálidas. Además de criterios de salud o de calorías, la decisión respondía a iniciativas de las bodegas productoras en las que también intervenían razones fiscales: la línea de los 15 grados alcohólicos (15% vol), que se sobrepasa con cierta facilidad en muchas zonas secas y de veranos muy cálidos, supone un salto en las tasas e impuestos que aplican algunos países a las bebidas alcohólicas.

La OIV daba luz verde a las dos técnicas de desalcoholización que se tienen como más respetuosas con el producto original, la ósmosis inversa y la columna de conos rotatorios. Se presentaban procedimientos legales y se sumaban a técnicas de análisis desarrolladas para atajar la vía directa y fraudulenta de bajar el grado, que es la adición de agua, el bautizo tabernario de toda la vida. En 2012 la OIV amplió la autorización a procedimientos de "evaporación parcial al vacío y/o las técnicas de membrana y/o la destilación". Se establecía no obstante un límite

a la desalcoholización: el mantenimiento de la definición legal del vino como producto con un contenido mínimo del 9% vol de alcohol, que baja a 8,5 en determinadas zonas frías. Así, los llamados cero-cero, que nunca lo fueron totalmente, y otros que salían en torno al 5% vol, se etiquetaban como "bebida elaborada a partir de vino total o parcialmente desalcoholizada". Al margen de las, muy escasas, cualidades organolépticas del producto resultante, eso era considerado un obstáculo para la difusión comercial del producto. Y la causa, parece, de que esos bebedizos no hayan terminado de cuajar. Una barrera que está a punto de desaparecer: la Política Agraria Común (PAC) de la UE publicada el pasado 6 de diciembre se contempla la calificación como "vino", "vino espumoso" o "vino gasificado" a esos productos total o parcialmente desalcoholizados, aunque todavía con alguna limitación: la desalcoholización total se admite solo en productos sin denominación de origen ni indicación geográfica alguna.



LA DO GRAN VALENCIA

Fusión imposible

Ya desde los años noventa, cuando se había culminado la marcha de las bodegas del Grao de Valencia hacia las comarcas productoras del interior, se veía la necesidad de abastecer a las grandes exportadoras de uvas o de vinos procedentes de comarcas vecinas. Se habló de fundir las tres denominaciones de origen de la Comunidad Valenciana, Alicante, Utiel-Requena y Valencia, además de las zonas vitícolas de Castellón, en una sola indicación geográfica que se designaba con el nombre de DO Gran Valencia, aunque terminaría siendo DO Valencia por el tirón internacional de ese nombre.

La idea no prosperó, pero el problema seguía. Los Gandía, Egli, Cherubino y compañía no tenían suficiente con los

menguantes viñedos de las subzonas Valentino y Alto Turia, acosados los primeros por las plantaciones de Moscatel (para fruta, para pasas o para mistelas) y los segundos, patria de la blanca Merseguera, por los naranjos. Mientras, la subzona meridional, Clariano, hace la guerra por su cuenta y no es una solución. Aunque están autorizados a abastecer



Sede del CRDO Utiel-Requena

sus hambrientas tolvas en las comarcas vecinas, Alicante y sobre todo Utiel-Requena, los grandes operadores de la DO Valencia vieron la alternativa en inscribir como propios viñedos situados en esas otras zonas y en 2013 modificaron su reglamento en ese sentido. Iniciativa unilateral que se tomó como una invasión para apropiarse de las zonas de producción del vecindario. Por cercanía, fue la DO Utiel-Requena la que se sintió más amenazada. Es zona donde la uva tiene precios tan bajos (lo que necesitan unos vinos que luchan en la gran superficie) que abundan las viñas abandonadas. Sin embargo, antes muertos que Valencia, su órgano rector recurrió a los tribunales y ha visto refrendada su tesis en todas las sentencias dictadas hasta la fecha.



LA GUERRA DEL SULFUROSO

Andanadas de sulfitos

Según nos cuenta nuestro sabio de cabecera, José Hidalgo, el azufre se ha utilizado en viticultura y en enología al menos desde tiempos de los antiguos romanos. Columela, Plinio el Viejo y compañía ya conocían hace dos mil años sus cualidades como antioxidante y *biocida* (con perdón), es decir, como protección ante ataques de hongos a las



plantas o distintos microorganismos a los vinos, sin ser pernicioso para los humanos. Salvo alergias o intolerancias, claro. Desde entonces ha sido un arma importante en manos de viticultores y bodegueros, un salvador de vinos imprescindible, regulado por las leyes en su dosificación.

Hasta que ciertos colectivos lo pusieron en el punto de mira. Impulsaron los vinos con presunto sulfuroso cero o libres de sulfitos, que son partículas derivadas del azufre, a pesar de que eso es imposible porque en la fermentación se producen de forma natural esos compuestos. Al final se vieron obligados a regañadientes a adoptar la expresión "sin sulfitos añadidos". Se comprobó que prescindir del antiséptico devenía en efectos

indeseables, como la alteración de los vinos por ataques de bacterias acéticas (las del vino picado, precursor del vinagre) u otros microorganismos, como *brettanomyces* (el famoso *brett* y su olor a cuadra) y otros, que se frotan los tentáculos ante vinos con bastante azúcar residual y sin protección alguna. Finalmente el derivado del azufre, el dióxido de azufre, sigue ahí, incluso en la producción de viñedos y vinos ecológicos, aunque con restricciones más duras en su aplicación. Sobrevive en parte por tradición y por su efecto inocuo en los consumidores y en parte porque las alternativas son costosas, requieren más aplicaciones y los resultados no son tan satisfactorios como con el viejo y querido sulfuroso.





VINOBLE

Generosos de brillo fugaz

El tesoro estaba ahí pero había que sacarle brillo. Tal vez Vinoble, Salón de los Vinos Nobles, no fuera el algodón mágico, pero contribuyó a poner de relieve la singularidad de vinos míticos, desde los humildes (en precio) finos y manzanillas hasta los ostentosos sauternes y porto vintage. Las cosas de la política lo oscurecieron.

Carlos Delgado y su equipo de Opus Wine pusieron en marcha, junto con el ayuntamiento de Jerez de la Frontera regido por el discutido alcalde Pacheco, una feria única en el mundo. El edil respaldó la idea e incluso se habilitó el alcázar para poner el salón por todo lo alto. Desde su primera edición, en 1998, se convirtió en una cita bienal imprescindible que atrajo a profesionales de la distribución, de la prensa especializada y aficionados de todo el mundo. Incluso consiguió, en 2006, el respaldo económico de la Junta de Andalucía.



En un alarde de generosidad, sus creadores cedieron la idea al pueblo de Jerez y sus representantes lo hicieron jirones en poco tiempo. En un concurso que sonaba a diseño a medida, la primera edición municipal, la de 2010, se encargó al polémico Pancho Campo, que lo primero que hizo fue olvidar a la prensa española, enterada de sus fechas por los medios internacionales. No repitió y la siguiente edición se abortó cuando tenía fechas, comisario, el catedrático e inspirador del Equipo Navazos Luis Barquín, y se había puesto en marcha a pesar de las leoninas condiciones y el escaso plazo impuesto por el ayuntamiento. Se le daba por muerto pero resucitó en 2014, con sustento de la DO Jerez, aunque con limitada presencia internacional y sin corregir el silencio o casi que impuso Campo. No hay otras noticias que su página web, que anuncia la undécima edición a celebrar el 30 y 31 de mayo y el 1 de junio de 2022 en su sede habitual.

Cuando disfrutamos me

RIOJA

JA

JA

JA

#TEMERECESUNRIOJA



WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

"El vino solo se disfruta con moderación"

RIOJA

ES EL ORIGEN





LA CIMA DE ESPAÑA

MIRAR AL FUTURO

En el número 1 de PlanetAVino se publicó un reportaje en el que se destacaban los vinos punteros de una serie de países vinícolas. Era una declaración de intenciones sobre el contenido que se ha querido dar a la revista y tenían también el objetivo inconsciente de señalar, si había dudas, que el vino español de calidad estaba en un nivel homologable con el de cualquier estrella mundial. Eso sigue siendo bastante cierto, pero no del todo porque la calidad general de los vinos punteros españoles ha mejorado de forma notable. Aunque también se hayan producido bajas, en estos años han nacido muchos nuevos

vinos de calidad, no pocos de ellos de gran nivel, y eso se ha reflejado en la revista, que en los 99 números anteriores ha reseñado 1.035 vinos (y unas pocas bebidas que no son vino) en su sección Estrenos, dedicada en exclusiva a marcas nuevas, no a cosechas nuevas. Más de mil vinos en los que se refleja el avance no sólo de las bodegas sino también de las distintas zonas productoras. Al punto de que ya se puede destacar al menos un vino de cada comunidad autónoma. Hay una excepción, que se explica en el apartado correspondiente. Ha sido una decisión difícil esa exclusión, como también lo ha sido la selección

(discutible, faltaría más) de un único vino representativo en la mayor parte de las comunidades autónomas. Se han aplicado criterios de calidad, de innovación, de fidelidad a un estilo o a un paisaje (en un concepto que incluye terruño, pero sobre todo factor humano) y, por encima de todo, proyección de futuro, incluso en vinos que tienen larga trayectoria pero que marcan caminos de excelencia. Son 16 vinos que lucen en cualquier mesa, en cualquier barra de tapas, en las listas de vinos más sofisticadas. Con ellos, con un alto pico para cada comunidad autónoma, se construye la cima, cada vez más alta, de los vinos de España.

TÍO PEPE EN RAMA

LA FUERZA DEL LÍDER

» Es una selección de botas pero va camino de dejar de ser una excepción. Hijo de un regalo como es un Tío Pepe, se diría que mejor que nunca, a un precio de un solo dígito (salvo que la hostelería le hinque el diente como acostumbra), anuncia lo que viene por arriba: la excepcional colección de las Palmas de Tío Pepe, que muestra los diferentes estratos de la evolución y la vida de un fino, el avance de la crianza biológica hasta que la levadura muere y el vino desemboca en un excelente amontillado. Y más vale no entrar en territorios lírico-bucólicos, que esos son dominio del maestro Anto-



nio Flores, enólogo de González Byass, más parecido a un nuevo Merlín.

Tío Pepe en Rama no fue el primero en mostrar el rostro del fino sin la máscara de la estabilización y el filtrado, como tampoco el Tío Pepe original, el del siglo XIX, fue el primer fino del llamado Marco de Jerez. Sin embargo, del mismo modo que ese Tío Pepe, que podemos calificar como básico, Tío Pepe en Rama según llegó se puso al frente del desfile, en el lugar de los líderes. Los miles de botas, en torno a 16.000, en las que se hace el Tío Pepe dan para una buena selección y la mano maestra del enólogo hace el resto.

La evolución de la marca ha sido contenida; siempre es escaso. Se estrenó en 2009 con 16.000 botellas, un ensayo que se vendió sólo en el Reino Unido y se agotó en 48 horas. Después se amplió algo la tirada pero nunca pasa de una selección de 67 botas situadas, según su autor, en “el casco de bodega que mejor cría de González Byass, la bodega La Constancia, que está justo debajo de donde se ha construido el lujoso hotel Bodega Tío Pepe”.

La cata de los pasos de Tío Pepe, desde el básico hasta el final, es una didáctica demostración de un vino grande que, sin embargo, es un extraordinario paso intermedio, el secuestro de una porción de lo que se convertirá en los tres finos Palmas y el amontillado Cuatro Palmas para acabar en el VORS amontillado Del Duque.



EL VINO

Tío Pepe en Rama procede de la saca de primavera, cuando las levaduras de flor están plenas de vida, aromas y potencia. Antonio Flores lo define como la expresión de dos terruños, la tierra albariza en la que se cultivan las viñas y la singularidad que le proporciona la larga crianza bajo el velo de flor, que en ningún momento deja de proteger y de dar carácter al vino. Es un fino que podría ser calificado como de plan antiguo, expresión de la crianza sin disfraces, que se embotella directamente de la bota, sin clarificar, estabilizar ni filtrar, sin complejos por su color ligeramente dorado, con toda la fuerza aromática de los mejores finos y la rotundidad en la boca, fluidez, suavidad y potencia de sabores, con muchos delicados y elegantes aromas que se prolongan a un posgusto sugestivo. Los rasgos inimitables de uno de los mejores vinos blancos del mundo.



Todos
conocemos
un buen

amigo

que sabe
brillar siempre.



Nacido entre amigos.
Para ser disfrutado por amigos.

 WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | GUIDA
BEBE CON MODERACIÓN.


Beronia

ENATE CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA SÍMBOLO DE UNA ÉPOCA

»» Es tal vez el más destacado entre el puñado de marcas que pusieron el nombre del Somontano y del conjunto del vino aragonés en el mapa de los vinos de prestigio. Introdujo criterios vitícolas y enológicos cosmopolitas y tomó una senda de riesgo en una comarca desconocida del Aragón profundo. Este blanco fue el símbolo de una filosofía de calidad en una época en la que hubo más oportunismo que proyectos serios. La bodega se ha consolidado como una referencia de calidad.

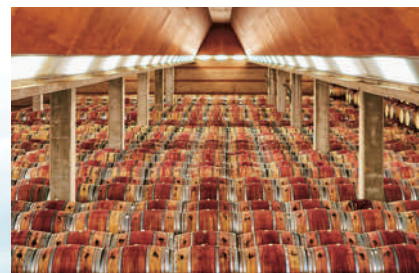
El blanco fermentado en barrica, novedad en la época, fue el vino de lanza-



miento de una bodega que fue iniciativa de una familia asturiana emigrada a México, que volvió a España con fuerza juvenil. Los Nozaleda-Arenas entraron en el mundo de la alimentación con un excelente queso manchego al que buscaron una compañía que no podía ser otra que un buen vino. Exploraron varias zonas y encontraron un socio en el corazón de Huesca. Jesús Sesé había plantado en 1985 un moderno viñedo en un recóndito valle de una Somontano que aún no era denominación de origen, donde dominaba una cooperativa decrepita, aunque con buenos enólogos, y había media docena de no menos vetustas bodeguitas familiares. Con esas viñas, y otras que inmediatamente se comenzaron a plantar, y en una instalación poco menos que improvisada, en 1991 se puso en marcha una bodega que sería símbolo de modernización de zonas vinícolas deprimidas. Una bodega nueva y sin complejos: “No tene-

mos historia y nos dirigimos a consumidores que no tienen marca preferida”, declaraba Luis Nozaleda en los primeros pasos de la casa.

Siempre con Jesús Artajona en la enología, se mantiene la filosofía de vinos cosmopolitas. Se sustenta en variedades internacionales y con elaboraciones tan rompedoras como la propia bodega, una construcción todavía con aire futurista, en parte convertida en galería de arte de vanguardia. En muchos aspectos era como un marciano caído en el centro de Huesca.



EL VINO

El blanco Enate Chardonnay fermentado en barrica nació en la cosecha '92 y se presentó en sociedad en octubre de 1993. Fue como la tarjeta de presentación de Enate, una poderosa llamada de atención sobre una nueva bodega que enriquecía la oferta de una zona que apenas empezaba a sonar aunque sería un símbolo de modernización del vino aragonés. Varietal de Chardonnay, fermenta y envejece durante al menos seis meses, con sus lías y trabajo de removido, en barricas nuevas de roble francés. Llamó la atención por su recuerdo de mantequilla tostada (tonos lácteos del trabajo con lías y tostados del estufado de la barrica nueva) y por una estructura en la boca que lo acercaba a perfiles de vino tinto. Después se ha refinado paulatinamente y se desplaza hacia parámetros más cercanos a perfiles europeos que del nuevo mundo.

PALACIO DE NEVARES

ESTRENO EN LA CUMBRE

» Salvo en el cántabro valle de Liébana, al otro lado de los Picos de Europa, y aunque el concejo se llama Parres (parece que no tiene que ver con parras), no hay noticia ni vestigios de la existencia de viñedo en el entorno de la sierra del Sueve hasta la llegada de la bodega Finca Palacio de Nevares, en 2016. Se estrenó con carácter comercial, tras pasar por el paso previo como viñedo y vino experimental, en la cosecha 2020 y se situó en la cumbre de los vinos asturianos. Abre camino para la viticultura del Principado y para la variedad autóctona Albarín.



Fue iniciativa de Tomás de Jesús Álvarez Aja, empresario de informática en México y natural del cercano Poo de Cabrales, en alianza con Antón Puente, propietario del hotel Los Arcos, de Arriendas. A través del crítico Pepe Iglesias, contactaron con José Hidalgo, que estudió la posibilidad de plantar viña en las laderas del Sueve, al abrigo de la influencia marina y orientadas al sur. Los datos de los índices climáticos abrían la posibilidad “por los pelos”, en zona límite para obtener la maduración.

Se plantaron cuatro hectáreas de viña, puestas bajo el cuidado de Ramón Celorio, que es cocinero en Los Arcos, con tres variedades: un 60 por ciento de la autóctona Albarín y el resto a partes iguales de Riesling y Gewürztraminer, variedades que maduran de forma es-

calonada, con un intervalo de una semana a diez días entre cada una de ellas. Transcurrieron dos años como viñedo experimental por imposición normativa antes de “legalizar” viñas y vinos. Después, en 2019 se ha ampliado la viña, con dos hectáreas en el entorno de Cofiño, en las laderas del espectacular Mirador del Fito, y la opción varietal, con la plantación de Albariño y Mencía, en un entorno elevado “por encima de la niebla”.

La bodega, dotada de todo lo necesario y con un centro de visitas más amplio que la propia zona de producción, aprovecha una antigua instalación ganadera. Una iniciativa valiente por todas las circunstancias: ausencia de tradición, condiciones límite y fuera de todo orden en cuanto a indicación geográfica.



EL VINO

A la espera de que entre en producción la viña de Cofiño, se han elaborado cinco vinos con las tres variedades plantadas. Todos ellos son vinos de mesa, sin indicación geográfica protegida alguna. Hay cuatro varietales, dos de ellos de Albarín, pero el mejor es el de mezcla, con 50 por ciento de Albarín, 40 de Riesling y 10 por ciento de Gewürztraminer, que ha pasado tres meses en depósito con sus lías. A pesar de la juventud del viñedo, tiene prestancia en la boca, con cierto cuerpo, fluido y con viva acidez, seco, sabroso y, sobre todo, con una singular fragancia frutal de la gama herbácea fresca, con notas de frutas maduras, balsámicas y un toque fino de boj.

DESCONFÍO DE LA GENTE QUE NO BEBE

EL SIGNO DE LOS TIEMPOS

»» En más de trescientos años de historia, siempre en manos de la misma familia, Bodegues Ribes las ha visto de todos los colores. Valga la expresión popular para definir un trayecto en el que la finca de Consell pasó por la etapa dorada de exportación de vino, cuando la isla se convirtió en un gran viñedo destinado a abastecer a Francia y fue invadido por la productiva variedad Mantonegro. Inmediatamente después, la floxera llegó a la isla y llevó ruina donde antes hubo esplendor. La mayor parte del viñedo se abandonó o se sustituyó el cultivo, que



pel protagonista en la recuperación del viñedo, que se sustentó de forma importante, aunque no total, en las variedades francesas. Eso supuso quebraderos de cabeza en la casa, que no se integra en la DO Binissalem, que después se repetirían en la recuperación variedades históricas, como la Gargollassa, uva autóctona que no era legal porque no estaba contemplada en la lista de variedades autorizadas.

