DIRIGENTES CON EÑE ● MARQUÉS DE MURRIETA ● DE VINOS POR ARANDA DE DUERO

planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

ALTIPLANO LEVANTINO

TAPONES Y CALIDAD

VITICULTURA ESPACIAL

(only Spain) 6,00€
número 101
ABRIL / MAYO 2022
ISSN 1699-5163
9 771699 516301

Y EL SOL SE HIZO VINO

LLEVAMOS AÑOS PREGUNTÁNDONOS QUÉ HACE DE NUESTRA TIERRA Y DE SUS FRUTOS ALGO ESPECIAL. Y LO HEMOS DESCUBIERTO VIAJANDO A LOS RINCONES MÁS LEJANOS. HEMOS SABIDO DE NUESTRA SUERTE MIRÁNDONOS EN LOS OJOS AJENOS DE AQUELLOS QUE DISFRUTAN DE NUESTRO CLIMA, QUE SUEÑAN AL AIRE LIBRE, QUE ANHELAN NUESTRO VERANO Y COMPARTEN NUESTROS VINOS BAJO EL BRILLO DEL ASTRO REY. EN SUS PLACENTERAS SONRISAS, SUS MIRADAS CÁNDIDAS Y SUS TÍMIDOS SORBOS HEMOS ENCONTRADO EL BRILLO DE UN SOL QUE LATE EN CADA COPA COMPARTIDA.

vinosdejumilla.org

JUMILLA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

VALORES INSEGUROS

LAS CRISIS SUCESIVAS, LA PANDEMIA, LA GUERRA EN EL ESTE Y ALGUNOS EPISODIOS PUNTUALES, COMO LA LUCHA DE UNA PARTE DE LOS CAMIONEROS CONTRA TODO EL MUNDO, HACEN QUE HAYA QUE VOLVER A PLANTEAR CONCEPTOS COMO EL DE VALOR SEGURO. LA REFERENCIA DE ALGUNAS MARCAS, SEAN INDIVIDUALES, COMO LAS DE LAS BODEGAS, O COLECTIVAS, CASO DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS, PARECE BUEN ASIDERO, AUNQUE SE HAN PRODUCIDO BAJAS, POCAS POR SUERTE, EN LA LISTA DE LOS NOMBRES DE CALIDAD CONTRASTADA.

>> Todavía en algunos sectores se defiende la tesis de que el lugar de carretera donde paran muchos camiones es un sitito en el que se come bien. Todo el que haya seguido tan tonta directriz se habrá percatado de que son lugares, primero, donde hay sitio para aparcar esos mastodontes con ruedas, segundo, donde hay servicios adecuados para los camioneros, y, tercero y principal, donde se puede tragar mucho por poco dinero. También el tiempo se ha encargado de desmentir el mito de que el camión ayuda al conductor en la ruta; el síntoma es el olvido de las viejas indicaciones intermitentes para facilitar el adelantamiento, para no hablar de las velocidades a las que circulan algunos, de la invasión de los carriles en las autovías o de esa impresión que transmiten de que ellos trabajan en la carretera y el resto del mundo se pasea. Para colmo, se han revelado como valor inseguro en su trabajo y han provocado la ruina de algunos sectores, como los productores de leche por poner un ejemplo claro, que, además de pagar también la energía muy cara, han tenido que derramar la leche que los transportistas no retiraban, fuera de grado o por las amenazas o agresiones de sus presuntos compañeros.

La energía sí es un valor seguro. Tanto como las funerarias porque son imprescindibles (¿alguien puede explicar el fracaso del transporte ferroviario?). Y hay que entender a las petroleras, que suben el precio del combustible como un cohete, porque tienen que comprar más caro, y que lo bajan como una pluma, porque dan salida a combustibles que han comprado caro. O a las eléctricas, auténtico estado dentro del Estado con su propia justicia y todo, que venden el sucedáneo (energía de bajo coste de producción) a precio de caviar (energía de planta de gas). Son valores seguros: recaudan los dineros de todos para dar unos miles de millones de beneficios a sus accionistas.

Esas voracidades se transforman en una curiosa interpretación del liberalismo económico: exigencias al Estado para que subvencione (casos como el de la hostelería o de esos camioneros, entre otros muchos, son minucias frente a la salvación de bancos o autopistas de peaje arruinadas) mientras se reclama una bajada de impuestos. Y, a otro nivel, el canto al liberalismo de los Trump de turno mientras levantan aranceles o subvencionan con generosidad la producción propia.

Se intuye que no hay valores seguros, entendida la seguridad como refugio confortable, pero es que nunca los hubo. El ciudadano vive como quien pasea por el coto sin darse cuenta de que es el corzo. Peor que en la selva, donde a la presa le queda el recurso de correr; el escenario es un terreno acotado donde la ventaja es para el cazador: aquí es imprescindible el banco, el teléfono y el combustible; es donde está el auténtico poder.

Se levantan voces sobre la fiabilidad de los mercados que pueden ser considerados convencionales. En el mundo del vino, parece que Estados Unidos es la actual panacea y se olvida que hubo, y puede volver, un tal Trump que quiso cerrar el país a determinados productos de importación en respuesta a otras barreras reales o supuestas.

En el otro lado tampoco hay respiro. Se pensaba que Rusia, como otros países emergentes, incluidos los del Este de Europa y la propia China, era una opción prometedora para el vino español. Desde luego, los multimillonarios van a las zonas y vinos de prestigio mundial, que han disparado los precios de sus vinos como tal vez nunca soñaron. Sin embargo, el crecimiento de las clases medias, los directivos, los profesionales liberales y otros, permiten pensar en un aumento de la demanda de vinos de calidad, por emulación de los hábitos (al menos de compra) de las clases altas. Esos vinos, se puede decir que de clase media, encajan perfectamente para esos segmentos emergentes, capaces de pagar por la calidad aunque no puedan permitirse los vinos ostentosos y onerosos de sus amos.

Situación prometedora. Las bodegas se frotan las manos, invierten para entrar en esos mercados, se labran una parcelita y mira tú qué bien. Hasta que llega el dictadorzuelo de turno y decide que eso no es plan, que el siervo no puede viajar al Caribe al lado del señor ni consumir los mismos productos. Y, con motivo o sin él, se cierra el tenderete: llegó la guerra de Ucrania y se cerró Rusia pero hay que calibrar cómo de seguro es el mercado de China o el de los mismos Estados Unidos si vuelven los amiguitos de Trump o si los otros, que tampoco son la alegría de la huerta, se levantan un buen día con el pie torcido.

La cercanía debería ser valor seguro, pero también hay dudas. Hay cierto abandono del mercado doméstico y hay sectores que tienen al vino, como icono de bebida alcohólica, en el punto de mira; el vino es tabú en escuelas y televisiones, y, para colmo, la situación no ayuda. Disparados los precios de la energía, del transporte, de los gastos de cultivo, de los envases (no se explica la escasez de botellas sufrida), del papel... Es imaginable que eso va a llegar al vino a pesar de los esfuerzos de muchas bodegas por contener sus tarifas a cualquier precio. Arenas movedizas por doquier. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

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.

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, María Antonia Fernández-Daza, Ramon Francàs i Martorell, Luis García Torréns, Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores, Paz Ivison, Fernando Lázaro, Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas, Mª Pilar Molestina, 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 Y MAQUETACIÓN
David Montoya
(david.mntgr@gmail.com)

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

ILUSTRACIONES
Daniel Pacios Bello
(https://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

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.

FEADER: Europa inviste no rural
XUNTA DE GALICIA

SUMARIO

VITICULTURA ESPACIAL

Parece una paradoja pero en los últimos tiempos drones y satélites se revelan como herramientas muy útiles para conocer el viñedo a ras de suelo. La observación aérea proporciona información y hasta decide vendimias. **PÁG. 22**

TINTOS DEL ALTIPLANO LEVANTINO

Tres comunidades autónomas y cinco denominaciones de origen confluyen en una comarca de cierta uniformidad: clima, cota y variedad dominante, Monastrell, aconsejarían una sola denominación de origen. Para terror del regionalismo. **PÁG. 34**

Saber Más
LOS TAPONES Y LA CALIDAD DEL VINO

El corcho sigue levantando adhesiones y rechazos y provoca el debate sobre los materiales alternativos. Todavía nada mella su buena imagen en vinos de alta gama y tampoco sus necesarias prestaciones para la correcta maduración del vino. **PÁG. 54**

3 **LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA**
Valores inseguros

6 **NOTICIAS**
Crónica: Dirigentes con Ñ

12 **EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS**
La pureza

16 **SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN**
Cambio de mentalidad

18 **ESTRENOS**

28 **HISTÓRICA**
Marqués de Murrieta

48 **PASAS DE MÁLAGA**

59 **DE VINOS POR ...**
Aranda de Duero

62 **BARRA LIBRE**

63 **MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON**
Los blancos con los blancos

64 **LA CATA BIODINÁMICA**

65 **LA OTRA CARA DE DANI PACIOS**

66 **LA PENÚLTIMA DE CARLOS DELGADO**
Que la salud no te amargue la vida

Españoles que mandan en el mundo... del vino

Dirigentes con Ñ

SI FUERA UNA ESTRATEGIA, NO SE HABRÍA HECHO MEJOR. EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS NOMBRES DESTACADOS DEL VINO ESPAÑOL HAN SIDO PUESTOS AL FRENTE DE DISTINTAS INSTITUCIONES INTERNACIONALES. CARGOS DIRECTIVOS CON EÑE QUE HAN SIDO ELEGIDOS PARA ESAS RESPONSABILIDADES POR SUS IGUALES.

>> Con la llegada, en 2019, de Pau Roca a la dirección general de la OIV, la presencia de españoles a los mandos de organismos internacionales del sector del vino tocó techo, por ser esta la organización con más relevancia en el mundo vitivinícola, ya que representa al 86 por ciento de la producción mundial de vino y el 71 por ciento de su consumo. Sus normas no son vinculantes, aunque sí son fruto del acuerdo entre estados y estos se comprometen a observarlas. Roca se encamina a liderar el centenario de esta institución, que comenzó su andadura en 1924 con solo seis miembros y como respuesta a una crisis vitícola internacional. Hoy los miembros son 48 estados repartidos en los cinco continentes y la OIV se encamina hacia la transformación digital desde su recién estrenada nueva sede en Dijon (Francia). Roca, biólogo de formación, tiene una larga trayectoria en el sector del vino y lleva más de una década vinculado a la OIV, en la que ha ocupado puestos como presidente del grupo legal y de expertos, vicepresidente del grupo de sostenibilidad y cambio climático y dirección general de toda la organización. Fue durante casi treinta años secretario general de la Federación Española del Vino, y está más que habituado a la representación española en organismos internacionales y europeos.

En la OIV, sus líneas de actuación continúan, en parte, la labor marcada por sus antecesores (sucede en el cargo al francés Jean Marie Aurand): mostrar a la entidad como referencia internacional en el ámbito científico y técnico y reforzar su papel mediador en el comercio de

Pau Roca

productos vinícolas; atraer nuevos países miembros con capacidad productora, comercial y de consumo o continuar creando criterios y compromisos en el ámbito de la sostenibilidad, no solo medioambiental, también económica y social del sector, entre otras labores, sin olvidar nunca la esencia colaborativa de la institución.

Una de las últimas intervenciones del organismo con Roca al frente fue la reunión con la Organización Mundial de la Salud los días previos a la presentación del informe en el Parlamento Europeo, que podría haber obligado a etiquetar el vino como un producto cancerígeno casi al mismo nivel que el tabaco. Roca aplaudía desde sus redes la defensa que hizo del vino francés el presidente de la república, Emmanuel Macron, como buen ejemplo de compromiso de un gobernante de un país vitivinícola, y llamaba a otros presidentes y ministros de países miembros de la OIV a declarar igualmente objetivos de consumo moderado de vino y compromiso con los desafíos que plantean el cambio climático y el calentamiento global.

Al frente de los enólogos

Otro de los españoles que estrenaba cargo en noviembre del año pasado es Santiago Jordi, quien es ahora presidente de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE, por sus siglas en francés, ya que nació en París en 1965). La Agrupación congrega más de 20.000 enólogos de 16 países en Asia, América y Europa.

A Jordi le acompaña en el cuerpo directivo la también española Begoña Jovellar, que ha desarrollado su carrera en Vega Sicilia. Es la tesorera de la Unión y dirige el área de relaciones estratégicas externas. Jordi, jerezano de 44 años, ha sido durante casi una década presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, de ámbito nacional. Además de tal cargo, ejerce como consultor enológico de varias bodegas y elabora su propio vino.

Su labor como presidente de la UIŒ, tendrá como uno de sus objetivos

Santiago Jordi

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

homogeneizar los derechos y obligaciones de los enólogos en los países miembros y lograr que la formación académica sea similar en todos ellos. “La profesión de enólogo es nueva, se funda en 1996 y hasta entonces había enólogos que procedían de campos como la química, la farmacia y otros profesionales no académicos”, comenta. También tiene el objetivo de darles voz en organismos como la OIV, aunque no tienen voto en la institución, y ejercer un papel representativo en las instituciones.

Los retos del enólogo académico, término en el que incide para realzar la importancia de la formación relacionada con la calidad y la seguridad de los vinos, los define con una sencilla frase: “Nuestra lucha es que detrás de un vino haya un profesional. Por ello su interés se dirige, principalmente, a las empresas, para que cuenten con enólogos titulados. Reivindica para los técnicos la autoridad para realizar y velar por determinadas tareas enológicas, como la acidificación. En definitiva, se trata de reconocer la figura del enólogo dentro de la industria bodeguera, hasta el punto de que sea obligatorio contar con estos profesionales. Eso, para el andaluz, pasa por homogeneizar la profesión en los distintos países donde se ejerce.

También se propone avanzar en digitalización (ahora es complicado encontrar la web de la UIŒ buscando en Google), dinamizar la institución y la defensa de la profesión frente al intrusismo, que, si bien cree que “no pasa nada por hacer vino sin titulación en enología”, piensa que es muy importante tener conocimiento del medio, la sostenibilidad, la ciencia del vino, para sacar a la materia prima el máximo partido, ya que, sentencia, “no todo vale”.

Líder en concursos

Los concursos de vino también cuentan con una asociación supranacional, Vinofed (Federación Mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos), al frente de la cual se encuentra el actual presidente de la Unión Española de Catadores, Fernando Gurucharri. Con 18 concursos internacionales reconocidos y amparados por esa institución, que se celebran en 12 países de cuatro continentes (entre ellos, el español Bacchus, creado por la UEC), Vinofed

Fernando Gurucharri

forma parte de la OIV como observadora y colabora en el desarrollo y revisión de sus normas para los concursos de vinos y espirituosos que auspicia, además de las directrices para la concesión del patrocinio por parte de la OIV. Es decir, en la institución mundial, funciona como una suerte de auditora.

Gurucharri ocupa el cargo desde agosto del año pasado, cuando fue elegido para este cargo en el que estará, “por suerte o por desgracia”, apostilla, al menos dos años. “La labor de Vinofed es buscar y reconocer la excelencia en los concursos y diferenciarse de otros con niveles distintos de exigencia, para ofrecer todas las garantías tanto a los consumidores como a los productores que deciden presentar sus vinos a los concursos”. Esas garantías se dan en la ejecución, la selección de los catadores y en el tratamiento de los datos. “De concursos sabemos más que otros” comenta el presidente. Uno de sus objetivos es lograr que el paraguas Vinofed se imponga por encima de los concursos, que no sea “subsidiaria” de estos, para que pueda ofrecer una garantía de calidad, prestigio y fiabilidad.

Auténtico experto en concursos vinícolas, considera que es pretencioso hablar de un vino premiado con el máximo galardón en un certamen como “el mejor del mundo”, ya que no se catan todos los vinos del mundo: “Se seleccionan los mejores entre los que participan”. Hace hincapié en la profesionalidad de los catadores y el hecho de que, a diferencia de los vinos que aparecen en muchas guías vinícolas, los vinos se catan a ciegas, y los catadores conocen solo datos imprescindibles. Destaca, también el cambio en las fichas y apuesta por dar menos importancia a los puntos que aún se conceden al color y otros descriptores de la fase visual, que “no deberían puntuar tanto”.

Preguntado por las bodegas participantes en los concursos y la, en ocasiones, mala prensa que pueden generar, recuerda que bodegas consagradas participaban activamente en certámenes en sus comienzos. Recuerda, también, el esfuerzo económico y de organización que supone congregar a decenas de catadores internacionales entre los que se encuentran distribuidores, importadores, periodistas, *masters of wine* o enólogos reconocidos: “Me gusta comparar Vinofed con el campeonato de Fórmula 1, repleto

OIV

PAU ROCA
DIRECTOR GENERAL DE LA OIV

UNION INTERNATIONALE DES ŒNOLOGUES

SANTIAGO JORDI
PRESIDENTE DE LA UIŒ

VINOFED
LA REFERENCIA DE LOS CONCURSOS INTERNACIONALES DE VINOS

FERNANDO GURUCHARRI
PRESIDENTE DE VINOFED

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

de grandes premios internacionales y abierto a crecer, pero no a cualquier precio", comenta en relación con la hipotética incorporación de concursos en países que ahora no tienen ningún certamen miembro de la federación.

El corcho y más

El sector corchero cuenta también con su español en la vicepresidencia, en concreto, Joan Josep Puig Castro, máximo responsable de la Fundación Instituto Catalán del Corcho y la Asociación de Empresarios Corcheros de Cataluña, que desde el pasado enero es vicepresidente de CE Liège, la Federación Europea del Corcho, de la que forman parte los seis principales productores de corcho: España, Portugal, Francia, Alemania, Gran Bretaña e Italia.
Uno de los hitos de esta agrupación es la puesta en marcha de Systecode, un código de recomendaciones para las empresas corcheras que asegure la calidad y las buenas prácticas. Es fruto de un proyecto de investigación promovido por CE Liège en 1992 y que llevó al borrador del Código Internacional de Prácticas de Producción de Tapones

Joan Josep Puig Castro

Emiliano García-Page

de Corcho, antesala de Systecode.
Emiliano García-Page ocupa, además de la presidencia de Castilla-La Mancha, ocupa otro sillón presidencial menos conocido, el de AREV, Asamblea de Regiones Europeas Vitícolas, agrupación que promueve los intereses de territorios vitícolas europeos. Nació en el año 88 en Bourg-Sur-Gironde, Aquitania (Francia), como Conferencia de Regiones Vitivinícolas Europeas y tomó su nombre actual en el 94 en Marsala, tras aprobarse sus nuevos estatutos.
La participación de políticos regionales como García-Page en la Asamblea obedece a su papel decisivo en la socioeconomía de la región y cómo afectan esas decisiones al territorio, al paisaje y, por tanto, al vino. Tiene también representantes profesionales de distintos ámbitos del sector, encargados de elaborar textos para que la Asamblea los apruebe. Esta dualidad de representación le da gran capacidad de interlocución en varios foros e instituciones, desde la OIV al Parlamento Europeo o la Comisión Europea.
El Comité Europeo de Empresas de Vino, CEEV, cuenta con el español Ignacio Sánchez Recarte como secretario general del Comité Vinos desde 2015, con la labor de dirigir la asociación y ser su portavoz con otros interlocutores internacionales, incluida la prensa. Sánchez Recarte es también vicepresidente de FIVS, la Federación Internacional para la Sostenibilidad de la Industria de las Bebidas Alcohólicas, organización no gubernamental con miembros en todo el mundo creada en 1951 y dedicada a defender las posiciones de sus miembros en los ámbitos de sostenibilidad económica, social y medioambiental, para promover un sector del vino, las cervezas y los espirituosos más sostenible. Curiosamente, entre 1967 y 1970, la presidencia de la

Ignacio Sánchez Recarte

Federación la ostentó, por única vez en su historia, un español: el empresario bodeguero Enrique Barceló Carles.
Al cierre de esta edición, el 18 de marzo, la asamblea del Comité Européen des Entreprises Vins (CEEV) nombraba presidente al jerezano Mauricio González Gordon, presidente de González Byass y vicepresidente de la Federación Española del Vino. La CEEV agrupa a 25 organizaciones patronales europeas y su secretario general es Ignacio Sánchez Recarte. ■ **Raquel Pardo**

CELIEGE
EUROPEAN CORK CONFEDERATION

JOAN JOSEP PUIG CASTRO
VICEPRESIDENTE DE CE LIÈGE

arev

EMILIANO GARCÍA-PAGE
PRESIDENTE DE AREV

ceev
comité européen des entreprises vins

IGNACIO SÁNCHEZ RECARTE
SECRETARIO GENERAL
DEL COMITÉ VINOS DEL CEEV
Y VICEPRESIDENTE DE LA FIVS

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

CRISIS DE UCRANIA

UCRANIA © EMIN OZMEN / MAGNUM PHOTOS

Dona al Fondo de Emergencias
para que podamos actuar en esta crisis y responder a futuras urgencias

MEDICOS SIN FRONTERAS

Premios MassVino

Reconocimiento de los informadores

MASSVINO, ASOCIACIÓN DE COMUNICADORES DEL VINO EN MEDIOS, ENTREGÓ EN MARZO SUS RECONOCIMIENTOS A PERSONALIDADES Y ENTIDADES DESTACADAS EN EL SECTOR. RAZONES DE FUERZA MAYOR MARCARON LA FECHA DEL PRIMER ACTO PÚBLICO DE LA ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE PERIODISTAS ESPECIALIZADOS.

>> MassVino, Asociación de Comunicadores del Vino en Medios, entregó en marzo sus reconocimientos a personalidades y entidades destacadas en el mundo del vino. Razones de fuerza mayor marcaron la fecha del primer acto público de la asociación profesional de periodistas especializados.

Las dificultades de la época, con la pandemia y todo lo que ha arrastrado, e impusieron a los objetivos de los informadores

María Pilar Molestina y Paz Ivison con Mireia Torres

agrupados en MassVino, Asociación de Comunicadores del Vino en Medios. Tenían previsto hacer su presentación en sociedad en 2020 con la entrega de la primera edición de los Premios MassVino. Galardones concedidos, placas conmemorativas preparadas, fecha y lugar previstos... y llegó el virus, se cerraron los lugares públicos y se desbarataron las agendas. Los profesionales bastante hacían con intentar sobrevivir ante las dificultades sobrevenidas (y sin subvenciones, ayudas ni terracitas que llevarse a la boca) y MassVino entró en una suerte de hibernación. Siempre, hasta ahora, llega la primavera tras el invierno y, con la relajación de las restricciones y a pesar de que la vuelta a la vida ha puesto las agendas al rojo, la asociación consiguió una fecha y un lugar para poder entregar sus galardones antes de que se oxidaran (las fechas, los premios y los propios informadores).

Fue el 15 de marzo en una potente comida celebrada en La Fonda de la Confianza, de Madrid, local en el que Paco Patón mantiene sus buenas costumbres de hospitalidad con todo lo que tiene que ver con el vino. Una representación de los miembros de MassVino y todos los premiados, con la excepción de los representantes de la hostelería, poco relajados (a pesar de que era invitación pura) para recibir un Premio MassVino Viña Ardores ganado a pulso por su habitual (con honrosas y cada vez más numerosas excepciones) mal trato al vino, sobre todo en los precios, que van a peor, pero también en servicio, aunque esto mejora notablemente.

El resto de los premiados agradeció el reconocimiento e hizo disfrutar con la compañía a los representantes de MassVino, encabezados por su presidenta, María Pilar Molestina.

Mariajesús Hernández y Almudena Alberca

Pedro Ruiz Aragoneses y Luis García Torréns

José Hidalgo Togores y Javier Rueda

Siete premiados

Con esa ausencia, la cifra de premiados quedó en un cabalístico siete, número primo para siete auténticos amigos del vino. Almudena Alberca ha sido reconocida como personaje del año en reconocimiento a su labor profesional y por haber destacado al ser la primera mujer española que ha alcanzado el prestigioso título de *Master of Wine*. Pedro Ruiz Aragoneses recogió el Premio MassVino otorgado a Pago de Carraovejas por las iniciativas, desarrollo y realización de proyectos que dan valor a la bodega y a la actividad vinícola. José Hidalgo Togores es merecedor del Premio MassVino de Comunicación por su labor divulgativa, en especial con sus Tratado de Viticultura y Tratado en Enología recientemente reeditados. Y, claro, por su labor divulgativa en PlanetAVino y en ámbitos académicos.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Andrés Proensa y María Urrutia

Mireia Torres y Enrique Calduch

Pepe Mendoza y Mónica Muñoz

Otro premio no personal fue el merecido por la Cata del Barrio de la Estación, que organizan en Haro las bodegas de ese ejemplar polígono bodeguero; es para MassVino la Iniciativa Más Original y lo recibió en nombre el colectivo la directora general de CVNE, María Urrutia. Miguel A Torres, presidente de Familia Torres, merece el Premio MassVino de Sostenibilidad, que le fue entregado a su hija, Mireia Torres, que realiza una gran labor precisamente en tareas de investigación y sostenibilidad además de dirigir algunas de las bodegas del grupo familiar.
En líneas parecidas, aunque en proyectos más modestos en tamaño, el berciano Raúl Pérez ha recibido el Premio MassVino Verso Libre en reconocimiento a la labor independiente y singular que está desarrollando con su visión personal del vino. Similar filosofía la de Pepe Mendoza, Premio MassVino Estreno en

Salvador Manjón y Raúl Pérez

Sociedad por su proyecto personal Pepe Mendoza Casa Agrícola, mucho más que una promesa en la DO Alicante. Todos ellos agradecieron el reconocimiento y aceptaron el reto de la presidenta de MassVino, que prometió no sólo repetir y consolidar los galardones sino también diseñar y proponer iniciativas en favor de la difusión de la cultura del vino, de la calidad de nuestra bebida favorita y del consumo inteligente de una bebida que es más que un alimento y se postula como factor de cultura y de relaciones humanas.

Asociación profesional

María Pilar Molestina aprovechó la ocasión para recordar que MassVino es una entidad sin ánimo de lucro que agrupa a periodistas y profesionales especializados que publican sus trabajos en medios de comunicación (los *mass media* a que hace referencia su nombre). Quedan excluidos publicistas, comerciales y otros profesionales y en reserva los miembros de la asociación que dejan de publicar por la razón que sea. Y hay muchas razones.
En la sobremesa se departió sobre distintos aspectos de la actualidad del vino, los premiados aportaron su visión y expectativas sobre la comunicación del vino. Muchas ideas y buen entendimiento que debería generalizarse por el bien del vino y de todos. ■

AP
FOTOS: GUILLERMO NAVARRO

LA PUREZA

>> La pureza es una obsesión humana milenaria, un relicario de las sociedades tribales. La pureza se pretende superior a la impureza, digan lo que digan la genética, la ciencia de los materiales, la evidencia social y del lenguaje y la memoria de nuestra propia vida, tan rica cuanto más impura.

Aun así, veo con cierta simpatía a los que gastan esos instintos atávicos en el vino, en lugar de pensar en cosas mucho más dañinas como son la raza, la sangre o los ideales (siempre propios, por supuesto). Porque pureza implica hipocresía, jerarquía y exclusión, y esas cosas son bastante anodinas en el vino, pero no en la vida. Pero me parece una majadería. Los romanos, que de vino y de vivir sabían, distinguían entre el vino y el *merum*. El vino era impuro, tenía aditivos; el *merum* era puro. Por supuesto, el *merum* era considerado inferior al vino.

