

BODEGAS LA INGLESA / FAMILIA ROQUETA / ESCUELA DE LA VID / DE VINOS POR EL BIERZO

planet **V**ino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

**El suelo
vitícola**

Ribeiro

**Segunda
generación
centenaria**

La estrategia
clonal

(only Spain) 6,00 €
número 103
AGOSTO / SEPTIEMBRE 2022



MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

VIVE EN AZUL

Existe un color que nos inspira a vivir cada momento con toda la intensidad, sacando lo mejor de nosotros mismos y definiendo nuestra propia autenticidad. Nos traslada a los paisajes del norte y nos abraja con su elegante luz, haciéndonos brillar y creando para nosotros historias y vivencias que nos llenan y emocionan.

Existe un color que nos inspira a vivir el verdadero estilo atlántico.



WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA



LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

Cuestión de estilo

Por más que algunos se empeñen en sostener lo contrario, en el mundo del vino, como en el mundo en general, el consumo se mueve en gran medida por las modas. Ocurre que las modas pasan, son sustituidas por otras nuevas, y en estos tiempos ese relevo se produce a una velocidad casi supersónica. La moda imperante es contestada por una nueva tendencia que a su vez provoca reacciones en una dinámica que recuerda a la de la incontrolable bola de nieve transformada en un alud. Una locura para los consumidores que quieren seguir la ola.

Hace un siglo y medio, cuando la vida era sencilla, el mundo se movía por dicotomías. Liberales y absolutistas, monárquicos y republicanos, amos y esclavos, metrópolis y colonias, vinos finos y vinos tradicionales, que serían, por oposición, bastos. Llegaron épocas de moderación y los extremos se maquillaron; muchas cosas seguían siendo lo mismo pero se disfrazaban para ser más digeribles. De esos maquillajes nacieron pasos intermedios para añadir colores a la dicotomía blanco/negro dominante. Se enriquecieron las opciones al mismo tiempo que se enturbiaba el ambiente y se obligaba a las gentes a pensar y a separar el grano de la paja.

La cuestión es que lo que para uno era grano para otros era paja. Para mayor confusión, entraron en juego los líderes, los que marcaban a los más perezosos las directrices y enseñaban lo que es grano y lo que es paja. Y en esas estamos, a falta de saber a ciencia cierta si la elección responde a criterios objetivos, a intereses espurios o, simplemente, a dejarse llevar por otros líderes presuntamente más sólidos. Y ahí entra la moda.

En el mundo del vino, como en el mundo en general, todavía se está en proceso de aprendizaje para saber convivir con el que piensa diferente. Los partidarios de los vinos ecológicos desprecian a los que elaboran lo que llaman vinos industriales y son a su vez despreciados un poco por los de la biodinámica y mucho por los que defienden eso que llaman vinos naturales. Y todos hacen trampa: hay ecológicos con tapón de plástico, biodinámicos que usan plaguicida y vinos naturales elaborados a partir de viñedos poblados de plantas seleccionadas por su

adaptación al medio o cuyos elaboradores ignoraban que en la fermentación se producen sulfitos, entre tantas otras ignorancias, reales o adoptadas.

La mayor parte de los consumidores potenciales, los que no están al día de las tendencias agrícolas y enológicas, huyen despavoridos ante tal profusión de marcas y estilos. Y los que pretenden estar más informados a veces abrigan (abrigamos) la idea de tirar la toalla ante tanta tontuna como puebla el panorama. Y ante tanta incongruencia, contradicción o, directamente, mentira como se detecta a nada que se mire con ojo crítico.

Los creadores de los vinos se empeñan en vano por satisfacer a lo que se designa como “el consumidor”, como si el consumidor fuera un único individuo al que tenga alguien encadenado en el sótano. Los consumidores son millones, y los potenciales consumidores muchos más, y cada uno tiene sus inquietudes y sus gustos, explícitos y ocultos, que aquí hay mucho *votante oculto*, muchos que en público defienden los vinos ásperos de pueblo, como son descritos en algunas novelas, pero en realidad disfrutaban de perfumados y suaves vinos rosados.

La clave está en sentirse cómodo con lo que se hace. Las modas son diversas, dispares y con frecuencia contradictorias. No se puede satisfacer al mismo tiempo al que perdona una acidez volátil alta en los vinos llamados naturales, al que prefiere un frutal albariño, un desarrollado y barroco gran reserva o un comercial tinto cargado de roble. “Lo que no pue sé no pue sé y además e imposible”, como dicen que dijo el torero El Gallo.

El vinatero que está cómodo con lo que hace, que mantiene sus conviccio-

nes y sigue un criterio firme, hará un discurso sólido, coherente, creíble. El que busque esa cuadratura del círculo de agradar a tirtos y troyanos o equivocó la profesión y debería ser actor o dejará a la vista el descosido de sus costuras, el roto por el que asoman las mentiras. Se perjudicará a sí mismo y, lo que es peor, irá en contra del vecindario, de la imagen general. Y, aún peor, en muchos casos se va a defender atacando a sus compañeros. O matando al mensajero, que eso también se lleva mucho. A nada que tiene el poder de hacerlo, el mediocre se encarama al cajón del infundio, cuando no directamente de la calumnia, como único sistema de hacer oír su voz y su deleznable discurso.

Por suerte, abundan más quienes mantienen la coherencia, quienes defienden su estilo. Hay rosados pálidos y con color casi rubí, y muchos intermedios; hay blancos ligeros y otros con estructura casi de tinto, y también muchos intermedios; hay tintos ligeros y sencillos y otros contundentes y barrocos; hay finos casi sin color y muy despojados de aromas y otros dorados y aromáticos. Y así hasta el infinito, con ejemplos meritorios en casi todos los estilos. La idea es encontrar y conservar a los consumidores que encajen en esos estilos. Y pensar que, como dijo el torero, dicen que también El Gallo, que sería todo un Séneca, también cordobés, otros lo atribuyen a Guerrita o a Lagartijo, cuando le presentaron a un filósofo de verdad, tal vez Ortega y Gasset (hay versiones que dicen que a un físico cuántico, otras a un matemático), y cuando le explicaron qué era eso exclamó: “Hay gente pa tó”. ■

Pepe Seoane

PERIODISTA DE RAZA

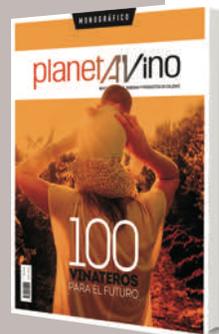
Costó pero lo conseguimos. Después de acosarle durante años, en este número estrenamos la firma de Pepe Seoane. Él no se estrena, que aporta décadas de experiencia: más de treinta años como periodista de verdad, de la prensa diaria, en distintas disciplinas de la profesión en el diario La Voz de Galicia y también en la radio. Periodista de raza, cubrió todo tipo de temas pero, como buen orensano, provincia que lidera el consumo de vino en España según las estadísticas, siempre que pudo rindió tributo a la información gastronómica y, sobre todo, a la vinícola con publicación de reportajes y series con aire de sección fija; en tiempos tuvo incluso sección fija semanal e intervino en el lanzamiento de la revista Hum, de clara orientación vinícola en sus inicios. Hubo que esperar a que, retirado del estrés de la información cotidiana, haya optado por la más tranquila vida del escritor de libros y de otros temas que le apetezcan. Y parece que esas apetencias encajan con el objetivo de esta revista, algo que nos congratula por partida doble: por el fichaje y por lo que se hizo de rogar.



FE DE ERRORES

Es de Donosti

La verdad es que parece poco un único error detectado en una publicación de más de cien páginas plagada de datos y fechas como es el monográfico dedicado a **100 vinateros para el futuro** que salió en junio. Contraría el error, sea uno sea un ciento, pero en este caso es responsabilidad compartida. Eduardo y Juan Muga no contaron en su respuesta el lugar de nacimiento y por alguna razón, tal vez por la relación histórica entre Haro y Bilbao, se dedujo que eran jarreros de Bilbao y así se publicó. Y no. Pues uno sí y otro no. Juan Muga es jarrero nacido en San Sebastián y su hermano nació en Bilbao. Dada la rivalidad existente entre las dos ciudades vascas, el error nos ha podido costar caro. Aunque ya se sabe que los de Haro nacen donde quieren, no era nuestra intención hurgar en heridas filiales.



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 Torrén,
Fernando Gurucharri, José Hidalgo Tógores,
Paz Ivison, Fernando Lázaro,
Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas,
M^a Pilar Molestina, Raquel Pardo,
Ulises P. Moratalla, Miguel Ángel Rincón,
Mar Romero, Mara Sánchez, Pepe Seoane,
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.

SUMARIO



LA ESTRATEGIA CLONAL

La selección de clones adaptados de las variedades tradicionales se revela como un eficaz instrumento para hacer frente al cambio climático. Y como un alternativa a la renovada atracción por los híbridos.



ESPUMOSOS DE HACE CIEN AÑOS

Hacia los años veinte del siglo pasado hubo una eclosión de bodegas que optaron por la elaboración de espumosos. Aunque algunos ya no están en ella, hace cien años nació la segunda generación de bodegas que fueron importantes en la DO Cava.



DO RIBEIRO

Hubo un tiempo en el que decir vino gallego era hablar del Ribeiro. Aunque fue pionera en la reivindicación de las variedades autóctonas, por distintos motivos la DO Ribeiro perdió su condición de referencia. Todavía es una gran desconocida.



Saber Más EL SUELO VITÍCOLA

El terreno donde se asienta la viña, su textura, composición, orientación y condiciones define el desarrollo de la planta, el trabajo del viticultor y, finalmente, el perfil del vino. Va mucho más allá del papel de soporte de la planta.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Cuestión de estilo

NOTICIAS 6
Crónica: Soplar y sorber

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS 9
Prudencia y miedo

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 10
El blanco, vino de futuro

ESTRENOS 12

VINOS Y BODEGAS 14
Bodegas La Inglesa
Familia Roqueta
Escuela de la Vid

**38 MENSAJE EN UNA BOTELLA,
DE M^a PILAR MOLESTINA**
Aunque sea paso a paso

58 DE VINOS POR ...
El Bierzo

61 PISTAS
Gazpara
Dos Palillos

62 BARRA LIBRE

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO
Ecuación peligrosa

Las contradicciones de la industria vinícola

SOPLAR Y SORBER

PEDIR DINERO Y AL MISMO TIEMPO EXIGIR PAGAR MENOS IMPUESTOS. REIVINDICAR LO PARTICULAR AL AMPARO DE LO PÚBLICO. CERRAR AL VECINO PUERTAS QUE NO SE ABREN PARA UNO MISMO. HAY UN DEPORTE EN BOGA EN EL ENTORNO VINÍCOLA PATRIO: SOPLAR Y SORBER AL MISMO TIEMPO O SU VARIANTE DE LA FILOSOFÍA DEL PERRO DEL HORTELANO. SIN REMEDIO APARENTE.

El prolongado sainete de Viñedos de Álava es un caso claro de querer soplar y sorber al mismo tiempo. Es razonable el deseo de separación de un grupo de bodegas, cuya identidad se desconoce pero ha trascendido la cifra de 15 pequeñas bodegas familiares que estarían dispuestas a abandonar la DOC Rioja para fundar la DO Viñedos de Álava. Apuesta de riesgo por lo que supone de pérdida de patrimonio porque la cotización de sus viñas será muy distinta dentro y fuera de la denominación. Quince es un número muy minoritario, incluso en ABRA (Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa), entidad que promueve la iniciativa, que representaba a 140 bodegas, aunque parece que se produjeron bajas precisamente por su respaldo al proyecto de Viñedos de Álava. Es razonable que esas bodegas, como otras muchas, que por lo que sea no se sienten cómodas en la estructura de la DOC Rioja, busquen alternativas. También puede ser razonable el argumento de que no tiene sentido una indicación geográfica que calca en todo a la ya existente subzona Rioja Alavesa. La reacción en contra parece desmedida, pero lo definitivo es la voluntad de cada bodega de pertenecer o no a un club y aceptar sus normas o intentar cambiarlas. Estar y no estar, mantenerse dentro del club mientras se desarrolla otro que entra en colisión con el primero es intentar soplar y sorber al mismo tiempo y eso puede provocar atragantamientos. Sobre todo si algunos que podrían estar en Viñedos de Álava, y tal vez les apetece estar, permanecen en silencio a la espera del desarrollo de los acontecimientos y, tal vez, del respaldo prometido por el Gobierno Vasco.

Ese gobierno autonómico ha anunciado por boca de la consejera del ramo que la nueva indicación podría estar operativa a partir de esta misma cosecha. El tema llegó al Congreso de los Diputados y nada menos en el debate sobre el estado de la nación, en el que el PNV introdujo como tema de interés nacional el asunto de los viñedos de Álava e invocó una, hoy por hoy utópica, mayoría de operadores dispuestos a unirse a Viñedos de Álava.



Cabría entrar en el tema de la representatividad. Alguien debería explicar las razones por las que ABRA afronta una iniciativa respaldada por apenas poco más del diez por ciento de sus asociados. Y cabría preguntar cuántos vascos están dispuestos a afrontar el respaldo, seguramente económico, prometido a las bodegas que se separan de Rioja y los costes de promoción de una IGP que echa a andar y tiene enfrente a un nombre tan poderoso como Rioja.

Para empezar, las zonas del chacolí, tres denominaciones de origen, una por provincia, muy respaldadas por las instituciones públicas, ya se mostraron contrarias a cualquier tipo de asociación con una zona, que en principio, dicen que vende mucho más barato su vino, una vecindad que afectaría a su propia imagen comercial.

MAMÁ ESTADO

El de Viñedos de Álava es sólo un ejemplo de una actitud localista que sorprende mucho a los observadores internacionales y alegra a competidores que guardan sus diferencias y se presentan a la lucha unidos. Aquí no se aprovecha la buena imagen de conjunto del vino español y, por el contrario, se ponen en primera plana las divisiones, resaltando para ello los eventuales defectos del vecino y rival, convertido en enemigo.

Es otra variante de soplar y sorber. Se reclaman ayudas estatales y europeas (las regionales y locales llevan de oficio esa carga) para promoción, que suelen ir acompañadas de la recomendación de confluir y no de separar, para luego dedicarla a acudir a las ferias internacionales por separado. Y a ser posible a la mayor distancia de los espacios estatales.

Otro ejemplo es el de la hostelería, sector que visita con frecuencia estas líneas casi siempre por aspectos negativos. La hostelería no deja de pedir dineros y ventajas al mismo tiempo que exige bajadas de impuestos. No se conforman con márgenes superiores al 300 por ciento en vinos, cervezas, café o pan, quieren extraer más de los ciudadanos por la vía del *fracking* a los presupuestos estatales, autonómicos y municipales.

Insaciables. Recibieron un apoyo tal vez merecido, invadieron los espacios públicos con terrazas salvadoras que ahora se resisten a retirar aludiendo a la inversión realizada en habilitar espacios de aparcamiento o de tránsito peatonal (pasear por la ruta del servicio entre el restaurante y su terraza es turismo de riesgo por atropello) para instalar presuntas terrazas convertidas en comedores cerrados con vidrio o plástico, dotados de calefacción y aire acondicionado, y seguramente con menos posibilidades de renovación del aire que el comedor interior de toda la vida.

Y sin que las protestas vecinales por el ruido (ese arrastrar de sillas y mesas, las cadenas para asegurarlas... y todo ello ocurre superada largamente la medianoche) les importen mucho. Ni les preocupen las razones por las que no consiguen personal suficiente (no hablemos de su pericia profesional) para atender sus negocios, que tal vez habría que buscar en las condiciones de trabajo y los emolumentos que perciben. Se recurre a trabajadores extranjeros pero hay parte de la clientela que los rechaza, si no directamente sí en términos generales: necesitan la mano de obra pero no quieren que sean vistos en las calles, en los lugares de ocio, en los colegios o en los centros asistenciales. Soplar y sorber, deporte nacional.

CONTRA MOLINOS Y PLACAS

En el mundo del vino hay otra polémica que se produce también en el ámbito general. La oposición a los huertos solares, instalaciones que compiten con la viña por ocupar las laderas más soleadas, y a la agresión al paisaje que sin duda supone la proliferación de los generadores eólicos. Una actitud de rechazo que ha de convivir con la necesidad de limitar la emisiones contaminantes.

Mal asunto el de los gigantes molinos. En un país entregado al turismo no parece muy inteligente minar uno de los activos para esa industria como es el paisaje.

La hostelería no deja de pedir dineros y ventajas al mismo tiempo que exige bajadas de impuestos.

La sensibilidad contra las infraestructuras en general y en particular las energéticas, caso de los molinos pero también de los tendidos de alta tensión o los gasoductos y la maraña de cables que colonizan el paisaje de muchos cascos históricos de ciudades y pueblos, ha movilizado a colectivos sensibles con la riqueza y presunta pureza del paisaje. Al punto de que, en línea con la nueva doctrina de la Unión Europea, se reivindica la alternativa de la energía atómica, que ha pasado a ser ecológica para la UE y respetuosa con el paisaje (que pregunten en el entorno de la media docena larga de generadores

atómicos que operan en España) para algunos de esos colectivos antimolinos. Tan verde y respetuosa como la herencia de mil años de residuos radiactivos que se deja a las generaciones futuras. Almacenada, eso sí, en paisajes impresionantes, como el de la sierra de Cabra, en Córdoba, donde está el depósito nuclear de Enresa y en cuyo entorno, lleno de vida salvaje hasta la saturación, no se oye el trinar de los pájaros. Las placas solares, por su parte, invaden laderas soleadas que son, y no es casual, las preferidas por las viñas.

Una confrontación inevitable que tiene mala solución. La única es pagar al viticultor por su uva de manera que no le sea rentable alquilar las parcelas a las empresas que generan ese tipo de energía. Tan claro como que el problema no se da en zonas donde el cultivo de la vid resulta rentable. El objetivo no confesado es conservar el patrimonio vitícola pero sin que haya que pagar para ello un céntimo más en el kilo de uva.

EL PERRO DEL HORTELANO

De céntimos va también lo que cuesta mantener a la Organización Interprofesional del Vino de España y sus tareas de investigación, estudios de

mercados y promoción por las que tanto se reclamaba en tiempos nada lejanos. La oposición a la llamada *extensión de norma* (no se quiere designar la aportación ni como impuesto ni como tasa y se perpetra esa expresión opaca) ha llegado incluso a los tribunales de justicia promovida por organizaciones que dicen preferir dedicar esos dineros a la promoción de sus productos y no a publicidad genérica. A pesar de que a la mayoría no se les conoce la menor inversión en ese capítulo.

Hablando de rentabilidades y céntimos, es curioso el caso del enfrentamiento entre la DO Valencia y la DO Utiel-Requena (y un poco menos con la DO Alicante). La DO Valencia, gran exportadora de vino, necesita uva tinta porque en su territorio hay áreas enteras en las que el viñedo, por cuyo producto se paga muy poco para que los vinos sean competitivos, fue sustituido por otros cultivos. En la zona vecina, Utiel-Requena, hay excedentes y los campesinos se conforman todavía con los magros estipendios que reciben por sus uvas vendidas a bodegas exportadoras de la DO Valencia, que, sin embargo, al parecer no tienen bastante.

Además del porcentaje de abastecimiento autorizado por los reglamentos europeos,

la DO Valencia quiere ampliar esa producción por la vía de inscribir en sus registros viñas situadas en el territorio de la DO Utiel-Requena. ¡Invasión intolerable!
¡Imperialismo vitícola!
¡Colonialismo inadmisible!
Hay que parar esto y se consigue el respaldo de los tribunales de justicia... pero,

antes muertos que sencillos, la viñas se siguen abandonando porque no hay rentabilidad para los viticultores en una denominación de origen que, por lo que sea (tal vez el propio nombre, menos sonoro que Valencia), no ha conseguido la fama de la que goza su vecina. Y, así, se nos va el tiempo y la ilusión entre soplar y sorber o aplicar la filosofía del perro del hortelano, que ni come ni deja comer. Marca España. ■

En un país entregado al turismo no parece muy inteligente minar uno de los activos para esa industria como es el paisaje.

Bodegas Riojanas Más Rioja en la Ribera

Viñedos de altura para una singladura especial. Son los vectores en los que se sitúa el nuevo proyecto de Bodegas Riojanas en la DO Ribera del Duero, estrenado esta primavera con el lanzamiento de tres tintos con la marca Alacer, que seguramente será el nombre definitivo del nuevo proyecto. No es un estreno de la centenaria bodega de Cenicero en la zona castellana; ya comercializan una gama de tintos Viore, que elaboran en Bodegas Roque Sanz, en Quemada (Burgos). A corta distancia está la localidad de Vadocondes, donde a principios de siglo una familia de viticultores puso en marcha Hacienda Miguel Sanz, pequeña bodega sustentada en tres parcelas de viñedo situadas



en los términos de Vadocondes y Santa Cruz de la Salceda. La entrada de Bodegas Riojanas no es, por el momento, una compra en sentido estricto sino un acuerdo por el que la firma de Cenicero se hace cargo de la gestión y comercialización mientras se cierra el acuerdo final.

Compra Bodegas Valdamor Torres amplía en Rías Baixas

La compra de Bodegas Valdamor parece el paso decisivo en la progresión de Familia Torres en la DO Rías Baixas. El rumor de la venta de esta vistosa bodega, situada en la puerta del valle del Salnés, corría desde hace tiempo en la zona, aunque no se concretaba el comprador y, desde luego, no trascienden más detalles. Valdamor no tenía viñas propias; sólo las amplias

instalaciones puestas en marcha en 1990 que serán remodeladas por los nuevos propietarios. Valdamor, que estaba en liquidación desde marzo, era conocida como la bodega de los Manolos o de los orensanos por sus tres promotores: Manuel Domínguez, propietario de los restaurantes Combarro, de Madrid, Manuel Cabezas, que fue gerente de la cooperativa de Ribadavia y alcalde de Orense, y Manuel Arnoya, célebre empresario vinícola. Ahora será la bodega de Torres, que llegó a Rías Baixas en 2012 con el lanzamiento de Pazo das Bruxas y en 2017 compró Pazo Torre Penelas, con seis hectáreas de viña. Ha plantado nuevos viñedos en el valle del Salnés y Ribeira do Ulla, hasta alcanzar 20 hectáreas propias.



ALPARGATAS RIOJANAS EN LA CUMBRE

La satisfacción oficial, por una vez en todos los ámbitos y casi todas las facciones, por la cumbre de la OTAN celebrada en Madrid contrastó vivamente con el fastidio de los madrileños, que vieron bloqueada la ciudad por las numerosas comitivas y sus preferencias de paso. Y la escasa trascendencia de lo acordado contrastó con la inusitada cobertura que se dio a lo que llevaban la primera dama de Estado Unidos, Jill Biden, la reina de España y la presidenta consorte en los pies. Eran alpargatas, pero no de las clásicas alpargaterías de la calle de Toledo, en pleno casco histórico capitalino, en su zona popular, sino de una refinada boutique del barrio de Salamanca. Trascendió que son fabricadas en La Rioja, en Arnedo, eso sí. Y trascendió lo que comieron y, menos, lo que bebieron los militaristas próceres en las cenas celebradas en el Palacio de Oriente y en el Museo del Prado. Al son de la Orquesta de Kiev, los mandatarios, los salones del Palacio Real y las Meninas vieron pasar refinadas versiones de platos y productos castizos, como el gazpacho, las croquetas, el cordero asado, las gambas al ajillo o la ensaladilla rusa de toda la vida, rebautizada al efecto como ensaladilla Kiev, firmados por el madrileño Paco Roncero y el asturiano cosmopolita José Andrés, y acompañados de buenos vinos, de los que se conocen algunos nombres: José Pariente, Viña Ardanza y Juvé & Camps estuvieron en la cena previa, diseñada por José Andrés. De la cena de gala sólo ha trascendido la presencia del tinto Contino. La curiosidad: la prensa digamos sería, las cadenas de radio televisión y los diarios, omitieron las marcas de los vinos y se limitaron a contar que hubo "blanco, tinto, espumoso y agua". Sobre las alpargatas se sabe prácticamente todo.

REFERENCIAS GEOGRÁFICAS

El Tribunal General de la Unión Europea se ha pronunciado en favor de una interpretación estricta del derecho a incluir una referencia geográfica en el etiquetado de los productos. No se trata de un nuevo pleito en torno al *british sherry* ni al uso del término champagne, sino el dictamen final sobre un litigio en torno a la mantequilla y otros productos marca La Irlandesa comercializados durante décadas por una empresa canaria, Hijos de Moisés Rodríguez, en virtud de un acuerdo con un proveedor irlandés. En 2011 finalizó el acuerdo, la empresa canaria registró la marca en la Oficina de la Propiedad Intelectual de Unión Europea, entidad que dio curso al registro. Recurrieron la empresa suministradora y el propio Estado de Irlanda y la más alta instancia judicial europea les ha dado la razón con el argumento de que "una marca que contenga un término relacionado con un origen geográfico utilizado en el pasado, y que luego se registre y se utilice para productos que ya no tienen ese origen, puede inducir a error a los consumidores en cuanto al origen geográfico de estos productos". No ha trascendido la opinión de El Corte Inglés al respecto.