La nueva generación, los hermanos Servera, Araceli y Xavier, aplica su sólida preparación, criterios de modernidad y pericia para insistir en las variedades autóctonas pero sin descartar la aportación medida y acertada de otras. Es el caso de la blanca Viognier a la que han conseguido casar convenientemente con la autóctona Prensal, o las supervivientes variedades francesas, que intervienen en otros vinos.

pervivió sobre todo en las pequeñas explotaciones para autoconsumo y en las grandes propiedades pero ya con una diversidad varietal notablemente empobrecida.

Hubo momentos de cierto impulso en la producción, ya con las cooperativas en papel dominante, hasta que la crisis de los setenta y ochenta del siglo pasado barrió a las cooperativas y de nuevo puso en peligro la pervivencia de la viña, refugiada de nuevo en pequeños productores y haciendas grandes (un calificativo muy relativo en Mallorca).

Bodegues Ribes mantuvo el pulso y, de la mano de María Antonia Oliver, tomó pa-



EL VINO

Con la firma de Araceli y Xavier Servera, Desconfío de la gente que no bebe es la nueva estrella de la bodega. Ha tomado ese papel para cubrir el paréntesis, hasta 2023, abierto en la continuidad del tinto Ribas de Cabrera, el vino estelar bajo el reinado de su madre en la bodega. En este tinto la apuesta es de riesgo, pero con evidente éxito, al optar por la variedad Mantonegro, la más abundante entre las autóctonas mallorquinas y la más generosa en sus rendimientos productivos, aunque es más huraña en aspectos cualitativos. Desconfío de la gente que no bebe marca el signo de los tiempos, con color, aromas y prestancia insólitos en un tinto de Mantonegro. Un medido paso por bodega (un año en barricas de 500 l.) preserva sus rasgos frutales y no entorpece un paso de boca fluido y ágil de vino fino.

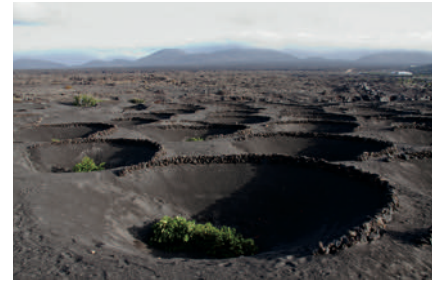
EL GRIFO MALVASÍA VOLCÁNICA

VERDE SOBRE FONDO NEGRO

» A veces, algunas ideas parecen encajar fuera de su contexto. Luz Casal canta en *Lo eres todo* y parece que habla de Lanzarote y sus vinos. Del turismo (“mi acierto y mi suerte, mi equivocación”) al que se consagran muchas de las bodegas de la isla, sea para recibir visitas sea para consumir muy fríos vinos sin chispa. O al volcán (“mi muerte y mi resurrección”), que dibujó un paisaje singular, verde de viña sobre fondo negro imperfecto en una isla en la que hasta el campo de golf es de ceniza volcánica, o verde de cactus o viñas sobre fondo pardo roji-

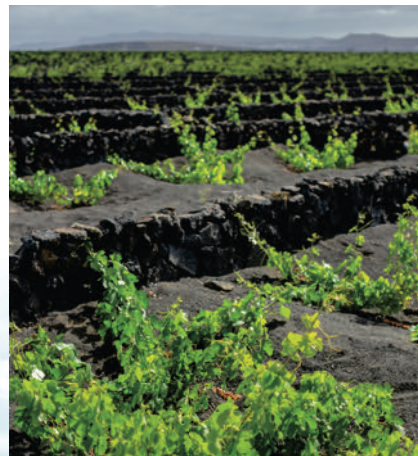
zo en la parte opuesta, respunteado de blancas alquerías y con el telón azul casi puro del cielo (aquí cuando llueve es noticia en el periódico) o del océano.

Paisaje único que interpretó como nadie César Manrique y disfrutó como pocos Santiago Coello y en el que discurre el trayecto centenario de El Grifo, una de las bodegas más antiguas de España. Creada en 1775, materializaba la reconversión de la zona más fértil de Lanzarote, arrasada por la histórica erupción del Timanfaya, que duró casi seis años y cubrió la parte oeste de la isla de una capa de ceniza volcánica de varios metros de espesor.



Esa piel casi negra marca el espectáculo del viñedo que rodea a El Grifo. Pozos de varios metros de profundidad y en el fondo una planta, que ha de ser protegida del secante viento sahariano, otro de los adversarios de un viñedo heroico, que se nutre del rocío acumulado en la porosa ceniza, causa, por el contrario, de paradójicos problemas con la humedad.

El Grifo es parte de la historia del vino canario y aún la escribe. Ha explorado todas las vías del vino, incluido el espumoso, ha desempolvado sus vinos más viejos, malvasías seguramente parecidas a las que seducían a los marinos británicos del XVIII y XIX. Y ha encontrado un tesoro en la uva Malvasía de siempre. O, por ser precisos, en una interpretación moderna, precisa y delicada de su carácter único. ■



EL VINO

El nombre de El Grifo ha dado toda la vida lugar a chistes ocurrentes. Era antes de entrar en el símbolo de un ave mítica que surge de sus cenizas y que retrata la muerte y resurrección de la actividad agrícola en una isla arrasada por su padre, el volcán. El Grifo ha adoptado desde siempre las técnicas más recomendables para conservar los delicados aromas varietales de la Malvasía Volcánica. La bodega es un museo que muestra a través de la tecnología ese pulso por la calidad. La modernidad, con el trabajo con lías como argumento estelar, ha desvelado un carácter singular y una finura excepcional en un vino que no es un perfume pero aporta la impronta telúrica de unos matices minerales, de fósforo y de piedra volcánica, a la base de fruta madura y flores blancas; seco y amable, muy suave, de ajustada acidez, muy fino.



MICAELA SELECCIÓN DE AÑADA

LA ÚLTIMA VENDIMIA DE ESPAÑA

» En 2010 el Gobierno Vasco intentó apropiarse el término chacolí o txakoli para designar en exclusiva los vinos producidos en su ámbito territorial. Sólo consiguió que en zonas de Burgos (Miranda, Valle de Mena) y Cantabria (zona oriental) se reivindicase su producción y que en el resto de España se conociese la tradición histórica de producción de vino, designado como chacolí. Incluso algún autor reivindica la cuna del chacolí para las zonas orientales de Cantabria.

Para cuando se encendió la polémica los hermanos Recio ya tenían en la calle tres cosechas de su Casona Micaela, una



idea puesta en marcha en 2004 en el precioso paraje de Valle de Villaverde, un municipio cántabro encajado en la comarca histórica (también desde el punto de vista vinícola) de Las Encartaciones, en el occidente de la provincia de Vizcaya. No lo llaman chacolí pero tiene todo el perfil de un buen chacolí moderno, como corresponde a los vinos de una auténtica especialista como es la bilbaína Ana Martín Onzain, asesora enológica de la bodega.

La iniciativa partió de Carlos Recio Calera, cuyos padres regentan La Posada Calera en Villaverde. Ingeniero agrónomo y con una cierta carrera política local (fue concejal y director del Parque de Cabárceno), pensó que la recuperación de la

tradición vinícola sería una buena alternativa para la dominante actividad ganadera del municipio. En 2004 empezaron a plantar 7,5 hectáreas de Albariño y Riesling en una ladera a 400 metros sobre el mar, protegida de la influencia marina (la costa está a menos de 20 minutos en coche; a la misma distancia está Bilbao) sobre todo por la presencia de arbolado en lo alto de las colinas.

En 2008 se estrenó la bonita bodega, construida con madera, cristal y cobre y dotada de los medios técnicos necesarios, con la elaboración de las primeras 15.000 botellas. Al año siguiente se amplió el viñedo hasta las 12 hectáreas. La bodega está dimensionada para una producción de 75.000 botellas al año.



EL VINO

Con una campaña que se prolonga hasta noviembre, los vinos de Casona Micaela proceden de la que probablemente es la última vendimia de España. Elabora dos vinos blancos, acogidos a la IGP Vinos de la Tierra Costa de Cantabria, puesta en marcha en 2005. Se sustentan en dos variedades importadas, la gallega albariño y la centroeuropea Riesling, seleccionadas por su buena adaptación a zonas húmedas y costeras y por su potencial aromático y de buena evolución. Son el sustento de los dos vinos, aunque la familia propietaria ensaya con otras. Casona Micaela es el vino joven básico, ligero, suave, fluido, con viva acidez. En Micaela Selección de Añada hay un punto más de cuerpo y la crianza breve aporta matices a un fresco carácter frutal bien definido y sugestivo.

LA PLAZUELA

EL CAMINO DE LA MANCHA

» En 1995, una de las catas-trampa que periódicamente organizaba Mikel Zeberio para la desaparecida revista Viandar sirvió como presentación en sociedad de algunos vinos que hoy ocupan espacio en los medios, acaparan altas calificaciones y atesoran prestigio. Había marcas como Trasnocho, Arzuaga o Carchelo, entre otras, y destacó el carácter singular de un manchego. La Plazuela se estrenó con un perfil regional y varietal bien marcado pero con una fuerza y una finura insólitas en un tinto manchego.



Es la estrella de un proyecto que muestra muchos caminos de calidad y carácter para el vino de Castilla-La Mancha: la reivindicación de variedades autóctonas, como Malvar, Garnacha y hasta la misma Airén, la aportación de otras foráneas, como Syrah, y de elaboraciones que no son habituales en la región, como

la maceración carbónica para su tinto más precoz o el método tradicional para espumosos. Una colección de vinos, la mayor parte con la marca Ercavio, que siempre está atenta a las tendencias de los mercados internacionales, que es donde se encuentran con menos barreras psicológicas, pero sin sacar los pies del territorio toledano en cuanto a perfiles y variedades.

Bodegas Más Que Vinos es el nombre de la bodega, puesta en marcha por tres trotamundos del vino, la madrileña Margarita Madrigal, que inició su carrera en Ribera del Duero; Alexandra Schmedes, alemana nacida en Teherán y formada en Austria y Sudáfrica, y el toledano Gonzalo Rodríguez, curtido en bodegas de gran producción de Rioja. El triunvirato es pura fuerza en iniciativas, talento e ideas; en 1999 pusieron en marcha Más Que Vinos en el norte de Toledo, con 35 hectáreas de viñedo en el valle del Horcajo, y han ido desgranando un catálogo sugestivo de vinos, con dos blancos, de Airén y Malvar, dos espumosos, tres Ercavio tintos, el juvenil 31 de Noviembre, El Señorito (Tempranillo), la Meseta (con Syrah y Tempranillo), La Plazuela y hasta una marca de tinto de rioja, La Buena Vid.



EL VINO

La Plazuela '01, la primera cosecha, se estrenó en 2005. Toma el nombre de la pequeña plaza de la localidad de Dos Barrios donde está la bodega y la casa familiar de Gonzalo Rodríguez. Instalaciones que no se han modificado desde hace décadas, con conos de hormigón, tinajas de terracota y barricas de roble, los recipientes en los que se hace el mejor vino de la región, de Cencibel-Tempranillo con una aportación de Garnacha (en torno a un veinte por ciento), fermentación maloláctica en conos y crianza de 15 meses en barricas de roble francés y americano, con alguna intervención de las tinajas de barro. Tinto aromático, desarrollado, complejo, maduro, con tonos de fruta, minerales (arcilla, hierro), especias, monte bajo y trufa negra, redondo y vital en la boca, equilibrado, elegante.

VIÑA SASTRE PESUS

LA FUERZA DEL TERRUÑO

» La tierra le da la fuerza al vino y el vino es la fuerza del cambio del destino de familias enteras. En la Ribera del Duero hay bastantes ejemplos de familias que han visto felizmente truncado el trayecto de generaciones pegadas al suelo para obtener beneficios escasos. Nadie podría decir a los padres y abuelos de muchos viticultores y bodegueros actuales, como Jesús Sastre y otros, que sus hijos y nietos viajarían por todo el mundo para colocar sus vinos, antes anónimos, en las mejores mesas. La fuerza del terruño insuflada al vino y a las gentes que lo producen.



Y es que el propio Jesús Sastre no podía pensar que le correspondería el papel de dar cara a su vinos. Un papel que estaba reservado a su hermano, Pedro, mientras que él se dedicaría a su pasión por la tierra, a su fijación con el pago de Santa Cruz y sus viejas viñas. Los Sastre no necesitaron, como tantos otros, dejar su tierra. Tenían el negocio familiar que les permitía vivir mientras conservaban la viñas familiares y elaboraban vino para uso propio y para agasajar a sus clientes y amigos. La fantástica evolución del negocio del vino en la DO Ribera del Duero les devolvió a la actividad vinícola de su abuelo materno, que hacía lo que se llamaba "el viaje" y llegaba hasta Cantabria para vender su vino en pellejos. La tierra les llamaba.

En 1992 pusieron en marcha Bodegas Hermanos Sastre y se dedicaron plenamente a ella con un reparto de tareas acorde con el temperamento de cada uno: Pedro era la cara y Jesús se dedicaba a la viña. Un enólogo externo ayudaba en las elaboraciones. Enseguida llegarían las especialidades: Pago de Santa Cruz nació en la cosecha '94, en 1998 el Regina Vides y en 2001 Pesus.

En 2002 un accidente de circulación se llevó a Pedro Sastre y su hermano se hizo cargo de todas las facetas de la empresa. Es el viticultor (con 65 hectáreas de viñedo propio) y el enólogo, además de estar obligado a hacer "el viaje" aunque en condiciones bien distintas a las de su abuelo. Y encuentra tiempo para comprar lo que puede en el Pago de Santa Cruz, encarrilar la sociedad, maquinarse nuevos vinos y hasta hacer una buena cerveza en casa.



EL VINO

Pesus nació en tiempos en los que proliferaban los nombres latinos, pero, aunque lo parece, no es palabra latina sino el acrónimo de Pedro y Jesús, los hermanos fundadores de la bodega. Es una selección de las viñas más antiguas de la bodega, parcelas que rondan los 90 años situada en distintos pago de La Horra, por encima de los 800 metros de altitud. Hay mayoría de Tinto Fino, con algunas otras mezcladas y con el refuerzo de pequeñas aportaciones de Cabernet Sauvignon y Merlot. Nada menos que 18 meses en bodega no afectan para nada la energía de un Ribera de estilo puro, concentrado, sólido y elegante. Expresión de la fuerza del terruño.

GRANS MURALLES

UN FILÓN EN CASA

» Si algo es indiscutible en la familia Torres es que llevan el chip de la innovación metido en sangre y siempre activo. No han dejado de explorar para hallar nueva vetas. Miguel Torres Carbó optó por los vinos tintos, sin olvidar otros, cuando en el vecindario del Penedés se apostaba por los espumosos, y explotó la veta de las variedades hispanas, como Tempranillo, Garnacha y otras minoritarias. Miguel A Torres Riera aportó la renovación, la adopción de métodos modernos de elaboración y la importación de variedades internacionales, sin perder de vista el sustrato autóctono de sus

vinos tradicionales. Con ello revolucionó no sólo los vinos del Penedés, sino también mostró el camino para la modernización del conjunto del vino español.

Eso fue antes de volver la mirada hacia el terruño, lo que se hizo en dos direcciones principales: la sensibilidad por el medio ambiente y la investigación de nuevos tipos de uva, llevada al límite con el trabajo de recuperación de variedades ancestrales casi del todo desaparecidas y rescatadas a veces a partir de una o dos cepas supervivientes.

La siguiente generación, con Miguel Torres Maczassek al frente, profundiza en la exploración de esos nuevos caminos y en la lucha que se avecina frente al cambio climático. Conceptos en realidad



muy relacionados: nuevas recetas frente a las plagas del viñedo, nuevas variedades más adaptadas a las cambiantes condiciones ambientales y nuevos recursos, como la escalada del viñedo a nuevas altitudes en la que está empeñada esta nueva generación, para adecuar cultivos y elaboraciones a los tiempos que vienen.

En esa filosofía se enmarca el nacimiento de un nuevo estrato en los vinos Torres: en la base, la sólida marcha de los creados por el abuelo, sigue el escalón de los vinos top desarrollados por el padre y ahora los que llegan, los de las variedades de uva rescatadas del olvido, a veces al punto de tener que ponerle nombre. Un esfuerzo generoso, que se comparte con otros viticultores, pero un auténtico filón de carácter y futuro.



EL VINO

Grans Muralles es el ejemplo de esa recuperación de variedades ancestrales. Al mismo tiempo que se incorporan al amplio y cambiante catálogo de Familia Torres nuevos vinos (de nuevas variedades, de otras comarcas, de cotas más altas), se desarrollan otros que, como Grans Muralles, ya están altamente considerados. Concebido como vino de finca, procede de los viñedos que la compañía tiene en la DO Conca de Barberá, zona más elevada que el Penedés que es donde se plasman los resultados de esa investigación. Nació en la cosecha '96 (salió al mercado en 1999) a partir de la mezcla de cuatro variedades autóctonas: Garnacha, Monastrell, Cariñena y Garró, que fue pionera entre las recuperadas. En 2017 se incorporó la sexta, Querol, otro logro de las nuevas variedades.



CARABAL GULAE

TRAJE A MEDIDA

»» “Quiero el mejor vino de Extremadura”, le dijo el propietario de la finca al enólogo volante Ignacio de Miguel, asesor de la casa. “Me lo pones fácil”, respondió el técnico, experto en vinos de la Meseta Sur y alrededores. La gran finca Carabal, que Antonio Banús, el patrón, quiere convertir en un vergel, está en el geoparque calificado por la Unesco de Villuercas-Ibores-Jara, zona abrupta cercana al monasterio de Guadalupe, al este de la provincia de Cáceres, a una altitud que supera los 500 metros sobre el nivel del mar.

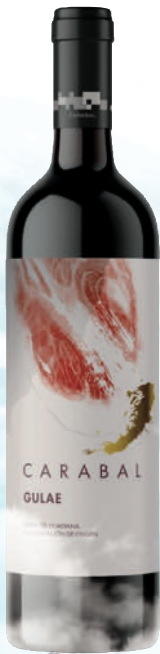


De Miguel diseñó viñedo y la moderna bodega a medida para un objetivo: elaborar tres vinos tintos que cubrieran las expectativas previstas. Eligió variedades de ciclo largo, adecuadas para los cálidos veranos (con noches frescas) de esta zona de sierra.

El viñedo y la bodega se pusieron a partir de 1998 en una zona llamada “paraje de la viña” dentro de la finca de 2.500 hectáreas que Banús adquirió en 1989; había una viña que se arrancó y una pequeña bodega, pero el proyecto partió de cero, con la proporción de variedades diseñada en función de los tres vinos tintos previstos, aunque después se haría un cuarto, un varietal de Graciano. Aunque se plantaron 35 parcelas, en tres fases, en 2003, 2004 y 2006, se habla de tres vi-

ñas para tres vinos en un proyecto cartesiano que se ha cumplido a rajatabla. Después, a partir de 2004, se hizo la bodega, con el mismo criterio, dimensionada de acuerdo con la producción y el perfil de los vinos.

La respuesta de público y crítica, como reza el tópico, fue muy favorable, a pesar de que el sello Ribera del Guadiana no ha adquirido el brillo deseable. El objetivo se cumplió sobradamente, con un Carabal Gulae a la cabeza de los vinos de Extremadura y mirando a la cara a los mejores de España. Sin embargo, los responsables toman los logros como un paso intermedio y no como una meta definitiva. Esa línea de los veinte años en la edad de la viña, referente en las bodegas punteras, marcará el techo de los vinos.



