

LOS VIEJOS RISCAL / MIRADOIRO / VIÑEDOS ALONSO DEL YERRO / DE VINOS POR SEVILLA

# planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Aridoviticultura

Ribera  
del Duero  
40 años

(only Spain) 6,00 €  
número 105  
DICIEMBRE 2022 / ENERO 2023



*Aspilicueta*<sup>TM</sup>

**¿CÓMO ELEGIR UN BUEN VINO?  
SI TU INSTINTO TE HA LLEVADO HASTA  
ESTA PÁGINA, SERÁ POR ALGO.**

**ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.**





# ENATE

*Arte en Esencia*



## GAMA MONOVARIETALES

Calidad y excepcionalidad de nuestro terruño

# planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

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

DIRECTOR  
Andrés Proensa  
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES  
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch,  
Pilar Calleja, Amaya Cervera, Carlos Delgado,  
M<sup>a</sup> Antonia Fernández-Daza, Ramon Francàs i Martorell,  
Luis García Torrén, Fernando Gurucharri,  
José Hidalgo Togores, Paz Ivison, Fernando Lázaro,  
Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas,  
M<sup>a</sup> 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 (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.

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](http://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.

## SUMARIO

### **36** RIBERA DEL DUERO, 40 AÑOS A RITMO DE BÓLIDO

La DO Ribera del Duero cumple 40 años rompiendo marcas de ventas y también techos de vinos de calidad, en cantidad y en nivel. Aportamos algunos datos poco conocidos (y ocultos) de la gestación y puesta en marcha de la zona.

### **52** Saber Más ARIDOVITICULTURA

Las consecuencias de la preocupación de viticultores y bodegueros ante las consecuencias del cambio climático. Nuevas técnicas y nuevos recursos en el cultivo de la vid para hacer frente a sequías y otras dificultades climatológicas.

### **3** LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA

Viñedos de Álava

### **6** NOTICIAS

Guía Proensa 2023

Crónica. Rueda, anhelos y frustraciones

Jerez cambia la norma

### **16** EL CATALEIO, DE PEDRO BALLESTEROS

Nuestros vinos por el mundo

### **18** SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN

Datos envenenados

### **20** FUERA DE SERIE

Los viejos riscalas nunca mueren

### **22** ESTRENOS

### **26** VINOS Y BODEGAS

Bodegas Miradoiro

Viñedos Alonso del Yerro

### **34** MENSAJE EN UNA BOTELLA, DE MARÍA PILAR MOLESTINA

Tiempo de marquisas

### **58** DE VINOS POR...

Sevilla

### **62** BARRA LIBRE

Palabra de vinatero

Libros

### **63** MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON

La mezcla victoriosa

### **64** LA CATA BIODINÁMICA

### **65** LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

### **66** LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO

La trampa de Tucídides

RIBERA DEL DUERO  
Denominación de Origen

# ARZUAGA



477000634

# Guía Proensa 2023 COMO LA ESPUMA

LA CALIDAD DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA SUBE COMO LA ESPUMA Y LA GUÍA PROENSA 2023 LO REFLEJA. DIEZ VINOS HAN ALCANZADO LA MÁXIMA CALIFICACIÓN, QUE EN ESTA PUBLICACIÓN ES EL 100, Y OTROS 33 QUEDARON UN CORTO ESCALÓN POR DEBAJO. AL MISMO TIEMPO, SUBEN LOS PRECIOS EN ESA FRANJA DE LOS VINOS DE SELECCIÓN. ES LA VIGÉSIMA PRIMERA COMPARENCIA ANUAL DE LA GUÍA PERSONAL QUE FIRMA ANDRÉS PROENSA, DIRECTOR DE PLANETA VINO.



**M**uchos no se atreven a reflejar en los precios de sus vinos la subida brutal que han tenido todos los elementos que intervienen en la producción, salvo, casualmente, la materia prima. Subieron la energía, el papel, los tapones y las botellas, que además de más caras fueron escasas a lo largo de 2022. No subieron mucho los vinos más accesibles pero sí los de gama más alta, en los que el coste de la uva y de los otros elementos no influye pero sí lo hace la opinión generalizada de que el vino español de alta calidad sale al mercado internacional a un precio demasiado bajo y eso no favorece su imagen. Un obstáculo que muchos se han apresurado a salvar. Mitiga el efecto el hecho de que la calidad general en ese segmento es cada día más alta. Varias circunstancias se han sumado para que el techo de calidad del vino español se eleve más en los últimos tiempos. A la salida del túnel de la pandemia el panorama es brillante, a pesar de que el consumo en hostelería aún no se recuperó del todo. El paréntesis de dos años ha tenido un efecto bipolar. En el lado negativo, la caída en el consumo, las dificultades que esgrime la hostelería y que reclama ayudas públicas y privadas y las dificultades de los viticultores por la falta de mano de obra en un tiempo en el que la naturaleza no se detuvo pero las gentes sí. En la parte positiva cabe contar la ralentización en la salida al mercado de las nuevas cosechas de los vinos, cosa que a muchos les sentó bien y llegaron a las tiendas más maduros. También se hicieron tiradas más cortas, lo que se tradujo en una selección cualitativa más estricta y una calidad aún más alta. Además, creció el consumo en el hogar de vinos de precio algo más alto porque se gastaba en la tienda y el lineal (o en las organizaciones de venta a domicilio, grandes beneficiadas

de la pandemia por distintos motivos) lo que antes se invertía en el restaurante.

## CALIDAD EN ALZA

Y, mientras tanto, llegaron los vinos calificados como viñedos singulares y otras expresiones equivalentes, que comportan la adopción de criterios más estrictos de calidad (edad de las viñas, rendimientos, cata de calificación), que en teoría redundan directamente en un alza del nivel del producto final. Hay muchas nuevas marcas de vinos y también nuevos estilos que buscan abrir un hueco en nuevos mercados internacionales o en determinados segmentos del consumidor nacional. En este sentido llama la atención que se ponga el foco en los jóvenes, así en general, que no son precisamente los que tienen mayor poder adquisitivo ni muchas oportunidades de consumo, mientras se descuidan otros estratos sociales, como el de los jubilados y sus pensiones. Dicho sea con permiso de las autoridades sanitarias, empeñadas en demonizar el consumo de vino mientras no ponen tanto empeño en ciertos venenos alimentarios. El resultado de toda esta ecuación es bastante satisfactorio. Ciertamente la mejor calidad es algo más cara, incluso con vinos que parecen empeñados en una especie de competición en escalada de precios. Sin embargo, no es menos cierto que hay una escalada cualitativa que va pareja a la búsqueda de vinos con mayor capacidad de envejecimiento (y eso vale para tintos pero también para blancos, espumosos e incluso rosados) y caracteres más definidos, consecuencia del trabajo con variedades autóctonas y de un mayor respeto por el entorno y su influencia en viñas y vinos. La Guía Proensa pretende reflejar todo eso en una selección de vinos que siempre supera el objetivo de su autor, que es

**GUÍA PROENSA 2023**  
731 VINOS DE 247 BODEGAS  
ANDRÉS PROENSA, VADEVINO EDITORIAL  
372 PÁGINAS. 20 €

limitar su recomendación a medio millar de marcas. Es lo que Proensa denomina “el territorio de los vinos extraordinarios”, los que alcanzan y superan los 90 puntos en una escala máxima de 100, que sí alcanzan algunos de ellos, diez en esta edición. El punto máximo de lo que el autor califica como vinos emocionantes, que incluye también 33 vinos con 99 puntos y otros 39 que obtuvieron 98 puntos sobre 100.

## SUBE EL PRECIO

El autor de la guía insiste en que en esas calificaciones no interviene “eso de la relación calidad-precio. Es un concepto muy personal que tiene que ver más con el corazón que con la cartera. En la guía se da una calificación cualitativa y se informa sobre el precio aproximado. Y que cada uno decida”. Es un factor importante en la decisión y lo cierto es que para acceder a los vinos top hace falta más corazón y más cartera. Por no ir más lejos, en la Guía Proensa 2020, elaborada a lo largo de 2019, antes de la pandemia, el precio medio por botella de los vinos incluidos era de 44,80 euros, mientras que en esta nueva edición sube hasta 48,11. En 2020 hubo incluso menos vinos de hasta 10 euros (61 frente a los 64 actuales) pero los de cien euros o más han pasado de 51 a 64. Como curiosidad, si alguien quiere catar todos los vinos de la Guía Proensa 2023, y pudiera comprarlos, debería desembolsar 35.171,65 euros. Es lo que vale, en precio medio aproximado en tiendas de vinos, la mejor calidad del vino español. ■

# áster

FINCA EL OTERO

LA ELEGANCIA Y EL CARÁCTER  
DE RIBERA DEL DUERO



96

TIM ATKIN

94

J. SUCKLING

© | @bodegasaster

## DO Rueda

# ANHELOS Y FRUSTRACIONES

ES INCUESTIONABLE SU ÉXITO DE VENTAS PORQUE LOS BLANCOS DE RUEDA SE VENDEN MUCHO Y FÁCIL, LA CUESTIÓN ES EL PRECIO POR EL QUE ES POSIBLE ADQUIRIRLOS. EL FUTURO INMEDIATO, INCLUSO SU PRESENTE DADA LA COMPETENCIA, PASA POR LA PUESTA EN VALOR DE SUS VIÑEDOS, LO QUE REQUIERE METER MANO A LA ZONIFICACIÓN. EL CHOQUE DE INTERESES A ESTE RESPECTO ENCALLA UNA CUESTIÓN QUE SUPONDRÍA UN ANTES Y UN DESPUÉS PARA LOS VINOS DE ESTA ZONA.

**A**ún a riesgo de resultar repetitivo nunca está de más recordar que Rueda es la localidad vallisoletana en la que se sitúa el corazón de la denominación de origen del mismo nombre. Pero también es el pueblo en el que hay bodegas que están elaborando blancos de Verdejo sin interés alguno por estar bajo el paraguas de la denominación. Vinos que salen, por lo general, como Vinos de la Tierra de Castilla y León (VT Castilla y León), ya que lo de “vinos de mesa” supone una categoría menos interesante por menos prestigiada. Hecho el apunte, pese a los esfuerzos y movimientos que se vienen realizando en el seno de la denominación castellana, parece que no son demasiado floridos los resultados obtenidos, pues la disyuntiva es potente: calidad frente a cantidad. Esto también puede resultar una obviedad, pero es que en el caso de la DO Rueda es muchísima la cantidad y proporcional el dinero en juego. Es por eso que los intereses de agricultores (proveedores de uva) y bodegueros no van siempre de la mano, como queda patente en los acuerdos (o mejor desacuerdos) a los que se llega en los plenos de dicha entidad. Mientras son muchos los viticultores que abogan por aumentar la producción (kilos por hectárea) y bajar los precios,

enfrente están esas bodegas que vienen peleando desde hace tiempo por un mayor nivel de exigencia, de calidad y por tanto de precios. Pero la representación de unos y otros es a partes iguales en el seno del Consejo y al final es en las altas instancias, esto es, en la Consejería de Agricultura del Gobierno de Castilla y León, donde los representantes de los viticultores, por el momento, vienen ganando la partida.

### LOS KILOS NO SE TOCAN

Si bien el pliego de condiciones de la DO Rueda contempla la opción de reducir los rendimientos de 10.000 kilos por hectárea a 8.500, por el momento esto no ha sido aprobado porque desde la Consejería no han dado el visto bueno. Una oposición que ha sido recurrida. Los partidarios de la reducción tienen los argumentos a su favor: a mayor calidad de uva, más alta sería la cantidad de dinero que se pagaría por kilo pero, por ahora, esto parece inalcanzable. El conflicto de intereses es público desde hace años y el desencuentro por ahora parece insalvable. Teniendo en cuenta además que el vecindario de la denominación no para de crecer y con ello la demanda de uva, un escenario favorable para quien la tiene.

**Mientras muchos viticultores abogan por aumentar la producción y bajar los precios, enfrente están esas bodegas que pelean desde hace tiempo por un mayor nivel de exigencia, de calidad y por tanto de precios.**



No obstante, son antiguos los intentos de recuperar la tipicidad de su autóctona Verdejo para intentar aplacar la competencia de otros verdejos llegados desde otras zonas de relevancia, aunque todavía los precios por los que se puede encontrar un verdejo de Rueda hace que se sigan manteniendo su primer lugar. Es justo reconocer que no todas las bodegas amparadas por la denominación juegan en esa liga de los precios bajos. Por el contrario, son bastantes las que llevan años trabajando a través de sus vinos y la calidad que los define en favor del buen nombre de Rueda. Son las que vienen dignificando la DO Rueda, defendiendo el potencial de su Verdejo autóctona si se trabaja bien dándole los tiempos que permite. Pues a pesar de las prisas que se asocian al consumo de estos blancos de Rueda, lo cierto es que son vinos a los que se les podría dar más tiempo del que muchos elaboradores le dan por imposiciones del mercado.

## VALOR AÑADIDO

En esas maneras de trabajar y elaborar está la clave. Y a ellas hace algún tiempo que Rueda viene dándoles cancha, esto es, cobertura y atenciones. Primero, porque se trata de blancos de Verdejo con estupenda calidad (y mayor complejidad) elaborados a partir de una mejor selección y con crianza, que han demostrado capacidad para competir en otros mercados y en otras horquillas de precio.

Fue dándole un rango superior a este tipo de vinos por lo que a finales de 2019 aprueban la categoría *Gran Vino de Rueda* con la idea de potenciar los atributos de la variedad, el territorio en el que nace (buscando dar cierta protección a las parcelas más valiosas) y por tanto el vino que de ahí se obtiene. La intención es buena pero se ha quedado muy corta, en opinión de destacados elaboradores, porque los requisitos para participar de esa categoría resultan poco restrictivos; recordemos entre los más destacados que los viñedos superen los 30 años y su rendimiento no pase de los 6.500 kilos por hectárea.

De hecho, nos reconocen desde el mismo Consejo Regulador que hay grandes vinos de Rueda que salen fuera de la categoría porque “no les sirve para darles prestigio”. Aunque añade que, aunque la normativa por el momento no ha variado ni se pretende, sí están saliendo mejores vinos bajo dicha categoría por el esfuerzo que realizan quienes los elaboran. Palabras que

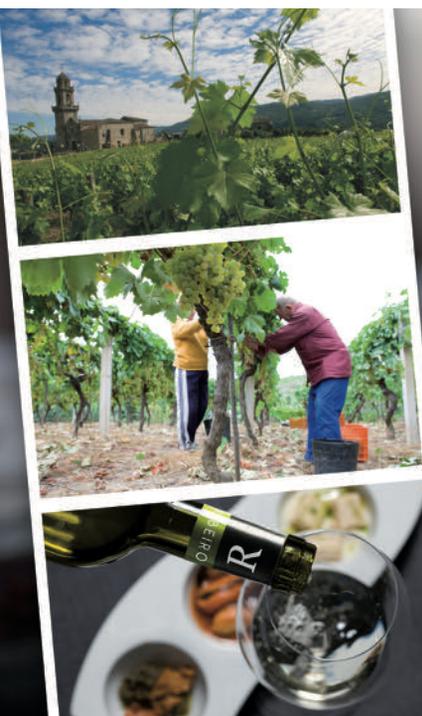


podemos interpretar en el sentido de que son sus artífices quienes se ponen el listón más alto a la hora de trabajar con la idea de que los vinos que salgan como *Gran Vino de Rueda* se distingan por lo que en ese atributo reza. Sobre este respecto se manifiesta Martina Pariente, enóloga de Bodegas José Pariente, casa importante que está celebrando su 25 cumpleaños. En su opinión “*Gran Vino de Rueda* como concepto creo que es bueno y tiene todo el sentido, pero debería ser mucho más ambicioso. Entiendo que no es nada fácil

determinar una condición, pero, si se quiere buscar una categoría única y exclusiva, hay que marcar unos criterios más selectivos”.

## PUEBLOS Y SUELOS

En el momento que se aprobó esta nueva categoría nacía también la de *Vino de Pueblo*, que permite identificar el municipio del que provienen las uvas cuando el porcentaje de las mismas en el vino sea al menos del 85 por ciento. Pero en este caso se puede decir que la figura también nacía coja porque para



treixadura  
modo ribeiro

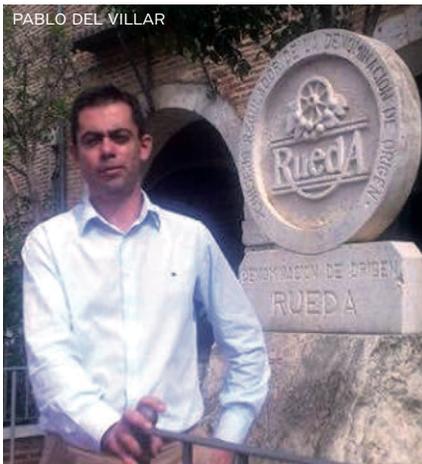




MARTINA PARIENTE

darle valor a un municipio previamente hay que valorar sus viñas. Y está pendiente la zonificación del viñedo. Es un tema que ronda por la DO Rueda desde hace años sin que se dé paso alguno.

A comienzos de 2015, cuando Pablo del Villar era presidente del consejo regulador, ya nos contaba que era algo que tenía en mente “pues el estudio de suelos lo hemos realizado, aunque está en el cajón pendiente de ser aprobado por el pleno. El problema reside en decirle a un viticultor de toda la vida que su viña no entra en territorio de máxima calidad”. Éstas fueron sus



PABLO DEL VILLAR

palabras en aquel momento y desde el cargo que ocupaba. Casi ocho años después nos reconoce que el debate, por el momento, no está sobre la mesa porque los agricultores no tienen interés más allá de conseguir kilos.

Aunque Del Villar lo tiene clarísimo. “La puesta en valor del territorio es fundamental porque ya hay bodegas que están pagando determinado precio de uva por el lugar en el que están las plantas. Y en general las bodegas estamos bastante de acuerdo a este respecto”. También la joven enóloga de José Pariente dice que entre los esfuerzos y trabajos de divulgación que está llevando a cabo la DO Rueda la zonificación se hace necesaria. “Es fundamental seguir trabajando en el suelo, en el terruño y potenciar que la diversidad de suelos de nuestra zona se vea reflejada en las elaboraciones”. En su casa, de hecho, hace años que vienen categorizando los suelos y vinificando los vinos por separado, en elaboraciones limitadas como es José Pariente Cuvée Especial, de suelos arenosos de la zona oriental

de la denominación, o Finca Las Comas, de un suelo muy pedregoso, ambos monovarietales de Verdejo.

“Creo que el futuro pasa por entender y dominar cada tipo de suelo, cada viñedo individualmente, y así adaptar las técnicas de elaboración a esos suelos, y no al contrario”, añade Pariente.

## INTERESES ENFRENTADOS, BODEGAS DESINTERESADAS

Ante la evidencia y la negativa de una parte del consejo regulador a emprender esos cambios, son muchas las bodegas que reman a favor de prestigiar esta denominación castellana. En este sentido es justo distinguir las que luchan por hacer marcas de prestigio (las suyas y por ende la DO Rueda), vendiendo sus vinos a precios en sintonía, y las que lo único que quieren es vender botellas aunque sea rondando el euro y medio. “Baratos pero con una calidad básica bastante aceptable, lo que lleva a que los precios acaben tirando para abajo”, apuntan desde el consejo para añadir que “tampoco podemos meternos en política de precios, no nos compete”.

Es esta situación la que hace que pertenecer a la denominación no tenga interés para algunas de las nuevas bodegas que llegan a la zona. Martina

Pariente entiende que esto suceda, tanto por filosofía de elaboración, estilo de vinos “o estrategia comercial”.

Y he aquí la clave. Porque Rueda es una de las denominaciones de origen más importantes del país pero también de las que menos valor añadido aporta.

Desgraciadamente es así

al margen de las bodegas que tienen una marca propia que está por encima de la denominación. “En todo caso, no pensemos que por salirse de una denominación de origen un vino va a ser mejor o peor, sería simplificar en exceso”, concluye Martina Pariente. Pero también se puede terminar con esta pregunta, ¿el consumidor está dispuesto a pagar más por tomarse un blanco de Rueda con calidad? ■

**Son bastantes las bodegas que llevan años trabajando a través de sus vinos y la calidad que los define en favor del buen nombre de Rueda.**



SPANISH  
WINE  
ACADEMY



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

**EL VIAJE COMIENZA AQUÍ**



[www.bodegasramonbilbao.com](http://www.bodegasramonbilbao.com)

DESDE  1924

**RAMÓN BILBAO**

# Nuevas expresiones en las etiquetas Jerez actualiza sus reglas

EL 10 DE OCTUBRE ENTRARON EN VIGOR LAS NOVEDADES INTRODUCIDAS EN EL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. TODA UNA PUESTA AL DÍA DE LA NORMA, QUE TENDRÁ REFLEJO EN LAS ETIQUETAS DE SUS VINOS.

Falta la preceptiva ratificación de los organismos europeos, pero ya están vigentes unos cambios que, a juzgar por las declaraciones, se pedían de forma clamorosa en el sector del vino. Las novedades afectan sobre todo a las indicaciones que aparecen o aparecerán en las etiquetas de los vinos, que son definidas algunas y modificadas otras. Se cambia un capítulo que parecía inamovible, el de las variedades de uva autorizadas, con la incorporación de algunas históricas casi desaparecidas. A las clásicas Palomino, Palomino Fino (Listán Blanco), Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría, se suman Beba, Perruno y Vijiriega, esta última cuando sea incorporada al catálogo de variedades autorizadas en Andalucía.

Como aspecto llamativo, cabe destacar la recuperación del concepto de vino de pago, el mapa de la zona de producción que luce en muchas de las bodegas pero que no era operativo. La nueva norma, que amplía la calificación de Jerez Superior (áreas de tierra albariza calificadas por el consejo regulador previa petición de los viticultores) a terrenos situados en toda la zona de producción (hasta ahora se limitaba a los términos de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y Trebujena), contempla 114 pagos diferenciados. Sus nombres podrán aparecer en las etiquetas de los vinos siempre que éstos estén elaborados al menos con el 85 por ciento de uvas procedentes de viñas situadas en esos pagos. Dado el sistema dinámico de crianza de la mayor parte de los vinos y que ese origen deberá ser fiscalizado por el consejo regulador, se antoja que el efecto tardará bastante en verse reflejada en las etiquetas, pero es un paso para resucitar indicaciones históricas.