En la España medieval se distinguía el vino judiego, que era puro porque no era tocado por manos gentiles. Que tampoco tenían interés en beberlo, porque esa pureza no hacía que el vino fuera en nada mejor. Hoy se llama vino *kosher*, y todavía no he probado uno que supere a su equivalente impuro. Tampoco he podido encontrar un solo vino puro, o natural, entre los más cotizados del mundo. Defiendo esos vinos como sujeto de avance del conocimiento, no como objetos aburridamente puros.

En realidad, la pureza es la antítesis del cultivo de la viña, de la agricultura en general, porque requiere modificar muy profundamente el entorno para favorecer la domesticación de una planta seleccionada (e injertada) como la viña. Pureza es también lo contrario de naturaleza, que se goza y crece cuantos más mutaciones, cruces, simbiosis, parasitismos y competencias ocurren.

LA PUREZA ES LA ANTÍTESIS DEL CULTIVO DE LA VIÑA, DE LA AGRICULTURA EN GENERAL, PORQUE REQUIERE MODIFICAR MUY PROFUNDAMENTE EL ENTORNO PARA FAVORECER LA DOMESTICACIÓN DE UNA PLANTA COMO LA VIÑA.

La pureza es el concepto de los nostálgicos y los miedosos, de los que odian lo mestizo por diferente, de los que se obstinan en luchar contra el cambio cuando la esencia de la vida es cambio, que lo permanente es la muerte. Es un concepto que guarda todo su encanto necrófilo y agresivo. Afortunadamente, ya nadie se atreve a hablar de mujeres puras, pero todavía hay salvajes que hablan de pueblos y de paisajes puros, de ideales puros, como si eso fuera I) verdad, y II) algo valioso.

Por equivocación, espero, muchos hablan todavía de vinos puros. Como no se puede aplicar a todo, se aplica en conceptos parciales: un vino sin aditivos, un vino de un solo viñedo, un vino biodinámico, artesano, ancestral...

Confunden entender un viñedo y sacar lo mejor de él con el máximo conocimiento y la adecuada intervención, con extrañas fantasías de la pretendida verdad de un territorio, como si a los territorios les diera por sincerarse a través del vino. Endiosan su propio trabajo reclamando que es fruto de lo sobrehumano. Se

hacen apóstoles de una vergüenza absurda por intervenir en la naturaleza, en lugar de asumir la responsabilidad de la intervención.

Con ello, niegan al vino su calidad más grande, que es su profunda humanidad. Me emociona la belleza de algunos viñedos, hechos a partir del trabajo ímprobo de deforestar y crear terrazas. Como dijo Roger Dion, son un testimonio histórico más relevante que las ruinas de catedrales. Me maravilla el ingenio de los podadores que reconducen el instinto vegetal con perspicacia. Admiro a los grandes vinateros que saben mezclar vinos de varias parcelas para dar un resultado superior al de cualquier componente, por *impuro* que sea. Ruego a los productores que nunca olviden que el factor fundamental de los vinos más grandes es su capacidad de mejorar con los años, algo absolutamente antinatural. Y si es con garantías, aunque sean *impuras*, mejor.

El buen vino es impuro, la buena vida también. Nada hay más puro que el agua destilada. Sin embargo, nadie la recomienda. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

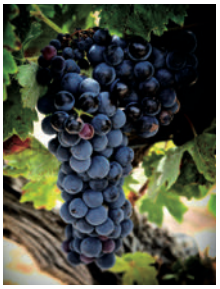
BARON DE CHIREL

Arte en estado puro

by Marqués de Riscal

www.marquesderiscal.com @marquesderiscal

TEMPRANILLO, LA PRIMERA



La variedad tinta Tempranillo ha desbancado a la blanca Airén en la lista de las variedades de uva más cultivadas en España según los datos hechos públicos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación referidos a fecha 31 julio de 2021. Hay en España 202.917 hectáreas de Tempranillo, cifra que supera por primera vez a Airén, que suma 200.084. Entre las dos acumulan más del 40 por ciento de la superficie total de viñedo en España, que es de 945.578 hectáreas, cifra que descendió en un 0,8 por ciento con respecto a 2020. El top 10 de las variedades más abundantes lo completan Garnacha Tinta (59.122 hectáreas), Macabeo o Viura (56.002), Bobal (55.291), Garnacha Tintorera (38.234), Monastrell (36.669), Verdejo (25.586), Pardina (23.205) y Cabernet Sauvignon (18.256 hectáreas).

PRIMERA DO DE PAGO DE CASTILLA Y LEÓN

Parece que los operadores de Castilla y León han encontrado el camino de las indicaciones geográficas menores que cierra su administración autonómica. En noviembre se anunciaba la concesión directa desde la Unión Europea de la DO Urueña, primera de un municipio único en la región, y el 21 de febrero se publicaba la ratificación, por la misma vía, de Dehesa Peñalba como denominación de origen de pago, la primera en su tipo en la región. Es iniciativa de Bodegas Vizar y está situada en Villabáñez, al este de Valladolid. Ampara vinos tintos elaborados con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah cultivadas en 91,4 hectáreas de viñedo calificado.

BENEDICTO EN LA RIBERA DEL DUERO

Bodegas Luis Cañas, que hace un año daba a conocer la existencia de 37 plantas de Benedicto, considerada como la madre del Tempranillo, ha encontrado plantas de la misma variedad en las viejas viñas de Dominio de Cair, su filial en la DO Ribera del Duero. Las cepas, descubiertas el pasado verano y después identificadas como Benedicto, están en viñas de 80 años cultivadas cerca de la bodega, en el término de La Aguilera. Se ha elaborado vino con ellas y los técnicos hablan de que "sorprende por su moderado pH y por su equilibrio".

LA OIV FRENTE A LA EMERGENCIA CLIMÁTICA

Las instituciones sectoriales toman cartas en el espinoso asunto de la emergencia climática. La Organización Interprofesional del Vino de España (OIV) y la Plataforma Tecnológica del Vino (PTV) han incluido en su agenda estratégica doce proyectos de investigación con la sostenibilidad y las iniciativas frente al cambio climático como protagonistas. Esos proyectos suman una inversión de 23,9 millones de euros, de los que 19,1 son de financiación pública.

VALE ENOTURISMO

En la última actualización anual del Diccionario de la Lengua Española, la Real Academia Española (RAE) ha incorporado nada menos que 3.345 modificaciones; 62 de ellas son palabras que a partir de ahora se consideran correctas y entre ellas figura enoturismo. El término será incorporado en la nueva edición física del diccionario, que saldrá en 2024, aunque ya aparece definido en la versión digital (https://dle.rae.es).

Deiva: primera cosecha en 2023

Vega Sicilia en Rías Baixas

El secreto que rodea a la gestación de cualquier proyecto de las bodegas punteras estaba bastante deteriorado. Los rumores circulaban de tal forma que tal vez precipitaron la *confesión* pública de Pablo Álvarez, que en febrero dio a conocer los detalles de la nueva singladura de Tempos Vega Sicilia. La sexta bodega del grupo que encabeza Bodegas Vega Sicilia estará en lo más recóndito de la DO Rías Baixas, en Crecente, subzona de Condado do Tea, casi donde termina la zona, no verá la luz hasta 2025 cuando salgan al mercado las primeras botellas de Deiva '23; al año siguiente saldrá Arnela '23. Las marcas proceden de una evolución del nombre del río Deva y de la designación de la playa que se forma en la desembocadura de un río.

Bodegas y Viñedos Deiva, que es el nombre de la bodega, echó a andar hace cuatro años con la compra de las primeras parcelas de un viñedo de 25 hectáreas repartido en pagos de las subzonas meridionales, Condado y O Rosal, aunque el proyecto es alcanzar las 55 o 60 hectáreas y comprar también en el valle del Salnés. El objetivo de producción se ha situado en las 300.000 botellas, la cifra emblemática de la casa, que es la misma de Alión y Pintia.

Ya se han elaborado los primeros vinos de prueba, producidos exclusivamente con Albariño y con diferentes técnicas de elaboración y crianza. Se cuenta con la asesoría de Kiriakos Inigopoulos, enólogo borgoñés que ya interviene en los vinos blancos de Bodegas Oremus, la filial de Tempos Vega Sicilia en Tokaj (Hungría). Primeros vinos que no son comerciales pero han servido para definir los estilos de los vinos que saldrán de unas instalaciones que por el momento son sólo proyecto. Bodegas y Viñedos Deiva se construirá en Crecente, al este de la subzona condado do Tea, y estará en funcionamiento con la cosecha '23, la primera comercial de la casa. La inversión total prevista en el nuevo proyecto es de 30 millones de euros.

El anuncio de esta sexta bodega del grupo coincide con el 40 aniversario de la llegada de la familia Álvarez a Bodegas Vega Sicilia. Compraron la firma legendaria en 1982, en dura competencia con candidatos de la talla de Rumasa. Bajo la dirección de Pablo Álvarez, se reformó a fondo la instalación, se perfilaron, modernizaron y mejoraron los vinos y se construyó el actual grupo con la creación de Bodegas y Viñedos Alión en 1991, la compra de Bodegas Oremus en 1993, Bodegas y Viñedos Pintia en 2001 y la participación y dirección de Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia en 2009. En estos años la cifra de ventas ha pasado de 1,2 millones de euros en 1982 a una facturación de 60 millones en 2021.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

DOC Rioja
Muriel compra Luis Alegre

Muriel Wines, grupo formado en torno a la antigua Bodegas Murúa Entrena, de Elciego, ha cerrado la compra de Bodegas Luis Alegre, una de las empresas de Rioja Alavesa desarrolladas a partir de una bodega de cosechero.
El grupo que dirige Julián Murúa amplía su presencia en Rioja, donde, además de la casa matriz, fundada en 1926, cuenta con Marqués de Elciego y Viña Eguía, también en Elciego, en lo que fue Bodegas Pedro Domecq, y Conde de los Andes, en la bodega de Ollauri donde nació Bodegas Berberana, que compró en 2014, además de Pazo Cilleiro, en la DO Rías Baixas, Valdecuriel, en la DO Ribera del Duero, y Real Compañía de Vinos, comercializadora de vinos de la tierra de distintas zonas. Fundada en 1968 por el que fuera durante décadas encargado de viñedo de

Bodegas Domecq, Bodegas Luis Alegre estaba participada desde principio de este siglo por industriales bilbaínos. La venta interrumpe un cambio de rumbo hacia vinos sustentados en viñas seleccionadas, sobre todo en las 15 hectáreas de viñedo propio. El proceso, que implicaba el cambio de nombre de la bodega, queda en suspenso aunque la dirección de la bodega permanecerá a cargo de Alex Simó, que fue fundador de la tonelería Quercus y es considerado uno de los máximos expertos en ese campo.

Proyecto DO Clàssic Penedès
Burbujas segregadas

En este caso parece que es un divorcio con pleno acuerdo pero compartiendo espacio casi como una comuna. Los elaboradores de espumosos de la DO Penedés trabajan para construir una denominación de origen propia, que se llamará DO Clàssic Penedès, tendrá el mismo ámbito territorial que la actual DO Penedés y prevén que entre en vigor en 2024 o lo más tarde 2025.
Los requisitos para los vinos amparados por esa futura denominación son similares a los actuales: origen en la comarca delimitada, viñas y elaboración ecológica, mínimo 18 meses de crianza en rima, al menos un 75 por ciento del vino de elaboración propia y uso exclusivo de variedades autóctonas, si bien se contempla un periodo transitorio hasta 2030 para quienes utilizan variedades internacionales o de diez años para los que emplean exclusivamente uvas foráneas.
Los requisitos parecen un guiño a otras bodegas extrañadas del cava, como el grupo Corpinnat, Raventós i Blanc y otros no alineados, como Can Ràfols dels Caus. Con la DO Clàssic Penedès convivirán en la comarca tres denominaciones de origen más, Penedés, Cava y Catalunya, además del grupo creciente de independientes.
Además, la propia DO Cava busca detener la hemorragia, que podría tener nuevas vías abiertas en Requena y, sobre todo, en Rioja, que busca seducir con su poderosa marca a los elaboradores de su zona.
El camino es profundizar en la zonificación de su repartida zona de producción y en la segmentación de los cavas.
Línea acertada pero tal vez tardía.

CAMBIAR LOS RESERVA Y GRAN RESERVA

La Asociación de Bodegas por la Calidad (ABC), la ampliada Asociación de Bodegas Centenarias de Rioja, ha presentado en el Consejo Regulador de la DOC Rioja una propuesta destinada a frenar lo que califica como "notable degradación de unas categorías esenciales para el prestigio de la DOC Rioja", las de los vinos reserva y gran reserva. ABC considera intolerable el posicionamiento en el mercado de vinos de esas categorías teóricamente superiores y propone tres medidas básicas: la doble calificación de los vinos, con la cata previa a su salida al mercado; la exigencia de que la fase de crianza se realice, al menos en su mayor parte, en la bodega embotelladora, y el aumento del tiempo de maduración en botellero de los seis meses actuales a un año. Creada en 2002 y con cambio de nombre en 2019, ABC está integrada por once bodegas: Bodegas Castillo de Cuzcurrita, Bodegas Martínez Lacuesta, Bodegas Miguel Merino, Bodegas Muga, Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado, Compañía Bodeguera Valenciso, CVNE, La Rioja Alta, Torre de Oña, Viña Real y Viñedos del Contino.

NACIÓ EN GEORGIA

Se sabía que el Cáucaso es la cuna de la viticultura europea o al menos una de las cunas. Ahora se confirma que las montañas de la actual Georgia son el origen de todas las variedades que se han desarrollado en Europa, tanto de mesa como las de vinificación.
El proceso de cruce que ha dado lugar al catálogo varietal actual se inició hace unos cuatro mil años a partir de un único evento de domesticación y cultivo de uvas silvestres en Georgia, según un estudio de la Universidad de Udine y del también italiano Instituto de Genómica Aplicada en el que han seguido la trayectoria histórica de dos centenares de tipos de uva. Según Michele Morgante, principal responsable de la investigación, "de este único evento se derivaron inicialmente las variedades de uva de mesa, de las que se obtuvieron las variedades de vino que posteriormente fueron traídas a Europa" y desmiente la teoría de la aparición espontánea de variedades en otros lugares.

ESPUMOSOS FREIXENET BRITÁNICOS

En los primeros días del año Henkell Freixenet cerró la compra de la británica Bolney Wine Estate, una de las bodegas históricas del Reino Unido. Se puso en marcha en 1971 en West Essex, al sur de Inglaterra, y fue una de los nombres pioneros del vino británico, con una amplia gama de productos que incluye blancos, rosados, tintos y espumosos. Con la compra, el grupo alemán refuerza su apuesta por el vino en el Reino Unido, evidenciada en 2018 con la creación de Freixenet Copestick, fusión de Copestick Murray Wines Limited y Freixenet UK

NOMBRES

María Luisa Regaña Domínguez, representante de las organizaciones agrarias, es desde febrero la nueva presidenta del Consejo Regulador de la DO Ribera del Guadiana. Casi al mismo tiempo, **Pablo Sáez Alonso-Muñimer**, diputado por Valladolid en el Congreso, fue elegido presidente de la DO Cigales. **Carlos Yllera Pérez**, director general del grupo Yllera, se pone al frente de la DO Rueda. **Manuel María González Gordon**, presidente de González Byass y vicepresidente de la Federación Española del Vino (FEV), ha sido nombrado en marzo presidente del Comité Europeo de Empresas del Vino, entidad que agrupa a 25 organizaciones sectoriales europeas. **Juan Gil de Araujo**, presidente de la DO Rías Baixas y propietario de Bodegas del Palacio de Fefiñanes, ha sido reelegido presidente de la Asociación de Consellos Reguladores Vitivinícolas Galegos y de las indicaciones geográficas Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia. **Boris Olivas**, catador de la Guía Peñín, y **Alberto García**, sumiller de La Caníbal (Madrid), se han embolsado 30.000 euros al ganar el 14º Premio de Cata de Vinos por Parejas de Vila Viniteca celebrado en marzo en Barcelona.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

SALVADOR MANJÓN

CAMBIO DE MENTALIDAD

>> Desde hace algunos años, especialmente desde la reforma de la Política Agraria Común (PAC), en la que se primaron las cuestiones medioambientales, de sostenibilidad, economía circular y conceptos como "de la granja a la mesa", los aspectos vitivinícolas relacionados con estos temas han adquirido un notable protagonismo que (de no truncarse las cosas por motivos que nada tienen que ver ni con el sector, ni con el planeta, como pudieran ser cuestiones bélicas como las que nos están ocupando, y preocupando, en estos momentos) irá a más.

La concienciación por el respeto al medioambiente y el compromiso por trabajar para conseguir dejar a nuestros hijos un planeta mejor del que nos hemos encontrado han adquirido un especial protagonismo. Ni la viticultura ni las bodegas han querido quedarse al margen. Desde el sector, siempre se ha defendido que el vitícola es un cultivo con fuertes raíces en el suelo y el origen. Que la producción de vino, aunque es posible deslocalizarla y llevarla a condiciones más propicias para un aumento de su productividad, se encuentra fuertemente condicionada por aspectos de calidad y precio que están relacionados con unas características de cultivo que no son extrapolables.

Y, del mismo modo que, hace ya alguna década, surgieron iniciativas como la de la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (FIVIN) con la que se aspiraba a dotar de fondos a institutos de investigación con los que profundizar en el estudio sobre los efectos que un consumo moderado de vino tenían sobre la salud en los consumidores sanos. Contestan de esta manera, con argumentos científicos, a los que acusaban al vino de ser perjudicial para la salud. Nacieron otras iniciativas de autorregulación sectorial como la de *Wine in Moderation* o la propia implantación de certificaciones que ayudaran a las bodegas a controlar su huella de carbono como *Wineries for Climate Protection*.

Todo ello en un entorno en el que los propios viticultores apostaban claramente por la certificación de su producción como cultivo ecológico y convertían a España en el primer país del mundo en hectáreas de "viñedo eco": 130.800 hectáreas, aproximadamente el quince por ciento del total de su superficie vitícola y una cuarta parte del total de viñedo ecológico mundial, según datos del FIBL/IFOAM.

Las condiciones edafológicas bajo las que se desarrolla la viticultura en España y el esfuerzo de algunas bodegas por poner en valor ese cuidado por el medioambiente y su compromiso por mejorarlo han hecho que la imagen de los vinos ecológicos, cuyos parámetros de calidad no siempre han sido los más demandados por los consumidores en general, fueran superándose hasta convertirse en un claro valor diferenciador.

Se elaboran 343,84 millones de litros sobre una producción de cerca de 4.000 millones. Su valor aparente en origen se calcula en torno a los 155 millones de euros, un 3,46 por ciento del valor de la producción vitivinícola. El gasto por persona y año en 2020 alcanzó los 53,41 euros, un 6,1 por ciento más que el registrado el año anterior, pero apenas un 2,48 por ciento respecto del gasto total alimentario de nuestro país. Datos que no hacen sino venir a demostrar el largo camino que todavía queda por delante y las enormes posibilidades que ello representa para nuestra producción y el mantenimiento de su superficie.

El compromiso de grandes grupos bodegueros, con notable influencia en los mercados, preocupados por la necesidad de hacer frente a las consecuencias que el cambio climático está teniendo en el viñedo, ante la proliferación de enfermedades de la madera, desequilibrios en la madurez, aumento del grado, dificultad para prolongar la vida de la planta... ha propiciado ir un paso más allá del mantenimiento del viñedo mediante la no utilización de productos de síntesis, apostando por una posición proactiva. Fomentar la biodiversidad, reactivar los minerales, microbiología y materia orgánica del suelo... se han convertido en una necesidad que, entre otras medidas, con la utilización y gestión de las cubiertas vegetales, obliga a cambiar la mentalidad de los elaboradores y viticultores.

LA CONCIENCIACIÓN POR EL RESPETO AL MEDIOAMBIENTE Y EL COMPROMISO POR TRABAJAR PARA CONSEGUIR UN PLANETA MEJOR HAN ADQUIRIDO UN ESPECIAL PROTAGONISMO

Este paso permite ir más deprisa y se convierte en un movimiento que hace posible frenar este deterioro del planeta para devolverlo a una situación de equilibrio con la que poder hacer frente a la erosión y sequía, retener más carbono, reducir el potasio y producir alimentos más saludables. La necesidad de compartir experiencias, divulgar los resultados, poner a disposición las herramientas para su aplicación y facilitar a los consumidores el reconocimiento de los productos obtenidos a través de estas prácticas ha motivado la creación de la Asociación de Viticultura Regenerativa. Sin duda, un paso más allá que confiemos nos permita, como consumidores, poder encontrarnos en nuestra decisión de compra con la posibilidad de elección de estos productos. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

HACE EL CAMINO

VIÑOS D.O. CAMIÑO

La edición más especial hasta la fecha.- Fevino se ha ido consolidando a través de los años como el único Salón Profesional del Vino en Galicia, donde bianualmente se concentran cientos de profesionales del sector y más de 200 bodegas de diversas denominaciones de origen de todo el territorio nacional. Esta edición, coincidiendo con Año Xacobeo, rendirá homenaje al Camino de Santiago y a sus diversas vertientes.

Para ello, Fevino va a hacer su propio Camino y reparte el Salón en varias etapas, que tendrán lugar en distintos puntos de Galicia, siguiendo el Camino inglés: una primera jornada tendrá lugar el **30 de Mayo en Afundación** (Ferrol) que estará centrada exclusivamente en la viticultura gallega. Continuando el Camino, el **31 de Mayo** se celebrará en **Betanzos** una jornada que pondrá en valor la variedad Branco Lexítimo. La última etapa tendrá lugar el **14 y 15 de Junio** en la emblemática **Cidade da Cultura** de Santiago de Compostela donde, con un carácter más nacional, se reunirán las distintas D.O. que hay que atravesar para llegar a Santiago, como son Rioja, Navarra, Ribera del Duero o el Bierzo, en el caso del Camino Francés.

GUARDIANES DEL VINO

Desde la edición 2015 el Salón reconoce la contribución de grandes figuras del sector, con sus premios Guardianes del Vino, que ganan prestigio cada edición debido a la categoría de los galardonados, que pertenecen a diversas ramas del mundo del vino. Este año asistirán Master of Wine como Tim Atkin, Sarah Jane Evans o Fernando Mora, elaboradores como Telmo Rodríguez (Ladeiras do Xil), Jose Luis Mateo (Quinta da Muradella), Luis Anxo Rodríguez, Fernando González (Bodega Algueira) o Rodrigo Méndez y Raúl Pérez (Forjas del Salnés) o críticos especializados como Andrés Proensa.

¿Quieres formar parte del evento? Acredítate desde la web para asistir al Salón Profesional del Vino Fevino

www.fevino.es @fevinoferrol

CATAS

Además de la amplia relación de bodegas expositoras, Fevino es conocido por sus catas de alto nivel, que este año no dejarán indiferente a ningún amante del vino y estarán repartidas entre todas las jornadas del Salón, llegando a ser más de 10. Entre otras, la Master of Wine Sarah Jane Evans impartirá la cata "Racimos de Oro" donde catará los vinos gallegos premiados con este galardón. Además el crítico Luis Gutiérrez impartirá una cata de vinos internacionales que harán honor al Camino Europeo, y en la que se podrán catar referencias de Francia, Alemania o Italia. También habrá una cata "Guardianes del Vino" en la que los productores premiados catarán sus propias referencias.

Fevino V Salón Profesional del Vino

XUNTA DE GALICIA · Xacobeo 21-22 · galicia · Ponte da Boga · Magma

VINS DEL LLEGAT: AIRES ARTESANOS

Los sucesivos cambios en la cabeza del grupo Codorníu-Raventós (o Raventós-Codorníu, que ese es otro cambio parece que no del todo consolidado) han llevado toda una revolución al conglomerado bodeguero estructurado en torno a dos casas históricas, Codorníu, que fue la madre del cava y de todo el grupo, y Bodegas Bilbaínas, pionera del Barrio de la Estación de Haro (La Rioja). En 2018 el fondo de inversión estadounidense Carlyle se hizo con la mayor parte de las acciones de la compañía y puso al frente a Ramón Raventós Basagoiti, miembro de una rama disidente de la muy numerosa familia fundadora, que, a su vez, había construido su propio grupo bodeguero, Gleva Cellars, con nombres señeros, como Roger Goulart, Parxet y sus filiales (Bodegas Tionio, en la DO Ribera del Duero, Marqués de Alella para blancos tranquilos de la DO Alella) y otras, que fueron incorporados a Codorníu para convivir con otros con los que competían un momento antes, caso de Legaris, Raimat, Scala Dei, etcétera.

Parece sensato pensar que hacía falta una reorganización del que se dibuja como el primer grupo bodeguero español. En este tiempo se han sucedido rumores (de venta de algunas de las filiales o de partición de otras, como Raimat, cuya finca de 2.000 hectáreas de viñedo está repartida entre varios miembros de la familia) con más bien escaso fundamento pero tal vez animados por una errática política de comunicación de la compañía.

La creación de Vins del Llegat (Vinos del Legado) parece corregir esa deficiencia. Va más allá de la simple presentación de nuevas referencias y muestra lo que parece un primer paso en la organización de una estructura diferente en el grupo. Vins del Llegat es una marca-paraguas bajo la que se sitúan las bodegas pequeñas del grupo además de vinos de viñedos únicos. Se trata de preservar el carácter de cada una de las bodegas (no habrá marca común ni uniformidad en la imagen) y al mismo tiempo transmitir idea de bodegas y vinos artesanales frente al carácter general del grupo, con marcas de gran tirada. Al frente de Vins del Llegat está Ricard Rofes, que es el responsable de Celler de Scala Dei y de Abadía de Poblet, lo que le consagra como especialista tanto en bodegas de reducido tamaño como en vinos procedentes de viñas únicas. Rofes es el director de un equipo en el que cada bodega mantendrá sus técnicos pero no hay duda de que será el ideólogo del estilo de cada casa, que también contará con su propia red comercial.

"Queremos mostrar que podemos hacer las cosas bien en volumen, afirma Ricard Rofes, como queda demostrado en las grandes marcas del grupo, y también en bodegas pequeñas, pero en todas seremos capaces de hacer vinos fieles al paisaje y a las viñas. Hay en el grupo más de tres mil hectáreas de viñedo propio, que será el principal soporte de Vins del Llegat. Los vinos se apoyarán en viña propia al menos en un 80 por ciento".

Si bien no es muy partidario del término, por el discurso de Rofes planea el concepto de bodega artesanal, aunque solo sea por la tirada reducida de los vinos de esas bodegas pequeñas. Un concepto el de "pequeña bodega" que interpretan en una producción en torno a cien mil botellas al año.

La presentación de Vins del Llegat se apoya en una gama de nuevos vinos de Alella, una reducida denominación de origen muy amenazada por el crecimiento urbano y por la instalación de industrias y almacenes logísticos. Son razones para defender la zona con una gama de cinco vinos blancos, dos de pueblo, dos de viña y un genérico, con distintas elaboraciones. Señalan el nuevo rumbo, con cambio de nombre de la bodega y la marca para adoptar Can Matons y reivindican la variedad Pansa Blanca, tenida como sinonimia de Xarel·lo pero que Rofes defiende como diferente: "En su día se tomaron muestras supuestamente de Pansa Blanca que en realidad era Xarel·lo, pero vamos a demostrar que no es la misma variedad".

PANSA BLANCA DE ZONA, DE PUEBLO Y DE VIÑA

CAN MATONS '20

BLANCO.
ZONA: DO ALELLA.
VARIEDAD: PANSA BLANCA.
CRIANZA: SIN CRIANZA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024.
PRECIO: 12 €.