EL VINO

La primera elaboración de la flamante bodega se hizo en 2006, con viñas muy jóvenes y dos prometedores vinos: Carabal Rasgo y Carabal Cábea. El tercero, Carabal Gulae, estaba como los dos anteriores diseñado desde antes de plantar las viñas pero se hizo esperar tres años para que las viñas dieran el nivel mínimo exigido. El control estricto del viñedo hace que la fórmula varietal varíe poco de una cosecha a otra: Syrah, Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon, receta de energía para una crianza larga: de 18 a 20 meses en barricas de roble francés y otro tanto en botellero. Vino ensamblado y con finura; bien definido carácter frutal adornado por los matices sutiles de crianza, bastante redondo en la boca, taninos domados, expresivo, amplio.

DO FERREIRO CEPAS VELLAS

EL MEJOR DEL MUNDO

» Gerardo Méndez tiende a no hacer caso de los consejos de la gente sensata. Empeñado en hacer vino tinto, ha sido visto por Bierzo, Monterrei y otras comarcas cercanas maquinando para, solo o en compañía de otros, hacer un vino tinto con variedades autóctonas y con toda su filosofía de calidad. Es algo así como cultivar tomates en el patio de casa: es más fácil y hasta más barato comprarlos en la frutería. Y es que el reto de hacer un tinto a la altura de sus vinos blancos es un muro muy alto.



Méndez no es *ferreiro* (herrero) desde que en su infancia ayudaba a su padre a construir boyas metálicas para hacer flotar las bateas marisqueras de la ría. Muy juvenil, asumió el reto de hacer mejor vino que su padre, el auténtico *ferreiro*, a partir de una vieja viña casi oculta por la broza en una parcela en la que reconstruyó la casa de piedra para ir a vivir en ella y formar allí su familia, junto a la bodega. Allí, en 1973, nació el blanco Do Ferreiro, que estrenó marca y etiqueta con la cosecha '86. Fruto de esa vieja viña, es un vino que creció al mismo tiempo que las viñas de la bodega, con parcelas no muy lejanas que obligaron a desdoblarse la gama: el original Do Ferreiro asumió el apellido Cepas Vellas por proceder de la par-

cela primigenia y el segundo vino quedó como Do Ferreiro.

Después vendrían más viñas, siempre en la zona norte de la DO Rías Baixas, y más vinos. Vinos blancos que no desmerecen en absoluto el ganado prestigio de los primeros, pero entre los que sigue destacando un siempre excepcional Do Ferreiro Cepas Vellas, calificado como "el mejor blanco sin crianza del mundo" por un colega de Gerardo, bodeguero de tintos en Rioja, nada menos. Un vino que ha crecido mientras también crecía la familia Méndez, con sus dos hijos en el trabajo, Encarna como gran relaciones públicas y el gran Manu, fiel continuador de la filosofía paterna, vitícola, enológica y de vida.



EL VINO

Do Ferreiro Cepas Vellas procede de viñas datadas por los expertos en alrededor de tres centurias. Muestra muchas cosas, pero sobre todo la larga vida y los excepcionales resultados que ofrece la uva Albariño cuando se siente cómoda (es mucho decir en un suelo granítico escaso y pobre, que ni siquiera retiene agua), cuando recibe mimos y no se fuerza su producción. Gerardo Méndez mostró pericia y firmeza de criterio en todo el trayecto de 35 años de la marca, sin caer en los males que afectaron a la zona en ciertas etapas (dulzores, fragancias exóticas o escasez de aromas, madera...). Clásico en aspectos como su aparición tardía (madura un año en depósito con lías), revolucionario en su pureza frutal, en la riqueza de matices aromáticos y en la armonía de un blanco fresco, suave, seco, rotundo, sofisticado, con excelentes cualidades y demostrada larga vida.

GRAN RESERVA 904

CULTO A LA HISTORIA

» En la segunda mitad del siglo XIX, sobre todo en el último tramo de siglo, se produjo una revolución en el vino de Rioja, cambios que serían cruciales en la historia del vino español. Se adoptaron las técnicas bordelesas para alumbrar los que se bautizaron como *vinos finos de Rioja*, sobre todo tintos estabilizados por el envejecimiento y que se oponían a las elaboraciones tradicionales, similares a las de los actuales *vinos de cosechero*, menos estables que se consumían jóvenes.

La Rioja Alta es una de las bodegas emblemáticas del barrio de la Estación



de Haro, que fue el epicentro de esa tendencia renovadora. Se fundó en 1890 y se refundó en 1904. Ambas fechas tuvieron reflejo en otras tantas marcas de vino reserva, un término empleado para las mejores cosechas, que se reservaban para las crianzas más largas por su potencial de envejecimiento. Ese es el concepto clave que se mantuvo cuando los *vinos finos de Rioja*, que en teoría debían salir al mercado todavía con capacidad de evolución, derivaron hacia vinos embalsamados por la acidez y la larga permanencia en barrica.

La bodega conserva las largas crianzas en barrica y la maduración en el botellero, pero aplica criterios de modernidad para dar lugar a vinos maduros pero vivos. No

ha traicionado el culto a la historia de la bodega salvo en una cosa: por *sugerencia* de los entes rectores de la zona renunciaron a las marcas originales, Reserva 890 y Reserva 904, un tanto contradictorio con su categoría de *gran reserva*; en los vinos comercializados a partir de 1992 se añadió el término Gran para adecuarla a la categoría burocrática. La primera cosecha de Gran Reserva 904 fue la '82 mientras que en el caso del otro gran reserva la primera parte de la cosecha '75 salió como Reserva 890 y las partidas finales como Gran Reserva 890. En 2019 el tinto Viña Arana, que era reserva, se convirtió en el tercer gran reserva de la bodega. Prueba del culto a las tradiciones bien entendidas que guarda esta casa centenaria.



EL VINO

Aunque sea el reserva Viña Ardanza el vino bandera de La Rioja Alta, son los grandes reservas los que dan más problemas a la división comercial de la bodega, además de la dificultad que entrañan para los técnicos sus largas crianzas y el mantenimiento de su elegante carácter. La demanda es muy superior a la oferta y no parece que se caiga en la tentación de forzar la producción. Que no está nada mal: más de 150.000 botellas de las cosechas en las que se elabora Gran Reserva 904, que sale con no menos de cuatro años de crianza en barricas de roble americano y otros seis en el botellero. Tinto maduro pero con músculo, complejo (no tan barroco como el 890, pero no muy lejos) en su bouquet pero con sustrato frutal; y con prestancia en la boca, sin puntas pero sin fatiga.

IMAGEN DIFUSA

» Con escasos recursos, miserable apoyo de sus instituciones, mucho ánimo y empuje juvenil, el equipo del consejo regulador de la DO Vinos de Madrid peleó duro para contar al mundo que en Madrid no sólo hay vino sino también potencial de calidad. Y para contarlo a los madrileños. Superó una especie de yincana con obstáculos que harían dudar a un GEO y, cuando miró atrás, vio que no le seguían quienes deberían, las bodegas. La DO Vinos de Madrid, que casi monopoliza el vino madrileño, tiene varias caras y le falta definición, a pesar de que ha conseguido que el nombre de Madrid no tenga rechazo, al menos en ciertos ámbitos, sobre todo el local y el internacional.

A muchos les sorprende saber que, como decía un eslogan antiguo, Madrid también es campo. Es la decimasexta

provincia española en producción de vino; con más de tres millones de litros al año, sus algo más de 8.000 hectáreas de viñedo (ha perdido el 40 por ciento en lo que va de siglo) la sitúan en el puesto 22 de la lista de provincias vitícolas y en el 13 entre las comunidades autónomas.

La evolución de las subzonas de la DO Vinos de Madrid ha sido dispar. En los últimos tiempos la estrella es San Martín, que aprovecha la fama reciente de la sierra de Gredos y de la uva Garnacha aunque sin contar de momento con un vino rompedor. La vecina Navacerrero prácticamente es intrascendente tras la desaparición de sus dos bodegas más importantes en producción (tanto como intrascendentes en cuanto a calidad), mientras que Arganda, que es la principal, ha quedado anclada en un estilo comercial que

se contagió a las bodegas más relevantes de la zona. El Molar, al norte de la capital, incorporada en 2019, por el momento sólo aporta perspectivas de futuro y elaboraciones tradicionales semejantes a los *vinos naranja* que no tienen mayor relieve.

En general los vinos de Madrid están en fase de definición en sus estilos, salvo los que ofrecen un perfil muy comercial y un tanto antiguo, que son muchos; con influencia de filosofías como las de los llamados *vinos naturales* y con marcas de vinos propiedad de entidades comerciales (distribuidores) que están entre los destacados y tal vez sean los mejores de la zona, pero que no tienen base en bodegas o viñas ni ofrecen garantías de continuidad. Un panorama que no ha permitido destacar una etiqueta para engrasar esta selección de *La cima de España*.

*desconfío de
la gente que no bebe...*



EL NIDO

UN LUGAR ENTRE LAS ESTRELLAS

» Es cierto que, como mascullan algunas lenguas de doble filo, El Nido y Clio, y la familia Gil, no inventaron Jumilla. Pero no es menos cierto que revelaron una dimensión internacional para vinos con nombre y apellidos oculta tras la buena marcha histórica de la venta de vinos a granel. El Nido rompió techos de cristal en cuanto a precios y también en la presencia en el segmento bueno del mercado, en la zona donde la situación de una botella de vino no depende de unos céntimos. Ni siquiera de unos euros.

La familia Gil ha superado los cien años de trayectoria en el mundo del vino



de Jumilla. Como todos en la zona, partieron de la venta de vinos a granel, tintos de Monastrell con color intenso, grado alcohólico generoso, corpóreos y robustos, con el carácter aromático discreto de la uva Monastrell, que no interfiere en la mezcla, y con esa frescura natural que no parece hija del Mediterráneo. Ese mercado, con sus altibajos, era un lugar confortable para amplias zonas productoras, que quedaron ancladas en la venta de sus mejores vinos a granel y el embotellado de los que los tratantes descartaban. Así se gesta una fama de “zona maldita”, productora de vinazos sin atractivo.

Sin embargo, los Gil no se conformaron. Se sumaron con decisión a la ola de cambios que se inició en los años noventa y, sin olvidar los espacios cercanos, busca-

ron su camino allá donde el nombre de Jumilla no suponía un obstáculo insalvable para sacar los vinos de la zona popular, por precios, de las grandes superficies.

Aprovecharon un momento favorable, como fue la valoración por una parte de la crítica anglosajona de los vinos robustos, sin complejos por el grado alcohólico. No era más que un mecanismo defensivo del perfil de muchos de los vinos del Nuevo Mundo, pero sirvió para abrir un paisaje nuevo para los vinos de Jumilla y de otras zonas. A partir de ahí, la calidad sostenida (una asignatura pendiente en tantas bodegas y zonas) y una política comercial hábil hicieron el resto para situar a los vinos de Bodegas El Nido, y también a los más modestos de Bodegas Juan Gil, en posiciones de prestigio.



EL VINO

El Nido y Clío, los dos principales valores de la bodega (hay un tercero, Corteo, buen varietal de Syrah), tienen casa propia en el recinto de Bodegas Juan Gil: una bodega pequeña hecha a capricho. Son dos vinos simétricos, Cabernet Sauvignon con alrededor de un 30 por ciento de Monastrell el primero y proporciones inversas para el segundo, ambos con una crianza de 22 meses en barricas nuevas de roble francés. Manejo excepcional de Cabernet Sauvignon, con frescura pero sin puntas vegetales y sin rastro de los pastosos tonos de sobremaduración tan frecuentes en la zona. Y excelente dosificación de la crianza, con larga permanencia en bodega que no es protagonista.

UNSI FINCA LASIERRA

AROMAS DE VANGUARDIA

» Gonzalo Celayeta parece fiel al principio que se atribuye a Einstein: “Si buscas resultados distintos, no hagas siempre lo mismo”. Por eso su colección de vinos parece la historia de nunca acabar. Ni siquiera la base es inmutable: cuando parecía una especie de talibán de las variedades ancestrales, sobre todo las dos versiones de Garnacha, se descuelga con un blanco de Chardonnay o con un tinto de Graciano, que es del vecindario pero no puede ser considerada ancestral. Sus logros más brillantes, hasta ahora, parten de las viejas Garnachas de la Baja

Montaña navarra y por eso el vino de esta selección es su última creación.

El enólogo navarro muestra un compromiso con el territorio que va mucho más allá del discurso. Además de sus dos territorios vitivinícolas, el suyo personal, Gonzalo Celayeta Wines, y Proyecto Unsi, en alianza con viticultores de la comarca, está involucrado en iniciativas, como una escuela de viticultores, que buscan afianzar la población al territorio e incluso atraer nuevos vecinos a los pueblos de su parte de la España vaciada.

No es una pose, es una filosofía de vida. Nadie dedica tanto esfuerzo y tiempo a un postureo y en este caso se incorporan conceptos de paisaje y paisanaje, de ecología y tradiciones, de cultura y economía. En definitiva, todo lo que implica un término en alza como es el de sostenibilidad. Y aporta una nueva perspectiva a una zona que desde hace años se esfuerza en abrir nuevos caminos cuando tal vez se revela que la vía estaba trazada en casa, en la filosofía que se abre paso y postula una mirada moderna a las variedades y los vinos de siempre. Y no son sólo los rosados, que también.

Celayeta es hoy tal vez el máximo exponente de esa vía de futuro. Se revela como uno de los grandes de Navarra a pesar de que la trayectoria de sus vinos



es muy corta. Entre 2013 y 2014 puso en marcha las dos líneas de vinos, después de adquirir un amplio conocimiento de la DO Navarra por su trabajo en la estación enológica de Olite y tras un breve paso por una bodega de la zona. Menos de diez años en los que ha desplegado vinos blancos, rosados y grandes tintos singulares.



EL VINO

Aunque solo con una cosecha en el mercado, Unsi Finca Lasiera ha tomado el puesto que corresponde a Navarra en esta selección por ser la más reciente aportación a los grandes tintos de Garnacha de la zona. Además, con las limitaciones y la magia de un vino que procede en exclusiva de una parcela única, una viña recuperada del abandono y el arranque, de difícil acceso, a casi 700 metros de altitud, azotada por los vientos e influida por la vegetación de aromático matorral (tomillo, espliego, romero), que traspasa su impronta al vino. Varietal de Garnacha al que la permanencia de un año en barrica no ha restado, sino más bien al contrario, su fragancia frutal, floral, balsámica y mineral, ni la frescura de un paso de boca engañoso, con un gran equilibrio que hace que parezca ligero.



BARÓN DE CHIREL

CUESTIÓN DE GENES

» Seguramente algo tiene que ver la genética de los Hurtado de Amézaga con la creación del tinto Barón de Chirel. Hace más de un siglo y medio, Camilo Hurtado de Amézaga y Balmaseda, marqués de Riscal, adoptó los sistemas de trabajo de las bodegas bordelesas e incluso reprodujo en Elciego una bodega de esa zona francesa para ser uno de los pioneros en el cambio de rumbo del vino de Rioja. Adoptó de forma decidida un estilo que fue padre del perfil del *vino fino de Rioja* que dibujaría el éxito de la DOC Rioja como principal zona vinícola española.



El chip revolucionario (en enología) se encendió de nuevo un siglo más tarde, cuando un juvenil Francisco Hurtado de Amézaga, actual responsable técnico de la bodega fundada por su antepasado, se convenció de la escasa prestancia del blanco en su tierra. Recorrió España y re-

caló en Rueda para descubrir el potencial de la uva Verdejo para vinos frescos frente a los generosos, dorados y pálidos, que eran los típicos. Con esa base se puso en marcha la DO Rueda para convertirse en zona líder de los vinos blancos españoles.

Un cuarto de siglo después repitió revolución en Rioja. A mediados de los ochenta triunfaba una interpretación evolucionada del *vino fino de Rioja* que se impuso a finales del siglo XIX y fue imitado en toda España. Estilo comercial de vinos con poco color rubí virando a leonado, más bien ligeros, con protagonismo de la barrica, que no era precisamente barrica nueva, y con un contenido alcohólico hoy insólito, entre 12,5 y 13°.

Barón de Chirel anticipó el cambio de estilo, al menos en una élite de los vinos riojanos, hacia un perfil más acorde con lo que pedían los mercados y la crítica internacionales. Un cambio que comenzó a extenderse en los primeros años noventa y que se hizo notar por muchas cosas, pero sobre todo por los precios. Barón de Chirel saldría a unas 2.500 pesetas (unos 15 euros) de venta en tiendas cuando el precio habitual de un reserva de Rioja no superaba las mil.



EL VINO

Barón de Chirel se estrenó con la cosecha '86 y salió al mercado en 1988, el año en que Francisco Hurtado de Amézaga fue nombrado director general de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal. Rompía con la línea de los tintos de la bodega pero era para acercarse al perfil antiguo, al de los vinos de más de cien años que atesoran en los calados de la bodega y que de vez en cuando emergen para revelar una sorprendente vitalidad. Buen Tempranillo de las mejores viñas de la bodega, combinado con una proporción variable de otras variedades, eufemismo para el Cabernet Sauvignon que siempre hubo, y matizado por una medida crianza en barricas de roble francés. Frescura y madurez en un raro compendio de cualidades, expresivo, conjuntado, elegante y con vitalidad para durar muchos años.

FINCA TERRERAZO

PONGAMOS QUE HABLO DE BOBAL

» En los años ochenta el gran Sabina cantaba *Pongamos que hablo de Madrid*, unas pocas estrofas cargadas de las imágenes negativas de la llamada movida madrileña. Las sensaciones, que no el sentido estricto, podrían valer si se cambia Madrid por Bobal. A finales de esa década se empezaba a hablar de forma positiva de las variedades de uva españolas, con Garnacha, Monastrell y Bobal a la cabeza de las uvas reivindicadas en un grupo en el que formaban estirpes como Mencía, Cariñena, Prieto Picudo, Godello y otras que aspiraban a obtener el reconocimiento de Tempranillo, Verdejo o Albariño.

Paso a paso unas y otras variedades fueron confirmando las buenas perspectivas que unos pocos veían en ellas. Entre las excepciones estaba Bobal, variedad a la que se atribuían virtudes, como la estabilidad, la frescura y el potencial de envejecimiento, que no se concretaban en vinos de mérito, salvo algún rosado agradable y poco más. Hasta que llegó Toni Sarrión y su Bodega Mustiguillo. Sarrión se hizo cargo de la finca El Terrerazo, una hacienda de 250 hectáreas con 90 de viñedo adquirida por su familia en 1970. Había viejas viñas, desde 1912, y hasta 1999 se vendía la uva. Ese año se



elaboraron los primeros vinos con nuevos criterios de calidad y con participación paritaria de Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Bobal, que ocupaba el 60 por ciento de la viña. En ese momento vieron el potencial de la Bobal, se fueron descartando las otras variedades y se tomó la decisión de renunciar a la DO Utiel-Requena. Los vinos salieron como vinos de mesa, en 2003 se inventó para ello una categoría de vinos de la tierra de pago y finalmente, en 2010, accedió a la denominación de origen individual. Al mismo tiempo, repite experiencia con los vinos blancos para los que recupera la variedad valenciana Merseguera, que estaba en trance de desaparición.



EL VINO

Como ocurrió en tantos otros casos, el tiempo demostró, a través de vinos como Finca Terrerazo, su hermano menor Mestizaje o el intermitente Quincha Corral, que la uva Bobal, nativa de la Valencia interior y el este de la llanura manchega, tenía las cualidades que unos pocos le atribuían como potencial materia prima de grandes vinos. Se demostró que el problema, una vez más, era que no recibía el trato que requería para dar sus mejores prestaciones, tanto en el campo como en la bodega.