## Referencias definidas

En lo que toca a orden interno, también se amplía a todo el ámbito territorial de la denominación de origen la zona de crianza, que hasta ahora estaba limitada a las

ciudades de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. En las etiquetas habrá nuevas indicaciones y se definen otras nuevas. Esos términos se refieren a varios aspectos e incluyen sus equivalentes en tres idiomas: inglés, francés y alemán.

En función de los azúcares, se regulan ocho indicaciones: *muy seco* y *extra seco* para los vinos con menos de 2 gramos de azúcar por litro, *seco* si tiene menos de 4, *semiseco*

y *cream*, de 115 a 140 gramos de azúcar. En los dos últimos no se menciona el tipo de vino de origen, sólo el grupo de *generosos*; se entendía que el primero era mezcla de amontillado y dulce de Pedro Ximénez y el segundo oloroso tocado con el mismo tipo de vino dulce. Por color, otros tres términos en inglés: *pale*, *gold* y *brown*.

## Plazos de crianza

Algo más prolijo es el apartado relativo a los plazos de crianza. Las expresiones *viejo*, *añejo* y *de larga crianza* se reservan a vinos de más de siete años en el caso de los de crianza biológica y de más de diez en el resto. Los *muy viejos* son los que tienen más de diez años en crianza biológica y más de 20 en el resto. Para los de más de treinta años se emplea la expresión *rare old*. Además, hay referencia a los vinos con indicación de añada y se definen expresiones de crianza, 12, 15, 20 y 30 años, que corresponden a edad mínima de los vinos: más de 12 años, más de 15, más de 20 (VOS) y más de 30 años (VORS).

## Adición de alcohol

Novedad importante es que se abre la puerta a vinos que no sean sometidos a cabeceo o adición de alcohol, aunque sea de forma indirecta al definir la alcoholización, que "en el caso de los vinos generosos, se puede utilizar para propiciar los distintos tipos de crianza, en aquellos casos en los que no se alcancen las graduaciones requeridas para ello a través de la simple fermentación de los mostos".



y *abocado* con más de 4 y menos de 50, *amoroso* entre 50 y 115, *dulce* entre 115 y 212 y *muy dulce* cuando tenga más de 212 gramos de azúcar por litro.

Se definen otros cuatro tipos en los que se tienen en cuenta los vinos empleados y el contenido en azúcar: *pale dry*, elaborado a partir de fino o manzanilla con más de 4 y menos de 45 gramos de azúcar por litro; *pale cream*, también con vinos de crianza biológica y de 45 a 115 g/l, *medium*, de 3 a 45 g/l,

Otras indicaciones optativas admitidas son *single barrel* o *single cask* para los vinos extraídos de una sola bota, *single vineyard* en el caso de los que proceden de una única viña y *en rama* para los embotellados sin estabilizar, sólo filtrados. También se podrán encontrar otras más explícitas, como la fecha de embotellado (día concreto o expresiones como *saca de primavera* y similares), *sistema de criaderas y solera* y *envejecido en botas de roble americano*.



## Asamblea de la OIV Futuro digital

El sector del vino tiene herramientas para afrontar los principales retos de futuro que se le plantean. Es el mensaje transmitido por Pau Roca, director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) en la apertura del 43 Congreso Mundial de la Viña y el Vino, celebrado en noviembre en la ciudad mexicana de Ensenada, Baja California. Tras afirmar que el mundo ha sufrido la peor sequía en 500 años, sostuvo que el cambio climático es el principal reto global, sin olvidar que “el sector del vino se ha visto afectado, en menos de tres años, por otros tres grandes fenómenos: la crisis sanitaria del Covid-19, la crisis de la cadena de suministro global y, finalmente, por una guerra que está generando una fuerte crisis energética”. Roca ve el sombrío



panorama como “una oportunidad para que el sector defina, pruebe y ensaye modelos operativos alternativos y rediseñe nuevas formas de avanzar”.

En un discurso en el que repitió llamamientos a los responsables políticos, destacó que el sector del vino cuenta con herramientas eficaces para afrontar esas crisis. Destacó la digitalización y el enoturismo, junto a la necesidad de combatir “el desarrollo de propuestas de políticas de alcohol que se basan más en la doctrina que en la ciencia” y recordó que “los principios fundamentales que inspiran nuestra organización se plantearon en los años de la prohibición”, hace cien años.

## PATRONALES QUE CRECEN

Dos de las asociaciones más relevantes del vino español, una de ámbito estatal y otra regional, han dado la bienvenida a nuevos miembros. La Federación Española del Vino (FEV), patronal de referencia del sector, ha incorporado como socios a dos bodegas de prestigio de la DO Ribera del Duero, Bodegas Valtravieso y Bodegas Hermanos Pérez Pascuas. Poco después, el grupo portugués Sogrape, incorporaba a la FEV sus dos filiales españolas, Bodegas Lan (DOC Rioja) y Vinos Santiago Ruiz (DO Rías Baixas). La FEV suma más de 850 bodegas asociadas, que representan más del 75 por ciento del valor del vino español comercializado. Más modesta en número y ámbito, la combativa Bodegas Familiares de Rioja, también mantiene crecimiento. Fundada en 1991 por veinte pequeños productores de la zona, desde septiembre se acerca a los 70 asociados, todos bodegas de tamaño pequeño o mediano y el 23 por ciento con viñedo propio, con la incorporación de tres nuevos miembros: Álvaro Forcada, Bodegas Solana de Remírez y GR Viñedos de Paso.

## UVAS PARA EL RELOJ

La presentación difícilmente puede ser más tramposa. Hablan de “el primer reloj vegano del mundo (hecho con piel de uva)”. Al abrir la información, resulta que lo que se elabora a partir de piel de uvas es la correa del reloj; y, cuando se profundiza, sólo el 27 por ciento de la correa procede de la piel de las uvas; el resto, 50 por ciento poliéster (reciclado, eso sí) y el 23 por ciento poliuretano al agua, materiales veganos donde los haya. El precio: a partir de 199 euros (se supone que sin reloj). ¿Bonitas? Tienen aspecto de ser de cuero.



Descubre los  
vinos de autor de  
Pedro Aibar y Fernando Remírez de Ganuza

RI  
BE  
RA  
DUERO

TR3SMANO.  
RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.tresmano.com



tr3smano



## 941.099 hectáreas de viñedo

# Los números oficiales

Se habla mucho del importante papel del viñedo español en el conjunto del mundo, donde sigue en el primer puesto en cuanto a superficie dedicada al cultivo de la vid a pesar de la disminución constante del número de hectáreas. Sin embargo, si se fija el foco en el conjunto del terreno agrícola español se ve que no es para tanto. Menos del seis por ciento del terreno agrícola del país se dedica al cultivo de la vid, algo menos si se restan las viñas destinadas a la producción de uva de mesa, en fresco o pasas. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha dado a conocer los números oficiales de la agricultura española,

recogidos en la Encuesta sobre Superficie y Rendimientos de Cultivos en España (ESRYCE) referidos a 2021. Según esos datos, en España se dedican al cultivo de viñedo para transformación 941.099 hectáreas y otras 16.757 se destinan a la producción de uva de mesa. El vino o la destilación copan el 5,67 por ciento de la superficie española dedicada a la agricultura, cifra que queda en el 1,86 por ciento de la superficie total del país, que es de 50.597.566 hectáreas. El olivar, viejo compañero histórico del vino, ocupa casi tres veces más: 2.770.424, el 93 por ciento para producir aceite.

## Viña Caeira

# Matarromera llega a Rías Baixas

El grupo que preside Carlos Moro González avanza en su posicionamiento en las principales zonas vinícolas. Hace tres años entró en Galicia por la DO Ribeiro, con la compra de la bodega Casar de Vide y a principios de este año amplió al incorporar Sanclodio, la bodega fundada en la misma denominación de origen por el cineasta José Luis Cuerda. Tenía entre sus objetivos llegar a la DO Rías Baixas y, como un avance militar, lo ha hecho por el Condado do Tea. En noviembre ha anunciado la creación de Viña Caeira, proyecto que parte de la compra de la antigua Vinícola de Mio, de la familia Vázquez Nieves, que tiene su sede en el Ribeiro, y que toma el nombre de la marca que se elaboraba en esa misma bodega.

Viña Caeira se sustenta en una finca de 2,2 hectáreas de viñedo que se completan con otras 20 controladas mediante acuerdos con viticultores de la zona. Es la séptima zona con presencia de un grupo que se puso en marcha en 1988 con la fundación de Bodega Matarromera, a la que en 1995 se unió Bodegas Emina y en 2000 Bodegas Renacimiento, las tres en en la DO Ribera del Duero. Ese mismo año se incorporó Bodega Valdelosfrayles, en la DO Cigales. En 2007 se inauguró Bodega Emina Rueda y compraron Bodega Cyan, en la DO Toro. En 2014 se puso en marcha Bodegas Carlos Moro con la compra de la antigua Bodegas Antigua Usanza, en 2019 y 2022 compró las dos bodegas de la DO Ribeiro incorporadas al grupo.

## CUATRO ENTRE CIEN

Sólo cuatro bodegas españolas figuran en el ranking del top cien de las bodegas del mundo del Annual Buying Guide-Fall 2022 de la revista Wine & Spirits.

La publicación norteamericana ha incluido a Bodegas Vega Sicilia (DO Ribera del Duero), Can Sumoi (DO Penedés), Suertes del Marqués (DO Valle de la Orotava) y Viñedos Sierra Cantabria (DOC Rioja).

En la lista de vinos hay seis españoles:

Doroteo Pago de los Capellanes '15 (DO Ribera del Duero), Ferrer Bobet '19 (DOC Priorato), Muga Selección Especial '16 (DOC Rioja), Sierra Cantabria '11 (DOC Rioja), Suertes del Marqués '20 (DO Valle de la Orotava) y Vega-Sicilia "Único" Reserva Especial (DO Ribera del Duero). El tinto Pata Negra '17 (DOC Rioja) es el único español entre los 24 mejores vinos de diario según la revista norteamericana, que solo selecciona diez tintos en esta categoría. En las mejores compras están Bela '20 (DO Ribera del Duero), Buill & Giné '19 (DOC Priorato), Casal de Armán '20 (DO Ribeiro), Eguren Ugarte '16 (DOC Rioja), La Perla '14 (DOC Rioja), Poema Rosé (DO Cava), Suertes del Marqués Listán Blanco '21 (DO Valle de la Orotava), Viña Pedrosa el Pedrosal '19 (DO Ribera del Duero), Virgen de Galir Godello '21 (DO Valdeorras). Por último, Pata Negra Tempranillo Vendimia Seleccionada '18 (DOC Rioja), es uno de los 28 mejores vinos de 12 dólares.



## EN FEBRERO, BWW

Hay ferias y salones que se diluyen, quizá por falta de apoyo, y otras en las que la apuesta parece firme. La feria vinícola de Barcelona cobró fuerza desde que se cambió su nombre a Barcelona Wine Week como síntoma de un cambio en la orientación. La tercera edición con esa nueva denominación será del 6 al 8 de febrero en el histórico recinto ferial de Montjuïc y los organizadores esperan alcanzar cifras de relieve: cuentan con 720 expositores de más de 60 denominaciones de origen que esperan recibir a más de 20.000 visitantes (el 20 por ciento internacionales), entre los que se espera a 1.800 compradores, 500 de ellos de fuera de las fronteras españolas.

## NOMBRES

José Hidalgo Togores, el sabio de cabecera de PlanetAVino, ha merecido el Premio Cervantes Gastronómico, instituido por el Ayuntamiento de Alcalá de Henares (Madrid), por su influencia en el mundo de la gastronomía y la cultura del vino. Miguel A. Torres Riera, presidente de Familia Torres, ha sido galardonado con la Gran Cruz del Orden Civil del Mérito Alimentario por su contribución al desarrollo del sector vinícola español y su compromiso ambiental. Mariano García, mítico enólogo y bodeguero, ha recibido la Espiga de Oro del Festival de Cine de Valladolid (Seminci), "en reconocimiento a una trayectoria de éxito que le ha convertido en un referente internacional y en una figura a seguir"; el creador de vinos como Mauro inauguraba con ello la nueva sección Cine Gourmet de la Seminci. Julio Sáenz, director técnico del grupo La Rioja Alta, es el mejor enólogo de España en la última edición de la Guía de Vinos de La Semana Vitivinícola. Joaquim Tosas, director general de Sumarroca, es desde noviembre el nuevo presidente de AECAVA (Asociación de Elaboradores de Cava, antiguo Institut del Cava). Reemplaza en el cargo a Damià Deàs, responsable de Vilarnau. Cristina Díaz, del restaurante Maralba de Almansa (Albacete) ha merecido el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller 2022; el periodista vallisoletano Javier Pérez Andrés recibió el galardón a la Comunicación Gastronómica.





HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

# NATURALEZA RISCAL

Somos **100%**organic



@marquesderiscal

www.marquesderiscal.com

WINE MODERATION  
ELEGIR COMPARTIR ES  
UN BOND DE RESPONSABILIDAD



**EL CATALEJO**  
PEDRO BALLESTEROS MW

# Nuestros vinos por el mundo

**M**e gusta viajar. Viajar por el vino, por la familia, por el trabajo, por curiosidad o simplemente por tener el suave placer de la vuelta a casa. Donde quiera que voy, me fijo en el vino. Hay países, poquísimos, donde el tema se complica, otros que rezuman vino porque lo producen y otros que embelesan de vino fino porque lo importan.

Estos últimos son los que más y mejor información me dan sobre el buen vino en el mundo y sobre donde se posicionan los vinos españoles en los mercados del vino de lujo. Ciudades como Shanghái, Hong-Kong, Londres o Nueva York son auténticas mecas del gran vino, aunque a veces a precios un tanto fantasiosos.

En esos mercados, el vino español está mejor que nunca porque está, cosa que no se podía decir hace no tantos años. Pero también está a años luz de franceses e italianos. Los franceses desde siempre, los italianos en una progresión espectacular. También nos superan a menudo los californianos, que se están haciendo un hueco en la corte de los grandes a gran velocidad. A nosotros nos toca competir con argentinos, chilenos y australianos, entre otros, lo que es honoroso, pero algo por debajo de nuestro potencial de calidad. No quiero ahora entrar en los porqués, que son largos y discutibles, pero lo constato.

Hay sin embargo países excepcionales, en los que el mejor vino español es líder, y sus consumidores gente que sabe de lo nuestro. En México, los grandes clásicos españoles son admirados y muy bien pagados (demasiado bien, son carísimos debido a la política fiscal de su gobierno). Da gusto ver lo bien que los consumidores mexicanos conocen algunas de nuestras mejores marcas. El auge reciente del vino mexicano, con inversiones espectaculares y una calidad creciente, no parece afectar esta posición privilegiada. Que dure.

Otro país, que lo es en todo menos en lo político, en el que uno se impresiona por el cariño y el respeto al mejor vino español, es Puerto Rico. Me asombra y enorgullece ver, en las mejores listas de

vinos, una abundancia de nombres españoles, que se presentan con naturalidad frente a champagnes, burdeos, barolos y californianos. Vinos que a veces son difíciles de encontrar en España, grandísimos clásicos y novísimos vinos de estilo, con Tondonias gran reserva rosados compartiendo lista con lo último de Datterra, alguna joyita de Gredos y los cavas más exclusivos.



Imagino que el mérito está en algunos importadores sagaces y heroicos, que también haya un cierto cariño histórico y que, sobre todo, hay un buen número de aficionados cultos que conocen sin prejuicios nuestros vinos.

Si se escapan por San Juan, visiten sin dudar el Pío Pío, un bar de champán donde también se puede beber un txakoli o un alella rosados, un pét-nat de Gredos o un tinto tinerfeño. O disfruten de Vianda, donde se come con originali-

dad y finura y se beben con naturalidad vinos de Garnacha Blanca o Treixadura, junto a los de Mencía o Listán Negro. También Cocina Abierta, con menús deliciosos y maridajes con Moravia Agria, Vijariego Negro o Garnacha Tintorera de Castilla y León. En los hoteles uno encuentra también una buena selección de vinos españoles, en bonita competencia.

Sin embargo, no encontré hotel ni empresa hostelera alguna de origen español. En las relativamente vecinas República Dominicana y Cuba la presencia española en la hostelería es muy relevante, lo que no es óbice para que sea difícil encontrar un sitio que no tenga un vino nuestro infumable. No acabo de entender por qué las grandes cadenas hoteleras españolas, que tanta presencia tienen en América, Asia y África, no muestran interés alguno en promocionar el buen vino de nuestro país. Alguna de ellas parece que le tengan manía al vino, porque ofrecen brebajes (afortunadamente) de marcas propias que lo único que excitan es las ganas de beber una cerveza. No es cuestión de costes, que hay mucho buen vino español a precios atractivos. Además, algunas cadenas extranjeras ya ofrecen esos vinos (Panamá, con escasa presencia española, es otro ejemplo de buenas listas de vino).

Es algo que no llego a comprender, pero que me parece conveniente estudiar y, si hay caso para ello, intentar convencer a nuestros hoteleros que también pueden ayudar a promocionar lo bueno de España fuera de nuestras fronteras. Que el estandarte es algo más que la gestión hotelera, me parece. Si no, pues seguiremos explorando destinos más atractivos para el que piense que la belleza y el calor se asimilan mejor comiendo y bebiendo bien. ■

# Monte Real

## CEPAS VIEJAS

EDICIÓN LIMITADA

NUEVO

“LA INSPIRACIÓN  
NACE DEL VIÑEDO”



WINE MODERATION  
CHOOSE | SHARE | CARE

[www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)

Avda. Dr. Ricardo Ruiz Azcárraga 1, 26350, Cenicero, La Rioja, España / Tel. +34 941 45 40 50



SE VEÍA VENIR  
SALVADOR MANJÓN

# Datos envenenados

**B**uenos datos para el sector vitivinícola español. La exportación de vino, correspondiente a los ocho primeros meses del año, presenta un aumento en el precio medio en todas sus categorías. Al mismo tiempo, el consumo en nuestro mercado interno, con datos interanuales a septiembre, aumenta un 1,3 por ciento con respecto al mismo periodo del año anterior. Excelentes noticias, sin duda, para un sector del que se podría pensar que vive un buen momento, especialmente con la que está cayendo.

El problema está en que, si hurgamos un poco sobre lo que hay detrás de estos titulares, nos encontramos con una realidad que difiere bastante de esa percepción inicial. En la que los viticultores apenas consiguen cubrir sus costes de producción, lo que genera un importante problema de relevo generacional, que se traslada al abandono del viñedo y la pérdida de un patrimonio vitícola, acentuando la despoblación rural. Las bodegas tienen que permanecer impasibles ante la constante subida de costes de sus insumos, sin que sean capaces de repercutirla en el precio de sus elaborados. Mientras, desde las administraciones, se deja todo a la suerte de una Ley de la Cadena de Valor que impide vender a pérdidas, pero que se muestra ineficiente para conseguirlo.

Y es que, si algo caracteriza a este sector es, precisamente, la facilidad para aparentar lo que no es. Ya sea porque el consumo de vino se asocia a momentos de disfrute, bien porque se trata de una bebida social, porque está ligada a la tierra y al turismo... o por otras miles de razones. El caso es que la imagen que proyecta sobre el cliente (consumidor) es muy diferente de lo que hay detrás. El problema está en que nos enfrentamos a una situación recurrente y que el paso de los años, lejos de suponer un avance en el buen camino, no ha hecho sino que destinemos importantes fondos económicos en medidas que resultan insuficientes.

Claro que los cientos de millones que ha gastado el sector vitivinícola español (como el resto de los socios europeos) han servido para mejorar los rendimientos de

nuestros viñedos, plantar variedades más comerciales, dotar de sistemas de riego que aporten a la viña el agua necesaria en cada momento, invertir en instalaciones y maquinarias de elaboración... Hasta han servido para abrir nuevos mercados y consolidar otros. Pero los problemas de fondo, casi podría decirse que son los mismos que hace treinta años.

Centrándonos en la exportación, según la información que se desprende del informe que mensualmente publica el Observatorio Español del Mercado del Vino



(OEMV), el valor de todos los productos, salvo el de vinos de licor, aumenta con respecto a los ocho primeros meses de 2021. Algunos, incluso llegan a hacerlo hasta un 16,11 por ciento, como es el caso de los varietales. Así como los precios medios, que para el total de vinos aumenta un 17,59 por ciento, con incrementos tan importantes como el 26,25 por ciento en el que lo hacen los vinos con IGP o el 27,66 que crecen los conocidos como vinos de mesa.

Excelente noticia, si no fuera porque el precio medio al que exportamos es de 1,21 €/litro, con más de la mitad de nues-

tro volumen (los vinos sin DOP/IGP) a un precio de 0,57 €/litro. Lo que haciendo un sencillo cálculo del rendimiento medio que obtengo de mosto de la uva (70 por ciento) me sitúa el precio de la uva, sin tener en cuenta costes de elaboración y estructura de la bodega, en 0,4 €/kilo. Es verdaderamente complicado que un joven vea futuro en el viñedo.

Claro que peor resulta fijamos en el consumo interno. Según se desprende del Sistema de Información de Mercados del Sector Vitivinícola (Infovi) en su declaración mensual de septiembre, los españoles nos bebimos en tasa interanual (TAM) un 1,3 por ciento más que en el mismo periodo del año anterior. Si no fuera porque el año anterior todavía estábamos con los consumos afectados por las restricciones. Si nos comparamos con situaciones de normalidad y vemos cuál es la evolución que está teniendo en estos meses de 2022, la caída es prácticamente constante desde febrero, habiendo perdido en estos siete meses, setenta y tres millones de litros. Lo

que nunca es una buena noticia. Pero si a ello le añadimos que apenas tenemos un consumo per cápita total de 20,89 litros, lo que nos sitúa como el más bajo entre los países tradicionalmente productores, la cosa todavía es mucho peor.