89 Sencillo y amable, franco carácter frutal. Aromas de fruta fresca y finos rasgos florales en una nariz sugestiva y con carácter, bien definida y directa; ligero fondo almizclado. Buen paso de boca, cierto cuerpo, centro glicérico, bien dotado de sabores aunque queda algo justo de acidez, protagonismo frutal con notas florales en los aromas de boca y en el posgusto, mediana persistencia.

CAN MATONS SANT FOST DE CAMPSENTELLES '20

BLANCO. VINO DE PUEBLO.
ZONA: DO ALELLA.
VARIEDAD: PANSA BLANCA.
CRIANZA: PARTE (VIÑAS MÁS VIEJAS) FERMENTA EN BARRICAS DE 400 Y 500 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024.
PRECIO: 18 €.

89 Le falta pegada en la nariz pero es muy fino y tiene un buen paso de boca. Delicados aromas de frutas blancas matizados por un toque mineral (salinidad, yodo) y un fondito tostado. Equilibrado, cierto cuerpo, glicérico, suave, seco, sabroso, sugestivos aromas de fruta blanca en la vía retronasal y en el posgusto; mediana persistencia.

CAN MATONS SANTA MARÍA DE MARTORELLES '19

BLANCO. VINO DE PUEBLO.
ZONA: DO ALELLA.
VARIEDAD: PANSA BLANCA.
CRIANZA: FERMENTADO EN BARRICA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026.
PRECIO: 18 €.

93 Cierta complejidad, profundo, fino. Aromas de fruta blanca madura, tonos minerales (fósforo, yodo) y de bien medida crianza en un conjunto engarzado y con notable intensidad. Equilibrado en la boca, con cuerpo y sensación de volumen, sabroso, toque salino, ajustada acidez, suave, amplio en los aromas de boca, con bastantes matices bien expuestos, persistencia media.

CAN MATONS LA VINYA DE CAN XEC '19

BLANCO. VINO DE PUEBLO.
ZONA: DO ALELLA.
VARIEDAD: PANSA BLANCA.
CRIANZA: FERMENTADO EN BARRICA Y DEPÓSITO OVOIDE DE CEMENTO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024.
PRECIO: 18 €.

88 Maduro, desarrollado, tal vez al límite de su vida. Aromas de buena evolución, con tonos especiados, tostados, ahumados y de maderas curtidas de calidad sobre fondos de fruta madura. Muy pulido en la boca, glicérico, suave (casi sedoso), fluido, seco, sabroso, amplio y fino en los aromas de boca, con tonos de buena evolución que se alargan en un grato final de boca.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

MATICES DE LA ARBOLEDILLA

ARBOLEDILLA PONIENTE

MANZANILLA. BODEGAS BARBADILLO.
ZONA: DO MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA.
VARIEDADES: PALOMINO FINA.
CRIANZA: 5-6 AÑOS BAJO VELO EN BOTAS DE 600 L, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA.
EVOLUCIÓN: 2023-2024. PRECIO: 13 €

98 La Arboledilla es un monumento en sí misma. Es una bodega catedralicia que forma parte (no siempre lo fue) de Bodegas Barbadillo. Instalación dedicada en exclusiva a la crianza de manzanilla pero que, por su tamaño, no es uniforme y los vinos presentan rasgos diferentes en función de la situación de las botas de crianza y las diferentes influencias ambientales que reciben. Ese matiz geográfico parece que aporta rasgos distintos por su exposición a influencias del viento de levante o de poniente. Eso se quiere exponer en dos de las tres nuevas manzanillas (la tercera es Nave Trinidad, con rompedora etiqueta pero sin el nivel de las dos Arboledilla) que ha lanzado la gran bodega de Sanlúcar de Barrameda. Diferencias de matiz vinos de igual procedencia y crianza (y del mismo moderado precio), ambas con mucho carácter y finura, con cierta ventaja para Arboledilla Poniente, ligeramente más compleja y profunda en sus matices de crianza, con elegante sobriedad en sus recuerdos de frutos secos y notas tostadas, minerales (tiza, yodo) y salinas (marismas, algas) y con una complejidad poco usual en ese tipo de vino. Mientras que en Arboledilla Levante destacan más los recuerdos de marismas y guarda una nota de manzana. Excelente equilibrio en la boca, cuerpo ligero, textura fluida, tacto sedoso, potencia en los sabores, con notas saladas y amargas muy finas, y amplitud en los elegantes aromas de crianza biológica.

FINCA MONCLOA EDICIÓN LIMITADA '18

TINTO. FINCA MONCLOA.
ZONA: VT CÁDIZ. VARIEDADES: TINTILLA DE ROTA.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 36,50 €.

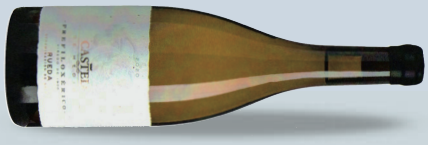
88 Sirve de ejemplo de debate: se discute si Arcos de la Frontera es Eldorado del tinto andaluz, si la variedad llamada Tintilla de Rota es o no Graciano y, finalmente, en González Byass deshojan la margarita de la construcción de una bodega en su finca de Arcos. Mientras tanto, los enólogos de la casa jerezana lanzan su propuesta de varietal seco (ya tienen un dulce notable) con el que se pueden vislumbrar las posibilidades de esa uva autóctona (o no). La madera, presente, no enmascara los rasgos frutales, con recuerdos de frutas madura matizados por el carácter mediterráneo (madurez de fruta) y los matices minerales finos (sílex). Equilibrado en cuerpo medio, con cierto relieve tánico (sin excesos), maderas conjuntadas, notable acidez y buen potencia, con dominio frutal en los aromas y en el posgusto.

EL RAYO OLARRA '19

TINTO CRIANZA. BODEGAS OLARRA. ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDADES: 85% TEMPRANILLO, 15% GRACIANO Y MAZUELO.
CRIANZA: 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 15 €.

85 En Rioja, como en gran parte de las zonas españolas (y del mundo), se da un movimiento bipolar; sin entrar en vinos vulgares o defectuosos, hay una tendencia hacia vinos comerciales sin alma contrapuesta a la de los vinos singulares y de alta gama, con un espacio intermedio prácticamente vacío. El Rayo Olarra parece ir dirigido a ese semidesierto, destinado a un púbico y a un momento de consumo despreocupado pero que huye del tópico maderero. Segmento medio para un crianza versátil, con claros referentes comerciales y también regionales en una nariz directa, sencilla, bien definida en sus rasgos frutales de madurez y de crianza en roble americano (vainilla, coco). Equilibrado en la boca, cierto cuerpo y centro carnoso, puntas de roble y buena acidez, paso grato, es vino de barra y de barbacoa.

NUEVA ETAPA POR PARTIDA DOBLE



CASTELO DE MEDINA PREFILOXÉRICO '20

BLANCO. BODEGAS CASTELO DE MEDINA.
ZONA: DO RUEDA. VARIEDADES: VERDEJO.
CRIANZA: 8 MESES EN DEPÓSITOS OVALES DE HORMIGÓN Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 80 €

94 Tras su salida de Freixenet, los hermanos Bonet Ferrer sentían "morriña" (textual) del mundo del vino y no han querido "perder la raíz vitivinícola" familiar. Para ello marcharon algo lejos de sus raíces del Penedés, compraron Bodegas Castelo de Medina, que "nos enamoró porque es un viñedo (180 hectáreas) con bodega", pusieron al frente al joven Eudaldo Bonete, nueva generación de la familia, y contrataron la asesoría de José Hidalgo Togores. Todo ello fue en 2020, "para recibir a la pandemia", como dice Pedro Bonet, portavoz de la familia y autor de los entrecomillados, y cambiar el rumbo de la bodega. Piensan mantener el amplio catálogo de vinos e incluso ampliarlo para ser "especialistas en Verdejo en todas sus variantes". Y su tarjeta de presentación es un blanco de una viña centenaria singular en la que, además de Verdejo han localizado otra variedad que aún no han identificado. No interfiere en cierto aire de Verdejo de toda la vida que da el vino. Fina sobriedad genuina de la variedad en una nariz bien dibujada, con tonos de fruta fresca, hierbas aromáticas e hinojo, con un curioso toque cítrico (pomelo rosa) y fondos minerales (fósforo, yodo). Equilibrio y perfecto engarce en la boca, con cuerpo y textura cremosa para arropar a una importante acidez bien conjuntada, seco, sabroso, expresivo y fino en aromas, buen final.

CATÓN

OLOROSO. ALVEAR.
ZONA: DO MONTILLA MORILES.
VARIEDADES: PEDRO XIMÉNEZ.
CRIANZA: 20 AÑOS, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA.
EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 21,50 €.

91 Alvear destaca incluso en el marco del insólito dinamismo que viven muchas de las bodegas clásicas de vinos generosos. Cambios nunca vistos, por su profundidad, cantidad y frecuencia, en gamas de vinos, nuevos estilos y presentaciones innovadoras. Con Fernando Giménez de Alvear al frente la bodega más antigua de España no ha dejado de proponer novedades. En tiempo reciente dos de golpe, Palo Cortado nº 7 y este oloroso Catón que responde bien a la marca. Es como un catón que muestra el perfil de oloroso clásico: complejidad y potencia en sus aromas de larga crianza: pan de higo, confituras, pastelería, frutos secos. Paso de boca amable, con volumen y grata calidez, seco, suave, sabroso, expresivo y muy largo.

LA VICALANDA '20

BLANCO. BODEGAS BILBAÍNAS.
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: TEMPRANILLO BLANCO.
CRIANZA: 10% FERMENTADO EN TINA DE MADERA; 6 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 18 €.

88 Sustituye al varietal Viña Pomal Vinos Singulares con ciertos cambios en la elaboración y limitación en la crianza para avanzar en el camino de la comprensión de la nueva variedad Tempranillo Blanco, que suele llegar enmascarada por sensaciones de roble. Son evidentes también en el primer blanco La Vicalanda pero respetan los aromas frutales (fruta blanca de buena madurez, ligero apunte de frutas carnosas, membrillo fresco) en un conjunto más delicado que potente pero con finura. Buen equilibrio en la boca, más bien ligero, fresco (suficiente acidez, sin alardes, muy característico de la variedad en ese aspecto), suave y fluido, bien dotado de sabores, franco en aromas de boca, donde resulta más expresivo que en la nariz.

THE DRINKING PIG '18

TINTO. LA LEGUA.
ZONA: VT CASTILLA Y LEÓN. VARIEDADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 8 €.

85 El simpático cerdito bebedor encaja bien entre las marcas divertidas destinadas a vinos de consumo fácil, idóneos para abrir el camino a nuevos consumidores y para el consumo a pie de barra, con todo tipo de tapas. La Legua, una de las bodegas de referencia en la DO Cigales, ha optado por la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León para su tinto popular. Accesible en precio y también en sus rasgos de fruta y crianza, bien dibujados en una nariz sencilla y de amplio espectro pero sin estridencias madereras al uso; aquí hay maderas curtidas bien engarzadas con los recuerdos de fruta madura y con una fina vinosidad. Buen paso de boca, equilibrado, con relieve tánico pero sin puntas, centro carnoso, sabroso, directo.

FINCA MONTEVEIGA '17

BLANCO. MAR DE FRADES.
ZONA: DO RÍAS BAIXAS.
VARIEDADES: ALBARIÑO.
CRIANZA: 44 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 28 €.

98 14 años ha tardado Paula Fandiño, la enóloga de Mar de Frades, en alumbrar este segundo vino de finca de la bodega. Los que van desde la compra de la finca (12 hectáreas), con la que la filial de Ramón Bilbao se salía del valle del Salnés, hasta que se elaboró esta primera cosecha, para la que emplea una parcela de una hectárea. Hubo que plantar la finca y enviar las uvas a otros destinos mientras el viñedo alcanzaba la madurez y era capaz de trasladar al vino los rasgos que aporta un suelo distinto, arenoso y con componente de pizarra. Blanco serio, amplio y profundo, con muchos matices aromáticos (florales, cítricos, frutas de hueso, balsámicos) y un gran paso de boca, con volumen y centro incluso un punto cremoso alegrado por una perfecta acidez, suave, seco, fresco.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Alceño

BODEGAS DESDE 1870

alceno.com

Dí sí a

Yecla

Vinos con denominación

LA PURÍSIMA BODEGAS · CASTAÑO THE ART OF MONASTRELL · BAC BODEGAS ANTONIO CANDELA · Bodegas Conde de Monterrals · Evine Organic Wine · Viñavista · BARAHONDA · casa de las ESPECIAS Organic Winery

yeclavino.com · consejo@yeclavino.com · iloveyecla.com

Las modas vienen y van... el buen gusto permanece...

PORQUE NOS SIGUES ELIGIENDO

Príncipe de Viana
juntos mejor

91 PUNTOS INTERNATIONAL WINE & SPIRITS COMPETITION

MEDALLA DE ORO BERLINER WEIN TROPHY

Unsi

Finca "El Boyeral" Altitud: 605m

Finca "Lasierra" Altitud: 680m

Déjate conquistar por nuestras garnachas de montaña

San Martín de Unx

Finca Lasierra / 1,54ha / 680m alt.
Finca El Boyeral / 1,85ha / 605m alt.
Unsi Terrazas Tinto
Unsi Terrazas Blanco
Unsi Dulce Garnacha

www.unsiwines.com
@unsiwines

VITICULTURA ESPACIAL

A VISTA DE **DRON Y SATÉLITE**

EL USO DE DRONES Y SATÉLITES PARA CUIDAR LA VIÑA TIENE APENAS DIEZ AÑOS Y NO TODAS LAS BODEGAS LA HAN INCORPORADO, PERO HA LLEGADO PARA QUEDARSE. CONTROLAR LOS CULTIVOS DESDE EL CIELO O DESDE LA ESTRATOSFERA APORTA MÁS VENTAJAS DE LAS QUE PODRÍA PARECER. UNA TÉCNICA QUE ADEMÁS DE PREVENIR PROBLEMAS, HACE QUE LA VIÑA PROLONGUE SU VIDA EN MEJOR ESTADO, MEJORE LA CALIDAD DEL VINO Y, ADEMÁS, CUIDE DEL PLANETA.

TEXTO: PILAR CALLEJÁ

Con la llegada del hombre a la luna, el mundo volvió su mirada al espacio y vio un horizonte donde se abrían múltiples posibilidades por explorar. El lanzamiento de satélites fue otra conquista, que también supuso una nueva puerta abierta a la investigación en muchos sectores. Hace décadas que el cielo está lleno de estos artefactos con los que, desde arriba, es posible vigilar, controlar o conocer qué hacemos los terrícolas.

Un sistema de control que también se ha implementado en la agricultura, un sector conservador y tradicional que ha confiado en las ventajas de esta técnica, desde que, en 1999, se aplicara en las grandes extensiones de cultivo de Estados Unidos y Australia, donde era imposible que un agricultor detectara los problemas que podían sucederle a las miles de plantas que se extendían por otras tantas hectáreas.

Si la agricultura extensiva en general dio este primer paso, la viticultura, en particular, no podía quedarse al margen. Cuando la bodega aragonesa Viñas del Vero, pionera en el uso de drones en

España, los usó para preparar la vendimia de 2014, dio el pistoletazo de salida a una revolución tecnológica que se ha extendido a diferentes zonas vinícolas.

Otras bodegas han incorporado esta tecnología espacial, que los expertos han denominado *viticultura de precisión*. Un sistema en el que satélites, primero, y drones, después, han hecho su aparición con el reto de controlar y cuidar las viñas a vista de pájaro y mucho más allá. Unas herramientas cada vez más necesarias para ser competitivos y que, en ocasiones, se usan de forma inconsciente (la predicción del tiempo llega desde estos satélites) o de forma consciente al contratar los servicios de empresas que, tras el examen de los viñedos, interpretan los algoritmos que recogen estos aparatos para adelantar problemas, proveer de información sobre la vendimia o favorecer la sostenibilidad al hacer un uso racional de abonos, agua o fitosanitarios.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

diez metros, mientras que con los drones la imagen recogía casi cada centímetro de una planta.

Una diferencia que, según cuenta Frías, ya no se sostiene. “En la actualidad hay empresas que han lanzado nanosatélites de menos de diez kilos de peso y que orbitan a 400 kilómetros de altura que pasan por un mismo punto hasta 16 veces al día. Unos datos que hacen que las imágenes tomadas por un satélite se puedan comparar con las de los drones”.

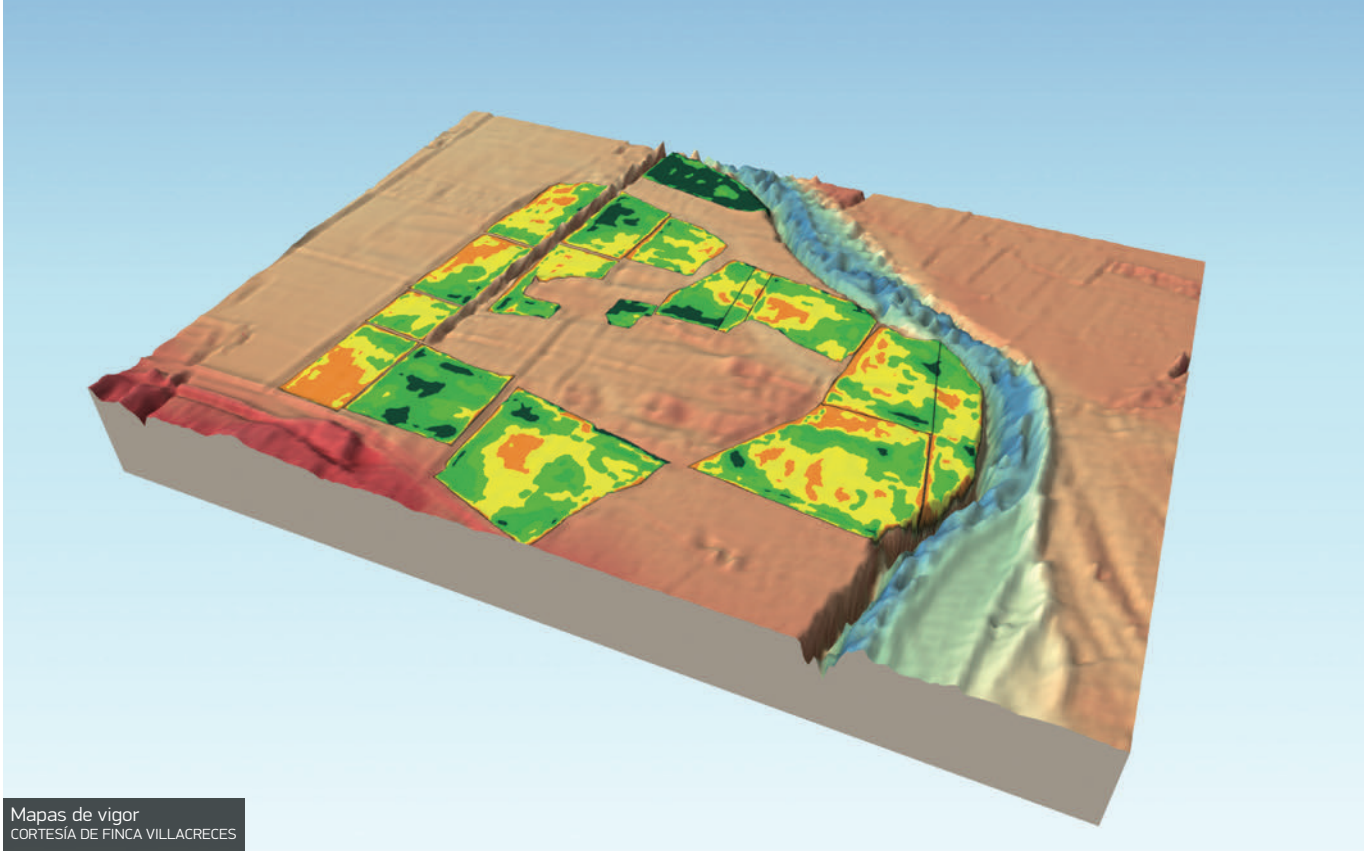
Ambas alternativas proporcionan una información difícil de obtener con los pies en tierra y trasmiten una fiabilidad similar en ambos casos. “El año pasado usamos drones para estudiar y estimar rendimientos por parcela. Nosotros salimos al campo, contamos racimos por vi-

DRONES VERSUS SATÉLITES

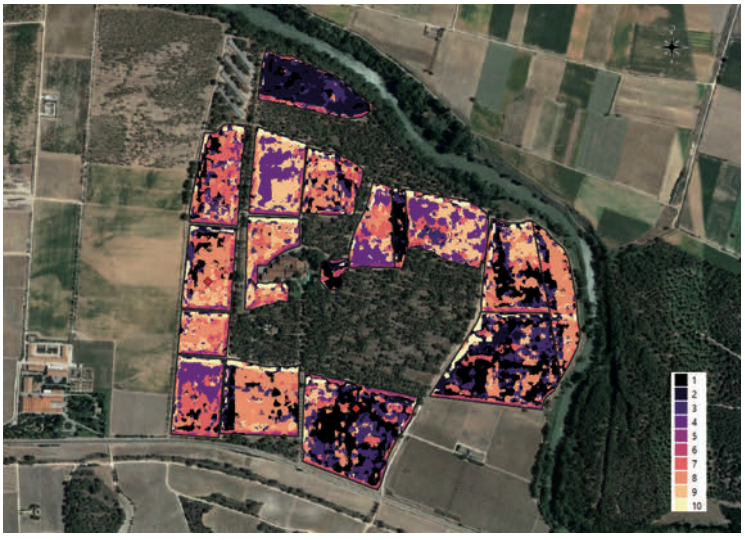
La viticultura de precisión permite obtener información antes de actuar sobre la vid por lo que se mejora la gestión del cultivo y, por tanto, es más respetuosa con el medio ambiente. Pese a que es una denominación aceptada, para algunos técnicos es una redundancia. “La viticultura ya es de por sí de precisión. Pasas muchas veces por delante de cada planta y el quehacer diario te da suficiente información”, asegura Roberto Frías, director de viticultura de la bodega La Rioja Alta.

Aún así, ¿cómo se usa? De momento, existen dos formas de implementar esta tecnología, bien mediante el uso de drones o de satélites. Estos últimos fueron los primeros en aparecer y ofrecen la posibilidad de ver las tierras cultivadas desde la estratosfera. Una distancia muy lejana que en principio mostraba como inconveniente una baja resolución que podía alcanzar una imagen de diez por

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD



Mapas de vigor
CORTESÍA DE FINCA VILLACRECES



ña y los pesamos. Ellos se basaron en las imágenes del dron y en datos históricos y fueron más precisos que yo", apunta Frías.

El uso de uno u otro sistema es algo que cada bodega elige según el número de hectáreas a controlar y la adecuación a sus necesidades. Aún así, también entra en juego el precio, un factor a tener en cuenta. Un precio que depende en buena medida de la extensión de la viña, "no es lo mismo vigilar 25 hectáreas que 1.000, porque el coste es escalable", explica el técnico de La Rioja Alta.

MAPAS DE VIGOR, ¿QUÉ SON?

Las imágenes tomadas por una de estas dos herramientas de las que se extraen los datos para determinar la calidad de las vides y de las uvas, necesitan una interpretación que, a día de hoy, realizan multitud de empresas en este país. Algunas, como Verde Smart, han desarrollado una tecnología propia con la que se adaptan a cada uno de sus clientes. Un sistema que en palabras de Rafael Álvarez, uno de los fundadores, "supone venderles un coche en la época en la que solo había bicicletas y les damos el carnet de conducir".

Estas compañías elaboran una cartografía con estas instantáneas, que deriva en un mapa de colores zonificado denominado *mapa de vigor*. Unos mapas coloreados según el índice NVDI (siglas en inglés que se traducen en Índice de Vegetación de Diferencia Normalizada) que determinan la cantidad, calidad y el grado de desarrollo de la planta, y que van del rojo al verde, donde el verde se identifica con la máxima calidad de la viña y el rojo con la menor.

"Son mapas que no valen para colgar en la pared, sino para actuar y tomar de-

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

cisiones sobre lo que necesita la viña", explica José Ferrer, enólogo de Viñas del Vero. Y es que ahora, con el cambio climático como protagonista, "muchas bodegas no creen necesaria hacer esta inversión porque piensan que no es rentable, pero estos mapas se han convertido en una parte fundamental del trabajo", asegura Luis Laso, director técnico de Finca Villacreces.

España es el país con mayor superficie plantada de viñedo, seguido por Francia e Italia. Un cultivo y una industria afín que podrían verse afectados (y mucho) por los efectos del calentamiento del planeta. Según un estudio de la National Academy of Sciences de Estados Unidos, estos efectos podrían suponer la pérdida de entre un 50 y un 80 por ciento de la superficie de viñedo si no se introducen cambios que lo mejoren y lo cuiden.

BENEFICIO ECONÓMICO Y AMBIENTAL

Los resultados que se obtienen mediante estos mapas de vigor abarcan un amplio abanico. Por un lado se puede analizar el estado sanitario de la planta, detectando enfermedades de forma temprana, la potencial producción o la calidad del fruto. "Así desde la bodega podemos realizar podas individuales, conocer de antemano la producción y la potencial calidad de la uva", sostiene el enólogo de Viñas del Vero, una bodega que apuesta por el uso de drones.

Una información que tiene especial incidencia en el momento de dirigir la vendimia y conocer cuál es su momento óptimo. "En lugar de vendimiar por filas como hacíamos antes, nos guiamos por estos mapas de colores. Así, sabemos que en cada área de igual color la uva que se produce es similar, lo que nos permite producir vinos distintos y más homogéneos", afirma Frías, el técnico de La Rioja Alta que confía en el sistema de satélites, aunque comenta que en algún momento usó drones.

También son muy importantes los resultados que aportan sobre el estrés hídrico de las plantas. Las imágenes detectan las zonas de calor, que indican la necesidad de agua. "Junto con las predicciones metereológicas, nos ayuda a saber cuándo tenemos que regar para hidratar y sobre qué zonas. Por tanto no gastamos la misma cantidad de agua que antes, lo hacemos según las necesidades, con lo que reducimos el gasto y somos más sostenibles. Conseguimos una producción equilibrada en cada zona, que mejora cualitativamente la planta", asegura Laso.

Una vez conocido cómo están los viñedos y con la información de que no todos se encuentran en el mismo estado, llega el momento de la aplicación de abonos, fertilizantes, fitosanitarios... Elementos donde el uso de estos mapas de vigor alcanza su punto álgido de sostenibilidad, al implementar solo lo que pudiera necesitar cada planta. Estas herramientas proporcionan información concreta de cada vid, lo que evita intervenir sobre toda la viña y, por tanto, reduce también el gasto. "Detectas algún problema y solo aplicas en esa zona y no en todo el viñedo", apunta Frías.

Pero no hay que olvidar que también con estos mapas se alarga la vida de las plantas. "Si respetas el medio ambiente y le das cariño, durará más", sonríe el enólogo de Viñas del Vero. ■

DRONES Y SATÉLITES, ¿MEJORAN LA CALIDAD?