Fue fundamental la limitación del rendimiento en el viñedo y la dosificación de los periodos de crianza. Los vinos concentrados de la primera etapa fueron evolucionando hacia una mayor finura, aprovechando la acidez natural de la uva. Un tinto fresco, varietal de Bobal, fluido y equilibrado; no le resta frescura la elaboración en tina de roble ni la crianza de 18 meses en barricas de distintos tamaños. Un ejemplo a imitar en la comarca.



INFORMACIÓN EN PROFUNDIDAD

»» La información actualmente es la más diversa que se ha dado nunca y nos hemos movido hacia un entorno donde los medios aún alimentan la información, pero, desde que se acabó el reinado absoluto de la letra impresa, gran parte del acceso a la audiencia lo controlan los algoritmos de las plataformas.

La información ya no es de una sola vía, autor-lector, sino que se mueve en todos los sentidos creando verdaderas conversaciones entre los diversos *autores*. A veces, los mensajes están ahí simplemente porque el tráfico les ha dado más eco, que no relevancia, y muchos mensajes e informaciones son a su vez, réplicas de una publicación convencional. ¿Qué ocurre en un escenario como éste donde se mezclan redes sociales, internet, medios audiovisuales y prensa escrita? El resultado es un rico maremagnum de información que ya nunca se dirigirá a un lector pasivo. Hace ya mucho tiempo que este dejó de ser parte de un grupo al que solo se le informa. Ahora, el lector participa, opina, busca y apoya o castiga cualquier información porque, por un lado, tiene más formación y cultura y, por otro, también tiene voz.

Tampoco se puede caer en una simplificación general porque asimismo hay que ser consciente de que también hay mucho *autor* desinformado, inculto, superficial que crea opinión y tiene sus seguidores. Hoy más que nunca es preciso saber qué se lee y a quién

a principios del siglo XX ante la competencia de los medios audiovisuales. Fue el momento en que aparecieron las separatas, los números monográficos y los más diversos suplementos que complementaban una publicación. Más tarde, estos se convirtieron en revistas

los medios y claramente diferenciado de la información que se publicaba. Aunque hoy en día el sesgo de información-opinión muchas veces es confuso, volvemos a que el lector ya no es tan inocente y también es capaz de percibirlo. La realidad informativa empezó a necesitar prensa especializada, como la del vino, por ejemplo, porque la propia complejidad del sector exige que los informadores tengan un mayor nivel de conocimiento de aquello que informan. De este modo también, el lector interesado encuentra un medio dedicado exactamente a su interés concreto.

En este panorama, la diferencia entre la prensa generalista y la especializada está en que esta última amplía lo de la primera o, al menos, es su aspiración. Una nota o rueda de prensa da pie a que el periodista generalista recoja y transcriba lo comunicado, mientras que para el periodista especializado es un punto de partida para desarrollar un tema que siempre estará ampliado con otras informaciones y fuentes. Este punto es bastante delicado para los informadores que esperan que la prensa especializada se haga inmediatamente eco de una



se sigue. Las opiniones e impresiones están al alcance de cualquiera que las lea y salen de cualquiera que las escribe. ¿Bueno o malo? Diferente.

El camino que llevaba la información ya se vislumbraba hace unas cuantas décadas como consecuencia de la crisis de la prensa que se dio

independientes vinculadas o no a un medio donde los periodistas debieron cultivar nichos de información concreta. Nació la prensa especializada. Ya no solo se trataba de comunicar, sino que había que interpretar. No confundir con opinar, que ese capítulo siempre estuvo cubierto en

información cuando ese no es su cometido, a no ser que sea un medio que cuenta con una sección especial para ello.

El periodista generalista acude a las fuentes cuando las necesita, pero los especializados mantienen con ellas una relación fluida más o menos permanente, lo que convierte la relación en algo más personal.

El interés del comunicador y el periodista especializado se mueve en un clima de confianza donde uno se nutre del otro. Tan necesaria y distinta la una de la otra.

Que el vino está de moda se viene diciendo desde hace al menos cuarenta años y la prensa se ha hecho eco de este interés. Surgen *escritores* de vino con solo conocimientos básicos suficientes para entretener y cubren una necesidad de lectura amena e inmediata. Estos contenidos, que son muy sencillos, son de lo más variopintos y hacen el efecto de pantallazo de un tema, pero nunca son el tema.

La prensa especializada complementa y da una visión más amplia para aquel que quiera una información un poco más en profundidad. Si una de las máximas del periodismo es informar eficazmente, es necesario que el periodista sepa de qué se trata y eso exige cierta preparación, experiencia, lecturas y acercamiento al sector.

La prensa especializada debe, además de informar, asumir un poco la labor de divulgación y de ahí que se le exige más rigor y

enfoques, porque la prensa especializada debe ser capaz de ordenar los datos situándolos en un contexto que facilite una visión global al lector, más allá del sencillo y llamativo pantallazo.

Si uno de los principios es informar con eficacia, para hacerlo es preciso tener conocimiento. La prensa especializada parte de este punto donde, además, la información divulgativa debe ser razonable (no simplista) poniendo en el cuadro general las circunstancias que enmarcan un hecho o una situación. Para comprender y participar del mundo del vino, la lectura de la prensa especializada es una obligación y solo se logra esa atracción autor-lector si el periodista posee unos conocimientos teóricos y técnicos que lo conviertan en especialista del mundo del vino.

Todo, sin perder de vista que la información excesiva es tan inoportuna como una muy básica y puede tornar en prensa técnica y que ésta debe presentarse de forma amena (que no estamos hablando del desarme nuclear ni de cojinetes de bolas). Hay que conocer la información clave y necesaria, que provenga de una fuente segura y real para ofrecerla de modo ameno y que despierte y aumente el interés por el sector. Ejemplos de publicaciones así no hay muchas; larga vida a la prensa especializada del vino y feliz aniversario a PV que siga así hasta los próximos 100 números. ■

ABADAL

www.abadal.net





SABER MÁS

JOSÉ HIDALGO TOGORES

100 CAPÍTULOS DE SABER MÁS

UN PANORAMA EN PLENO CAMBIO

LA HISTORIA Y EL FUTURO, LAS TÉCNICAS DEL PASADO, LAS ACTUALES Y LOS RETOS QUE SE PRESENTAN EN EL VIÑEDO Y EN LA BODEGA. LA SECCIÓN TÉCNICA DE PLANETAVINO, LA ÚNICA QUE NO HA FALTADO NI UN SOLO NÚMERO, HA DIBUJADO CON CUIDADAS PINCELADAS EL CAMBIANTE PANORAMA DEL VINO ESPAÑOL. AQUÍ NO SE HA QUERIDO DAR EL TRAZO RÁPIDO Y SUPERFICIAL SINO EL DETALLE MEDIDO Y PRECISO QUE APORTA LA CIENCIA.

»» PlanetaVino nace en junio de 2005 por la inquietud de su promotor y director Andrés Proensa. Recuerdo cuando nos reunió semanas antes a un grupo de amigos profesionales para pedirnos nuestra colaboración en este nuevo proyecto de comunicación. Se dirigió a quien escribe estas líneas, le encomendó la sección Saber Más, como apartado de divulgación técnica en viticultura y enología. Ahora se cumplen 100 números, 16 años después, la revista sigue conservando la frescura e interés desde su primer número y mi colaboración no ha faltado en ningún número. Me siento desde entonces muy honrado y agradecido por dejarme manifestar con total libertad mis opiniones y conocimientos.

En este lapso de tiempo, el mundo del vino ha variado de forma sustancial, quizás de una manera más rápida que lo esperado, pues los cambios de tendencias son cada vez más veloces y tam-

bién efímeros y, por otra parte, las cambiantes condiciones del medio obligan a hacerlo. En estas líneas miraremos tanto hacia atrás como adelante, para narrar los cambios acontecidos y del mismo modo las perspectivas futuras, aspectos que por cierto, hemos tratado en muchas colaboraciones de esta revista.

En viticultura, quizás el aspecto que más está influyendo en su desarrollo se refiere al denominado *cambio climático*, cuyas consecuencias tienen muchas facetas que al sector preocupan mucho y que la ciencia debe resolver para intentar mantener el cultivo del viñedo en muchas zonas actualmente productoras de uva de calidad.

Paulatinamente en el hemisferio norte, el límite de cultivo del viñedo avanza a una velocidad de dos a tres kilómetros por año, permitiendo las posibilidades de cultivo en zonas productoras marginales o incluso donde antes no

existía viñedo. Mientras, los viñedos meridionales sufren los efectos adversos del cambio climático, que están comprometiendo de manera muy seria su viabilidad.

AGUA Y SOL

Uno de estos factores adversos se refiere a la disponibilidad de agua, bien por una creciente escasez de las precipitaciones o bien por un deficiente reparto de las mismas durante el ciclo vegetativo del viñedo, incluso llegan catastróficamente de forma torrencial. Las soluciones a este grave problema vienen de la mano del riego, siempre y cuando sea posible, ya que para utilizarlo se necesita disponer de agua suficiente. A veces se extrae del subsuelo por sobre-explotación de los denominados *acuíferos*, como por ejemplo el famoso acuífero 23 en La Mancha, con graves consecuencias medioambientales.



La tecnología vitícola se encuentra en estos momentos buscando soluciones alternativas más ecológicas, como la utilización de portainjertos y variedades resistentes a la sequía, o bien la aplicación de sistemas de conducción *ahorradores* de agua como son los tradicionales vasos, e incluso también variando a la baja las densidades de plantación, así como algunas otras innovaciones más.

El otro importante efecto adverso del cambio climático, viene de la progresiva subida de las temperaturas y de la insolación, que, unido a la antes mencionada disponibilidad de agua, modifican las condiciones del cultivo del viñedo. Se acelera el ciclo de vegetación y maduración de la uva, lo que tiene como consecuencia un desequilibrio en los vinos, con graduaciones más elevadas, maduraciones aromáticas y fenólicas insuficientes y valores de acidez más bajos o niveles de pH excesivamente elevados.

En este aspecto, también la tecnología vitícola trabaja para intentar ampliar el ciclo vegetativo del viñedo hacia lo deseado, mediante diversas prácticas, como su cultivo en cotas y/o latitudes más elevadas, pues por cada 100 metros de altura y/o grado de latitud hacia el norte, la temperatura media desciende en unos 0,5° C,



que más o menos supone de cinco a siete días de retraso en el ciclo vegetativo. Otras soluciones vienen de la mano de utilizar también portainjertos y variedades de ciclo más largo, o bien de elegir cuidadosamente la orientación del viñedo buscando condiciones de mayor frescura en laderas que miren hacia el norte y este, así

como también con un adecuado manejo de su vegetación, o una adecuada orientación de las hileras de vides en sentido norte-sur, etcétera.

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Otro importante cambio que está sucediendo en viticultura, que también viene del respeto hacia el medio ambiente, es la progresiva reducción de las materias activas de los productos aplicados como fitosanitarios, que hasta ahora se han venido utilizando para combatir las numerosas plagas y enfermedades del viñedo, llegando incluso también a afectar a la viticultura ecológica y/o biodinámica, como puede ser la tradicional utilización del cobre como tratamiento contra el mildiu.

Esta situación puede agravar e incluso llegar a impedir el cultivo del viñedo en zonas septentrionales más frías y húmedas, como en nuestro país Galicia, Asturias, Cantabria y País Vasco, donde precisamente se están viendo favorecidas por el cambio climático en sentido sur a norte.

La solución a este problema no resulta nada fácil. Los fabricantes de productos fitosanitarios están en pleno esfuerzo para desarrollar materias activas más sostenibles, o bien fomentando mediante determinados tratamientos la denominada “auto-



defensa” de los cultivos. También numerosos centros de investigación europeos, sobre todo en Alemania y Francia, están obteniendo nuevas variedades de uva resistentes a las principales enfermedades del viñedo, como son el mildiu, oídio, enfermedades de madera, virosis, etcétera.

Esas investigaciones se orientan también para combatir el cambio climático reduciendo la producción de azúcar en los racimos y así poder equilibrarla con la maduración aromática y polifenólica. Los alemanes trabajan en las denominadas *variedades PIWI* como nuevas viníferas, término que procede de la contracción del

VITICULTURA DE PRECISIÓN

Otros aspectos vitícolas a destacar vienen con el signo de los nuevos tiempos de la era tecnológica/digital, como es la denominada *viticultura de precisión*. Un conjunto de técnicas capaces de suministrar al viticultor una abundante y exacta información sobre la situación o estado del cultivo para que pueda actuar anticipándose a las necesidades o alteraciones de los viñedos. Así se controla la calidad de los frutos, se reduce el coste del cultivo y se minimiza el impacto medioambiental de esta actividad.



alemán: *pilzwiderstandsfähige*, que traducido al castellano significa “variedad resistente a los hongos”. Estas son híbridos de la *Vitis vinifera* sensibles a estas enfermedades con vides americanas resistentes a las mismas. Mientras los franceses lo hacen desarrollando las denominadas *variedades Bouquet-Resdur*, que toman el nombre del investigador Alain Bouquet, creador de este programa de selección. Se acercan mucho más al carácter tradicional de las variedades de uva *inmunizadas* por hibridación, pero conservando hasta el 99 por 100 de la *Vitis vinifera*, dicho esto en términos coloquiales.

Han sido muchos años de poner el acento en el manejo de la vegetación del viñedo, que, por cierto, muchos técnicos denominan como *canopy* cuando en castellano se entiende mucho mejor. Es una tecnología procedente de los países emergentes de este cultivo con la casi consideración de un cultivo hidropónico. Ahora vuelve el estudio y la importancia del suelo vitícola, como mejor expresión de la calidad y tipicidad de un viñedo, bajo el concepto del *terroir* o *terruño*, como elemento diferenciador de los países o zonas vitícolas tradicionales.

También señalamos hace un par de números en esta revista, la última tendencia

en el cultivo del viñedo, la *Viticultura forestal o biodiversa*, que está tomando auge en algunos países de tradición vitivinícola y que en nuestro país marcará una tendencia en los próximos años.

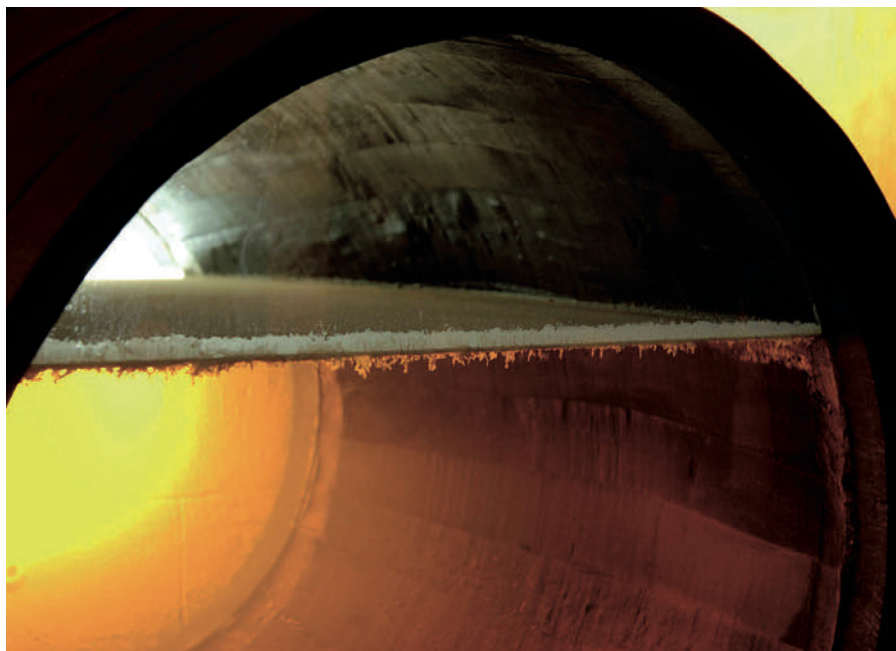
NUEVOS VINOS

Por otra parte, en enología, las nuevas tendencias han estado acordes con la mayor conciencia ecológica y sostenibilidad practicada en la viticultura, con una mayor presencia y difusión de los vinos ecológicos y sus vertientes en los vinos biodinámicos e incluso yendo más allá con los denominados vinos naturales, donde las intervenciones en el cultivo de la vid, así como en la elaboración de sus vinos deben ser mínimas.

Al hilo de estos vinos, surge la tendencia de los vinos elaborados en tinajas de barro al estilo tradicional, siguiendo en un primer momento los denominados *vinos naranja* desarrollados hace años por el enólogo italiano Josko Gravner en la región de Friuli-Venezia Giulia, en la línea de frontera del noreste de Italia con Eslovenia. No mucho después abandonó este extremismo enológico y elaboró vinos situados a medio camino con los de corte más tradicional.

Como consecuencia de estas tendencias, aparecen los *vinos de velo*, elaborados bajo levaduras espontáneas desarrolladas sobre la superficie del vino, al estilo de los vinos generosos de Jerez y de otras zonas productoras tradicionales españolas, pero sin llegar a alcanzar una total identidad con los mismos en cuanto a estilo y prestaciones sensoriales.

En estos momentos, la última moda está en disponer de botas viejas jerezanas que contuvieron vinos generosos para introducir vinos blancos, rosados o tintos de otras zonas productoras muy distantes, para que de forma espontánea se desarrolle un velo y permanezcan en esta situación algunos meses. Toman en ese plazo de tiempo caracteres sensoriales diferentes, en los que predominan los aromas a la manzana oxidada producidos por la formación de etanal, así como también de nuez o curry debido a la formación de un compuesto denominado “sotolón” (hidroxi-3-dimetil-4,5-(5H)-furanona-2). Sensaciones que en tiempos pasados, pe-



ro bastante recientes, se consideraban en la enología tradicional como un defecto.

HACER DE LA NECESIDAD VIRTUD

En este mismo sentido, en algunos otros vinos, especialmente en los tintos con estancia en madera, aparece por parte de determinados viticultores-elaboradores, un perfil aromático de carácter animal (etil-4-fenol y etil-4-guayacol). Ellos manifiestan que está asociado con el *terroir*, pero procede de una conocida alteración producida por levaduras del género *Brettanomyces* también desarrolladas en la superficie del vino, bien de forma intencionada o bien por una falta de higiene en la bodega.

Y para terminar de narrar el mundo al revés, la ponderación de algunos vinos con matices azufrados de nariz poco agradable, como paradigma también de la expresión del medio de cultivo, y que incluso el Pliego de Condiciones de una denominación de origen española ha introducido recientemente como rasgo positivo...

Independientemente de lo antes expuesto, marcan también tendencia los nuevos *viñadores* o viticultores-elaboradores artesanos, con interesantes proyectos generalmente de pequeño tamaño, donde buscan una máxima expresión sincera del medio de cultivo en los vinos que elaboran. Han sido

objeto de especial atención por ciertos medios de comunicación especializados. Algunos de ellos han alcanzado en la actualidad fama y sin duda perdurarán, pero lamentablemente muchos de ellos desaparecerán devorados por la inexorable ley de la rentabilidad económica.

NUEVAS VIEJAS UVAS

En cuanto a las variedades de uva utilizadas en la elaboración de los vinos, casi la totalidad de las importadas de otros países, especialmente de origen francés y que durante muchos años se han considerado



como “mejorantes” de nuestras uvas autóctonas, han sufrido un retroceso mediático. No han llegado a desaparecer por la inercia de la vida productiva de los viñedos, que superan con creces los 30 a 40 años.