En fin, que quedémonos con lo bueno. Sigamos disfrutando de la imagen de bonanza que proyecta el sector, acompañemos nuestros momentos con una copa de vino, disfrutemos de los placeres sensoriales que nos proporciona y dejemos para viticultores y bodegueros la tarea de encontrar un futuro más acorde a lo que proyectan. ■



**BAI  
GORRI**

RIOJA ALAVESA



▲  
**Dos territorios, un único protagonista:**

**el viñedo.**

▼



**Granbazán**  
*Rías Baixas*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



# LOS VIEJOS RISCALES NUNCA MUEREN

Los tintos Marqués de Riscal se crean pero no se destruyen; se transforman. Una cata emocionante realizada en octubre pasado en la sede de la bodega en Elciego, reunió a comunicadores de todo el mundo en torno a treinta vinos de Marqués de Riscal, con nueve elaboraciones del siglo XIX, entre ellas las dos cosechas fundacionales. Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal es quizá la única bodega capaz de ofrecer una cata con vinos de más de un siglo y medio. Tal vez con la excepción de las viejas botas acumuladas en bodegas de Jerez o Montilla. En las grandes bodegas de Rioja o de otras zonas no se acostumbraba a guardar un número suficiente de botellas que sobrevivieran al paso del tiempo. Incluso hubo algún gerente de mente preclara que decidió que esas bibliotecas de botellas solo ocupaban espacio y no servían para nada y decretó su destrucción. En las veteranas pero impolutas instalaciones de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal siempre se rindió culto a esa memoria enológica. Se le dedica un espacio no menor (es más de un siglo y medio de acumulación de botellas) y periódicamente se ofrecen los vinos a algunos privilegiados (al menos desde 1990, cuando Paz Ivison y el periodista que firma esta crónica cataron una serie de vinos viejos y publicaron sus impresiones con el titular que ahora *fusilamos*). Como los invitados que, procedentes de todo el mundo, acudieron a la presentación del nuevo Tapias Marqués de Riscal, tinto de



viñedo singular comercializado a través de La Place de Bordeaux, mercado que pone en el mercado determinadas marcas que se ofrecen en exclusiva a los negociantes mediante subasta. La entrada no estuvo nada mal: Cena en el restaurante del hotel Riscal oficiada por el equipo de Francis Paniego y regada con el blanco rueda Barón de Chirel y el nuevo y excepcional Tapias '19, que tal vez diera la clave para algunas de las cuestiones que planteaba la cata de los vinos viejos: mano de piedra en guante de terciopelo, vino poderoso pero en absoluto rudo, como tal vez fueron en su juventud esos vinos que hoy suman más de un siglo.

## NUEVE VINOS DEL XIX

Y, al día siguiente, bien temprano, turno para lo que algunos califican como "la cata de nuestras vidas", aunque podría ser la cata de los abuelos o de los bisabuelos. Casi tres decenas de Marqués de Riscal y Barón de Chirel, desde las cosechas 1862 y 1863, las primeras de la bodega, hasta la de 2011, con diez vinos del siglo XIX y solo cinco posteriores a la añada mítica del '64 (del siglo XX). Luis Hurtado de Amézaga, enólogo de la filial castellana de Marqués de Riscal, dirigió en fluido inglés una cata en la que se presentaron las dos primeras cosechas de la bodega, 1862 y 1863,



comercializadas como Médoc Alavés, seguidas de otras siete añadas del siglo XIX, ya como Marqués de Riscal, como las quince siguientes, del siglo XX. Las cinco últimas, del '95 al '11, eran de Barón de Chirel, que aparece como una continuación de los vinos más viejos, tal vez por la presencia, intermitente y minoritaria, de Cabernet Sauvignon en su fórmula varietal. En la cata hubo un salto desde el '64 al '95, periodo coincidente con años difíciles, desde el punto de vista cualitativo, en la bodega y en muchas zonas productoras. Como información adicional, cabe decir que durante mucho tiempo era común que se pusieran a la venta varias cosechas simultáneamente. Los vinos salían con cuatro o cinco años, pero se vendían varias cosechas. Podían estar a la venta vinos



de cuatro años y de diez al mismo tiempo. Hubo embotellado en destino en la primera fase. Se mandaba el vino en barricas y el *negociant* cobraba la botella, el corcho y la mano de obra. La práctica se abandonó desde el último tercio del siglo XIX. Tal vez gracias a eso se pudieron conservar los vinos de todas las añadas.

## CATA QUE INTIMIDA

Intimida una cata de decenas de vinos con más de un siglo de existencia en su encierro de vidrio. Intimida el entorno histórico, una de las cunas del vino de Rioja, el de la revolución decimonónica y de la modernidad del siglo XX y XXI, anticipada, precisamente, por el tinto Barón de Chirel. Intimidan también algo los compañeros de cata, los superdotados capaces de detectar “diferencias notables” entre los vinos prefiloxéricos y los nacidos después de la plaga, cuando ni unos ni otros conservan recuerdos evidentes de su origen varietal o telúrico. Claro, que son los mismos supermanes de la cata capaces de detectar los grandes pagos de Jerez en vinos mezclados durante décadas por el sistema de criaderas y solera. O de apreciar *mineralidad* en la carne roja o calibrar el pH del vino, como si llevaran aparatos de medición en los implantes dentales. Al margen de las cosas que hay que oír por la manía de salir con las orejas puestas (hubo una creativa descripción de los vinos más viejos con olores que “están entre pelo de rata y pecho de zorra”, parámetros que se escapan a la mayor parte de los mortales), lo cierto es que la cata impresiona y descoloca bastante los fundamentos aprendidos. La mejor decisión es olvidar esos referentes, los propios y los sugeridos por un vecindario muy creativo en sus descripciones, porque muchos de los vinos apenas ofrecen recuerdos vinosos en unos aromas muy complejos, muy desarrollados pero, en la mayor parte de los casos, en

absoluto decrepitos. Bouquets barrocos, con elegantes matices aromáticos que hacen pasar por alto un paso de boca en general tan pulido que difícilmente podría afrontar un maridaje culinario, por más ligero que fuera el plato.

## BAJOS EN ALCOHOL

En términos generales, sorprendió el dato del contenido alcohólico de los vinos, que retrotrae a los más veteranos al tiempo en el que los vinos de Rioja, al menos en sus etiquetas, difícilmente superaban los 12,5 grados y eran raros los de 13. Hoy no se baja del 14% vol. Que cada uno extraiga sus conclusiones. En la cata, la mayor parte de los vinos más viejos no llegaban a los 12 grados de alcohol. De hecho, sólo dos de los 24 vinos hasta a la cosecha '64 (del siglo XX) llegaban o superaban ese dígito, el propio '64 con 12,2 y un sorprendente '22 con 13 grados. No se dieron noticias sobre las



condiciones de esa añada, pero debía ser una conmoción, aunque, según se comentó en la mesa, en la época no sería raro añadir algo de alcohol o chaptalizar algunos mostos. Abundaron los vinos de menos de 10 grados, pero no conservan los recuerdos de verdor que, al menos por lo que se percibe en los vinos modernos, no se integran en los aromas del vino con el devenir del tiempo, ni se pulen en el paso de boca. Otro dato significativo es el pH, dato de energía ácida (que no de acidez) que entienden los enólogos y se escapa a los profanos. Superior al valor 3,5 en los Barón de Chirel y por debajo de esa cota en muchos de los más viejos.

## VIVOS O CON BUENA MUERTE

La mayor parte son vinos cuya evolución se detuvo en algún momento, sin duda anterior a su final pero tal vez con escasa capacidad de evolución futura. No se dieron excesos ni de acidez ni de madera, que son el material con el que se suelen



embalsamar tantos vinos presuntamente vivos. Lo cierto es que hay que enfrentarse a esas reliquias sin asideros tradicionales de cata, como si fueran otro producto diferente, que ya ha dejado atrás los principales rasgos del vino.

Hubo excepciones, con algún vino acabado aunque con una buena muerte y con otros de sorprendente energía, entre los que destacaron algunos emocionantes, como el 1876, de enorme complejidad en los aromas y con mucho nervio en la boca, el 1918, pulido pero engarzado y muy elegante, o un enorme 1924, ejemplo de tinto barroco pero con vida.

Un corto escalón por detrás, cabe destacar un 1886 de sorprendente entereza, incluso con relieve tánico, uno de los pocos con energía para acompañar la comida, un 1911, posfiloxérico lleno y engarzado, continuidad elegante de los prefiloxéricos, y un 1945, casi varietal de Cabernet Sauvignon, que pareció celebrar el fin de la carnicería bélica con vitalidad, cuerpo, nervio y un sofisticado bouquet en el que no asoman piracinas a pesar de sus 11,3 grados de alcohol. Además, claro, el 1964, que hace honor a la fama de la cosecha con un alarde de recuerdos frutales como soporte de un elegante bouquet y una boca redonda y firme. Capítulo aparte merecen los más jóvenes, los Barón de Chirel, que son seguramente los únicos todavía accesibles en alguna bodega particular o de los restaurantes heroicos que guardan vino. Destacaron el 2004 y, sobre todo, un 2010 realmente emocionante, con un 1995 y un excelente 2011, ambos también en fase de crecimiento, y un 2001, cosecha mítica del siglo XXI, maduro en clave clásica de Rioja. Se diría que los Barón de Chirel, como el Tapias y la nueva generación de Marqués de Riscal gran reserva, enlazan con sus venerables antecesores, esos tintos que recuerdan a la canción de Miguel Ríos. Los viejos riscales nunca mueren.



VIÑEDO SINGULAR.  
ASÍ, SÍ

## Tapias de Marqués de Riscal '19

**TINTO. BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL.**

ZONA: DOC RIOJA.

VARIEDAD: TEMPRANILLO.

CRIANZA: 21 MESES EN BARRICA.

EVOLUCIÓN: HASTA 2030.

PRECIO: 75 €

**100** Hechas las cuentas tras las últimas incorporaciones, hay ya 130 parcelas calificadas como *viñedo singular* por la DOC Rioja. Esa categoría superior viene refrendada por criterios objetivos de edad del viñedo, rendimientos, etcétera y también por una cata de calificación. A juzgar por lo que hay, los catadores tienen muy buen corazón a la hora de cribar aspirantes; se han podido catar vinos de excelente nivel junto a otros que repiten vicios como el dominio de la madera. Vicios que laminan el carácter diferencial, real o presunto, de esas viñas. El nuevo capítulo, que es una buena iniciativa, es muy joven y es susceptible de corregir el rumbo. Y vinos como Tapias muestran bien el camino deseable.

Tinto extraordinario para el que no ha sido necesario recurrir a viñas centenarias. Es una viña elegida entre las miríadas de parcelas que alimentan a la bodega de Elciego, plantada en 1968 a partir de material vegetal procedente de las mejores viñas de Riscal. En la elaboración se aplicó todo el mimo en la bodega y toda la mucha pericia enológica de Francisco Hurtado de Amézaga. El resultado es realmente singular, con una enorme cantidad de matices aromáticos, la fruta muy presente y la crianza bien medida, y un paso de boca en el que la armonía, frescura y elegancia no distrae la atención sobre una energía de tinto de larga vida.

TRES VERSIONES, PARA  
TODOS LOS GUSTOS

## Juvé & Camps Milesimé

**CAVA GRAN RESERVA. JUVÉ & CAMPS.**

ZONA: DO CAVA.

VARIEDAD: VARIETALES DE CHARDONNAY, PINOT NOIR Y XAREL-LO.

CRIANZA: 36 MESES EN RIMA.

EVOLUCIÓN: 2025-2026.

PRECIO: 27,75 €

**94** El cava Juvé & Camps Milesimé ha sido el tributo a la uva Chardonnay de una bodega que nunca perdió el rumbo ni con la entrega a las variedades foráneas ni con la actual fiebre por las autóctonas, sean reales o presuntas. Se situaba en un estilo bien definido, más cercano al de los *blanc de blancs* franceses que al de los cavas tradicionales. La marca ha tenido cierta evolución en la apuesta por el viñedo ecológico y por las crianzas más largas y ahora ha desembocado en tres versiones varietales con tres caracteres bien diferenciados y con referencia a las viñas de procedencia.

El varietal de Chardonnay sale con la indicación Can Rius (brut, cosecha '18) y se puede considerar continuidad de los Milesimé de siempre, no sólo por la variedad sino también por su estilo, más opulento, con evidencia de la fruta madura, aunque con un matiz que hace pensar de cierta crianza en barrica, y con un paso de boca cremoso y amable. Más tenso es el de Pinot Noir, que sale como Rieral (brut, cosecha '18) y parece tener precedente en el Blanc de Noirs; fino carácter frutal y floral, con mucho nervio en un paso de boca fluido, no especialmente corpóreo pero rotundo en sabores y con fino carácter. El tributo a la local Xarel-lo es el Milesimé Olivera (brut nature, cosecha '17), el más viejo de los tres pero también el que muestra una fidelidad a la frescura tradicional del cava, con aromas primarios bien marcados y notas minerales (yodo), y una boca seca, fluida, rotunda en sabores, muy frutal.

## EL RIOJA DE LOS GARCÍA



## Baynos '20

**TINTO. BODEGAS MAURO.**

ZONA: DOC RIOJA.

VARIEDAD: 90% TEMPRANILLO, 10% GRACIANO.

CRIANZA: FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN, 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

EVOLUCIÓN: HASTA 2030.

PRECIO: 65 €

**97** Toda nueva singladura de las estrellas de la enología fuera de sus ámbitos tradicionales crea expectación, pero aún más si son figuras de primera línea, como Mariano García y sus hijos, que aceptan retos comprometidos. Y entrar en Rioja es un reto que, además, expone al autor con luces, taquígrafos y más de un afilar de hachas. Los García crearon esa expectación cuando trascendió que compraban viñas (viñas viejas en varias parcelas, cinco hectáreas en total). Eso era en 2018 y al año siguiente compraron una vieja bodega con tres pisos, que permite desplazamientos de pastas y vinos por gravedad y ostenta una inscripción en piedra que data de tiempos de los romanos. El vino es un alarde de frescura, de carácter de zona (Rioja Alavesa) y de gestión de la crianza, unos considerables 20 meses para que el roble pase prácticamente inadvertido. Muchos rasgos frutales, como frutillos silvestres, flores azules, minerales (tiza, toque de grafito), especias y hojas de tabaco y de té y un fino toque secundario que hace pensar en la muy alavesa maceración carbónica. Excelente presencia en la boca, cuerpo medio, centro consistente, carnosos, taninos firmes pero no rudos, perfecta acidez que transmite sensación de frescura, equilibrado, sabroso, expresivo, fino toque amargo de salida, largo y sugestivo final frutal.

## José Pariente 25 años

**BLANCO. BODEGAS JOSÉ PARIENTE.**

ZONA: DO RUEDA.

VARIEDAD: VERDEJO.

CRIANZA: 25 AÑOS EN BARRICA.

EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 70 €.

**96** Victoria Pariente guardó en una bodega el último vino que hizo su padre y lo embotelló para celebrar los 25 años de la marca. 520 botellas que desaparecieron de la bodega en 48 horas. El resultado plantea una única duda, si es un blanco o pasó a la pantalla de generoso, al menos una certeza, que un buen verdejo evoluciona pero no muere, y una visión nueva de la crianza del blanco de Rueda. En la nariz evidencia que lo que había que oxidar se oxidó pero en una bonita evolución de frutos secos, especias y un fino toque cítrico. En su paso por la boca sorprenden las sensaciones de frescura, que compensan sobradamente el efecto del alcohol, está equilibrado y vivo, sin síntoma alguno de fatiga y con la sensación de que se ha paralizado para mucho tiempo su natural evolución.



## Trikuharri Entradas de San Ángel '19

**TINTO. BODEGAS LAS ORCAS.**

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO.

CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 4 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN.

EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 40 €.

**94** Tercera bodega de la segunda generación San Pedro o segunda de la tercera hornada de la familia. Es la segunda parte de la bodega fundada por los padres de Lucía Abando San Pedro, una firme promesa que hace su estreno con dos Trikuharri, blanco y tinto. La joven enóloga trabaja en la bodega de su tío, Bodegas Pujanza, y se ve cierta beneficiosa influencia en un tinto con mucha energía, pensado para durar pero con indudables prestaciones en el corto plazo. Buena madera de crianza para ensalzar sin enmascarar finos rasgos de fruta fresca y madura, notas florales y recuerdos de bosque húmedo. Mucha energía en la boca, cuerpo medio-alto y viva acidez bien conjuntada, relieve tánico de calidad, equilibrado, amplio, persistente.

## Dominio de Calogía Cuvée S '19

**TINTO. DOMINIO DE CALOGÍA.**

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.

VARIEDAD: TINTO FINO.

CRIANZA: 25 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.

EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 169 €.

**97** Poco tardó José Manuel Pérez Ovejas en perfilar un tinto top para acompañar a su Dominio de Calogía fundacional. De hecho, es un brote surgido de la primera cosecha de la bodega, lo que es toda una garantía de que no se cae en el error habitual de desangrar un vino para seleccionar otro superior. Aquí se partió de una selección previa para dar una vuelta de tuerca adicional al estilo impuesto en el tinto de esta joven bodega. Se reafirma en el perfil fresco y con pretensiones de longevidad pero con un plus de energía que permite pensar en una vida muy larga. Ahora se ve joven pero con finura evidente en sus rasgos frutales (frutillos, flores azules), minerales y de monte bajo, con notas discretas de crianza. Tiene cuerpo y nervio, es musculoso pero bien proporcionado, fresco y sabroso, expresivo y bien expuesto en aromas de boca y muy persistente.

## Monte Real Cepas Viejas '21

**TINTO. BODEGAS RIOJANAS.**

ZONA: DOC RIOJA.

VARIEDAD: TEMPRANILLO.

CRIANZA: 4 MESES EN BARRICAS, ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.

EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 15 €.

**90** En su trayecto hacia una mejor diferenciación entre sus marcas emblemáticas y una cierta puesta al día de los estilos de los vinos, la centenaria Bodegas Riojanas da pasos muy prudentes y medidos, a veces con caminos sorprendentes, como el vino conmemorativo del aniversario de la bodega o este Cepas Viejas, en los que optan por vinos jóvenes, tal vez para poner el foco precisamente en ese cambio necesariamente paulatino (los trasatlánticos no pueden navegar con la agilidad de un fuera borda). Aquí las viñas más viejas de la casa, plantadas en torno a 1920, dan todo su potencial sin enmascarar por la crianza. Trato delicado para exaltar finos aromas de uvas en sazón, con tonos característicos de zarzamora y apunte especiado. Excelente equilibrio, cuerpo y taninos amables, fresca acidez y una sugestiva expresión frutal de madurez.

## Alta Alella Cau d'en Genís '21

### TINTO. ALTA ALELLA.

ZONA: DO ALELLA.  
 VARIEDAD: GARNACHA PELUDA.  
 CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN HUEVO DE CEMENTO BASADO EN ARCILLA, 3 EN BOTELLERO.  
 EVOLUCIÓN: 2023-2024.  
 PRECIO: 19 €.

**90** Alella y la filosofía ecológica estricta son los dos vectores en los que se mueve la familia Pujol-Busquets. Josep María es un destacado especialista en blancos y espumosos pero nunca descartaron los tintos, siempre en torno a las variedades locales. Aquí introducen un nuevo envase mixto de cemento y arcilla (*oeuf de Beaune* se llama) que resulta idóneo para resaltar el carácter de un vino que procede de viñas en suelos típicos de *sauló* (arena granítica) y muy cerca del mar. Marcadas notas minerales en conjunción con los recuerdos de fruta roja en una fina sencillez aromática. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnoso, taninos amables, ajustada acidez, sabroso y frutal con notas de mineral de hierro y yodo que hablan del origen.



## Lakar Le Naturel '20

### TINTO. VINTAE.

ZONA: DO NAVARRA.  
 VARIEDADES: 95% GARNACHA, 5% OTRAS VARIEDADES.  
 CRIANZA: FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, EL 90% PASÓ 12 MESES EN FUDRE DE ROBLE AUSTRIACO DE 1.200 L.  
 EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024.  
 PRECIO: 45 €.

**85** La secta enológica de los llamados vinos naturales no se caracteriza hasta ahora precisamente por su culto al hedonismo. El término natural suele servir de escudo para defectos a veces serios. Vintae es un grupo relativamente reciente con base en Rioja y presencia en 14 denominaciones de origen que toca casi todos los palos del vino, con cierta tendencia a perfiles comerciales. Este tinto casi varietal (hay mezcla de uvas que viene de la viña) se reconcilia con esos vinos desprotegidos por la ausencia de sulfuroso. Ha pasado bien la prueba de la crianza y se muestra frutal, franco y fino, con matices florales y toque mineral. Algo rústico en el paso de boca (tanino ligeramente verde), pero con buen equilibrio, fresco y frutal en los aromas.

## Gran Colegiata Original 80 Aniversario '16

### TINTO RESERVA. BODEGAS FARIÑA.

ZONA: DO TORO.  
 VARIEDAD: TINTA DE TORO.  
 CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.  
 EVOLUCIÓN: 2026-2027.  
 PRECIO: 17,50 €.

**95** Las bodegas han cambiado el perfil de sus vinos conmemorativos. En lugar de guardar una partida de un vino que a veces nada tiene que ver con lo que habitualmente muestra la bodega, se tiende a llamar la atención sobre cambios de estilo o a elegir una vieja cosecha especial. La familia Fariña incide sobre su filosofía de siempre y celebran sus 80 años con un vino que reivindica el toro civilizado, limadas sus astas tradicionales (excesos de cuerpo, de alcohol, de madurez...) para perfilar un tinto maduro, con bouquet especiado sobre base de fruta madura y tonos minerales. Con cuerpo y notable equilibrio, estructura sólida pero no ruda, amplio y fino. Estilo Fariña de siempre.