NUEVOS INSCRITOS

Aumenta la nómina de miembros de dos de las asociaciones de moda en el mundo del vino. La gran patronal del sector, la Federación Española del Vino, ha recibido como nuevos asociados al grupo de bodegas Ferrer Miranda, formado por cuatro bodegas (Solar Viejo, Valdubón, Vionta y la argentina Finca Ferrer), adquiridas al grupo Freixenet por una parte de sus antiguos propietarios, y a la Asociación de Bodegas Elaboradoras de Rueda (ASBER), formada por 24 bodegas de esa denominación de origen. Precisamente una bodega de la DO Rueda, que no está en ASBER, se ha integrado en la Asociación Grandes Pagos de España. Finca Montepedroso, propiedad de la familia Martínez Bujanda, que ya inscribió a su Finca Valpiedra en la asociación, es el miembro número 35 de Grandes Pagos de España.



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

Prudencia y miedo

Estos días, cuando veo aeropuertos repletos, restaurantes de lujo que no dan abasto, tiendas de ropa carísima con gente haciendo cola para entrar, vinos de precios fantásticos que se venden como rosquillas, y pienso en la situación en que estamos. Les confieso que me da frío en la espalda. No puedo por menos que releer crónicas de aquellos veranos de 1929, 1936 o 1939, de alegrías que se desenfrenaron por pura consciencia de su fragilidad.

Rezo impía pero fervientemente por estar equivocado, por vivir una milagrosa victoria de la paz en este otoño, porque por fin avancemos sin discusión hacia la transición energética, porque los apuros de una estación supongan las fortalezas del año siguiente. Pero la razón no acompaña al corazón.

No quiero hablar aquí de las grandes cosas, que no me corresponde, pero sí de las pequeñas. Creo que no es improbable que vaya a sobrar vino. Mucho vino. Creo que tendría que prepararse un plan ante una eventual crisis. Si no sucede, el plan siempre estará ahí. Y si sucede, también.

Eso es un acto de prudencia. No hacer nada, confiando en el cruce de los astros o en mamá gobierno que me pague y me cuide, es el detonador del miedo que sobreviene cuando las cosas van mal. Es inteligencia frente a irresponsabilidad.

Un plan nos debe permitir tener una visión amplia ante la incertidumbre. No es, como los planes que ahora hay, un documento que solo considere el crecimiento de los mercados. La resiliencia es la facultad de los mejores.

En la complejidad inmensa del mundo actual, los planes no deben ser únicamente sectoriales, lo que es aceptable para una denominación de origen o para un país, sino territoriales, en los que la viña y el vino se vean como lo que son, dos vectores más para asegurar la actividad y la esperanza en una comarca.

Nos sobran viñedos de escaso potencial cualitativo, financiados por el contribuyente europeo. Y nos faltan redes de creación local de valor y resiliencia. Nos sobra regadío intensivo que cuesta más de lo que nunca producirá, porque se be-

be el agua que no tenemos, y envenena el suelo para las siguientes generaciones, mientras que seguimos sin tener iniciativas de talla suficiente para dar verdadera esperanza a la ocupación digna y permanente de una buena parte de nuestra tierra.

Una reflexión, o muchas, nunca está de más. Antes de volver con la hipocre-

mente pensar en maximizar lo que se gana, que no siempre se podrá.

Vivimos tiempos de cambio acelerado. Nuevos tiempos, que requieren nuevas soluciones. Por favor, no dejemos que el miedo nos pueda atenazar por falta de prudencia. Si vienen malas, que deseo que no, que se encuentren lo mejor de nosotros. ■



sía de pedir que se subvencionen arranques, para años después ir diciendo la típica y zafia cantinela de que eso fue un crimen y que lo impuso Bruselas, pergeñemos soluciones, pensemos que el crecimiento no es la única vía, y que el mundo cambia. Aceptemos el sacrificio como inversión, la solidaridad como condición de bienestar, en lugar de sola-



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

El blanco, vino de futuro

Entre los muchos mantras que rodean al vino, uno de los más repetidos es aquel que hace referencia a la calidad de blancos y tintos y que concluye catalogando que cualquier tinto es mejor que el mejor de los blancos (disculpen si me niego a reproducir la frase en cuestión). Y es que no solo me parece una afirmación totalmente gratuita, infundada y reflejo de una gran incultura, sino que, incluso, llega a rozar la soberbia, al considerar que aquellos a los que nos agradan los blancos, o no tenemos gusto o, lo que es todavía peor, criterio.

Sea como sea, el caso es que esta frase es cada vez menos frecuente y el abanico de elección de los consumidores se ha abierto enormemente, no solo hacia tintos menos maderizados, más jóvenes y ligeros, sino también hacia rosados y blancos. Se valoran, se aprecian y muchos consumidores están dispuestos a pagar mucho por una botella de estos vinos.

Frente a la posibilidad de ver en ello la diferencia de gustos por sexo o la sencillez del producto que lo hace más perceptible y fácil de entender, al tiempo que fresco, yo prefiero pensar que se trata de vinos con características diferentes que lo que hacen es engrandecer las posibilidades de elección, adecuándolas a cada momento de consumo.

Una evidencia palmaria de que cada vez hay más consumidores que apuestan por los vinos blancos es su tasa de consumo. La cual, atendiendo a las estadísticas mensuales que publica el sistema de información del sector vitivinícola (Infovi) y que permiten estimar con cierto criterio y aproximación cuál es el consumo de vino, hace evidente que el consumo de vino blanco en España presenta una tasa de crecimiento positiva, mientras que el de tintos y rosados evoluciona de forma negativa.

La forma de calcularlo es bastante sencilla, pues se trata de hallar la diferencia entre entradas y salidas en bodega, diferenciando exportaciones, que se produce cada mes y cuya tasa interanual nos permite conocer, por color, cuál es el consumo en España. Pero no de los españoles, puesto que también hay turistas y con este sistema solo es posible saber cuánto (y no quién) se ha consumido. Tampoco lo es poder diferenciar entre el

consumo que tiene lugar en el hogar (alimentación) o fuera de él (restauración). Cifras para las que existen otros métodos de cálculo y paneles.

Pues bien, bajo esta denominación de "consumo aparente", es posible afirmar con un altísimo grado de fiabilidad, que el consumo de vino en España es de 1.057 millones de litros (22,335 litros por persona y año) de los 456,8 lo fueron de blancos y 600,3 de tintos (cifras del mes de mayo de 2022). Datos que permitirían asegurar que el consumo de tinto es superior al de blanco. Podría solo ser una conclusión precipitada que conduciría a formar una idea un tanto distorsionada, por no decir equivocada, de la realidad.

Casi la misma como cuando, a principios de este siglo, el sector emprendió una profunda reestructuración de su viñedo, para adecuarse a la demanda del mercado, y apostó por el arranque de variedades blancas en beneficio de tintas, sin más criterio que análisis parciales y poco precisos de un consumidor y unas condiciones de consumo cambiantes.

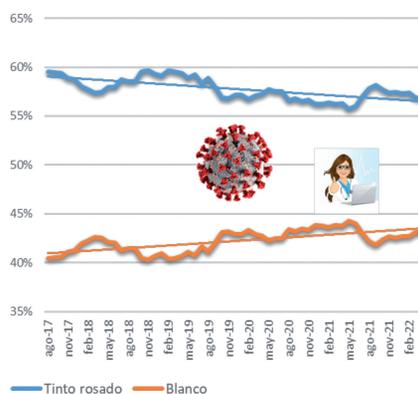
Dos ejemplos de esta circunstancia:

Primero, en el mes de febrero del 2020 (último mes antes de que se declarara la pandemia y nos confinaran en casa) el consumo era de 628,66 millones de litros de tintos y rosados y 480,16 de blancos (56,7 y 43,3 por ciento, respectivamente). Un año después, en mayo de 2021, con unas medidas todavía bastante rígidas, la distribución había pasado al 55,72 y 44,28 por ciento respectivamente; para, en el mismo mes de este año 2022, volver a una distribución muy parecida a la del veintuno, con un consumo de un 56,79 por ciento de tinto y rosado y un 43,21 de blanco. Luego, podríamos concluir que el momento y con quién consumimos sí afecta a lo que bebemos.

Segundo, si nos remontamos a los datos de agosto de 2017, el tinto y rosado tenían una cuota del 59,53 por ciento frente al 40,47 del blanco. Con una clara tendencia bajista para los primeros y positiva para los segundos.

Entrar en cuáles pueden ser las razones que expliquen este cambio de elección en los consumidores, lo dejo para los que saben o incluso para que cada uno de ustedes analice cuál ha sido su posicionamiento frente a este tipo de vino. Lo que sí les puedo asegurar es que el interés es cada vez mayor y eso está tirando de la cadena hacia atrás. Los distribuidores les proporcionan mayores espacios, las denominaciones de origen buscan la forma de ponerlos en valor, incluso aquellas que tradicionalmente se han venido apoyando en tintos; las bodegas apuestan por contar con ellos en su portafolio y los viticultores por tenerlas en cuenta a la hora de reestructurar sus viñedos. ■

Tasa de consumo por color



Abadía Retuerta y Finca Bolantín

Nuevas denominaciones de origen

La Comisión Europea ha dado luz verde a dos nuevas denominaciones de origen de pago. Tras el reconocimiento este año de Señorío de Urueña y Dehesa de Peñalba ha llegado una tercera indicación en la provincia de Valladolid y otra en Navarra. Las dos incorporaciones son Abadía Retuerta, en Sardón de Duero (Valladolid) y Finca Bolantín, en Ablitas (Navarra), ambas concedidas a una sola bodega.

Abadía Retuerta, propiedad de la química Novartis, es la más destacada de las bodegas extramuros de la DO Ribera del Duero; se puso en marcha en 1996 y la finca, presidida por el cenobio cisterciense del siglo XII transformado en hotel de lujo, suma 180 hectáreas de viñedo.



Finca Bolantín es la finca y bodega Pago de Cirsus, que también cuenta con un hotel de cinco estrellas, fue puesta en marcha en 2005 por el productor de cine Iñaki Núñez, que en 2014 la vendió al empresario venezolano Alejandro Gómez Sigala, propietario también de Bodegas Zifar, en la DO Ribera del Duero. La DO Finca Bolantín es una propiedad de 220 hectáreas de las que 136 están plantadas de viñedo.

ENÓLOGOS VOLANTES

Son dos recién llegados a la nómina de *flying winemakers* (enólogos volantes) españoles, pero, desde que dejaron sus puestos fijos en grandes bodegas, no paran. Xavier Ausás ha sido fichado como asesor enológico de Finca Río Negro; suma la bodega de Cogolludo a otros amigos en nómina, como Ànima Negra en Mallorca y Marqués de Vargas en Rioja, entre otras. Por su parte, el berciano afincado en Valencia Pablo Ossorio viajará con frecuencia a Rioja para asesorar al Grupo Marqués del Atrio, formado por la familia Rivero, de Arnedo, propietarios de Bodegas Faustino Rivero Ulecia, un histórico de Rioja Oriental, y Bodegas Valderivero, en la DO Ribera del Duero.

NOMBRES

David Palacios, viticultor, ha sido reelegido por unanimidad presidente del consejo regulador de la DO Navarra, cargo que ocupa desde hace nueve años. Marcos Alguacil, biólogo y enólogo madrileño con más de veinte años en Osborne, ha sido nombrado director enológico de la bodega del toro; sustituye por jubilación a Ignacio Lozano. A partir de diciembre de este año, César Sánchez del Moral, será el nuevo director general de González Byass; procede del grupo Barón de Ley y sustituirá a Jorge Grosse después de 16 años en los que lideró la mayor expansión del grupo. Víctor Fuentes Artola, con casi treinta años en la compañía, en la última etapa como director de exportación, ha sido nombrado en junio director general del grupo Barón de Ley. El investigador valenciano Luis Enjuanes es el primer galardonado con el Premio 50 riojas con corazón, instituido por la recién creada Asociación Cultural Sumilleres de La Rioja para "reconocer el mejor resultado alcanzado en España por la investigación".



LAUS

Aromas del Somontano



ELEGANCIA
EN LAS ALTURAS

El Duende '18

TINTO. GONZALO CELAYETA WINES.

ZONA: DO NAVARRA.

VARIEDAD: GARNACHA.

ELABORACIÓN: 15 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS.

EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027.

PRECIO: 25 €

96 Gonzalo Celayeta es el gran adalid actual de la Garnacha navarra, un título que acredita con toda una colección de vinos sustentados en las diferentes cepas de esa variedad que llevan su firma, tanto blancos de Garnacha Blanca como rosados y tintos, sean de su bodega personal sean de su empresa compartida, Proyecto Unsi, siempre con protagonistas en viejos viñedos y en el escenario de la Baja Montaña, afectado esta primavera por un grave incendio. Doce años de experiencia en el entorno de San Martín de Unx le han llevado a preferir los vinos ligeros de las parcelas más altas (con suelos sueltos arenosos) por delante de los tintos concentrados. El Duende no tiene complejos por ser ligero y con poco color; su poder está en la elegante sutileza, la fluidez y frescura que no significan falta de consistencia. Fragancia frutal, con muchos matices que lo relacionan con su entorno: monte bajo, hierbas aromáticas, flores azules (flor de romero) y fresas silvestres que adornan la base frutal (picotas maduras) y mineral (tomillería) y el medido toque de crianza que ensalza el sugestivo conjunto. Paso de boca engañosamente fácil, con gran equilibrio y nervio, relieve tánico sin puntas agresivas y centro carnoso, sabroso, amplio y casi perfumado en los aromas de boca y en el largo posgusto.



Finca Els Gorgs '13

ESPUMOSO CLASSIC PENEDÉS BRUT NATURE RESERVA. AT ROCA.

ZONA: DO PENEDÉS. VARIEDAD: MACABEO Y XAREL-LO.

8 MESES EN BARRICA Y DEPÓSITO, MÍNIMO 96 MESES EN RIMA.

EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 40 €.

92 Cuando hacía cava, Agustí Torelló Sibill exploraba varios terrenos, entre ellos la crianza en barrica, la larga crianza en rima y la elaboración de vinos de finca. Ahora que, en equipo con su hijo, hace vinos muy parecidos al cava, esas tendencias, que enlazan con las que adopta la modernidad de los vinos espumosos de calidad, se llamen como se llamen, se van perfilando y refinando esos vinos firmados por los Torelló. La prueba es este Finca Els Gorgs, un espumoso refinado y desarrollado en el que la larga crianza, y el paso por barrica del vino base, no han restado en absoluto frescura. Nariz potente y rica en matices, con evidente recuerdo de fruta fresca y desarrollados matices de crianza. Frescura en la boca, cuerpo medio, viva acidez, suave, seco, serio, sabroso, expresivo y muy bien perfilado en los aromas de boca, larga persistencia.



Albor de Resalte

BLANCO. BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL.

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDAD: ALBILLO MAYOR.

CRIANZA: FERMENTADO EN BARRICA, 12 MESES EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN.

EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 17 €.

85 Aunque es una variedad de muy antigua presencia en la Ribera del Duero y su participación en los clásicos claretes, y en no pocos tintos, era fundamental, lo cierto es que su papel en los nuevos blancos ribereños no está dando demasiadas alegrías. Hay excepciones, claro, y una de ellas es el blanco Albor de Bodegas Resalte de Peñafiel. Uso de barrica y hormigón para dar relieve a una variedad que no es especialmente destacada en cuanto a aromas pero que aquí muestra finura en sus rasgos de fruta blanca, con tonos de madera de calidad y un fino recuerdo de almendra amarga. Ligero y fresco en la boca, con textura fluida y tacto casi sedoso, viva acidez conjuntada, seco, bien dotado de sabores, franco y con carácter en los aromas de boca y en un final frutal delicado.



Rioja Vega '21

BLANCO. RIOJA VEGA. ZONA: DOC RIOJA.

VARIEDADES: TEMPRANILLO BLANCO Y GARNACHA BLANCA.

EVOLUCIÓN: HASTA 2023. PRECIO: 25 €.

86 La filial del grupo Príncipe de Viana en la zona navarra de la DOC Rioja fue pionera en la reciente fiebre del blanco que vive Rioja y también en el ensayo con las variedades de uva nuevas en la zona, sobre todo con Tempranillo Blanco aunque siempre con algún aditamento: la fermentación en barrica en el caso de su varietal y la combinación con otra variedad mutante, la Garnacha Blanca, en esta nueva referencia recién estrenada. Y la verdad es que obtienen buenas prestaciones con dos uvas que no son muy expresivas en sus aromas. Limpios y directos recuerdos frutales (fruta blanca, notas herbáceas) en una nariz con cierta potencia. Buen equilibrio en la boca, cierto volumen y centro glicérico, seco, bien dotado de sabores, frutal.



Protos 9 meses '20

TINTO. BODEGAS PROTOS.

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDAD: TEMPRANILLO.

CRIANZA: 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS Y DE UN VINO.

EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 12 €.

85 El poderío comercial de la marca Protos se sustenta en todos los canales: la exportación, la venta en tiendas y grandes superficies y una presencia importante en las arenas movedizas de la hostelería. Su apuesta por esta última vía se traduce en guiños como el lanzamiento de la gama de vinos ecológicos, de venta exclusiva en hostelería y en la tienda online de la bodega, que incorpora las tres denominaciones de origen en las que la casa de Peñafiel tiene presencia. Una línea de perfil comercial, con un rosado cigales pálido, un aromático y exótico verdejo de Rueda y este típico tinto barrica ribereño, con base aromática en un buen balance de la fruta y la crianza y un paso de boca equilibrado, con cuerpo medio y relieve, algo justo de acidez.

CLARETE MODERNO Y EVOCADOR



Legaris Selección de Viñedos Olmedillo de Roa '21

ROSADO. LEGARIS.

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIETADES: 60% TINTO FINO, 40% ALBILLO. ELABORACIÓN: FINAL DE FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 23 €

92 La filial ribereña del grupo Codomiu-Raventós está en un proceso que podría ser calificado como de permeabilización, con las inciertas positivas de la colección de vinos de pueblo, que ha cambiado las etiquetas por imposición normativa, calando hacia las gamas convencionales de vinos. La colección no es fija: hay cinco tintos, que no salen todos los años, y a ellos se ha sumado uno nuevo, un rosado, aunque no es de un nuevo pueblo; repite el burgalés Olmedillo de Roa. Un rosado moderno, por cuanto tiene vocación de ser más longevo que los efímeros rosaditos del año, y evocador de los claretes casi desaparecidos, por una participación de Albillo que habla de tanto esfuerzo baldío por convertirla en blanco de nivel, por la prestancia en la boca y, también, por la ausencia de complejos en cuanto a la intensidad de color. Tiene una nariz sugestiva, con bastantes matices dentro del rango frutal; recuerdos de frutillos silvestres, frutas rojas y florales, con una nota herbácea fresca que aporta la uva Albillo para dar un conjunto amplio y fresco que se proyecta en un paso de boca equilibrado, con cuerpo y carnoso pero con nervio y frescura, suave y fluido, sabroso y muy frutal en los amplios aromas.



Alma de Finca Secadero '15

TINTO CRIANZA. BODEGAS OCHOA.

ZONA: DO NAVARRA. VARIETADES: TEMPRANILLO. CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 8,50 €.

92 Con esto no se pretende dar ideas, pero cabe destacar las escasas ocasiones en las que un vino nuevo se estrena con una cotización de un solo dígito. Un billete de 10 euros es suficiente (y sobra para un café a precio pre-pandemia) para acceder a una propuesta refinada del perfil del tinto crianza que firma la nueva generación Ochoa. En la nariz dominan sensaciones de madurez, por los recuerdos dominantes de la fruta y por la buena evolución del vino, desarrollado en una medida crianza en barrica y en un posterior afinamiento en el botellero. La sensación se transmite a un paso de boca equilibrado, con cierto cuerpo y relieve de taninos domado que, favorecido por una bien ajustada acidez, da sensación de vino redondo, bien dotado de sabores, y amplio en los aromas de boca.



Gramona Innoble

ESPUMOSO DE CALIDAD BRUT NATURE. GRAMONA

ZONA: SIN IGP (COLECTIVO CORPINNAT). VARIEDAD: XAREL-LO. ELABORACIÓN Y CRIANZA: ENSAMBLAJE DE VINOS BASE DE TRES AÑADAS: '15 CRIADO EN BARRICA, '16 ELABORADO DE FUDRES DE 3.000 Y 5.000 L. Y '17 EN ACERO INOXIDABLE; 45 MESES EN RIMA. EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 24 €.

91 Aunque es fácil que se interprete mal y que se utilice peor, la ironía es una poderosa figura retórica con la que se consigue dar peso a una idea con una expresión que la contradiga. Los Gramona lo han hecho con una sola palabra que la hacen marca para expresar todo lo contrario. Espumoso de larga crianza, norma de la casa, que combina tres elaboraciones y tres cosechas, vinos de mestizaje, de ensamblaje que no de *coupage* (en el sentido francés estricto del término), complejo y fino en línea más sutil que potente, con muchos matices de las crianzas sobre una fresca base de fruta en sazón. Liger de cuerpo, equilibrado, fluido, refrescante acidez, seco, sabroso, amplio y sugestivo en los aromas de boca, buen final, complejo posgusto.



Alacer '20

TINTO. HACIENDA MIGUEL SANZ. ZONA: DO RIBERA DE DUERO.

VARIEDAD: TINTO FINO. CRIANZA: 4 MESES EN BARRICA. EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 7,50 €.

87 Bodegas Riojanas ha desarrollado una política de expansión que le ha llevado a ocho prestigiosas zonas españolas, hasta completar un catálogo de más de medio centenar de vinos. En la Ribera del Duero ya estaba presente con su marca Viore, pero ahora estrena bodega propia, con tres tintos básicos que suenan a primer paso de ulteriores ampliaciones. El tinto roble tiene vocación de vino versátil, casi para todos los públicos, pero no pierde las referencias de zona, sobre todo en una nariz frutal de línea sutil, matizada pero no dominada por las notas de crianza. En la boca domó la rusticidad habitual de este segmento de tintos de la Ribera, con los taninos bastante redondeados y ajustada acidez; muestra equilibrio y frescura frutal, con dominio frutal en los aromas.



Viña Dorana '20

TINTO RESERVA. BODEGAS Y VIÑEDOS DE GÓMEZ CRUZADO.

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: 60% TEMPRANILLO, 40% GARNACHA. CRIANZA: MALOLÁCTICA EN HORMIGÓN, 24 MESES EN BARRICA, 12 EN BOTELLERO. EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 24 €.

95 Más que un estreno es un *remake*, la recuperación de una marca histórica de la bodega más pequeña del barrio de la Estación de Haro, con aditamentos también de la tradición: el depósito de hormigón y la mezcla que fue típica de Tempranillo con generosa ración de Garnacha para un tinto bien situado en el perfil tradicional de Rioja Alta. Aromas de fruta bien madura, *bouquet* especiado en el inicio de su desarrollo y fondo mineral, con apuntes de café y hojas de té y tabaco. Muy buen paso de boca, cuerpo medio y centro carnoso, textura fluida a pesar del relieve tánico y alguna punta residual de roble, fresca acidez, sabroso, expresivo, bien definido y sugestivo en los aromas de boca, buena persistencia, final frutal.

Bodegas La Inglesa

LAGARES CON HISTORIA

TRES GENERACIONES DE LA FAMILIA DEDICADAS AL VINO DE MONTILLA-MORILES. DESPUÉS DE MÁS DE MEDIO SIGLO COMO ALMACENISTAS, LA FAMILIA DOBLAS INICIA UNA NUEVA ETAPA CON LOS CIMIENTOS PUESTOS EN UN PAISAJE CASI OLVIDADO, LOS COTIZADOS PAGOS DE ALBARIZA DE LOS MORILES ALTOS Y DE LA SIERRA DE MONTILLA, Y EN DOS BODEGAS CON LARGA HISTORIA, EL LAGAR DE LAS FEAS Y EL LAGAR DE LA INGLESA.

En la comarca cordobesa los lagares son las bodegas situadas a pie de viña en las que se elabora el vino joven, se guarda en tinajas de barro o de cemento y, en ocasiones, se realiza un proceso de crianza más o menos largo que puede haber comenzado con la formación de una capa de velo de flor ya en las mismas tinajas. Esos vinos jóvenes, mostos en la terminología de los generosos andaluces, ligeramente tocados por la crianza biológica, que parece que están de moda en los últimos tiempos, son los que se consumían en las tabernas y en los hogares de la zona. Vinos que no son ni blancos del año ni finos, sino un paso intermedio, que tienen no pocos adeptos y ganan peso, en buena medida impulsados por elaboradores o marquistas de reciente implantación, entre otras razones porque permiten que la uva se convierta en euros en un plazo más corto.

Antonio Doblal Alcalá, el primero de la dinastía dedicado al vino y al que designaremos como Antonio Doblal I, era un campesino de origen humilde muy trabajador y muy despierto. Dedicado a la ganadería y a todas las labores de la actividad agrícola, se decantó por el mundo del vino y se hizo administrador, por cuenta ajena, de diferentes lagares. Un puesto que implicaba la dirección de las labores del campo y también de la elaboración de los vinos.

No tardó en elaborar sus propios vinos, primero en lagares alquilados y después



ANTONIO DOBLAS II Y ANTONIO DOBLAS III

en otros que compró y vendió, sobre todo en la zona de los Moriles Altos. Entre ellos nombres como Los Toledanos, La Higuera, Quina y otros, algunos desaparecidos otros vendidos a bodegas de renombre, caso del Lagar de Vistahermosa, que hoy es propiedad de López Hermanos, bodega puntera en la DO Málaga. Ese trayecto profesional le permitió conocer a fondo la comarca y los vinos que se almacenaban en esos lagares en una época en la que Montilla-Moriles florecía a la sombra de Jerez, cuando prácticamente toda Andalucía era zona de abas-

tecimiento de las bodegas del Marco de Jerez. Los almacenistas de Montilla-Moriles destacaban entre esas zonas nodriza de las bodegas del sur y adoptaron con buen aprovechamiento sus sistemas de elaboración y crianza.