Por el contrario, las variedades autóctonas han tomado un total protagonismo, como justamente corresponde a un país como el nuestro que cuenta con un amplio patrimonio varietal propio. Especialmente aquellas viníferas que estaban en un segundo plano, como Gamacha, Bobal, Godello, entre otras. Está de plena actualidad el rescate de variedades minoritarias en trance de desaparición, que gracias a la iniciativa pública o privada se están estudiando y conservando como si de un tesoro se tratasen y que de verdad lo son.

EL VINO MODERNO

El estilo de los vinos también ha variado en estos últimos años, con blancos donde la madera tiende a pasar desapercibida en caso de estar presente, se pondera la crianza reductora en botella, con una mayor estructura en la boca, y aromas varietales cada vez más alejados de los matices tropicales tan de moda hasta ahora. Se marca tendencia hacia los elaborados con varias clases de uva diferentes. En los vinos rosados ha causado furor la moda del *estilo provenzal*, muy descargados de color, ligeros y frescos, pero aromáticos. Hay que decir que ya se detecta un hartazgo por parte de los aficionados y consumidores, que empiezan a buscar rosados de mayor color, fruta y estructura, tal y como se elaboraban no hace muchos años.

La tendencia en vinos tintos continúa con la descarga de madera en sus prestaciones sensoriales, manejando este elemento con una mayor prudencia cuando está presente. También se evitan las sobre-extracciones en su elaboración en contacto con los hollejos para conseguir que los vinos sean más sinceros y se puedan consumir de forma más fácil y agradable. En algunas elaboraciones aparece la presencia de raspones que transmite un interesante tono de rusticidad, pero agradable cuando no se abusa de los mismos. Del mismo modo que en los vinos blancos, en los tintos la tendencia plurivarietal marca también un futuro prometedor. ■

HECHO DE CALMA



Para hacer un vino como el nuestro no se puede mirar la hora, no hay prisa, no se llega tarde a ningún sitio. El tiempo lo marcan los días, el frío y la madurez de la uva. Por eso siempre es perfecto. Nosotros solo hacemos el resto.



LEGARIS



DE VINOS POR ...

MARA SÁNCHEZ
Y ANDRÉS PROENSA

ESPAÑA

EN UN SEGMENTO DE LA GASTRONOMÍA COMO EL DE LA BARRA DE BAR, QUE CAMBIA MUCHO MÁS QUE CUALQUIER OTRO Y CON UNA PANOPLIA ENORME Y CRECIENTE DE ALTERNATIVAS, NO ES FÁCIL SELECCIONAR UN PUÑADO DE PISTAS DESTACADAS. LLEVAMOS A NUESTROS LECTORES DE VINOS POR ESPAÑA, EN UN RECORRIDO TAN SUCULENTO COMO INEVITABLEMENTE DISCUTIBLE.

»» Vinos y tapas. La llamada cocina en miniatura, la de las tapas y los pinchos que se consumen a pie de barra con los vinos servidos por copas. La que se consume en cuadrilla y también en solitario. Una alternativa gastronómica que tiene en España numerosos adeptos y suma cada vez más entre los millones de forasteros que nos visitan. Aquí cabe la tradición y la creatividad, el vino popular y el democratizado por el servicio por copas. Y también el grifo de buena cerveza o de refrescante sidra natural. Todo un espectáculo. En el extremo noroeste peninsular hay una plaza vinícola bien conocida y frecuentada por las mejores bodegas. En Ferrol hay tradición de consumo de vinos de gama alta por el buen trato que reciben en copas, temperaturas, acompañamiento sólido y, sobre todo, en precios amables, en muchas ocasiones

en competencia con los precios de las tiendas especializadas. Hay bastantes buenas pistas pero destaca **Bacoriño** (San Francisco, 28), local *enxebre* en una calleja cercana al Parador de Turismo. Allí actúan los hermanos Bouza, siempre al día en la aparición de nuevas etiquetas de calidad que sirven a buen precio y con succulenta compañía (monumental tortilla, croquetas, guisos). En la capital coruñesa se cuenta entre los muy recomendables **La Bodega de San Roque** (San Roque, 13), abierto desde 1986 y con otros dos locales en Santiago de Compostela (San Lázaro y Santa Marta). Acertada elección para quien disfruta descubriendo y probando por la bodega que manejan. Carta por copas y por botellas, con vinos de muy diferentes procedencias, foráneos incluidos. En la parte sólida manda la tradición y la materia prima galaica.



Bacoriño. Ferrol



La Bodega de San Roque. La Coruña





Sidrería Las Rías Bajas. Gijón



La Nueva Zamorana. Gijón



Casa Cofiño. Caviedes



La Cigaleña. Santander

ASOMADOS AL CANTÁBRICO

Asturias y Cantabria son otras buenas plazas para copear con vinos top a precios razonables. Gijón, contra todo pronóstico, es de las ciudades que sorprende por las direcciones tan potentes que reúne para disfrutar del vino. Referente en Asturias y, seguro, en España es la **Sidrería Las Rías Bajas** (Poeta Alfonso Camín, 10), entre los sitios más

sorprendentes para abrir y descubrir. Un localito de barrio en el que alucinar gracias a que Felipe, quien lo regenta, es un loco del vino que maneja referencias de todo el mundo y donde no faltan Jerez, Borgoña, Champagne, Riesling... por copas o por botellas. Miman el vino, tienen una amplia oferta por copas en la pizarra pero tampoco ponen impedimento alguno a abrir cualquier botella aunque solo sea para tomar una copa. También merece mención

La Nueva Zamorana

(Av. Hermanos Felgueroso, 38-40), con fama por la calidad del pescado y marisco que trabajan, aparte de las carnes de su ganadería, pero también sitio para tomar grandes vinos porque la suya es una de las bodegas más amplias de Asturias.

Antes de entrar en la capital cántabra, muy cerca de la frontera entre Asturias y Cantabria está **Casa Cofiño** (Caviedes, Cantabria), un antiguo colmado y mesón que cumple medio siglo. La familia Cofiño mantiene la tienda con legumbres a granel (alta calidad, excelentes verdinas) y todo tipo de artículos, junto a un concurrido comedor donde los contundentes pero refinados guisos se complementan con una larga lista de vinos a precios todavía adecuados. Y, para la sobremesa, todo un catálogo de destilados.

Ya en Santander, el sitio es **La Cigaleña** (Daoíz y Velarde 19), un auténtico museo abierto en 1949 y que debe su nombre al pueblo vallisoletano donde nacieron el abuelo y el padre de Andrés Conde, responsable de la impresionante e infinita selección vinícola que maneja: referencias de todas las zonas españolas, generosos incluidos, junto a

ASTURIAS Y CANTABRIA SON BUENAS PLAZAS PARA COPEAR CON VINOS TOP A PRECIOS RAZONABLES. GIJÓN, CONTRA TODO PRONÓSTICO, ES DE LAS CIUDADES QUE SORPRENDE.

foráneos de muy distintos rincones del mundo. La oferta por copas en su barra es de las más recomendables de la ciudad y una de las más visitadas, parroquia fidelizada incluida. Para acompañar, básicos imprescindibles como las anchoas caseras, croquetas, embutidos, etcétera.

EUSKADI, TIERRA PROMETIDA

Al avanzar hacia oriente se entra en palabras mayores en lo que toca a barras bien surtidas, tanto en lo sólido como en lo líquido, La clientela es muy exigente y no perdona los deslices. Ni en calidad ni en precios, a la hora de llenar las distintas zonas húmedas, que son un monumento en sí mismas. La influencia de la parte vieja donostiarra o las exigentes barras bilbaínas llega a los bares de Vitoria, a la famosa calle Laurel de Logroño, a La Herradura de Haro, al centro



El Viejo Zortzi. Bilbao



El Sacacorchos. Bilbao



Sagartoki. Vitoria



El Rincón de Alberto. Logroño

de Burgos, a Pamplona y aún más lejos, hasta enlazar con la tradición de tapas de Andalucía o Madrid. Y es prácticamente imposible decantarse por una sola pista en las ciudades del norte y en las plazas elegidas del resto de España. A riesgo de afrontar la injusticia, se pueden elegir algunos nombres destacados.

AL AVANZAR HACIA ORIENTE SE ENTRA EN PALABRAS MAYORES EN LO QUE TOCA A BARRAS BIEN SURTIDAS, TANTO EN LO SÓLIDO COMO EN LO LÍQUIDO, LA CLIENTELA ES MUY EXIGENTE Y NO PERDONA LOS DESLICES.

Bilbao es una de las ciudades donde la elección se hace complicada y es por lo que no nos resistimos a nombrar alguno más. Dos vecinos de San Mamés son **El Viejo Zortzi** (Licenciado Poza, 54) y el popularísimo **Bar Mugí**, en un número más de la misma calle. El primero es un referente para tomar vinos, y sobresaliente la oferta internacional (18 países entre el viejo y el nuevo mundo). El Viejo Zortzi se fundó en 1981, un restaurante de cocina de temporada pero con una barra ambientada e ideal para tapear y probar una gran selección de vinos por copas, pues suman más de 50 referencias. Sin salir de esta ambientada calle, la clásica del "poteo", **Cork** (Licenciado Poza, 45) es una pequeña taberna ineludible para amantes del vino, considerada entre las mejores del País Vasco. Amplísima

selección de vinos, nacional y extranjera. Para acompañar, buena y variada oferta de raciones y pinchos. En sintonía, por filosofía y oferta, **El Sacacorchos** (Henaio, 28, esquina Heros), entre los más modernos y jóvenes de la ciudad. En la capital alavesa, **Sagartoki** (Prado, 18) es todo un espectáculo, desde la barra de pinchos, incluida una tortilla de patata celebrada por crítica y público, hasta los comedores con expositores de materia prima que encienden los jugos gástricos del asceta más templado. Muchos grandes vinos, por copas o por botellas, y grifos de refrescante sidra completan el perfil de todo un templo de la cocina en miniatura y de la otra más convencional.

EN LA RIOJA Y CASTILLA

En Logroño, la céntrica calle Laurel y alrededores, roza la categoría de leyenda. Salvo un puñado de sólidos clásicos, los cambios son constantes en las propiedades y orientaciones de los numerosos locales que se suceden casi sin solución de continuidad, sean restaurantes de corte clásico, sean tabernas ilustradas que comparten la barra con comedores más o menos convencionales. Uno de los consolidados, a pesar del cambio de local de hace unos años, es **El Rincón de Alberto** (San Agustín, 11), regentado por Alberto Andrés, un animoso profesional curtido en distintos locales de diferentes zonas y entregado al vino de calidad. Casi todas las referencias de interés de vinos de Rioja y no pocas *traiciones* al terruño con vinos de otras latitudes, incluidas algunas muy lejanas en un local que es poco más que un pasillo, con mesas altas y barra al fondo,



en el que es fácil coincidir con las gentes del vino de la zona y de otras latitudes. Las siguientes paradas transcurren por varias de las capitales castellano leonesas. En los establecimientos más vinícolas conviven barras con ajetreados comedores en casi todos ellos. En León, la taberna-restaurante **Camarote Madrid** (Cervantes, 8) es la gran referencia capitalina, y un exitazo a la hora del aperitivo o para esos vinos previos a la cena... y por supuesto para comer y cenar de picoteo, aunque hay que estar espabilado para encontrar hueco. El mundo del toro, las visitas ilustres y los muchos vinos que trabajan comparten protagonismo en la decoración. Pero lo suyo es disfrutar de la muy variada oferta que viste su

EN LOGROÑO, LA CÉNTRICA CALLE LAUREL Y ALREDEDORES, ROZA LA CATEGORÍA DE LEYENDA. SALVO UN PUÑADO DE SÓLIDOS CLÁSICOS, LOS CAMBIOS SON CONSTANTES EN LAS PROPIEDADES Y ORIENTACIONES DE LOS NUMEROSOS LOCALES.

bodega, con especial atención a los vinos de la tierra, acompañada de muy apetecibles tapas como la ensaladilla, las almejas a la sartén, los calamares... e incluso algunos mariscos.

En Burgos el obligado es **La Favorita Taberna Urbana** (Avellanos, 8), la referencia para tomar vinos en la ciudad y donde es muy habitual toparse con

bodegueros, de zonas cercanas o de paso. Cuentan con una impresionante bodega y una propuesta por copas muy variada que rota con asiduidad, con propuestas extranjeras incluidas.

De la capital zamorana destacan dos ofertas vinícolas. **Lasal** (Herrerros, 29), de la mano del reconocido sumiller local Rubén Becker y con más de 200 referencias en la oferta y una docena por copas que varía semanalmente. El segundo es un vecino de la Plaza Mayor, **Los caprichos de Meneses** (plaza San Miguel, 3), imprescindible para los amantes del vino y la buena mesa, con una cocina asentada en el producto, el bacalao entre sus especialidades, y una bodega con referencias para todos los gustos, en la que además se puede comer previa reserva (máximo 12 comensales).

En Valladolid ha habido movimiento de locales en los últimos años pero sus referentes se mantienen. **La Cárcava** (Cascajares, s/n) se cuenta entre ellos. Junto a la Catedral, aparte de los nuevos visitantes que recibe a diario tiene una clientela fiel que disfruta del lugar y la oferta de vinos, rica por variada pero con atención especial a la Ribera del Duero. Pequeñísimo en cuanto al espacio disponible, en la terraza, su principal reclamo, es donde se encuentra el verdadero ambiente.

Buen servicio y picoteo para acompañar en una estupenda dirección para un tapeo. En Salamanca, a pocos pasos de la Plaza Mayor y dentro del casco histórico es muy recomendable **Mesón Gonzalo** (Pl. Poeta Iglesias, 10), un local que regenta Gonzalo Sendín, miembro de la tercera generación de la familia, y donde la barra



Camarote Madrid. León



La Favorita Taberna Urbana. Burgos



Lasal. Zamora



Mesón Gonzalo. Salamanca

es ideal para un plan informal... si hay hueco. Tras alcanzar el objetivo, es el local salmantino para disfrutar del vino, sobre todo nacional, en compañía de tapas recomendables como su steak tartare, las croquetas caseras o las mini hamburguesas.

Termina este paseo castellano en Ávila donde el sitio de vinos es **La Bodeguita de San Segundo** (San Segundo, 19), por variedad, servicio y conocimiento. Más de 500 referencias de las más variadas procedencias que acompañan de conservas, ibéricos, raciones...

POR EL VIEJO REINO DE ARAGÓN

En ruta hacia oriente, pero no a La Meca, que no nos dejan, una parada en Zaragoza y un breve paseo por el legendario y popular Tubo. **Bodegas Altau** (Estébanes, 10) es un referente imprescindible, punto de encuentro en la capital.

El bar data de 1870 y además de famoso por su tapa de anchoas trabajan una gran carta de vinos para tomar por copas o por botellas.

Barcelona es lugar un tanto singular para ir de vinos. No hay zonas húmedas definidas y tampoco una tradición de tapeo. Las dimensiones de los locales, casi siempre muy reducidas imponen oferta vinícolas muy especializadas y, cuando hay espacio, se opta por poner restaurante convencional. Se suple la carencia con una arraigada singularidad: colmados de productos refinados que ofrecen áreas de degustación. Y en ese sentido, un destacado, **La Teca** (Aguilers, 9), que es la mantequería de Vila Viniteca, instalada en el local original que la familia Vila abrió hace

90 años. Dirigida por Eva Vila, es todo lujo en continente y en contenido. Pone a disposición del aficionado todo el amplio catálogo de Vila Viniteca, con cientos de referencias de todos los rincones del orbe, viejas añadas, catas verticales, vinos escasos... junto con una espectacular selección de productos de primera magnitud: más de 300 quesos, conservas, chacinas... sin cocina pero con todo para un banquete de postín en la zona de degustación o en la cava, una bodega subterránea para el disfrute pausado.

BARCELONA ES LUGAR UN TANTO SINGULAR PARA IR DE VINOS. NO HAY ZONAS HÚMEDAS DEFINIDAS Y TAMPOCO UNA TRADICIÓN DE TAPEO.

En un salto meteórico hasta Valencia reseñamos dos históricos localizados en lo que se conoce en esta ciudad como Extramuros. **Rausell** (Ángel Guimerá, 61) está considerada como una de las mejores barras por el producto marisquero que manejan y por los vinos que ofertan, donde no faltan Jerez ni Champagne, dato a señalar por no ser tan habitual. La concurrencia certifica la calidad, servicio y variedad que dispensan. Después está una casa familiar, **Bar Ricardo** (Doctor Zamenhoff, 16), hoy en manos de la tercera generación con Ricardo hijo al frente y su mujer, Susana, al mando de los fogones. Pero fueron los padres del primero sus fundadores, Ricardo Marisol y Amparo González. Un establecimiento



La Bodeguita de San Segundo. Ávila



Bodegas Altau. Zaragoza



La Teca. Barcelona



La Teca. Barcelona



Rausell. Valencia



La Máquina de Escribir. Alicante



La Bodeguilla. Palma de Mallorca



Vinoteca García de la Navarra. Madrid

que nació como bodega donde vendían vinos, licores, salazones, encurtidos... y que fue actualizada en la década de los noventa. Se activa la cocina y la oferta vinícola se pone seria reforzando las propuestas por copas e incorporando botellas mágnam.

Alicante es una plaza que sorprende por la cantidad de direcciones en las que tomar vino en las mejores condiciones.

La Máquina de Escribir (Pardo Gimeno, 14) es uno de los reseñables como descubrimiento maravilloso. Un espacio acogedor, con buen gusto, donde apetece estar y por supuesto disfrutar de lo que tienen en la bodega; visita obligada para el aficionado a las burbujas.

Antes de seguir ruta peninsular, un salto jugoso a Mallorca.

Muy cerca del ayuntamiento capitalino, **La Bodeguilla** (Sant Jaume, 3. Palma de Mallorca), ha seguido una senda de crecimiento físico al incorporar nuevos espacios a la taberna tradicional que Antonio Calzada recibió de su padre en 1994. Quitó las cabezas de toro, aplicó una decoración y un ambiente relajante y puso el acento en una carta estupenda con 400 vinos o más, tanto nacionales como importados, con unas recomendaciones de unas treinta marcas y una quincena de vinos por copas, todo con frecuentes cambios, igual que una panoplia atractiva de platos regionales y mediterráneos con impecable materia prima.

TABERNAS DE MADRID

Mirando al centro del país, en Madrid han proliferado las tabernas ilustradas, locales que prescindan, de grado o por la fuerza, de las estructuras

(espacios, servicio, creatividades a veces dudosas, la llamada alta cocina) de un gran restaurante tradicional para quedarse con lo esencial: materia prima, casi siempre en versiones entendibles, servicio cuidado y oferta vinícola de altura con precios razonables.

Uno de los destacados es **Vinoteca García de la Navarra** (Montalbán, 3), con dos locales

EN MADRID HAN PROLIFERADO LAS TABERNAS ILUSTRADAS, LOCALES QUE PRESCINDEN DE LAS ESTRUCTURAS DE UN GRAN RESTAURANTE TRADICIONAL PARA QUEDARSE CON LO ESENCIAL.

siameses (La Taberna de Pedro, puerta con puerta) donde los hermanos García de la Navarra triunfan si paliativos. Luis es sumiller de largo recorrido y amante del vino, lo que se traduce en mimo en el servicio y en los precios a su amplia gama de marcas de toda procedencia, con cambiante pizarra por copas, barra concurrida y uno de los mejores grifos de cerveza de la capital, lo que no es poco decir en Madrid. Pedro es el artista en los fogones, con una materia prima de temporada trabajada con pericia y sin alardes de creatividad mal entendida.