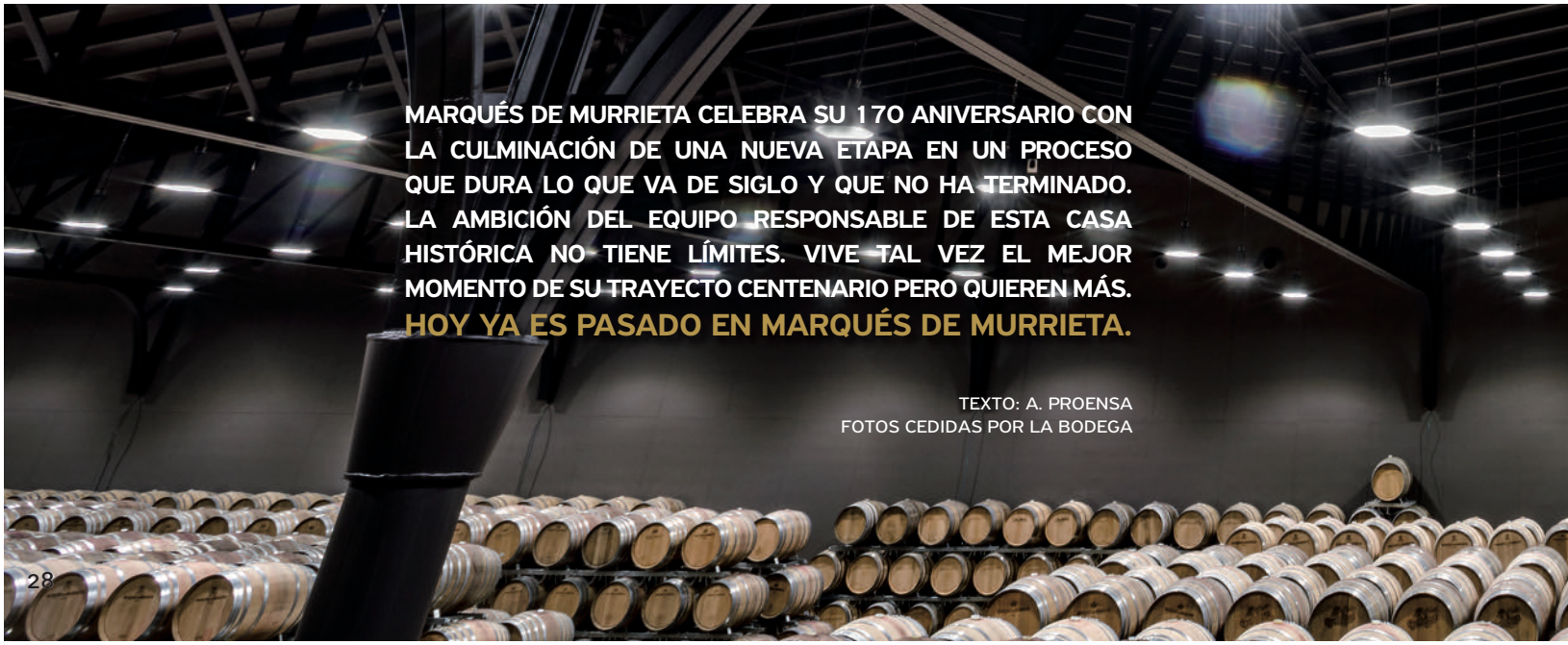
Sin duda, la respuesta es sí. El uso de estos mapas de vigor expone de forma clara cuándo es el mejor momento para realizar la vendimia. Además, los colores que ofrecen las imágenes hacen posible ver las diferentes zonas dentro del mismo viñedo, "lo que deriva en que el técnico pueda elaborar un vino eligiendo las áreas homogéneas. Con las zonas de frutos más ricos, podemos hacer una vendimia selectiva para obtener un vino de mayor calidad o longevidad", asegura el enólogo de Viñas del Vero. Una afirmación que corroboran Frías y Laso. "Mejoras la calidad del vino ya que intervienes de forma diferenciada en cada zona". Una decisión que queda en manos del profesional de la bodega, "porque ninguna máquina elimina al técnico que es el que, al final, está en el día a día", apunta Frías.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

170 AÑOS

MARQUÉS DE MURRIETA

HOY ES PASADO



MARQUÉS DE MURRIETA CELEBRA SU 170 ANIVERSARIO CON LA CULMINACIÓN DE UNA NUEVA ETAPA EN UN PROCESO QUE DURA LO QUE VA DE SIGLO Y QUE NO HA TERMINADO. LA AMBICIÓN DEL EQUIPO RESPONSABLE DE ESTA CASA HISTÓRICA NO TIENE LÍMITES. VIVE TAL VEZ EL MEJOR MOMENTO DE SU TRAYECTO CENTENARIO PERO QUIEREN MÁS.

HOY YA ES PASADO EN MARQUÉS DE MURRIETA.

TEXTO: A. PROENSA
FOTOS CEDIDAS POR LA BODEGA

Esta primavera María Vargas, la enóloga, y buena parte del equipo de Marqués de Murrieta podrían entregar a Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga el casco de obra que ha sido su inseparable compañero durante veinte años. Con todas las reservas; hay que anteponer la locución "tal vez" y añadir "de momento". El obsesivo afán perfeccionista del máximo responsable de la bodega y el objetivo intuido de pintar un aura dorado a la histórica bodega son el alimento de un proceso que no ha terminado y que ha implicado cambios profundos en la bodega y, sobre todo, en los vinos.

Esfuerzo y atrevimiento en la cabeza de la bodega, criterio y pericia en la parte técnica. Han sido las principales armas de una jugada larga y de riesgo. "Pudo ser una osadía, pudo salir mal", sentencia el conde de Creixell. "He tenido el respaldo fundamental de mi familia, sobre todo de mi hermana Cristina, que está en la sombra pero me ha dado mucha fuerza en todo momento. Y María, un puntal aunque me costó convencerla para que se hiciera con el mando de la enología".

Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga se puso al frente de Marqués de Murrieta tras la muerte repentina de su padre, el 23 de junio de 1996. "No me hice cargo de las empresas de mi padre, recuerda, me cayeron encima. Mi padre tenía empresas en distintos campos, como la construcción, inmobiliarias y comunicación, además de la bodega de la familia en Galicia, Pazo Barrantes, y de Marqués de Murrieta, que compró en 1982".

En esa compra tuvo que superar a rivales poderosos, como algunas bodegas de Rioja y la misma Rumasa, que en ese tiempo cosechó dos sonoros fracasos al intentar comprar Vega Sicilia y Marqués de Murrieta. Poco después se vendría abajo todo el entramado de la abeja y sobrevinieron dificultades muy serias para el grupo empresarial familiar. "Hubo un periplo inicial reequilibrando una situación muy complicada".

Cristina y Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga

Ese prólogo duró tres años, entre 1996 y 1999, en los que mientras enfrentaba incluso lo que parecía una conspiración (ronda la sospecha de que hubo maniobras oscuras de algunos de los derrotados por su padre en la pugna por Murrieta) maduraba un plan para relanzar no sólo la bodega, sino también una marca que había perdido brillo.

PROYECTO ATREVIDO

Ese fue el momento de la osadía, de portar la dosis necesaria de atrevimiento, en una medida en la que ni siquiera el empuje de su padre había aplicado. En realidad Vicente Cebrián padre no introdujo cambios esenciales: se mostraba partidario de las largas crianzas y del roble americano y se mantuvo en gran medida el perfil tradicional de los vinos, con esa marcada acidez que era garantía de larga vida.

El atrevimiento juvenil era el que, visto en retrospectiva, sería ingrediente necesario para corregir el rumbo, peor que errático, de un nombre que sonaba a viejo después de una larga etapa de lento declinar en el que los herederos del fundador habían traicionado, se diría que por abandono, el espíritu innovador con el que echó a andar la bodega en 1852.

La marca aún soporta el peso de una imagen negativa que no responde a la realidad actual de los vinos pero que en realidad tampoco es fiel al perfil de los antiguos, como demuestra la cata de viejas añadas, reconocidas por la crítica internacional, incluido algún vino blanco de reciente fama. Se produjeron cambios en la bodega, con la construcción de una nave de elaboración y la introducción de tecnología más moderna, pero no se modificó el perfil de los vinos: tintos con largas crianzas en viejas barricas de roble americano, blancos cargados de roble, como fue el lanzamiento de Eldorado de Murrieta, que ahora parece gustar en ciertos sectores que acceden a viejas cosechas.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

Superada esa etapa que Cebrián-Sagarriga define como de reequilibrio, se afronta el cambio profundo. El primer paso fue dar en 1999 el mando de la enología a María Vargas, que había entrado en la bodega cuatro años antes, en prácticas, recién terminada su carrera. Primero rechazó la propuesta porque el nombre de Murrieta pesaba mucho y, quizá, porque también asustaba un poco el proyecto que maduraba el joven responsable de la casa y del que ya había un anticipo, un tinto Dalmau de perfil moderno, que echó a andar en la cosecha '94. Lo recuerda su verdadero autor: "Dalmau era selección de bodega hasta la cosecha '00, que ya pasó a ser selección de viñedo y ya con criterios propios: roble francés, menos crianza en barrica, intervención de Cabernet Sauvignon...".

NUEVO SIGLO, NUEVA ERA

Esa última cosecha del siglo XX, la del año 2000, marcó el inicio de la nueva era. Fue el año en el que se empezó la obra de la reforma del castillo, el edificio fundacional de Marqués de Murrieta. Y fue la primera cosecha que hizo María Vargas desde el principio.

"Es un cambio total, recuerda Vicente Dalmau, con nuevos criterios en el tinto reserva. Se abandonó Eldorado de Murrieta, que salía con seis años de crianza en barrica, para hacer lo que primero fue Marqués de Murrieta blanco y a partir de la cosecha '01 Capellanía, porque quería que tuviera identidad propia, que no fuera un complemento de Marqués de Murrieta. Al principio se mantuvo la barrica de roble americano hasta '03, que se hizo con madera francesa y americana; a partir de Capellanía '04 sólo barrica francesa. También es a partir de la cosecha '00 cuando empezamos a mostrar la cara del nuevo Castillo Ygay, un perfil que se ha ido desplegando con el tiempo; no quisimos dar un giro brusco. También cambiamos el equipo humano para traer más juventud y en 2002 se empezaron las obras, que se hicieron en tres fases".

Las sorpresivas deficiencias en las viejas construcciones, en especial el que denominan *el castillo,* que estaba literalmente apoyado en el cerro posterior, y la cabezonería perfeccionista de Vicente Cebrián-Sagarriga alargaron los plazos de construcción y urbanización de la bodega. Los recuerda el propietario: "No fue una reforma; lo reconstruimos de abajo a arriba. En 2000 empezamos a estudiar el proyecto y en 2002 se inició la obra, con respeto a lo que había pero aumentando la superficie construida para dotarlo de servicios. Son seis mil metros cuadrados, destinados al museo, que en 2020 fue calificado como museo nacional, y al proyecto gastronómico. Tenemos un equipo de enoturismo con doce profesionales muy preparados. En 2019 se recibieron 19.000 visitas".

Para la obra cuentan con un equipo de canteros gallegos que son casi de la familia. "Al maestro cantero le tengo prohibido jubilarse hasta que acabe todo", bromea Cebrián-Sagarriga. Y ha tenido tarea porque se han rehabilitado todos los edificios (los que no se han derribado), que se han cubierto de piedra, y también abunda el granito en las zonas de jardines.

En octubre de 2014 se dieron por concluidas esas obras, inauguradas por Juan Carlos I, en su primer acto oficial como rey emérito. "Es una obra de artesanía, sostiene el inspirador de todo. Una locura tanto económicamente como en los plazos: 12 años de obras".

María Vargas

LA MEJOR ENÓLOGA DEL MUNDO

ELLA NO QUERÍA

Vicente Cebrián-Sagarriga no pierde ocasión de resaltar que nada habría sido posible sin el equipo humano de la casa y pone especial énfasis en dos mujeres, su hermana Cristina ("sin su apoyo sería impensable hacer todo esto") y María Vargas, la enóloga jarrera a quien parece que se le venía el mundo encima cuando el jefe le propuso salir del laboratorio para ser la máxima responsable de la enología. "No sé cuántas veces le dije que no, recuerda. Veía esto muy grande para mí, por tamaño, por historia, por responsabilidad, pero es muy insistente...".
Un auténtico pesado y un visionario para ver en la joven enóloga toda la gran figura que es en la actualidad. Los vinos se valoran muy alto en todo el mundo, aunque en España todavía cueste reconocer sus méritos. El pasado otoño fue viral la escena del propietario de la bodega con la bandera española al recibir el reconocimiento otorgado en la New York Wine Experience de Wine Spectators a Castillo Ygay '10 como mejor vino del mundo. Poco después, María Vargas fue elegida winemaker of the year (enóloga del año) en los Women in Wine & Spirits Awards 2021 celebrados en China.
Reconocimiento como la mejor enóloga del mundo para una profesional que hace historia en una casa histórica. Y ella no quería.

NUEVA BODEGA

El casco de obra seguiría en las testas del equipo porque, inmediatamente, en primavera 2015, se iniciaron las obras de la nueva bodega, que se han prolongado durante otros siete años y se va a inaugurar en esta primavera de 2022. Una instalación a la última, con 30.000 metros cuadrados prácticamente enterrados y con dos bodegas en una, según explica: "una para Marqués de Murrieta, con depósitos de acero inoxidable, y otra para los vinos especiales, con tinos de roble francés para Castillo Ygay y Dalmau, hormigón para Capellanía y también para Dalmau. Hemos hecho una nueva nave de crianza en barrica y hemos ampliado la crianza en botellero en un millón y medio de botellas sin ampliar la producción".

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

Hay, además, un almacén de producto terminado con capacidad para un millón de botellas. Un sofisticado sistema de control informático da información detallada al equipo técnico en su dispositivo portátil. "Todo está hecho para mayor comodidad y calidad en el trabajo, no para aumentar la producción. El 70 por ciento de la inversión ha ido a equipamiento; sólo el 30 por ciento en edificación".

LA CATA

HISTORIA ACTUAL

En este caso se han elegido dos catas históricas cortas de los que son tal vez los vinos más icónicos de la icónica Marqués de Murrieta. Catas cortas de cosechas recientes que muestran la realidad actual de la bodega y que pueden ser contrastadas con relativa facilidad porque aún es posible encontrar los vinos en el mercado. Son, al mismo tiempo, historia actual y testimonio del pasado porque a partir de la cosecha '17 se elabora en las nuevas instalaciones y se produce un cierto giro con la existencia de dos bodegas, juntas pero diferentes, una destinada al tinto reserva y otra para las elaboraciones especiales.

La primera vendimia en las nuevas instalaciones se hizo en 2018. A partir de esa cosecha Vicente Cebrián-Sagarriga anuncia que "se va a notar otro cambio drástico en Marqués de Murrieta. Buscamos sutileza, elegancia y frescura. La calidad es la vía de crecimiento y no el número de botellas. La finca tiene la capacidad que tiene y no vamos a forzar la producción".

TERCERA FASE

La inauguración, que coincide con la celebración del 170 aniversario de la fundación de la bodega. Podría ser el remate a veinte años de obras, pero Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga no parece dispuesto a abandonar el casco de obra. "La bodega de producción antigua está vacía y no va a servir para nada. Vamos a echar abajo el edificio y se va a transformar todo ese espacio en un pequeño hotel de 25 o 30 suites, pero no va a ser un hotel al uso sino formado por pequeña villas. No sé si va a ser un hotel o la casa de Marqués de Murrieta. Estamos en conversaciones con cadenas hoteleras, que nos han llamado pero la mayoría exigen muchas habitaciones y no vamos a entrar ahí. Mi idea es hacer algo pequeño y de máxima calidad".

Por una vez, el responsable de todo va a dejar tranquila la finca Ygay en cuanto a obras, pero no será por mucho tiempo. Piensa en iniciar esa tercera fase en dos años. "Ojalá pueda inaugurar para el 175 aniversario", dice, pero conociendo el paño cabe dudarlo.

MARQUÉS DE MURRIETA '12

77% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA, 8% GRACIANO, 5% MAZUELO; 23 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.

94 Singular desarrollo, con carácter. Nariz sutil, delicada; complejo bouquet de buena evolución, con matices lácteos, especiados y florales (flores azules, clavel). Excelente paso de boca, fresco y fluido, sabroso, buen relieve tánico.

MARQUÉS DE MURRIETA '13

83% TEMPRANILLO, 9% GRACIANO, 5% MAZUELO, 3% GARNACHA; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.

94 Maduro, desarrollado, engarzado. Nariz compleja, profunda, con sensaciones especiadas y balsámicas sobre fondos de fruta negra y un toque de tinta. Cuerpo medio, con nervio y taninos domados, textura fluida, amplio en aromas.

MARQUÉS DE MURRIETA '14

84% TEMPRANILLO, 9% GRACIANO, 5% MAZUELO, 2% GARNACHA; 19 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.

97 Tal vez en su mejor momento, nada fatigado. Complejos y potentes aromas de buena evolución, recuerdo de especiero, toque de monte bajo, fondo de frutos negros. Con cuerpo y consistencia, buena acidez, sabroso, sin puntas, amplio.

MARQUÉS DE MURRIETA '15

80% TEMPRANILLO, 12% GRACIANO, 6% MAZUELO, 2% GARNACHA; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.

95 Estructura y nervio, vivo. Nariz desarrollada, compleja; fino bouquet especiado bien ensamblado sobre fondo frutal; perfil de vino maduro que contrasta con la vitalidad en la boca, equilibrado, fresco, con relieve y consistencia, sabroso.

MARQUÉS DE MURRIETA '16

87% TEMPRANILLO, 6% GRACIANO, 5% MAZUELO, 2% GARNACHA; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.

98 Grande en crecimiento. Elegante en la nariz, profundo, complejo, con muchos matices bien conjuntados sobre base de frutas en sazón y tierra viva. Redondo y vigoroso, con cuerpo, centro carnoso, fresca acidez, taninos de calidad.

MARQUÉS DE MURRIETA '17

83% TEMPRANILLO, 9% GRACIANO, 6% MAZUELO, 2% GARNACHA; 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.

96 Aromático y consistente, sugestivo. Aromas de crianza bien conjuntados con un sustrato de frutas rojas y negras, florales, de monte bajo y minerales. Bien armado en la boca, cuerpo medio-alto, taninos firmes, viva acidez, sabroso.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Mientras tanto, afronta un cambio entero en la bodega de Galicia, en Pazo Barrantes. “Estamos en el proyecto. Creo que durante dos años tendremos que trabajar fuera porque la bodega se hace toda nueva en el interior. Quedará solo el cascarón. Después, transformación de equipos: el hormigón y la madera tendrán un papel muy importante; se reducirá al máximo el acero inoxidable. Todo para seguir con el giro de tuerca que se ha dado a los vinos y profundizar en calidad. Llevábamos siete años probando nuevos recursos para cambiar los vinos, cinco de ensayos

y dos de aplicación de lo aprendido. La vendimia ’22 se hace todavía en la actual, la ’23 en otra bodega y el ’24 intentaré que vuelva a Barrantes”.

Justo para empezar la fase definitiva de trasformación de Marqués de Murrieta y tal vez alguna otra cosa que pase por la cabeza (algo ronda ya por ahí) a este empresario inquieto y creativo que ha capitaneado una transformación que lleva a Marqués de Murrieta a la altura de su leyenda, tal vez a la mejor etapa de sus 170 años de existencia. ■

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL ‘05

89% TEMPRANILLO, 11% MAZUELO; 30 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.

99 Barroco en clave clásica elegante. Muy complejo pero con sensación de estar en crecimiento; bouquet elegante, recuerdos frutales, fondos de tinta y trufa. Excelente paso de boca, fresco y fluido, vivo, equilibrado, expresivo, largo.

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL ‘07

86% TEMPRANILLO, 14% MAZUELO; 26 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. EMBOTELLADO EN JUNIO DE 2012. 109.636 BOTELLAS.

99 Delicado en la nariz, con energía en la boca. Aromas complejos de buena evolución, bouquet elegante, tonos de especiero, fondos de tinta y trufa negra. Vivo, taninos aún firmes (sin puntas), fresca acidez, sabroso, expresivo, fino.

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL ‘09

81% TEMPRANILLO, 19% MAZUELO; 26 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. EMBOTELLADO EN OCTUBRE DE 2014. 109.045 BOTELLAS.

97 Precisa una cierta oxigenación para liberar un complejo bouquet de buen desarrollo, engarzado y elegantemente desarrollado sobre fondo de frutos negros. Vigorosa madurez, sin puntas pero vivo, fresco, sabroso, expresivo.

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL ‘10

85% TEMPRANILLO, 15% MAZUELO; 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (TEMPRANILLO) Y FRANCÉS (MAZUELO). EMBOTELLADO EN MARZO DE 2015. 130.853 BOTELLAS.

100 Extraordinario, elegante, estilizado, proporcionado. Sofisticado bouquet, complejo y profundo, armonizado y potente; rasgos de tinta y frutos negros. Armonía en una boca intensa y fresca, fluido y sólido, con casta y finura.

“A PARTIR DE LA COSECHA ’00 EMPEZAMOS A MOSTRAR LA CARA DEL NUEVO CASTILLO YGAY, UN PERFIL QUE SE HA IDO DESPLEGANDO CON EL TIEMPO”.

CASTILLO YGAY GRAN RESERVA ESPECIAL ‘11

84% TEMPRANILLO, 16% MAZUELO; 28 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (TEMPRANILLO) Y FRANCÉS (MAZUELO), 13 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. EMBOTELLADO EN FEBRERO DE 2016. 131.668 BOTELLAS.

98 Complejo, bien desarrollado pero muy vivo. Aromas especiados en un bouquet de elegante corte clásico sobre recuerdos frutales y minerales. Bien armado en la boca, con cuerpo y relieve, equilibrado, sabroso, fina consistencia.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

ALTIPLANO levantino

CLIMA, COTA Y MONASTRELL

CINCO DENOMINACIONES DE ORIGEN, A LAS QUE POR AFINIDAD CABRÍA SUMAR UNA SEXTA UN TANTO EXCÉNTRICA EN LA GEOGRAFÍA, CONFLUYEN EN UNA REGIÓN EN LA QUE LA DIFERENCIA ENTRE ALGUNAS DE ELLAS ES POCO MÁS QUE UNA LÍNEA DIBUJADA EN UN MAPA. Y HAY ALGÚN MOVIMIENTO DE COLABORACIÓN ENTRE SUS ÓRGANOS RECTORES QUE PODRÍA TENDER A DIFUMINAR ESAS LÍNEAS. EL PROBLEMA ES QUE ALGUNAS ESTÁN DIBUJADAS EN TRAZO GRUESO Y MARCAN HASTA TRES COMUNIDADES AUTÓNOMAS.

TEXTO Y FOTOS: A PROENSA

Distintas circunstancias confluyen para explicar el desarrollo que viven las comarcas interiores del Levante español. La altitud y la adaptación y calidad de las variedades dominantes ofrecen buenas armas de cara al futuro, junto con un factor que cobra importancia creciente: la relativa facilidad para aplicar las restricciones del cultivo ecológico. A esos factores de modernidad hay que sumar un cambio en la mentalidad de los vinateros, que recuperan la lucha contra los excesos alcohólicos.

Apenas una línea dibujada en el mapa sirve de frontera entre las murcianas Jumilla y Yecla con la albaceteña Almansa, la zona interior de Alicante y la subzona Clariano, el sur de la DO Valencia. Una altitud casi siempre por encima de los 500 metros sobre el mar, los suelos pobres, mayoritariamente pedregosos y calizos, o el predominio de las variedades tintas, con la Monastrell como protagonista pero con la aportación de otras, autóctonas y adoptadas (con mayor o menor fortuna), configuran una región repartida en tres comunidades autónomas pero que bien podría formar una única denominación de origen.

La idea seguramente pone los pelos de punta a ese nacionalismo de boina que ha surgido en las diferentes comunidades autónomas, que se proyecta en episodios chuscos, como la pretendida invasión de la DO Utiel-Requena por parte de la DO Valencia a cuenta de la necesidad que tienen las bodegas de la segunda de uva tinta que le sobra a la primera. Reacciones raras de quienes parece que prefieren que se abandonen las viñas.

Esas situaciones no son privativas de los tiempos actuales ni de la organización autonómica del estado. Hace medio siglo la celosa guarda de las esencias locales dibujó el mapa de las dos denominaciones de origen murcianas del Altiplano, región en la que ya había *invasiones* de unas zonas en el territorio de otras. Como la DO Alicante, cuyo ámbito territorial comprende desde 1957 pagos de los municipios murcianos de Abanilla, Jumilla y Yecla y del albaceteño Caudete.

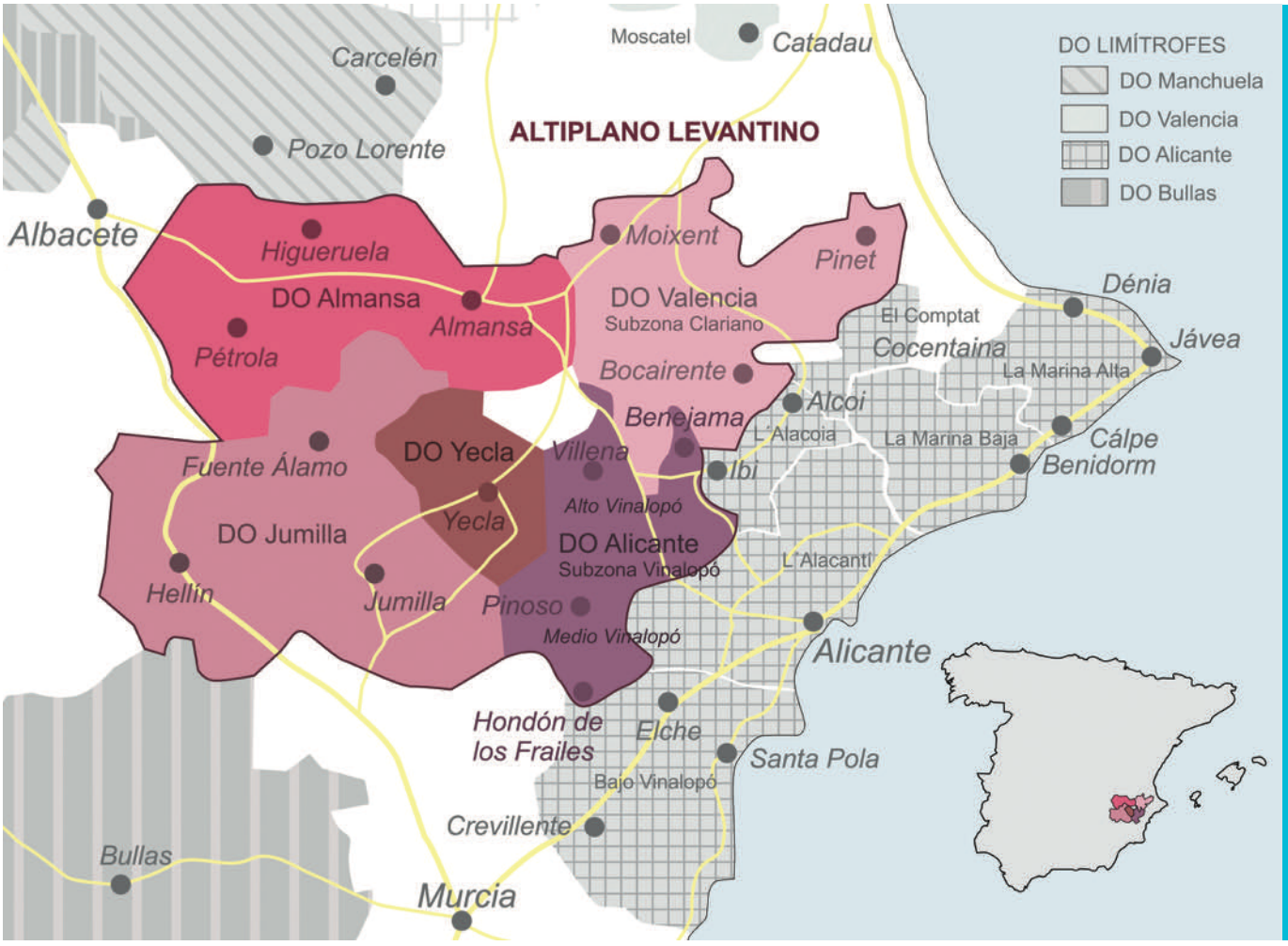
FUSIÓN FRUSTRADA

Esa situación no supuso ningún problema y respondía a los intereses que algunas bodegas de la DO Alicante tenían en esos territorios vecinos, unos enclaves que no diferían de las condiciones que había al otro lado de la frontera provincial. Más o menos lo que ocurría en Yecla, Jumilla y otras localidades vecinas.