Antonio Doblás I compró en 1956 el Lagar de Las Feas, en Moriles, una instalación que data de 1876. Debe su nombre a que era propiedad de tres hermanas, conocidas en Moriles como las muñequitas hasta que un día alguien planteó la duda: “¿Por qué las llaman las muñequitas si son muy feas?”. Desde ese momento fueron conocidas como las feas y su bodega se contagió del mal nombre.

UN LAGAR DE ALVEAR

En el Lagar de Las Feas fundó Antonio Doblás I la sociedad Moriles SA y ocho años más tarde, cuando compró el Lagar de la Inglesa, creó una segunda sociedad, Montilla SA. En los primeros ochenta se unificó la empresa bajo el nombre Bodega La Inglesa. La sociedad tomó el nombre de la instalación, situada en el término de Montilla, en las faldas del Cerro Macho, que es la mayor altura de la comarca, con casi 700 metros sobre el mar en la cima, un paraje con vistas espectaculares sobre la DO Montilla-Moriles... y con bastante más superficie de olivos que de viñas.

“A pesar de los bajos precios del aceite y de los problemas del cultivo, el olivo está ganando terreno al viñedo”, se queja Antonio Doblás III. “Aquí la plantación de nuevas viñas es una excepción porque no es rentable a 30 céntimos que se ha pagado este año el kilo de uva”. Inmediatamente se piensa en esa dura vendimia, que es la primera de la España peninsular y se desarrolla en su mayor parte en

el mes de agosto. “No soy partidario de la vendimia nocturna”, prosigue el Doblás juvenil. “Se deja mucha uva atrás y no se selecciona bien. Nosotros empezamos ya con luz de día pero terminamos la jornada sobre las once”.

En esa vendimia temprana tiene peso el clima, tórrido en verano (a pocos kilómetros está Écija, conocida como la sartén de Andalucía por sus exigentes temperaturas máximas), con efectos reforzados en las viñas por la acción de las albarizas, las tierras blancas casi como la tiza, que constituyen los más cotizados pagos de viñedo. Reflejan la luz del sol y almacenan agua en una función que se parece a la de una esponja; ade-



más, con el sol se forma una costra superficial que dificulta la evaporación.

En Montilla-Moriles las albarizas toman sobre todo dos formas, el terreno llamado barajuela, típico de los Moriles Altos, en el que la tierra caliza tiene forma de lascas, como los naipes de una baraja, y antejuela, de textura granulosa, más frecuente en la Sierra de Montilla. Hay un tercero, pedregoso, con la llamada piedra tosca, que es más raro, y además están los barros, terrenos arcillosos que no son considerados de calidad para la viña.

UN PALACETE RURAL

El color blanco de Cerro Macho y los alrededores se torna rojo en las cercanías del Lagar de la Inglesa. Santiago Carrillo, sumiller de Corral de la Morería, el famoso restaurante flamenco de Madrid, que ejerce como asesor de imagen de la bodega, se apresura a disipar dudas: “No son barros, es una capa de tierra roja ferruginosa superficial; a pocos centímetros de profundidad lo que hay es albariza”.

No es lo único en la finca que parece fuera de lugar. La propia construcción, que la familia llama el palacete, difiere en su arquitectura de los edificios del entorno, sean los de los pueblos sean los diseminados en las suaves colinas del entorno, entre viñas y olivos.

La casa se levantó en los primeros años del siglo XIX sobre un antiguo lagar. Su historia está ligada al episodio más dramático de la familia Alvear: la desaparición de casi toda la familia en un ataque de navíos ingleses más parecido a un acto de piratería que de guerra. Era el 5 de octubre de 1804 y un convoy integrado por cuatro navíos (la fragata Medea, capitana de la flotilla y otras tres naves, la Santa María de las Mercedes, La Fama y La Clara) se acercaban al puerto de Cádiz procedentes de El Callao. Llevaban un cargamento de quina, lana de vicuña, canela y medio millón de monedas de oro y plata. En la Santa María de las Mercedes viajaba Diego de Alvear y Ponce de León, brigadier al servicio de la corona, que regresaba tras un servicio de treinta años en las colonias americanas, encargado, entre otros menesteres, de definir las fronteras entre Argentina,

Uruguay, Paraguay, Chile y Brasil. El brigadier Alvear reemplazó al segundo de la Medea, que había caído enfermo, y se trasladó a esa fragata junto con el mayor de sus hijos vivos, Carlos de Alvear, que luego tendría papel destacado en la Argentina independiente junto con José de San Martín, el libertador, que era fruto de los amores de ese militar con una nativa.

Aunque no había guerra entre ambos países, portaban un suculento botín para los marinos de su graciosa majestad, por muy uniformados que fueran. La flotilla fue atacada y la Santa María de las Mercedes fue destruida cuando una bala acertó con la santabárbara. En el naufragio fallecieron la esposa de Diego de Alvear, sus siete hijos restantes y un sobrino que viajaba con ellos; toda la familia excepto el padre, el hijo mayor y el hijastro.

Las otras tres naves fueron conducidas a Inglaterra y los Alvear sufrieron un cautiverio un tanto moderado por su condición de nobles y altos oficiales. El gobierno británico se mostró desolado, pidió todo tipo de disculpas por el ataque e incluso indemnizó a los afectados. Entre tanto, Diego de Alvear conoció a Luisa Rebeca Ward, hija de un diplomá-



tico inglés, se casó con ella y con ella tuvo otros siete hijos, de los que proceden los actuales Alvear cordobeses.

La fragata Santa María de las Mercedes aún sería protagonista de otra aventura. Sus restos y lo que contenía la nave quedaron en el fondo del mar hasta que fue rescatado por la empresa estadounidense Odyssey, que pretendía apropiarse del tesoro de oro y plata. El Gobierno de España lo reclamó y finalmente ganó el pleito en una sonora sentencia dictada por el Tribunal Supre-

mo de Estados Unidos en 2012. Al regreso de la familia Alvear a su Montilla natal, Luisa Rebeca Ward se trasladó al campo, a una casa construida a tal efecto sobre un antiguo lagar, llamado Lagar de la Concepción, que enseguida recibió el apelativo actual de Lagar de la Inglesa. A finales de esa centuria, la vivienda original quedó destruida en un incendio; se reconstruyó en su fisonomía actual, que evoca la silueta de un palacete victoriano. En 1964, por una de esas circunstancias familiares que no se

Buenos consejos

El lanzamiento de la gama de vinos con la marca La Inglesa es un cambio radical de rumbo dentro de la bodega. Dedicada desde siempre al trabajo de almacenista, a criar vinos que luego se vendían a otras bodegas, en la primera fase a casas de Jerez, después a bodegas de Montilla-Moriles, se realizaban embotellados de pequeñas partidas prácticamente por encargo. "No eran para marquisas, puntualiza Santiago Carrillo. Aunque había alguna marca propia, como la digamos peculiar Tres Gritos, en general eran pequeñas partidas embotelladas para amigos de la familia, como el hotel Alfonso XIII de Sevilla o el embajador de Estados Unidos, que no tenían continuidad regular".

Santiago Carrillo actúa desde hace cuatro años como asesor de los Doblás. Es cordobés y tiene antecedentes familiares en hostelería; su abuelo materno "tenía una taberna en el barrio de la Huerta de la Reina, una zona muy modesta de Córdoba, y abrió un despacho de vinos en el mercado de abastos de esta ciudad". Santiago continuó la tradición por otros derroteros: creó una distribuidora que regentó durante doce años y fundó un



y enlazan con la tradicional clasificación que se aplicaba en las bodegas de Montilla-Moriles, que en buena medida eran de uso interno. Todos los vinos se embotellan en rama, es decir, directamente de la bota, sin filtrar para no interferir en sus perfiles originales. Unos perfiles que contrastan con una favorecedora imagen de modernidad en el vestido de las botellas.

La cata



bistrot sobre la taberna familiar. Ahora es el sumiller titular del restaurante madrileño Corral de la Morería pero no para quieto: da cursos de vinos de Montilla-Moriles y Jerez y es una baza importante de esos vinos en Corral de la Morería.

Además, tiene una contribución importante en la nueva etapa de Bodega La Inglesa, que aprovecha la llegada de la tercera generación de la familia. Su consejo ha sido importante también para perfilar los estilos de unos vinos que son exponente del carácter de la zona

entienden del todo, una rama de la familia Alvear vendió la finca, el palacete y todo lo que contenía, incluida documentación histórica que se guarda como el tesoro famoso, que también pudo acabar en el Lagar de la Inglesa pero el fallecimiento de Antonio Doblás I interrumpió el proceso.

DOS LAGARES Y UN PROYECTO

El Lagar de las Feas y el de La Inglesa son los dos pilares, junto con veinte hectáreas de viñedo, del nuevo proyecto vinícola de la familia Doblás. Mantienen la ganadería, aunque el hierro de toros bravos Doblás Alcalá, con animales de encaste de Veragua, no da corridas desde hace unos años: "Son animales incómodos", explica Antonio Doblás II. "Los toreros importantes no los quieren ni ver y son difíciles de vender. Además, llevar un toro bravo hasta los cinco años es muy caro. Sólo damos becerradas y novilladas, con toros más jóvenes. La otra ganadería, que tiene el mismo nombre, la estamos dirigiendo a la producción de carne".



En el Lagar de las Feas se quiere recuperar la almazara y hay otros proyectos en marcha. Por el momento la única parte que muestra orden es la dedicada a los vinos. Es territorio de Antonio Doblás III, Antoñín le dicen, hombre discreto en su expresión, ingeniero agrónomo que está ampliando sus estudios con másteres y

cursos especializados. Trabaja con las 20 hectáreas de viñedo propio, todo en el término de Moriles, donde también compran uva a pequeños viticultores y, además, colaboran con la que consideran la mejor cooperativa de la comarca, la de Aguilar de la Frontera.

Las elaboraciones y los primeros pasos de los vinos se dan en el Lagar de las Feas. "Aquí criamos los vinos más jóvenes", cuenta Antonio Doblás III. "Estamos preparando uno nuevo, criado en tinaja y con ligera crianza biológica, que saldrá en unos meses. En los clásicos se hace una selección y las botas mejores se llevan al Lagar de La Inglesa. Las soleras de Las Feas pasan a las criaderas de La Inglesa, interviene su padre, para entrar en la gama top. Es nuestra forma de hacer, las soleras de Las Feas pasan a ser criaderas en La Inglesa para intervenir en el proceso de los vinos más viejos". En esas viejas criaderas hay vinos seleccionados a lo largo de su vida como almacenista en distintos lagares, en algunos casos entrando al rescate en bodegas que desaparecieron. ■



La Inglesa Fino en Rama

FINO. PEDRO XIMÉNEZ;
6-8 AÑOS EN BOTAS,
SISTEMA DE CRIADERAS Y
SOLERA. 5.000 BOTTELLAS.
15 € (50 CL.).

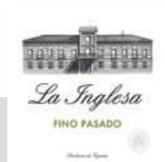
96 El fino básico de la gama destaca por su amplitud, potencia y franqueza. Aromas bien definidos de crianza, toque de frutos secos y levadura fresca, fondo mineral. Equilibrado, sensación de frescura por la perfecta integración del alcohol, muy suave, textura fluida, seco, sabroso, amplio en aromas, largo.



La Inglesa Solera Fina

FINO. PEDRO XIMÉNEZ;
12-14 AÑOS EN BOTAS,
SISTEMA DE CRIADERAS Y
SOLERA. 5.000 BOTTELLAS.
20 € (50 CL.).

95 Carácter de zona muy marcado. Rotundo, complejo, muy serio. Marcado carácter mineral en una nariz rica en matices; destacan notas de hidrocarburos y tiza, toques de almendra cruda. Ligero y muy suave, textura fluida, seco, rotundo en sabores, expresivo, largo, toque amargo fino de salida.



La Inglesa Fino Pasado

FINO. PEDRO XIMÉNEZ;
20-25 AÑOS DE CRIANZA
BIOLÓGICA, SISTEMA DE
CRIADERAS Y SOLERA. 625
BOTTELLAS. 33 € (50 CL.).

93 Más parece un amontillado por su desarrollado perfil. Aromas complejos de larga crianza, con notas de frutos secos (apunte de nueces, avellanas) y maderas finas, fondos minerales y salinos. Muy buen paso de boca, ligero y muy suave, grata calidez, seco, potente en sabores, expresivo en aromas.



La Inglesa Amontillado

AMONTILLADO.
PEDRO XIMÉNEZ;
25-30 AÑOS DE CRIANZA
BIOLÓGICA Y OXIDATIVA,
SISTEMA DE CRIADERAS
Y SOLERA. 375 BOTTELLAS.
33 € (50 CL.).

96 Desarrollado, expresivo, elegante. Casi perfumado en una nariz compleja, con muchos matices de las dos crianzas: minerales (yodo, hidrocarburos), maderas finas, especias, frutos secos, ligero toque de pan de higo. Excelente equilibrio en la boca, ligero de cuerpo, rotundo en sabores, seco, amplio, muy largo.



La Inglesa Palo Cortado

PALO CORTADO.
PEDRO XIMÉNEZ;
25-30 AÑOS DE CRIANZA
BIOLÓGICA Y OXIDATIVA,
SISTEMA DE CRIADERAS
Y SOLERA. 250 BOTTELLAS.
35 € (50 CL.).

97 Cercano al perfil de amontillado, sobre todo en la nariz. Aromas potentes, desarrollados y elegantes, con protagonismo de recuerdos de frutos secos (nueces, avellanas) sobre notas de especias y pan de higo y fondos minerales (cal, yodo). Cuerpo medio-ligero, centro glicérico, cálido, sabroso, expresivo.

Familia Roqueta

HISTORIA CON SPIN-OFF

DURANTE GENERACIONES HAN CULTIVADO LA VID EN UNA ZONA DESCONOCIDA DEL CORAZÓN DE CATALUÑA. LÍDERES VINÍCOLAS EN LO QUE APARECÍA EN LOS LIBROS COMO COMARCA DE ARTÉS, DE LA MANO DE VALENTÍN ROQUETA SE RESISTIÓ PRIMERO ANTE EL RETROCESO DE LA ACTIVIDAD VINÍCOLA, SE RENOVÓ CON VINOS MODERNOS APOYADOS EN VARIEDADES AUTÓCTONAS Y FORÁNEAS Y FINALMENTE SE IMPULSÓ LA CREACIÓN DE LA DO PLA DE BAGES.

En fin de semana y cuando el clima se suaviza, al entrar en el camino de Mas Roqueta, en el corazón de la provincia de Barcelona, casi a la sombra de Montserrat, no es difícil encontrar a parejas o grupos de visitantes en un picnic casi improvisado a pie de viña. Casi porque la sección de enoturismo de Bodegas Abadal proporciona la cestita y su contenido para consumir en el campo, con vino y su correspondiente copa, que una cosa es un almuerzo en el campo y otra beber el vino de cualquier manera. Y, si es en vendimia, los turistas podrían estar realizando labores acordes con la época del año aunque, a veces, no con la época que vivimos porque desde hace unos años se recrea la práctica de la elaboración del vino en los chozos de viña.

Son los complementos de plena actualidad de una bodega con raíces en la historia de una zona un tanto recóndita en lo geográfico y que busca su lugar entre los nombres reconocibles del vino catalán. Un lugar acorde con la importancia que tuvo hasta la llegada de la filoxera, cuando el viñedo cubría prácticamente todo el paisaje.

En los años noventa del siglo pasado, a partir de la creación de la marca Abadal, sustentada en la hermosa finca Mas Roqueta, la familia Roqueta puso en marcha Masías d'Avinyó en lo que sería el primer paso para la creación, en 1995, de la DO Pla de Bages. Valentí Roqueta



VALENTÍ ROQUETA Y SU HIJO RAMÓN
© JAVIER LUENGO

no se conformaba con que la singularidad de esta comarca quedara en el olvido fuera del entorno cercano o difuminada en vinos que, en buena parte, se destinaban a vino base para la elaboración de cava, casi siempre fuera del entorno de la que se conocía como comarca vitivinícola de Artés.

El cabeza de la familia Roqueta reúne muchos méritos: mantuvo la tradición vinícola en la finca familiar, donde hace justo cuarenta años fundó Masías d'Avinyó. Rebautizada después, a partir de finales de 2009, como Bodegas Abadal, fue el motor de un cambio trascendental para toda la comarca. Cambió la di-

rección del foco, que pasó de la veterana cooperativa de Artés y la producción de vinos base para la elaboración de cavas, dentro y fuera de la zona, a la propia Abadal, con una posición sólida como casa líder del Bages y una sugestiva gama de vinos de perfil moderno y cosmopolita.

Aunque apostó, como todos, por la adopción de variedades internacionales, con aclimatación bastante satisfactoria de la discola Merlot, puso en primer plano la variedad autóctona Picapoll, en un camino abierto que continúa con Mandó y otras. Fue, además, el principal impulsor de la calificación de la comarca como denominación de origen, con el nombre Pla de Bages, más preciso y adecuado al de la comarca histórica que el que apa-



recía en publicaciones oficiales como *comarca vitivinícola de Artés*. Fue presidente del consejo regulador durante veinte años, desde su puesta en marcha hasta 2015.

TIERRA DE BACO

Todo ese proceso se ha desarrollado en lo que va de siglo, pero es fruto de una larga tradición vitivinícola en la familia y también de la comarca del Bages, donde fue protagonista de la economía comarcal hasta la llegada de la filoxera. Tanto que el paisaje de esta zona interior, con capital en Manresa, era eminentemente vitícola (según algunas fuentes el propio nombre de Bages es una evolución de Bacus). En el siglo XVIII y primera mitad del XIX las referencias citan una comarca dedicada prácticamente en exclusiva al cultivo de la vid, a pesar de la pujanza de la industria, sobre todo textil, que hizo que a finales del XIX Manresa fuera la quinta ciudad de Cataluña.

En 1860, las primeras estadísticas existentes reseñan casi 19.000 hectáreas del cultivo dominante, que a finales de esa centuria rondarían las 27.000; la quinta parte de la superficie total de la comarca estaba ocupada por viñedo, que en la parte oriental de la comarca, en el Pla y en los valles del Llobregat y del Cardener era prácticamente monocultivo, con dos terceras partes de la superficie ocupada por viñas. Los bancales escalonados en las laderas son testimonio

de ese esplendor pasado en una zona en la que en la actualidad se cultivan bajo la DO Pla de Bages en torno a unas 500 hectáreas de viñedo y que aún es prácticamente desconocida fuera del entorno. Es el magro testimonio de las glorias vitivinícolas pasadas, aunque cabe señalar que su territorio está incorporado



también a las denominaciones de origen Cava y Catalunya.

EN TODAS DIRECCIONES

La familia Roqueta, que cultiva la viña desde hace generaciones en su finca de Santa María d'Horta d'Avinyó (125 hectáreas de paisaje espectacular, 70 de viñedo en varias parcelas intercaladas en el bosque), con existencia documentada en 1199, elaboraban vinos desde finales

del siglo XIX. En 1983 Valentí Roqueta le dio nuevo impulso con la fundación de Masíes d'Avinyó y la creación de la marca Abadal, que terminaría por dar nombre a la bodega. Y lo hizo en todas direcciones, en la mirada a la historia, de la familia y de la comarca, en las apuestas por la innovación, varietal, técnica, de estilo de los vinos, y en las apuestas de futuro, que pasan por facetas candentes, como es el debate varietal o el enoturismo, en el que los Roqueta fueron pioneros.

La mirada a la tradición queda reflejada a primera vista en la vieja bodega de la parte baja de la masía, un auténtico museo etnográfico que no es una simple exposición de objetos sino que guarda viejos vinos rancios tradicionales, una auténtica joya enológica que la familia atesora con mimo.

En la nueva etapa Valentí Roqueta buscaba rescatar del anonimato el vino de su zona y resaltar la singularidad de la comarca del Bages. Parecía ir en con-

tradición con ese objetivo la adopción de las variedades de uva internacionales que dominaban el panorama vitícola español, y sobre todo el catalán, en esos años finales del siglo XX.

La recuperación, con éxito de crítica y público, por aplicar la frase hecha, de la variedad autóctona Picapoll pone de manifiesto una mirada al paisaje cercano que ha tenido continuidad con variedades locales, como Mandó o Sumoll, con

la consolidación de los guardaviñas que abundan en las terrazas de la propiedad y con la recuperación, aunque sea experimental, de prácticas ancestrales, como la elaboración de vinos a pie de viña.

Además, tiene en su haber la buena adaptación de la uva Merlot, que no se caracteriza por su ductilidad, y un trayecto prometedor de Cabernet Franc, que en general tampoco es muy amable fuera de sus lares tradicionales. Y el desarrollo y consolidación de una gama de vinos que buscan la modernidad, para lo que Valentí Roqueta contó con la colaboración de José de Ramón, que venía de Enate.

En la actualidad hay en el mercado una decena de vinos Abadal, a los que hay que sumar otros comercializados como vino de la tierra con la referencia Roqueta Origen y el *spin-off* de Lafou Celler, en la DO Terra Alta, que ya es obra de la siguiente generación Roqueta.

GARNACHAS DEL SUR

El futuro, ya de la mano de esa nueva generación, pasa por el desarrollo de esas líneas de trabajo y otras nuevas, alguna ya fuera del ámbito de la DO Bages. El joven Ramón Roqueta, formado como enólogo en Francia, importó una clara tendencia hacia la variedad Garnacha y a su regreso, en 2007, inició su proyecto en Terra Alta con la compra y en algunos casos recuperación de viejas viñas de Garnacha (de las distintas garnachas), que en la actualidad suman 15



RAMÓN ROQUETA Y MIQUEL PALAU



hectáreas, y la posterior puesta en marcha de una bodega urbana, ubicada en un caserón del centro de Batea.

La bodeguita-bombonera se ha convertido en un referente de calidad y modernidad en la DO Terra Alta. Le ha bastado con aplicar criterios en únicamente tres vinos, dos tintos y un blanco comprometido con la ardua tarea de reivindicar la Garnacha Blanca, emblemática de la zona. Lafou Celler fue para Ramón Roqueta una especie de master o curso posgrado antes de hacerse cargo de la dirección de la empresa familiar, en la que ha reorganizado los equipos y cuenta con dos estrechos colaboradores, su compañero de estudios Miquel Palau en Bodegas Abadal y Joan Solé, que fue enólogo de los primeros Abadal, trasladado a la bodega de Batea.

En la actualidad Bodegas Abadal, su filial Roqueta Origen y su *spin-off* Lafou Celler conforman un grupo que es referencia en dos denominaciones de origen en fase de reconversión y de lanzamiento. Dos generaciones al frente de un proyecto familiar llamado a aportar un impulso decisivo en la reivindicación de dos nombres históricos del vino catalán, las viejas comarcas de Artés y Gadesa, que han llegado al siglo XXI con sus respectivas denominaciones de origen y con nombres más acordes con ese objetivo: Pla de Bages y Terra Alta. ■



La Escuela de la Vid de Madrid

ENOLOGÍA EN LA CASA DE CAMPO

DURANTE MÁS DE MEDIO SIGLO LA PRIMERA ESCUELA ESPECIALIZADA ESPAÑOLA HA FORMADO A MUCHOS DE LOS GRANDES NOMBRES DEL VINO ACTUAL DEL PAÍS. ESTUDIABAN EN RÉGIMEN DE INTERNADO, CON GRANDES PROFESORES Y A UN PASO DE MADRID Y SUS TENTACIONES. 66 AÑOS DESPUÉS, LA ESCUELA DE LA VID SE MANTIENE PARA MUCHOS PROFESIONALES COMO UN REFERENTE EN LA FORMACIÓN EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA.

Hace 66 años que se fundó y por ella han pasado lo más granado de los enólogos maduros y reconocidos de nuestro país. Entonces, en el año 1956, La Escuela de La Vid, instalada en la Casa de Campo de Madrid, era, hasta que apareció la escuela de Requena cuatro años después, el único lugar en que se podía estudiar enología en España. La mayoría de los alumnos eran hijos de bodegueros y todos jóvenes, veinteañeros que recuerdan con una feliz nostalgia sus salidas, sus ligués, sus cañas por Madrid, cómo se colaban en la residencia, donde vivían, cuando ya tenían cerradas las puertas.



Todos reconocen, además, que la formación que recibieron era muy buena, empezando por la práctica, porque la Escuela ha tenido y sigue teniendo unas instalaciones sorprendentes. PlanetAVino ha hablado con varios enólogos muy reconocidos que estudiaron allí, en diferen-

tes épocas y generaciones, que no sólo nos da una visión de sus estudios, sino del avance del mundo vinícola es estos años, e incluso de la transformación del mismo país.

“Estamos haciendo muchas rehabilitaciones y cambios, recuperando cantidad de material para hacer un museo, remozando las instalaciones para mantener el alto nivel de las mismas”. Quien así habla es Maribel Sánchez Gualda, la directora de la Escuela, la primera mujer al frente de la institución, nombrada hace ahora un año. Es una mujer joven, licenciada en Ingeniería Agrónoma, que ya trabajó en la Escuela hace 20 años, recién salida de la universidad, como profesora de Industrias Lácteas, haciendo leche y elaborando quesos. Trabaja duro y en la visita se nota que instalaciones un poco ya obsoletas después de 66 años aparecen modernas y bien montadas.