## Ànima del Priorat '21

### TINTO. CASA GRAN DEL SIURANA.

ZONA: DOC PRIORATO.  
 VARIEDADES: 34% CARIÑENA, 26% GARNACHA, 19% SYRAH, 12% CABERNET SAUVIGNON.  
 CRIANZA: 6 MESES EN DEPÓSITO.  
 EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025.  
 PRECIO: 15,50 €.

**90** El grupo Perelada no ha mostrado tradicionalmente en sus filiales el dinamismo creativo desarrollado en la casa matriz, donde el catálogo de vinos suma cerca de veinte referencias. En Priorato, donde aún no cuentan con bodega, su viñedo de 16 hectáreas ha nutrido hasta ahora a cuatro tintos. La primera novedad en una década opta por la frescura de un tinto sin crianza en barrica, con unos meses en depósito que sirven para engarzar las cuatro variedades en un conjunto frutal, con notas florales y minerales (hierro). Cuerpo medio, con relieve tánico aún algo en punta y buen equilibrio de acidez y alcohol, fresco y frutal, con finura en los aromas de boca. Buen vino de barra, priorato accesible y amable en precio y en carácter.

## Las Margas Los Cerezos '20

### TINTO. BODEM BODEGAS.

ZONA: DO CARIÑENA. VARIEDAD: GARNACHA.  
 CRIANZA: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA PARCIAL EN BARRICA, 12 MESES EN BOTELLERO.  
 EVOLUCIÓN: 2025-2026.  
 PRECIO: 12,20 €.

**88** Eugenie Van Ekeris y Louis Geimaerdt, propietarios de Axial Vinos, han formado un minigrupo bodeguero con tres bases (La Casa de Lúculo en Navarra, Pagos del Moncayo en Campo de Borja y Bodem) que son distintas versiones de la uva Garnacha, sea blanca o tinta, con la excepción de un notable rosado de Vidadillo en su bodega de Cariñena. Las Margas es el primer tinto de la bodega y muestra tendencia por los vinos frescos, que expresen el carácter de la variedad sin que la madera los enmascare. Sensaciones bien definidas en los rasgos frutales y florales y en un paso de boca ágil, fresco, fluido, con relieve sin puntas, notas discretas de crianza, un ligero toque de pan de higo empaña el final.



## Las Matillas '19

### TINTO. BODEGAS DOMINIO DE CAIR.

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.  
 VARIEDADES: 95% TEMPRANILLO, 5% ALBILLO.  
 EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029.  
 PRECIO: 85 €.

**94** La bodega ribereña de la familia Cañas (Amaren y Luis Cañas, en la DOC Rioja, aquí con un socio chino) ha centrado su atención en el entorno próximo, en los pagos privilegiados y cotizados de La Aguilera, única área no municipal (es pedanía de Aranda de Duero) que puede figurar en las etiquetas de los vinos. En su nuevo tinto aplica el concepto de vino de viña única, en este caso Las Matillas, una finca plantada en 1930 con la tradicional aportación de la blanca Albillo, que se ha mantenido en el vino. Fino carácter ribereño, con frescura y casta. Aromas frutales bien definidos y directos, con matices respetuosos de crianza, balsámicos y minerales. Equilibrado, con cuerpo, nervio y relieve, sólido y fresco, amplio, sugestivo.



El guardián de los aromas



# CONTROLAR EL OXÍGENO Y EL TIEMPO

Con cada solución Mytik Diam, seleccione el nivel ideal de desorción del tapón y la duración óptima de envejecimiento en botella según el perfil y la historia de su vino. La gama de tapones de corcho Mytik Diam es única y hace del taponado el último acto enológico. Le permite responder con precisión a las expectativas cada vez más exigentes de sus clientes.

Mytik Diam, el poder de elegir

[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)

## Miradoiro

# ALMA ATLÁNTICA EN CUERPO CÁNTABRO

FRENTE UNA COSTA HERMOSA Y EMBRAVECIDA, SOBRE FARALLONES Y ACANTILADOS TAPIZADOS DE CEPAS, SOBRE PENDIENTES DE VÉRTIGO QUE MIRAN AL MAR, CINCO JÓVENES HAN RESCATADO UNA TRADICIÓN PERDIDA DESDE FINALES DEL SIGLO XIX. CANTABRIA FUE PRODUCTORA DE VINO –TAMBIÉN LLAMADO CHACOLÍ– DESDE TIEMPOS REMOTOS.

Los vascos y los cántabros nunca llegaron a la rivalidad establecida entre Perú y Chile por el pisco, pero en la provincia de Santander –mucho antes que se convirtiera en autonomía y perdiera su nombre– se elaboraba y se bebía chacolí. Existen numerosos documentos que así lo atestiguan y desde el siglo XIII. Chacolí, con ce y con hache. Por ejemplo, a mediados del siglo XVIII

los documentos de la época certificaban que la cosecha de chacolí en Santander se acercó a las 6.000 cántaras.

A mediados del siglo XIX la superficie de viñedo en Cantabria había disminuido considerablemente y sólo quedaban 3.610 hectáreas. Las vacas iban ganado terreno a la vid. Necesitaban prados y las viñas se iban arrancando. Luego las plagas hicieron el resto y en

nuestra memoria colectiva nunca consideramos a Santander, perdón Cantabria, como zona de vinos. De aguardientes, desde luego que sí. Los orujos de Potes son referencias destiladas desde siempre.

Esther Olaizola, una de las propietarias y la principal impulsora junto con su marido, Gabriel Bueno, del nacimiento de estos viñedos y bodega, no quisieron utilizar la palabra chacolí. Ella es donostiarra y su marido de Ruiloba, puro cántabro. No querían problemas ni entre ellos ni con los vecinos vascos. Miradorio es puro buen rollo, es alegría y fiesta. Es atlántico y es cantábrico. Y además, nació delante de una copa de txacolí –esta vez con te y equis– y en Guetaria, ni más ni menos.

La empresa de Esther y Gabriel, que nada tenía que ver con el vino, estaba pasando por un mal momento debido a la crisis del 2008. Se veían en la tesitura de tener que despedir a varios de sus empleados, lo cual no les dejaba conciliar el sueño. ¿Cómo podrían reciclarse para no tener que despedir a nadie? El txacolí les iluminó. ¿Y por qué no plantar vides en la zona donde vivían, en Ruiloba? Tenían terrenos, tenían el mar, había historia de chacolí santanderino... No se lo pensaron dos veces. Y al día siguiente pusieron rumbo a un viverista. Era el año 2013.

### MAR Y MONTAÑA

Ruiloba es una localidad rural y marinera, situada entre las turísticas villas de Comillas, San Vicente de la Barquera y



GABRIEL BUENO Y ESTHER OLAIZOLA



Santillana del Mar, que seguro que les suenan mucho más. Allí había nacido Gabriel Bueno, tolano por los cuatro costados, allí tenían la empresa de jardinería y construcción que atravesaba mal momento, y allí con la participación de tres amigos más –éstos sí que tenían relaciones comerciales muy directas con vinos y bodegas– nació la pequeña bodega Miradorio, prácticamente construi-



da por ellos mismos y con una gran cantidad de material reciclado. Un modelo de sostenibilidad.

Por empinadas laderas de montes aleñaños, sobre parcelas acantiladas, situadas sobre el mar a 20 metros y con pendientes de hasta un 35 por ciento, fueron creciendo las cepas. Siete hectáreas en total entre Ruiloba y Santillana del Mar, donde practican una viticultura heroica que para determinadas parcelas requeriría un chaleco salvavidas y un ar-

nés. (Como si en lugar de vendimiar, surfearan, por ejemplo...).

Las primeras cepas que se plantaron fueron Albariño y Hondarrabi Zuri, base del chacolí. Ambas muy acostumbradas a soportar los fuertes vientos del Atlántico y el Cantábrico y a la bravura del mar. Poco después Godello y Riesling se sumaron a las ya plantadas.

Según palabras de Gabriel, las condiciones climatológicas y el tipo de tierra de esta zona les obligan a plantar los viñedos en parcelas con fuertes pendientes de hasta un 35 por ciento para ayudar a su drenaje, lo que dificulta la introducción de maquinaria y hace que todos los procesos sean manuales. Además, el exceso de humedad propio de este clima conlleva un exhaustivo seguimiento para evitar enfermedades como el oidio o el mildiu.

## TIERRA DE EMPRENDEDORES

Ruiloba para mí siempre ha despertado un especial interés porque los tolano (así llaman a sus vecinos) tuvieron mucho que ver con el vino de Jerez. Siempre se habla de la importancia de los británicos en el desarrollo del jerez, pero lo que pocos saben es que los montañeses de Santander, especialmente de esta zona de Ruiloba, tuvieron un papel fundamental en la viticultura jerezana. E in-

cluso en el nacimiento de bodegas de gran importancia como Sánchez Romate y De La Riva.

Las relaciones entre Cantabria y Andalucía, (especialmente Sevilla y Cádiz) se remontan a la época de luchas de la llamada Reconquista, con la consecuente repoblación del sur peninsular. Y han continuado desde entonces en mayor o menor medida, con consecuencias económicas, sociales y culturales que nunca se han dejado de manifestar.

Bien entrado el siglo XVIII fueron muchos los montañeses, muy buenos comerciantes marítimos, por cierto, que se trasladaban a Sevilla y Cádiz, especialmente por la importancia del comercio de ultramarinos con el continente americano. Trabajadores incansables, muchos de ellos además conocían de alguna manera el manejo de vino y fueron muy buscados y reputados como capaces de bodegas, entre otros oficios especializados. Es el caso de don Juan Sánchez de la Torre, dicen que fue el mejor capataz de Jerez en el siglo XVIII, que trabajaba en la entonces bodega Haurie y Sobrinos (después Bodegas Domecq). Al cabo de los años debió hacer una considerable fortuna pues en 1781 creó Bodegas Sánchez-Romate.



Los jóvenes, muy jóvenes, que llegaban desde la montaña a Cádiz para buscarse la vida, para ayudar a sus familias especialmente en el negocio del comercio, ultramarinos, mezcla de taberna y tienda, llamados *almacenes* constituyeron toda una población estable a la que se le dio el nombre de *chicucos*. Hoy encontramos cientos de sus herederos especialmente por Cádiz capital.

### TUSSÍO Y MAR DE FONDO

Hecho este inciso de relaciones Cantabria/Andalucía, retomo el tema que nos ha traído hasta estos bellos parajes. Como les decía, Bodegas Miradorio, con sus menos de siete hectáreas de viñedo, elabora dos vinos blancos. Tussío '21 (70% Hondarrabi Zuri, 30% Albariño) es la propuesta más desenfadada de Miradorio, con una fuerte influencia del Cantábrico, vino fresco y aromático, con marcada personalidad y un color amarillo limón brillante. Mar de Fondo '21, es mezcla de las cuatro variedades de las que disponen: Hondarrabi Zuri, Albariño, Godello y Riesling. Es el buque insignia de la bodega que desde su salida al mercado en 2015, ha tenido una magnífica acogida. Los porcentajes de las diferentes cepas son elegidos por la enóloga responsable, Raquel González. Tiene una crianza de seis meses sobre lías y en su etiqueta, una ballena rinde homenaje al

pasado ballenero de Ruiloba, localidad que aún conserva las torres vigía que avisaban a los marineros para que salieran a pescar con sus traineras.

Mar de Fondo es fruta y flores blancas, con el acento salino y la marcada acidez típica de una zona acunada por los vientos del mar. Ambos vinos están amparados por la Indicación Geográfica Protegida Costa de Cantabria y ambos vinos mejoran considerablemente en botella. Cierto es que Mar de Fondo '21 y Tussío '21 estaban recién embotellados cuando los probé y la acidez destacaba en ambos pero con la botella desaparece. Probamos ambos vinos de las añadas del '20 y estaban equilibrados y con una textura en boca muy interesante, especialmente el Mar de Fondo.

Bodegas Miradorio se ha convertido en el punto de encuentro de los habitantes y veraneantes de la zona –en agosto repleta de madrileños–, que se reúnen en la espléndida terraza de su *wine bar*, cuando la lluvia lo permite, y cuando no, en los salones de su interior, llenos de bucólico encanto. Existen diferentes opciones para poder probar los vinos acompañados de productos delicatessen, todos cántabros, que también están a la venta e incluso disfrutar de un cocido montañés. Imprescindible unas buenas anchoas del Cantábrico con Mar de Fondo, por ejemplo. ■





# FINCA LA CAPILLA

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



LA  
CAPILLA

CRÍANZA  
2016

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
ROA - BURGOS - ESPAÑA

LA CAPILLA

VENDIMIA SELECCIONADA  
2016

*Ribera del Duero*  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
ROA - BURGOS - ESPAÑA

LA  
CAPILLA

-RUEDA  
2019

## Viñedos Alonso del Yerro 20 años NACIDOS DEL SUELO

HAN PASADO YA 20 AÑOS DESDE QUE EN 2002 JAVIER ALONSO Y MARÍA DEL YERRO DECIDIERAN APOSTAR POR LA RIBERA DEL DUERO, Y MÁS CONCRETAMENTE POR ROA, PARA MATERIALIZAR EL SUEÑO DE JAVIER: CREAR UN VINO DIFERENTE A LOS QUE SE HACÍAN POR AQUELLOS DOSMILES EN LA RIBERA, UNO QUE RECOGIERA LA ESENCIA RIBEREÑA “A SU MANERA”.

El sueño de Javier... y la pasión de María. Javier Alonso no era una persona ajena al mundo del vino cuando, frizando los cincuenta, convenció a su esposa María del Yerro para hacer realidad su sueño: la creación de una bodega propia. Y es que, aunque su familia está vinculada a la empresa farmacéutica (y en ella trabajó Javier durante 24 años), en el porfolio familiar también contaban con dos bodegas, Solar de Samaniego en Rioja y Bodegas Durón en Ribera del Duero, que Javier había gestionado en varias etapas de su vida.

Ese contacto con el mundo bodeguero fue el responsable de que se activara en él ese deseo de crear su propio vino. Como nos cuenta María del Yerro, durante su primera estancia en Logroño, allá por 1982, a Javier le encargan buscar viñas en Ribera, por lo que descubre y se siente atraído por la zona y por sus vinos. “Nos enamoramos del vino y éste se convirtió en nuestro hobby. Al llegar a los 50 nos dijimos: ¿por qué no reconvertir nuestro hobby en nuestro trabajo



MARÍA DEL YERRO Y JAVIER ALONSO

y así dejar algo propio, algo que hayamos creado nosotros, a nuestros hijos y a nuestros nietos? Era su sueño, yo me uní a él y luego a mí me enganchó, pero era el sueño de Javier”.

Así que en 2002 se deciden por la Ribera del Duero por muchas razones (logísticas, de inversión) pero sobre todo porque creyeron en el potencial de una zona que estaba comenzando a despuntar y donde podrían crear un vino con identidad propia. “Nuestros vinos –explica María– tienen un carácter bien distinto a los típicos de esa época de Ribera. Entonces se hacían vinos con mucha madera, pura potencia. Y nosotros queríamos apostar por algo diferente, esa fue

la razón por la que escogimos Ribera”. Y así surgió Alonso del Yerro, un proyecto de familia que desde sus inicios tuvo claro donde poner el foco: en el suelo.

### EN EL SUELO ESTÁ LA CLAVE

Ya desde su propio nombre (Viñedos Alonso del Yerro) demostraron la importancia del campo en su proyecto. “He tenido la suerte de estar aprendiendo con los mejores –comenta María del Yerro–. Para nosotros el mejor Master en Viticultura fue estar durante cuatro años guiados por Claude Bourguignon (asesor de Romanée Conti, Leflaive, Jacques Sélosse, Pingus o Gramona, entre otros), quien nos enseñó a conocer de verdad la importancia del suelo. Estar catando con Stephan Derenoncourt (asesor de la mi-



CLAUDE BOURGUIGNON



CALICATA

tad de los *premier grand cru classé* de St. Emilion) al menos una vez al mes durante veinte años, y estar aprendiendo de suelos durante cuatro años intensivos con Claude, ha sido una formación espectacular”.

Tras el estudio de Bourguignon se decidió apostar por la sostenibilidad, por los viñedos ecológicos, orgánicos, aunque no cuentan con la certificación (por falta de tiempo y por la burocracia que implica, nos señala María). “Este estudio nos llevó a la conclusión de que de ver-

dad no se podían utilizar productos sistémicos, porque cuando hacías las calicatas, veías una mancha negra, que se correspondía con todos los productos que se habían utilizado hasta que compramos la tierra. Nosotros compramos la viña con 15 años, y durante esos 15 años en que el viñedo se había estado tratando de la manera tradicional, se había creado una franja de tierra en la que las raíces comenzaban a extenderse en horizontal porque no podían atravesar esa barrera química, se morían a partir de ahí”.

Con Bourguignon aprendieron la importancia de que las raíces puedan acceder a los minerales que están en profun-

dididad y que para ello hay que tener unos suelos bien saneados ya que, en sus palabras “son los que luego le van a dar al vino toda esa complejidad”. Por ejemplo, el tinto que lleva su nombre, María, cuenta con un característico aroma a violetas, un prescriptor típico de la variedad Syrah y que no lo es tanto del Tempranillo con el que se elabora, pero que sí que podemos percibir en los vinos de viñedos muy concretos de la Ribera del Duero.

María nos explica que efectivamente “aquí no es por la variedad, aquí es por la parcela de la que sale María. Cuando íbamos catando en septiembre la uva, olía a violeta. Nos comentó Stephan que



es el suelo el que le da esos aromas florales. Y, efectivamente, cuando hicimos el estudio de suelo descubrimos que eran unas gravas calizas en superficie, que estaban en los primeros 50 centímetros, las que le daban todos esos aromas florales”.

Convencidos así “por la ciencia” de que sólo un viñedo equilibrado y con un rendimiento ajustado es capaz de producir los mejores vinos, realizan el 90 por ciento de sus trabajos de campo manualmente y, desde que se hicieron con el viñedo, han prescindido de los productos de síntesis, elaboran su propio compost de maduración prolongada (para favorecer la colonización de microorganismos) y, por ejemplo, siembran cereales de invierno entre las calles para así fomentar un mayor crecimiento ra-

dicular y mejorar el aporte de aire, agua y elementos minerales al subsuelo.

## LA IMPORTANCIA DE ZONIFICAR

Consecuencia también de ese estudio del suelo, desde sus comienzos diferenciaron sus viñedos para poder extraer de cada uno lo mejor de sí, vinificando y criando por separado. Las 26 hectáreas plantadas en 1989 con las que cuentan en Alonso del Yerro, divididas en parcelas como Viña Montserrat, Quinto de Pedro,



Pago de los Mayores y Santa Marta, se vinifican y crían independientes. Ello es posible gracias a que es, como les gusta decir, un viñedo de dimensión humana, lo que les permite no perder ni el control ni su identidad. De la mezcla de todos esos terruños y de la interpretación de cada añada, surge Alonso del Yerro.

El otro vino que elaboran es Alonso del Yerro, un tinto muy personal a partir de únicamente dos parcelas y que solo surge en sus mejores añadas. Una de sus grandes diferencias es, precisamente, las características de sus suelos, una ladera de arcilla calcárea expuesta al oeste, que “representa el esqueleto, la trama tánica del vino”, y que le aporta elegancia y mineralidad, además de sus evidentes tonos florales.

## EL DESEMBARCO EN TORO

Como nos cuenta María, en 2007 Javier posó su mirada en Toro: “Queríamos

ampliar el negocio y no ampliar en Ribera. La solución era crear otras pequeñas joyas, de poca producción y además que no conllevaran la construcción de otra bodega”. Al final, tras mucho buscar, encontraron un viñedo muy especial, viejo (algunas cepas datan de 1930), en pie franco. “Llevamos a Stephan y a Claude antes de comprarlo y le preguntamos a Stephan si con esas viñas podría hacer un gran vino de Toro”. La respuesta fue rotunda, comenta María. “Nos dijo: primero, lo puedo hacer; y, segundo, si no compráis este viñedo, avisadme, porque lo compro yo”. Por supuesto, compraron el viñedo, ocho hectáreas a las que llamaron Pagos de Miguel, el nombre de su hijo y actual enólogo de la casa. Y así nace Paydos (la fusión de las iniciales de otro de sus hijos, Pedro, y de su número favorito, el dos), su tinto toresano, en el que hemos notado un cambio importante desde hace un par de añadas.

“Al principio –confirma María– tenía aún mucha potencia. En 2012, con el ictus de Javier, no me siento preparada para elaborar y esa añada no se hizo. En 2013 Miguel habla con Stephan y le propone aprovechar ese año en blanco para ir cambiando un poco el perfil: menos extracción, vendimia algo más temprana...”. Así, desde esa añada, el perfil de Paydos va, poco a poco, evolucionando hacia una línea más elegante y fina.



MIGUEL ALONSO DEL YERRO

## EL LEGADO CONTINÚA

Desde sus inicios Alonso del Yerro nació como el deseo de unos padres de legar algo propio a sus hijos y nietos, un negocio familiar que efectivamente ha calado en las siguientes generaciones. Así, desde 2020, tras el paso de Lionel Gourgue (enólogo de la bodega desde 2006 hasta hace dos años), es Miguel –hijo de María y Javier– el enólogo oficial de la casa, quien tras estudiar Agrónomos y abandonando una brillante carrera en la banca de inversión, se ha hecho cargo de la dirección técnica de la bodega.

Nuevos aires que también se han plasmado en una nueva imagen, actualizando el diseño de sus etiquetas que, desde la añada '18, quieren transmitir de una manera más clara esa filosofía de terruño. Así, en la imagen de Alonso del Yerro se vislumbra suavemente el perfil de sus parcelas; en María aparecen dibujadas las dos viñas de las que procede y en Paydos han apostado por identificar el suelo típico de piedra de Toro en una especie de trama marmórea.