En 1970, con la promulgación del Estatuto del Vino y la creación del INDO, se impulsó el diseño actual del mapa vinícola español. Jumilla, que tenía su denominación de origen desde 1964, quiso aprovechar la circunstancia para resolver su déficit en la producción de uva y vino, con destinos sobre todo en Suiza y Austria, a través de la ampliación de su territorio. Lo razonable a primera vista era incorporar el municipio de Yecla, que hace medio siglo contaba con más viñedo que su vecina mientras que las bodegas de Jumilla tenían un enorme poderío en la exportación de vinos a granel.

La pretendida fusión se frustró sobre el papel por la pretensión yeclana de cambiar el nombre de la zona para adoptar

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom



DO Jumilla-Yecla o Yecla-Jumilla, el camino que ya seguía Montilla-Moriles y el que emprenderían otras, como Utiel-Requena y, hasta la extenuación, en las denominaciones canarias. Pero es que, además, mediaron intereses de algunos importantes operadores, como el yeclano Enrique Ochoa, de Bodegas Ocoa, o su rival jumillano García Carrión.

Se dice que el primero buscaba entorpecer el desarrollo del segundo, que al ver cerrada la puerta de Yecla optó por el camino opuesto e impulsó la ampliación de la DO Jumilla hacia los territorios, hoy integrados en la zona, de la provincia de Albacete. Eran tiempos sin fronteras autonómicas aunque había otras regionales, pero que eran incomparablemente más laxas y además inexistentes en este caso ya que en aquella estructura territorial Albacete y Murcia integraban la región de Murcia.

Así, Jumilla se amplió con los municipios albaceteños de Montealegre del Castillo, Fuente Álamo, Ontur, Tobarra, Hellín y Albatana. Y no creció más porque la actual DO Almansa era una subzona de la DO La Mancha (que contaba en su ámbito con otras dos, Manchuela y Méntrida). Mientras tanto, en 1975 Yecla se convirtió en la primera denominación de origen española integrada por un solo municipio, y la única hasta que en 2021 Castilla y León aprobó la DO Urueña. No son casos comparables: la zona vallisoletana cuenta con una única bodega mientras que Yecla accedió a la denominación de origen con 32 bodegas, 27.500 hectáreas de viñedo y una producción de 65 millones de kilos de uva al año.

El trayecto de Jumilla y Yecla fue también distinto. La crisis de los años ochenta puso en serios apuros a ambas zonas pero se notó más en Yecla, que vio desaparecer gran parte de sus bodegas, entre ellas Ocoa, hasta el punto de que prácticamente la producción del vino yeclano pendía de la Cooperativa Agrícola La Purísima. A cambio, en Yecla surgiría Bodegas Castaño, elemento modernizador como fueron en Jumilla las primeras bodegas de nuevo cuño que buscaban su camino por la vía del vino embotellado.

EL GRAO EN LA MIRADA

La impresión es que lo razonable habría sido seguir los dictados de la naturaleza, no sólo en municipios hermanos como Yecla y Jumilla, sino también en las comarcas limítrofes, con

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

EL NIDO ‘19

DO JUMILLA. BODEGAS EL NIDO.
70% CABERNET SAUVIGNON, 30% MONASTRELL;
22 MESES EN BARRICA. 5.000 BOTELLAS. 140 €.

97 Concentrado, noble fuerza. Nariz compleja, con base de frutos silvestres y frutas rojas maduras, tonos minerales, de maderas finas, notas ahumadas. Bien armado en la boca, con mucho de todo y un conseguido equilibrio.

EL SEQUÉ ‘20

DO ALICANTE. BODEGAS Y VIÑEDOS EL SEQUÉ.
MONASTRELL; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 60.000 BOTELLAS. 21 €.

97 Refinado, amplio, goloso y fresco. Aromas frutales, con recuerdos de frutos silvestres bien maduros, notas de maderas finas, fondo mineral, toques de betún. Con cuerpo y tanino integrado, carnoso, amable, sabroso, amplio.

EL VENENO PEPE MENDOZA ‘19

DO ALICANTE. PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA.
MONASTRELL; FERMENTACIÓN CON RASPA, MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE ALLIER DE 500 L. 4.500 BOTELLAS. 27 €.

96 Mucho carácter, gran finura. Aromas frutales frescos (frutillos de ribazo), tonos minerales (sílex), balsámicos (monte bajo), especiados y florales bien conjuntados. Cierto peso en la boca, lleno, amable, vivo, sabroso, expresivo.

LA CATA

Mediterráneo fresco

La cata revela el tránsito de las bodegas punteras del Altiplano Levantino hacia los parámetros de frescura que reclama el consumidor actual. Algunas marcas mantienen su fidelidad hacia perfiles de vinos del Nuevo Mundo, que parece que les son propicios en ciertos mercados, pero la tendencia general habla de moderación en color, extracción, alcohol y cuerpo, lo que deriva en equilibrio, fluidez, frescura y trago más largo.

Es habitual que la cata de vinos de esas zonas, que no son nombres de primera línea en cuanto a prestigio consolidado, depare sorpresas por el notable nivel de calidad de muchos de sus vinos. Esa sensación se acentúa entre quienes aún consideran a la variedad Monastrell a partir de parámetros antiguos y entre quienes aún sitúan a nombres como Jumilla o Alicante entre las zonas malditas. Esa imagen negativa, o la falta de imagen de algunas de las zonas, está en vías de ser superada, como demuestra el nivel de los vinos catados.
Cierto que se parte de una selección de bodegas que han destacado en los últimos años en sus zonas de referencia. No obstante, a partir de una cata de un centenar de vinos, todos ellos tintos, más de la mitad han superado la barrera de los 80 puntos que es el mínimo fijado para reseñar los vinos en PlanetAVino.

ESTRECHO ‘19

DO ALICANTE. BODEGAS E MENDOZA.
MONASTRELL (VIÑAS DE 70 AÑOS, CULTIVO EN SECANO, A 700 M S/M); 16 MESES EN BARRICAS ALLIER. 15.000 BOTELLAS. 21 €.

96 Exponente del potencial de la variedad. Buen engarce en la nariz; frutal y floral con sensación de frescura y buena potencia, sutiles toques ahumados y especiados. Equilibrado, fresco, taninos bien encajados, sabroso, expresivo.

SANTA ROSA ‘18

DO ALICANTE. BODEGAS E MENDOZA.
35% MONASTRELL, 35% CABERNET SAUVIGNON, 15% MERLOT, 15% SYRAH; 16 MESES EN BARRICAS ALLIER. 50.000 BOTELLAS. 21 €.

96 Magistral ensamblaje de variedades. Expresivo, cierta complejidad; aromas frutales, tonos balsámicos, crianza bien dosificada y conjuntada, muy fino. Con prestancia en la boca, equilibrado, consistente, fresco, vivo, sabroso, amplio.

ALTOS DE LAS GATERAS MONASTRELL ‘18

DO YECLA. VILA VINITECA Y BODEGAS CASTAÑO.
MONASTRELL; FERMENTADO EN BARRICAS ABIERTAS DE 500 L., 24 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 1.264 BOTELLAS. 45,80 €.

95 Fino, cierta complejidad. Algo falto de pegada en la nariz pero con sugestivos aromas frutales y florales, toques de hoja de tabaco, monte bajo y especias finas. Excelente equilibrio en la boca, con cuerpo, jugoso, fresco, sabroso.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

CASA CASTILLO LAS GRAVAS '18

DO JUMILLA. BODEGAS CASA CASTILLO.
88% MONASTRELL, 12% GARNACHA; MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN FUDRES. 28 €.

95 Expresivo, fino, jugoso. Nariz de cierta complejidad, con base neta de frutos silvestres maduros, tonos florales, especiados, minerales y un toque ahumado. Equilibrado, con nervio y relieve, sabroso, amplio en aromas, largo final frutal.

CLIO '19

DO JUMILLA. BODEGAS EL NIDO.
70% MONASTRELL, 30% CABERNET SAUVIGNON; 22 MESES EN BARRICA. 40.000 BOTELLAS. 40 €.

95 Con estilo, frescura mediterránea, fino. Aromas frutales de buena madurez, tonos de fruta negra, especias y maderas finas, toques torrefactos y balsámicos. Carnoso y alegre en la boca, con cuerpo y nervio, equilibrado.

LAS QUEBRADAS '19

DO ALICANTE. BODEGAS E MENDOZA.
MONASTRELL (VIÑAS EN SECANO, A 500 M S/M); 16 MESES EN BARRICAS ALLIER.
5.000 BOTELLAS. 21 €.

95 Desarrollado, profundo, fino carácter mediterráneo. Aromas de fruta madura, tonos minerales marcados, toques de confituras y monte bajo, fondo de caza. Gran equilibrio, maduro, jugoso, carnoso, taninos amables, amplio, largo.

las que comparten muchos rasgos comunes. Entre ellos la larga tradición de exportación de vinos a granel a través de las comercializadoras instaladas en El Grao valenciano, una de las referencias históricas en la expedición exterior de vinos españoles.

Esas mismas empresas son las que ahora penan la escasez de vinos tintos para sus exportaciones de vinos embotellados y buscan suplirla con la incorporación de viñas situadas en la zona vecina de Utiel-Requena (en la actualidad los reglamentos europeos autorizan el abastecimiento de una parte del vino de la DO Valencia en los viñedos vecinos), frustrada por el momento por una sentencia del Tribunal Supremo.

Almansa, Yecla, Jumilla, el interior de Alicante y el sur de Valencia, a las que cabría sumar la murciana Bullas, separada del altiplano por la cuenca del Segura, son zonas que, junto a buena parte del gigantesco viñedo manchego, durante décadas han mirado hacia El Grao para dar salida a una producción de vino que habría cubierto sobradamente esas necesidades. Tienen en co-

CASA CASTILLO MONASTRELL '20

DO JUMILLA. BODEGAS CASA CASTILLO.
MONASTRELL; MALOLÁCTICA Y 8-12 MESES EN BARRICAS Y PEQUEÑOS FUDRES. 8 €.

94 Frescura frutal, sugestivo. Aromas de frutos silvestres, notas florales y bien engarzados apuntes de crianza, recuerdos de monte bajo, limpio, directo. Muy buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, fresco, buen tanino, sabroso, frutal.

DE NARIZ MAGNUM '19

DO YECLA. DE NARIZ PEDRO MARTÍNEZ.
MONASTRELL DE TRES PEQUEÑAS PARCELAS, A CASI 1.000 M S/M; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 778 BOTELLAS DE 1,5 L. 86 €.

94 Potente, equilibrado, con carácter. Amplio en la nariz, con sensaciones especiadas bien arropadas por las notas frutales en un conjunto sugestivo, bien definido y amplio. Bien armado en la boca, con peso y relieve, fresco, sabroso.

LOS FRAILES DOLOMITAS '20

DO VALENCIA. BODEGAS LOS FRAILES.
MONASTRELL, VIÑA DE 40 AÑOS, EN SECANO, A 700 M S/M; 10 MESES EN VIEJOS DEPÓSITOS DE HORMIGÓN Y TINAJAS DE BARRO. 6.700 BOTELLAS. 14 €.

94 Con nervio y estructura. Aroma frutal de buena madurez, bien definidos rasgos minerales, fondo ahumado; potencia media. Con prestancia en la boca, equilibrado, relieve tánico de calidad, sin puntas, con nervio, sabroso, largo.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

CASA CISCA ‘16

DO YECLA. BODEGAS CASTAÑO.
MONASTRELL, VIÑA DE 60 AÑOS EN SECANO, EN CAMPO ARRIBA. 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (70%) Y FRANCÉS. 8.081 BOTELLAS. 35 €.

93 Estructurado, vigoroso, noble fuerza. Aromas de fruta madura, tonos especiados y de maderas finas, fondo mineral, notas balsámicas. Con cuerpo y consistencia, relieve tánico notable, ajustada acidez, sabroso, carnoso, amplio.

DE NARIZ JUMILLA ‘19

DO JUMILLA. DE NARIZ PEDRO MARTÍNEZ.
MONASTRELL DE DOS PARCELAS, A 360 Y 800 M S/M; 13 MESES EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 300 L. 550 BOTELLAS. 40 €.

93 Jugoso, sugestivo. Nariz compleja, con tonos de fruta madura, tonos minerales, especiados y de sotobosque; sensaciones de profundidad. Cierto peso en la boca, centro carnoso, taninos domados, fresco, sabroso, equilibrado, amplio.

VIÑA AL LADO DE LA CASA ‘18

DO YECLA. VILA VINITECA Y BODEGAS CASTAÑO.
86% MONASTRELL, 10% SYRAH, 4% CABERNET SAUVIGNON; 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L. 3.229 BOTELLAS. 16,70 €.

93 Delicado en aromas, muy buen paso de boca. Nariz compleja, con muchos matices de buena evolución y de fruta bien ensamblados; no es muy intenso. Ágil en el paso de boca, jugoso y fluido, equilibrado, sabroso, expresivo.

mún rasgos naturales, como los suelos pobres y pedregosos, el seco y duro clima continental, apenas matizado por la influencia mediterránea, y el papel del cultivo de la vid como barrera, tal vez la última, ante la desertificación. Y la altitud en la que se desarrolla el cultivo, con cerca de 400 metros sobre el mar en las alturas mínimas y cotas que con frecuencia rondan los mil.

MONASTRELL AL FRENTE

Pero, por encima de todo, tienen en común que son productoras sobre todo de vinos tintos, con un dominio aplastante de la variedad Monastrell, perfectamente adaptada a las duras condiciones de la región. En la zona actúa una de esas cofradías formadas por amantes del vino que se bautizó con el significativo nombre de Reino de la Monastrell. Un reino que abarca toda la zona, aunque con matices.

Es mayoritaria en tres de las cinco comarcas, y también en la sureña Bullas, desplazada al segundo puesto en Almansa, donde manda por goleada (9 a 1) la Garnacha Tintorera, y en Valen-

ALTICO ‘17

DO JUMILLA. BODEGAS CARCHELO.
SYRAH; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 16.019 BOTELLAS. 12 €.

92 Bien ensamblado, fino. Buena intensidad y sensación de unidad en sus aromas frutales y especiados, notas florales, de monte bajo y toque tostado. Gustoso paso de boca, con cuerpo y equilibrado, carnoso, fresco, sabroso, largo.

JUAN GIL ETIQUETA AZUL ‘19

DO JUMILLA. BODEGAS JUAN GIL.
60% MONASTRELL, 30% CABERNET SAUVIGNON, 10% SYRAH; 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 10.000 BOTELLAS. 23,50 €.

92 Concentrado, potente. Bien conjuntado en la nariz, con notas de crianza bien integradas en una base de fruta madura, tonos balsámicos y tostados. Buena estructura, con cuerpo, equilibrado, taninos firmes, centro goloso, amplio.

PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA ‘20

DO ALICANTE. PEPE MENDOZA CASA AGRÍCOLA.
MONASTRELL, ALICANTE BOUCHET Y GIRÓ; 12 MESES EN DEPÓSITO. 25.000 BOTELLAS. 13,50 €.

92 Amplio, sugestivo. Cierta complejidad en una nariz amplia e intensa; recuerdos frutales (cerezas frescas, ciruelas maduras), notas cítricas, flores azules, tonos minerales. Carnoso, con cuerpo y relieve, sabroso, equilibrado, vivo, largo.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

CÓDIGO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL DEL VINO

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

COMPROMISO DEL SECTOR VITIVINÍCOLA POR:

La promoción del consumo de vino SIEMPRE moderado, en el marco del programa Wine in Moderation.

La defensa de una comunicación responsable con la sociedad en la que NUNCA se promueva el consumo abusivo o en determinadas situaciones de riesgo.

¿DÓNDE SE APLICA?

En la comunicación comercial de la empresa

Página web (control de acceso a menores de edad), catálogos, notas de cata, comunicados, emails...

En la publicidad, sea cual sea el soporte

Medios impresos y digitales, con inclusión del logotipo y la frase "el Vino solo se disfruta con moderación".

Radio, en cuñas de más de 20'' hay que incluir un mensaje de moderación.

TV, que además deben pasar por un control previo de AUTOCONTROL.

Etiquetas, la inclusión del logo es opcional, pero recomentable. ¡Muestra tu compromiso!

Regístrate en el programa Wine In Moderation.
www.interprofesionaldelvino.es/codigo-de-comunicacion-comercial-del-vino/

Más de mil bodegas, medios de comunicación, asociaciones y DD.OO. ya se han comprometido.
¡No esperes más!

QUÉ SE PIDE A LOS ADHERIDOS

- ✓ Uso obligatorio del logo "Wine in Moderation" en toda publicidad.
- ✓ Respetar las restricciones en contenidos y soportes.
- ✓ Voluntariamente se pueden incluir logos que buscan proteger a los más vulnerables y evitar situaciones de riesgo.

LA COMUNICACIÓN DEL VINO NO DEBE ASOCIARSE CON:

- X Situaciones incompatibles con la conducción y el manejo de vehículos.
- X Consumo por menores de edad y mujeres embarazadas.
- X Intepretar que el consumo de vino contribuye a potenciar habilidades físicas o psíquicas como mayor éxito social, sexual o la deshinibición ante problemas.
- X Señalar en las comunicaciones comerciales que los vinos tienen propiedades saludables.

LOGOTIPO

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

AVISO
Desde 2021, los adheridos al programa Wine in Moderation deben utilizar el logotipo que añade el mensaje: Elige| Comparte| Cuida

Más información en www.interprofesionaldelvino.es/codigo-de-comunicacion-comercial-del-vino/logotipos/

BRUMA PARCELA MANDILES '20

DO JUMILLA. BODEGAS VIÑA ELENA.
MONASTRELL, VIÑA DE 70 AÑOS A 359 M S/M; MALOLÁCTICA Y 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 1.258 BOTELLAS. 25 €.

91 Serio, fresco, fino. Aromas de fruta negra madura, toque balsámico (monte bajo, mentol), tonos especiados, fondo de madera de calidad; buena potencia. Estructurado, con volumen y sólido esqueleto, nota cálida, sabroso, amplio.

CRÁPULA SOUL '19

DO JUMILLA. GLM ESTRATEGIA DE VINOS.
70% MONASTRELL, 20% SYRAH, 10% GARNACHA; 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 5.000 BOTELLAS. 17 €.

91 Directo y consistente, bien conjuntado. Cierta complejidad en la nariz; mucha fruta, matices especiados, florales y minerales (cal), toque ahumado. Equilibrado, con cuerpo, centro carnoso, taninos arropados, sabroso, vivo.

MADURESA '20

DO VALENCIA. CELLER DEL ROURE.
80% MONASTRELL, 10% CARIÑENA, 10% MANDÓ; VIÑAS A 800 M S/M; FERMENTADO CON UN 30% DE RACIMOS ENTEROS; MALOLÁCTICA Y CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L. 20.000 BOTELLAS. 18 €.

91 Bien ensamblado, fresco. Aromas frutales y florales sobre fondos especiados y de maderas de calidad; transitoria reducción inicial. Bien armado en la boca, cuerpo medio, centro consistente, taninos de calidad, fresca acidez, sabroso.

Monastrell manda

Casi un 83 por ciento de las poco menos de 60.000 hectáreas de viñedo inscrito en las cinco denominaciones de origen del Altiplano Levantino lo constituyen la uvas tintas. Monastrell manda: suma cerca de la mitad, casi 29.000 hectáreas. La DO Jumilla presume de ser "el reservorio más importante de esta variedad en España"; acumula el 60 por ciento del total de Monastrell que se cultiva en el país. Garnacha Tintorera, todavía poco explorada en su potencial de calidad, es la segunda, con algo más de 10.000 hectáreas y quedan aún más lejos Tempranillo y sus poco más de cuatro mil hectáreas, y Syrah, tal vez la mejor adaptada de las foráneas, que suma casi 2.300. Merlot y Cabernet, que fueron estrellas, parece que retroceden y suman 1.400 y 1.100 hectáreas, respectivamente.

ALTOS DE LUZÓN '19

DO JUMILLA. BODEGAS LUZÓN.
MONASTRELL (VIÑAS EN SECANO DE 40 AÑOS A 675 M S/M); 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS. 80.000 BOTELLAS. 13,75 €.

90 Fresco, fino, muy buen paso de boca. Aromas frutales directos, minerales, fondos especiados y de confituras; discreta presencia de la barrica. Equilibrado, cuerpo medio, fresca acidez, relieve tánico, sabroso, amplio.

BRUMA FINCA CQ '20

DO JUMILLA. BODEGAS VIÑA ELENA.
MONASTRELL PLANTADA EN 1990 A 700 M S/M; MALOLÁCTICA Y 7 MESES EN BARRICAS DE 500 L. DE SEGUNDO VINO. 2.769 BOTELLAS. 12 €.

90 De grato discurrir, sugestivo. Bien expuesto en la nariz; tonos frutales con un toque de hollejos sobre fondo mineral (cal) y discretos aromas de crianza (especiados). Equilibrado, taninos amables, fresco, sabroso, frutal, amplio.

CASTAÑO COLECCIÓN '18

DO YECLA. BODEGAS CASTAÑO.
70% MONASTRELL, VIÑA DE 40 AÑOS EN SECANO, 30% CABERNET SAUVIGNON, VIÑAS DE 30 AÑOS CON RIEGO; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (80%) Y AMERICANO. 23.058 BOTELLAS. 12,50 €.

90 Expresivo, fresco, con entidad. Cierta complejidad en la nariz, con recuerdos intensos de monte bajo sobre base de fruta madura y mineral, notas de crianza. Vivo y bien armado en la boca, paso fluido, fresco, sabroso, amplio, largo.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

DE NARIZ YECLA ‘19

DO YECLA. DE NARIZ PEDRO MARTÍNEZ.
MONASTRELL; 13 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 300 L., SEGUIDOS DE REPOSO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 885 BOTELLAS. 40 €.

90 Buen perfil mediterráneo. Aromas de fruta madura, con recuerdos de compotas, notas minerales (hierro) y balsámicas de monte bajo. Buen paso de boca, carnoso, con taninos firmes bien ensamblados con la acidez, sabroso.

LOS FRAILES RUBIFICADO ‘20

DO VALENCIA. BODEGAS LOS FRAILES.
GARNACHA TINTORERA, VIÑA A 600 M S/M; ELABORACIÓN Y CRIANZA EN VIEJOS DEPÓSITOS DE HORMIGÓN Y TINAJAS DE BARRO.
7.250 BOTELLAS. 14 €.

90 Delicado, fresco. Finos aromas frutales, con notas singulares de cítricos (naranja sanguina), notas florales y de frutos rojos; potencia media. Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, centro carnoso, fresca acidez, frutal.

LUALMA ‘18

DO YECLA. SEÑORÍO DE BARAHONDA.
34% MONASTRELL, 33% GARNACHA TINTORERA, 33% SYRAH; MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. (MONASTRELL) Y 225 L. 21 €.

90 Fino en la nariz, algo rústico en la boca. Aromas sugestivos de frutas negras bien maduras, tonos especiados, minerales y de cuero, recuerdo de piñones. Estructurado, taninos enteros y madera notable, sabroso, con nervio, amplio.

cia, superada por Tempranillo, que puede ser considerada tan invasora como las célebres variedades francesas. Cabe señalar que los datos disponibles de la DO Valencia se refieren a la totalidad de la zona, con incidencia de otras variedades, incluidas las blancas, mayor en las subzonas septentrionales que en Clariano, que es la situada en el Altiplano Levantino y donde el tinto es el vino más representativo.

Tal vez por lo costoso de la reestructuración de los viejos viñedos, tal vez por sus buenas prestaciones de sus vinos como ingrediente para mezclas, la Monastrell opuso seria resistencia a la entrada de esos nombres célebres de la viticultura internacional, que se presentaron a partir de los años ochenta como la panacea frente a la presunta incapacidad de las uvas autóctonas para producir vinos finos. El tiempo y las elaboraciones más cuidadosas puso en su sitio a unas uvas francesas, en general poco adaptadas aunque haya honrosas excepciones, y ensalzaron el buen papel de la autóctona Monastrell, capaz de producir vinos frescos en una zona que parecía destinada, y durante mucho

Vida más allá del Tinto

Con la excepción del reivindicado fondillón alicantino, que se sustenta en la recuperación de viejas existencias, parece que pasó la fiebre por los vinos dulces y licorosos, sobre todo tintos de Monastrell sobremadurada al límite en la propia viña, junto al clasicismo de los moscateles. En la actualidad las bodegas afrontan otros retos, como las elaboraciones singulares de tintos (ánforas, viejas tinajas, vinos ecológicos), los rosados de moda, aunque aquí no triunfa demasiado el rosado pálido, la asignatura del blanco e incluso algún espumoso elaborado por el método tradicional.

PREDOMINAN LAS VARIEDADES TINTAS, CON LA MONASTRELL COMO MAYORITARIA

MURI VETERES ‘16

DO JUMILLA. BODEGAS CARCHELO.
MONASTRELL PLANTADA A PIE FRANCO; MALOLÁCTICA EN BARRICAS CÚBICAS DE 1.800 L.; 12 MESES EN BARRICAS CÚBICAS Y EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 2 EN BOTELLERO.
7.200 BOTELLAS. 34,50 €.

90 Desarrollado, complejo, con un punto de evolución (etanal). Aromas de cierta complejidad, con bouquet especiado sobre fondo frutal algo tímido. Bien armado en la boca, equilibrado, carnoso, recuerdos balsámicos y especiados.

BRUMA PARAJE MARÍN ‘20

DO JUMILLA. BODEGAS VIÑA ELENA.
MONASTRELL, VIÑAS DE 15 A 35 AÑOS, A 380 M S/M; MALOLÁCTICA Y 7 MESES EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 12.081 BOTELLAS. 7 €.

89 Carácter frutal sugestivo, fresco. Nariz de cierta complejidad en parámetros de fruta fresca y madura, con notas florales y un fondo de cacao. Buen paso de boca, equilibrado, centro carnoso y un punto goloso, vivo, sabroso, amplio.

CARCHELO SELECTO ‘15

DO JUMILLA. BODEGAS CARCHELO.
50% MONASTRELL, 35% CABERNET SAUVIGNON, 10% SYRAH, 5% TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
15.604 BOTELLAS. 17,50 €.

89 Amplio, sugestivo. Aromas de frutas compotadas y en licor, nota de pan de higo, tonos balsámicos y especiados. Buen paso de boca, notas de frescura, taninos domados, centro carnoso, sabroso, desarrollado en aromas, largo.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

DE NARIZ MONASTRELL '19

DO YECLA. DE NARIZ PEDRO MARTÍNEZ.
MONASTRELL DE VIÑA DE 50 AÑOS, CULTIVADA A PIE FRANCO A MÁS DE 800 M S/M; ELABORADO CON PARTE DEL RASPÓN; 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 885 BOTELLAS. 16 €.