“Ahora es un centro integrado de formación profesional con ciclos de grado



medio y grado superior, con una duración de dos años, comenta Sánchez. Las antiguas instalaciones de la residencia donde vivían alumnos y luego alumnas también, se han convertido en aulas. Hay una formación teórica buena, pero el aspecto práctico es muy importante”.

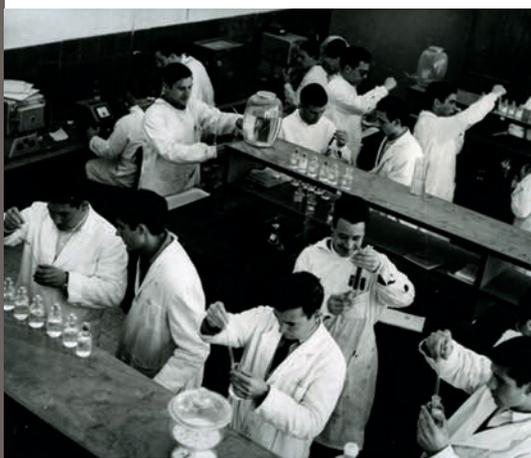
LAS ÚLTIMAS VIÑAS DE MADRID

El paseo por las instalaciones deja traspuerto al visitante. Entre la carretera de Extremadura, las instalaciones del Palacio de Cristal de la Casa de Campo y el Parque de Atracciones, hay cinco hectáreas de terreno que pertenecen a la Escuela. De ellas, dos son de viñedos, con muchas variedades blancas y tintas, algunas en espaldera y otras en vaso, que plantaron hace 60 años y que se las ve de calidad.





En las otras tres, en primer lugar, se accede a una bodega perfectamente equipada, bastante más grande que muchas conocidas, con capacidad para elaborar 100.000 litros, depósitos de acero inoxidable, otros pequeños para mini vinificaciones y una nave con veinte barricas, algunas claramente nuevas, así como laboratorios modernos. Hacen, además, un par de vinos que venden a precio de coste. Como era Escuela de la Vid, no del Vino, también hay una destilería y una vinagrera. Luego se vinieron arriba y con los años se instaló, y ahí están para usarlas, una planta piloto de industrias alimentarias donde tienen panadería, embutidos y derivados cáрни-



cos, lechería y elaboración de quesos, una almazara para hacer aceites, una cervecera artesanal y una nave para tractores y maquinaria agrícola.

La Escuela la monta en 1956 el Sindicato (vertical) de la Vid, como Escuela Sindical. Allí fue el general Franco a inaugurarla, justo al lado de su famosa Feria del Campo. Una residencia para alumnos que vivían y comían allí, y que terminadas las clases podían salir a Madrid, pero volver antes de las 23:00 horas cuando se cerraban las puertas.

INTERNOS ILUSTRES

“Yo he sido de los pocos que no utilicé la residencia; con unos amigos alquilamos un piso en la calle Hilarión Eslava, en el Barrio de Argüelles y vivíamos a nuestro aire”, comenta Mariano García, propietario de Mauro, San Román, Garmón y

enólogo jefe en Aalto. García había nacido en la finca de Vega Sicilia donde trabajaban sus padres en labores agrícolas. Interesado por el vino, aceptó la sugerencia de Jesús Anadón, entonces al frente de la firma, para que se formase como enólogo. Estudió en la Escuela

en los años 67 y 68, y ese otoño ya hizo la vendimia en Vega Sicilia. Tenía 24 años. Poco después ya estaría al frente de la elaboración de los vinos durante muchos años.

“La enología estaba avanzando mucho es esa época, comenta Mariano García, aprendí por primera vez sobre la maloláctica. La figura del enólogo no existía aún, comenta. Allí conocí a mucha gente como Antonio Sanz, de Rueda, Carcellén, de Jumilla o Paco Lalanne, de Somontano, que iba a la escuela con su propio coche”.

Pero, tras las clases, la vidilla del barrio de Argüelles era lo que más le gustaba. “No volvíamos el fin de semana a casa, cuenta, teníamos muy poco dinero y nos buscábamos la vida. Íbamos a ver si nos dejaban descargar algo en el mercado de Legazpi, y yo solía comer en los

comedores universitarios de la Complutense. Con un bono de siete pesetas te arreglabas, y si llegabas tarde, pues tocaba bocadillo de calamares. También íbamos de discotecas como Imprenta o Paraninfo”, hace alegre memoria quien está considerado como el enólogo más prestigioso de España.

Prestigioso también, es Marcos Eguren (Sierra Cantabria, Viñedos de Párganos, Teso La Monja): “Hice el bachiller en Logroño y quería estudiar viticultura y enología, y solo estaban Madrid y Requena. Estuve en el año 75 y salí en el 78, hice un curso más. Me pilló el final de la época de Franco, incluso nos mandaron a los alumnos al último discurso



que dio en la Plaza de Oriente. Cuando murió nos dieron una semana sin clases que aproveché para volver a mi casa en San Vicente de la Sonsierra”, comenta con recuerdo claro. Eguren sí estuvo en la residencia. Y también se escapaba, claro. “Los fines de semana nos quedábamos aquí, sólo volvía a Rioja en puentes largos, Semana Santa o Navidad. Si llegabas cuando estaba cerrada la Escuela había manera de cruzar la valla. Yo estuve allí de los 17 a los 20 años. Compartía habitación con otros tres chicos, Rafael Poveda, Jesús Flores, y otro compañero manchego. No te juntabas por paisanaje, sino por los que te tocaban en la habitación y con los que hacías una piña”.

Según Eguren, había una mayoría de estudiantes manchegos y, como en todas las épocas, el grueso procedía de fa-

milias que tenían bodega y buscaban que sus hijos se formaran para impulsar sus negocios. En aquella época sólo había una alumna que no dormía en la residencia, sino en la casa del conserje, aparte. Marcos Eguren, además de salir por las tardes, también como Mariano García, por la zona de Argüelles, tenía fama de ser muy buen estudiante. “El que quiso aprender, aprendió, porque aparte de las prácticas que eran excelentes, había muy buenos profesores. Estaban Ildelfonso Mareca en enología, Pedro Tienda, Luis Hidalgo en viticultura, y muchos más”.

ESTUDIOS Y MÁS

Pepe Hidalgo, coincidió con su padre, Luis, en la Escuela a finales de los 80 hasta el 92. “Ya por entonces había muchas chicas, aunque estaban separadas en la residencia, las chicas en el piso bajo y los chicos en el primero, comenta Hidalgo. Ya se sabía que había ambiente entre los estudiantes, pero yo daba clases y me iba. Había un profesor residente que se supone que se encargaba de mantener el orden. Allí se formaron profesionales que luego resultaron enólogos famosos, como Marcos Eguren, Benjamín Romeo, Jaume Gramona, Jesús Madrazo, y un largo etcétera”.

“He dormido en las pensiones más sórdidas de Madrid” comenta con sorna Silvano García, propietario de la bodega del mismo nombre en Jumilla, y en la que ejerce actualmente como presidente del Consejo Regulador. “A principios de temporada, cuando todavía no estaba



PEPE HIDALGO EN LA ESCUELA DE LA VID

en funcionamiento la residencia, iba a pensiones baratas de dudosa reputación, comenta divertido, luego ya te instalabas en la Residencia”.

Hizo dos cursos, en el 93 y en el 94 y salió de allí con 20 años recién cumplidos. “Cuando terminé mis estudios de bachillerato me propusieron en casa que hiciera enología y me dieron a elegir entre Requena o Madrid. Decidí irme lo más lejos. Además Madrid atraía más por su vida, donde habían estado ya estudiando en la Escuela dos primos míos. Procedía de una bodega pequeña y allí aprendí muchas cosas, por ejemplo, a hacer la maceración carbónica que no había visto nunca”.

Como en todas las generaciones y épocas que hemos repasado, el fin de semana no volvía a casa. Salían por Madrid de noche y aunque estaba cerrada la valla, “siempre había un agujero por donde entrar”, comenta. “Se estudiaba y se aprendía porque había profesores muy buenos, se pasaba bien, dormíamos en habitaciones de tres. El primer año con un chico de Cáceres, otro de Rioja y yo. A mi me llamaban *el Jumilla*, porque era el único que estaba allí de mi zona. El trato con las chicas era de mucha normalidad e hice muchos amigos y amigas, Ana Barrón, la hija de Prada a Tope, Richard Sanz (su padre Antonio

Sanz estuvo en el 68) y muchos más. Los fines de semana que sí volvíamos a casa veníamos cargados cada uno con las cosas de su tierra: que si quesos los manchegos, cecinas los del Bierzo... Yo llevaba jamón”, recuerda jocoso.

Tres épocas y la evolución de la enología y del país se ha notado en ellas.

MUSEO EN FORMACIÓN

Ahora los másteres en enología y viticultura se hacen en numerosas universidades, normalmente de las escuelas de agrónomos o de las facultades de químicas y farmacia, pero la Escuela de la Vid es la historia de nuestra vitivinicultura, y sigue ahí. Todo es entusiasmo, Maribel Sánchez, la directora, quiere montar un museo del vino con todo lo que está encontrando en la Escuela; quiere que se abra al público para que la gente de Madrid pueda ver una bodega de verdad, a cinco minutos de dos paradas de metro.



Quiere que le cedan un edificio anexo para ampliar, y en estos días marcha a Estados Unidos a firmar acuerdos para poder enviar allí a sus alumnos para cursos posgrado. Y entusiasmo en las entrevistas a los enólogos, que sólo han sido tres, aunque podrían ser legión, porque se venían arriba contando sus experiencias, quizá porque eran jóvenes y cuando terminó esa etapa volvieron a sus pueblos y se pusieron ya, irremisiblemente a trabajar Y a hacerlo bien. Lo que es indudable es que en sus conocimientos y en su corazón está muy presente la Escuela de la Vid. ■



**Armas frente
al cambio climático**

La estrategia clonal

TEXTO: MARA SÁNCHEZ



IRREMEDIABLEMENTE EL CAMBIO CLIMÁTICO ES UNA REALIDAD Y SUS EFECTOS SE VAN SITUANDO EN EL CENTRO DE TODO. ESTÁN EN EL DÍA A DÍA Y, DE MANERA PALPABLE, EN EL CAMPO Y LOS CULTIVOS. LA VITICULTURA AVISA DESDE HACE TIEMPO DE LO QUE VA A SUPONER PARA EL VIÑEDO. AL TIEMPO QUE SE TRABAJA POR CONSERVAR LAS VINÍFERAS AUTÓCTONAS, PUES POR ELLAS MISMAS SE HAN ADAPTADO, EN LA MEDIDA DE SUS POSIBILIDADES, A ESOS CAMBIOS, ES URGENTE ENCONTRAR NUEVOS MATERIALES GENÉTICOS (CLONES) QUE PERMITAN A LA PLANTA ENFRENTAR LOS RETOS SANITARIOS Y CLIMÁTICOS QUE YA SE LE PLANTEAN AL VIÑEDO.



Partamos de una premisa: el cambio climático es ya incuestionable. Unos pocos venían avisando hace tiempo y trabajando con vistas a no verse excesivamente afectados en un futuro más cercano que lejano. Ahora la mayoría ya no lo puede negar –más allá de que siga habiendo convencidos negacionistas– y basta ver como empiezan a intentar ponerse las pilas para paliar lo inevitable. Lo padecemos todos y el campo está siendo de los que lo vienen acusando hace rato.

En el día a día es una evidencia. Y su reflejo en los cultivos, también: bruscos acontecimientos meteorológicos, claro aumento de las temperaturas, menos agua pero lluvias torrenciales... Existen todavía quienes lo cuestionan, pero es evidente que las bodegas y sus profesionales buscan viñedo en altura (posibilidad no al alcance de cualquiera ni en cualquier zona vitícola) al tiempo que seleccionan cepas más resistentes al aumento de las temperaturas y en paralelo a plagas y enfermedades.

Hace unas pocas semanas en la revista la Semana Vitivinícola se hacía referencia a un estudio realizado por la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) en el que se aportan varias cifras: “el cambio climático dejará pérdidas anuales de 550 millones de euros, en torno al seis por ciento de su valor, por la reducción de la productividad en diversos cultivos, entre ellos el viñedo”.

Pablo Resco, responsable estatal de ese colectivo y autor del informe *Empieza la cuenta atrás, impactos del cambio climático en la agricultura*, además de experto del Panel Intergubernamental sobre Cambio Climático (IPCC), incidía en el hecho de que si no se actúa pronto los daños van a ser mayores, “con consecuencias muy graves en el medio plazo,

que afectarían especialmente a la cuenca mediterránea”. Si bien apuntaba que el viñedo es un cultivo muy bien adaptado al clima mediterráneo y especialmente resistente a las condiciones semiáridas, también concluía que “el cambio climático puede suponer una modificación considerable en las condiciones del cultivo y, dada la influencia del clima sobre la fisiología de la vid, podemos predecir importantes efectos potenciales sobre su producción”.

den ser resistentes pero que también pueden tener cero interés enológico.

Ante esta situación, aparte de intentar adquirir nuevos viñedos en altura o territorios para plantarlos, se viene actuando sobre la planta en pro de protegerla y adaptarla a estos nuevos tiempos con decisiones como retrasar la fecha de la poda para que sea más tarde la brotación de la vid (protegiéndola de las heladas primaverales), además de emplear distintos sistemas para ello, cubiertas



Variedades resistentes

Con el cambio de los hábitats en los que se desarrollan los viñedos el efecto inmediato es la extinción de plantas. Desde el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) trabajan en la obtención de variedades más fuertes que aguanten tanto la sequía como el calor. Ahí se encuentran uvas autóctonas ahora en desuso. Variedades, eso sí, que pue-

vegetales o conducir las plantas para darles mayor cobertura frente a la radiación solar. Una manera de *reprogramar* las plantas para que puedan mantener sus ciclos de crecimiento y ofrecer la calidad deseada, sin que la producción se vea resentida.

En cualquier caso, ya se estudian las variedades de uva con las que se trabaja y se buscan uvas resistentes a las condi-

EL CAMBIO CLIMÁTICO ES INCUESTIONABLE Y SUS EFECTOS, CLAROS: BRUSCOS ACONTECIMIENTOS METEOROLÓGICOS, AUMENTO DE LAS TEMPERATURAS, MENOS AGUA PERO LLUVIAS TORRENCIALES...





ciones extremas que parece van a ser más habituales de lo deseado. Hace unos años que el Laboratorio Internacional en Cambio Global (LINCGlobal) ya preveía para 2050 un cambio significativo en el mapa del vino, con una reducción de la superficie propicia para la producción entre un 25 y un 75 por ciento en zonas tradicionales para su cultivo, España entre ellas.

En este sentido, desde Bodegas Torres, voz autorizada en temas de cambio climático dada su preocupación e implicación, están convencidos desde hace años de que el calentamiento global puede llegar a modificar el mapa de las denominaciones de origen. Y es que parece incuestionable que exceder los umbrales óptimos de temperaturas puede poner en peligro la supervivencia de algunas variedades cuyo cultivo va a requerir agua (por regadío) porque sufran demasiado estrés hídrico a causa del calor y las sequías.

Efectos en el viñedo

Se ha señalado en numerosas ocasiones que el efecto inmediato del cambio climático sobre la viña es un desequilibrio entre aroma y madurez y mayor grado

alcohólico, pues con más calor hay más azúcar en la uva y más grado. Entonces surge el dilema que vendimiar antes para evitar grado conlleva el riesgo de que el tanino no esté maduro y esto se traduce en notas vegetales en el vino. El objetivo es que el vino no pierda calidad ni

parte de sus cualidades, como color y acidez. Y es que, si no hay maduración fenólica (pepitas y hollejo), baja el contenido en antocianos y esto conlleva menos aroma y acidez. He aquí el reto, porque con estas condiciones climáticas hay que conseguir hacer los vinos que ahora pide el mercado: de menos grado, intensos en aromas y con los taninos maduros.

Es por esta razón que el estudio de la genética del viñedo y de las variedades está hoy más de actualidad que nunca. Son varios los trabajos que se vienen realizando a partir del estudio de diversidad de clones y de la recuperación de variedades antiguas más resistentes y de maduración más tardía, con la vista puesta en la adaptación al cambio climático. Trabajos que están dando sus frutos porque está comprobado que hay clones y también variedades que tienen capacidad de alargar el ciclo vegetativo de la planta y obtener la acidez necesaria a pesar del aumento de las temperaturas.

Porque parece que va a ser inevitable que haya castas que dejen de trabajarse porque maduren mucho por fuera pero no por dentro, y es este equilibrio uno de los retos frente al cambio climático. Además, no todas las bodegas tienen la posibilidad de plantar a mayor altura pero es



LA SELECCIÓN CLONAL ES LA DISCIPLINA ENCARGADA DE LOCALIZAR CLONES DE VARIEDADES INTERESANTES PARA LA ELABORACIÓN DE VINO QUE A LA VEZ SEAN RESISTENTES Y ESTÉN LIBRES DE VIRUS.

que tampoco les apetece cambiar de identidad sus elaboraciones empleando otras variedades. He aquí la importancia de seleccionar clones más resistentes a esta nueva realidad (enfermedades incluidas) y utilizar portainjertos con los que se pueda controlar, en función de los intereses, el adelantamiento o retraso de la brotación o el vigor de la cepa.



Es necesario recordar que el proceso de selección clonal de variedades de uva está transferido a las comunidades autónomas lo que supone que mayoritarias, como Garnacha o Tempranillo, sean sometidas al mismo proceso en diferentes autonomías al mismo tiempo. Un hecho que no es un hándicap sino más bien lo contrario pues esto contribuye al mantenimiento de la biodiversidad genética del viñedo y, por tanto a poner en valor las particularidades propias de cada territorio vitícola, variedades locales incluidas.

Hace cuatro años, durante unas jornadas técnicas organizadas en Laguardia, el profesor e investigador de la Universidad de Ciencias Agrícolas de Burdeos, Jean Philippe Roby, recordaba que a partir de los años setenta se produjo un empobrecimiento de la diversidad genética porque se impusieron unos cuantos clones de variedades y portainjertos, una situación que le llevaba a afirmar que

“sin selección clonal no habría futuro”, como recogía nuestra colega Amaya Cervera en www.spanishwine lover.com Partiendo de esta teoría, él defendía los viñedos antiguos para conservar la biodiversidad y señalaba que, por ejemplo, son cepas que resisten mejor las enfermedades de la madera.

Trabajo sobre el terreno

Llegados a este punto, y aunque puede parecer lo mismo, conviene recordar que no hay que confundir selección masal y clonal. Dos formas distintas de multiplicar las vides con el objetivo marcado de conseguir ejemplares que garanticen frutos de calidad, menores problemas sanitarios y buena productividad controlada, pues en las plantas también se mira su rendimiento, el vigor, el tamaño del grano y, por supuesto, la maduración.

La selección masal, refiere una elección visual y subjetiva de cepas que pue-

Clones varietales

La selección clonal es la disciplina encargada de localizar clones de variedades interesantes para la elaboración de vino que a la vez sean resistentes y estén libres de virus. En el Itacyl, el Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, llevan trabajando en este sentido desde hace varias décadas. Los estudios comenzaron en los noventa con las castas más implantadas, Verdejo y Tempranillo, en un momento en que la mayor parte de los clones procedía de otras comunidades, como el Tempranillo de La Rioja. Fruto de sus trabajos, ya en la primera década de este siglo consiguieron clones certificados lo que conlleva, en palabras de José Antonio Rubio, jefe de la unidad de Cultivos Leñosos de la entidad castellana, “una labor de custodia pero también una garantía sanitaria de esas plantas cuando se distribuyan”.





den resultar superiores a otras dentro de la misma parcela, eliminando las improductivas o afectadas por virosis y otras enfermedades. Es un sistema de identificación, a partir de la observación del comportamiento de las vides durante años, en el que se priman factores como el grosor del hollejo, la capacidad vegetativa o la resistencia a enfermedades. De este modo la población seleccionada, dentro de unos marcos de calidad, puede ser heterogénea en cuanto a sus características, por ejemplo en lo que respecta a sus cualidades enológicas o a su fertilidad.

La selección clonal es más completa y rigurosa, tanto por los medios que implica como por el tiempo requerido, pero los resultados son más precisos y al final se obtiene un material más estudiado y controlado, que son los clones certificados. Porque consiste en eso, una clona-

ción, con lo que la población resultante es exactamente igual a la planta madre en cuanto a su carga genética, lo que conlleva también selección sanitaria de caracterización de la variedad.

La diferencia con la anterior reside en que en la selección clonal se multiplica de manera separada y controlada, la descendencia de cada cepa marcada y se comprueba que todo el material está libre de virus. Dicho esto, algunos expertos abogan por evitar cultivar un mismo clon en superficies muy grandes porque si hubiera algún problema o inconveniente (sanitario, climático) se vería afectado todo el cultivo. No obstante, aunque con las selecciones clonales se asegura, a priori, una materia prima de calidad, el factor del territorio sigue siendo determinante y de hecho es ese territorio y sus circunstancias el que condiciona cualquier selección.

Observando variedades

A día de hoy la realidad de la península ibérica se ha visto modificada. Si hasta no hace mucho las zonas más elevadas del noreste, los valles del Ebro y Duero, la cornisa cantábrica o Galicia estaban condicionadas por las bajas temperaturas, ahora son afortunadas. Al mismo tiempo, empiezan a sufrir territorios más al sur, como Castilla-La Mancha, Extremadura o Andalucía.

Se estima que en el mundo existen en torno a 5.000 variedades distintas de uva aunque en explotación hay un reducidísimo número de ellas, menos de 300. En el caso español se tiene testado que más del 60 por ciento del viñedo está cultivado de Tempranillo, Bobal, Garnacha, Monastrell y Airén. Una situación que incide en la importancia de la búsqueda y/o recuperación de variedades alternativas para aumentar la diver-

LAS ZONAS MÁS ELEVADAS DEL NORESTE, LOS VALLES DEL EBRO Y DUERO, LA CORNISA CANTÁBRICA O GALICIA ESTABAN CONDICIONADAS POR LAS BAJAS TEMPERATURAS, AHORA SON AFORTUNADAS.

sidad de nuestros viñedos y poder afrontar las amenazas del cambio climático.

Como ya se ha apuntado, la acidez disminuye con el aumento de temperatura y en variedades como la Tempranillo, caracterizada por una baja acidez, puede suponer un problema en función de la zona riojana de la que hablemos (menor cuanto mayor sea la altitud). En todo caso, se dice que podría disminuir entre 0,9 y 2,6 g/L y el ácido málico entre 0,6 y 3,3 g/L. Por el contrario, la tinta Mazuelo, al ser de maduración tardía y con niveles más altos de acidez, puede ser una de las uvas favorecidas, aumentando la cantidad de azúcares y los antocianos, conclusiones obtenidas de los años más cálidos de las últimas décadas.

También hay un artículo sobre el comportamiento de la blanca Viura en la DOC Rioja, publicado por dos profesores de las universidades de Lleida y de La Rioja (Concepción Ramos y Fernando Martínez de Toda, respectivamente) en *Journal of the Science of Food and Agriculture*. El estudio en el periodo 2008-2020 de cinco parcelas a diferentes altitudes ha concluido que en los años más cálidos disminuirá la acidez total y el ácido málico de la Viura, siendo menor esa disminución a medida que el viñedo está a mayor altitud. Es decir, menos carga de azúcar y acidez más alta cuanto más arriba la viña.

Desde 2009 en Rioja se están llevando a cabo trabajos para una nueva selección clonal de Tempranillo, Graciano, Viura y Garnacha Blanca con la idea de responder a los retos de los nuevos escenarios vitícolas. En el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino (ICVV) llevan años trabajando en este sentido, y han creado un Banco de Germoplasma que tiene 1.667 accesiones de las principales variedades de la denominación riojana, además de una colección de variedades que contiene más de 500 de todo el mundo.

Los trabajos para la selección clonal referida parten de ese Banco de Germoplasma con la preselección de una serie de candidatos de dichas variedades (Tempranillo, Graciano, Viura y Garnacha Blanca). Luego, los clones preseleccionados se han llevado a una parcela en la que observarán su comportamiento en similares condiciones de cultivo.

Como ejemplo refieren la presencia de clones de Tempranillo con racimos muy sueltos y de baja compacidad con un importante potencial enológico, o de clo-



nes con diferencias de más de un mes en lo que respecta a su ciclo vegetativo. Por tanto, son unos trabajos que les van a permitir disponer de una variedad suficiente de clones para escoger según las circunstancias que se presenten y sus necesidades.

Monastrell en zona límite

También el Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario (IMIDA) desarrolla desde el año 2000

un programa de mejora de la Monastrell cuyo objetivo es obtener nuevas variedades de uva de vinificación, descendientes de la misma y que, sin perder sus cualidades, aporten los caracteres necesarios para afrontar los retos de un futuro ya inmediato. Es por eso que vienen trabajando para conseguir variedades más resistentes a las altas temperaturas o la sequía (estrés abiótico) o a enfermedades fúngicas como oídio y mildiu (estrés biótico). Para esa mejora están realizando el cruce de Monastrell con otras variedades. Unos trabajos que ya han supuesto el registro de seis nuevas, cinco tintas, con un alto contenido fenólico, y una blanca de la que aseguran presenta una acidez alta, con un aroma fresco y de calidad.

Junto a esto, investigan para conseguir variedades sin pepitas para hacer vinos jóvenes poco astringentes, y trabajan en la selección de cruces para elaborar vinos de baja graduación. Esto es, con la mirada puesta en lo que viene demandando el nuevo consumidor.