Una manera perfecta de celebrar estos primeros 20 años creando vinos desde el suelo. ■



# Terra de Falanis

by Ànima Negra



**Llenca Plana, el otro Monsant**

[www.terradefalanis.com](http://www.terradefalanis.com)



**MENSAJE EN UNA BOTELLA**  
MARÍA PILAR MOLESTINA

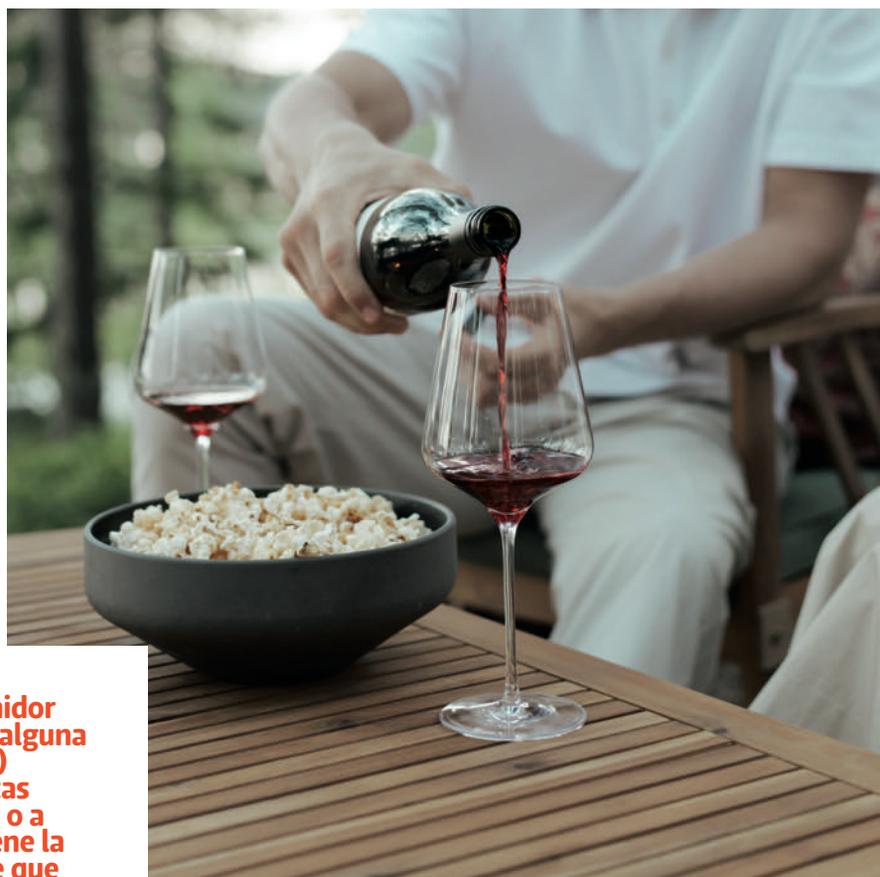
# Tiempo de **marquistas**

**V**ivimos tiempos inciertos. Para algunos, inseguros; para otros, preocupantes y en general, desconcertantes. Estamos en unos momentos en que buscamos respuestas, pero, como hay demasiadas preguntas, al final, el tema no deja nada concreto. Todo esto viene al caso porque a raíz de tiempos de post Covid, se han visto muchísimos estudios que tratan de analizar y comprender los mecanismos mentales que nos llevan a consumir un producto concreto y no otro, después de todo lo que nos ha pasado y está pasando.

Hace ya años se hablaba del consumidor urbanita curioso y arriesgado, que representa un escaso 7,6 por ciento del total de consumidores de vino. A continuación, va el consumidor que sigue tendencias, novedades y modas, que representa un considerable 26,4 por ciento. El consumidor rutinario que come diariamente con vino sin darle demasiada importancia es el 21,6 por ciento; seguido del consumidor ocasional, un 24,5 por ciento, que muestra algo más de interés y está dispuesto a entender y saber más. Por último, está el grupo de los consumidores sociales o esporádicos que suma el 13 por ciento del total. Con esto, podemos hacernos una idea más o menos aproximada del perfil del consumidor de vino en general, pero no aclara suficientemente las motivaciones para comprar. Esta claro que el precio es un factor de peso, pero no el único.

Los estudios están demostrando que tras el Covid (siempre un antes y un después) ante el consumo y en algunos aspectos más, estamos asentados en la cultura de la comodidad. No podemos cambiar ni controlar el mundo ante todo lo que acontece: el autoritarismo creciente en muchos lugares del mundo; la recesión que planea como espada de Damocles sobre nuestras cabezas; la guerra que atemoriza y desestabiliza; la contaminación que afecta al planeta; el cambio climático... No hace falta ser un analista del comportamiento humano para constatar que, cuando todo nuestro alrededor tiembla y se tor-

**El consumidor vuelve (si alguna vez se fue) a las marcas conocidas o a las que tiene la certeza de que responderán a su fama.**



na impredecible, el deseo de estabilidad aumenta.

En este entorno, la sociedad vuelve su mirada a lo conocido, a lo más estable/permanente, que es lo que le da tranquilidad. Esta cultura del confort es perseguir fantasmas que devuelvan un cierto sentido de alivio.

En el terreno del vino, esto se traduce en que el consumidor vuelve (si alguna vez se fue) a las marcas conocidas o a las

que tiene la certeza de que responderán a su fama. En los bares se oye un poco menos aquello de "ponme un riojita" o "sácame un rueda fresquito". En momento inciertos, queremos acompañarnos de certezas. Es el momento de las marcas y se empieza, de forma débil pero notoria, a pedir y comprar vinos con nombre y apellido.

Las marcas viven en la mente de los consumidores como resultado de las

huellas que dejan los encuentros, la comunicación, el mensaje del marketing y todo lo demás que la gente ve, escucha y lee. Es el momento de las marcas potentes y con eso me refiero al grado de conocimiento que se tiene de ellas no al tamaño de la producción ni al de la bodega.

Si las bodegas han hecho bien los deberes, han tenido clara la imagen que han querido proyectar y han tenido la disciplina empresarial para proyectarla bien, han invertido lo necesario para hacer llegar un mensaje al público adecuado y han gestionado las estrategias de marketing para crear impresiones consistentes que han dejado la huella deseada en las mentes de los consumidores a los que se quiere llegar, ¡enhorabuena, porque lo tendrán más fácil! La comercialización nunca es un camino de rosas, pero sí que tendrán menos dificultades para situarse bien en el nicho de mercado que hayan elegido. En estos momentos, el conocimiento de su marca apoya las decisiones de compra.



**Es el momento de las marcas y se empieza, de forma débil pero notoria, a pedir y comprar vinos con nombre y apellido.**

La otra cara de la moneda son bodegas que requieren ahora de mucha gestión comercial y de marketing. Momento de promociones. Hablamos de todo

tipo de promociones ya sea en la distribución, en los puntos de venta o con el cliente final. Y aquí sí, la motivación de compra será en gran medida el precio. Es momento de no perder el norte porque tampoco tenemos claro cómo será el mercado en un futuro a medio y largo plazo.

Hay que ser cuidadoso con las promociones que se hagan porque también son un mensaje que estamos transmitiendo. No hay que perder de vista la importancia de un nombre y lo que digamos o hagamos en su nombre es una piedra más en la construcción de la marca ya sea en negativo o en positivo. Más que nunca, la comunicación tiene que partir de la etiqueta: texto, color, código QR, etcétera que están ahí para establecer una conexión emocional potente que se traducirá en confianza por parte del comprador potencial. No es todo cuestión de precio. ■

ES MI TIEMPO,  
ES MI PREMIO

**WINE-MODERATION**  
EL BEBER E COMPARAR E CUIDAR  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

**TOP 100**  
Wines from Spain

---

**95,5 PUNTOS**  
Gran Civas de Oro

---

**4 Stars**  
Haper's

---

**94 PUNTOS**  
**MEDALLA DE ORO**  
Rioja Masters The Drinks Business

---

**93 PUNTOS**  
Decanter

---

**93 PUNTOS**  
Vinous

---

**92 PUNTOS**  
Falstaff Spanien Trophy

---

**90 PUNTOS**  
James Suckling

---

**MEDALLA ORO**  
Berliner Wein Trophy

---

**MEDALLA ORO**  
Mundus Vini

**RIOJA VEGA**  
1882  
**VENTA JALÓN**  
www.riojavega.com

**80** ANIVERSARIO

La vida cambia.  
La esencia permanece.

*Fariña*

Edición limitada y numerada

**WINE-MODERATION**  
EL BEBER E CUIDAR E CUIDAR  
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

## 40 años de la DO Ribera del Duero

# A ritmo de bólido

LA DO RIBERA DEL DUERO CELEBRA SU 40 ANIVERSARIO COMO UN AUTÉNTICO FENÓMENO. EN SOLO CUATRO DÉCADAS HA PASADO DEL ANONIMATO A FORMAR PARTE DEL ESTRELLATO DEL VINO DEL MUNDO. DE 10 BODEGAS FUNDADORAS A 307, DE UNA PRODUCCIÓN BASADA EN LOS ROSADOS A BRILLAR SOBRE TODO ENTRE LOS MEJORES TINTOS. UNA TRAYECTORIA A LA VELOCIDAD DE UN BÓLIDO EN UN MUNDO COMO EL DEL VINO QUE AVANZA CON PASOS PAUSADOS. Y QUE TAMBIÉN TIENE ALGUNAS SOMBRAS Y EPISODIOS POCO CONOCIDOS.

TEXTO: AP



**L**a DO Ribera del Duero brilla en el firmamento vinícola pero nació en el subsuelo. Es referente del vino en Castilla y León pero no fue la primera denominación de origen de la región. Agrupa a muchos nombres punteros del vino español pero prácticamente ninguno estaba en su gestación, porque no existían o porque no confiaron en una entidad impulsada de manera especial por las cooperativas, algunas de ellas desaparecidas o convertidas en sociedades anónimas. Nació en Burgos, se fundó con Valladolid y Segovia y al final incorporó los hoy cotizados viñedos de Soria, con los que se cerró la puerta a cualquier nueva ampliación.

En los años sesenta del siglo pasado la actual DO Ribera del Duero era una comarca en franca recesión. El viñedo retrocedía acosado por la política agrícola autárquica, con la Ley Nacional del Trigo, que impulsaba el cultivo de cereal y el abandono de las viñas, y por la emigración, que reforzaba ese abandono del viñedo. Los campesinos empobrecidos buscaron alternativa en la agrupación en cooperativas, que tampoco fue una solución.

Esas comarcas iban camino del desierto. En el sector del vino lo eran: un mar de vino a granel producido por las cooperativas, que acaparaban el 85 por ciento del vino elaborado en la comarca, con unas escasas islas: Vega Sicilia, que ya era leyenda pero cambiaba de propietarios en 1982; Protos, con marcas desde 1927, Torremilanos y muy poco más, apenas un puñado de bodegas familiares recién creadas. Cabe añadir la producción de unas pocas familias que elaboraban, en las clásicas bodegas subterráneas, claretes destinados a la venta sin marca.

Era una situación estancada desde mucho antes en una región en la que la zona puntera era productora de blancos y de vinos generosos. Rueda fue la única comarca de la actual Castilla y León contemplada en el Estatuto del Vino de 1932 y fue también la primera en iniciar la tramitación de la denominación de origen: en 1977 obtuvo el reconocimiento provisional y en 1980 la calificación definitiva.

## La Ribera era burgalesa

Dicen las informaciones del Consejo Regulador que la primera solicitud al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO) para crear la DO Ribera del Duero data de 1978. Y dice también que “se llegó a un acuerdo para crear una D.O. que albergara a localidades de cuatro provincias unidas por el nexo común del río Duero y por una tradición y cultura de la viña y el vino compartida”. No hay motivos para dudar de lo primero pero sí de lo segundo, por la tradición de “nexos comunes” entre las diferentes provincias, plasmados, entre otros síntomas, en los incipientes conflictos que se dan en la actualidad entre la zona alta y media del Duero a cuenta del agua para regar. Y también por la historia: la primera referencia a una denominación de origen en estas comarcas fue en 1979. Y fue el reconocimiento, con carácter provisional, de la DO La Ribera (Orden Ministerial del 17 de noviembre de 1979, publicada en el BOE el 14 de diciembre del mismo año).

La comarca denominada La Ribera es la zona sur de la provincia de Burgos. Es raro que coincidiera con el reconocimiento, también provisional, de la DO Ribera del Duero, que los datos del Consejo Regulador datan en ese mismo mes de



noviembre de 1979. Y tampoco estaban los municipios sorianos actuales, que se unieron en 1984 (Orden Ministerial del 6 de marzo, BOE del 15 de marzo).

Hasta 1981 las publicaciones del Ministerio de Agricultura separaban las tres zonas vinícolas. En Valladolid señalaba la comarca de *Peñafiel* o *Ribera del Duero*, que incluía las localidades de la mancomunidad de Pinoduro que en los años noventa quisieron incorporarse a la DO Ribera del Duero, sin éxito. En Burgos, *La Ribera*, con cuatro subzonas: Aranda, Arandilla, Roa y Esgueva. Y en Soria, *Campos de San Esteban*, que llegaba hasta El Burgo de Osma y más al norte. Los municipios segovianos actualmente en la zona de producción ni aparecían, pero sí se señalaba una comarca de Valtiendas, que también buscó su adhesión con el mismo resultado que obtuvieron los de Pinoduro.

## Se incorpora el oeste

En la zona de Valladolid se tenía la impresión de que esa denominación de origen en gestación estaba pensada para Burgos y para potenciar los claretes, que no pensaban en Valladolid ni en tintos. Sin embargo, había argumentos para mirar hacia occidente. Había mucho menos viñedo y menor producción de



TORREMILANOS

## 40 años de vino en la Ribera del Duero

No se trata de una lista de los mejores vinos de la DO Ribera del Duero. Ni siquiera son, en muchos casos, los mejores vinos de cada una de las bodegas. Por no ser, tampoco son una selección basada en los vinos, o al menos no únicamente en las marcas, sino en las bodegas o en sus autores.

Se eligieron por ser nombres, los de las bodegas, los de los vinos o los de los vinateros, trascendentes en la historia de la DO Ribera del Duero.

En un primer momento se buscó un titular llamativo: 40 años, 40 vinos. Al hacer la selección, se vio que el número quedaba corto. Una vez realizada la cata, en la que participaron cerca de un centenar de bodegas, la cifra se acercaba más a los 50 que a los cuarenta. El titular no estaba mal y mantenía números redondos: 40 años, 50 vinos.

El problema es que suman 52 con calificaciones superiores a 80 puntos, que es el mínimo para figurar en las catas de PlanetAVino. Y es injusto descartar dos marcas solo por redondear un número, de manera que quedó como está, con 52 vinos que han marcado o están llamados a marcar el camino de la DO Ribera del Duero.

Y hay que insistir: nada más lejos de la intención que sean interpretados como la clasificación de los mejores, solo una selección de los más significativos por razones diversas, como la influencia, la historia, la comercialización y, al final, también su calidad.



### Pingus '20

Una marca trascendental en la DO Ribera del Duero. Hizo una entrada estrepitosa en la élite de la zona y ahí sigue, casi veinte años después.

DOMINIO DE PINGUS. TEMPRANILLO; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE DE 2.000 L.; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 22 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 7.500 BOTELLAS. 1.500 €.

**99** Sólido y amable, con futuro y gran presente. Fino, bien definido en sus complejos matices con recuerdos de fruta fresca, sana y madura. Gran equilibrio, con fuerza pero ni pastoso ni rústico, sabroso, fluido, muy fino.



### Vega-Sicilia "Único" '12

La regularidad en un nivel muy alto de calidad refuerza y acrecienta el brillo y esplendor de una marca que cada cosecha hace honor a su leyenda.

BODEGAS VEGA SICILIA. GRAN RESERVA. 95% TINTO FINO, 5% CABERNET SAUVIGNON; 10 AÑOS EN BARRICAS, TINO DE ROBLE Y BOTELLERO. 88.188 BOTELLAS. 285 €.

**99** Elegante madurez, mucho futuro. Nariz muy compleja pero con sustrato frutal fresco; bouquet barroco, notas de frutas rojas maduras, apuntes florales. Potente en la boca, con cuerpo y relieve, fresco, sabroso, muy amplio, largo.



### Alión '18

Machacona regularidad, firmeza en su estilo de frescura, fruta y finura que fue pionero en un perfil que avanza dentro de la DO Ribera del Duero.

BODEGAS Y VIÑEDOS ALIÓN. RESERVA. TINTO FINO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO, EL 80% NUEVAS. 257.257 BOTELLAS. 50 €

**98** Vivo, fresco, de lenta evolución, largo futuro. Destacan los aromas de frutos de ribazo, matizados por un bouquet desarrollado, tonos florales y recuerdo de tinta y trufa negra. Con cuerpo y nervio, taninos firmes, sabroso, fino, largo.



### Áster Finca El Otero '18

Expresa la finura y la energía de la variedad local, perfecta interpretación de un entorno privilegiado, los cotizados parajes del corazón de la Ribera burgalesa.

VIÑEDOS Y BODEGAS ÁSTER. TINTA DEL PAÍS; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 3 MESES CON SUS LIAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 16 MESES MÁS EN LAS MISMAS BARRICAS. 25.000 BOTELLAS. 36 €

**98** Contundente y refinado, gran equilibrio. Expresivo en la nariz; aromas de frutos negros maduros, tonos florales, balsámicos, minerales, delicados toques de crianza. Sólido en la boca, con cuerpo y nervio, relieve y potencia de sabores.



### Viña Sastre Pago de Santa Cruz '20

Pura casta de la Ribera burgalesa. Selección de una selección (hay un pago de Santa Cruz genérico) procedente de un pago vitícola excepcional.

BODEGAS HERMANOS SASTRE. RESERVA. TINTO FINO; 36 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. 48 €

**98** Mucho carácter, buen desarrollo pero sensación de frescura, muy fino. Nariz profunda, con muchos matices bien engarzados sobre base neta de frutillos de ribazo, notas de tinta. Con músculo, nervio y sólido esqueleto, sabroso, vivo.



### Aalto PS '20

El vino que supuso la entrada, o el retorno, de Mariano García a la DO Ribera del Duero. Y trajo un gran tinto moderno, con su sello personal.

AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS. TEMPRANILLO DE VIÑAS DE 70 A 90 AÑOS; 21 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 82 €.

**99** Es como un bebé pero con grandeza evidente. Nariz profunda, compleja, todavía con un toque de roble pero con muchos elegantes matices. Textura fluida, centro consistente, relieve tánico firme, acidez perfecta, sabroso, amplio.



### Ausás Interpretación '20

El proyecto personal de Xavier Ausás se suma sin complejos a la vanguardia renovadora del perfil de la Ribera del Duero hacia la frescura y la finura.

AUSÁS BODEGAS Y VIÑEDOS. TINTO FINO; 16 MESES EN BARRICAS (50% NUEVAS) DE ROBLE FRANCÉS, LA MITAD DE 500 L., 14 EN BOTELLERO. 35.000 BOTELLAS. 45 €

**99** Carácter, frescura, finura. Aromas frutales dominantes, recuerdos de frutos silvestres y apuntes florales sobre base mineral bien marcada, toque de crianza. Cuerpo medio-alto, con nervio, consistente, equilibrado, sabroso.



### Pago de Valtarreña '19

Beatriz Rodero firma la versión más refinada de lo que dan las excelentes viñas familiares; la cumbre de una gama de vinos de gran nivel y creciente finura.

BODEGAS RODERO. TEMPRANILLO; 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 55 €.

**99** Un hito en la progresiva sofisticación de la marca. Nariz profunda, concentrada y elegante en sus rasgos frutales y florales, ensalzados por la crianza, tonos florales y minerales. Con cuerpo, sólido, fresco, sabroso, expresivo, elegante.

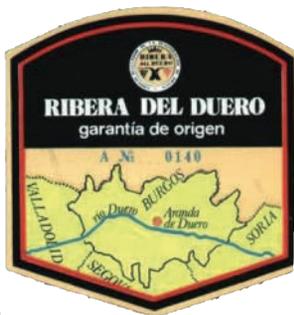
vinos, pero estaban algunas de las marcas de más prestigio, sustentado en tintos, como Vega Sicilia y Protos, además de Pesquera que ya asomaba y Bodegas Mauro, nacida en 1978. Enfrente, claretes de cooperativa y Torremilanos, más unas pequeñas bodegas familiares recién creadas. Además, la marca Ribera del Duero era propiedad de la cooperativa de Peñafiel.

Se decidió ampliar hacia Valladolid pero había que seducir a las bodegas de esa parte, sobre todo a Vega Sicilia que era toda una locomotora en cuanto a imagen en los mercados internacionales. Por eso se incluyeron las variedades Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec, que eran las que tenía Vega Sicilia, junto a Tinto Fino (Tempranillo) y Albillo. Y por eso la zona de producción llegó hasta Quintanilla, donde estaba Bodegas Vega Sicilia.

Y allí estaba también la sede social de Bodegas Mauro, aunque la bodega y su pequeño viñedo, dos parcelas que sumaban seis hectáreas en esa época, estaban en Tudela de Duero y era prácticamente el único viñedo de ese municipio. Se invitó a la bodega de Mariano García, que además era el enólogo de Vega Sicilia, nada menos, que se unió a la DO Ribera del Duero. Y allí permaneció durante seis u ocho meses.

Incluso tuvo una primera cosecha embotellada, etiquetada y con contraetiquetas de la DO Ribera del Duero.

Hasta que alguien cayó en la cuenta de que el viñedo estaba fuera de la zona de producción y que el vino se elaboraba en el viejo caserón de Tudela de Duero, también fuera de juego. Funcionarios del consejo regulador recién creado se presentaron en la bodega para obligar a quitar de las botellas las precintas de garantía. Acabaron retirándolas ellos mismos y con eso terminó el trayecto de Bodegas Mauro en la DO Ribera del Duero. A partir de 1984 Mauro iría ampliando su viñedo hasta la actualidad, con una cantidad que ronda las 90 hectáreas.