89 De amplio espectro comercial pero no vulgar. Aroma amplio de fruta bien madura, tonos bien conjuntados de crianza; resultón. Buen paso de boca, cuerpo medio, fresco y sabroso, equilibrado, con relieve, franco en aromas.

PAROTET '20

DO VALENCIA. CELLER DEL ROURE.
70% ARCOS, 30% MANDÓ; VIÑAS A 550 M S/M; MALOLÁCTICA Y 10 MESES EN TINAJAS DE BARRO DE 2.600 L. 10.000 BOTELLAS. 17 €.

89 Fresco y frutal, Nariz directa, no muy intensa pero con finura en sus rasgos de fruta fresca y flores azules, ligero fondo especiado y mineral. Bien equilibrado en la boca, paso fluido, alegre acidez, notas cítricas y de fruta roja, largo.

CARMINE '18

DO JUMILLA. GLM ESTRATEGIA DE VINOS.
MONASTRELL; 9 MESES EN BARRICA.
7.000 BOTELLAS. 8 €.

88 Gustoso, de amplio espectro comercial. Nariz sencilla, bien definida, con base de aromas frutales de buena madurez y notas discretas de crianza, toque de especias dulces. Buen paso de boca, equilibrado, con relieve, sabroso, franco.

Blancos del Altiplano

Por distintos motivos, sobre todo por presión comercial, las bodegas del Altiplano, zona muy preparada para la producción de tintos, pelean para completar sus gamas con otros vinos. Destaca el capítulo de blancos, para el que hay poca opción en la viña: sólo el 17 por ciento del viñedo de la zona son uvas blancas. Apenas 10.300 hectáreas de las que casi 10.300 están en la DO Valencia, de la que, repetimos, se incluyen datos totales, incluidas las zonas de Alto Turia, Valentino y Moscatel de Valencia, que sin duda aportan buena parte de esa cifra total y marcan el predominio en la estadística de las uvas Moscatel (un tercio del total de uva blanca), Merseguera (el 24 por ciento) y Malvasía (casi el 11 por ciento), además de otras variedades específicas (Planta Nova o la reivindicada Verdil).

CASA DE LA CERA '15

DO YECLA. BODEGAS CASTAÑO. 50% MONASTRELL DE SECANO, CON MÁS DE 60 AÑOS, 50% GARNACHA TINTORERA, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH Y MERLOT DE VIÑAS DE MÁS DE 30 AÑOS; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (50%) Y AMERICANO DE 500 L. 10.550 BOTELLAS. 32,50 €.

88 Maduro, bien desarrollado. Bouquet complejo, con tonos especiados y de roble de calidad, toques frutales de madurez, fondos de cuero y caza. Estructurado, con cuerpo y taninos firmes, centro carnoso, sabroso, buen equilibrio, amplio.

PARAJES DEL VALLE TERRAJE '18

DO JUMILLA. PARAJES DEL VALLE.
MONASTRELL PLANTADA A PIE FRANCO; 6-7 MESES EN FUDRES DE 5.000 L. 6.500 BOTELLAS. 17,50 €.

88 Con volumen y fresco, sugestivo. Aromas de fruta bien madura, notas florales y especiadas (curry), toque balsámico (monte bajo). Con cierto cuerpo y centro carnoso, equilibrado, buena acidez, taninos civilizados, sabroso, largo.

SANTA '17

DO YECLA. BODEGAS CASTAÑO.
90% MONASTRELL DE 40 AÑOS, 10% GARNACHA TINTORERA DE 30 AÑOS; 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (80%) Y AMERICANO. 7.179 BOTELLAS. 17,80 €.

88 De amplio espectro en buen perfil. Bouquet desarrollado, con notas especiadas y de cuero, bien ensamblado sobre base de fruta madura, notas de hierbas aromáticas. Equilibrado, buen paso de boca aunque algo tánico de salida.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ALCEÑO SELECCIÓN '17

CRIANZA. DO JUMILLA. BODEGAS ALCEÑO.
50% MONASTRELL, 25% SYRAH, 15% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA TINTORERA; FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN (DE LOS AÑOS 50), MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO DE 500 L., 12 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO VINO DE 225, 300 Y 500 L., FINAL EN HORMIGÓN. 8.560 BOTELLAS. 15 €.

87 De amplio espectro, grato perfil comercial. Aromas de fruta madura y bien marcados tonos de crianza, notas balsámicas de monte bajo; conjuntado. Equilibrado, buena acidez, taninos civilizados, sabroso, tono de zarzaparrilla.

GÉMINA CUVÉE SELECCIÓN '19

DO JUMILLA. BODEGAS BSI.
MONASTRELL (PIE FRANCO); CORTA CRIANZA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.
30.000 BOTELLAS. 14 €.

87 Ligeramente duro pero fresco. Nariz atractiva, con carácter y complejidad; tonos frutales, minerales y balsámicos, notas tostadas y especiadas. Buen equilibrio, con cuerpo y taninos algo enteros, fresco, sabroso, amplio, largo.

HC HEREDAD CANDELA MONASTRELL '18

DO YECLA. SEÑORÍO DE BARAHONDA.
MONASTRELL; MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 16 €.

87 Perfil comercial pero con sustrato. Fino carácter frutal (recuerdos de ciruelas maduras) con tonos especiados (vainilla), toque herbáceo fresco, fondo mineral. Equilibrado, fresco, buen paso de boca, frutal y floral en aromas.

tiempo lo estuvo, a proporcionar cuerpo, color y alcohol a las mezclas de vinos de mesa en media Europa.

Sólo Syrah, que presenta buenos ejemplos de vinos varietales, y, en menor medida, Petit Verdot parecen buenas compañeras de viaje para una Monastrell que en ciertos ámbitos prefiere la compañía de Garnacha Tintorera. Además, cabe esperar buenas prestaciones de otras locales recuperadas, como Mandó o Garró, Giró, Focayat y Bonicaire, mientras que Tempranillo y Bobal plantean serias dudas.

Muestra del poderío de la principal uva autóctona es que muchos de los mejores vinos del Altiplano se sustentan en Monastrell, con preferencia viñas viejas plantadas a pie franco y en pagos altos, en cultivos de secano. Y, si hiciera falta, cabe señalar el tránsito de algunos elaboradores hacia la redescubierta Monastrell. Es el caso de Pepe Mendoza, que inició su brillante trayecto a lomos de las variedades francesas, después descubrió la Monastrell y en ella sustenta de manera preferente su nuevo proyecto personal de Casa Agrícola. ■

CON UNA ALTITUD CASI SIEMPRE POR ENCIMA DE LOS 500 METROS SOBRE EL MAR, LOS SUELOS SON POBRES, PEDREGOSOS Y CALIZOS

Vinos históricos

Sólo dos de las cinco denominaciones de origen del Altiplano aparecen citadas en el Estatuto del Vino de 1932. Los históricos son Alicante y sus viejas glorias y el poderío exportador de Valencia, seguramente el nombre con mayor proyección internacional. Ambas estrenaron la denominación de origen el mismo año, 1957.
La DO Jumilla llegó en 1966, al mismo tiempo que Almansa; ambas estaban ya en marcha cuando se promulgó el segundo Estatuto del Vino, en 1971.
La DO Yecla se haría esperar hasta 1975.

JUAN GIL ETIQUETA PLATA '19

DO JUMILLA. BODEGAS JUAN GIL.
MONASTRELL; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 10,50 €.

87 Muy frutal, bien definido, goloso. En la nariz dominan recuerdos de frutas rojas maduras y frutillos de ribazo, tonos discretos de crianza, notas tostadas y de cuero. Carnoso, buen relieve tánico y de roble, sabroso, equilibrado, largo.

ALTOS DE LAS GATERAS SYRAH '17

DO YECLA. VILA VINITECA Y BODEGAS CASTAÑO.
SYRAH; FERMENTADO EN BARRICAS ABIERTAS DE 500 L., 22 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 1.524 BOTELLAS. 45,80 €.

85 Maduro, al límite de su vida. Aromas complejos de evolución sobre fondos de frutas rojas y flores secas, tonos especiados y tostados, toque mineral. Correcto en el paso de boca, equilibrado, taninos domados, algo cálido.

TRENZA '17

DO YECLA. BODEGAS TRENZA Y BODEGAS CASTAÑO.
77% MONASTRELL DE SECANO DE 53 AÑOS, 15% CABERNET SAUVIGNON, 8% GARNACHA TINTORERA; MALOLÁCTICA Y 24 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
8.170 BOTELLAS. 32 €.

85 Sencillo, bien engarzado. Aromas directos de fruta roja madura y tonos especiados, notas de confituras y monte bajo, apunte mineral. Equilibrado, fresco, bien dotado de sabores, franco en aromas, algo secante en la salida.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

1771 '17

DO VALENCIA. BODEGAS LOS FRAILES. MONASTRELL, VIÑA DE 75 AÑOS, EN SECANO A 700 M S/M; 12 MESES EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 700 L. 24 €.

84 Directo, sencillo. Aromas frutales y de crianza bien engarzados, sin que destaque el roble; base de fruta madura, tonos balsámicos. Fácil paso de boca, cuerpo medio, centro carnoso, fluido, sabroso, la madera se deja ver al final.

GÉMINA FINCA TOMILLARES '18

DO JUMILLA. BODEGAS BSI. MONASTRELL (PIE FRANCO, CON MÁS DE 50 AÑOS, A 622 M S/M); CORTA CRIANZA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 1.876 BOTELLAS. 30 €.

84 Pasado de roble pero con estructura y tal vez futuro. En la nariz destacan recuerdos de madera nueva sobre fondos de frutos silvestres, balsámicos y minerales. Equilibrado, con cuerpo y relieve, fresca acidez, sabroso, vivo.

JUAN GIL ETIQUETA AMARILLA '20

DO JUMILLA. BODEGAS JUAN GIL. MONASTRELL; 4 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 6 €.

84 Sencillo, directo, de amplio espectro. Nariz franca, bien definida, con base frutal y discretos matices de crianza, toque de monte bajo. Con nervio en la boca, cuerpo medio, acidez bien marcada, bien dotado de sabores, frutal.

Monastrell España

Habría que pellizcarse para creerlo. En un país tan poco dado a unir esfuerzos, y además con las barreras autonómicas, que son más políticas que reales, sorprende la iniciativa de las denominaciones de origen levantinas para unir fuerzas a favor del interés común. En las próximas semanas se presentará en sociedad Monastrell España, "una asociación sin ánimo de lucro creada en 2019 por seis consejos reguladores del sureste español, las denominaciones de origen Alicante, Almansa, Bullas, Jumilla, Valencia y Yecla, para revalorizar la uva Monastrell". Los responsables de la asociación reconocen la labor de impulso realizada por Silvano García, presidente de la DO Jumilla y también de Monastrell España, un proyecto que por culpa de la pandemia ha visto retrasado dos años su puesta en marcha. Silvano García explica que "esta asociación nace con el deseo de remarcar la importancia de defender activamente el cultivo y mantenimiento de los viñedos de Monastrell, un acervo cultural único que es además una garantía de desarrollo rural y un freno a la despoblación del entorno. Los principales objetivos de la asociación son la difusión y promoción del vino y de la uva Monastrell en los mercados nacional y extranjero y la mejora de la competitividad comercial, productiva y de innovación de las bodegas y viticultores productores de uva y vino Monastrell". El presidente de Monastrell España recuerda que esa uva es "la sexta variedad más cultivada en España, cuarta en uvas tintas, representando el cuatro por ciento del total de plantaciones. España cuenta con el 84 por ciento de la superficie mundial de Monastrell, y el 99 por ciento de las plantaciones de la variedad se sitúan en las comunidades autónomas de Castilla-La Mancha, Valencia y Murcia".

ALCEÑO MONASTRELL 12 '19

DO JUMILLA. BODEGAS ALCEÑO. 85% MONASTRELL, 10% SYRAH, 5% GARNACHA TINTORERA; MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO, 12 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO VINO DE 225, 300 Y 500 L., FINAL EN DEPÓSITO. 24.568 BOTELLAS. 10 €.

83 Fresco, con carácter, pesa algo la madera. Aromas de fruta madura, tonos balsámicos y de crianza, toque de hierbabuena. La madera marca el paso de boca, taninos firmes, cuerpo medio, balsámico (*after eigth*), final frutal.

ALCEÑO '21

DO JUMILLA. BODEGAS ALCEÑO. 85% MONASTRELL, 10% SYRAH, 5% TEMPRANILLO. 49.600 BOTELLAS. 5 €.

83 Frutal, sencillo, buen paso de boca. Aromas de frutillos silvestres entorpecidos por un fondo vinoso; recuerdos de frutillos de ribazo, apunte de flores azules. Ágil en la boca, fluido y fresco, centro carnoso, sabroso, frutal en aromas.

HONORO VERA '20

DO JUMILLA. BODEGAS JUAN GIL. MONASTRELL. 6 €.

83 Frutal, sencillo, franco. Aromas de frutas rojas maduras y de frutillos silvestres, notas minerales (tornillería), ligero fondo animal (pelo mojado). Equilibrado en cuerpo medio, relieve tánico algo rústico sin ser rudo, fresco, sabroso.

ESTO NO ES PUBLICIDAD

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ALCEÑO PREMIUM 50 BARRICAS '20

DO JUMILLA. BODEGAS ALCEÑO.
85% SYRAH, 15% MONASTRELL; MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 19.980 BOTELLAS. 9,50 €.

82 Bien armado y con entidad pero pasado de roble. Directo, bien definido; marcados aromas especiados de fruta (pimienta) y de madera (vainilla), apuntes herbáceos (paloduz). Secante de roble en el paso, frutal en aromas.

SAFRÀ '20

DO VALENCIA. CELLER DEL ROURE.
70% MANDÓ, 30% ARCOS; VIÑAS A 600 M S/M; MALOLÁCTICA Y 6 MESES EN TINAJAS DE BARRO DE 2.600 L. 23.000 BOTELLAS. 12,50 €.

82 Sencillo carácter frutal, grato paso de boca. Aromas de frutas frescas, notas florales (flores azules), fondo mineral (arcilla, hierro); potencia media. Textura fluida, relieve tánico discreto, buena acidez, sabroso, frutal en aromas.

ALAYA TIERRA '19

DO ALMANSA. BODEGAS ATALAYA.
MONASTRELL (VIÑAS A CASI 1.000 M S/M); FINAL DE FERMENTACIÓN Y 15 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 21,50 €.

81 Poderoso, aire Nuevo Mundo, cierto dulzor. Aroma potente de fruta compotada y madera nueva estufada, ciertas notas de pasificación (pan de higo), toque de botica. Mucho cuerpo, toque dulce, cálido, denso, madera, pasificación.

CARCHELO '20

DO JUMILLA. BODEGAS CARCHELO.
MONASTRELL; 4 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 7,20 €.

81 Sencillo, fresco. Aromas frutales, recuerdos de picotas y ciruelas sobre fondo floral y un grato toque de betún; potencia media. Cuerpo medio, equilibrado, taninos con relieve pero no rudos, bien dotado de sabores, sencillo.

CANALIZO '14

DO JUMILLA. BODEGAS CARCHELO.
50% MONASTRELL, 25% SYRAH, 25% TEMPRANILLO; 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 24 EN BOTELLERO. 9.000 BOTELLAS. 22,50 €.

81 Al límite de su vida, algo cansado sobre todo en la boca. Complejos aromas de crianza (especiados), tonos balsámicos y de frutos secos, fondo frutal. En la boca está sostenido por una buena acidez y por finos aromas de vino maduro.

LA ATALAYA DEL CAMINO '20

DO ALMANSA. BODEGAS ATALAYA.
GARNACHA TINTORERA Y MONASTRELL (VIÑAS A 700-1.000 M S/M); 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 12 €.

80 Robusto, con cuerpo y potencia. Aromas de fruta muy madura, roza la sobremaduración; recuerdos de ciruela pasa y tonos minerales (hierro), toque de madera nueva. Carnoso y graso, cálido, taninos firmes, goloso, fruta en licor.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

PASAS DE MÁLAGA

ES LA OTRA CARA DE LA UVA MOSCATEL MALAGUEÑA, LA DE LA HERMOSA COMARCA DE LA AXARQUÍA EN LA QUE SE CONCENTRA LA MAYOR PARTE DE SU EXCLUSIVA PRODUCCIÓN. REQUIERE UN PROCESO COMPLETAMENTE ARTESANAL QUE SE LLEVA A CABO DESDE HACE SIGLOS. NI EN EL FRUTERO NI EN LA COPA... ¿PASAS?

LA ARRUGA ES DULCE

TEXTO: PAZ IVISON

FOTOS: LORENZO CARNERO,
CEDIDAS POR EL CONSEJO REGULADOR DE LA DO MÁLAGA

Es la única uva pasa (fruta, fruto seco, ingrediente o como queramos llamarlo) que tiene apellido y dulzor "controlado". No es vino –bien podría serlo y a veces de hecho lo llega a ser– pero la arrugada y dulce criatura está amparada bajo el mismo Consejo Regulador de los vinos de Málaga y Sierras de Málaga. Detalle que indica que son materias primas de culto, calidad y control. No es una pasa cualquiera. Nada que ver. Es Pasa de Málaga.

Málaga y Corinto son las más célebres de todas las uvas pasas del mundo pero no son, ni la una ni la otra, las que más viñedos dedican a la producción del deshidratado fruto de la vid. No hay cifras oficiales pero se sabe a ciencia cierta que los dos grandes productores de pasas son Turquía y Estados Unidos. Curiosamente, los que más presumen de sus pasas, Grecia y España, ocupan unos lugares muy lejanos en la escala de países productores. También se suele hablar de las pasas sultanas, que se obtienen de uvas blancas sin semillas de los viñedos cercanos a Esmirna (Turquía).

Las griegas de Corinto son de uvas tintas muy pequeñas y sin semillas. Las españolas, de Málaga, de uvas Moscatel, blancas, gordas y con semillas. La uva Moscatel es de las más antiguas y también se la conoce como Moscatel de Alejandría. Moscatel Gorda... Es puramente mediterránea.

CULTIVO HEROICO

De todas las pasas del mundo, las más interesantes y reputadas son las de Málaga debido a los muchos factores humanos, sociales, geográficos, etcétera, que conlleva su producción. Y es la comarca malagueña de La Axarquía la que más

terreno y personas dedica a las mismas. Aunque hay otras subzonas, la escarpada y hermosa Axarquía es completamente única e indescriptible. Hay que ir allí. Tiene bonito hasta el nombre.

Tanto es así que la FAO, el organismo de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, otorgó al sistema de cultivo de la uva moscatel en este territorio malagueño la distinción como Sistema Importante del Patrimonio Agrícola Mundial (Sipam). Fue el primer cultivo en toda Europa en conseguirlo y lo hizo en abril de 2018. Así se reconocía oficialmente la gran singularidad, belleza e idiosincrasia paisajística que tiene esta hermosa comarca y este heroico cultivo.

La zona distinguida como Sipam tiene una superficie total de 28.039 hectáreas y de ellas se dedican a la pasas un poco más de mil. Un terreno complicado cuya media de grados de pendiente es del 45 por ciento, y en algunos viñedos más. O sea, casi una vertical, con la dificultad que ello implica. No hay posibilidad algu-

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

na de vendimiar ni de faenar con máquina. Todo debe hacerse a mano y con ayuda de mulas o caballos que casi tienen que ponerse arneses para no caer. Y todo esto muchos años antes que se inventara la biodinámica.

UVAS, MANGOS Y AGUACATES

En estos últimos años, con la fiebre del aguacate, el mango y de otras frutas tropicales que han encontrado en estas montañas malagueñas un hábitat casi perfecto –si no fuera por la escasez de agua– gracias al clima propicio, se empiezan a sustituir los viñedos por plantaciones de ambos frutales. Para la preocupación del experto secretario del Consejo Regulador de Pasas de Málaga, José Manuel Moreno Ferreiro.

Por estas escarpadas tierras malagueñas con vistas al Mediterráneo, el proceso de secado al sol de la uva Moscatel, una de las variedades de *vitis vinifera* más antigua del mundo, acumula cientos y cientos de años. Fueron los fenicios –Málaga fue una importante colonia– los que introdujeron la fórmula de secar al sol las uvas, siempre moscateles. Posteriormente, los griegos y romanos mejoraron su cultivo.

DE TODAS LAS PASAS DEL MUNDO, LAS MÁS INTERESANTES Y REPUTADAS SON LAS DE MÁLAGA.

Desde entonces, todas las civilizaciones que por estas tierras pasaron, siguieron produciendo, consumiendo y negociando con las uvas pasas. Durante los muchos años de dominación musulmana, especialmente en la época del periodo nazarí, la demanda de estas uvas creció considerablemente debido al comercio marítimo que los mercaderes genoveses empezaban a desarrollar por el cercano Estrecho de Gibraltar, con destino a Flandes e Inglaterra.

Cuando los Reyes Católicos conquistaron Granada, por supuesto que la actividad productora y comercial de la pasa siguió funcionando y permaneció mayoritariamente vinculada a los campesinos musulmanes, posteriormente convertidos en moriscos, que como todos sabemos, eran mucho mejores agricultores que los cristianos. Tanto es así que cuando el rey Felipe III en 1609, decretó la expulsión de los moriscos –«el acto más bárbaro de la historia del hombre» como lo definió el Cardenal Richelieu, que precisamente no era conocido por su amor a los musulmanes)–, la repercusión en la producción de pasas fue importante debido a que los nuevos repobladores de La Axarquía no tenían mucha experiencia en este singular y complicado manejo de la uva pasa. Y el comercio y la calidad de las mismas se vieron afectados.

Suerte que la famosa Primera Vuelta al Mundo tuvo lugar casi un siglo antes de la expulsión de los moriscos, por tanto

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

las pasas eran abundantes y de calidad, de modo que fueron parte importante de la intendencia gastronómica de la gran expedición. Junto con el vino. Podemos afirmar que la uva, interpretada tanto en vino como en pasa, ha sido a la largo de la historia una fruta salvadora y medicinal. Una fruta bendita.

MULOS, CABALLOS Y CARACOLAS

Como decía, mucho antes que las teorías antroposóficas de Rudolf Steiner comenzaran a tomar cuerpo entre los viticultores más modernos y ecológicos, los equinos ya estaban trabajando en La Axarquía. La ayuda de mulas y caballos ha sido y sigue siendo fundamental en la producción de pasas. Las pendientes del terreno donde crecen las viñas de uva Moscatel, siempre Moscatel, son vertiginosas y el laboreo y la cosecha de las uvas sólo puede hacerlo el hombre ayudado por el bendito animal.

A finales de agosto se vendimia. Con todo tipo de cuidados y precauciones para no caerse. La carga es llevada por las mulas o caballos a los paseros, que son unas construcciones agrícolas que aprovechan la inclinación del terreno orientados siempre a la mayor exposición solar, especialmente al sol de la mañana. El tamaño viene a ser de unos diez o doce metros de largo por unos cinco de ancho. La inclinación de un ocho por ciento mínimo.

Los racimos recién vendimiados se colocan cuidadosamente sobre el suelo de estos paseros. Los más grandes y gordos en el centro, porque necesitan más días de sol. Los más pequeños en los extremos. Al cabo de unos días, hay que darles la vuelta a todos. Y también uno a uno y a mano. Estas construcciones están dotadas de toldos para proteger a los racimos en caso de lluvia, exceso de humedad o de sol.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

MIL HECTÁREAS, TRES INDUSTRIAS

Según datos de la reciente campaña, la uva Moscatel destinada a vino se ha pagado en las cooperativas entre 0,8 € y 1 € el kilo, mientras que el kilo de uvas pasas se ha pagado en torno a 4,8 € el kilo. A primera vista parece una gran diferencia pero no lo es tanto si tenemos en cuenta que si se vende la Moscatel para elaborar vino, la transformación la hace la bodega cooperativa. Mientras que en el caso de las uvas pasas, el laborioso asoleo y picado de las uvas corre por cuenta del viticultor. Y si para un kilo de pasas se necesitan tres kilos de uva, se puede extrapolar que el precio de la uva Moscatel destinada a pasa es de 1,6 € kilo. Tampoco es mucho para el gran trabajo que supone.

Actualmente, la superficie inscrita en el Registro de Viñas del Consejo Regulador para elaborar pasas es de unas 943 hectáreas, el número de viticultores es de 770 y ellos se reparten 2.302 parcelas. El minifundio es bien patente, reflejo de la historia y de la propia naturaleza del terreno. La mitad de los agricultores dispone de menos de una hectárea de viñedo y la superficie mayor que suele tener un viticultor no supera las dos hectáreas en ningún caso.

Actualmente sólo existen tres industrias autorizadas para manipular y comercializar pasas con DO Málaga. Una de ellas es Ucopaxasca cooperativa de segundo grado, a la que suministran ocho cooperativas de primer grado; Francisco Palomo Velasco e Hijos y Hermanos García Vílchez completan la terna.

En la campaña 2020 la producción bruta fue de 218 toneladas y se comercializaron 147 toneladas de pasas con DO Pasas de Málaga.

Antiguamente, los agricultores tenían un lenguaje muy especial para comunicarse y avisar si venían lluvias o había habido algún accidente, debido a lo aislado y escarpado del terreno. Se comunicaban con diferentes sonidos emitidos por unas caracolas marinas. La caracola del pasero, como el silbo del gomero

Dependiendo si las uvas se van a destinar a vinos dulces o van a ser pasas, los tiempos de asoleo son diferentes. Para la elaboración de vinos dulces, el asoleo es menor. Solo por una cara (asoleo medio) para los vinos dulces naturales de forma que se pueda pasar de un potencial alcohólico de 13º Baumé hasta 19º. En el caso de los naturalmente dulces, que no llevan adición de alcohol, se asolean las dos caras del racimo, pero con cuidado de dejar el suficiente jugo en las uvas para favorecer la fermentación.

Si los racimos se destinan a pasas, se requiere un poco más de tiempo, unos diez días. Depende, claro de muchos factores. Una vez asoleados, hay que ir sacando los racimos cuidadosamente del pasero y, nuevamente a mano y con ayuda de unas tijeras especiales, se van desgranando, uno a uno. Las uvas que están rotas hay que eliminarlas.

PICAR LAS PASAS, DEJAR EL RABILLO

Durante los dos meses aproximadamente que suele durar la faena de vendimia y asoleado de las uvas, toda la familia se traslada a vivir a las casas que se encuentran siempre cerca de los paseros. En el porche de las mismas se desarrolla una artesana faena. El picado de las uvas. Armados de tijeras especiales, cada miembro de la familia se sienta con una caja de racimos sobre sus piernas y empieza la tarea. Cortan los racimos grano a grano comprobando que todos estén en el mismo grado de "asoleado". Si algunos no han tenido suficiente sol, están más "verdes", se separan y se ponen en cajas de madera de nuevo al sol, pero en una zona soleada del porche y completamente desgranados.

Es importante que se dejen unos milímetros de rabillo en cada grano para que se mantenga el clásico frescor y el equilibrio ácido-dulce tan característico y tan elegante de estas uvas pasas.

En ellas debe persistir el sabor de Moscatel reforzado por una sensación de hierbas aromáticas, flores y cítricos. El tacto tiene que ser carnoso y jugoso, ni duro ni seco. Como curiosidad les diré que, según el reglamento, en 100 gramos de pasas no debe de haber más de 80 frutos y que para un kilo de pasas se necesitan más o menos tres kilos de uva.

Los granos ya picados se vuelven a introducir en cajas de madera y se llevan a las empresas cooperativas que son las

FOTO: PAZ IVISON

que acondicionan las pasas para su envasado y puesta en el mercado. Nunca el agricultor comercializa directamente ni tiene su propia marca.