Muy cerca, al otro lado de la Cibeles, **Angelita** (Reina, 4) es de las últimas en llegar pero todo un templo para conocedores y sin duda para aficionados curiosos. Los jóvenes hermanos Villalón, Mario y David, lo abrieron a principios de 2016



Angelita. Madrid



Taberna La Tana. Granada



Casa Balbino. Sanlúcar de Barrameda



Casa Balbino. Sanlúcar de Barrameda

y desde entonces es un establecimiento imprescindible para abrir botellas y descubrir vinos. Por supuesto, incluyen propuesta gastro para acompañar, asentada en una culinaria sencilla y de temporada. La selección de vinos supera las 500 referencias entre españolas y extranjeras, tanto por copas (más de cincuenta y con movimiento semanal) como por botellas. Entre lo destacable, selección de generosos, atención a las zonas cercanas a la capital y amplia representación de Champagne.

DE TAPAS, ANDALUCÍA

Granada destaca en Andalucía por un ambiente de pinchos y vinos por copas que ofrece un perfil más cercano al de las capitales del norte que a la tradición de tapas andaluza. Sobre todo por la oferta vinícola, variada, de calidad y generalmente a precios discretos. Cuenta con un par de zonas de vinos céntricas pero la más tradicional es la calle Navas, una especie de parque temático de hostelería diversa. En un extremo de esa húmeda vía, **Taberna La Tana** (plaza del Agua) es una angosta y siempre abarrotada taberna que está a cargo de los hijos de la inolvidable cocinera Ana Martín Cáceres. Jesús González es un bendito loco del vino al que se puede encontrar en todo acontecimiento del sector que se celebre en cualquier rincón de España, lo que se refleja en su oferta de vinos. Eso sólo es posible porque el fortín está bien defendido por su hermana, Luisa, que hereda el toque materno en unos fogones en los que prima la elaboración atinada con una estupenda materia prima. Esta revista calificó a

Casa Balbino (plaza del Cabildo, 14), en Sanlúcar de Barrameda, como “el mejor bar del mundo” y su director lo mantiene como un reto. Y eso a pesar de que la oferta vinícola es prácticamente monotemática: todas (o casi) las manzanillas sanluqueñas, en punto perfecto de frescura (las dos frescuras: recién embotelladas y a la temperatura idónea), algunos otros vinos del

GRANADA DESTACA EN ANDALUCÍA POR UN AMBIENTE DE PINCHOS Y VINOS POR COPAS QUE OFRECE UN PERFIL MÁS CERCANO AL DE LAS CAPITALES DEL NORTE QUE A LA TRADICIÓN DE TAPAS ANDALUZA.

marco de Jerez, cerveza muy fría y poco más. Aquí el espectáculo está en el expositor de productos: los legendarios langostinos, las hortiguillas, los pescados grandes y pequeños. Y también en el trato, la fritura exacta y las inigualables tortillitas de camarones, una puntilla de pequeños crustáceos apenas unidos por un grano de harina. Y un servicio rápido, simpático y eficaz, compendio de virtudes poco frecuente en el entorno. Como se apuntaba al principio, no están todos los que podrían pero los que están son referencia y buenos abanderados de sus ciudades respectivas. Tan sólo un homenaje a esos establecimientos que siguen haciendo del vino su seña de identidad y que por ese buen hacer mantienen una fiel parroquia, que además los hace fuertes. ■



DIVERXO

LA PERFECCIÓN

»» Nunca he estado en un restaurante tan serio y profundo como DiverXO. Una decoración pensada en el máximo confort y privacidad para el cliente, un servicio siempre atento y discreto, organizado por un genio de la sala, Marta, con precisión milimétrica en tiempos y palabras, y delicado tacto, el de las personas que están seguras de lo que hacen. El tiempo pasa suavemente, pero con intensidad. Se respira un aroma de alegría cuidada. Todo rezuma reflexión previa, atención al detalle. Antes de abrir la boca, ya se está a gusto.

Y uno empieza a comer y beber. Y se embebe en una armonía tan a lo oriental, construida sobre el contraste y la



belleza, sobre la textura y la memoria, que poco o nada tiene de improvisación o idea feliz, y mucho del resultado del estudio y la observación, del amor por la comida. No hay demasiadas presentaciones exuberantes, sino platos que te van ganando conforme pasan por la boca. Combinaciones que al principio parecen atrevidas, y al final llenas de lógica. La mano de un cocinero atrevido, como solo los sabios pueden serlo, en algunos platos, el respeto

más profundo por la calidad sublime de la materia prima, en otros. La visión global del sabor. La pasión por el gusto por encima de cualquier otra pasión. La mesurada estética, tan lejos de los shows que otros nos proporcionan. El trabajo de sala, de precisa ejecución y perenne luminosidad.

Hay que pedir el maridaje, organizado por el gran Miguel Ángel Millán. No es que los vinos sean excepcionales y muy difíciles de encontrar, que lo son, es que además están al servicio de la comida, lo que los hace aún más grandes. De nuevo, reflexión, observación, ensayo. Puedo imaginarme que cada propuesta ha ingerido cientos de horas de trabajo experto, viajes y catas innumerables. Con un resultado pasmoso, perfecto.

El menú de Dabiz Muñoz es el desorden ordenado de un Miró, las manchas con magia de un Renoir, la luz alegre y extraña de un Velázquez. No hay entradas propiamente dichas, sino una sucesión absolutamente magnífica de sabores que se contrastan y se refuerzan, de propuestas complejas, de productos que rezuman excelencia. Un plato nos hablará del aroma, otro del contraste, otro de la pureza. Uno tendrá aires de juego, otro reflejos de un recuerdo. Hay platos donde la textura nos engancha, otros que invitan a cerrar los ojos para retener su posgusto. La cantidad justa para dar atención a lo que se come y para no salir rodando del restaurante.

La perfección. ■ Pedro Ballesteros



Dabiz Muñoz

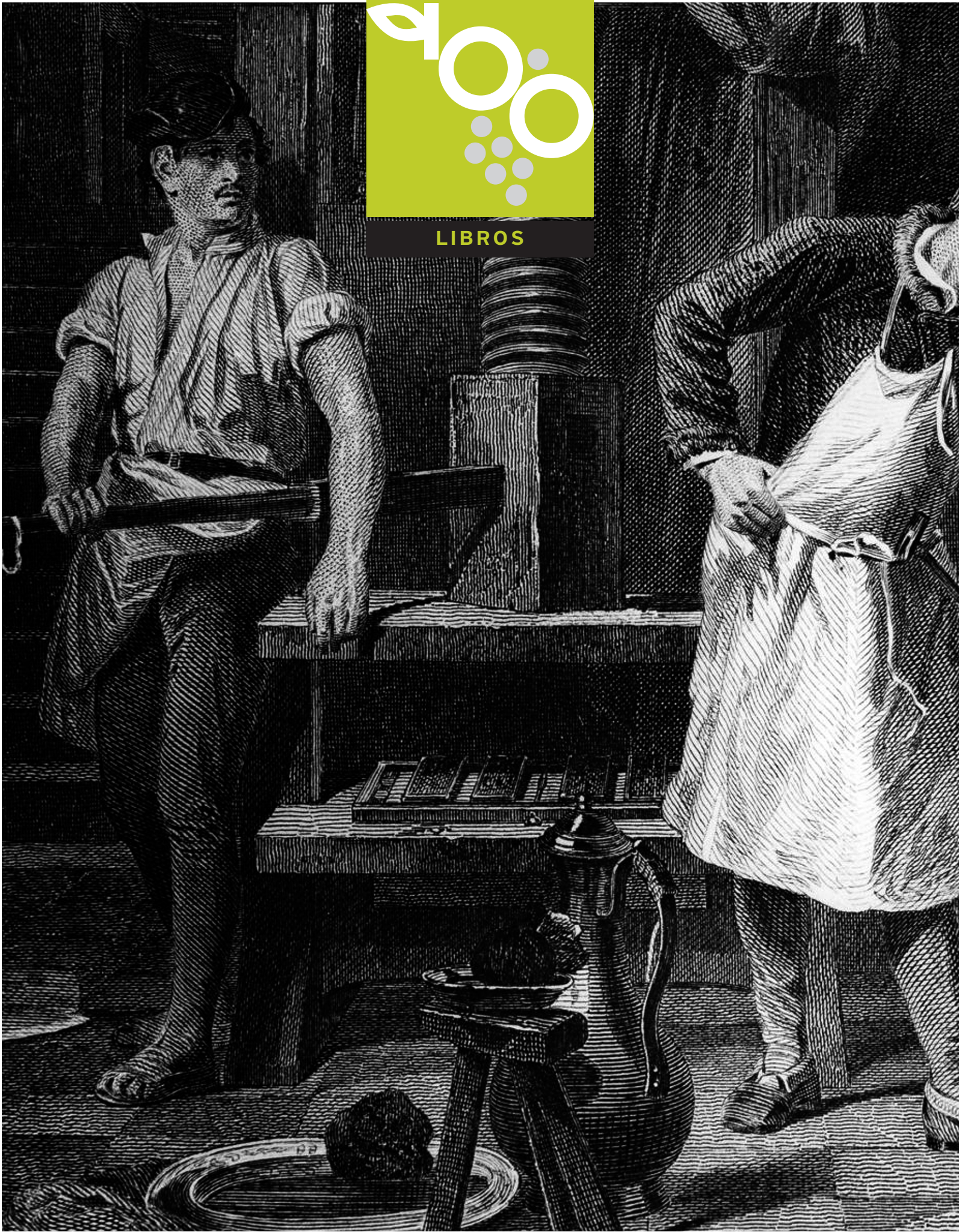
DIVERXO.
PADRE DAMIÁN, 23 (HOTEL EUROBUILDING). MADRID.
TEL. 915 700 766. MENÚ ÚNICO: 360 €; CON MARIDAJE: 510 €.



Miguel Ángel Millán



LIBROS





MÁS DE 200 LIBROS

Querencia por Gutenberg

MÁS DE DOS CENTENARES DE TÍTULOS HAN CONFORMADO LA SECCIÓN DE LIBROS DE LA REVISTA. RESEÑAS QUE DIERON CUENTA DE LA APARICIÓN DE INFORMES, LIBROS-REPORTAJE, ALGUNAS POCAS OBRAS DE FICCIÓN CON EL VINO COMO TELÓN DE FONDO Y LA LLEGADA DE GUÍAS, MUCHAS DE EFÍMERA TRAYECTORIA. Y UN PUÑADO DE LIBROS DESTACADOS, INCLUIDO ALGUNO IMPRESCINDIBLE, QUE MUESTRAN QUE NO HAY QUE DAR POR ENTERRADO EL LIBRO DE TODA LA VIDA.

Esta modesta editorial hace profesión de fe de su preferencia por la letra impresa. No se renuncia a otros soportes. De hecho, mantenemos ediciones digitales en español y en inglés y el director de la revista confiesa su amor frustrado por la radio. Sin embargo, preferimos el papel y la tinta y dos de las publicaciones, la Guía Proensa y los monográficos anuales, se editan exclusivamente en papel.

En PlanetAVino se ha procurado desde el primer número informar puntualmente de la aparición o desaparición de medios de prensa, fueran revistas o las guías del sector, aunque no hubiera reciprocidad. Pensamos que somos compañeros en la información del vino y no enemigos, aunque alguno haya que se empeñe en demostrar lo contrario por distintas vías. Incluso ante un juez.

Como es natural, se ha querido dar noticia puntual de la aparición de libros. En

los primeros años se informaba no sólo de libros sobre el vino u otras bebidas, sino también los dedicados a gastronomía. Para estos últimos tuvimos el impagable e implacable filtro de Pepe Iglesias, encargado de hacer una mínima selección entre los numerosos títulos que se publicaron. Después, fue tal el volumen y tan escasa la calidad, que desistimos. Además, perdimos a Pepín y su sólido criterio.

Nos quedamos con la parte líquida y también terminamos por abandonar la costumbre de dar cuenta de la salida anual de las guías, salvo la Guía Proensa, por ser una información repetitiva. No obstante, durante algunos años se publicó un estudio para destacar los vinos en los que coincide la crítica. La disparidad de criterios en la selección y las consiguientes ausencias de vinos de prestigio, así como la desaparición de algunas cabeceras destacadas, aconsejaron desistir del empeño.

Son limitaciones que se han decantado con el paso de los años y con la escasez

de espacio en la revista. Pero no ha desaparecido el interés por los libros, que tienen una sección propia en El Anaquel, a cargo de nuestro bibliófilo especializado, Eduardo Martín Mazas, que da cuenta de algunos de los títulos históricos de la librería especializada.

Además de la selección de libros antiguos, se han publicado 220 reseñas específicas de libros (y alguna crítica, aunque preferimos que juzguen los lectores) en una sección que ha faltado en pocas ocasiones en la revista. Hubo una cierta euforia editorial, con la publicación de muchos títulos subvencionados por instituciones públicas o conmemorativos de efemérides de algunas bodegas, que duró unos años. Hasta que llegó la crisis de 2008 y se produjo un evidente frenazo. La presunta recuperación se interrumpió con la pandemia, pero hay aún editores valientes y no menos heroicos autores que comparten sus conocimientos plasmados en libros.



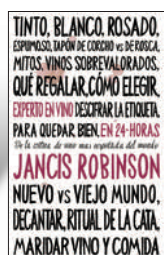
100 COSAS QUE HAY QUE SABER PARA ENTENDER EL VINO ACTUAL
VADEVINO EDITORIAL
2016. 208 PÁGINAS
15 €



EL VINO EN 100 PALABRAS
VADEVINO EDITORIAL
2021. 168 PÁGINAS
15 €



SABER DE VINO EN 3 HORAS
FEDERICO OLDENBURG
PLANETA. 2011
254 PÁGINAS
16,90 €



EXPERTO EN VINO EN 24 HORAS
JANCIS ROBINSON
PLANETA GASTRO
2018. 102 PÁGINAS
15,95 €



PRESUME DE VINO EN 7 DÍAS
MERITXELL FALGUERAS
SALSA BOOKS. 2010
575 PÁGINAS
17,95 €



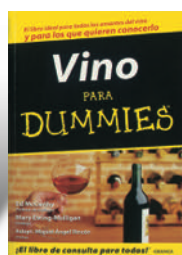
LOS 6+2 PASOS QUE TIENES QUE CONOCER PARA DISFRUTAR PLENAMENTE DEL VINO
ÁLVARO CERRADA
YALOCATOYO. 2019
9 € (EBOOK)



EL VINO, EN TODOS LOS SENTIDOS
OCTAVIO COLIS Y JESÚS PAUL
VILLAVERDE EDITORES.
2019. 784 PÁGINAS
35 €



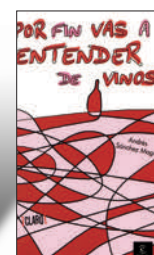
EL A, E, I, O, U DEL VINO
PEDRO MARTÍNEZ FERNÁNDEZ
ALIANZA EDITORIAL.
2007. 192 PÁGINAS
22 €



VINO PARA DUMMIES
ED MCCARTHY Y MARY EWING MULLIGAN
EDICIONES GRANICA.
2006. 422 PÁGINAS
19 €



SABER DE VINO ES FÁCIL
VINOSELECCIÓN
EDITORIAL TEMAS
DE HOY. 2009
288 PÁGINAS
17 €



POR FIN VAS A ENTENDER DE VINOS
ANDRÉS SÁNCHEZ
MAGRO
EDITORIAL ESPASA
CALPE. 2007
158 PÁGINAS. 11,90 €

INICIACIÓN

Papel importante tienen los libros de iniciación para consumidores neófitos. Aún se pueden encontrar ejemplares de títulos que fueron referencia, como *El vino de la cepa a la copa*, de María Isabel Mijares, o *Entender de Vino*, del marqués de Griñón, entre otros de contenidos básicos que en ocasiones parecen copiados unos de otros.

Bastante más amplio y mejor en su dispar contenido era *Análisis sensorial y cata de los vinos de España*, editado por la Unión Española de Catadores UEC a finales de los noventa como manual para sus cursos de cata. O, con perdón, los dos monográficos de PlanetAVino pensados para no iniciados: el primero, *100 Cosas que hay que saber para entender el vino actual*, y el último, *El vino en 100 palabras*, publicados en 2016 y 2021, respectivamente.

Además de la producción propia, en los 99 números publicados de PlanetAVino

se registraron no menos de 15 títulos con esas pretensiones didácticas. Dentro de ellos hubo una temporada en la que parecía que se había dado la salida a una especie de carrera de velocidad en la que cada autor (o cada editorial, que esas cosas nunca se sabe quién las decide) buscaba convencer a sus lectores de que gracias a tan magnas obras eran capaces de saber de vinos en un plazo cada vez menor. Menor incluso de lo que se tarda en escribir el libro y, desde luego, es de suponer que mucho menor de lo que el autor tardó en aprender.

Por orden de récord, tenemos *Saber de vino en 3 horas*, *Experto en vino en 24 horas* o *Presume de vino en 7 días*; con distancia física, *Los 6+2 pasos que tienes que conocer para disfrutar plenamente del vino*. Sin plazo, *Vino para dummies*, *El a, e, i, o, u del vino*, *Saber de vino es fácil*, *Por fin vas a entender de vinos* o *El mundo del vino contado con sencillez*, entre otros. *El apasionante mundo del vino*

ofrece un ángulo distinto, el de un aficionado. Si hubiera que aconsejar alguno sobre los otros, *Manual del santo bebedor*, de nuestro Carlos Delgado, y *Las 100,75 preguntas que siempre quiso hacer sobre el vino*.

PARA PROFUNDIZAR

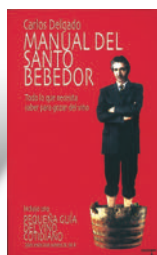
Tal vez el mejor de los básicos, ya en camino de los libros con mayor profundidad, está *Comprender el vino*, de Pedro Ballesteros, recién salido al mercado. En el otro extremo, una curiosidad clásica: *Arte de hacer el vino*, de Cadet de Vaux, de 1803 pero editado en facsímil en 2005. En este capítulo de clásicos, mejor remitir a la sección El Anaquel, pero si se quiere saber mucho más, lo mejor de largo son los cuatro tomos de José Hidalgo Togores, dos del *Tratado de viticultura* y otros dos del *Tratado de enología*, monumental obra técnica de reciente reedición, corregida y actualizada, que van por la quinta y la tercera edición, res-



EL MUNDO DEL VINO CONTADO CON SENCILLEZ
CRISTINA ALCALÁ
MAEVA EDICIONES.
2007. 224 PÁGINAS
14,25 €



EL APASIONANTE MUNDO DEL VINO
JUAN SÁNCHEZ GUILLÉN
ALMUZARA. 2009
572 PÁGINAS
35 €



MANUAL DEL SANTO BEBEDOR
CARLOS DELGADO
EDICIONES AMARGORD
2010. 196 PÁGINAS
9,95 €



LAS 100,75 PREGUNTAS QUE SIEMPRE QUISO HACER SOBRE EL VINO
FERRAN CENTELLES
LIBROS DE VANGUARDIA
2021. 256 PÁGINAS
17 €



COMPRENDER EL VINO
PEDRO BALLESTEROS
PLANETA GASTRO
2021. 528 PÁGINAS
23 €



ARTE DE HACER EL VINO
CADET DE VAUX
PAMPLONA, 1803
FACSIMIL DE LIBRERÍA
MAXTOR. 2005
144 PÁGINAS. 5 €



TRATADO DE VITICULTURA
LUIS HIDALGO
FERNÁNDEZ-CANO
Y JOSÉ HIDALGO
TOGORES. EDICIONES
MUNDI PRENSA. 2018
2.222 PÁGINAS. 135 €



TRATADO DE ENOLOGÍA
JOSÉ HIDALGO
TOGORES
EDICIONES MUNDI
PRENSA. 2018
1.936 PÁGINAS
135 €



LA CALIDAD DEL VINO DESDE EL VIÑEDO
JOSÉ HIDALGO
TOGORES
MUNDI PRENSA LIBROS.
2006. 390 PÁGINAS
48 €



BULLIPEDIA VINOS
ELBULLIFUNDACIÓN
Y VILA VINITECA
664 PÁGINAS
POR TOMO
63 €



JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
MANUEL MARÍA
GONZÁLEZ GORDON
GONZÁLEZ BYASS
1970. 610 PÁGINAS
50 €

pectivamente; en dosis más asumible, es recomendable *La calidad del vino desde el viñedo*.