El procedimiento hasta tener disponible una nueva variedad a nivel comercial suele durar entre 10 y 15 años. Se comienza con una rigurosa selección para comprobar que la nueva variedad supera en calidad a los parentales y a cualquier variedad disponible en el mercado. Posteriormente, tras comprobar su estado sanitario y que está libre de virus, tiene que pasar la evaluación por la Oficina de Registro de Variedades Comerciales, lo que supone cuatro años. Eso sí, mientras tanto se realizan ensayos en distintas zonas de cultivo. Al final, para poderse comercializar, tienen que ser incluidas en el listado de variedades autorizadas de uva de vinificación de la Región de Murcia, competencia transferida a las comunidades autónomas, requisito indispensable para producir vinos legalmente aptos para el consumo. ■

Monte Real

LO IMPORTANTE ES
COMPARTIRLO
PARA QUE PERDURE



WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com  BodegasRiojanas  bodegasriojanas

Las burbujas 2.0 cumplen 100 años

Segunda generación centenaria



POR DISTINTAS CIRCUNSTANCIAS, EN LOS ALBORES DE LOS LOCOS AÑOS VEINTE DEL SIGLO XX EL ESPUMOSO VIVIÓ UNO DE SUS MOMENTOS ESTELARES POR SU CONSUMO Y ELEVADA PRODUCCIÓN. EN ESTA ÉPOCA NACIÓ UNA SEGUNDA GENERACIÓN DE BODEGAS CON GRAN POTENCIAL, QUE SE SUMÓ A LAS PIONERAS EN LA ELABORACIÓN DE ESPUMOSOS EN ESPAÑA, COMO CODORNÍU, LLOPART Y, EN LOS ALBORES DE ESA SEGUNDA GENERACIÓN, FREIXENET. BODEGAS QUE EN ESTOS AÑOS CUMPLEN UN SIGLO DE VIDA Y QUE ACABARON CON LA LEYENDA DE QUE SEGUNDAS PARTES NUNCA FUERON BUENAS.

TEXTO: PILAR CALLEJA



En los años 20 del pasado siglo el espumoso producido en España o champagne, como se llamaba por aquel entonces al posterior cava, vivió una época de esplendor. Unos años locos en los que la burbuja era protagonista de todo tipo de festejos en los que humedecer la crudeza de la pasada Gran Guerra. Al cobijo de esta situación y a otras protecciones que propiciaron el consumo de cava o por entonces champagne español, nacieron bodegas que ampliaron sus negocios tradicionales y se sumergieron en el mundo de la burbuja. Su aparición, debida probablemente a las buenas perspectivas económicas de venta y consumo, fue un refuerzo y un apoyo a las que ya estaban posicionadas, y supuso un nuevo despegue para esta bebida tanto den-



tro como fuera de España. Una nueva vía que amplió el mercado y la producción, y que, en muchos casos, proyectó un aura de calidad que alcanza a nuestros días.

Antes de 1920

A finales del siglo XIX y hasta la Gran Guerra, el champán francés brillaba con luz propia en todo el continente. Con un gran consumo en España y, sobre todo, en Cataluña, a donde había llegado a través de muchos residentes franceses en la zona y de la mano de viticultores españoles que habían observado el éxito que tenía esta bebida.

Como cuenta el historiador Emili Giral, los profesionales del vino catalán

habían perfeccionado su conocimiento sobre viticultura francesa y se habían traído con ellos no solo la receta sino también cierta maquinaria para intentar imitar su elaboración. Una elaboración que tuvo su punto de partida en la floreciente ciudad de Reus (Tarragona), en la empresa Soberano & Cía, y que tuvo como primer productor al ingeniero Luis Justo y Villanueva.

La producción, también con un antecedente en la localidad madrileña de Boadilla del Monte, tiene su acta de nacimiento en Comornú, en 1872, cuando Josep Raventós i Fatjó elaboró 3.000 botellas y en 1879 comercializó las primeras 72 cajas de cava. Una bodega que sirvió de imán a otras muchas y convirtió a Sant Sadurní d'Anoia en el centro de producción del espumoso, desplazando a Reus como reino de la burbuja, que pasó a convertirse en el epicentro del vermouth.

Esa situación de éxito se truncó en 1887 con la plaga de la filoxera que arruinó los cultivos de uva del Penedés. Una circunstancia que puso en guardia a buena parte de la sociedad de la zona y que propició el surgimiento de un movimiento colectivo de propietarios rurales conocido como Los Siete Sabios de Grecia, para hacer frente a la filoxera y a sus consecuencias. Encabezado por Marc Mir i Capella, heredero de Can Guineu, la casa solariega más emblemática de Sant Sadurní d'Anoia, en este grupo había otras personalidades relevantes de la comarca como Manuel Raventós. En sus reuniones, que se hacían en la fresca galería durante el verano y, en invierno, en la cocina de Can Guineu, se discutió sobre si era necesario o no renovar el viñedo con otros cultivos, como el almendra o el tabaco. Parece que adivinaron el futuro y decidieron parar el tratamiento insecticida contra la filoxera y plantar nuevos viñedos con cepas blancas americanas de calidad en sustitución de las

tintas. Una decisión que llevó la prosperidad a la zona.

Nueva generación de bodegas

La situación de bonanza del champán entraría en barrena durante la Gran Guerra. Si los vinos en general eran escasos, la producción de esta bebida, en cuya zona de producción se desarrolló la guerra de trincheras durante años, desapareció totalmente. También se secaron las bodegas ya que, al parecer, los mandos de ambos bandos distribuían bebidas alcohólicas a los soldados para hacerles soportable el día a día.

Su falta fue cubierta por espumosos elaborados en diferentes zonas, como los de Cataluña, que tomaron el testigo y



PERE FERRER SALA Y DOLORS SALA



profesional de la familia. Se especializó en la selección y vinificación de vinos base para los grandes elaboradores de espumosos de la región. Como gran experto, sabía que nuestra tierra era ideal para estos vinos, así que decidió crear su propio espumoso con las variedades tradicionales de la comarca (Xarel·lo, Macabeo y Parellada)”.

La experiencia le convirtió en un gran experto en la selección de los mejores racimos, indispensables para la elaboración de los más exquisitos coupages y que le hizo merecedor del reconocimiento y del respeto por parte de este sector. Fue en 1921, cuando, junto con su esposa Teresa Camps, da un paso adelante y elabora sus propios espumosos con la marca Juvé.

La segunda generación de la familia, Josep y

Joan Juvé Camps, incondicionales del territorio y apasionados por el respeto a la naturaleza, dieron un impulso a Juvé & Camps a través de la adquisición del viñedo de Espiells y de la construcción de la bodega en Sant Sadurní d'Anoia, con la implementación de tecnología innovadora. Pero

fue la tercera la que tuvo un papel decisivo en la expansión del negocio familiar abriendo mercados, incrementando ventas y lanzando los espumosos más icónicos de la casa.

“Nuestra producción varía cada año puesto que siempre elaboramos en función

de la calidad de uva de esa añada y las condiciones climáticas. Evidentemente, el inmobilizado en cavas siempre es muy superior puesto que, al ser especialistas en grandes reservas, podemos llegar a tener hasta diez añadas de un mismo cava envejeciendo al mismo tiempo.

La paciencia es un arte imprescindible para contar con un gran producto final”, apostilla Juvé.

Una trayectoria que descansa ahora en sus 271 hectáreas de viñedo propio, cien por cien ecológico, y en su confianza en la elaboración de espumosos monovarietales de larga crianza, como el de la variedad Xarel·lo, su última apuesta. Aún así, Juvé & Camps nunca ha dejado de producir e investigar en vinos tranquilos, que ha convertido en uno de sus ejes de referencia.



TERESA CAMPS



JOAN JUVE BAQUÉS

JOAN Y MERITXELL JUVE



De la teja a la burbuja

Recaredo es otra de las bodegas de esta segunda generación centenaria. Con un comienzo algo más alejado que las anteriores, Josep Mata Capellades, el fundador de la bodega, era la tercera generación de alfareros productores de tejas y piezas de jardinería artesanales. Las dificultades económicas de la época y el cada vez menos rentable negocio familiar motivaron a Josep Mata Capellades a interrumpir la actividad y a entrar en el mundo del espumoso. Ante la emergente elaboración de espumosos en Sant Sadurní d'Anoia, y tras seguir los consejos de su madre, el fundador empezó a trabajar en diversas cavas realizando los tradicionales pupitres y el degollado. Una profesión que compaginaba con la de futbolista, que abandonó en pro del espumoso y que le hizo poner la primera piedra de la actual bodega, que construyó en los bajos de su casa y en el patio donde estaba el taller de alfarería. En 1924 puso en el mercado su primera botella y la producción de entonces supuso unas 3.000 botellas.





MENSAJE EN UNA BOTELLA
MARÍA PILAR MOLESTINA

Aunque sea **paso a paso**

Cada región vinícola tiene sus propios retos y el cambio climático lanza mensajes amenazadores que están impulsando una adaptación en el viñedo y la producción en general. Hasta hace poco, las modas y en gran medida la tradición, marcaban la viticultura, pero en los últimos años ya no es puramente una cultura de tradición, sino una cultura medioambiental la que obliga a replantearse temas. La forma en que se gestionen todos estos factores afecta directamente a los propios vinos y ahí está el meollo de la cuestión. Las temperaturas siguen su camino al alza, los períodos de maduración se acortan y los extremos parecen la norma y no la excepción.

Con un incremento de 3°C en las temperaturas en estos últimos 50 a 60 años, hay preocupación en lo relativo a lo que puede variar la tipicidad de unos determinados vinos debido a temas ambientales. Por ejemplo, en Burdeos están preocupados por la posibilidad de perder el carácter bordelés. De hecho, el gusto de los consumidores por vinos más delicados y fáciles de beber llevó a la región a cultivar más Merlot en las últimas décadas ya que era la variedad que aportaba ese carácter tan buscado por los canales de horeca. Hoy, representa algo más del 65 por ciento de las tintas cultivadas.

Sin olvidar que todo tiene dos caras, cabe recordar que la Merlot madura pronto y la consiguiente preocupación de los elaboradores ahora es la sobremaduración y los niveles de alcohol que también tienden a dispararse. La opción de algunas bodegas ha sido plantar más Cabernet Sauvignon, mientras otras retiran gradualmente el porcentaje de Merlot de los *coupages*. En Pessac-Léognan se han aceptado once variedades que se adaptan mejor a entornos más secos y calurosos y que, en cantidades pequeñas, presumiblemente no cambiarían el perfil ni la diversidad de los vinos bordeleses.

En Borgoña ha pasado algo similar en lo referente a su identidad, pero los episodios de granizo, escarcha y las subidas extremas de temperatura en las últimas cosechas, obligan a replantear sus enfoques para preservar su demandado y exclusivo lugar en el segmento de vinos caros del mundo. Quizás en este caso, como las restricciones de variedades son tota-

les, las salidas se dirigen más a la conversión del viñedo tradicional a orgánico; al traslado a viñedos de mayor altura o al cambio de clones de las mismas cepas. Incluso está sobre la mesa el sistema de clasificación que se hizo en un tiempo climatológicamente muy distinto al actual. De todos modos, en estos casos pasarán años antes de que se vea cualquier cambio apreciable en la botella.

oídio y al mildiu, y a veces también a la botritis, aunque no las protegen al cien por cien.

NUEVAS FRONTERAS

Nombres de uva como Solaris, Pinotin, Donauriesling y Johanniter son ya legales dentro de la UE y representan el 2,4 por ciento del viñedo alemán y el 1,5 del austríaco. Un número aún pequeño, pe-



Las leyes de cultivo del Viejo Mundo no dan excesivo margen de maniobra en viticultura, pero aún en este contexto, Alemania y Austria, que comercializan sus vinos por variedades, están introduciendo variedades de uva híbridas, llamadas genéricamente PIWI. Estas *piwis* son variedades de uva creadas por el cruce de europeas con variedades americanas o asiáticas para ofrecer más resistencia a los hongos y, por tanto, al

ro que empieza a hablar de un camino. Incluso en Champagne se ha admitido hace menos de seis meses, el cultivo de la híbrida Voltis en su viñedo (máximo 5 por ciento). Esto la convierte en la primera variedad resistente aceptada en una denominación de origen francesa. Como para ello hay que modificar las normas de producción de la zona, todavía hay un periodo de objeción antes de que entre realmente en vigor. Pero em-

pieza a señalar una vía que Burdeos también parece que va a seguir en unos meses. No pasará mucho tiempo antes de que muchas variedades tradicionales exhiban perfiles muy distintos de los que se recordarán en vinos viejos.

Las nuevas regiones vitivinícolas es otro fenómeno propio de estos tiempos. Regiones frías que ni se planteaban el viñedo son ahora campo de experimentación y objeto de deseo de zonas más cálidas. ¿Quién, hace solo unas décadas, nos iba a decir que al sur de Ontario en Canadá íbamos a ver viñedos?

CONTRA LAS EMISIONES

Lo que está claro es que hay que ser responsables y la industria vinícola está con la espada de Damocles como permanente recuerdo de la delicada situación. En EEUU algunos viticultores han optado por enfriar los viñedos aumentando el riego, pero a costa de incrementar el costo de producción. Esta práctica a su vez va acompañada de una mayor huella de carbono en bodega agravando así el fenómeno de cambio climático. Lo cual, en última instancia, crea otro problema quizás mayor.

No hay ninguna empresa vitivinícola dentro de las cien empresas responsables del 71 por ciento de las emisiones globales, cosa comprensible por el pequeño tamaño del sector comparado con los gigantes que sí contaminan, pero conviene tener en mente que la industria del vino no está libre de responsabilidad. No en lo que concierne a la producción de uva, que es relativamente neutro en comparación, pero sí en la destrucción de desechos, el transporte y el embotellado/empaquetado; directamente responsables de las nefastas emisiones de carbono. Entre los que más vulneran el cambio climático dentro de la cadena de producción de vino están estos últimos. Ni qué hablar de las innecesarias botellas pesadas y gruesas erróneamente vinculadas con la calidad y que muchos bodegueros contribuyen a perpetuar absurdamente.

Afortunadamente, muchas bodegas son conscientes de la necesidad de asumir responsabilidades individuales para conseguir enfrentarse a una realidad que no se debe ignorar y en su compromiso está el principio de la solución. En este aspecto, vale reconocer iniciativas como la del IWCA (International Wines for Climate Action), que es un grupo de trabajo colaborativo comprometido con la reducción de las emisiones de carbono en el sector vinícola. Todas las bodegas integrantes se comprometen a implementar acciones, tanto en la viña como en la bodega, para avanzar hacia una descarbonización efectiva del sector del vino con el objetivo de lograr las cero emisiones netas de gases con efecto invernadero en 2050. ■



Rías Baixas
DENOMINACION DE ORIGEN



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

proensa
.com

el vino al día

Ribeiro

El doctorado de un histórico



CUMPLIDOS CUARENTA AÑOS DE LA APARICIÓN DE LOS PRIMEROS RIBEIROS RENOVADOS, LOS QUE DEVOLVIERON A LA OTRORA COMARCA SEÑERA DEL VINO GALLEGO SU LICENCIATURA EN CALIDAD Y AUTENTICIDAD, LA DO RIBEIRO ALCANZA EL DOCTORADO, CON LA VÍA ABIERTA HACIA LA EXCELENCIA. TARDARON, PERO ALGUNOS SE HAN DADO CUENTA DEL POTENCIAL QUE ENCIERRA ESTA SEMIOCULTA ZONA HISTÓRICA Y LA LLEGADA DE GENTES DEL VINO DE OTRAS ZONAS REFRENDA ESE NUEVO SALTO ADELANTE.

TEXTO: PEPE SEOANE / FOTOS: PLANETAVINO



Cuarenta años? ¿Que no es nada? ¿Quién se atreve? Es lo que va, en lo que se refiere a Ribeiro, entre una carta de vinos como la actual, amplia, variada y versátil, con generosos chispazos de excelencia, y el estreno de las marcas que en su día señalaron el proceso de renovación, modernización y hasta resurrección, por qué no decirlo así, de la histórica y tantas veces castigada enseña de los vinos gallegos. Una visita por la comarca permite alegrar la vista con viñedos cuidados y ordenados, nacidos de la voluntad de hacer las cosas con criterio, en abierto contraste con el escenario de antaño, cuando los objetivos se perdían demasiadas veces entre la apatía, el corto plazo y una más que dudosa autenticidad.

Son muchas las caras que aquí se pueden dibujar, dependiendo quien cuente la historia y el punto donde sitúe el origen de la vida, es decir, si el mundo empezó –algo cada vez más frecuente– con la adolescencia del autor del relato, o ya existía antes. Sin necesidad de aflojar en exceso la imaginación, ni invocar a los monjes del Císter, ni abusar en el tributo a Miguel de Cervantes, o a Álvaro Cunqueiro, bien podemos invitar al lector



adulto –con llamada de atención al más joven– a que recuerde cómo, hace no tantos años, sobre todo más allá del telón de grelos, ribeiro era cualquier vino blanco del que se presumiera un origen gallego. Se pedía cuando se pretendía un vino gallego y demasiadas veces a saber

qué era lo que llegaba a la copa, o a la siempre *enxebre* taza de porcelana. Pero esa es otra historia. Es pasado lejano.

El embotellado no fue ni siquiera habitual hasta bien entrados los años setenta del siglo XX. Conviene no olvidarlo, para valorar con perspectiva. También es bueno tener presente, determinantes como son las raíces, que fue en 1957 cuando se publicó el primer reglamento del consejo regulador de la denominación de origen tal cual la conocemos hoy. Geografía e historia son fundamentales para entender el conjunto y asomarse a un futuro que parece asociado, de forma clara e inequívoca, al trabajo a pie de viña y a la determinación de quienes han resistido y quienes deciden apostar por la tierra, o volver a ella, aunque no sea fácil, ni cómodo.

Vides o mimosas

El *colleiteiro* (cosechero, en traducción literal) Arsenio Paz tiene claro el camino. Lo ha demostrado con su trayectoria. Y no se escondió al apelar en el pregón de la feria del Ribeiro de 2022, con el aplauso de la mayoría y algún aislado gesto de incomodidad, a la necesidad de “erradicar las mimosas que están inva-





en la elección de variedades. El total, sea como fuere, se ha reducido de forma muy notable.

Como resalta Felicísimo Pereira, enólogo, presidente del consejo regulador entre 2015 y 2017, un técnico que compatibiliza la asesoría externa con su papel de *colleiteiro* sobre la base de la herencia del bisabuelo, que daba nombre a una bodega en Ribadavia, el porcentaje de abandono creció imparable, asociado en muchos casos a la falta de relevo generacional, cuando los viñedos de la variedad Palomino dejaron de ser rentables, por su evidente incapacidad para adaptarse a los tiempos y contribuir a la producción de vinos de calidad. Cierta que no pocos eran viticultores de fin de semana, sin más ambición que el metal, un complemento a los ingresos de otra actividad laboral prioritaria, que mantenían el escenario, contando también con el deseo de mantener la tierra en producción.



diendo las zonas donde antaño se cultivó el vino que nos dio fama”, antes que ampliar la zona demarcada por la denominación, como sugiere un nada sutil globo sonda que ronda la comarca. Porque ahí está una de las caras menos lucidas de O Ribeiro, la del implacable retroceso de la superficie dedicada a viñedo, compensado, es cierto, por el buen criterio que traen las nuevas, sobre todo

En solo diez años, con datos públicos del consejo regulador y ya inmersos en una clara fase de expansión y reconocimiento de calidad, el censo de viticultores bajó de los teóricos 6.054 contabilizados en 2012 hasta 1.667 en la campaña de 2021. No menos significativa, la cifra de hectáreas registradas para el cultivo de la vid descendió en ese período de 2.842 a 1.293, con cifras de producción



ARSENIO PAZ

en torno a los diez millones de kilos de uvas por campaña, un pico de 14,2 en la vendimia de 2015 y un mínimo de poco más de nueve en 2018. El número de bodegas acogidas se ha mantenido en torno al centenar, con 98 en el momento actual, de las cuales 56 corresponden al grupo de los aquí llamados *colleiteiros*, cada uno con su propio estilo, pero todos con el denominador común de no superar los 60.000 litros de vino al año. De las demás, sirva el dato para que el lector acabe de fijar las coordenadas de la comarca, solo cuatro superan los 400.000 litros de producción. Son Alanís, Campante, Pazo do Mar y Viña Costeira.

Romper techos

Una mirada al último tramo del siglo pasado, con veinticuatro años de distancia, muestra en 1998 una foto con veintiséis bodegas, de las cuales una superaba los tres millones de botellas, la cooperativa Vitivinícola do Ribeiro, hoy rebautizada como Viña Costeira, cuyo peso objetivo ha sido determinante a lo largo de los años en la evolución de la comarca, con fases de indiscutible liderazgo a la hora de consolidar tendencias.

Entre las firmas de este grupo de las grandes, con clásicos como Docampo o Cunqueiro, ya sobresalía entonces Viña Meín, cuyo empeño por romper techos no siempre fue entendido. Mientras, los cosecheros registrados eran ochenta. ¿Más y mejor, tal vez? No necesariamente. La heterogénea relación incluía

estrellas consistentes, en proceso de crecimiento, entre las que sobresalían Emilio Rojo, Luis Anxo Rodríguez (Viña de Martín), Arsenio Paz (Vilerma), o María Álvarez (Coto de Gomariz), pero también otros nombres de percedera huella.

Ya José Luis Hernáez, que fue director de la Estación de Viticultura e Enología de Galicia (EVEGA) durante un fructífero período en el que se completó la selección clonal de variedades autóctonas, entre otras acciones de peso, advertía en un texto de octubre de 1996 sobre la necesidad de conjugar las mejores técnicas de elaboración con una reconversión de viñedos que no acababa de merecer en la Galicia interior el adjetivo de masiva. Sobre las laderas y los valles de la Galicia interior coexisten dos viticulturas, decía. Una, tradicional, apegada a concepciones ya obsoletas, que languidece y muere por simple desaparición física de los viticultores; y otra, moderna y dinámica, que asentada sobre las denominaciones de origen y respetando la idiosincrasia heredada, intenta proyectarla hacia el futuro a través de las modernas tecnologías. Sobre esta última, decía, descansan las posibilidades de futuro de una vitivinicultura histórica, “condenada, nos guste o no, a una fuerte reducción superficial, a la vez que a una mejora en su calidad y rentabilidad”. Y ahí estamos.

Blancas juegan y ganan

Los blancos se han impuesto, es verdad, pero durante muchos años no estuvo tan claro como ahora. Véase como curiosidad que, a principios de los setenta, el escritor Álvaro Cunqueiro, fabulador extraordinario y autor de aportaciones imperecederas a la gastronomía como las que forman su *Cocina cristiana de Occidente* (1969) y *A cociña galega* (1973), prestaba su imagen para la promoción de los vinos de la cooperativa Pazo Ribeiro, que incluía en 1972 una campaña de prensa para un rosado con la marca Pazo.

La Treixadura es aquí la *caste* convertida en santo y seña, pero no es la única, ni siquiera es la fundamental en algunos casos. Conviene, en este punto, tener muy presente que una de las características de los ribeiros es su condición de



plurivarietales, contrariamente a lo que ocurre en otras zonas, donde por tradición o porque sí (con más o menos criterio y desigual fortuna) se apostó por el monovarietal, no siempre con prácticas de campo diferentes, con el consiguiente riesgo de uniformidad y la exigencia de un mayor esfuerzo en el interior de la bodega en pos de la personalización y diferenciación.



Y si el nombre de una variedad puede acabar solapando a la geografía y a una denominación de origen, como ocurrió durante algún tiempo en Rías Baixas con los albariños, o en otros pagos con mencías o verdejos, los ribeiros serán siempre vinos de difícil uniformidad, consecuencia de la personalidad que confiere la mezcla de variedades que hay detrás de cada etiqueta. En unos casos perceptible por el predominio o el marcado perfil de alguna, pero en otros merecedor de disfrute en un conjunto a veces difícil de clasificar. Que el enólogo haya dejado su sello aquí y allá, más o menos acusado, es otra historia: allá cada cual, el titular o el técnico, con sus planes comerciales y su personalidad.