Como siempre, la voz popular tiene razón. Ese dicho de comer rabillos de pasas para reforzar la memoria tiene fundamento ya que está comprobado el contenido en compuestos bioactivos que fomentan la actividad neuroprotectora en los humanos. Y no sólo en el rabillo sino también en las semillas. Se ve que las pasas sultanas o de Corinto, al carecer de semillas, deben ser menos *memorizadoras*.

Con todas estas virtudes... ¿quién pasaría de las pasas de Málaga? ■

JOSÉ HIDALGO TOGORES

LOS TAPONES Y LA CALIDAD DEL VINO

CIERRE CON ARGUMENTOS

EL CIERRE DE LOS ENVASES DE VINO ES UN ELEMENTO CRUCIAL. DISCUTIDO EN CIERTOS ÁMBITOS, SOBRE TODO EN LOS QUE NO LO PRODUCEN, EL CORCHO SE MANTIENE COMO EL MATERIAL IDÓNEO, DE MEJOR IMAGEN Y MEJORES PRESTACIONES. SUS PROBLEMAS IMPULSARON LA APARICIÓN Y EL CRECIMIENTO DE MATERIALES ALTERNATIVOS, PERO LA INDUSTRIA DE LOS TAPONES DE CORCHO TAMBIÉN HA EVOLUCIONADO Y HA MEJORADO SUS INSUSTITUIBLES PRESTACIONES.

>> El tapón en las botellas de vino es un elemento fundamental, no solo para mantener la calidad de los vinos embotellados sino también para potenciar y desarrollar sus prestaciones cuando se produce una crianza en botella. El corcho ha sido y sigue siendo, el principal material empleado en el cierre de las botellas de vino, debido a sus múltiples propiedades que luego describiremos. Nunca un material como el corcho ha estado ligado de forma tan estrecha a un producto alimentario y hedonista como es el vino, de tal forma que, sin la conjunción de ambos, no podríamos disfrutar de este regalo que la naturaleza ha puesto para el placer de nuestros sentidos.

Sin embargo, el signo de los tiempos y los descubrimientos de otros materiales más modernos, han confluido para ofrecer otras alternativas al tapón de corcho, en parte para solucionar algunas deficiencias que ocasionalmente manifiesta este material. En paralelo, la tecnología también está solventando sus problemas, de tal forma que el corcho sigue estando muy presente como elemento de cierre para las botellas de vino.

La principal función que debe tener un tapón es impedir la salida del líquido que contiene hacia el exterior. Y lógicamente, el material utilizado en la fabricación de los tapones debe ser sensorialmente neutro, es decir, que no debe trasmitir olores o sabores extraños al vino contenido dentro de la botella. En este artículo no vamos a comentar este importante aspecto. Una faceta en la que una posible cesión de cloroanisoles, es la causa del temido y desagradable *olor a corcho* que puede afectar a algunas botellas y que precisamente ha sido el desencadenante del desarrollo de otros materiales diferentes al corcho como alternativas a este material.

ESPACIO DE CABEZA

Además, los tapones deben cumplir otra importante propiedad, que es la de permitir un limitado y controlado intercambio gaseoso entre el vino y el exterior, cuestión que afecta a la calidad y/o evolución del vino embotellado a lo largo del tiempo. Y en esta función, el corcho es el material que mejor cumple este cometido.

La entrada de aire, y por tanto de oxígeno, hacia el vino que contiene una botella puede tener varios orígenes. En primer lugar, puede proceder de la operación del embotellado. Durante el llenado de las botellas, el vino que entra dentro de las mismas procedente de los caños de la embotelladora, disuelve una importante cantidad de aire, que puede llegar a un nivel de saturación, siendo del orden de 5 a 7 miligramos de oxígeno por litro de vino. Cantidad muy importante e indeseable para su calidad; normalmente se evita mediante el embotellado bajo una atmósfera de nitrógeno u otro gas inerte alternativo.

Lo mismo sucede con el volumen vacío de aire que queda entre el tapón y el vino una vez llenada y taponada la botella, denominado como *espacio de cabeza*, que también puede ser sustituido por los gases inertes antes citados. Este espacio de cabeza es importante respetarlo. De tal forma que en las bodegas se ajusta el nivel hasta donde debe llegar el vino en el interior de las botellas, el cual varía en función del tipo de botella, de la longitud del tapón, así como de la temperatura del vino; la función de este hueco es la de absorber posibles dilataciones y contracciones del vino para impedir que pueda empujar directamente el tapón, produciéndose fugas de líquido hacia el exterior, e incluso en casos extremos, a mover el tapón fuera del gollete de la botella o bien hundirlo en sentido contrario.

Los tapones defectuosos o mal ajustados para cada tipo de botella, pueden ser origen, no solo de importantes entradas de aire hacia el interior, sino también permitir un rezume o salida del vino hacia el exterior, generando adicionalmente un mayor espacio de cabeza y en consecuencia una mayor oxidación del vino.

AJUSTAR EL TAPÓN

Uno de estos defectos puede consistir en un mal ajuste de diámetro entre el tapón y el interior del cuello de la botella (gollete), de tal forma que cuando el diámetro del tapón resulta demasiado grande, la fuerza de extracción puede superar los 40 kilos establecidos como límite máximo admisible, y entonces puede resultar imposible extraer el tapón; incluso, en casos extremos, llegar a producir una rotura del tapón, sobre todo cuando es de corcho.

Los tratamientos superficiales defectuosos de los tapones, también pueden ser causa de este inconveniente. Y por el contrario, cuando el diámetro del tapón resulta pequeño, éste sale con mucha facilidad y entre el espacio que queda entre el tapón y el vidrio puede producirse una importante entrada de aire y también una salida de vino.

En contra de lo que parece, una excesiva longitud del tapón puede ser origen de los defectos antes señalados, sobre todo cuando se trata de botellas de formato borgoña, en las que el interior del gollete se ensancha rápidamente y un tapón demasiado largo puede producir en el extremo que toca el vino un ajuste deficiente con el vidrio.

DEFECTOS DEL CORCHO

En los tapones de corcho, al tratarse de un material natural y por lo tanto heterogéneo, defectos como un lateral que contiene excesivas lenticelas de naturaleza leñosa y nada elástica, o bien una zona con corcho verde no maduro, pueden ser también causas de pérdida de una correcta hermeticidad.

Un grave problema que nos podemos encontrar, son las galerías que pueden aparecer en los tapones de corcho, producidas por las larvas de determinados insectos voladores, que hacen su puesta de huevos sobre este material, bien procedentes del mismo alcornoque o del almacenamiento de las planchas de corcho extraídas antes de la fabricación de los tapones, o bien como contaminación en las mismas bodegas en los locales de crianza en botella. Se trata de diferentes polillas xilófagas, como la polilla común del corcho (*Nemapogon cloacelleus*), la polilla de los granos (*Nemapogon granellus*), la polilla del vino (*Oenophila flavum*), la polilla de las bodegas (*Dryadaula pactolia*) y otras. Este problema se observa con facilidad en la parte exterior de los tapones de las botellas, en los que aparece un montoncito de serrín en el borde de un orificio practicado por la larva. La higiene y vigilancia de los locales resulta fundamental para evitar esta cuestión, que aparece sobre todo en locales de crianza húmedos y sucios.

TAPONES VIEJOS

Con el paso del tiempo, el corcho pierde progresivamente elasticidad y en consecuencia su hermeticidad, lo que conlleva a una mayor penetración de aire y/o salida de vino, por lo que resulta importante seleccionar adecuadamente la calidad de los tapones en función de la vida previsible del vino. Esto deriva a la postre en un mayor coste por botella. Pues, como es fácil imaginar, los tapones de corcho pensados para vinos de larga estancia en botella son muchísimo más caros que los diseñados para un consumo de vino más rápido, con una diferencia de precio que supera el euro por tapón. Para mantener la elasticidad del tapón de corcho más tiempo, la botella debe permanecer tumbada, de tal forma que el vino esté mojando continuamente el tapón, evitando que se reduzca su humedad y que en consecuencia pierda hermeticidad.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Además, cuando las botellas permanecen tumbadas, el corcho con el tiempo puede absorber vino hasta un 50 a 70 por 100 de su peso, provocando no solo una pérdida de su elasticidad, sino también una degradación interna de este material, tornándose en todo su volumen frágil y quebradizo, deshaciéndose cuando se utiliza un sacacorchos convencional, cosa que muchas veces ocurre al abrir una botella antigua. Para ello y cuando el vino merece la pena, utilizamos sacacorchos específicos, tipo *bilama* o mejor el patentado Durand: un sacacorchos mixto bilama-espiral, e incluso llegando a degollar la botella por aplicación de calor y frío.

DEFECTO DE TAPONADO

Los defectos producidos en la operación de taponado, debido a un mal ajuste de la maquinaria de taponado, pueden ser también origen de importantes y graves entradas de aire en el vino. Nos estamos refiriendo a un mal alineamiento entre la botella llena de vino lista para taponar y la máquina taponadora, lo que hace que los tapones penetren de forma oblicua.

O cuando los tapones no quedan perfectamente colocados en el cuello de las botellas, y éstos quedan poco o excesivamente hundidos. También cuando se produce uno o dos cortes longitudinales en el tapón, debido a unas mordazas de compresión de la taponadora desgastadas y con bordes afilados. O incluso cuando el cuello interior de la botella resulta mojado de vino en la operación de llenado, formándose una película de vino entre el tapón y el vidrio que impide una buena adherencia de tapón y por lo tanto una adecuada hermeticidad.

También puede suceder este inconveniente, si la botella recién taponada se tumba inmediatamente, antes de que recupere el tapón comprimido por la máquina taponadora. En ese caso el vino se puede deslizar entre el vidrio y el tapón.

EL VINO RESPIRA

Una vez cerradas las botellas y evitando los inconvenientes que antes hemos citado, la penetración de aire u oxígeno hacia el vino a lo largo del tiempo, va a depender del tipo de tapón que se ha utilizado, y sobre todo también de las condiciones ambientales donde se almacenan las botellas.

Una diferencia de temperatura de 15º C, que fácilmente se puede producir en un local de nuestra vida cotidiana, debido a la diferente dilatación del vino respecto de la botella, puede "bombear" un volumen de 4 mililitros de aire, que equivalen a unos 0,8 mililitros de oxígeno, hacia el interior cuando la botella se enfría y hacia el exterior cuando esta se calienta. En estas condiciones, cuando esta diferencia térmica se produce de forma diaria, un vino puede echarse a perder en unos pocos meses. Por esta razón, las mejores condiciones para la crianza o almacenamiento de botellas, son aquellas cuando las temperaturas son bajas, en torno a los 15ºC, y sobre constantes, sin fluctuaciones.

El formato de botella, es decir su volumen, también condiciona de forma importante la conservación del vino. En una botella taponada, la única vía de penetración de aire se produce a través del tapón, es decir pasando por la superficie de contacto vino-tapón. A medida que el formato va siendo más grande, se reduce de forma importante esta superficie, y esto explica por qué una botella de gran volumen bien taponada conserva mejor el vino respecto de una botella de poca capacidad.

FORMATO DE BOTELLA	SUPERFICIE TAPÓN-VINO (CM^2 / LITRO)
BOTELLÍN (187,5 ML)	15,1
MEDIA BOTELLA (375 ML)	7,6
BOTELLA (0,75 LITROS)	3,8
MAGNUM (1,5 LITROS)	1,9
JEROBOAM (3 LITROS)	0,9
MATHUSALEM (6 LITROS)	0,5

La permeabilidad al aire u oxígeno a través de los distintos sistemas de cierre, puede ser medida mediante un índice de-

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

nominado OTR (velocidad de transferencia de oxígeno, *oxygen transfer rate*), que dependerá del tipo de tapón utilizado, así como de los materiales empleados en su fabricación. Con este parámetro se mide la cantidad de oxígeno que penetra hacia el vino, expresado en miligramos de oxígeno por unidad de tiempo, que normalmente es de un año, aunque se puede referir a otros períodos de tiempo.

CONTROLAR LA VIDA DEL VINO

En botellas de vino se utiliza un procedimiento de medición muy sencillo, basado en indicadores de color o bien por quimioluminiscencia. Se coloca un pequeño captador fluorescente adhesivo de 5 mm de diámetro en los lugares donde se desea medir el nivel de oxígeno, bien el espacio de cabeza entre el tapón y el vino, o bien en el mismo vino, y siempre en el interior de botellas transparentes. Por medio de una sonda de fibra óptica, que se coloca exteriormente contra el captador adhesivo, esta emite una señal luminosa de color azul que excita el punto, provocando una luminiscencia, cuya intensidad varía en función del nivel de oxígeno contenido en el interior de la botella, retornando la señal de color rojo para su lectura. El tiempo de retorno de esta luz es inversamente proporcional a la concentración de oxígeno medida en el captador y cuyo valor se expresa en miligramos de oxígeno.

Para un tapón cilíndrico de corcho, la entrada de oxígeno es muy elevada en un principio, debido a la estructura porosa de este material, que poco a poco va expulsando el aire que contiene en su interior, denominándose este efecto como "desorción" o también OIR (liberación inicial de oxígeno - *oxygen initial release*).

Esta fase dura aproximadamente seis meses, durante los cuales el tapón puede expulsar y ceder al vino, desde 10 a 20 miligramos de oxígeno cuando los corchos son naturales, hasta los 0,5 a 1,8 miligramos de oxígeno para los denominados corchos técnicos (micro-aglomerados). Lógicamente, cuando se utilizan tapones diferentes al corcho, como los sintéticos, metálicos o de vidrio, esta fase no se produce, pues estos nuevos materiales no

suelen ser porosos y por tanto no tienen capacidad de ceder oxígeno al vino en esta primera etapa.

Después de la etapa de desorción, la entrada de oxígeno resulta constante a lo largo del tiempo, y depende del valor de OTR (velocidad de transferencia de oxígeno) que presenta cada tipo de tapón. Para los tapones de corcho natural, sus valores suelen ser altos y además muy variables, incluso dentro de cada partida de tapones, lo que hace difícil poder regular la entrada de oxígeno de forma homogénea en un mismo lote de vino embotellado.

Sin embargo, para los tapones de corcho técnicos (micro-aglomerados), sus valores suelen ser más reducidos y, sobre todo, muy homogéneos para cada lote, lo que en la actualidad permite poder regular con mucha exactitud la entrada de oxígeno dentro de la botella y en consecuencia gobernar a voluntad la velocidad de evolución de los vinos embotellados según estilos.

Algunas firmas corcheras ya ofrecen una gama de tapones micro-aglomerados que aseguran diferentes niveles de oxidación en los vinos embotellados, con valores de OTR que oscilan desde 0,2 hasta 0,8 miligramos de oxígeno por año, lo que garantizan la vida del vino desde tres años a partir de su taponado para vinos de consumo rápido, hasta algo más de 10 años para los vinos de mayor ciclo comercial.

EL TAPÓN MANDA

Los vinos que presentan una menor capacidad antioxidante, desarrollan pequeñas cantidades de sulfhídrico y mercaptanos, lo que indica una menor propensión a desarrollar una reducción, incluso si se cerraron con un tapón que permitía una mínima entrada de oxígeno. Del mismo modo, debido a la menor capacidad antioxidante, estos vinos están más expuestos al riesgo de pérdida prematura de aromas frutales. En este caso se puede elegir un tapón con un valor de OTR bajo para alargar su vida en la botella. Por el contrario, en los vinos dotados de una mayor capacidad antioxidante, aunque se preservan mejor los aromas frutales varietales, aumenta el riesgo de los caracteres reductivos, por lo que en este caso se puede elegir un tapón con un valor de OTR más elevado.

Los vinos con características sensoriales a tioles (aromas tropicales), como por ejemplo los de Sauvignon Blanc u otros del mismo estilo, son muy sensibles a la entrada de oxígeno, aunque no debe caerse en el riesgo de fomentar la aparición de olores reductivos desagradables, como el sulfhídrico y los mercaptanos, utilizando en consecuencia tapones con un valor de OTR más reducido. Los vinos con un carácter más terpénico (aromas varietales), se desarrollan mejor con tapones con valores algo más elevados de OTR, donde la expresión frutal varietal se expresa mejor.

Los tapones metálicos de rosca, generalmente ofrecen valores bajos de OTR, dependiendo del material utilizado en su junta de estanqueidad. Así el Sarantin es prácticamente impermeable a la entrada de oxígeno y más si se asocia a otro material impermeable como es el aluminio, con valores de OTR muy reducidos (0,03 miligramos por año), mientras que el Saranex ofrece valores mucho más elevados (0,7 miligramos por año). En cuanto a los tapones sintéticos, su permeabilidad al oxígeno depende de su tecnología de fabricación, donde el moldeado por inyección ofrece posibilidades limitadas para ajustar la OTR, mientras que la coextrusión permite lograr una amplia variedad de valores de OTR, también de gran interés para poder regular a voluntad la entrada de oxígeno. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ARANDA DE DUERO

Plaza Mayor
FOTO: LUIS ROGELIO HM

Esta villa burgalesa es vinícola por antonomasia. Uno de los centros neurálgicos de la Ribera del Duero, con destacados vecinos bodegueros a pocos kilómetros. El pasado 2020 fue elegida como Ciudad Europea del Vino, título que se ha prorrogado hasta este 2022 para que se pueda festejar como merece una vez superada la pandemia. La fachada del Ayuntamiento muestra tal reconocimiento europeo con orgullo, con todo este año por delante para celebrar.
Y es que este municipio tiene una estrechísima relación con el sector vinícola de la zona. Llegó a acoger la sede del Consejo Regulador de la DO Ribera del Duero durante sus primeros años. Es más, hay que recordar que en el casco antiguo de la villa se conserva aún un entramado de bodegas subterráneas, construidas entre los siglos XII y XVIII, que supera los siete kilómetros de largo, a una profundidad de unos diez metros, visitables en algunos casos.
Sin olvidar una cita importantísima para esta ciudad que se viene celebrando desde 1998: el exitoso Festival Sonorama Ribera, el encuentro de música pop rock más importante de Castilla y León e incuestionable referente de la agenda musical nacional. Un evento que atrae a miles de personas cada año hasta Aranda, con lo que esto supone para la ciudad, además de ser un estupendo escaparate para los vinos de la zona, que tienen una presencia destacadísima durante los días que dura el festival.

Fachada de la iglesia de Santa María la Real

Más allá de esto, en la restauración arandina del día a día el vino tiene una presencia preponderante y es por la cultura vinícola que hay en esta localidad. Que su vida social pivota en torno a las elaboraciones ribereñas lo certifica cualquiera de sus locales, más allá del tipo de sitio del que se trate y del tamaño que tenga. Por pequeña que sea su oferta, nunca falta algún representante de la Ribera, y habitualmente servido en un digno cristal y bien tratado, un interés que merece reconocimiento aparte de que otros muchos territorios igual de vinculados con el vino deberían molestarse en copiar...
Son numerosos los establecimientos reconocidos con la placa de la Ruta del Vino Ribera del Duero (www.riberate.com) por su implicación en la apuesta por estos vinos. Para terminar las presentaciones, no hay que olvidarse de las dos estrellas gastronómicas de Aranda, el lechazo

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

La Pícara Gastroteca
FOTO: P. DEL AMO

asado y la morcilla, tributo obligado porque son seña de identidad de su cocina y los sirven en muchos locales.
No olvidemos que esta es tierra en la que mandan los asadores, y en la ciudad tienen identificada la zona en la que se reúnen gran parte de ellos... vamos, que sería imperdonable no parar en alguno.
Entrando de lleno en la práctica, para facilitar la ubicación se puede tomar como referencia la iglesia de Santa María la Real, uno de los patrimonios arquitectónicos de la villa (junto a la de San Juan, hoy museo sacro), en torno a la que se localizan algunos de los lugares reseñables para salir de vinos. A partir de aquí se llega en pocos pasos a la peatonal calle Isilla, principal del casco histórico y en la que se concentran otros tantos recomendables.
En este cogollito central y alrededores tiene lugar la más ambientada vida social porque es donde se sitúan los locales de mayor tirón. Y con la Ribera en primer plano a través de una variada selección vinícola que puede consumir in situ e incluso comprar para llevar en algunos casos porque tienen tienda de vinos.
La Pícara Gastroteca (plaza Santa María, 2) es una primera dirección para disfrutar del vino; parcela comandada por Félix Marina, sumiller y propietario de este apetecible lugar. Tapeo de producto y una bodega en la que junto a la amplia selección de etiquetas de la Ribera del

Palo Santo

Duero hay espacio para otras zonas junto a algunas botellas de cavas y champagnes. Un buen punto de partida para comenzar el paseo arandino.
Frente a la puerta de la iglesia se encuentra **Palo Santo** (plaza de Santa María, 4), abierto desde primera hora de la mañana. En cualquier caso es a la hora del aperitivo cuando empieza el ambiente porque además cuenta con el valor añadido de tener terraza ya que la plaza de la iglesia es peatonal. Para esas tapas del mediodía, unos cuantos representantes ribereños por copas y bien tratados.
Una tercera parada en la plaza puede ser el bar **Los Caracoles** (Boticas 1, esquina

El Lagar de Isilla

plaza Sta. María), en sintonía con el anterior en cuanto a oferta sencilla pero también centrada en el territorio.
Un lugar muy popular, con fiel parroquia y también con agradable terraza para disfrutar en cuanto acompaña el sol.
Buen producto, elaboración tradicional y vinos procedentes de algunas de las bodegas vecinas de la zona.
En la cercana calle Isilla, dos de los referentes de la ciudad en boca de cualquiera a quien se pregunte.
El Lagar de Isilla (Isilla, 18) es una institución, bodega histórica incluida, además de figurar entre los destacados para disfrutar un buen lechazo al horno. Un clásico en contenido y continente, y en ese clasicismo reside parte de su atractivo. Suma a esto una cuidada atención al vino, con alrededor de

Los Caracoles

450 referencias reunidas en la bodega, Ribera del Duero en su mayor parte, y oferta disponible por copas o por botellas.
La siguiente puerta es la de **Casa Florencio** (Isilla, 14) con un planteamiento similar y tienda de vinos a la entrada, junto a la barra. Desde 1949 esta casa familiar es otro referente del lechazo asado en horno de leña, amparados por el *sello de calidad Lechazo Asado* que certifica que sólo trabajan con la raza churra. Otra cocina sin aspavientos, común a la mayoría de establecimientos de la localidad, y otra recomendable dirección para tomar vinos y conocer algunas de las más destacadas elaboraciones de la zona.
Para un giro de 180 grados tanto en concepto culinario como estético está **La Raspa** (San Gregorio, 11). Moderno, bonito, amplio, luminoso... apetecible. Un sitio rompedor en un pueblo como éste. Cocina mediterránea, con raíces,

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

Casa Florencio
FOTO: P. DEL AMO

La Raspa

NOE Gastroversia

pero en la que hay fusión con otras culinarias o al menos exóticas influencias. De hecho, el primer jueves de cada mes preparan un menú japonés para el que hay que reservar plaza. Sin dejar de reseñar el repertorio arrocero que también trabajan. Y para todo esto tienen una muy digna carta de vinos, con representación de diferentes territorios aunque se imponga la Ribera del Duero, disponible por copas o por botellas.

La barra es un espacio ideal para probar etiquetas y tomar alguna de las muchas tapas que preparan. Es el sitio indicado para un picoteo informal y algo distinto. Otra dirección en esta línea y por eso también muy recomendable es **NOE Gastroversia** (plaza Jardines Don Diego, 7). Cocina en directo, tapeo de producto (mar y montaña) y nivel y buena atención al vino con organización de catas de vez en cuando. Oferta y servicio. Ah, y unos torreznos que hay que probar. Al igual que los de **El Somatén** (plaza Mayor, 16), ¡vaya piezas! entre una gran variedad de tapas y pinchos, en una de las mejores localizaciones de la ciudad, y varios representantes ribereños en lo que respecta a la cosa líquida.

Para terminar, otras dos buenas paradas ahora en la plaza de la Constitución, muy cerquita del resto porque en ningún momento hemos salido del casco histórico, donde se concentran tanto visitantes como arandinos. Allí se encuentra **Cumpanis** (plaza de la Constitución, 2), un restaurante top, abierto en 2018 y con una zona de barra donde vale la pena echar un rato. ¡Cartaza de vinos! Mucho ribera pero también otras referencias de procedencia muy muy variada. Merece mucho la pena ir a tomar por copas y descubrir, aparte de disfrutar de su propuesta gastro, de altura.

Tradición en la base pero a partir de aquí, innovación, creación, técnica. Sus artífices, dos jóvenes cocineros, David y Pilar, que se conocieron en la Escuela de Hostelería de Arguiñano, en Zarautz, y que antes de poner en marcha su proyecto han trabajado en destacadísimas cocinas del país (La Ancha, Pan de Lujo, Desencaja, Cenador de Amós...). En 2014 se trasladaron a Aranda y cuatro años después abrían sus puertas. Un lugar para descubrir donde se puede disfrutar mucho.

El Somatén

Cumpanis

Nuevo Coto

Y, puerta con puerta, **Nuevo Coto** (plaza de la Constitución, 4), con el encanto de un local de toda la vida –comenzaba su andadura en 1963– reconvertido en ese *Nuevo* y donde trabajan, ante todo, con una amplia oferta ribereña en lo que a vinos respecta, por copas o por botellas. Buena opción la barra para una primera vez, con un servicio de calidad y atento.

Un último apunte. Dado que la salida de este número coincide con la Semana Santa, cabe señalar que la de Aranda de Duero es de Interés Turístico Regional. Otro motivo para pasear esta ciudad. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

Ser o no ser... sostenible

>> Desde hace tiempo conviven con nosotros términos como sostenibilidad, Ods o Agenda 2030. La emergencia climática (lo del cambio climático ya es agua pasada) forma parte de nuestras conversaciones y discursos y, vengamos del ámbito profesional que vengamos, tenemos presente que la gestión medioambiental es imprescindible para nuestro futuro. Sin embargo, sigo teniendo la sensación de que, hasta hace muy poco, se quedaba en un ruido de fondo, en un plan sobre el papel que luego no llevaba a ningún sitio, no era tangible. Esto ha cambiado. Tras el reciente Pacto de París nos lo vamos a tener que tomar mucho más en serio. Lo que hasta ahora era teoría se ha articulado, ha tomado forma práctica y se han llegado a compromisos cuantificables y con fechas para cada nación. Y nos van a apretar las tuercas. Con razón, porque estamos al borde del principio del fin. Y el medio rural tiene mucho qué decir y mucho qué hacer.

El ejemplo de la DO Uclés

Centrándonos en el sector vitivinícola, algunos llevan *ventaja*, porque llevan trabajando en esto, haciéndolo bien, desde hace tiempo. Y en ellos hay que mirarse para conseguir eso de "ser sostenible", que es el único camino, a día de hoy, para ser viable. No hay marcha atrás. Entre ellos se encuentra una joven denominación de origen, pequeñita, la DO Uclés, que desde sus inicios ha apostado por la sostenibilidad y ha sido pionera en el tema al contar con tres bodegas certificadas como *Wineries For Climate Protection*.

La DO Uclés ha conseguido reducir en un 14 por ciento las emisiones de CO_2 por litro embotellado, un 15 por ciento la media de consumo de agua y tener el cien por cien de sus residuos valorizados. Esta denominación de origen organiza, todos los años desde hace siete, unas jornadas para ayudar a las empresas vitivinícolas a centrarse –y materializar en todo el proceso desde la cepa a la botella– esa sostenibilidad.