## Nació en el metro

Parece que la DO Ribera del Duero se gestó en Burgos y creció hacia Valladolid antes de nacer oficialmente el 21 de julio de 1982 (BOE del 10 de agosto). Ese mismo día el primer reglamento hacía su entrada en sociedad en Madrid, con la presencia del ministro del ramo, José Luis Álvarez. El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación había sido alcalde de Madrid entre 1978 y 1979 pero ese no fue el motivo del bautismo en un lugar tan insólito como la estación de metro de Retiro, de la capital de España. Esa instalación subterránea tiene unos

amplios vestíbulos en los que en esos días tenía lugar una exposición de vinos organizada por la Junta de Castilla y León. Fue en ese ambiente vinícola en el que tuvo lugar el acto fundacional de la DO Ribera del Duero.

Nació una denominación de origen que sumaba unos 12.000 hectáreas de viñedo, 10.500 de ellas en La Ribera burgalesa (la zona soriana no incluida aportaría otras 1.400), con una producción de 240.000 hectolitros de vino en Burgos y 34.000 en Valladolid (en Soria, en torno a 28.000). En esa primera zona de producción figuraban tres municipios del oeste

de Soria, Bocigas de Perales, Castillejo de Robledo y Langa de Duero, y cinco de Segovia: Honrubia de la Cuesta, Montejo de la Vega, Serrezuela, Aldehorno y Villaverde de Montejo. Es en esa zona segoviana donde se encuentra el viñedo más alto de la DO Ribera del Duero.

En la gestación participaron sobre todo cooperativas. Había pocas bodegas: Bodegas Hermanos Pérez Pascuas, Bodegas Peñalba López (Torremilanos), Bodegas Ismael Arroyo, Bodegas Balbás y Bodegas García de Aranda. Además se sentaron representantes de instituciones locales, provinciales, regionales y la intervención, fundamental y casi siempre olvidada, de los técnicos del INDO.

El primer consejo regulador provisional se celebró el 23 de julio de 1980. Presidido por el delegado de Agricultura de Burgos, José Ignacio Gutiérrez, estuvo integrado, según informa el consejo regulador de la DO Ribera del Duero, por Constancio Asenjo (Cooperativa Santa Eulalia de la Horra), Narciso Cop (Cooperativa de La Asunción de Aranda de Duero), Nazario Aladro (Cooperativa Virgen de La Vega de Roa), Anastasio García (Vinos García de Aranda), Francisco Velasco García (viticultor) y Lorenzo Ayuso, que era enólogo de casi todas las cooperativas y bodegas de la comarca, además de vocales de la administración. El secretario general fue Javier Villagra,





## Abadía San Quirce M9 '20

El camino del refinamiento en una bodega al alza. Viñas viejas de altura (más de 900 m s/m) y mimo en todo el proceso para un tinto fresco y moderno.

BODEGAS ABADÍA DE SAN QUIRCE. TINTO FINO; FERMENTADO EN TINAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 6.000 BOTELLAS. 36 €

**97** Sugestivo, fresco, frutal. Aromas directos de frutillos silvestres, con notas florales y medida crianza, fondo mineral, de hoja de tabaco y tinta. Equilibrado, sólido y con relieve, buena acidez, sabroso, expresivo en aromas, largo.



## Corimbo I '16

Interpretación de la casta y el carácter de la variedad y la zona, con parámetros de finura y frescura traídos de la casa matriz (Bodegas Roda) riojana.

BODEGAS LA HORRA. RESERVA. TINTO DEL PAÍS; FERMENTADO EN TINA DE ROBLE, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (80%) Y AMERICANO. 48.297 BOTELLAS. 40 €

**97** De trago largo por su excelente equilibrio y frescura. Aromas frutales de cierta complejidad, tonos florales, minerales y balsámicos, toque de crianza, fondo de tinta. Muy buen paso de boca, con cuerpo y sólido, fluido y fresco, sabroso.



## Garmón '19

Esta cosecha marca el gran salto adelante hacia el pódium de los mejores de un vino que ha figurado desde su primera cosecha en la vanguardia de la zona.

GARMÓN CONTINENTAL. TEMPRANILLO; 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 50.000 BOTELLAS. 40 €.

**97** Fresco y con carácter, muy fino y con futuro. Amplio, complejo, profundo, sensaciones de madurez y unidad, muy frutal, tonos florales, lácteos y minerales. Bien armado, equilibrado, carnosos, fresco, con relieve, sabroso.



## Pago de los Capellanes '19

En Pago de los Capellanes el crianza tiene nivel de reserva y el reserva mira de frente a los vinos de selección por consistencia, finura y vida por delante.

PAGO DE LOS CAPELLANES. RESERVA. TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 70.000 BOTELLAS. 40 €.

**97** Destaca por su engarce, finura y energía. Nariz profunda, con muchos matices sobre base de uvas sanas, frescas y maduras; tonos balsámicos y minerales, hoja de té. Consistente en la boca, equilibrado, fresco, expresivo, elegante.



## María Alonso del Yerro '18

Una marca que ha crecido en refinamiento sin salir de parámetros fieles a la variedad y a la zona de origen, el corazón de la Ribera burgalesa.

VIÑEDOS ALONSO DEL YERRO. TINTA DEL PAÍS; DE 15 A 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 20% NUEVAS, 24 EN BOTELLERO. 7.000 BOTELLAS. 56 €

**97** Lleno y fluido, con cuerpo y nervio. Aromas de vendimia perfecta, sana, fresca y madura, tonos lácteos, especiados, balsámicos y minerales, crianza justa. Gran equilibrio, con cuerpo y centro graso, fresca acidez, taninos de calidad.



## Cair Selección La Aguilera '19

Elaborado a partir de varias pequeñas parcelas con viñas de más de 45 años cultivadas en el cotizado término de La Aguilera, de Aranda de Duero.

BODEGAS DOMINIO DE CAIR. 95% TEMPRANILLO, 5% MERLOT; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICA, 102.689 BOTELLAS. 19 €

**96** Combina frescura y consistencia, muy fino. Aromas frutales con nítido recuerdo de zarzamora, flores azules y tierra viva, apuntes especiados, fondo de tinta. Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, fresca acidez, taninos de calidad.



## Cruz de Alba Finca Los Hoyales '17

Prueba palpable de que se puede obtener calidad en los parámetros de los vinos biodinámicos. Marca sin bodega propia, sustentada en la viña.

BODEGAS CRUZ DE ALBA. TEMPRANILLO. FERMENTACIÓN Y 20 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 7.000 BOTELLAS. 68 €

**96** Potente, consistente, con energía. Nariz profunda, con marcado carácter, mucha fruta madura (frutillos, frutas rojas), marcados balsámicos y minerales. Estructurado, con cuerpo y esqueleto tánico, equilibrado, sabroso, amplio.



## Cuentaviñas Tinto Fino '20

Sin bodega y con viñas alquiladas pero con nivel. Ribera de carácter en la cara castellana del proyecto personal del joven vinatero riojano Eduardo Eguren.

CUENTAVIÑAS. TINTO FINO; 12 MESES EN BARRICA, 8 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. 50 €

**96** Línea moderna, potente y fresco, de guarda. Aroma intenso de vendimia sana y bien madura, notas florales, minerales (hierro), especiadas y balsámicas. Estructura sólida, equilibrado, fresco, relieve tánico de calidad, sabroso, amplio.



## Dominio del Pidio '19

Recursos tradicionales (viñas viejas, métodos ancestrales, bodega del siglo XVI) para sumar a la pericia enológica y alumbrar un tinto de aire muy actual.

DOMINIO DEL PIDIO. 95% TEMPRANILLO, 5% ALBILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 26.847 BOTELLAS. 45 €.

**96** Con carácter y nervio. Nariz singular, frescas evocaciones otoñales (frutillos de ribazo maduros, bosque húmedo, nueces frescas), madera fina y mineral de hierro. Cuerpo medio, centro lleno, relieve tánico, con nervio, sabroso, largo.



## Hacienda Monasterio Reserva Especial '16

La marca con la que Peter Sysseck inició su carrera en España. Tinto de raza, con puesto firme entre los grandes de la Ribera del Duero.

BODEGAS HACIENDA MONASTERIO. RESERVA. 75% TEMPRANILLO, 25% CABERNET SAUVIGNON. 24 MESES EN BARRICA, 36 EN BOTELLERO. 9.300 BOTELLAS. 94 €

**96** Potente, consistente, entero pero con buena evolución. Aromas frutales para un bien desarrollado bouquet, tonos minerales, fondo de tinta y apunte de trufa negra. Estructurado, con cuerpo y relieve, fresco, sabroso.



CONSEJO REGULADOR DE LA DO RIBERA DEL DUERO

que después ostentaría el cargo durante muchos años y es considerado como uno de los principales artífices de la DO Ribera del Duero.

Además, se invitó al presidente de la cooperativa de Peñafiel, Teodoro Granados, que enseguida levantó el dedo para sumarse a la DO Ribera del Duero, y a Jesús Anadón, responsable de Bodegas Vega Sicilia, más reticente para darse de alta en el club. Ninguna de las dos se había unido al proyecto; asistieron como oyentes.

Es significativa la formación de ese consejo, con representación de tres cooperativas y un único representante de los viticultores y otro de las bodegas, cuando por allí estaban las familias Arroyo, Pérez Pascuas, Balbás y Peñalba-Albéniz, todas ellas con alguna participación en la gestión de la DO Ribera del Duero.

## Ribera de Protos

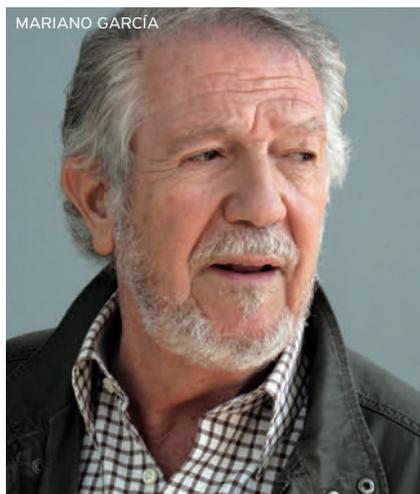
Después de la entrada en vigor de la denominación de origen, ya con todos los aditamentos de normativa y registros de viticultores, bodegas y viñas, se inició una fase de consolidación que pasaba por incorporar los nombres destacados de la zona. Los burgaleses estaban desde el primer momento pero las cuatro bodegas de Valladolid se lo pensaban, se podría deducir que a causa de lo estrecho de los “nexos comunes” de ambas provincias vecinas. La cooperativa de Peñafiel se incorporó antes de finalizar

1982 y Bodegas Mauro ese mismo año aunque con un paso fugaz, pero las otras dos tardarían dos años en decidirse: Bodegas Vega Sicilia llegó hacia 1984 y Alejandro Fernández-Tinto Pesquera lo hizo poco después.

Vega Sicilia se hizo de rogar. Y Alejandro Fernández se sentía igual de importante. La suya se presumía como una incorporación imprescindible para la consolidación y la imagen de la nueva DO Ribera del Duero. La bodega estaba en un momento delicado; en 1982 había sido vendida a los actuales propietarios, la familia Álvarez, que estaba muy ocupada en plantear el rescate de las vetustas instalaciones y reverdecir la leyenda.



VEGA SICILIA



MARIANO GARCÍA

Hubo presiones y negociaciones (se pretendió crear una subzona para Vega Sicilia pero no tenía uva suficiente y compraba en otras zonas de la DO Ribera del Duero lo que hacía inviable la subzona privada) y obtuvo el privilegio de aparecer en primer lugar en las listas de bodegas acogidas a la DO Ribera del Duero.

El resto de las bodegas se situaban por orden de su inscripción en los registros del consejo regulador. Esos documentos son un auténtico escalafón, un certificado de antigüedad de las bodegas, al menos en la fecha de su inscripción. Y ahí aparece Bodegas Gormaz Sociedad Cooperativa justo por detrás de la cooperati-



# CODORNÍU

ARS  
COLLECTA  
CODORNÍU  
Grand Rosé  
RESERVA 2019  
CAVA

ARS  
COLLECTA  
CODORNÍU  
CAVA

WINE in MODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BEBE CON MODERACIÓN, 11.5°

CELEBRÉMONOS MÁS

va de Peñafiel. Y es que la cooperativa de San Esteban de Gormaz conseguiría que en 1984 se ampliara la zona de producción al área soriana.

Mientras tanto, estaba el espinoso asunto del nombre de la zona. Y, como marca, era propiedad de la cooperativa de Peñafiel. La actual Bodegas Protos fue fundada en 1927 con el nombre de La Primera de la Ribera, que hace mención a su iniciativa pionera en el cooperativismo de la comarca. Tenía tres marcas registradas prácticamente desde el primer momento: Ribera Duero para el clarete y su tinto básico, Peñafiel 5º año para lo

## Crecimiento familiar

Las cooperativas fueron fundamentales en la creación de la DO Ribera del Duero, pero esa calificación no solucionó sus problemas. Continuó el proceso de cierre de cooperativas, su venta a otras bodegas (Nava de Roa, hoy Bodegas Señorío de Nava, a la leonesa Vile; la fundadora Cooperativa Santa Eulalia, hoy Bodegas Rauda, al grupo Frutos Villar, o la de San Esteban de Gormaz, en el grupo Hispanobodegas como Bodegas Gormaz) o su caída a un segundo plano, con la excepción, precisamente, de Protos, reconvertida a sociedad anónima.

del anonimato. Pero ya empezaban a llegar inversiones foráneas, sobre todo de la propia región. La historia de la familia Álvarez y Bodegas Vega Sicilia, con inversores forasteros, fue toda una excepción. Durante veinte años lo que se estilaba eran nuevas bodegas familiares fundadas por gentes de la tierra que fueron las que protagonizaron el despegue de la marca Ribera del Duero, en los años noventa el siglo pasado.

## El lanzamiento

Si ya en los últimos ochenta los nuevos vinos ribereños empezaban a asomar la cabeza en los medios especializados, tanto los domésticos como los internacionales, en los noventa se produjo el despegue. En esos años el mercado patrio estaba, como hoy, dominado por Rioja, pero era un rioja distinto al actual. Primaba el “vino fino de Rioja”, tinto de poco color, castigado (en su cara más comercial y típica) por largas crianzas en maderas curtidas y en general con escaso relieve, que vivía cómodamente instalado en sus posiciones de privilegio.

El éxito incipiente de los tintos de la Ribera del Duero, que eran algo más caros, y la llegada posterior de los nuevos prioratos, que rompieron el techo de precios patrio, anunciaba la llegada de una nueva etapa. Se sumarían muchas zonas pero el mérito de inquietar al dominio riojano fue de los Pesquera, Viña Pedrosa, Protos y compañía, que triunfaban en la crítica internacional y en parte de la nacional.

Hablan de ese lanzamiento las estadísticas de ventas, las cifras de creación de nuevos proyectos bodegueros y, sobre todo, la llegada de los grupos más poderosos del panorama español: La Rioja Alta, Grupo Eguizabal, Bodegas y Bebidas, Codorníu, Freixenet, más tarde Miguel Torres, Ramón Bilbao, González Byass y las grandes tiradas de J García Carrión y Félix Solís. Y los inversores procedentes de otros sectores, como la construcción, con resultados varios y en buena parte poco satisfactorios, tanto en el ámbito propio como en el conjunto de la zona.

Había demanda y se produjeron subidas de precios; era la época de “lo tengo todo vendido” de muchas de las bodegas



que se puede equiparar al reserva y Protos (nombre latino de la villa de Peñafiel) para los vinos más viejos y especiales.

Parece que hubo gestiones intensas para que cediera la marca Ribera Duero y abandonara Peñafiel. Finalmente accedió de forma tan generosa y amistosa que durante años anduvo jugando con sus marcas históricas, si no en las etiquetas, unificadas bajo la marca Protos, sí en el nombre de la cooperativa hasta el acogedor nombre de *Protos Bodega Ribera de Duero de Peñafiel* (y no añadieron, un suponer, La Primera de la Ribera de puro milagro), que terminaría en el actual y más sonoro Bodegas Protos.

El peso de la zona se fue desplazando a las bodegas particulares. En una primera fase, serían las bodegas familiares las que impulsarían una cifra que, a partir de la decena inicial de bodegas, al final de la década de los ochenta sumaba 42, diez años más tarde alcanzaba las 127 y en 2010 eran 250. En la actualidad son 307 las bodegas inscritas en la DO Ribera del Duero.

Esa *generación del 90* de bodegas de la Ribera incorporó muchos nombres relevantes a la zona. La mayor parte eran bodegas familiares, creadas por viticultores que fueron socios de cooperativas y buscaron el camino personal alejado



## Jesús Madrazo Selección '18

**Cabeza de puente en la ribera de un enólogo especialista en hacer tintos frescos y finos; un reto con Tinto Fino y otras variedades de la zona.**

JESÚS MADRAZO. 75% TEMPRANILLO, 25% CABERNET SAUVIGNON. 24 MESES EN BARRICA, 36 EN BOTELLERO. 9.300 BOTELLAS. 94 €

**96** Ribera elegante, muy sugestivo. Cierta complejidad en la nariz, con muchos matices primarios (frutillos, flores azules) y notas balsámicas y minerales. Buen paso de boca, ágil, fresco, sin puntas rústicas, sabroso, amplio en aromas.



## La Capilla Vendimia Seleccionada '19

**La joya ribereña de Bodegas Marqués de Cáceres: 60 hectáreas de viñedo en el corazón de la Ribera burgalesa para una bodega en pleno despegue.**

BODEGAS FINCA LA CAPILLA. TINTA DEL PAÍS; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 24 EN BOTELLERO. 36 €

**96** Casta, carácter, finura y equilibrio. Finos rasgos frutales como base para un conjunto de cierta complejidad, bien engarzado y bien definido. Equilibrado, con cuerpo y relieve tánico de calidad, fresca acidez, sabroso, expresivo.



## La Mala '17

**Vino de microparcela: menos de media hectárea de suelo de arena para una producción que nunca llega a mil botellas de un referente de la Ribera soriana.**

BODEGAS DOMINIO DE ATAUTA. TEMPRANILLO. 18 MESES EN BARRICAS, 50% NUEVAS. 907 BOTELLAS. 116 €

**96** Potente y fresco. Bien expuesto en la nariz, con recuerdos de endrina y flores azules, marcados minerales, discretos toques de crianza, fondo de tinta. Equilibrado, con cuerpo y consistente, fresca acidez, sabroso, expresivo, fino.



## Milsetentayseis '19

**El carácter de la Ribera segoviana, reducida y desconocida zona del oriente, con los viñedos (casi vírgenes) más altos de la denominación de origen.**

MILSETENTAYSEIS. 95% TEMPRANILLO, 5% ALBILLO. 24 MESES EN BARRICA, 36 EN BOTELLERO. 24.000 BOTELLAS. 59 €

**96** Con casta y carácter, potente. Amplio en la nariz, profundo, bien engarzado, fino; aromas de fruta madura, monte bajo, minerales y florales, toque de cedro. Lleno en la boca, con cuerpo y centro carnoso, taninos finos, fresco, sabroso.



## Pagos de Anguix Barrueco '18

**Fue el primero de los tres pagos desplegados tras la llegada a la Ribera del Duero del grupo encabezado por Juvé & Camps. Respeto estricto al entorno.**

PAGOS DE ANGUIX. TINTA DEL PAÍS; 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 19.476 BOTELLAS. 28,50 €

**96** Con relieve y nervio, fina energía. Aromas bien dibujados de frutos de ribazo (zarzamora, endrina), tonos de flores azules, fondos minerales y de tinta. Bien armado en la boca, cuerpo medio-alto, centro sólido, fresca acidez, amplio.



## Tomás Postigo 5º Año '18

**Ribera sofisticado, complejo y singular, con fuerza y muy fino, con un manejo magistral de las variedades internacionales y de la crianza.**

TOMÁS POSTIGO (POSTIGO VERGEL). TEMPRANILLO, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT Y MALBEC; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 36 EN BOTELLERO. 23.500 BOTELLAS. 45 €

**96** Expresivo, sugestivo. Complejos aromas frutales y de crianza bien ensamblados en un conjunto aromático profundo y elegante. Equilibrado, con cuerpo y taninos firmes que no entorpecen un paso fluido, sabroso, amplio.



## Tr3smano '19

**México, Rioja y Aragón acudieron al rescate de uno de tantos proyectos frustrados de la Ribera que cobra fuerza y entidad en esta nueva etapa.**

LAGAR DE PROVENTUS. TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, 12 EN BOTELLERO. 47.374 BOTELLAS. 35 €

**96** Sugestivo, con garra y bastante redondo. Aromas de fruta roja madura, tonos de frutillos de ribazo, flores azules y especias, apunte de cedro y tinta. Bien armado en la boca, con cuerpo y centro carnoso, taninos domados, nervio.



## Arzuaga '20

**Crianza con vocación y perfil de reserva. Sólido en calidad en el paso de las cosechas, con el mérito añadido de un importante número de botellas.**

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO. CRIANZA. 94% TEMPRANILLO, 6% CABERNET SAUVIGNON; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (60%) Y AMERICANO. 650.000 BOTELLAS. 20 €

**95** Fresco y potente, noble fuerza. Aromas de fruta bien madura, tonos de frutos negros y frutas rojas, florales y minerales, apuntes especiados y balsámicos. Bien armado en la boca, con cuerpo y nervio, taninos firmes de calidad, vivo.



## Astrales '18

**Expresión frutal elegante en un tinto amplio y fresco, en una interpretación de la Ribera burgalesa en clave de finura, fresca y buen trato a la fruta.**

BODEGAS LOS ASTRALES. TEMPRANILLO; 18 MESES EN BARRICA. 63.700 BOTELLAS. 25 €

**95** Amplio, bien desarrollado a pesar de su juventud. Nariz profunda, con muchos matices primarios (frutos de ribazo, frutas rojas, flores azules), notas minerales y balsámicas, toque de tinta. Equilibrado, con cuerpo y fluido, fresco, sabroso.



## Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas '20

**La dimensión revelada de un enólogo experimentado que inicia su camino personal. Casta de la zona burgalesa en un ribera de pura vanguardia.**

DOMINIO DE CALOGÍA. TINTO FINO; 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 32.465 BOTELLAS. 75 €

**95** Con energía para durar, aún joven pero bien perfilado. Frescura en todas las fases, con fino carácter frutal, notas florales, balsámicas y minerales, toque de madera nueva. Buena estructura, cuerpo y nervio, taninos firmes, sabroso.

y hubo quien modificó su tarifa, al alza, dos veces en el mismo año para las mismas cosechas. Otra consecuencia es que Rioja sintió el peligro y reaccionó de forma rápida y contundente. Pero esa es otra historia.

## Crianzas variadas

En esos años nació el concepto *tinto roble* (*semicrianza*, *media crianza* u otras expresiones que se manejaban en esos años), un vino sometido a plazos de envejecimiento más cortos que los establecidos para el tipo crianza. La realidad es que la inversión en construcción de bodegas y (menos) en compra de viñas requería ingresos rápidos, como el de los vinos vendidos al año siguiente a la vendimia. Y tenían que ser tintos, más prestigiosos y susceptibles de tener precio más alto que unos claretes muy apetitosos pero baratos y a la baja en sus ventas.

El precio de la escasa uva hacía muy poco competitivos a los vinos jóvenes, de manera que se adornaron con comerciales sensaciones de madera que justificaban el precio más elevado. Cuestión aparte es la forma de adquirir esas sensaciones madereras, que podrían ser incluso antirreglamentarias. El tinto roble se impuso al tinto sin crianza y al antes popular clarete, al que se llegó a pronosticar la desaparición, sentimiento reforzado con el anuncio de la llegada de los blancos, a los que se destinaba de manera especial la uva blanca Albillo. Y terminaría por desplazar al crianza. Los reserva y gran reserva, como los vinos de selección o de lujo o de precio alto, eran y son capítulo aparte.

La escasez trajo algunos desajustes en la comercialización, como la fecha de salida de los vinos sujetos a plazos de envejecimiento. En una primera fase los plazos se contaban por años naturales y el cálculo se iniciaba el 1 de enero siguiente a la vendimia. El crianza tenía un plazo de dos años y el reserva de tres (el gran reserva no tuvo esas urgencias) de manera que la salida al mercado de las nuevas añadas se producía cuando finalizaba la campaña de fin de año, la temporada alta de ventas. Para evitar ese problema, en 1991 se adelantó el



inicio de la cuenta al 1 de diciembre siguiente a la vendimia. No fue suficiente y en 2001 se estableció en el 1 de octubre. En años normales, al menos en la normalidad climática clásica, el conteo de la crianza se podría iniciar incluso cuando la uva está aún sin vendimiarse.

Los plazos de crianza también cambiaron para hacerlos más restrictivos que la norma general. En 2008 se establecieron en dos años para el tipo crianza, al menos uno de ellos en barrica de roble, tres para el reserva, también con uno de ellos en fase de madera, y se mantuvieron cinco para el gran reserva, dos como mínimo en barrica y tres en botella. Ni en la norma general ni en esta se establece plazo de maduración en la botella para crianza y reserva. En esa misma modificación se admitió, para hacer la cuenta de los tres tipos de envejecimiento, una capacidad máxima de las barricas de 330 litros en lugar de los 225 anteriores.

## Ribera extramuros

La buena etapa de los años del cambio de siglo atrajo a nuevos inversores y, al panel de rica miel, también suscitó la polémica de los límites. La última ampliación se había producido en 1984 para la incorporación de la comarca soriana bajo la in-

fluencia de la cooperativa de San Esteban de Gormaz. Con eso se dio por finalizado el capítulo del ámbito territorial de la DO Ribera del Duero, cerrado, entre otras razones, por la falta de interés mostrada en los primeros años por algunos de los alcaldes del perímetro de la zona, que mandaban mucho en estos temas por la vía de las diputaciones provinciales.

El asunto resucitó a finales de los noventa, cuando dos zonas extramuros llamaron a la puerta de la Ribera. Fueron la segoviana comarca de Valtiendas, vecina de Peñafiel, y la mancomunidad de Pinedo, formada por Tudela de Duero, Villabáñez, Traspinedo, Sardón de Duero y Santibáñez; luego se sumaron La Parrilla y Encinas. Todos ellos estaban en la comarca de Ribera del Duero registrada por el Ministerio de Agricultura antes de crear la denominación de origen. Además, hay viñas en municipios limítrofes de las provincias de Burgos (el área de Coruña del Conde, cerca de Peñaranda de Duero) y Soria (el entorno de El Burgo de Osma), aunque estos no presentaron candidatura para su acceso al club.

La respuesta fue la negativa más rotunda. Los argumentos históricos, de similitudes de las condiciones de clima, suelos y variedades de uva o de los per-

**YA DISPONIBLE**



# GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2023

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

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

**ENVIAR A:** VADEVINO EDITORIAL, S.L. AVENIDA CARDENAL HERRERA ORIA, 299 - BAJO B. - 28035 MADRID.  
TEL.: 686 620 750. CORREO ELECTRÓNICO: [guia@proensa.com](mailto:guia@proensa.com)

DESEO RECIBIR  EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: \_\_\_\_\_

DOMICILIO: \_\_\_\_\_

CÓDIGO POSTAL: \_\_\_\_\_ LOCALIDAD Y PROVINCIA: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_ NIF o CIF: \_\_\_\_\_ E-MAIL: \_\_\_\_\_

FORMA DE PAGO:

CHEQUE ADJUNTO.

CARGO EN LA CUENTA CORRIENTE: \_\_\_\_\_

IBAN: \_\_\_\_\_ BIC: \_\_\_\_\_

**SOLICITE  
AHORA  
SU  
EJEMPLAR**

**P.V.P.: 20€**

[2€ GASTOS DE ENVÍO] ESPAÑA

**EXTRANJERO Y ENVÍOS URGENTES  
CONSULTAR PRECIO**

FECHA Y FIRMA:



## Hacienda Solano Vinas Viejas '19

Salto de Bobal levantina a Tinto Fino castellana. Tercera cosecha del brillante trayecto de Toni Sarrión (Mustiguillo) por los cotizados pagos de La Aguilera.

HACIENDA SOLANO. TINTO FINO; 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 6 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. 24 €

**95** Potencia con control para dar fresca y equilibrio. Aroma profundo de fruta con matices minerales (hierro), florales y de monte bajo, discreta presencia de la crianza. Estructura y noble fuerza, con cuerpo, relieve y buena acidez.



## Legaris Alcubilla de Avellaneda '19

El más fresco de la colección de vinos de pueblo de Legaris. Retrata el perfil de fresca y energía que se espera de la zona oriental de la Ribera del Duero.

LEGARIS. TINTO FINO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 2.900 BOTELLAS. 35 €

**95** Nervio y finura varietal bien expuesta. Aromas de fruta sana y madura, recuerdos de frutos negros, flores azules y mineral de hierro, toque discreto de roble. Cuerpo medio, fresca acidez, relieve tánico de calidad, sabroso, vivo.



## Montebaco Parcela Cara Norte '20

Muestra que también hay fresca en la Ribera occidental, con altura y orientación adecuadas, y con un trabajo minucioso en la viña y la bodega.

MONTEBACO. TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, EL 30% NUEVAS. 15.000 BOTELLAS. 15 €

**95** Con las efes de la modernidad: fresco, fluido, frutal, fino. Aromas de frutos negros maduros, notas balsámicas, toque especiado. Buen equilibrio en cuerpo medio-alto, centro carnoso, relieve tánico de calidad, sabroso, expresivo.



## Montecastro '19

Recuperación de una bodega que iba para proyecto fallido y devino en filial. Tinto de raza, con mucha energía y gran futuro y ya con finura.

BODEGAS Y VIÑEDOS MONTECASTRO. 95% TINTO FINO, 5% MERLOT; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 22 €

**95** Fresco y potente, tinto de guarda. Nariz profunda, rica en finos rasgos frutales (frutos de ribazo) y florales (flores azules, flor de romero), notas minerales y balsámicas. Bien armado, con cuerpo y energía, fresco, equilibrado, sabroso.



## Pago de Carraovejas '20

Es desde hace dos décadas la marca vedette de la Ribera del Duero, con un estilo definido y que se mantiene muy sólido en un alto nivel de calidad.

PAGO DE CARRAOVEJAS. 92% TINTO FINO, 5% CABERNET SAUVIGNON, 3% MERLOT; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 700.000 BOTELLAS. 38 €

**95** Expresivo y conjuntado, muy buen paso de boca. Aromas de frutillos negros bien maduros, tonos balsámicos, minerales (hierro) y especiados, toque de hoja de tabaco. Equilibrado, carnoso, con relieve y fresco, sabroso, amplio.



## Pérez Pascuas Gran Selección '15

Perfiles de grandeza en un tinto con mucha casta, bien encuadrado en el perfil de la Ribera burgalesa; entero, con larga vida por delante.

BODEGAS HERMANOS PÉREZ PASCUAS. GRAN RESERVA. TINTO FINO; 26 MESES EN BARRICA, 36 EN BOTELLERO. 3.965 BOTELLAS. 259 €

**95** Vigoroso y con nervio, con mucho de todo y buen equilibrio. Aromas complejos, profundo, con marcados frutales, notas bien engarzadas de crianza, tonos minerales y balsámicos. Entero en la boca, con cuerpo, fresco, noble fuerza.



## Torresilo '19

Ejemplo claro del perfil elegante de unos pagos vitícolas privilegiados del corazón de la Ribera burgalesa. Consistente y con energía pero sin rusticidad.

CILLAR DE SILOS. TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 35.000 BOTELLAS. 32 €

**95** Estructurado, noble fuerza. Aromas intensos de fruta bien madura, recuerdos de flores azules y de maderas finas, toques especiados, balsámicos y minerales. Con cuerpo y potencia, equilibrado, vivo, sabroso, expresivo, largo.



## Malleolus '20

Los viejos majuelos de Pesquera alumbraron el vino que marcó el camino de la excelencia en una casa significada de la segunda generación ribereña.

BODEGAS EMILIO MORO. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 32 €

**94** Gira hacia parámetros de fresca. Nariz amplia, con dominio de aromas de frutillos silvestres, tonos balsámicos, aún se nota la madera pero no domina. Muy buen equilibrio, fresco, fluido, centro carnoso, sabroso, expresivo, fino.



## Raíz Profunda '18

El vino bandera de un proyecto que suma bodega con vinos de mérito, quesaría prestigiosa y destacado proyecto de turismo enológico.

BODEGAS RAÍZ Y QUESOS PÁRAMO DE GUZMÁN. TINTO FINO; 25 MESES EN BARRICA, 15 EN BOTELLERO. 5.300 BOTELLAS. 46 €

**94** Maduro, desarrollado. Aromas de frutas rojas bien maduras engarzados con bouquet especiado de buen desarrollo, notas de monte bajo y maderas de calidad. Buen equilibrio, con volumen y taninos redondos, sabroso, amplio.



## Secreto '19

El vino que ha cambiado el rumbo en una bodega que pugnó (con Protos, nada menos) por el liderazgo en ventas de la Ribera y ahora busca su sitio en la élite.

BODEGAS Y VIÑEDOS VIÑA MAYOR. TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICA, 10 EN BOTELLERO. 50.000 BOTELLAS. 24 €

**94** Línea fresca y frutal, con carácter. Aromas de frutillos silvestres, tonos de bien medida crianza (madera blanca, especias), balsámicos y florales. Cuerpo medio, centro carnoso, taninos de calidad, sabroso, viva acidez conjuntada.

files de los vinos, recibieron un portazo por parte del consejo regulador de la DO Ribera del Duero y de sus bodegas. Y muchas largas, promesas incumplidas y hasta interpretaciones creativas de la realidad por las instituciones regionales, que ya mandaban en esto más que el ministerio del ramo.

En el fondo, había un argumento de peso, la presunta operación especulativa que adivinaban detrás del intento de ampliación. Se reprochaba a los aspirantes haber aprovechado el precio de la tierra, más barato fuera de la DO Ribera del Duero, para elevar de un plumazo el valor de su patrimonio. Se pensaba, sobre todo, en el potente proyecto de Abadía Retuerta, propiedad del grupo Novartis, que había adquirido la finca y la abadía al comprar una empresa de fertilizantes cuando aún se llamaba Sandoz.

La zona de Valtiendas es desde 2007 denominación de origen, en la figura de IGP Vino de Calidad de Valtiendas, que es como una denominación de origen de segunda. En la comarca occidental dos de las bodegas, Dehesa Peñalba y Abadía Retuerta, han obtenido este mismo año la denominación de origen de pago, que venden como una denominación de origen de primerísima, a pesar de todo. Han seguido el camino abierto en 2018 por Heredad de Urueña, también en la provincia de Valladolid.

## El mapa perdido

No hay datos que arrojen luz sobre otra intriga de esos años que se podría titular como “el misterioso caso del mapa de suelos desaparecido”. Con el objetivo de equiparar la DO Ribera del Duero a las zonas más prestigiosas de Europa, se inició un proceso de zonificación que partía de un estudio de los suelos de la zona de producción. La necesidad era clara: no es lo mismo la zona soriana que el entorno de Peñafiel, ni las tierras más cercanas al Duero, con planicies dedicadas al cultivo de remolacha que hoy están ocupadas por viñas, que las laderas, ni las cuestas con orientación sur que las que miran al norte, ni los suelos calizos, arcillosos, pedregosos, arenosos... que se dan en la comarca.

El primer paso era analizar el terreno y, en función de esos factores, clasificar la aptitud de los diferentes pagos y, en su caso de las parcelas de viña. Se encargó el estudio a Vicente Sotés, uno de los más prestigiosos agrónomos especializados en viticultura del país. Se anunció, parece que se realizó, también parece que se pagó el trabajo... y nunca más se supo. Nadie habla sobre ello, ni el autor ni los que encargaron el trabajo ni el consejo regulador.

Otro carpetazo que dio lugar, como era de esperar, a especulaciones. Se dijo que en la clasificación de los suelos no figuraban como de primera categoría terre-

que se ha visto impulsada precisamente a raíz de entrar en la familia de los vinos con DO Ribera del Duero, aunque hubo unos pocos pioneros. Ahí hubo también alguna polémica. En el proyecto inicial se pensó en aceptar como válidas todas las variedades blancas autorizadas en Castilla y León, que en la actualidad son 23, entre ellas algunas tan exóticas como Riesling, Hondarrabi Zuri, Treixadura o Tempranillo Blanco. Finalmente, solo se abrió la puerta a la autóctona Albillo Mayor. Y esa, junto a las cifras récord de ventas, sustentadas en el tinto genérico, que supone casi tres cuartas partes de las ventas de la zona (en datos, de 2022,



nos como la mayor parte de la finca de Vega Sicilia o las viñas de Alejandro Fernández. Y se dice que ese fue el motivo de que el famoso mapa de suelos de la DO Ribera del Duero duerma el sueño de los justos en algún cajón o en el fondo del propio Duero, como lastrado con zapatos de hormigón.

El tema es una especie de tabú. Tanto que en la reciente reforma del pliego de condiciones de la DO Ribera del Duero no ha lugar a otra indicación geográfica menor que la mención a los municipios y, como única excepción, al término de La Aguilera, pedanía de Aranda de Duero.

A cambio, se incorporaron los vinos blancos, una opción muy minoritaria

que incluyen el rosado, el tinto joven, el roble y los que renuncian a las indicaciones de envejecimiento, lo que maquilla bastante el dato) parecer ser la mejor noticia en el 40 aniversario de la DO Ribera del Duero. Aunque en 2022 bajaran en un 25 por ciento sus ventas de vino.

Datos preocupantes que no empañan un trayecto fulgurante de la fama de los vinos de la DO Ribera del Duero ni el brillo indiscutible de decenas de marcas, que configura una zona puntera en el mundo. Y para ese brillo no hace falta ocultar o disimular determinados episodios ni provocar o sufrir fallos de memoria ni reescribir la historia, que es un vicio muy feo. ■



## Vizcarra Torralvo '18

Fue el primer paso hacia la excelencia de una bodega de cosechero que ha culminado, de momento, con un excelente gran reserva con la misma marca.

BODEGAS VIZCARRA. TINTO FINO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO, 2 EN FUDRE DE ROBLE, 15 EN BOTELLERO. 36 €

**94** Noble fuerza, fresco, fino, largo futuro. Profundo, concentrado, muchos matices sobre base neta de vendimia fresca y madura, notas florales y minerales. Bien armado en la boca, con cuerpo y relieve, fresco, sabroso, muy frutal, fino.



## Cepa 21 '20

El vino del glamour, todo un símbolo de una época en la que en Ribera corrían ríos de vino y miel, de prestigio y fuerza comercial. Un panal de rica miel.

BODEGAS CEPA 21. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 350.000 BOTELLAS. 19 €

**93** Amable, fino, de amplio espectro. No muy potente pero fino en la nariz, con buen engarce de sutiles rasgos de crianza en base de fruta madura. Equilibrado, cuerpo medio, centro carnosos, taninos amables, sabroso, amplio.



## Dominio Fournier '20

La última incorporación, de momento, al grupo González Byass es una bodega con cierta trayectoria y vinos todavía en fase de definición pero con casta.

DOMINIO FOURNIER. CRIANZA. TINTA DEL PAÍS; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 23 €

**92** Fresco, con carácter. Aromas frutales matizados por tonos de crianza en barricas nuevas, toque tostado, recuerdos minerales y balsámicos (monte bajo). Con cuerpo y consistencia, equilibrado, viva acidez, taninos de calidad.



## Tábula '18

Vino bandera de una de las bodegas que pueden ser calificadas como meritorias, con calidad destacable y reconocimiento todavía insuficiente.

BODEGAS Y VIÑEDOS TÁBULA. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN TINOS DE ROBLE, 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 10 EN TINAS DE ROBLE. 51.200 BOTELLAS. 22 €

**92** Vivo, con energía. Nariz profunda, con bastantes matices; protagonismo de finos aromas frutales (frutillos negros, tonos florales), toques de especias negras y minerales. Estructurado, sólido, con nervio y relieve, sabroso, expresivo, largo.



## Antídoto '20

Firmado por Bertrand Sourdais, es todo un símbolo de la nueva realidad de la zona, del descubrimiento de que la Ribera de Soria también existe.

BODEGAS ANTÍDOTO. TEMPRANILLO; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 15 €

**91** Frescura a raudales, de discurrir grato y fluido. Aromas finos e intensos de frutillos silvestres bien maduros, notas balsámicas (hierbas aromáticas, piñones). Equilibrado, taninos de calidad, buena acidez, sabroso, frutal, vivo.



## Caballero Zifar '17

Marca la estabilidad de una bodega joven pero con varios cambios en su propiedad; ribera ortodoxo, sólido y con todos los aditamentos frutales.

BODEGAS ZIFAR. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 17 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 70% NUEVAS. 3.025 BOTELLAS. 30 €

**91** Vivo, noble fuerza. Aromas frutales, con nítidos recuerdos de frutillos de ribazo, fruta roja madura, tonos de madera de calidad y un fino toque lácteo. Estructurado, equilibrado, con cuerpo y relieve tánico, sabroso, amplio, largo.



## Protos '18

Vino emblemático de una marca con formidable fuerza comercial en una cosecha que marca el inicio de una etapa nueva de carácter y finura.

BODEGAS PROTOS. CRIANZA. TINTO FINO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA PARCIAL EN BARRICAS NUEVAS. 12 MESES EN OTRAS BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 800.000 BOTELLAS. 17,50 €

**91** Expresivo, fino, ribera civilizado. Bien expuesto en la nariz, con buen balance fruta-crianza, recuerdos de frutillos silvestres, notas minerales (tierra viva) y especiadas. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnosos, sabroso, amplio.



## Expresión Resalte '18

Una opción por el estilo clásico de tinto redondo, apuesta la madurez y el bouquet desarrollado, liberado de rusticidades también tradicionales.

BODEGAS RESALTE DE PEÑAFIEL. TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO. 8.000 BOTELLAS. 30 €

**90** Amplio, redondo. Nariz bien desarrollada, con bouquet especiado sobre base de fruta roja madura, tonos de maderas finas y de monte bajo. Con volumen y centro carnosos, taninos domados, ajustada acidez, sabroso, amplio en aromas.



## Celeste '19

La filial ribereña del grupo Familia Torres apuesta por las viñas de altura para la búsqueda de la frescura que haga frente al cambio climático. En evolución.

PAGO DEL CIELO. CRIANZA. TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, EL 30% BARRICAS NUEVAS. 19,30 €

**88** Fresco, vivo, alguna punta tánica. Aromas frutales y bien engarzada crianza en una nariz sugestiva aunque no muy potente; destacan recuerdos de frutillos negros y florales. Cuerpo medio, viva acidez, taninos algo en punta, fresco.



## Tinto Pesquera '18

Tal vez el vino-catalizador en el lanzamiento de la DO Ribera del Duero en los mercados internacionales. Mantiene el clasicismo de su perfil de siempre.

FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA (BODEGAS ALEJANDRO FERNÁNDEZ TINTO PESQUERA). RESERVA. TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. 40 €

**88** Desarrollado, maduro en la nariz, algo rugoso en la boca. Bouquet especiado clásico, con recuerdos de maderas curtidas y notas animales sobre fondo de fruta roja madura. Equilibrado, cuerpo medio, relieve tánico y de roble, sabroso.



## Tarsus '19

Único resto fuera de Rioja del otrora poderoso grupo Bodegas y Bebidas; perfiles comerciales en una bodega que busca una mayor proyección.

BODEGAS PAGO DE TARSUS. CRIANZA. TINTA DEL PAÍS; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (50%) Y AMERICANO. 15 €

**87** Franco y sencillo, de amplio espectro pero sin el pecado del exceso de madera. Aromas frutales y notas especiadas bien engarzadas, toque balsámico. Buen equilibrio en cuerpo medio, fresca acidez, taninos domados, bien de sabores.