Entre las blancas, las diferentes aportaciones de Torrontés, Lado, Godello, Albariño, Caíño Branco y Loureira, con la Treixadura como estandarte y fortaleza, amplían y personalizan el arco de aromas y sabores. Entre los tintos, minoritarios en el conjunto, Brancellao, Caíño (con sus variantes longo, bravo, o tinto), Sousón, Ferrón y Mencía juegan en una liga aparte, por diferentes y escasos. Treixadura y Caíño, blanco y tinto, ya gozaban de la consideración de preferentes, Boletín Oficial del Estado mediante, pero la realidad de las viñas era bien diferente

El blanco por bandera

Es evidente la evolución de los vinos tintos del Ribeiro. Incluso es más llamativa si cabe que la experimentada por los blancos por ser más rápida, casi se diría que repentina, como ya se anticipó en esta revista (ver PlanetAVino nº 59, de febrero de 2015). El empeño reciente por los tintos, que es común a todas las zonas gallegas y llega al amparo de la demanda de vinos más frescos, no oculta que la bandera del Ribeiro es el vino blanco. Monopoliza la imagen externa de la zona, mientras que el tinto, a pesar de la recuperación de interesantes variedades autóctonas, la mejora de las elaboraciones, una puesta al día de los estilos y unas cotizaciones interesantes, queda poco menos que para consumo interno. No hay otras opciones, salvo anecdóticas producciones de dulces (el histórico *tostado*, con más presencia documental que real) y espumosos. La proyección externa de la DO Ribeiro está en manos de los vinos blancos, que no sin dificultades, explicadas en el reportaje de Pepe Seoane, se abren camino en los mercados, atraen, por fin, la atención de gentes del vino procedentes de otras zonas y comienza a inquietar a productores de zonas hasta ahora hegemónicas. El motivo es sencillo de catalogar: calidad. Hay desde hace bastantes años grandes vinos blancos del Ribeiro, casi siempre de bodegas muy pequeñas y por ello con presencia limitada en los mercados. Compiten con elaboraciones más comerciales y rutinarias, que también hay. La diferencia es que en la DO Ribeiro existe, todavía, una clase media importante. Ese segmento intermedio en precio y en calidad que va desapareciendo en muchas otras zonas productoras, aquí se mantiene bien nutrido. En los últimos tiempos se observa, y la cata lo confirma, la consolidación de dos líneas de trabajo que no solo se sustentan en elaboraciones distintas sino que parecen sustentadas en criterios diferentes en el viñedo. Por un lado, vinos ligeros, de paso fluido y fácil, que tal vez respondan más a la imagen tradicional del blanco ribeiro y que se comercializan al año siguiente a la vendimia. Por otro, vinos con más peso, que buscan la complejidad a partir de la maduración del fruto (viñas orientadas al sol, vendimias apuradas) y las diferentes alternativas enológicas (trabajo de lías sobre todo, pero también la inevitable participación de la bodega); que se comercializan con un paso previo de al menos un año en la bodega. Esas tendencias y las reducidas dimensiones de las viñas y las bodegas proporcionan una rica gama de alternativas en los vinos. Con un denominador común: unos precios, en general, todavía bastante amables.



Eduardo Peña '21

BODEGAS EDUARDO PEÑA.
TREIXADURA, ALBARIÑO Y LOUREIRA; 6 MESES EN DEPÓSITO,
2 EN BOTELLERO. 30.000 BOTELLAS. 14 €

97 Complejo y fresco, elegante. Nariz profunda, amplia y potente, con muchos matices frutales (cítricos, frutas de hueso, herbáceos), balsámicos, lácteos y minerales. Lleno en la boca, cremoso y fresco, amable y seco, suave, amplio.



Finca Viña Embotellado Tardío '19

FINCA VIÑA.
TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO, LOUREIRA Y LADO;
12 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 2.300 BOTELLAS. 17 €

95 Maduro, amable, serio. Aromas frutales de buena madurez, con recuerdos de frutas de hueso, florales y un toque de almendra cruda. Buen equilibrio en la boca, con cuerpo y viva acidez, fresco, suave, seco, sabroso, expresivo, fino.



Siah '20

BODEGAS SIAH (ISABEL SALGADO FAMILY ESTATE).
85% TREIXADURA, 15% GODELLO Y ALBARIÑO;
9 MESES CON SUS LÍAS EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS.
4.600 BOTELLAS. 24 €

95 Bien engarzado, cierto desarrollo, maduro. Con carácter en la nariz; fruta madura, tonos florales y herbáceos, notas lácteas, especiadas y minerales. Sensación de frescura en la boca, equilibrado, suave, fluido, sabroso, largo.



María Andrea '21

BODEGAS EDUARDO PEÑA.
TREIXADURA, ALBARIÑO Y LOUREIRA;
6 MESES EN DEPÓSITO, 2 EN BOTELLERO.
20.000 BOTELLAS. 12 €

94 Expresivo, fresco, serio. Fragancia frutal bien definida, con recuerdos de manzana madura y de su piel, tonos herbáceos y de frutas de hueso. Muy buen paso de boca, centro glicérico, fluido, suave, seco y amable, sabroso, amplio.



Finca Viña Treixadura '21

FINCA VIÑA.
TREIXADURA; 6 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS.
40.000 BOTELLAS. 12 €

94 Con prestancia, sugestivo. Fino y con bastantes matices en la nariz; base de fruta bien madura, notas de frutas de hueso, toque balsámico y floral. Equilibrado, con volumen y nervio, suave, seco, sabroso, expresivo en aromas.



Finca Viña Paraje Penaboa '17

FINCA VIÑA.
TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO Y LOUREIRA;
36 MESES EN FUDRE OVALADO DE ROBLE FRANCÉS
DE 2.500 L
3.500 BOTELLAS. 26 €

94 Complejo, maduro. Bien definido en la nariz, con aromas de buena evolución, notas lácteas y de madera (corteza de acacia) sobre fondo de frutas blancas. Con cierto cuerpo y centro glicérico, suave, equilibrado, sabroso, amplio, fino.



O Gran Mein '20

VIÑA MEIN-EMILIO ROJO.
TREIXADURA, ALBARIÑO, GODELLO, TORRONTÉS, LADO Y
CAÍÑO BLANCO; 12 MESES EN DEPÓSITO, 12 EN BOTELLERO.
18.000 BOTELLAS. 30 €

93 Fino, con carácter. Aromas complejos, con tonos de fruta madura y bien definidos rasgos minerales (fósforo, yodo), fondos de brezo y boj. Elegante en la boca, con cuerpo y centro cremoso, fresca acidez, sabroso, suave, amplio.



cuando en febrero de 1976 se actualizó el reglamento de la DO Ribeiro y su consejo regulador, que adaptaba el anterior de julio de 1957.

En algún momento de los últimos años del siglo pasado se buscó una cierta homogeneidad, apostando en blancos por el trío Treixadura, Torrontés y Loureira, de la misma forma que en tintos se buscó por la vía del Brancellao, con Caíño y Sousón como complemento para aportar complejidad y originalidad de aromas, acidez y color. Al final, sin embargo, cada cual siguió su rumbo, con criterios en ocasiones mar-

dad. Es el viticultor que elabora y comercializa solo su propia producción. Y siempre, lo cual es muy relevante para entender su aceptación, será fruto del empleo de variedades nobles, de acuerdo con la norma a la que se somete. Con todo, esa filosofía general alcanza también a otras firmas de la comarca, aunque por nivel de producción aparezcan encuadradas en la categoría de bodegas.

Como resume Brais Iglesias, portavoz de un colectivo que en 1998 rompió con el tradicional individualismo para formar una asociación, el *colleiteiro* es quien en algún momento decidió dar un

ra, criando a su familia en cualquier aldea de la comarca, o simplemente contribuyendo a dar un mayor empuje al desarrollo de nuestro medio rural". La visión más romántica del *colleiteiro* resalta no solo su labor como viticultor, sino también su integración en la sociedad y su papel protagonista en la economía local, productor y consumidor.

Creer para el doctorado

El doctorado de los vinos del Ribeiro no ha sido fácil. Conviene tener en consideración el panorama que en 1977 encontró el ya citado Paz –abogado, hijo de uno de los fundadores de la cooperativa de Leiro en 1952, germen de la que a partir de 1968 sería Pazo y es Viña Costeira– cuando inició la transformación del espacio que hoy es un espléndido viñedo y la ejemplar Vilerma.

Superar el minifundio y lograr una pieza de seis hectáreas no fue tarea fácil. Pero es que tampoco lo era llevar a la práctica la determinación de hacer un viñedo con afán de singularidad y respeto a las raíces. “Había que plantar bravo e injertar con lo que buenamente ibas consiguiendo entre quienes habían mantenido cepas viejas, de las variedades autóctonas, que años antes habían sido sacrificadas en aras del volumen”.

Cuajó aquel trabajo y el fruto de aquellas cepas posibilitó a mediados de los años ochenta las primeras vinificaciones monovarietales en la Bodega Experimental del Ribeiro, decididamente apoyada entonces por el INDO, el Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen, que tenía en su técnico Pepe Serrano un puente lleno de solvencia, sentido común y sensibilidad.

De *Amanece que no es poco*, la nunca suficientemente aclamada película que parió en 1989 quien años después sería bodeguero en estas tierras, José Luis Cuerda, es la ya mítica “todos somos contingentes, pero tu eres necesario”, dirigida a quien allí aparecía como alcalde. Si en algún momento, entre copas, charlas y buena vecindad, el fallecido cineasta trasladó el mismo mensaje a la pareja formada por Arsenio Paz y Asunción Labrador, tenía toda la razón.



cados por la moda y no tanto por la edafología. No fue fácil, por otro lado, pero finalmente se logró superar el prejuicio que durante mucho tiempo pesó sobre la utilización de uvas Godello y Albariño, señaladamente para elaboraciones monovarietales.

Imagen de *colleiteiro*

La historia reciente del Ribeiro, sea cual fuere el punto de vista que se elija, ha asentado la figura del *colleiteiro* muy por encima de las frías cifras y de lo que aportan al conjunto, para convertirlo en una base determinante de su singulari-

pado determinante, para él y para su familia, cual es el de transformar en vino el fruto de su esfuerzo en las viñas. Nace y se hace. Nace porque, en buena parte de los casos, “es el heredero, el eslabón necesario en la transmisión del viñedo y la bodega que antes fue de sus antecesores, y decide continuar para transmitir a sus hijos el ideario, vincularlos a la tierra y a una cultura milenaria”.

Pero también se hace, “porque es la persona o familia que decide cambiar su vida y comenzar una nueva aventura en O Ribeiro, en vecindad, abrazando una sabiduría popular y un cariño a esta tie-





LA TREIXADURA ES AQUÍ LA CASTE CONVERTIDA EN SANTO Y SEÑA, PERO NO ES LA ÚNICA, NI SIQUIERA ES LA FUNDAMENTAL EN ALGUNOS CASOS.



O Pequeno Mein '21

VIÑA MEIN-EMILIO ROJO.
TREIXADURA, ALBARIÑO, GODELLO, TORRONTÉS Y LOUREIRA;
9 MESES EN DEPÓSITO. 15.000 BOTELLAS. 12 €

93 Singular, marcado por notas minerales (fósforo) que dominan en la nariz, junto a matices de brezo y boj en un conjunto sugestivo. Con volumen en la boca, centro cremoso matizado por una adecuada acidez, suave, sabroso, amplio.



Sanclodio '21

SANCLODIO (PRODUCCIONES A MODIÑO).
TREIXADURA, GODELLO, LOUREIRA Y ALBARIÑO;
12 MESES EN DEPÓSITO, 18 EN BOTELLERO.
80.000 BOTELLAS. 12,65 €

88 Delicado y complejo, sensación de profundidad. Muchos finos matices aromáticos: frutas de hueso, cítricos, herbáceos finos, fondo almizclado. Grato paso de boca, seco, equilibrado, suave, sabroso, carácter herbáceo fresco.



Sameirás '21

ADEGA SAMEIRÁS (ANTONIO CAJIDE GULÍN).
TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO, LOUREIRA Y LADO.
20.000 BOTELLAS. 14 €

91 Directo, con potencia, fresca y finura. Marcados aromas frutales, con recuerdos dominantes de cítricos (mandarina) y frutas de hueso (ciruela amarilla). Suave, con fresca acidez cítrica, seco, sabroso, amplio, largo.



A Telleira Parcelas '21

A TELLEIRA.
PALOMINO, TREIXADURA Y GODELLO. 10 €

87 Con carácter, finos rasgos frutales, fresco. Aromas de frutas de hueso y toque mineral en una nariz directa y muy limpia. Sensaciones de frescura en la boca, amable y fresco, equilibrado, fluido, suave, sabroso, franco en aromas.



Emilio Rojo '19

VIÑA MEIN-EMILIO ROJO.
TREIXADURA, GODELLO, CAÍÑO BLANCO, ALBARIÑO
Y TORRONTÉS;
12 MESES EN DEPÓSITO, 18 EN BOTELLERO. 20 €

90 Fresco, marcada acidez apenas mitigada por el paso del tiempo. Sencillo y no muy intenso en la nariz pero fino; aromas frutales de la gama herbácea fresca. Cuerpo medio, con nervio, textura fluida, tacto suave, seco, sabroso, frutal.



Catro Ferrados '20

JOSÉ VARELA AGUADO.
ALBARIÑO, LADO Y LOUREIRA;
PARTE DEL VINO, DOS MESES EN BARRICA.
2.666 BOTELLAS. 23 €

87 Línea delicada, buena frescura en la boca. Nariz compleja y fina, con francos aromas de fruta madura (madurez apurada, frutas de hueso, almíbar), tonos florales y almizclados. Fresco en la boca, muy suave, fluido, seco, amable.



Vilerma '20

VILERMA.
TREIXADURA, LADO, GODELLO, ALBARIÑO, LOUREIRA
Y TORRONTÉS; 12 MESES EN DEPÓSITO. 12 €

90 Fino, fresco, con carácter. Aromas frutales complejos y sutiles, con sensación de frescura; recuerdos herbáceos y de hoja de limonero, fondo mineral. Amable en la boca, con cuerpo y fresco, muy suave, seco, sabroso, amplio, largo.



Libro '20

ADEGA SAMEIRÁS (ANTONIO CAJIDE GULÍN).
TREIXADURA, GODELLO Y LOUREIRA.
10.933 BOTELLAS. 11 €

87 Singular en la fórmula varietal y en el estilo. Cierta complejidad en la nariz, con notas de frutas de hueso maduras y toques herbáceos y balsámicos. Buen equilibrio en la boca, fresco, muy suave, seco, toque especiado de salida



Casanova '21

BODEGA Y VIÑEDOS PAZO DE CASANOVA.
TREIXADURA. 11 €

88 Algo falto de pegada en la nariz pero con muy buen paso de boca. Aromas frutales sencillos, notas herbáceas, recuerdos de helechó y boj; baja intensidad. Ligeró y suave, fresco, fluido, equilibrado, seco, frutal, vivo.



Viña Reboreda '21

BODEGAS REBOREDA.
PALOMINO, TREIXADURA, TORRONTÉS Y GODELLO;
CRIANZA EN LÍAS. 5 €

87 Bien perfilado, grato. Nariz frutal con bastantes matices: manzana madura, níspero, almendra amarga, toques herbáceos y balsámicos. Ligeró y suave, equilibrado, fresco, seco, bien dotado de sabores, frutal en aromas.

En esa nómina de necesarios, cada uno en su estilo, merece figurar, igualmente, Ricardo Carreiro Ameijeiras, quien, en la misma época que Arsenio y tras haber hecho las américas, acometió un modélico proceso de recuperación en la misma zona, en la ribera del Avia. Cuenta Arsenio cómo Ricardo pidió que lo llevaran en coche hasta el viñedo y que le dieran una última vuelta, antes de su partida definitiva, cuando percibía la proximidad de la negra sombra. Sin olvidar a viticultores, anónimos o conocidos, como el fallecido Avelino Lorenzo, empeñado en mantener cepas de las mejores variedades, sin ayudas ni subvenciones, por orgullo y amor a la tierra.

Y llegó Viña Costeira

¿Veinte años? ¿Cuarenta años? Quien se atreva a decir que no es nada, como en el tango, desconoce la evolución del Ribeiro. Porque en ese período de tiempo puede cambiar todo de forma radical, máxime si la referencia son cuatro décadas.

Situémonos en 1982. Es el año del nacimiento de Viña Costeira, un blanco que entonces surgió con Bradomín, marca que aparecía como la cima de los vinos del Ribeiro y pronto desapareció por imperativo legal, en lógica comunión con el esperpento, para resucitar años después

como Amadeus. Manuel Cabezas había llegado el año anterior como gerente de la cooperativa. Es uno de los artífices de la renovación. El peso que entonces tenía esta bodega era enorme. Lo que se hiciera en Valdepreira encontraba eco en toda la comarca.

Haber iniciado un proceso de selección de uva, pagando más, bastante más, a los socios que ofrecían *autóctonas*, era un primer paso. Funcionó. Ahora, totalmente retirado del sector, tras una intensa experiencia que lo llevó, entre otras zonas, a Rías Baixas y a la Ribera del Duero, no olvida que con las ventas de aquel primer Viña Costeira de la vendimia de 1982 se pudieron pagar las anteriores cosechas a los socios de la bodega, que esperaban pacientes al momento.

Con el enólogo Emilio Vidal como el mejor cómplice posible, Manuel Cabezas recuerda las primeras microvinificaciones diferenciadas por varietales. “Aquello fue una revolución, dentro y fuera de la bodega. La senda de la calidad pasaba por la reconversión de viñedos. Hoy, felizmente, podemos decir que a nadie se le ocurriría plantar otra cosa que no sean variedades autóctonas, particularmente Treixadura, que es la que confiere la personalidad a los vinos del Ribeiro”.



EMILIO VIDAL

Aquel gerente, que fue alcalde de Ourense durante tres mandatos, se pregunta si el dimensionamiento de las bodegas del Ribeiro es el adecuado, si se debería haber intentado llegar a más mercados y si, en realidad, los vinos de esta comarca están justamente valorados de acuerdo a su calidad. En este punto deja un juego de palabras en el sentido de que los ribeiros “valen más de lo que valen”, es decir, que deberían costar más en consonancia con su calidad. Como ya no tiene la obligación de venderlos, ni le va a exigir resultados una junta rectora o un consejo de administración, puede hacerlo. De Bradomín, por cierto, decía la etiqueta, que aquel vino era fruto de “uvas de Treixadura y Torrontés vinificadas sin ningún tipo de concesiones”.

El antes y el después lo marca 1982. Se presentó entonces Viña Costeira y su irrupción en el mercado marcó el punto de inflexión y dibujó las líneas del nuevo rumbo. Había otros vinos embotellados en la comarca, claro que había, pero la pareja Bradomín/Costeira rompió con todo. Eran 300.000 y 40.000 botellas, respectivamente, según recuerda Manuel Cabezas. Aquello funcionó y pronto llegó la réplica, con Viña Reboreda, de Bodegas Campante, una marca que nacía con un planteamiento al menos parecido. Su peso no lo discuten ni sus detractores. Que los hay, claro. El mercado, por cierto, supo valorar y premiar estas dos marcas, entonces líderes indiscutibles y únicas.





HAY DESDE HACE AÑOS GRANDES VINOS BLANCOS DEL RIBEIRO, CASI SIEMPRE DE BODEGAS MUY PEQUEÑAS CON PRESENCIA LIMITADA EN LOS MERCADOS.



Manar dos Seixas '20

GALLINA DE PIEL WINES.
87% TREIXADURA, 5% GODELLO, 5% ALBARIÑO,
3% LOUREIRA; 6-8 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS,
12 EN BOTELLERO. 10.000 BOTELLAS. 15,50 €

86 Consistente, fresco. Línea sutil en la nariz, fino y bien desarrollado, pero poco potente; aromas de futas de hueso, tonos minerales (sílex) y herbáceos (rúcula). Equilibrado, cierto cuerpo y sensación de estructura, seco, sabroso.



Ramón do Casar Treixadura '21

RAMÓN DO CASAR.
TREIXADURA. 14 €

84 Fresco y frutal, se percibe trabajo con las lías. Aromas de frutas blancas maduras, tonos lácteos y tostados, fondo balsámico (boj). Correcto en la boca, entrada dulce que compensa una viva acidez, suave, bien de sabores, frutal.



Ramón do Casar '21

RAMÓN DO CASAR.
TREIXADURA, GODELLO Y ALBARIÑO. 11 €

86 Vivo, fresco, sugestivo. Aromas frutales de la gama herbácea, tonos florales, fondo de hierbabuena. Buen paso de boca, ligero y fluido, equilibrado, fresco, suave, seco, bien dotado de sabores, franco en aromas de boca, frutal.



1932 Pazo de Vieite '21

BODEGA PAZO DE VIEITE.
TREIXADURA; 6 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS.
4.500 BOTELLAS. 9,50 €

83 Complejidad en línea delicada más que intensa. En la nariz denota trabajo de lías, con notas lácteas y almizcladas sobre base de fruta madura. Con cuerpo y centro glicérico, algo falto de frescura pero suave, sabroso, bastante amplio.



Amadeus Finca San Cibrao '21

VIÑA COSTEIRA.
TREIXADURA. 15 €

85 Con carácter, bien definido. Fino en la nariz, con un marcado carácter mineral (pedernal, chispa) y floral (camomila) sobre base frutal herbácea. Buen paso de boca, suave y fluido, fresca acidez, seco, sabroso, con notables tonos florales.



Canción de Elisa '21

BODEGA DONA ELISA.
TREIXADURA, GODELLO Y ALBARIÑO. 13 €

83 Frutal nítido, sencillo pero bien dibujado y sugestivo. Aromas de fruta fresca, notas de manzana y de frutas de hueso maduras (albaricoque). En la boca queda un punto corto, con paso suave, acidez suficiente, frutal en aromas.



Priorato de Razamonde '21

PRIORATO DE RAZAMONDE.
TREIXADURA. 7.000 BOTELLAS. 14 €

85 Franco, bien expuesto, equilibrado. Aroma frutal directo, sencillo, buena intensidad; recuerdos herbáceos y cítricos en un conjunto grato. Ligero y fresco, suave, fluido, bien dotado de sabores, francos aromas frutales.



Alberte '21

BODEGAS NAIROA.
TREIXADURA. 50.000 BOTELLAS. 11 €

80 Línea tradicional, sencillo. Aromas frutales de la gama herbácea fresca, notas de heno, manzana y helechos, toque anisado y floral. Correcto en la boca, se hace notar una viva acidez en un conjunto ligero, suave, fluido, herbáceo.



Mónica Albor Treixadura '20

MÓNICA ALBOR LÓPEZ.
TREIXADURA. 12 €

84 Sencillo, sutil. Aromas de la gama herbácea bien engarzados sobre un fondo mineral; baja intensidad en la nariz. Correcto en la boca, cuerpo medio, bien equilibrado, acidez suficiente, suave, seco, bien dotado de sabores, frutal.



Sameirás 1040 '20

ADEGA SAMEIRÁS (ANTONIO CAJIDE GULÍN).
TREIXADURA, GODELLO, ALBARIÑO Y LADO
A PARTES IGUALES;
FINAL DE FERMENTACIÓN Y 6 MESES EN BOCOYES
DE ROBLE DE 500 L.
3.000 BOTELLAS. 18 €

80 Apuesta de futuro, ahora es un pulso entre la fruta y la madera en el que el vino resiste. Aromas de roble nuevo sobre fondos de fruta madura, toque de almíbar. No es la gestión perfecta del roble pero tampoco es hiriente.

UNA VISITA POR LA COMARCA PERMITE ALEGRAR LA VISTA CON VIÑEDOS CUIDADOS Y ORDENADOS.

La llamada del ribeiro

Aún en tiempos de incertidumbre, como los actuales, sin caer en la vulgaridad de las cifras, un par de movimientos empresariales desarrollados en estas tierras en los últimos años sugieren que el sello Ribeiro tiene tirón y que a sus vinos le queda mucho potencial por descubrir.

Uno. Que hace un par de años una firma líder de la Ribera del Duero como es Pago de Carraovejas hubiera pagado una viña de poco más de una hectárea en el municipio de Leiro, cual si fuera el mejor Grand Cru de Champagne, invita a pensar. Ciertamente que en el paquete iba incluido el nombre del viticultor, por lo que, puestos a jugar sin trampas, acaso es más honrado decir que la viña se añadía a la marca, pero, si se pondera que la firma lleva en el mercado de los ribeiros poco más de treinta años, con una producción media por debajo de las diez mil botellas anuales, el no va más está muy claro.

Dos, más reciente. La adquisición de la bodega de José Luis Cuerda, por parte de otra firma de la Ribera del Duero, en una actuación con pasos aparentemente muy medidos, sin despreciar la aportación del azar, parece refrendar el atractivo del Ribeiro. Obsérvense en este caso los pasos y cómo ha sido la penetración por parte de una empresa con brazos en diferentes zonas. Primero, con una inicial colaboración con la principal cooperativa de la comarca, para comercializar 7.000 botellas del año 2017 con marca propia. En su segundo paso adquirió una bodega sin lustre, con una apuesta menos comprometida en la medida en que la materia prima la obtendría de viticultores. Y remató, hace unos meses, con una tercera fase, que incluye la compra de bodega, viñedo y marca.

Un último apunte al hilo de la prematura muerte del escritor Domingo Villar el pasado mes de mayo, en Vigo. Con él no sólo se ha ido Leo Caldas, el protago-

nista principal de sus tres novelas, sino también el padre del policía en la ficción, un jubilado que cuida sus viñedos y que, en un encuentro familiar entre cepas, ya apunta que está pensando en plantar uvas tintas (Merenzao y Cabernet Sauvignon, o Nubbiolo, como le propone un amigo suizo). Lo razona porque dice no



tener la culpa de que el clima haya cambiado más que él, rectificando su opinión, pues, como le recordaba el inspector en una de sus últimas visitas, siempre había defendido el padre la idoneidad de aquella tierra para el cultivo del Albariño y otras variedades de vino blanco.

En el mundo real, el padre del escritor también dejó huella en el prólogo y los capítulos iniciales, apasionantes, de la denominación de origen Rías Baixas. En los primeros ochenta del siglo pasado, puso Domingo Villar todo su empeño en la recuperación de viñedos y creación de una bodega y un vino: Pazo San Mauro, una firma que acabó en la órbita de

Marqués de Vargas. La inspiración del escritor, en cualquier caso, estaba clara en las tierras del Condado do Tea.

Aquí y ahora, sin embargo, estamos a otra cosa. Pues bien, Leo Caldas visita en las novelas con frecuencia el Eligio, una taberna de Vigo en la que toma sus vinos. Blanco, sin mucho detalle. No toma albariño, ni condado, ni ribeiro. Ni marcas conocidas, y bien que hubiera podido: hasta sería natural.