Y, exprimiendo conocimientos hasta la última gota, la inacabada *Bullipedia Vinos*, hasta ahora cuatro volúmenes (están previstos seis) de plan antiguo en cuanto a dimensiones y peso, libros de leer sobre la mesa enmarcados en los estudios de la Bullipedia, ambicioso proyecto de meter en libros todo lo que el mundo ha desarrollado en la cocina y su entorno.

Entre los especializados destaca la biblia del jerez, el libro *Jerez-Xérès-Sherry* de Manuel María González Gordon, que reedita periódicamente González Byass (la última, que sepamos, en 2007). O la biblia de los biodinámicos, *El vino del cielo a la tierra*, de Nicolás Joly. Para profundizar en el extremo, *Vinos naturales en España*.

La cata tiene también su espacio. Además del citado manual de la UEC y del úl-

timo monográfico de PlanetAVino, cabe destacar *Cómo catar el vino* y el rompedor y polémico *Papilas y moléculas*, toda una singular teoría de base científica sobre la cata del vino y las reacciones de los sentidos.

GOZOSOS

Para disfrutar más, el vino acompañado. Sin olvidar *El vino en la mesa y en la cocina*, que es casi un clásico del tema, es excelente la tesis que desgranó Pepe Iglesias sobre maridaje a lo largo de cuatro libros específicos, con ejemplos prácticos pasados por la experiencia en primera persona y con las sensaciones bien explicadas. En el primero, *Comer con vino*, expone las bases de su visión del maridaje que luego desarrolla en los siguientes, incluido uno sobre el maridaje de los pinchos y otro sobre la compañía de cocinas exóticas. También muy recomendable, *¿Qué vino con este pato?*, de Ferran Centelles, uno de los esforzados autores de

la Bullipedia Vinos. Y, claro, la atención al servicio del vino, que se toca en el anterior y sobre todo en el divertido *Cómo quiero que me sirvan el vino*, reedición aumentada de otro anterior obra del maître de sala y sumiller Arturo Pardos, que lo fue de La Gastroteca de Stéphane y Arturo, uno de los referentes de la gastronomía madrileña en los tiempos de la movida.

Para el final, los libros gozosos en sí mismos, que no son muchos. Destacan tres, *Vinos y literatura*, que es un número monográfico de la revista literaria *El invisible anillo*, *La bodega literaria española* y *La historia del mundo en seis tragos*, que no trata solo del vino sino de seis bebidas que, según razona el autor, cambiaron el curso de la historia. Además del anterior de Arturo Pardos y del reciente de Pedro Ballesteros, ambos por sus ideas a veces rompedoras, en ocasiones discutibles, pero siempre meditadas y bien expuestas. ■



EL VINO DEL CIELO A LA TIERRA
NICOLÁS JOLY
4 ELEMENTOS
2005. 210 PÁGINAS
16 €



VINOS NATURALES EN ESPAÑA
JUAN GÓMEZ PALLARÉS
RBA INTEGRAL
416 PÁGINAS. 19 €



CÓMO CATAR EL VINO
ANTONIO JESÚS GUTIÉRREZ BLANCO
EDITORIAL ARGUBAL
2008. 208 PÁGINAS
12 €



PAPILAS Y MOLÉCULAS
FRANÇOIS CHARTIER
PLANETA GASTRO
2017. 224 PÁGINAS
29,95 €



COMER CON VINO
PEPE IGLESIAS
2008. 248 PÁGINAS
22 €



¿QUÉ VINO CON ESTE PATO?
FERRAN CENTELLES
PLANETA GASTRO
2017. 306 PÁGINAS
19,95 €



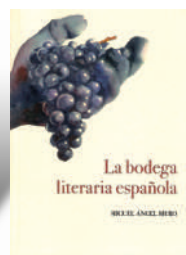
EL VINO EN LA MESA Y EN LA COCINA
CARLOS CIDÓN
EDITORIAL EVEREST
2005. 118 PÁGINAS
18 €



CÓMO QUIERO QUE ME SIRVAN EL VINO
ARTURO PARDOS
ALIANZA EDITORIAL
2012. 10 PÁGINAS
19,95 €



VINO Y LITERATURA
REVISTA EL INVISIBLE ANILLO Nº 15
EDITORIAL ENEIDA
2012. 98 PÁGINAS
15 €



LA BODEGA LITERARIA ESPAÑOLA
MIGUEL ÁNGEL MURO
EDICIONES EDYMION
2018. 214 PÁGINAS
20 €



LA HISTORIA DEL MUNDO EN SEIS TRAGOS
TOM STANDAGE
EDITORIAL DEBATE
2006. 287 PÁGINAS
18 €

SUSCRÍBASE Y AHORRE DINERO

Reciba cada dos meses PLANETAVINO en su domicilio y ahorre más de un treinta por ciento de su precio de portada.



SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):

30€ *, en lugar de 36€
de su precio de portada.

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):

50€ *, en lugar de 72€
de su precio de portada.

* Precio para envíos a España.



TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
EN CASTELLANO E INGLÉS:
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

PLANETAVINO
AVENIDA DEL CARDENAL HERRERA ORIA, 299 - BAJO B. 28035 MADRID
TEL.: 686 620 750. CORREO ELECTRÓNICO: planetavino@proensa.com

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF (IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA)

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

FIRMA

IBAN

BIC

LA SALA AL DESNUDO

ABEL VALVERDE.
PLANETA GASTRO.
322 PÁGINAS. 20 €.



La tercera pata

Segundo título sobre el servicio de sala de Abel Valverde, que fuera jefe de sala de Sanceloni (Madrid) y es formador de profesionales en escuelas de hostelería. Si el primero, *Host*, fue un manual para estudiantes, el segundo profundiza en aspectos poco tratados de esa importante labor. Después de tributar un homenaje a su mentor, el desaparecido Santi Santamaría, el libro analiza muchas de las interioridades del trabajo de la tercera pata del banco humano en el que se sustentan los negocios hosteleros. La pata más oscura, por el brillo rutilante del cocinero, la figura emergente del sumiller y, tal vez, porque la virtud de los camareros es pasar inadvertidos. Y sin tercera pata, el banco se cae.

Abel Valverde recorre aspectos delicados del factor humano, facetas que a muchos empresarios de hostelería no les va a gustar que se expongan de forma pública mientras que otros, seguramente los más, ni siquiera se habían parado a pensar en ellos. Aquí están las fortalezas y debilidades del servicio de sala, los recursos que deben pulir para dar un servicio de calidad y lo que deben saber los jefes de sala para formar y dirigir a su equipo.

Se incluyen conceptos como la inteligencia emocional o la gestión del trabajo y del equipo, con la inclusión de colaboraciones de especialistas en distintos campos. Las luces y las sombras de una profesión reivindicada en un libro que parece más dirigido a los profesionales pero que conviene también a los clientes. Sobre todo para superar un concepto de servicio que ronda el servilismo o que se parece a otro servicio, en el que muchos deponen sus frustraciones y su mala educación. Que muchos piensan que una persona pierde el tratamiento de usted solo por estar detrás de una barra o vestir la chaquetilla de camarero. ■ AP

LA ESTACIÓN DE LOS SUEÑOS

FEDERICO OLDENBURG.
BODEGAS BILBAÍNAS.
132 PÁGINAS. 22 €.

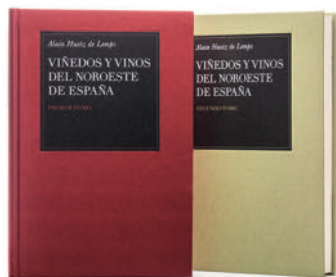


Los primeros en Cantarranas

A quienes tenemos una edad y unas aficiones musicales, el sugerente título del libro nos lleva a un disco de Medina Azahara, que este comentarista aún conserva, y a temas inolvidables, como *Niña dime tú* o *Solo soy un tonto*. Elección dudosa para el título de un libro que es el signo de los tiempos: Bodegas Bilbaínas celebra el 120 aniversario de su fundación con un libro que ha esquivado la tentación de un engorde artificial para crear una edición de lujo. Por el contrario, es un volumen de tamaño manejable, lo que no está reñido con una edición cuidada (aunque con olvidos en el pie de imprenta, como la ausencia de ISBN o el añadido postrero del preceptivo *Depósito Legal*), con muchas imágenes y conciso en el contenido, preciso y de lectura fluida. El autor es el periodista especializado Federico Oldenburg, que ha contado con la colaboración de Diego Pinilla, que fue director técnico de Bodegas Bilbaínas, Mayte Calvo de la Banda y Mabel Oyono. Abre con el necesario preámbulo sobre la llegada en 1859 de los franceses Savignon Freres, que fueron los primeros en poner bodega en el Pago de Cantarranas, que después sería Barrio de la Estación de Haro, y que hicieron vinos de aire bordelés y *champán* riojano. En 1901, superada la filoxera en Francia, los franceses se marcharon y Santiago Ugarte compró las instalaciones para poner en marcha Bodegas Bilbaínas, uno de los puntales históricos y actuales del vino de Haro y de la DOC Rioja. La historia de un trayecto imparable, con una marca que estuvo presente en toda España y que tuvo nuevo impulso con la llegada de Codorníu, en 1997, que dio un impulso decisivo a la renovación realizada bajo la dirección de José Hidalgo. ■ AP

VINOS Y VIÑEDOS DEL NOROESTE DE ESPAÑA

ALAIN HUETZ DE LEMPS.
CULTURA LÍQUIDA EDITORIAL.
1.608 PÁGINAS. 95 €.



De un erudito, para estudiosos

Es gratificante, sobre todo para un autor vivo, que la reedición de un libro se plantee como un homenaje, como un merecido reconocimiento a una obra importante, a un estudio profundo y esclarecedor del viñedo y el vino en el cuadrante noroccidental de España. No parece tan claro que siga vigente una obra escrita en 1967, y publicada en francés hasta que la Junta de Castilla y León tradujo la parte correspondiente a su territorio, en una decisión que también podría ser objeto de debate. La presentación de estos dos volúmenes, editados en lujosa tapa dura con cubiertas de tela, fue el estreno de la recién creada Fundación Cultura Líquida, iniciativa del pujante grupo Alma Carraovejas, que ha puesto a la sumiller y periodista Cristina Alcalá al frente de la editorial del mismo nombre. Un libro de gran formato; no es libro de llevarse a la cama, sino de sobremesa y con cuaderno de notas a mano.

Ante todo, es la obra de un erudito, fruto de un trabajo de investigación iniciado en 1953 que se prolongó durante doce años. Una buena porción de la vida de Alain Huetz de Lemp, profesor de la Universidad de Burdeos, autor de numerosas publicaciones (libros y artículos) sobre el vino español. Su obra cumbre es una catarata de datos históricos, estadísticos y científicos sobre el viñedo de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Castilla y León, La Rioja y Navarra. Fundamentos históricos para explicar una realidad varietal, productiva, industrial y cultural que en esos años de finales de la década de los sesenta, hace casi medio siglo, retratan una realidad bastante menos satisfactoria que la actual. Libro de un sabio destinado a estudiosos pero muy útil para aficionados que quieran profundizar y entender el vino a partir de su trayecto histórico. La tirada de esta edición es reducida: 1.000 ejemplares. ■ AP



El virus contrataca Agendas rotas

Las distintas oleadas del coronavirus empiezan a tener el aspecto de una galerna. Casi como en 2020, se suceden aplazamientos de fechas y suspensiones de convocatorias por la enésima oleada del virus, más extendida que nunca al cierre de estas líneas, aunque por fortuna parece que se va civilizando y resulta menos letal que su versión de hace dos años. Al contrario de lo que ocurre en los calendarios de convocatorias, ferias y presentaciones, en las agendas de las gentes del vino esta nueva y presuntamente leve oleada de la pandemia ha adquirido el aspecto de un nuevo tsunami. Al menos si se mide por sus efectos debastadores.

BWW BARCELONA WINE WEEK

BWW en abril

Entre los aplazamientos destaca el retraso de dos meses fijado para la Barcelona Wine Week (BWW), segunda edición de la feria vinícola internacional que tomó el relevo de Intervin. La noticia llegó apenas tres semanas antes de la fecha de febrero inicialmente prevista para su apertura. La comisión organizadora de la feria, en la que están representados "los principales actores de la industria del vino en España", valoró la incertidumbre y la amenaza de restricciones a la movilidad y limitaciones en los aforos de lugares públicos y decidió retrasar la celebración de BWW 2021 al mes de abril, del 7 al 9 de ese mes en el espacio Montjuic, de Fira de Barcelona.

La organización prevé la participación de más de 600 bodegas y la presencia de la mayor parte de las denominaciones de origen en la que califica como "el mayor escaparate de promoción internacional para los vinos españoles".

Las nuevas fechas harán coincidir BWW con Alimentaria & Hostalco, que tendrá lugar del 4 al 7 de abril de 2022 en el recinto Gran Vía de Fira de Barcelona.

BWW resalta el apoyo del sector a esa decisión. En su comisión organizadora están representadas entidades como el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), la Federación

Española del Vino (FEV), España Exportación e Inversiones (ICEX), la Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV) y la Associació Vinícola Catalana, entre otros organismos.



Salenor resiste

En cambio, el Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte, Salenor, mantiene sus fechas y abrirá sus puertas en el avilesino Pabellón de Exposiciones y Congresos de La Magdalena el 21, 22 y 23 de febrero. Los organizadores, la Cámara Oficial de Comercio, Servicios, Industria y Navegación de Avilés, han comunicado que se extremarán las medidas sanitarias y de protección en una cita que ha ido tomando posiciones como referente en un mercado tan importante para el vino como es el Principado de Asturias, que cuenta, además, como un destacado sector hostelero.

Salenor tiene prevista la presencia de más de mil marcas de todos los sectores de la alimentación y el equipamiento, desde las conservas al vestuario pasando por la tecnología y, claro, las bebidas. Además, como es habitual se desarrollará un programa de catas y demostraciones como complemento a la exposición.



Fevino, en junio

También el salón del vino Fevino 2022, que se celebra en Ferrol (La Coruña), mantiene sus fechas para una edición que presentan como muy especial y que se celebrará en dos fases. El 30 de mayo tendrá lugar la inauguración en Ferrol, donde se reunirán todas las

denominaciones de origen de vino de Galicia y contará con la intervención de figuras como Sara Jane Evans MW o Telmo Rodríguez. La segunda fase enlazará con la celebración del Año Xacobeo y se desarrollará el 2 y 3 de junio en la Cidade da Cultura, de Santiago de Compostela. En esta fase está previsto acoger a todas las denominaciones de origen recorridas por los diferentes Caminos de Santiago, el francés, el inglés y el portugués. Objetivo ambicioso que será un impulso notable para uno de los destacados entre los salones regionales de vino.



XX CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS

Madrid • 25/28 abril

Bacchus se pone en marcha

El concurso Internacional de Vinos Bacchus alcanza este año su vigésima edición. Tendrá lugar, si el virus y la autoridad no lo impiden, en Madrid, en su escenario tradicional del viejo Casino de la calle de Alcalá, del 25 al 28 de abril. La Unión Española de Catadores (UEC), que organiza el concurso por encargo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y con el plázet de la OIV, ha abierto el plazo de inscripción de vinos, que se prolongará hasta el 19 de marzo. El concurso está abierto a la participación de todos los vinos y vermouths del mundo, sin restricción de origen u otras especificaciones técnicas. En esta ocasión Fernando Gurucharrt ejercerá una triple presidencia: la de la UEC, la de Bacchus y la de la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos (VINO FED), para la que fue elegido a finales del pasado año. ■

Jaume Rovira

Una historia de cine

» El mundo del vino perdió la tarde del 7 de diciembre al enólogo fundador de Jean Leon, Jaume Rovira Montserrat (Sabadell, 1943). En 2008 se jubiló tras 39 años pero raro era el día que no se dejaba caer por la bodega de Torrelavit que fundó Ceferino Carrión, más conocido como Jean Leon. Sus vinos los disfrutaron grandes celebridades. En 1981 se hicieron especialmente famosos, cuando se sirvieron en la fiesta de investidura del presidente Ronald Reagan. Inicialmente la producción estaba destinada íntegramente al mercado estadounidense. A partir de 1983 empezaron a comercializarse en España. Sus vinos del Penedès los llegaron a degustar los mejores actores de Hollywood y famosos del momento. Jean Leon, incluso, sirvió la última cena en casa de Marilyn Monroe la noche antes de su muerte. Desde la DO Penedès se ha apuntado que el enólogo fundador de Jean Leon “dio sentido a una historia de cine”.

A principios de los años sesenta, Jean Leon tenía claro que quería elaborar el mejor vino para ofrecer a los selectos clientes de su restaurante en Los Ángeles, como se recuerda desde la propia bodega. Jaume Rovira apuntó que compró los terrenos del Penedès



Jean Leon y Jaume Rovira

donde construiría la bodega por unos seis millones de pesetas. Dejó 100.000 pesetas de paga y señal y al cabo de un año firmó las escrituras. Compró unas tierras que algunos decían que estaban maldecidas. En siete años granizó cinco veces. Nadie daba un duro por aquel proyecto. Jaume tenía 21 años. Lo tenía todo por hacer. Incluso el servicio militar. Estaba estudiando enología pero le faltaba algún curso. “Recuerdo que el día que conocí a Jean Leon me dijo que no me preocupara. Que hiciera todo lo que tenía que hacer. Había tiempo para todo”, dijo Rovira. Plantarían en 1963, y en 1969 vendimiaron por primera vez. Jaume acabó los estudios, estuvo en contacto permanente con Jean Leon y en 1969 entró a formar parte de la bodega, regentada en aquél entonces por Jean Leon y dos de sus hermanos. Rovira recordaba a menudo el día en el que decidieron arrancar las cepas locales y replantarlas con variedades francesas: “Cogimos el coche y nos fuimos a Burdeos y a Borgoña a buscarlas. Nos timaron y nos vendieron sarmientos secos y en mal estado. Como no querían cambiarnos, decidimos recogerlos de forma clandestina”. Cuando en 1994 detectaron un cáncer de laringe a Jean

Leon, el famoso restaurador de Beverly Hills vendió la bodega a la familia Torres. Confió su legado con una condición: que Jaume Rovira continuara al frente de la enología de la bodega. Era un hombre serio y con carácter, pero también con un destacado sentido del humor. Mireia Torres, la directora de la bodega, le recuerda como “un gran enólogo y una excelente persona. Jaume fue un ejemplo de honestidad y compromiso durante toda su vida; fue una grandísima persona, amable, inconformista y con ganas de ayudar a todos. Ha sido uno de los mejores enólogos que he conocido, rompió moldes y contribuyó con Jean Leon a posicionar los vinos catalanes en lo



Jaume Rovira y Mireia Torres
FOTO: RAMON FRANCÀS

alto”. Ha añadido que “no podemos sino sentir la más alta admiración por todo lo que ha hecho y por todo lo que nos ha enseñado. Le estaremos eternamente agradecidos”. Quien lo relevó como enólogo en Jean Leon, Xavier Rubires, afirma que “he perdido a un maestro y sobre todo a un amigo, y todos hemos perdido una pieza indispensable para entender los vinos de autor”. Desde la Associació Catalana d'Enòlegs, que premió su trayectoria profesional en 2009, se ha afirmado que fue “una persona querida por toda la profesión”. ■ Ramon Francàs



Mariano Beroz Historia de la DO Somontano

Mariano Beroz Bandrés, conocido cariñosamente como Marianico el corto justo por lo contrario de lo que sugiere el apodo, ha tenido peso en la DO Somontano durante más de treinta años. Viticultor de profesión, formó parte del órgano rector casi desde su creación. Entre 1988 y 1992 fue vocal en representación de los viticultores y en 1993 fue nombrado presidente. Hasta 2017 ejerció una presidencia muy personal, con implicación intensa en la fase de crecimiento de la DO Somontano, en la que fue accionista de Bodegas Laus, uno de los ambiciosos proyectos frustrados en la zona; después puso en marcha la bodega familiar, Batán de Salas de Beroz. También fue impulsor de la Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, que presidió entre 2002 y 2007. Además dirigió la renovación del complejo San Juan y Santa Lucía, de Barbastro, a donde trasladó la sede del consejo regulador. Un infarto fulminante truncó su vida el 9 de enero en su casa de Barbastro, tenía 62 años de edad.