Con ese objetivo invitan a diversos profesionales para que guíen a los vitivinicultores (a todos, no solo a los de Uclés) en este camino. Así, las jornadas comenzaron fuerte con una mujer que ha estado presente en todas las cumbres climáticas de los últimos años, Elvira Carles Brecolí, directora de la Fundación Empresa y Clima. Fue revelador conocer de primera mano los entresijos del Pacto de París y ponerle cara a los héroes que han conseguido, ¡por fin!, que se vaya a llevar a cabo.

Me gustaron especialmente las ponencias de Enrique Macías Gómez, director de Viticultura de Tempos Vega Sicilia, y de José Enrique Garzón Jimeno, director del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino de la Universidad de León, que pusieron el acento en la viña.

Enrique se centró en cómo se ha apostado en la finca de Vega Sicilia por mejorar la eficiencia en la absorción de CO_2, aumentando su biomasa mediante lo que se conoce como *silvicultura*. Además, estudian la recuperación de variedades locales *olvidadas*, muy interesantes de cara a enfrentarse a la emergencia climática.

El doctor Garzón Jimeno por su parte, nos habló del suelo, uno de los grandes abandonados en el tema de la sostenibilidad, ya que ha sido maltratado sistemáticamente, ha perdido biodiversidad y ha sido muy dañado, sobre todo en las preplantaciones.

Cómo proyectar una bodega desde la visión de una sostenibilidad "360 grados" (a cargo del director general de Alfatec, una de las empresas punteras en este sentido) o la explicación sencilla y práctica de cómo implantar una política de sostenibilidad en la empresa vitivinícola (a cargo de Helena Fernández Castro, directora de Sostenibilidad de Isemaren), fueron otros de los temas tratados.

Conclusión: la sostenibilidad tiene muchas patas, pero no hay que asustarse, porque solo hay que centrarse en una serie de objetivos cuantificables y comenzar a ser conscientes de que esto no es una opción, es el único camino a seguir. ■

Vanesa Viñolo

Vino expuesto
Citas en cadena

Retrasos y aplazamientos han provocado una especie de embalsamiento de citas para los profesionales y aficionados del mundo del vino que gustan de visitar ferias y exposiciones. Las agendas echan humo y las fechas se amontonan en un sector, el de los feriantes vinícolas, que se parece a su antecesor de ferias itinerantes por los pueblos salvo en las distancias, los gastos de desplazamientos y de alojamientos, aunque en ocasiones se preferiría el carromato a determinados hoteles.

Según informa la plataforma FeriasInfo, se celebran en el mundo 229 ferias de vinos, organizadas en 149 ciudades de 37 países. Sin duda faltan algunas porque en España registra solo cuatro, Alimentaria, Fenavin, Vinoble y Mediterránea Gastronómica, y se echan en falta otras como Madrid Fusión o el Salón Gourmets, que no son específicas pero convocan también a las bodegas, o los salones regionales que se celebran en distintos puntos, caso de Fevino o Salenor, por citar los más destacados. Según la misma web, lidera la lista Alemania, con 94 ferias vínolas, seguida por Francia, que organiza 26, e Italia, que suma diez convocatorias.

Esta primavera el viajero vinícola tiene agenda para entretenerse. Habrá hecho el aperitivo en **Madrid Fusión**, del 28 al 30 de marzo, para correr a Barcelona donde del 4 al 6 de abril (no del 7 al 9, como por error señalábamos en el último número) abre sus puertas **Barcelona Wine Week (BWW)** en el recinto Montjuic de la capital catalana. Al mismo tiempo, a poca distancia, en el espacio Fira Gran Vía y hasta el día 7, se celebra **Alimentaria & Hostelco**, fuera ya del tema enológico pero dirigido al mismo o parecido visitante. Lo mismo que el **Salón Gourmets**, que expone en Madrid del 25 al 28 de abril después de haber retrasado su cita de 2021 a octubre.

En mayo, del 10 al 12, tiene lugar **Fenavin**, que se postula como alternativa a la BWW, antes Intervin, por el liderazgo de las ferias vinícolas hispanas. Un liderazgo que es indiscutible en Alemania (y, según los expertos, por encima de Vinexpo y en pugna con London Wine por el favor de los profesionales) para **Prowein**, que tiene lugar en Düsseldorf del 15 al 17 de mayo. Menos de dos semanas más tarde, del 29 al 31 de mayo, se viajará a Jerez para asistir a **Vinoble** 2022, salón de los vinos generosos un tanto diluido en los últimos años pero con indudable interés. Antes y después, al

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Los blancos con los blancos...

En las cartas de vino de *gastrobares*, tabernas, *wine-bars*, restaurantes de lujo, casas de comidas ilustradas, templos de estrellas Michelin o como queramos llamarlos, es poco habitual encontrar vinos generosos. Si bien es cierto que desde hace años se observa un gran interés por ellos, sobre todo en restaurantes de alta categoría. En éstos, la presencia de los vinos generosos está garantizada gracias a su inclusión en los distintos maridajes de los menús degustación.

Lógico pues no hay mejores "maridos" para esas sofisticadas elaboraciones presentadas sobre sorprendentes objetos a modo de plato. Pero, si el cliente opta por elegir un vino de la carta, en lugar de acompañar su comida con el maridaje previsto por el sumiller, se encontrará que en la gran mayoría de los casos, por no decir en todos, los vinos blancos generosos (finos, manzanillas y amontillados) están siempre en un lugar aparte de los vinos blancos.

Hace muchos años, siendo subdirectora de Gourmets –Andrés Proensa era jefe de la sección de vinos– cada año hacíamos un especial dedicado a *Los 100 Mejores Vinos de España*. Un año estuve a punto de separar a los generosos y dedicarles otro número. Creía de buena fe que así les daría más importancia. ¡¡¡Error, qué inmenso error!!! El entonces responsable de marketing de González Byass puso el grito en el cielo y me hizo recapacitar.

Por aquellos años la célebre bodega jerezana ya apostó por cambiar el diseño de la botella negra de su fino Tío Pepe, por una botella verde, más moderna y más de acuerdo con un vino blanco. Una botella de vino para comer, para sentarla a la mesa y liberarla de la barra a la que estaba encadenada. El escaso y demandado fino Viña Corrales, de bodegas San Francisco Javier (la de Peter Sisseck en Jerez) también ha optado por una botella clarísimamente de Borgoña... La Palomino vestida de Chardonnay. Sí señor.

¿Es necesario separar a los generosos de sus hermanos blancos? Entiendo que encontrar olorosos y palos cortados dentro del capítulo tintos, cantaría un poco. Pero los finos, manzanillas y amontillados bien podrían estar divinamente instalados en ese reino de los blancos, que cada vez va siendo más variado e interesante.

Estoy segura de que si en las cartas, especialmente la de los restaurantes de ticket medio, se incluyera algún generoso blanco junto con los godellos, albariños, albillos, chardonnays, verdejos... tendrían mucha más presencia y oportunidades de consumo. Y mucho más en estos últimos años, en los que la riqueza blanca crece de forma imparable por toda España, con elaboraciones y calidades más que interesantes.

Precisamente, y ya que estamos hablando de jereces, es en tierras gaditanas donde la uva Palomino está alcanzando nuevos y sorprendentes niveles. Tanto interpretada en vino generoso (finos y amontillados sin encabezar; estáticos, sin seguir el sistema de criaderas...), como en vino tranquilo (vinos de pasto; con velo o sin velo; con un año de crianza en bota que haya contenido fino u oloroso; nuevas de roble francés; con crianza en tinajas, e incluso ¡en *qvevri* georgiano de 1.500 l.!).

En el último número de la revista Decanter dedicado a las nuevas tendencias en España, se destacan ocho vinos blancos como los mejores del país, entre los que encontramos Ube Miraflores '20 (Cota 45. Sanlúcar. Palomino); Lumière '18 (Muchada–Léclapart. Sanlúcar. Palomino) y un escaso y curioso Las Cepas de Paco (Vinos Oceánicos. Mesas de Asta. Palomino).

Estos blancos y otros más (los de Forlong, Luis Pérez, María A. de la Riva, Joaquín Gómez Beser, Primitivo Collantes...) son la gran esperanza blanca, la que pueda salvar al viñedo de la zona. Los precios pagados por estos vinos de Palomino con crianzas de uno o dos años, por regla general, son considerablemente más altos que los de los finos y manzanillas habituales.

Blanco sobre blanco y los blancos con los blancos. Ya sabéis lo que siempre ha dicho Peter Sisseck: "El fino es el mejor blanco de España". Y como vinos blancos que son, pues los finos y manzanillas habrá que pedirlos por botellas y olvidarnos de ir pidiéndolos copa a copa. Y si es posible y somos dos –y uno no bebe– por magnum... ■

otro lado del mapa, en Galicia, **Fevino** tiene un preludio en Ferrol el 30 de junio y un desarrollo en Santiago de Compostela, aprovechando el año santo compostelano, los días 2 y 3 de junio. Termina la primavera con dos importantes citas internacionales: **London Wine**, del 7 al 9 de junio, y **Vinexpo Burdeos** (vale la referencia geográfica porque hay Vinexpo París, que será en 2023, y Vinexpo América, en Nueva York, que fue en marzo pasado).

Las bodegas ahorran para asistir a las que pueden, con toda la estela de gastos (viajes, alojamiento, comidas) que se suman a los propios de las exposiciones (suelo, decoración, vino). Sus comerciales para zapatos, corbatas y protectores estomacales. Las azafatas, para medias negras y otros implementos, algunos defensivos, precisos para su labor de objeto decorativo. Y el resto de los visitantes... pues es necesario elegir porque no hay salud para tanto. **MNÑ**

Enric Nadal
Un pionero del cava

El 30 de enero falleció a los 89 años de edad Enric Nadal i Rigol, segunda generación de la familia al frente de la bodega Nadal, fundada por su padre, Ramón Nadal, que en 1941 recuperó el terreno que había sido utilizado como aeródromo para poner en marcha Nadal. De la mano de Enric Nadal, la bodega adoptó su filosofía actual (viñedo propio, variedades autóctonas, largas crianzas en espumosos) y fue uno de los referentes del lanzamiento del

cava fuera de las fronteras catalanas, especialmente en Madrid, a partir de los años setenta y ochenta, y de la modernización y mejora de los espumosos catalanes, base de su fama posterior. En la actualidad la bodega está dirigida por la tercera generación, Xavi Nadal, que abrió el terreno a los vinos tranquilos y unió a Nadal a los impulsores de Corpinnat. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

CATA BIODINÁMICA

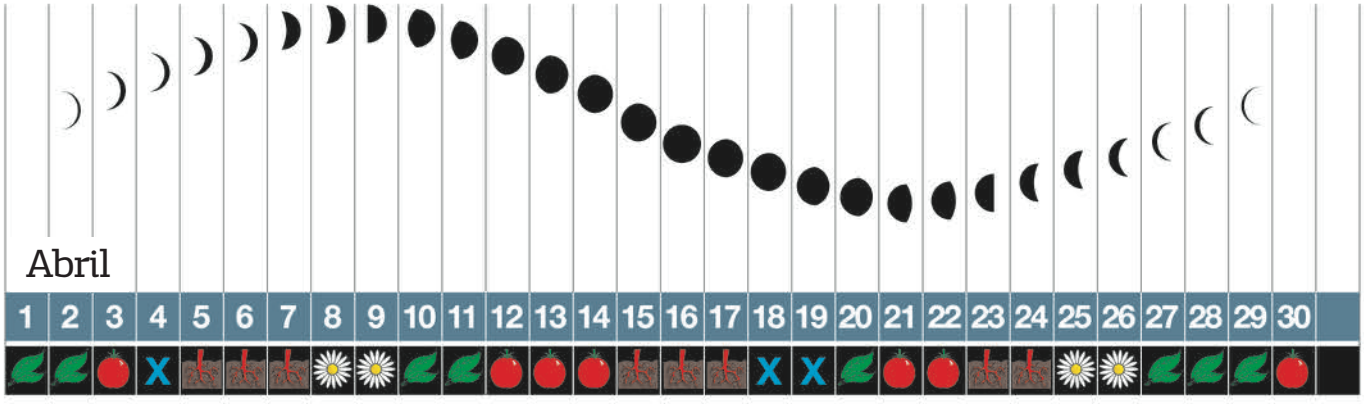
DÍAS DE FRUTO
El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los que derivan del equilibrio logrado en la maduración de la uva.

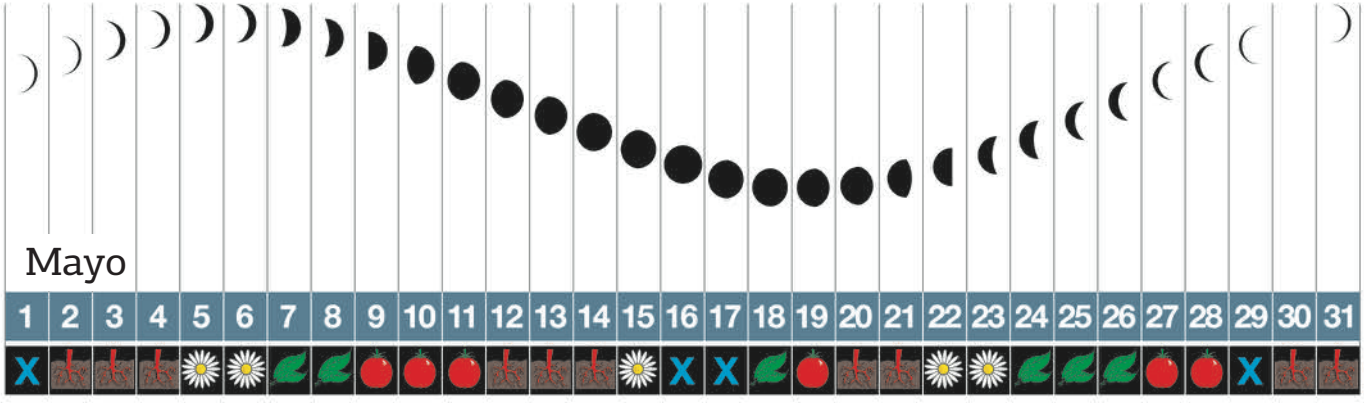
DÍAS DE FLOR
Tras los días de fruto, los de flor son los más favorables para la cata. Es un momento en el que los vinos se muestran especialmente fragantes y delicados.

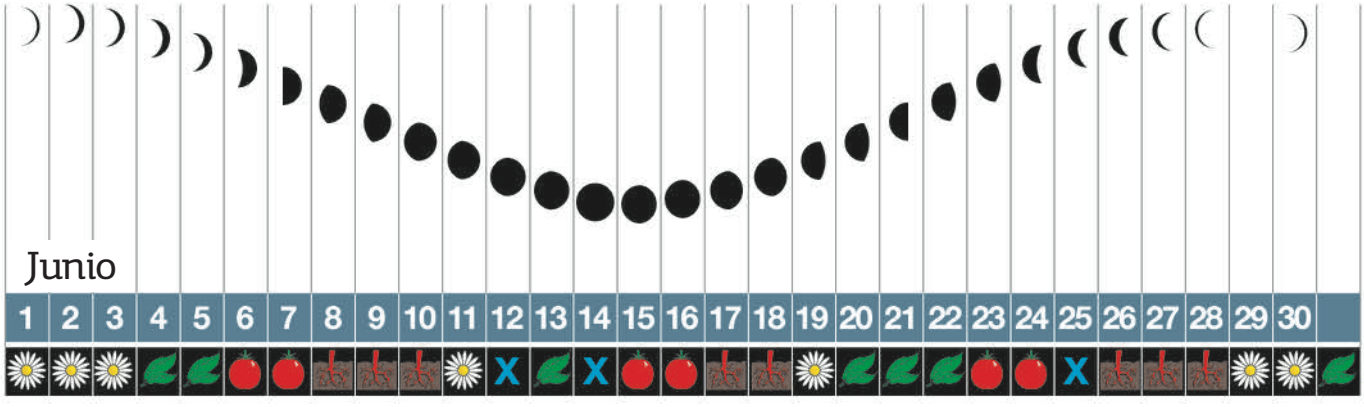
DÍAS DE HOJA
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.







ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

¿PUEDE AFECTAR LA GUERRA EN UCRANIA AL SECTOR DEL VINO?
Tres posibles escenarios realistas

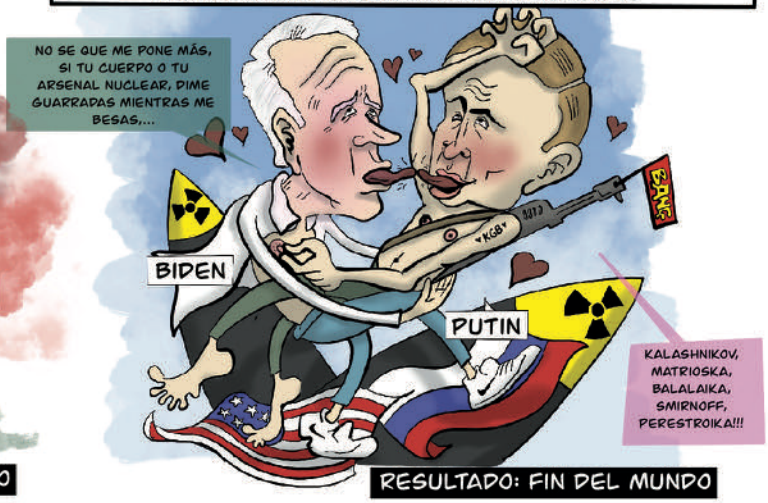
ESCENARIO I: DESASTRE RADIACTIVO

TRAS UN DESASTRE EN UNA CENTRAL NUCLEAR SE DESARROLLAN UVAS DE HASTA QUINCE METROS DE DIÁMETRO. SE CONSIGUE EL MÁXIMO EXPONENTE EN LA HISTORIA DE LA ENOLOGÍA: VINO RADIACTIVO ENVEJECIDO EN BARRICA DE PLUTONIO. TRAS UN BREVE PERIODO DE EMBRIAGUEZ, EL MUNDO ES ARRASADO POR GIGANTES LARVAS MUTANTES DE LOBESIA.

RESULTADO: FIN DEL MUNDO

ESCENARIO II: GUERRA CÁLIDA

LA TENSIÓN DE LA GUERRA HACE QUE LOS LÍDERES DE LAS SUPERPOTENCIAS MUNDIALES, RUSIA Y EEUU, SE ENFRENTEN EN DUROS ATAQUES VERBALES. DICHA TENSIÓN VA TOMANDO UN AIRE CADA VEZ MÁS EXTRAÑO, HASTA QUE EN 2027, EN CELEBRACIÓN DE LA FIRMA DEL TRATADO DE MINSK VIII, AMBOS LÍDERES EBRIOS SE UNEN EN UN SALVAJE Y DESENFRENADO ACTO SEXUAL PÚBLICO DEL QUE NACE UN DRAGÓN CON SIETE CABEZAS Y DIEZ CUERNOS EN CADA CABEZA, DESATANDO ASÍ EL APOCALIPSIS. LA MAYOR PARTE DE LA POBLACIÓN MUNDIAL SE DA A LA BEBIDA Y MUERE. EL RESTO SON DEVORADOS POR EL DRAGÓN EN POCOS MESES.



RESULTADO: FIN DEL MUNDO

ESCENARIO III: LA GUERRA NUCLEAR

DEBIDO A UN FALLO EN LAS COORDENADAS DE GOOGLE MAPS RUSIA BOMBARDEA UNA GRANJA DE POLLOS EN PORTUGAL. DOLIDOS POR EL ATAQUE A SU SÍMBOLO NACIONAL, EL GALLO, LOS PORTUGUESES ARRASTRAN A LA OTAN AL CONFLICTO. LA ESCALADA BÉLICA ACABA DESATANDO LA TERCERA GUERRA MUNDIAL. LA ÚLTIMA BOTELLA DE VINO SE DESCORCHA EN LA ESTACIÓN ESPACIAL INTERNACIONAL.

RESULTADO: FIN DEL MUNDO

CARLOS DELGADO

QUE LA SALUD NO TE AMARGUE LA VIDA

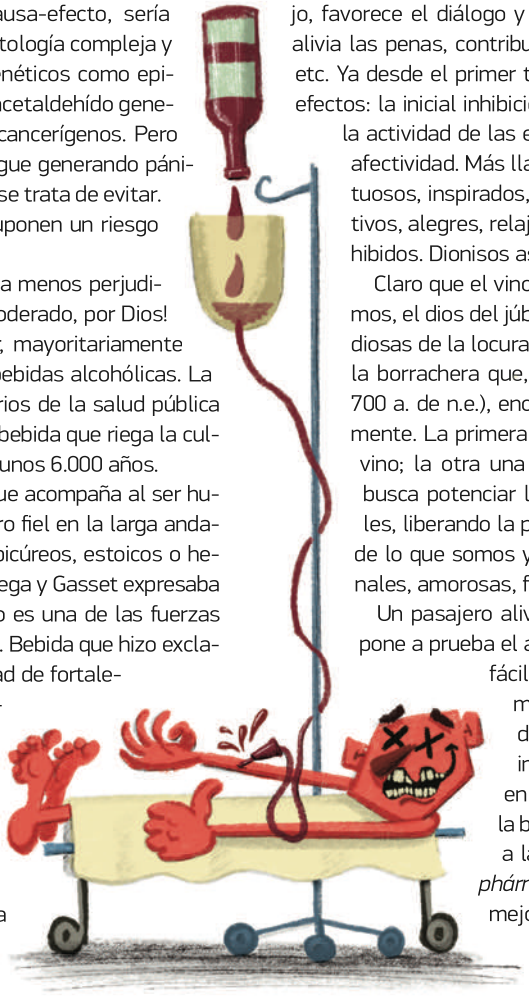
>> Felizmente todo se ha quedado en un susto. El Parlamento Europeo ha decidido esquivar el perjuicio que supone para el vino la advertencia de la Organización Mundial de la Salud: el consumo de bebidas alcohólicas produce cáncer. Concretamente, la OMS cifra en más de 700.000 (4 por ciento) los casos de cáncer relacionados con la ingesta de alcohol en el mundo durante 2020. La mitad por un consumo diario excesivo. Pero solo 41.300 de esos casos se podían atribuir al consumo leve (10 gramos/día, o menos).

No parecen cifras alarmantes, ni siquiera muy significativas, si pensamos que al vino solo es achacable una pequeña parte de dicha cifra. Lo demuestra que las zonas con mayor número de cánceres por consumo de alcohol (en proporción a la población) se dan en el este de Asia y el centro y este de Europa. Pero no voy a discutirle a los expertos el rigor en la asociación alcohol/cáncer donde intervienen diversos factores, como la dieta y la realidad socioeconómica de cada país.

Establecer una relación lineal directa, causa-efecto, sería cuanto menos discutible al tratarse de una patología compleja y multicausal, donde median tanto factores genéticos como epigenéticos. No hay duda de que el etanol y el acetaldehído generado al metabolizar el alcohol son agentes cancerígenos. Pero las alarmas sin matizar –la palabra cáncer sigue generando pánico– pueden causar males mayores de los que se trata de evitar. Y es evidente que los excesos alcohólicos suponen un riesgo para la salud privada y pública.

Pero la cuestión puede formularse de forma menos perjudicial para el sector vitivinícola: el consumo ¡moderado, por Dios! de vino reduce el riesgo de contraer cáncer, mayoritariamente provocado por la ingesta (abusiva) de otras bebidas alcohólicas. La mirada fríamente estadística de los funcionarios de la salud pública obvia la dimensión emocional y social de una bebida que riega la cultura de los países mediterráneos desde hace unos 6.000 años.

Porque el vino es una gozosa experiencia que acompaña al ser humano desde tiempos inmemoriales, compañero fiel en la larga andadura histórica de nuestra cultura. Filósofos epicúreos, estoicos o hedonistas, han ensalzado el vino. El filósofo Ortega y Gasset expresaba su admiración de manera terminante: “El vino es una de las fuerzas elementales y eternas del mundo y de la vida”. Bebida que hizo exclamar al sabio Salomón: “El vino tiene la facultad de fortalecer el entendimiento”, y en eso era una autoridad. La más sana e higiénica de la bebidas, en opinión del genial químico francés Louis Pasteur (1822-1895), ha sido siempre el centro y eje del arte de vivir en las culturas mediterráneas, principal vehículo gozoso de los más refinados placeres. Porque, como sentenciara Séneca (4 a. de n.e.- 65), el gran moralista gaditano, el vino lava nuestras inquietudes.



La cuestión es beber y gozar con responsabilidad de forma que placer y salud se hermanen. Lo sabía bien Hipócrates (460-370, a. C.): “El vino es cosa admirablemente apropiada para el hombre, tanto en el estado de salud como en el de enfermedad, si se consume oportunamente y con medida, según la constitución de cada uno”. A lo que el profesor español Grande Covián, eminencia mundial en nutrición, añadía: “Yo utilizo el vino como un componente más de una dieta alimenticia que, según he definido siempre, debe ser lo mas amplia posible. Ser abstemio por una simple autoimposición, sin ningún aspecto médico que lo justifique, no tiene sentido”. Y además resulta un disparate, ya que los beneficios de una copa de vino superan con creces los aspectos negativos.

El vino, bebido con la necesaria moderación, que es la única forma de gozarlo plenamente, nos regala inolvidables estados de bienestar: es tonificante, tranquilizante, relaja después de la jornada de trabajo, favorece el diálogo y la comunicación, propicia el buen humor, alivia las penas, contribuye a la superación del estrés, y un largo etc. Ya desde el primer trago nuestro organismo experimenta sus efectos: la inicial inhibición del córtex cerebral que libera a su vez la actividad de las estructuras subcorticales implicadas en la afectividad. Más llanamente: nos hace sentir eufóricos, afectuosos, inspirados, ingeniosos, locuaces, imaginativos, creativos, alegres, relajados pero llenos de energía vital, y desinhibidos. Dionisos asoma la geta.

Claro que el vino lo mismo que exalta hunde. Si nos pasamos, el dios del júbilo se transforma en las siniestras Erinias, diosas de la locura. Porque una cosa es la embriaguez y otra la borrachera que, como señala el poeta Hesíodo (hacia el 700 a. de n.e.), encadena los pies, las manos, la lengua y la mente. La primera es una gozosa exaltación inducida por el vino; la otra una dolorosa intoxicación etílica. La primera busca potenciar las capacidades perceptivas e intelectuales, liberando la pulsión socializadora; la segunda, el olvido de lo que somos y sus atormentadas circunstancias personales, amorosas, familiares, económicas, y sociales.

Un pasajero alivio que pasa factura, la temible resaca, y pone a prueba el aguante de nuestro hígado. Admito que es fácil pasar de una a otra si no hay suficiente mesura, ya que el alcohol es un compañero de viaje travieso, cuando no traicionero. Lo importante es la actitud. Lo que se busca en el don de la ebriedad no se encuentra en la borrachera. Remedio y tóxico, las dos cosas a la vez, es lo que significa la palabra griega *phármakon*. Tomar el camino del medio es la mejor manera de cuidar la salud sin que nos amargue la vida. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Me define todo aquello
que aún no conoces

Made of Atlantic
Inconquistable

El vino sólo se disfruta con moderación.

WineinModeration.eu
Art de Vivre

www.mardefrades.es

VINOS D.O.
NAVARRA

Reyno Gourmet
CALIDAD NAVARRA

Las mejores garnachas del mundo están aquí, en Navarra.

CONCURSO INTERNACIONAL

"GARNACHAS DEL MUNDO"

DEL 4 AL 6 DE MAYO DE 2022. OLITE, NAVARRA.