En los muchos textos que se publicaron a raíz de la muerte del escritor, que suscitó unánimes muestras de cariño hacia el hombre afable, próximo y gene-

roso que era, recordado tanto por su talento como por su forma de ser, a Leo Caldas nos lo han mostrado incluso tomando godello en compañía del Montalbano de Camilleri. De vuelta a la realidad, sin embargo, tras la muerte de Domingo Villar, un grupo de amigos y familiares acudieron al Eligio, el local de Vigo que frecuentaba el investigador, para brindar por él. Era su particular homenaje. Cuenta uno de los asistentes, periodista, que allí brindaron con ribeiro. Y deja claro el columnista que, cuando vuelva a Vigo, seguirá acudiendo al Eligio y no dejará de tomar un ribeiro en su memoria. Por muchos años. ■

LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL



Los monográficos de **Planetavino** para su biblioteca vinícola o para obsequiar a sus amigos.



PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com

PRIMERA PARTE

El suelo vitícola

SUSTENTO TELÚRICO

LA VITICULTURA MODERNA ESTÁ LLENA DE REFERENCIAS AL PAISAJE, AL TERROIR, A LA MINERALIDAD Y OTROS FACTORES DETERMINANTES DE LA VID Y EL VINO. SIN EMBARGO, A VECES QUEDA EN LA SOMBRA UN COMPONENTE VITAL EN ESOS CONCEPTOS: EL SUELO, EL TERRENO QUE SUSTENTA A LA VID. Y LO HACE EN TODOS LOS SENTIDOS. Y HAY QUE EMPEZAR A HABLAR DE TELURISMO.

El suelo natural es la formación de estructura dúctil y espesor variable, que resulta generalmente de la transformación natural de la roca madre subyacente, bajo la influencia de diversos factores ambientales físicos, químicos y biológicos, y sin la intervención humana. El tipo de suelo dependerá en consecuencia de la roca madre, pero sobre todo de la naturaleza de las transformaciones que sufre, muy variable según las condiciones climáticas y de la vegetación espontánea.

El suelo agrícola-vitícola resulta de la modificación del suelo natural por la mano del hombre, mediante la aplicación de métodos de cultivo agrícola. Aunque las raíces a menudo penetran muy por debajo de la capa laborable trabajada, a una profundidad superior, donde estas capas más profundas intervienen también en la producción agrícola, particularmente en la vitícola. En el suelo vitícola se persigue posibilitar el crecimiento y desarrollo normal de la vid, para obtener una adecuada producción y calidad de uva, en función de criterios ecológicos, geográficos y económicos.

Todos los suelos derivan de una roca madre o base, que al meteorizarse bajo la acción del clima, flora y fauna espontáneas, forman distintos tipos de terreno según sea el origen de esa roca y de las citadas condiciones ambientales. Aunque, en algunas ocasiones, sobre esta base se puede depositar una capa de origen aluvial de mayor o menor espesor, dando origen a un suelo de naturaleza diferente a la de la roca madre. Generalmente los suelos presentan un perfil con tres zonas diferenciadas:

- Horizonte C de roca madre más o menos alterada, de mayor profundidad y de donde derivan los otros horizontes A y B.
- Horizonte A o superficial, perturbado por las labores agrícolas; es el más rico en nutrientes y materia orgánica.
- Horizonte B, intermedio entre los A y C, con una estructura más compacta que el A y suele ser de textura más arcillosa, bien por proceder de la roca madre o por lavado y arrastres del horizonte A.

SOPORTE VITAL

El suelo o terreno donde se asienta el viñedo es un factor permanente de gran

importancia, pues no solo constituye el elemento de nutrición de la vid, sino que también actúa como hábitat o soporte de la misma.

La vid es una planta de gran rusticidad y prácticamente puede vegetar en cualquier tipo de terreno. Aun cuando se adapta con gran facilidad a numerosos tipos de suelo, realmente la vocación vitícola de los mismos queda marcada inicialmente por su origen geológico. Los vinos producidos con las mismas variedades sobre suelos provenientes de distintas rocas madres o diferentes aluviones, no son iguales bajo el mismo clima. Eso no quiere decir a priori que unas formaciones geológicas sean superiores a otras en cuanto a la calidad de la producción, si bien hay autores que dan cierta preferencia a los provenientes del Oligoceno y del Mioceno para una buena vegetación y desarrollo de la vid.

Realmente se producen vinos en tipos muy variados de suelos, con diversos perfiles pedológicos, estructuras, profundidades, componentes químicos, pH, biología, etcétera. Siempre que no tengan extremadas condiciones adversas, como sucede en los suelos sali-



nos, muy clorosantes (calizos), muy húmedos, excesivamente secos o rocosos. Precisamente su diversidad es uno de los mayores encantos que presentan para la producción vitivinícola con diferentes perfiles de vinos.

Con anterioridad a la invasión filoxérica, la adaptación de *vitis vinifera*, entonces cultivada franca de pie, era prácticamente total, limitándose entonces el viticultor a buscar un terreno topográficamente adecuado y con buena fertilidad para la producción. Con posterioridad, dicha amplitud de elección se vio mermada por el necesario empleo de portainjertos resistentes a dicha plaga, con condiciones de adaptación más restringidas, que es necesario considerar a la hora de realizar la plantación. Aunque todavía quedan zonas no filoxeradas, generalmente de naturaleza suelta o arenosa, donde se puede cultivar la vid a pie directo y sin la utilización de portainjertos.

El concepto fertilidad de un suelo, no solo corresponde a los elementos minerales u orgánicos que éste puede contener, y que las plantas absorben por sus raíces para realizar sus funciones vitales, sino también a otros factores que el terreno manifiesta, y que también inciden en la vida vegetal, por lo que la fertilidad de un suelo debe comprender sus aspectos físico, químico y biológico.

FERTILIDAD FÍSICA

En general, desde el punto de vista de la fertilidad física, los terrenos más adecuados para el cultivo de la vid son los arenosos-francos, sueltos, silíceo calcáreos o calizo silíceos, profundos y cascajosos, y con mayor o menor contenido en arcilla dependiendo del carácter del vino. La fertilidad física de los suelos, comprende la suma de los factores: profundidad del suelo, textura y estructura, y color.

La profundidad del suelo vitícola es el primer elemento determinante del potencial de desarrollo de la vid, condicionando la distribución radicular en el mismo, así como, la alimentación hídri-



ca y nutricional de las vides, teniendo una relación directa con la producción y la calidad de la vendimia.

El potente sistema radicular del viñedo, puede alcanzar en el suelo grandes profundidades (> 80 cm) y allí poder tomar el agua necesaria para su sustento, siendo éste uno de los motivos que explican la aparente rusticidad del viñedo, pues puede aprovechar el agua infiltrada de las precipitaciones del invierno que se acumulan en las capas profundas del suelo.

Suelos profundos, con provisión adecuada de agua y elementos fertilizantes asimilables, son propios para las grandes producciones, mientras que los superficiales, pobres y sin reserva hídrica, no permiten un gran desarrollo de las vides y producen cosechas escasas y no siempre de mayor calidad. Durante las últimas semanas de maduración de los racimos, la parte superior del sistema radicular puede permanecer en sequía, mientras que la

Suelos profundos, con provisión adecuada de agua y elementos fertilizantes asimilables, son propios para las grandes producciones, mientras que los superficiales, pobres y sin reserva hídrica, no permiten un gran desarrollo de las vides y producen cosechas escasas y no siempre de mayor calidad. Durante las últimas semanas de maduración de los racimos, la parte superior del sistema radicular puede permanecer en sequía, mientras que la

Suelos profundos, con provisión adecuada de agua y elementos fertilizantes asimilables, son propios para las grandes producciones, mientras que los superficiales, pobres y sin reserva hídrica, no permiten un gran desarrollo de las vides y producen cosechas escasas y no siempre de mayor calidad. Durante las últimas semanas de maduración de los racimos, la parte superior del sistema radicular puede permanecer en sequía, mientras que la

La vid es una planta de gran rusticidad y prácticamente puede vegetar en cualquier tipo de terreno.



parte inferior se encuentra con suficiente humedad. Se produce entonces en la zona seca un *estrés hídrico* que mejora la calidad de la vendimia, especialmente en las uvas tintas por una mayor síntesis de polifenoles.

La sucesión de horizontes condiciona, en el mismo sentido que la profundidad, el desarrollo radicular y la alimentación hídrica y nutricional. Mediante la preparación del terreno o el laboreo, se evitan las capas u horizontes que supongan un freno o barrera al desarrollo de las raíces de la vid: compactaciones, contrastes granulométricos, barreras químicas, capas freáticas elevadas, etcétera.

DONDE SE ALIMENTAN LAS RAÍCES

La textura o composición granulométrica del suelo tiene una importancia fundamental en el cultivo de la vid, especialmente en lo referente a la disponibilidad de agua por el sistema radicular. Permite en unos casos su retención y en otros su drenaje o evacuación. Se condicionan así las posibilidades de su cultivo. Del mismo

modo, la granulometría del terreno posibilita o no una correcta nutrición de las vides, no solamente por la presencia o falta de agua, sino también por la capacidad de retención de los nutrientes sobre las partículas que lo componen. Una alimentación racional de las cepas, conseguida en suelos en que la vid vegeta sin dificultades, asegura un buen desarrollo de la cosecha. En la actualidad es éste el considerado como principal factor de calidad.

La textura también condiciona el régimen de aireación del sistema radicular, evitando en todos los casos su asfixia. Esta propiedad está también ligada a la estructura del terreno. La composición de oxígeno en la atmósfera del suelo, limita el desarrollo del sistema radicular en profundidad, estableciéndose un límite del dos por ciento de oxígeno en esta enrarecida atmósfera.

Los suelos sueltos o arenosos son los que presentan un contenido en limo y arcilla que no supera el 20 por ciento; ofrecen un débil poder de retención de la humedad y de los nutrien-

Se producen vinos en tipos muy variados de suelos siempre que no tengan extremadas condiciones adversas.

Los terrenos más adecuados para el cultivo de la vid son los arenosos-francos, sueltos, silíceo calcáreos o calizo silíceos.



tes y son fáciles de trabajar y de rápida penetración de las raíces.

En general se consideran *calientes*, producen un adelanto de la maduración y se obtienen cosechas de calidad más regular, pero sufren en los años de poca pluviometría una insuficiencia de agua que se puede traducir en una falta de maduración; excepto en los suelos de gran profundidad, donde la acumulación de agua en su parte inferior pueden proporcionar cosechas de gran calidad. Además, los terrenos arenosos con contenidos superiores al 60 a 70 por ciento y con menos del 5 a 10 por ciento de limo y arcilla, presentan una gran resistencia a la filoxera. Se puede en esos casos cultivar la *vitis vinifera* franca de pie, sin necesidad de utilizar portainjertos resistentes, lo que casi siempre conduce a una mejora de la calidad de la vendimia al anularse los posibles problemas de afinidad portainjerto-vínifera que puedan suceder.

CON VOCACIÓN VITÍCOLA

Los terrenos más adecuados para el cultivo de la vid son los suelos arenosos fran-



cos, sueltos, síliceo-calizos o calizo-síliceos, profundos, aunque sean cascajosos. Solos o con gravas son especialmente favorables para la producción de vinos blancos de calidad, que suman finura, aroma y ligereza. Pueden también producir vinos tintos delicados con variedades apropiadas.

En los suelos pedregosos con abundante presencia de elementos de gran tamaño, su fertilidad depende exclusivamente de los elementos finos que contienen. Pero los cantos gruesos les comunican frescura, al reducir el valor de la evapotranspiración, y los situados en la superficie pueden irradiar durante el día la luz y el calor hacia las partes bajas de los racimos y vegetación adyacente, elevando en consecuencia la calidad de la vendimia mejorando las condiciones de maduración. En los suelos pedregosos aumenta el riesgo de heladas por irradiación durante la primavera.

Los suelos pesados o arcillosos presentan un contenido en arcilla superior al 30 o 40 por ciento. Son por el contrario fuertes, adhesivos y plásticos, se apelmazan fácilmente, formando terrones duros, con gran capacidad de retención del agua y de los elementos fertilizantes; se encharcan fácilmente, son difíciles de penetrar por las raíces y también de trabajar. En general son suelos fríos, menos adecuados para el cultivo de la vid, que retrasan la maduración de la uva, pero cuando no existe una excesiva acumulación de agua, producen vinos tintos de mayor extracto, cuerpo y polifenoles, mejorando todavía más con la presencia de cascajos. Las arcillas que presentan una gran superficie interna (montmorillonitas) favorecen la calidad de los vinos tintos, mientras que las de más reducida superficie interna (caolinitas) lo son para los vinos blancos.

Vocacionalmente los suelos arcillosos son generadores de cosechas abundantes, debido a su elevada capacidad de intercambio catiónico (retención de nutrientes). Se consideran de efectos cualitativos desfavorables cuando su contenido en arcilla supera el 50 por ciento. Los terrenos húmedos producen vinos de bajo contenido alcohólico,

Los suelos arcillosos generan cosechas abundantes, debido a su elevada capacidad de intercambio catiónico.



más ácidos y ricos en materias nitrogenadas. El número de portainjertos adaptables a las tierras fuertes es bastante reducido; cuando la compacidad es grande constituye un importante obstáculo a la plantación. Los suelos limosos con un contenido superior en limo del 50 a 60 por ciento, presentan propiedades físicas y químicas frecuentemente negativas.

FACTOR CROMÁTICO

El color de los suelos, otro factor de fertilidad física, depende del origen geológico y de la composición química de la roca madre. Son blanquecinos cuando proceden de calizas, pudiendo ser coloreados de rojo o amarillo por los óxidos de hierro, grises o azulados si proceden de margas o pizarras y de color negro cuando existe abundante materia orgánica.

El tono del suelo influye notablemente en la calidad de la vendimia, especialmente en lo referente a las condiciones de iluminación por reflexión

de las partes bajas de las cepas, así como también en la acumulación de temperatura en el mismo. Los terrenos de color claro reflejan el calor y la luz más fácilmente hacia la vegetación (*viñedo entre dos soles*). Se logra una mejor maduración, especialmente en las variedades tintas, pues los contrastes de temperatura entre el día y la noche son más acusados y se incrementa la síntesis de polifenoles. Sin embargo, durante la primavera son

El color del suelo influye en la calidad de la vendimia, sobre todo en lo referente a la iluminación por reflexión de las partes bajas de las cepas.

más propensos a las heladas de irradiación, por no retener suficientemente el calor en las reducidas horas de sol. A los terrenos de color más oscuro, les sucede todo lo contrario.

La temperatura del suelo interviene en la fenología de las vides, aunque de una forma menos importante que la temperatura del aire. Este valor depende principalmente del color del suelo, así como del contenido en agua del mismo, pues los terrenos húmedos se calientan menos que los suelos secos. Cuando la maduración es tardía, un suelo cálido adelanta la maduración, mientras que los suelos más fríos la retrasan. ■



SUSCRÍBASE Y AHORRE DINERO

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



SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):

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

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):

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

* Precio para envíos a España.

TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF (IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA)

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

FIRMA

IBAN

BIC



DE VINOS POR ...
MARA SÁNCHEZ



© CROWCANYONJOURNAL

El Bierzo

Para disfrutar con esta ruta no hay mejor opción que recurrir a los mejores cicrones que no son otros que los bodegueros y enólogos de la zona. Dada su labor son los principales practicantes del copeo vinícola y quienes manejan las mejores referencias en lo que a direcciones recomendables se refiere. Y así lo hemos podido comprobar. Con una oferta no muy extensa, concentrada principalmente en Ponferrada, capital de la comarca berciana, casi todos los lugares recomendables para tomar un vino en condiciones se localizan en esta ciudad.

Lo cierto es que, aunque no son demasiados, tanto la oferta como el servicio de los reunidos es bien reseñable; por algo coinciden en recomendarlos quienes los visitan casi a diario. Fáciles de localizar pues tienen en la zona vieja el principal punto de encuentro; las referencias, el castillo y la plaza del Ayuntamiento.

Si bien El Bierzo como zona vitivinícola ha ido ganando puntos en calidad y presencia en los últimos años, como territorio es un espacio rural. Aunque lo atraviesa el Camino de Santiago, su oferta hostelera se debate entre barecitos de pueblo y mesones de toda la vida, con clientela fidelizada y atractivo para esos caminantes que vienen de paso.

En cualquier caso, aquí no vamos a encontrar grandes dependios en locales impresionantes ni tampoco una propuesta en lo que a cocina se refiere que apueste por la innovación ni la creatividad. Aquí hay buena materia prima y elaboraciones sencillas para gusto de cualquiera. Eso sí, es una comarca en la que se defienden los vinos de la tierra tanto en las direcciones más modestas como en las más entregadas a la causa vinícola.

Cuando se trata de disfrutar de una más o menos atendida y cuidada selección, en compañía de una buena cocina tradicio-



nal –lo que abunda por estos lares–, el paseo puede empezar por el centro de Ponferrada en **Gundín** (Isidro Rueda, 5), un clásico del día a día de los bodegueros de la zona, abierto desde 1967. Lo suyo son los platos y tapas tradicionales mientras se degusta alguno de los vinos que tiene abiertos por copas y entre los que abunda la representación territorial. Ambiente agradable y buen servicio.

Sexto Sentido (Antolín López Peláez, 3) es una dirección gourmet. Aúna tienda de vinos, charcutería, laterío... con un espacio para hacer un pica-pica *delicatessen* en el que se puede abrir cualquiera de las cosas que tiene en la tienda. No hay excesiva elaboración pero sí calidad. Amplísima selección para quien quiera probar vinos (de muchos territorios, foráneos incluidos) y tomarlos como es debido porque también en esta casa el servicio suma puntos.

Vecino de la misma calle es **La Argentina** (Antolín López Peláez, 21) cuyo nombre adelanta que en la cosa del comer no van a faltar platos argentinos, aunque es la tortilla uno de sus recomendables, como reseñable es la bodega. Basta con comprobar la cantidad de gente que reúne, en concreto para quien busca algo distinto... Estética moderna, luminosa, llamativa, del agrado de esa considerada *gente guapa*.

Muy cerca, en la calle Dos de Mayo, se encuentran los siguientes dos locales. **La Alquitara** (Dos de Mayo, 13), de nuevo un lugar en el que conviven tienda y *gastro-bar*, muy acogedor y donde también es reseñable la decoración. Agradable continente y recomendable contenido por la selecta oferta de productos que maneja, además de un tapeo de buen producto y oferta vinícola, por copas o por botellas, con referencias de variada procedencias.

Vecino es **La Lonja** (Dos de Mayo, 21), un bar sencillo que apuesta por la cocina marinera para acompañar una recomendable selección de vinos con buena representación de los bercianos, como no puede ser de otro modo.

Otro destacable es **Vida Láctea** (Ancha, 18), una quesería importante, donde tienen una oferta impresionante gracias al conocimiento incuestionable de sus propietarios. Son la primera quesería artesana de la ciudad, con más de setenta referencias (la mayoría de productores nacionales y elaborados con leche cruda), y donde se puede comprar y/o probar. Pero es un espacio en el que también hay lugar para el vino. De hecho, organizan degustaciones, presentaciones o catas. Basta con echar un vistazo a la carta para comprobar la buena selección que trabajan; no son muchísimos pero sí son representativos de zonas bien diferentes, con alguna referencia extranjera entre ellos.

A partir de aquí hay que abandonar la capital berciana porque las siguientes dos direcciones, reseñables por lo que tienen de vino y con sorpresas, se encuentran en otros dos importantes pueblos de esta comarca vitivinícola. La visita vale la pena, y la compañía alimenticia también. Empezamos por Cacabelos y después unos kilómetros más allá hasta Villafranca del Bierzo,

El Bierzo como zona vitivinícola ha ido ganando puntos en calidad y presencia. Aunque lo atraviesa el Camino de Santiago, su oferta hostelera se debate entre barecitos de pueblo y mesones de toda la vida.

GUNDÍN



SEXTO SENTIDO



LA ARGENTINA



LA ALQUITARA





LA LONJA



VIDA LÁCTEA



LA MONCLOA DE SAN LORENZO



MESÓN DON NACHO

VILAFRANCA DEL BIERZO



Villafranca del Bierzo es un municipio que aparte de importante en la denominación tiene un paseo por sus calles para conocer los edificios señoriales que concentra. Además, es otro de los pueblos de la ruta jacobea.

dos municipios en los que se concentran gran parte de las bodegas de la zona. Cacabelos es otro enclave destacado del Camino de Santiago, situado sobre el Río Cúa, y como curiosidad podemos apuntar que es el pueblo natal de José Luis Prada Méndez, conocido como *Prada A Tope* y un nombre destacado

en el desarrollo de la industria alimentaria y agraria de esta comarca. Su historia comenzó siendo bien joven en la tienda de alimentación que su familia tenía en Cacabelos. **La Moncloa de San Lorenzo** (Cimadevilla, 99) es el lugar obligado en este pueblo y propiedad de Prada y su mujer, hoy gestionado por la hija de ambos. Un lugar peculiar, que combina hotel, con casa de comidas, tienda en la que venden muy diversos productos de la zona, también artesanía, y un espacio *chill out* para pasar las horas con relaxo o participar en alguno de los eventos que organizan. Sobre todo, en esta ruta que nos ocupa, un sitio para conocer los muchos vinos que se hacen en el Bierzo y, si se quiere, adquirirlos.

La última parada es en Villafranca del Bierzo, un municipio que aparte de importante en la denominación tiene un paseo por sus calles para conocer los edificios señoriales que concentra. Además, es otro de los pueblos de la ruta jacobea. Es tal su importancia en el Camino que en el románico Templo de Santiago ganaban el jubileo, atravesando la Puerta del Perdón, los peregrinos que no podían llegar a la catedral compostelana; por ejemplo los enfermos. Anécdota aparte, terminamos el recorrido por todo lo alto porque, a diferencia de lo que pueda parecer en el exterior, el **Mesón Don Nacho** (Troqueles, s/n) vuelve a ser lugar de peregrinaje de bodegueros y enólogos para descorchar y no parar. Un sitio sencillo pero donde trabajan con la mayor representación de vinos de todo El Bierzo, además de botellas de Burdeos, Jura, Borgoña... Eso sí, el consumo es por botellas y el servicio en cristalería de primerísimo nivel pues tienen las marcas más valoradas. Es verdad que estéticamente no llama nada la atención, pero la bodega que maneja te atrapa en la silla. Para acompañar, pura tradición. Entre todos, un paseo factible en una jornada para disfrutar de vinos e incluso visitar alguna bodega. ■



CASA GAZPARA
UN CLÁSICO REINVENTADO

A quien le guste soñar puede creer que el agua de O Carballiño tiene propiedades especiales; mágicas, incluso. Y por eso los pulpeiros llevan esa munición secreta allá donde instalan sus caldeiros. Quien se incline por la prosa, sepa que es por tradición, porque no sabían si habría agua a mano, que no siempre hay una fuente, sobre todo si el destino es una romería. En Casa Gazpara no tienen ese problema, pero en 1991, cuando Fraga viajó a Cuba, el entonces responsable del local, Camilo Ruza, que formaba parte de la comitiva, llevó de casa el pulpo y el agua. Entre aquel Gazpara y el actual, sometido a una profunda intervención para transformar la vieja casa de comidas en un cuidado restaurante, resiste poco más que un nexo fundamental, que es la materia prima. La servían desde siempre los Tupino, una familia con varias generaciones vinculada al pulpo, que los hermanos Camilo y Daniel Atanes, supieron refundar y modernizar el negocio e incorporar en 2014 el cefalópodo cocido y envasado al vacío, con la marca A Pulpeira y sobresaliente calidad.

La jubilación del anterior regente, que supo aprovechar el tirón de la materia prima, podía haber acabado con el Gazpara. Ocurrió, sin embargo, que Daniel y Camilo, ya al frente de Frigoríficos Arcos, empezaron a madurar la posibilidad de un salto a la hostelería. Contaban con el también carballinés Manuel Domínguez, cuya estrella brilla en el madrileño Lúa. La sociedad, que empezó a toda vela, se quebró sin demasiados traumas con la salida del chef antes de la reapertura, en verano de 2019, coincidiendo con la multitudinaria Festa do Pulpo (de Interés Turístico Internacional) el segundo domingo de agosto. La rehabilitación del edificio ha sido completa. La carta tiene su pilar en el pulpo y aunque su bandera es el estilo á feira, es decir, cocido y servido sobre plato de madera, con sal, aceite y pimentón, también se puede tomar con cachelos (patatas cocidas), en formato arroz de pulpo, a la plancha, o en gyoza, como quien está en Kioto. Vacuno y pescados de temporada completan una carta en la que no falta una mirada selección de vinos, que Manu Nóvoa se encarga de buscar, con especial atención a los vecinos del Ribeiro, sin olvidar Valdeorras, Monterrei o Ribeira Sacra. ■ **Pepe Seoane**



CASA GAZPARA
RÚA DAS FLORES, 2
O CARBALLIÑO (ORENSE)
TEL.: 988 098 361
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 35 €



DOS PALILLOS
ASIA CON CRITERIO

La proliferación de la cocina asiática es bella cosa, pero como todo lo que se masifica, ha generado también una proporción creciente de vulgaridades disfrazadas de exotismo barato. Eso de llamar cocina fusión a poner mayonesa encima de un rollo de arroz y pescado me deja un poco perplejo, la verdad.

Es por ello que no puedo por menos de apreciar un restaurante creado al albur de los primeros ensayos de cocina fusión, que mantiene una calidad y originalidad espectaculares, sin perder una esencia asiática y un modo de combinar muy mediterráneo. Dos Palillos me parece un ejemplo granado de una cocina fina, que, como la persona amada, te sorprende tanto como te da confianza.