Román Cantarero Vinatero manchego de raza

El 6 de enero falleció a los 89 años de edad Román Cantarero Sánchez. Conquense de Fuente de Pedro Naharro, es uno de los históricos del vino de Castilla-La Mancha. En buena medida fue el responsable de que el apellido Cantarero se asocie de inmediato con la producción y exportación de vino y con la destilación para producir alcohol vínico que viajaba, entre otros destinos, a Jerez y a Oporto para encauzar esos vinos fortificados. El mayor de cinco hermanos, comenzó a trabajar con apenas 14 años en la alcoholaría de su padre,



en Horcajo de Santiago, germen de una compañía que en los años setenta exportaba vinos a granel a destinos como la Unión Soviética. Galardonado con reconocimientos a su larga trayectoria, en 1997 fundó con sus hijos Bodegas Fontana, en Fuente de Pedro Naharro. Su hijo, Jesús Cantarero, tomó en esa fecha el relevo al frente de la empresa.

MOMENTO DE PAZ

PAZ IVISON

Nobleza de holanda

Que no cunda el pánico, que no tengo ningún interés en la aristocracia de los Países Bajos, no... Tampoco vamos a hablar de la nobleza de Jerez, de la que se han llenado cientos de páginas. Me gustaría hablaros de la nobleza de la otra holanda, esa que no se conjuga con apellidos Van ni Von sino que se expresa en calidad de destilación; en cabezas y colas... Como sabéis, son las materias primas básicas para la elaboración de los brandies de Jerez.

Hoy tengo el placer de escribir sobre la nobleza de la holanda de una destilería de Tomelloso, capital manchega que ha tenido y tiene una estrechísima relación con Jerez. Porque me llama la atención encontrar en este lugar de La Mancha –de cuyo nombre sí quiero acordarme– un fenómeno enológico muy curioso. Si bien es cierto que en Jerez fueron primero los vinos y luego los brandies –que no empezaron a comercializarse hasta finales del siglo XIX–, en Tomelloso fue justo lo contrario. Primero los brandies y luego los vinos.

Recuerdo una frase que se repetía por doquier por mi tierra jerezana y de la que ninguno de los bodegueros parecía sentirse mínimamente avergonzado. “El vino es para beberlo y el brandy para venderlo”. A ningún noble de castillos y blasones en Cognac o Armagnac le hubiéramos oído o leído semejante expresión. Vale que los franceses no elaboraban en sus respectivas regiones vinos de prestigio mundial como los de Jerez, pero eso de tratar tan vulgarmente a un producto que en principio se destilaba en sus propias bodegas y de las mismas uvas siempre me pareció una torpeza. Pero volvamos a La Mancha.

Desde hace muchos años, la familia López Montero, tan tomellosera como Plinio el guardián urbano, o el gran Antonio López, han sido destiladores cualificados y proveedores de holandas para las más importantes bodegas y marcas de brandy jerezano. Y continúan siéndolo. Son la aristocracia del espíritu del vino. ¿A que suena bien? A Elías, el hermano menor de los López Montero, le interesó más el mundo de la enología que el de la destilación. Como la familia dispone de suficientes fincas y viñedos, eligió los más interesantes para elaborar vinos y decidió desarrollar un proyecto de recuperación de variedades regionales junto al Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM).

Acabo de comprobar, en vivo y en directo, por ejemplo, cómo esa uva Airén, secularmente ninguneada, barata y habitualmente usada para destilar porque se paga menos que la mal pagada Palomino (que ya es decir...) es capaz de olvidar su condición de campesina plebeya y alcanzar características de gran dama. Así lo hace de largo en Las Tinadas (Bodegas y Viñedos Verum). Airén de viñedos de pie franco con 70 años. Acariciadora, con acidez, nervio, fresca y carnosidad. 4 meses en tinaja de barro de 5.000 litros y posteriormente 8 meses en depósito de acero inoxidable. Airén recuperada para la causa vinícola. Probablemente antes iría a destilar como todas sus hermanas.

Elías ha desarrollado un bonito proyecto eligiendo una serie de parcelas llamadas Ulterior, por estar todas en los extremos, y ha recuperado viejas variedades que formaban parte importante de la antigua viticultura de Castilla La Mancha. Ha demostrado que se pueden elaborar vinos de calidad, frescos y modernos, con uvas y métodos antiguos. Por ejemplo, las dos variedades Albillo - Real y Mayor- vinificadas juntas, madera y tinaja de 5.000 l conforman el Ulterior Parcela 7 y 9. Ecológico, muy mineral, hierbas, disfrutable, canela, membrillo... ¿Dónde estabas, Albillo?

Ulterior Parcela 10, de Tinta Velasco, uva que se ha usado siempre en las cooperativas manchegas pero muy maltratada, ha resultado muy agradecida, muy floral (violetas), fresca, potente pero suave. Original y poco común. La revista Decanter destacó el año pasado al joven Elías como el “profeta” de los vinos del futuro, eligiéndole entre los diez enólogos que están cambiando el panorama del vino español.

¡Y todo gracias al brandy! Y a la holanda de Tomelloso.

CATA BIODINÁMICA



DÍAS DE FRUTO

El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los que derivan del equilibrio logrado en la maduración de la uva.



DÍAS DE FLOR

Tras los días de fruto, los de flor son los más favorables para la cata. Es un momento en el que los vinos se muestran especialmente fragantes y delicados.



DÍAS DE HOJA

Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.



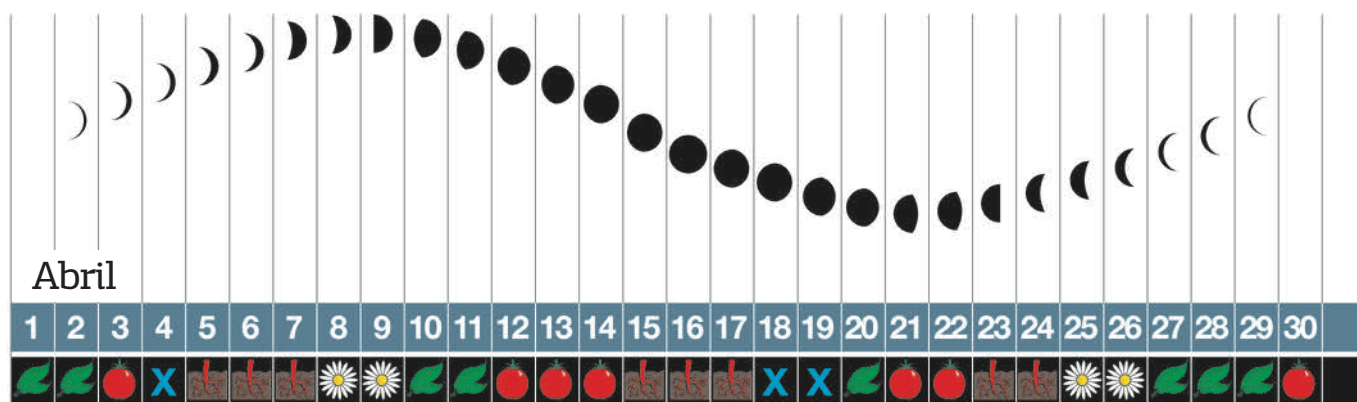
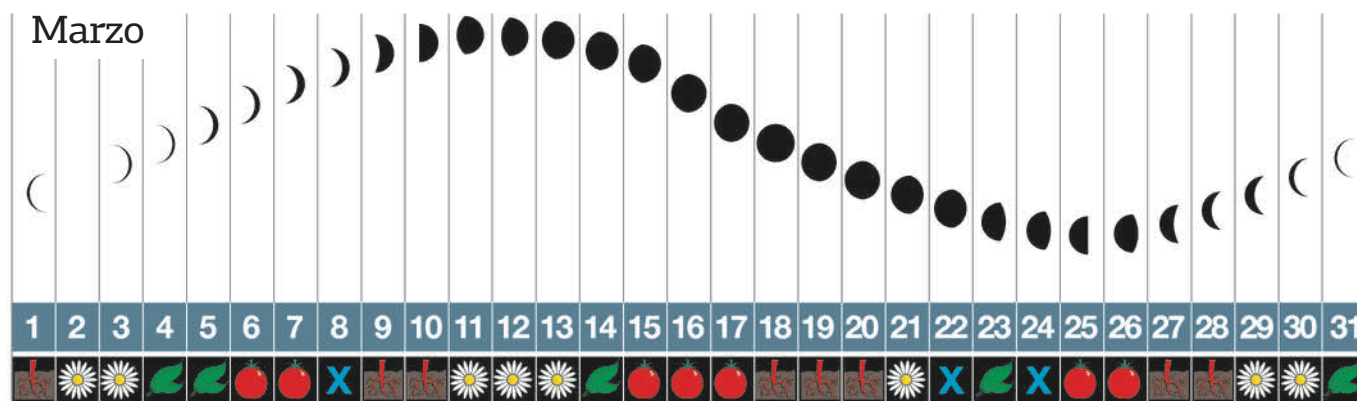
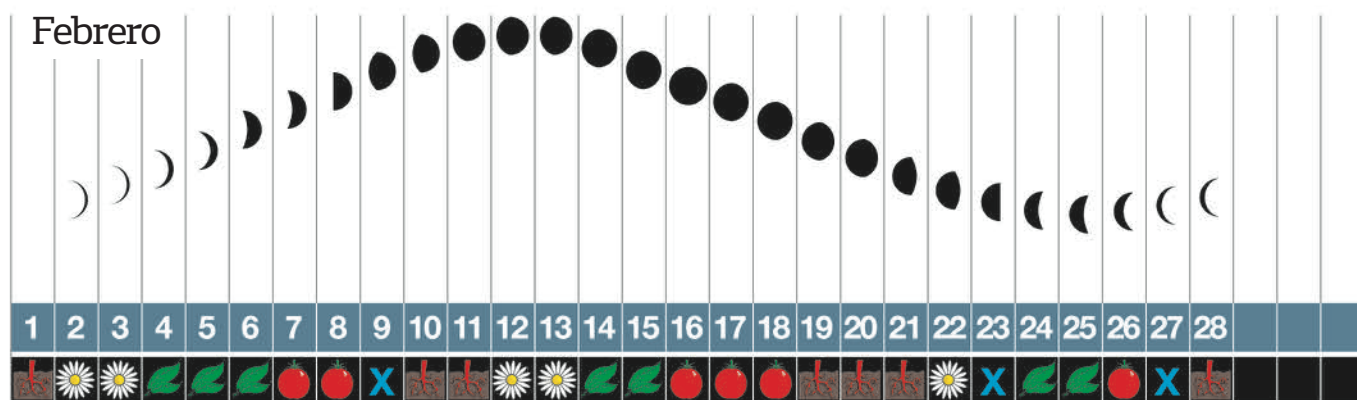
DÍAS DE RAÍZ

Aumentan los matices tánicos, la fruta se esconde y es el momento adecuado para percibir la vinculación de una cepa a un suelo concreto, a un enclave específico y singular.



NODO LUNAR

Es el día negativo en el que se desaconseja cualquier actividad en la agricultura o en la cata. En días de nodo lunar no hay que pensar siquiera en abrir una botella de buen vino.





PLANETAVINO ESPECIAL NUMERO 100

— Lo que sus páginas no cuentan —



Lo que se imagina el lector:

LA CATA



EL ERUDITO



LOS PLAZOS



LOS VIAJES



La cruda realidad:



DANIAB





ENTENDER PARA SABER

» Si hay una frase que detesto, aunque acepto con resignada benevolencia, es con la que suelen responder cuando invitas a que te den su opinión sobre el vino que acabas de ofrecer ilusionado: “Yo no entiendo, solo sé si me gusta”. Yo contesto educadamente, por supuesto, que eso es lo más importante. A fin de cuentas, es de lo que se trata. Digamos que ese “me gusta” es el certificado de acceso al paraíso organoléptico que encierra todo buen vino. Pues muy mal van las cosas si pese a su acreditada calidad (en mi caso son los únicos que ofrezco) de entrada no te gusta. Lo primero es gustar, ciertamente, pero debería haber, al menos, un segundo... y tal vez un tercero.

No se trata de que seamos capaces de realizar un comentario experto, a veces tan pedante como indescifrable, y generalmente reiterativo, cofradía de *opinadores* en la que a mi pesar me incluyo. La cuestión es más elemental y, por lo tanto, más profunda. Porque ese “me gusta” lo dice todo, y no dice nada. Quien no se siente capaz de hacer una somera, y sencilla, descripción emocional (¡la técnica para los técnicos!) del aroma del vino que tiene ante sus narices, no es por falta de sensibilidad y buen olfato, sino porque padece bloqueo lingüístico, cuya expresión más descriptiva es: “lo tengo en la punta de la lengua”.

La prueba palmaria de ello es que basta con sugerir el nombre del aroma para que lo perciba: “¡es cierto!”, suele exclamar gozoso. ¿Sugestión? Simple neurología. Sin negar que puede influir la *auctoritas* del catador experto, lo cierto es que al nombrar el aroma, digamos de moras silvestres, o retama, se establece en su cerebro la necesaria asociación entre la palabra y la sensación, felizmente identificada.

La percepción olorosa está vinculada a la experiencia olfativa desde nuestra más tierna infancia, y asociada indisolublemente a su nombre. Percibir es, por tanto, nombrar. De forma que, cuando decimos “solo sé que me gusta”, lo que estamos evidenciando es que no somos capaces de establecer el vínculo lingüista con lo que olemos en el vino. Naturalmente, cuando el aroma es muy intenso o cotidiano, la asociación es inmediata. Esto ocurre con los vinos defectuosos, de aromas desagradables (corcho, humedad, vinagre), o desequilibrados (plátano, madera, tostados).

Pero la cosa se complica cuando el vino en cuestión ofrece sugerencias aromáticas, olores sutiles, poco definidos, o que no se suelen percibir de inmediato, ocultos a veces tras una compleja fronda de notas florales, herbáceas, o especiadas. Por eso, el catador no nace sino que se hace... catando.

Os preguntaréis a cuento de qué viene esta disertación, cuando ya estamos con la penúltima, a punto de cerrar la revista (si no lo has hecho nada más empezar a leerla). Pues muy sencillo. Quiero romper una lanza a favor de la educación sensorial en las escuelas. Porque soy de los convencidos de que, en nuestro país, el futuro del vino depende de nuestra capacidad para entender por qué nos gusta. Pensemos que los vinos españoles de calidad compiten con una mayoría correcta pero mediocre, y navegan en un inmenso mar de graneles. Vinos excelentes que se caracterizan por la complejidad y armonía de sus componentes gusto-olfativos. Un logro de esforzados viticultores y enólogos que exige gran dedicación vitivinícola, muy buena y seleccionada materia prima, y una enología exigente y cuidada.

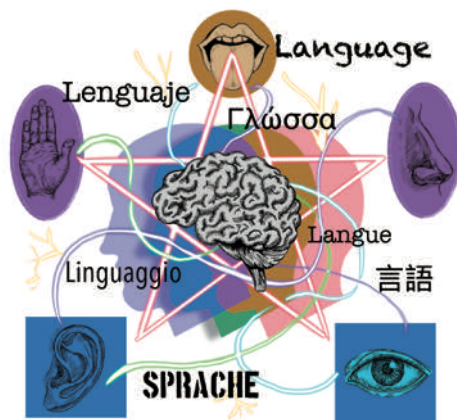
Todo ello demanda consumidores que entiendan. No en el sentido de que sepan, sino de que perciban. De lo contrario, las posibilidades comerciales de los vinos de calidad se reducen drásticamente. ¿Por

qué pagar más por un vino que nos gusta tanto como otro mucho más barato? El habitual recurso a la apariencia (botellas pesadas, estuches barrocos, etiquetas ilustradas, lacres sintéticos, etcétera), que encarece innecesariamente el vino, no creo que sea suficiente para decantar al consumidor cotidiano.

El prestigio de la bodega y la marca son, sin duda, de gran ayuda. Pero dudo que resulte suficiente, salvo en contados casos. No estoy promocionando cursos de cata, ni cursillos *online*, aunque nunca vienen mal. Lo que propongo, y defiendo, es que la educación sensorial debería ser una asignatura ya desde infantil. Porque, como decía la pedagoga

María Montessori: “en muchos casos la inteligencia resulta inútil por falta de práctica, y esta práctica es casi siempre una educación sensorial”. Educación con un programa de percepción aromática de frutas, flores, hierbas, especias, etcétera, para ir creando en nuestros niños una rica memoria olfativa, y además de manera divertida. Algo fundamental, porque los aromas que conforman su memoria no son, habitualmente, muy placenteros: contaminación, tubos de escape, sudores, basura, aguas residuales...

Hay ciudades más limpias y más sucias, con más zonas verdes o menos, pero en todas existe un déficit de los entrañables aromas que caracterizan el buen vino. Y, si no tenemos memoria olfativa, solo sabremos que nos gusta, pero no por qué. En fin, tal vez sea un iluso, pero este es mi deseo para el año que comienza, mientras recuerdo al Borges poeta: “Que otros (...) beban un triste olvido; / yo busco en ti la fiesta del fervor compartido”. Feliz vino en 2022. ■



RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

ARZUAGA

disfruta



Eno
TURISMO

En el corazón de la Ribera

Visita a la bodega y los viñedos

Catas en barrica

Taller de iniciación a la cata

Alta gastronomía

INFORMACIÓN Y RESERVAS

983 68 70 04 www.hotelarzuaga.com

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km 325
Quintanilla de Onésimo, Valladolid

BÚSCATE UNA EXCUSA



96

Tim Atkin MW
Guía Peñín 2022
Guía Proensa 2022

95

Guía Vivir el Vino 2022
Guía Gourmets 2022

riojalta.com | f @ t