En su terraza no se complican la vida. Ofrecen una selección de menús en lugar de una carta, lo que agradezco enormemente, que las cartas están hechas para el que pide tres platos y no para el que va a degustar 15 cositas diferentes. En lugar de la decoración pretenciosa típica de los restaurantes a la moda, aquí está uno recogidito pero casi en la calle, aunando el nivel de ruido para hablar sosegadamente y el bullicio callejero de fondo sin el que la Barcelona vieja no sería lo que es.

Servicio amable y muy profesional, con la conversación justa para informarte sin darte el rollo. Como en el Real Madrid, veteranos y noveles hacen un buen equipo, con una jefa que sabe estar en todo momento. Platos que llegan en el justo tiempo, ni solapándose ni haciendo esperar. Combinación de ofertas de producto excelente con ejercicios exitosos de cocina, en un tono que se mantiene en todos los platos. Ofrecen además un maridaje. Los vinos son parte de un juego. Juntan clásicos de buen nivel con alguna cosa más *freakie*, que no hay quien escape hoy de esa moda que ha enganchado a la sumillería, pero en general son propuestas acertadas y muy divertidas. Antes uno iba al restaurante a probar lo que no podía comer en casa, ahora también vamos para que nos sorprendan con lo que se bebe. Pero sin extravíos. Yo me lo pasé estupendo probando de todo; mi mujer, más conservadora, hizo saber el tipo de vino que le gusta y con una sonrisa se lo dieron. Así da gusto. En fin, que volveremos, y con mucho gusto. ■ **Pedro Ballesteros**



DOS PALILLOS
ELISABETS, 9
BARCELONA
TEL.: 933 040 513
MENÚS CON VINO: DE 70
A 130 € POR PERSONA

Premios Baco añada 2021 TEST DE COSECHA

Es el certamen con el que se dio a conocer la Unión Española de Catadores como la entidad más destacada en el terreno de los concursos de calidad de vinos. Hubo un rodaje previo con ocasionales convocatorias, caso de la Cata del Descubrimiento, y después llegó el doctorado internacional con la cata Bacchus, el primero en España con refrendo OIV, al que han seguido otras, como Albariños al Mundo, que,



con permiso de la pandemia, están en fase de lanzamiento. A los Premios Baco, uno de los certámenes de calidad más veteranos de España, concurren vinos destinados a ser comercializados al año siguiente a la vendimia. No están, por

tanto, las estrellas, los que saldrán tras la preceptiva crianza, pero la cata constituye un valioso test para acercarse al perfil de cada cosecha. En esta última edición, celebrada en Madrid en junio, concurrieron más de cuatrocientos vinos de todos los rincones vinícolas de España. En estricta aplicación de la normativa internacional para este tipo de catas, se concedieron trece premios máximos, Gran Baco de Oro, a vinos que superan los 93 puntos sobre cien, y 79 Bacos de Oro, para los que puntúan entre 89 y 93 puntos. El jurado está compuesto exclusivamente por socios de la UEC, pero cualquiera pudo acceder a los vinos premiados en el Salón de los Mejores Vinos de España, que tuvo lugar el 29 de junio y, que como cada año, se convirtió en una suerte de fiesta de fin del curso vinícola antes del rigor estival.

Certamen DO Jumilla 2022 EN HELLÍN

Con 28 ediciones a sus espaldas el Certamen de Calidad de Vinos de la DO Jumilla es otro de los veteranos en las catas-concurso de vinos de España.



Cada año concurre un jurado formado por destacados profesionales (sumilleres, periodistas, enólogos) para valorar más de un centenar de vinos de la zona. La cata se celebra normalmente en Jumilla, periódicamente, se rinde tributo a la parte albaceteña de su territorio, casi siempre con desplazamiento a la capital Albacete. En esta ocasión se estrenó escenario y Hellín acogió una convocatoria convertida en acontecimiento trascendental en el trayecto de las más destacadas bodegas jumillanas. La cata ha reducido el número de categorías de vinos pero en las últimas ediciones adoptó, por fin, el criterio de los

concursos internacionales de conceder premio a todos los vinos que alcanzan un rango de puntuación media, en lugar de conceder un único premio de oro, plata o bronce por cada categoría. Así, en esta vigésima octava edición se otorgaron 36 galardones, 20 de oro y 16 de plata, repartidos a vinos de 17 bodegas de la DO Jumilla. Hubo tres menciones especiales, dos a vinos varietales de Monastrell, para los tintos Honoro Vera '21 (Bodegas Juan Gil) y Ramón Izquierdo '20 (Ramón Izquierdo Bodegas y Viñedos), y la tercera para Luzón Colección Monastrell (Bodegas Luzón) como mejor vino ecológico.

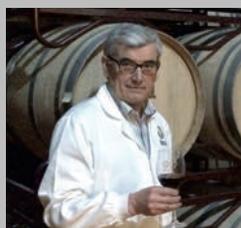
Premios Mezquita CONCURSO IBÉRICO

También con 28 ediciones a sus espaldas el concurso Premios Mezquita es otro de los certámenes más veteranos de los que se celebran en España. Organizado por el Aula del Vino de Córdoba, ha tenido distintos cambios a lo largo de sus casi tres décadas. El más significativo es la integración con los Premios Mezquita de AOVE (aceite de oliva virgen

Francisco Pardo UN SABIO EN JUMILLA

Valenciano de nacimiento (Hortunas, Requena, 1957), desarrolló su carrera en el territorio pedregoso (en sentido literal y figurado) de la uva Monastrell. Doctor en Químicas y enólogo, Francisco Pardo Mínguez, Paco Pardo, fue durante 36 años director técnico de Bodegas BSI, la gran cooperativa de Jumilla. En ese tiempo compatibilizó el trabajo de botas de pisar viñas o de katiuskas de goma para manejarse en la bodega, con la bata blanca del laboratorio y de la investigación. Dedicó su tesis doctoral a la variedad Monastrell y esa tesis fue la

base de su libro *Jumilla, Viñas, Bodegas y Vinos*, publicado en 1996, que es una referencia para la mayor parte de los enólogos del Altiplano Levantino, el país tal vez nativo pero, sin duda, el hábitat predilecto de esa variedad. El libro es obra de hombre sabio, pero Paco Pardo mostró esa cualidad insaciable y con una gran generosidad a la hora de compartir esos conocimientos, con su participación en conferencias, congresos y cursos de cata, durante muchos años en el comité de cata



del consejo regulador de la DO Jumilla. También como destacó Joaquín Hernández, director general de Bodegas BSI, en la formación del equipo técnico de esa bodega, en la que trabajó hasta su jubilación en 2019. Además formó parte de equipos de investigación de las universidades de Murcia y de Castilla-La Mancha, siempre con su novia Monastrell como protagonista, y fue uno de los impulsores de la Asociación de Enólogos de la Región de Murcia. Paco Pardo falleció el 14 de junio. Tenía 65 años de edad.



MOMENTO DE PAZ PAZ IVISON

Me gusta definir los años como “algo que las personas se quitan y los viñedos se ponen”. Las edades del viñedo y las del hombre no van de la mano. Todo lo contrario. En España hace años que las viñas viejas están empezando a ser consideradas como verdaderas joyas. La vejez para estas criaturas vegetales es un valor añadido. No hace falta que les diga que con las criaturas humanas pasa exactamente lo contrario. Injustamente y por regla general, la vejez para nosotros no tiene ningún valor añadido.

No obstante, es curioso comprobar cómo el interés por las viñas más viejas está ahora en manos de la gente más joven. Son las nuevas generaciones de vinateros, enólogos, viticultores, etcétera las que se preocupan por las viñas viejas y las buscan con verdadero interés.

Se da la circunstancia que la mayor parte de los viñedos viejos de nuestro país está en manos de cooperativas que no son, por regla general, las que más partido sacan a este gran patrimonio de la edad de sus cepas, gestionadas en la mayoría de los casos de maneras tan *centenarias* como ellas, sin dotarlas de valor añadido alguno.

Poco antes del verano, la Fundación para la Cultura del Vino organizó en Madrid un debate sobre las edades del viñedo *¿Qué hay de mito y qué de verdad en la relación viñedo viejo - vino de calidad?, ¿son buenas las cepas porque son viejas, o son viejas porque son buenas?*

Ponentes de relumbrón para tratar este tema desde todos sus ángulos. Ingenieros agrónomos y catedráticos

Viña vieja, gente joven

(J.R. Lisarrague, D. Grigg), master of wine (P. Ballesteros), enólogos (J. Hidalgo), Pau Roca, director general de la OIV...

Todos ellos coincidieron en que no existe una relación determinante.

Se ha demostrado que viñedos de más de cien años en California no han producido vino con una notoria y especial calidad. En Australia, que es donde hay una mayor cantidad de viñedos viejos porque allí nunca llegó la filoxera, se encuentran cepas con casi 200 años y hay vinos de cepas mucho más jóvenes que las superan en calidad.

Una primera conclusión: el equilibrio de la planta es un factor crítico en la producción vitivinícola en cepas de cualquier edad. Tal vez una mayor edad de la cepa contribuya a la consecución de ese equilibrio natural y haga que se requiera menos manipulación para lograr el mejor fruto. Al parecer, hasta los 14 años de edad sí que puede influir la juventud en una menor calidad, pero alcanzada la madurez, pasada esa *adolescencia* lo que importa realmente no es la edad sino la *educación*.

Equilibrio vegetal y ¡factor humano! Para que un viñedo sobreviva es básica la gestión y cuidados del viticultor. Viñedos jóvenes bien tratados pueden alcanzar el mismo potencial que los viñedos viejos. Pero hay algo de vital importancia en la lucha por la conservación de los viñedos viejos. Estas cepas son testigos de la historia y encierran una gran documentación sobre el paisaje, los clones, la tierra... Tienen una enorme riqueza clonal y responden muy bien

a los objetivos de los tres pilares de la sustentabilidad del sector: económicos, sociales y medioambientales. Y bien pagadas, podrían ser causa de fijación de población rural.

Por otro lado, y siguiendo con los años, los que pasan los vinos en su botella también tienen mucho que decir. En el transcurso de “WAW, *Tendencias de futuro en el mundo del vino*”, celebrado en Haro y organizado por Bodegas Ramón Bilbao, además de poder conocer muy de cerca y en su propia casa, cuatro grandes joyas de la firma Lalomba (Finca Lalinde Rosado 2021, Finca Valhonta 2018 y Finca Ladero 2017 y un nuevo tinto de gamacha, Finca Ilex, aún inédito en el mercado), pudimos disfrutar de una cata de ocho riojas del 2001, la añada prodigiosa. Vejez en botella, nada que ver con la edad de la cepa. Puro paso del tiempo en cristal. Viña Ardanza Reserva Especial, Prado Enea gran reserva, Ramón Bilbao gran reserva, Viña Tondonia reserva, Valenciso reserva, La Vicalanda reserva, Mirto y Roda II. Todas ellas, las botellas, cumplieron con su papel de grandes señoras de la tercera edad, unas más tradicionales, otras más modernas, alguna especialmente alegre y dicharachera teniendo en cuenta su edad... Ningún defecto, sólo rastros de corcho en una de ellas –no en nariz ni en boca sino flotando– y un diminuto mosquito que decidió elegir nadar en vino de poderío. Con permiso de Rubén Darío, a eso de “juventud divino tesoro...” también se le puede dar una vuelta.

extra), creado en 2015. Los organizadores del concurso han anunciado la intención de hacer honor a su nombre oficial de Concurso Ibérico de Calidad de Vinos y Aceite de Oliva Virgen Extra Premios Mezquita y celebrar la próxima edición en Lisboa. El concurso está abierto desde hace años a la participación de vinos y aceites de España y Portugal.

Barcelona Wine Week HACIA LA NORMALIDAD

La verdad es que la exposición Barcelona Wine Week no empezó con el mejor pie. Cuando aún estaba en la rampa de lanzamiento sufrió la pandemia de covid en forma de cambios de fechas e incomodidad para los visitantes. Para su tercera

edición los organizadores de la heredera de Intervin, que quiere recuperar el liderazgo en las ferias vinícolas que aquella tuvo, buscan el camino de la normalidad. Se recupera la fecha prevista (será del 6 al 8 de febrero de 2023), se mantiene el escenario (el histórico recinto ferial de Montjuic) y se espera mejorar las cifras de la edición de 2022:

680 expositores, en solitario o agrupados en 60 sellos de calidad, 18.000 visitantes profesionales, de los cuales el 20 por ciento fueron internacionales, 6.600 reuniones de trabajo celebradas, y una satisfacción que cifran en un 92 por ciento de los visitantes que cubrieron sus expectativas previas a su asistencia al salón. ■

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

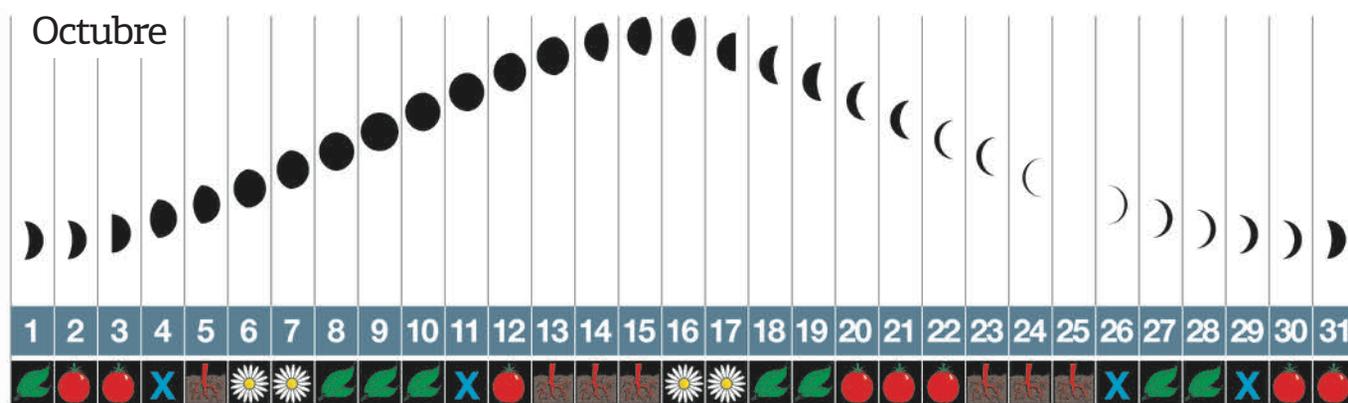
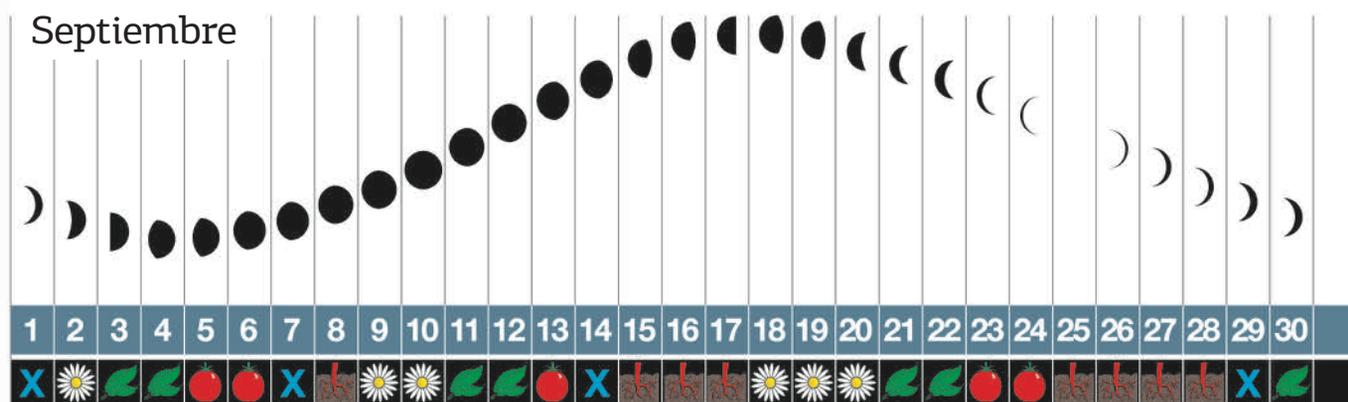
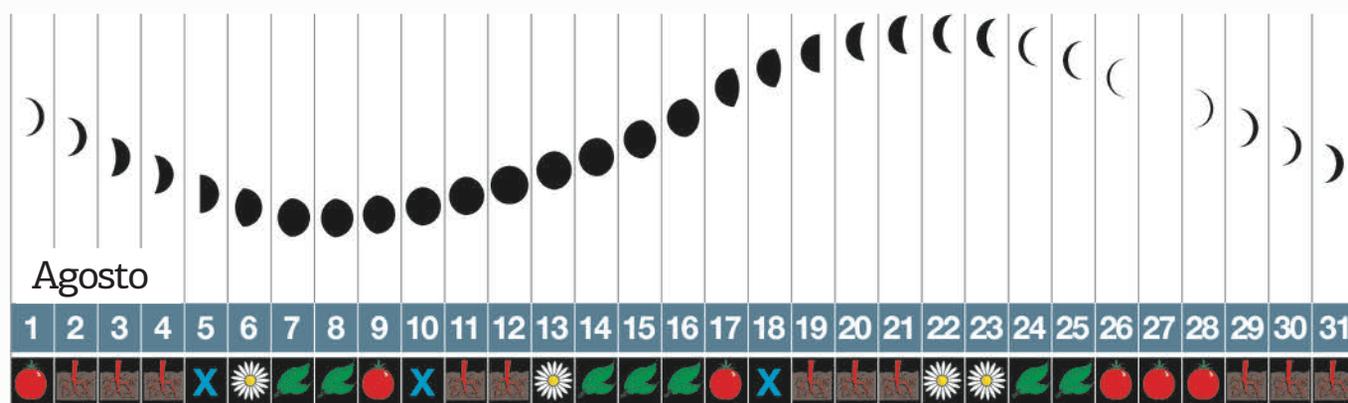
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.





CIENTÍFICOS ESPAÑOLES ENCUENTRAN SOLUCIÓN AL PROBLEMA CLIMÁTICO DEL VINO EN LA PENÍNSULA

EN EL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGRARIO HEMOS ENCONTRADO LA SOLUCIÓN DEFINITIVA AL PROBLEMA DEL CONSUMO SOSTENIBLE DE VINO EN ESPAÑA. NUESTRO PRIMER FRACASO FUE INTENTAR LA CLONACIÓN DE VARIEDADES DE UVA, ADAPTÁNDOLA AL CLIMA EXTREMO DE LA PENÍNSULA. LA GRADUACIÓN ALCOHOLICA SE REDUCÍA, SÍ, PERO NO SE ALCANZABAN LAS VENTAS NECESARIAS PARA SUFRAGAR LAS INVESTIGACIONES. NUESTRA IDEA ESTRELLA, LA QUE REVENTÓ EL MERCADO EN ESPAÑA, FUE LA CLONACIÓN HUMANA. ¡¡ESÁ SÍ QUE DIO BENEFICIOS!! SELECCIONAMOS A LOS SUJETOS CON UN PALADAR MENOS EXIGENTE Y QUE AGUANTARAN BIEN LAS ALTAS GRADUACIONES ALCOHÓLICAS. LO CURIOSO DEL EXPERIMENTO NO FUERON LAS SÚPER VENTAS, NO, LO CURIOSO FUE QUE EN UN PAÍS FORMADO MAYORITARIAMENTE POR ALCOHÓLICOS MEDIO MUTANTES, LOS RESULTADOS ELECTORALES SE MANTUVIERON INALTERADOS...





LA PENULTIMA
CARLOS DELGADO

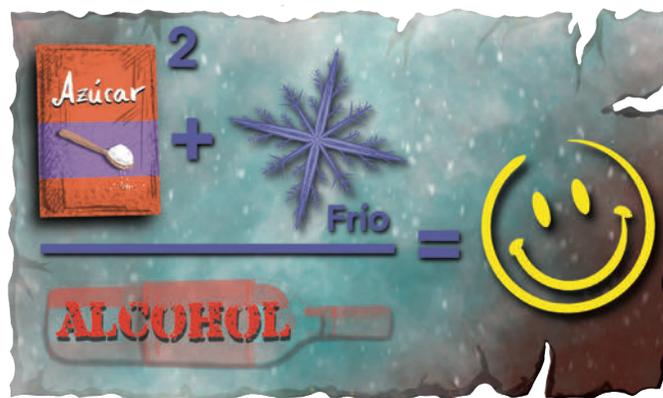
Ecuación peligrosa

i A menos alcohol más consumo de vino? Pues vamos apañados, porque eso es lo que se desprende del estudio *Consumo de Alcohol en España: hábitos y tendencias*, realizado por la consultoría Toluna sobre una muestra de 1.032 personas mayores de edad. Naturalmente, los datos ofrecidos señalan otras cosas, algunas esclarecedoras, otras más que sabidas: el mayor consumo de alcohol se debe a la cerveza (83 por ciento), seguido del vino (77 por ciento), lo que se explica por varias razones aunque, para mí, que las de mayor peso son el ser una bebida fría, de baja graduación y versátil. Felizmente, siempre según Toluna, la razón principal por la que se consume alcohol en España es acompañar una buena comida (45 por ciento), seguido de una celebración, o pasarlo bien; por último (*last but not least*) liberar estrés o ansiedad.

Sin duda, no existe mejor acompañante de una comida que el vino, sea regular bueno o excelente, lo que le garantiza una ventaja estratégica. El problema es que solo afecta a menos de la mitad de las razones para tomarlo. Incluso habría que ver cómo evoluciona el porcentaje según se va imponiendo una gastronomía cada vez menos energética, de preparaciones livianas. La cosa se agrava si tenemos en cuenta que el orden de las motivaciones es distinto para la juventud; ocupa el primer lugar el estar en buena compañía, celebrar algo o salir de fiesta. Luego ya viene lo de acompañar una buena comida.

Es peor si realmente refleja la realidad, ya que señala un dato preocupante: nada menos que un 84 por ciento de los encuestados considera dañino el alcohol, proporción que se eleva hasta el 90 por ciento en las edades entre 18 y 34 años, un 7 por ciento de los cuales ya no bebe absolutamente nada de alcohol. Resulta significativo el hecho de que el 73 por ciento de nuestros jóvenes cambiaría su forma de consumir alcohol, primando la menor graduación y, por tanto, menos calorías, la nueva obsesión en sociedades bien alimentadas. Esto parece llevarse mal con un fenómeno muy español, el botellón, en casa o en la calle, que la pandemia elevó a la categoría de macro. Según el estudio, el 60 por ciento de los adolescentes y jóvenes españoles lo practica habitualmen-

te. Pero el botellón es un espejismo en lo que a consumo de vino se refiere. Primero, porque se suele celebrar los fines de semana. Segundo, porque afecta mayoritariamente a una franja de edad (entre 14 a 18 años) que no suele beber el resto de la semana. Tercero, porque el botellón no siempre lleva vino, como ocurre con el calimocho, siendo muy habitual el uso de bebidas refrescantes con la aportación generosa de ron, vodka o whisky.



Resumiendo, tenemos un problema si las tendencias de consumo de vino entre la juventud se orientan hacia las bajas graduaciones o directamente lo rechazan por poco saludable. Sobre todo porque el cambio climático está elevando peligrosamente el contenido alcohólico de nuestros vinos. Pero no ha sido siempre así. Uno, que ya carga con varias décadas a sus espaldas en esto del vino y sus circunstancias, recuerda que en las casas de los años cincuenta y se-

sentaba se añadía a los poderosos tintos, generalmente graneles de cooperativa, un golpe de sifón que lo convertía en una bebida muy sabrosa, ligera y refrescante. Luego vino la casera y la cosa se democratizó un poco, al tiempo que se desvirtuaba el sabor del vino. Entonces el consumo per cápita en España rondaba los 75 litros por habitante y año, una cifra similar a la de franceses, italianos y portugueses. El panorama actual, pese a que los vinos son mucho mejores, resulta desolador: algo más de 26 litros, frente a los casi 52 de Portugal, 47 de Francia y 46 de Italia. Obviamente, no se trata de buscar el tiempo perdido, sustituyendo la magdalena de Proust por una buena copa de vino tinto con sifón, sino plantear con visión de futuro qué oferta deben mostrar nuestras bodegas antes de que otros países sin carga cultural vitivinícola, como China, atiendan las nuevas demandas de vinos refrescantes, fáciles de beber, de sabor goloso y baja graduación. Vamos, como nuestro entrañable tinto con sifón.

No es mi intención aguarles las vacaciones con preguntas incómodas y planteamientos alarmistas. Las magníficas elaboraciones de nuestras mejores bodegas siempre tendrán un espacio insustituible comiendo, celebrando, o amortiguando el estrés, que falta nos hace. La pregunta es: ¿qué haremos con el resto el día de mañana? ■

No es mi intención aguarles las vacaciones con preguntas incómodas y planteamientos alarmistas. Las magníficas elaboraciones de nuestras mejores bodegas siempre tendrán un espacio insustituible comiendo, celebrando, o amortiguando el estrés, que falta nos hace. La pregunta es: ¿qué haremos con el resto el día de mañana? ■



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





HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

NATURALEZA RISCAL

Somos **100%**organic



@marquesderiscal

www.marquesderiscal.com

WINE MODERATION
ELEGIR COMPARTIR ES
UN BOND DE RESPONSABILIDAD