## Marqués de Velilla '19

Estilo cosmopolita y de amplio espectro. Ofrece lo que se espera de un tinto crianza clásico de la Ribera: cierta casta y presencia de la barrica.

GRANDES BODEGAS. CRIANZA. TINTA DEL PAÍS; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 14 €

**85** Con nervio y con relieve. Aromas de fruta roja bien madura, tonos marcados de crianza (especias, maderas curtidas), notas balsámicas; bien engarzado. Cuerpo medio, fresca acidez, relieve tánico y de roble, bien equilibrado, fresco.



## Alacer '20

Estreno en la DO Ribera del Duero de una bodega centenaria de Rioja que está en fase de expansión a las denominaciones de origen más prestigiosas.

HACIENDA MIGUEL SANZ (BODEGAS RIOJANAS). TEMPRANILLO; 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 8 €

**86** Grata sencillez, bien engarzado, fresco. En la nariz dominan aromas de frutillos silvestres, tonos discretos de crianza (maderas usadas), fondo mineral. Buen paso de boca, cuerpo medio, textura fluida, algo tánico, fresco, frutal, vivo.



## Matarromera '18

Marca con trayectoria muy cuidada, apadrinada por un sector de la farándula, instalada en un perfil de amplio espectro comercial y gastronómico.

BODEGA MATARROMERA. CRIANZA. TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 21 €

**85** Más bien sencillo, buen paso de boca. Aromas frutales y de crianza bien ensamblados en un conjunto sencillo y no muy intenso pero bien dibujado. Equilibrado, cuerpo medio, con nervio y ligeras puntas tánicas, fresco, frutal.



# Más de cien años de historia

[www.bodegasdelamarquesa.com](http://www.bodegasdelamarquesa.com)

## Adaptación de la viticultura al cambio climático

# ARIDOVITICULTURA

EL CAMBIO CLIMÁTICO ESTÁ MODIFICANDO LA FORMA DE VER EL CULTIVO DE LA VID Y PODRÍA CAMBIAR EL VIÑEDO, INCLUSO EN MAYOR MEDIDA QUE LAS MODAS DE LAS VARIETADES INVASORAS. LAS ARMAS CLÁSICAS PARA HACER VIABLE EL CULTIVO EN CONDICIONES ADVERSAS, COMO EL RIEGO O LAS PODAS SELVÁTICAS, PARECEN INSUFICIENTES Y LOS AGRÓNOMOS Y LOS VITICULTORES DESARROLLAN OTRAS NUEVAS. ES LA ARIDOVITICULTURA.

El denominado cambio climático es una realidad que pocas personas pueden negar, salvo algunos *negacionistas* que no son capaces o no quieren ver la realidad. En este año, la continuada ola de calor que sufrimos desde finales de primavera y durante todo el verano, acompañado de una casi total ausencia de precipitaciones durante este período, demuestra que nuestro clima está cambiando.

Es cierto que el clima fluctúa de año a año, pero la tendencia que se observa con el progresivo calentamiento del planeta debido al *efecto invernadero*, motivado sobre todo por las emisiones y consecuentemente con la creciente concentración de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) en la atmósfera. Un efecto que se traduce en una modificación de las condiciones atmosféricas, que tiene consecuencias para la vida en el planeta Tierra, y por tanto para los seres que vivimos sobre ella.

De una manera general, las consecuencias climáticas que derivan de esta situación, se resumen en una elevación progresiva de la temperatura del planeta, que altera el clima habitual en las diferentes regiones. En los países mediterráneos, las condiciones ambientales serán más extremas, con períodos de sequía y de calor cada vez más intensos y frecuentes, así como precipitaciones más bajas, o bien peor repartidas a lo largo del año, con fre-

cuentes y abundantes episodios de lluvias torrenciales, sobre todo en las cercanías de los mares debido al calentamiento de la masa de agua, con la aparición de las temidas *gotas frías o danas*.

### VIÑEDO MIGRANTE

Por una parte se producirá una progresiva modificación de la actual distribución de los viñedos, que pueden afectar positivamente o negativamente a las zonas productoras de uva. Los investigadores vitícolas, como J.X. Mitrovica, demuestran que se está produciendo un avance del cultivo de la vid hacia el norte, a razón de 10 a 30 kilómetros por cada década. El Instituto Nacional para la Investigación Agronómica francés (INRA) establece que una variación de un grado en la temperatura media hará que las regiones vitivinícolas situadas en el hemisferio norte se desplacen 200 kilómetros hacia el norte. Eso va a provocar una migración de los viñedos hacia zonas más frescas y propicias para el cultivo de la vid.

Esta realidad se demuestra, por ejemplo, en legendarios vinos *eiswein* producidos en el centro de Europa, que están desapareciendo de su zona productora original, expulsados por inviernos cada vez más suaves. Los países escandinavos se prefiguran como el próximo refugio de estos vinos.

En nuestro país, el cambio climático

se muestra sobre todo en los límites del cultivo de la vid. No es normal que la zona de Rioja Alta se obtengan repetidamente vinos de más de 14% vol. de alcohol, acompañados de una elevada maduración fenólica, o también que en Vizcaya o Guipúzcoa se elaboren de forma totalmente natural chacolés con más de 13% vol. de alcohol, que en absoluto coincide con el concepto que hasta ahora se tenía sobre su perfil tradicional, un vino ácido y de poco grado. Comunidades autónomas, hasta ahora testimoniales en el cultivo del viñedo, como por ejemplo son Asturias, Cantabria y norte de Galicia, empiezan a desarrollar una interesante actividad vitivinícola. De seguir así, dentro no muchos años nos depararán algunas agradables sorpresas.

Por desgracia, el cambio climático se está acelerando de forma no esperada, por lo que resulta imposible realizar una traslación de los actuales viñedos a las nuevas zonas con aptitud climática para la vid, aunque algunas empresas vitivinícolas llevan desde hace algunos años pensando y actuando en este sentido.

### ACLIMATAR O ABANDONAR

No queda más remedio que realizar una adaptación de la viticultura al cambio climático, sobre todo en las zonas más meridionales, donde los factores limitantes serán las elevadas tem-



peraturas y la falta de agua. En este sentido, aparece un nuevo concepto en el cultivo de la vid, que es la *aridoviticulura*, que se define como: “el conjunto de medidas de cara a permitir el cultivo de la vid en un medio árido, es decir, en zonas cálidas, ausencia de riego y débiles precipitaciones”. Para ello, se debe tener en cuenta los siguientes aspectos y/o técnicas vitícolas:

- Los portainjertos deberán ser más resistentes a la sequía así como presentar una tendencia a alargar el ciclo vegetativo. Sucede con los más vigorosos: Ruprestis de Lot, 161-49 Couderc, 196-17 Couderc, 99 Richter, 110 Richter, 140 Ruggeri, 1103 Paulsen, etcétera.
- Las variedades de vid también se adaptarán a los excesos de insolación y temperatura, así como a la falta de agua, aunque este último factor se puede compensar con la presencia de riego. Así existen variedades muy sensibles a la insolación y a la temperatura, como son Graciano, Godello y Moscatel de Grano Menudo. En otras variedades, como el Tempranillo, a la que la sequía afecta mucho en la absorción de potasio, lo que provoca que baje notablemente su acidez, cuestión que para otras variedades, como Cabernet Sauvignon, no sucede tanto por ser más resistentes a la falta de agua.
- Las altitudes elevadas mejoran notablemente las condiciones térmicas del clima; la temperatura se reduce en 0,65° C cada 100 metros de ascenso en altitud y también se produce un descenso de 0,65° C por cada grado de ascenso en latitud. Estas propiedades son las que explican por qué el límite climático de cultivo de la vid se mueve cada vez más hacia el norte en nuestro hemisferio, y también la posibilidad de algunos viticultores de cultivar viñedos en terrenos más elevados, aún situados en zonas meridionales, donde el cultivo de la vid se ve comprometido en cotas más bajas. Como ejemplo citamos la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la zona de Soria y Segovia o en el entorno de la localidad de Fuentenebro (Burgos), donde algunas bodegas como Pago de los Capellanes están desarrollando interesantes proyectos vitícolas en altitudes que rondan y superan los mil metros sobre el mar.



- Las densidades de plantación bajas reducen de forma importante el consumo de agua, sobre todo si se asocia con el cultivo del viñedo en vaso. En viñedos de secano, existe una correlación en la pluviometría (P mm) y la densidad de plantación (DP cepas/ha) que Luis Hidalgo estableció en la siguiente expresión:  $DP = 2,784.P + 828$
- Las orientaciones norte a este son más favorables; evitan las calurosas laderas orientadas a mediodía y poniente.
- Conviene elegir los suelos más frescos (arcillosos), con un elevado poder de retención de agua, y mejor todavía si son profundos, donde se puede acumular el agua del invierno o primavera que asegure una disponibilidad durante el período de vegetación y sobre todo de maduración. Las raíces de las vides deben ser profundas precisamente para buscar esta agua, facilitando la exploración radicular si se emplean portainjertos con un sistema radicular pivotante o de ángulo geotrópico reducido; los más favorables son Ruprestis de Lot, Vitis Berlandieri, así como también sus híbridos (99 Richter, 110 Richter, 1103 Paulsen, etc.).
- La mejor orientación para los viñedos conducidos en espaldera es la norte-

sur, con una desviación de 20° a 30° en sentido hacia el este, para exponer a la insolación menor la cara de vegetación durante la tarde, que resulta más calurosa, con menos higrometría y con las hojas en un estado hídrico menos favorable.

- Si en la zona existen vientos dominantes de cierta intensidad, la mejor orientación del viñedo en espaldera es en la misma dirección que los vientos, para reducir la evaporación de agua a través de las hojas. La utilización de masas vegetales en el viñedo u otros tipos de barreras semipermeables, también tienen otro importante efecto sobre el ahorro de agua, debido a que se comportan como barreras cortavientos, reduciendo de forma muy notable la evaporación de agua.
- El sistema de conducción también influye en las necesidades hídricas de los viñedos. Las formas bajas (vasos) gestionan mejor el ahorro de agua, mientras que en las más altas (espalderas y parrales) sucede lo contrario.
- La conducción de la vegetación se realizará de manera que se eviten excesos luminosos y térmicos en las hojas y racimos del viñedo, manteniendo la

vegetación activa durante más tiempo. Cuanto mayor sea la altura de la vegetación y los racimos respecto del suelo, menor será el régimen térmico, consiguiendo un retraso de la maduración. La diferencia de altura de 45 a 12 centímetros del tronco, supone un retraso de ocho días en la vegetación y maduración.

– En los viñedos conducidos en espaldera, la reducción de la anchura de las calles produce un sombreado de una línea sobre la contigua que reduce los efectos negativos del sol. La misma vegetación del viñedo protege el suelo de cultivo mediante sombreado y reduce la evaporación de agua. Se estima un índice foliar óptimo de tres metros cuadrados de hojas por cada metro cuadrado de suelo. Recientemente se ha planteado el sombreado de las vides mediante la utilización de árboles (viticultura forestal) e incluso con paneles solares instalados a dos metros sobre el suelo, lo que además se aprovecha para la generación de electricidad. Un sombreado de



las vides, reduce la transpiración de sus hojas por reducción de 2º a 5ºC en la temperatura.

- Los viñedos conducidos en vaso y el cordón libre son los que mejores condiciones ofrecen para combatir el exceso luminoso y térmico, pues su vegetación concentrada sobre los brazos y troncos, ofrecen una reducida superficie foliar externa, y en su interior se produce un microclima más húmedo y fresco. El microclima óptimo de los racimos se produce con una radiación solar difusa.
- Las hojas basales de las vides deben ser conservadas para sombrear y proteger los racimos del exceso térmico y luminoso, evitando su desecación o senescencia foliar, y sin realizar la práctica de deshojado más propia de climas más fríos, o a lo sumo deshojando la cara norte a este de las espalderas y conservando las hojas en la cara sur a oeste.
- Las podas cortas favorecen la concentración de la vegetación sobre los racimos, mejorando las condiciones adversas de los climas cálidos.



EMILIO MORO  
BODEGAS

## Descubre la nueva familia **MALLEOLUS**

NUEVA AÑADA • NUEVA IMAGEN  
MISMA ESENCIA

[WWW.EMILIAMORO.COM](http://WWW.EMILIAMORO.COM)

- La relación uva/superficie foliar expuesta debe ser reducida por debajo de  $1 \text{ kg/m}^2$  con un óptimo de  $0,8 \text{ kg/m}^2$ , lo que implica un aumento de la carga de yemas.
- Las cubiertas vegetales son grandes consumidoras de agua. Restan su disponibilidad para las cepas, por lo que no son adecuadas en los viñedos, sobre todo de secano. El cultivo del terreno para mantenerlo libre de especies vegetales adventicias y dejando mullida su capa superior, resulta una buena solución para combatir el cambio climático.

**Poda tardía.** Una vez que se haya producido la brotación de los sarmientos en su parte apical. Es una técnica propuesta para reducir el riesgo de las heladas primaverales y también alargar el ciclo vegetativo del viñedo, aunque se puede producir un cierto debilitamiento de la planta cuanto más tarde se realice esta operación.

**Poda mínima o no poda.** Se produce un retraso de los ciclos vegetativo y reproductor, como consecuencia de la elevada carga de yemas. Tanto el número de pámpanos como el de racimos de peque-

Un recorte realizado después del cuajado, cuando el diámetro de las bayas es de 3 a 4 mm, resulta la mejor opción para realizar esta técnica.

**Deshojado de la zona apical de los pámpanos.** Se realiza en todas las hojas situadas por encima del último racimo. Produce un efecto muy parecido a la técnica antes citada de recorte severo de pámpanos.

**Forzado de una brotación tardía.** Consiste en podar los pámpanos en crecimiento hacia el mes de junio, dejando varios nudos con el objetivo de forzar el desarrollo de las nuevas yemas dejadas por debajo de la poda. La condición: esta técnica debe cumplir que estas yemas latentes deben tener suficiente fertilidad y que además deben estar en período de predormición; esto sucede antes de que se detenga el crecimiento de los pámpanos. Con esta operación se consigue retrasar el ciclo de vegetación y maduración en unos dos meses.



La utilización de cubiertas inertes sobre el terreno (*mulching*) resulta muy adecuada por impedir la evaporación directa de agua del suelo y al mismo tiempo combatir el desarrollo de las plantas adventicias al viñedo.

### MANEJO DE LA VEGETACIÓN

Según Fernando Martínez de Toda, catedrático de viticultura de la Universidad de La Rioja, existen diferentes técnicas de manejo de la vegetación, encaminadas a retrasar la maduración de la uva, basadas en mecanismos de competencia. Destacan las siguientes:

ño tamaño, producen un cambio en la fisiología de la planta, que puede llegar a retrasar la maduración en unos 20 días.

**Recorte severo de los pámpanos.** Consiste en recortar todos los pámpanos en la época de cuajado y por encima del nudo siguiente al racimo más elevado. Se reduce mucho la superficie foliar y se retrasa el ciclo de maduración de la uva en unos 15 a 20 días. El momento de realizar el recorte es muy importante, pues un recorte temprano antes de la floración puede afectar al cuajado, y uno tardío después de envero solamente actuaría sobre la fase final del desarrollo de las bayas.

### SOMBREADO DE LOS VIÑEDOS

Reduce la fotosíntesis y retrasa el ciclo de maduración de la uva, aunque se produce una pérdida de calidad en la uva tinta, por una menor acumulación de antocianos, debido a la inhibición de gen VvmybA1 involucrado en su síntesis. Este sombreado se puede conseguir utilizando mallas o redes colocadas en la cara sur de las espalderas y con niveles de sombreado entre el 30 y el 70 por ciento. O bien contando con setos o árboles situados en el viñedo, tal como se expuso en el nº 98 de PlanetAVino titulado *La Viticultura Agroforestal o Biodiversa*.

El sombreado directo atenúa la insolación en un 85 por ciento. Incluso también con un concepto muy moderno, que es la *viticultura voltaica*: se colocan paneles de generación de energía fotovoltaica sobre el viñedo a una altura suficiente para que no impidan el normal cultivo del viñedo, consiguiendo un doble fin: generar energía eléctrica y al mismo tiempo sombrear el viñedo.

Resulta indispensable la disponibilidad de riego, no sólo para atender las necesidades del sistema radicular de las vides, sino también para humedecer el sistema foliar cuando sea necesario, para lo cual el riego por aspersión puede ser de



gran interés. Lo mejor es dotar al viñedo de microaspersores sectoriales, similares a los empleados para combatir las heladas, que consiguen un importante ahorro de agua respecto del clásico riego por aspersión. Un riego tardío después del envero, puede retrasar la maduración de las uvas; se puede combinar con un despunte para favorecer el crecimiento de los nietos, aumentando de esta forma la competencia.

La maduración de la uva deberá ser completa, es decir, deberá afectar no sólo a la pulpa sino también al hollejo donde residen los compuestos minoritarios de bondad. Se buscan períodos de maduración de más de 60 días desde el envero, e incluso de más tiempo, hasta los 75 u 80 días en algunas condiciones excepcionales.

La utilización de antitranspirantes aplicados sobre las hojas disminuye el intercambio gaseoso entre los estomas y el ambiente externo, que reduce la fotosíntesis y retrasa el ciclo de vegetación y maduración. Para ello se pueden utilizar polímeros de resinas de pino, o bien el di-

menteno (96%) aplicado en una dilución al 2 por ciento sobre los dos tercios superiores de la vegetación, a una temperatura ambiente de 14° a 15° C.

Un tratamiento realizado en el envero sobre los racimos, pulverizando una solución de etanol al 10 por 100 en agua, constituye un interesante remedio paliativo en caso de riesgo de bloqueo de la maduración debido a un exceso de calor durante el período de maduración. Los vinos obtenidos a partir de vendimias tratadas en estas condiciones, presentan mejores caracteres gustativos, sobre todo los aromáticos que se ven afectados en mayor medida por las condiciones de calor y sequía. El mecanismo no es bien conocido, aunque parece ser que el etanol, al tratarse de una sustancia deshidratante, produce un pequeño estrés hídrico en la baya, que estimula el flujo de savia hacia la misma para restablecer la hidratación. Un interesante efecto colateral de este tratamiento es el aumento en un 10 por ciento del peso de las bayas.

El uso de algunos elicitors, en principio utilizados para aumentar la resistencia de las plantas frente a patógenos, desencadena la biosíntesis de otros compuestos de defensa, como los polifenoles en las vendimias tintas; también pueden retrasar la maduración de la pulpa, obteniendo en esta etapa valores de acidez más elevados y pH más bajo, lo que permite evitar la disfunción entre la maduración del hollejo de la pulpa y, en consecuencia, reducir los efectos producidos por el cambio climático.

Un cambio climático que también afectará al estilo de los vinos elaborados, con contenidos de alcohol más elevados y niveles de acidez más bajos, lo que supondrá una obligada adaptación y modificación de las técnicas de elaboración en las zonas actualmente más frías hacia una tecnología más propia de zonas más cálidas. Las técnicas de desalcoholización de los vinos estarán a la orden del día, así como también los equipos para la corrección a la baja del nivel de pH de los vinos. ■



## Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RIBERA**  
 DEL  
**DUERO**



[www.bodegasabadiasanquirce.com](http://www.bodegasabadiasanquirce.com)

Tel. 947 544 070



DE VINOS POR ...  
MARA SÁNCHEZ



**E**sta ciudad no necesita excusas para ser paseada. Recorrer las calles sevillanas y descubrir los rincones que encierran es motivo suficiente para una visita. Pero en esta ocasión, además, cabe destacar algunos de los establecimientos en los que merece la pena hacer un alto y tomar alguno de los vinos por copas que sirven en sus barras. No es de las capitales que pueda presumir de una gran oferta a este respecto, pero sí cuenta con varias direcciones en las que se puede disfrutar de vinos bien atendidos. En este paseo por Sevilla, como abarcar toda la ciudad es difícil y tampoco todo está a la altura, conviven referentes clásicos y lo más reciente.

Un templo para tomar generosos en compañía de un tapeo sencillo es **Manolo Cateca** (Santa María de Gracia, 13). Una taberna con solera en el centro de Sevilla, fundada hace más de cien años y cuyo actual propietario, quien da nombre al local desde 2013, la ha convertido en un referente del vino; reúne casi doscientas referencias del Marco de Jerez. Un pequeñísimo lugar, pero sitio de culto para los aficionados de estas elaboraciones que se pueden acompañar de algún guiso case-ro, salazones, quesos, conservas, embutidos...



MANOLO CATECA



BODEGUITA PEDRO ROMERO

**Bodeguita Pedro Romero** (Harinas, 10) es otra de las direcciones con historia. El establecimiento supera los 80 años y su nombre responde al de su propietario, aunque los orígenes se remontan a su padre, Antonio Romero, quien abriría

su primer negocio en el año 39 y que fue ampliando y cambiando de ubicación hasta que en 1977 llega a la actual, en el barrio del Arenal. Otra parada para quien gusta de los vinos de Jerez, entre otros (aunque las botellas que salen de ahí tienen menos interés), y que debe su éxito y parroquia tanto a Pedro como a su mujer, Ángeles, a cargo

de los fogones, donde oficia los guisos que conquistan a la parroquia.

Desde hace seis años **La Barra de Cañabota** (Orfila, 5) es uno de los sitios con *poderío* en la capital andaluza. Tapeo de alto nivel y vinos en sintonía. Esto en la barra pero son tres los espacios que conforman esta casa, está el restaurante y una pescadería de lujo en la que se impone el marisco. Cocina en





LA BARRA DE CAÑABOTA



PALO CORTAO



CASA MORALES

directo, ambientazo constante y oferta vinícola con destacada presencia de jereces y champagnes.

En el mismo año se ponía en marcha **Palo Cortao** (Mercedes de Velilla, 4), otro imprescindible por la oferta de vinos de Jerez que reúne. La lista está a cargo de la enóloga Ana Hergueta, una de las socias fundadoras de este establecimiento junto al cocinero Ángel Rodríguez, responsable del tapeo rico que también se puede disfrutar a partir del producto de mercado.

A pocos pasos de la plaza del Cabildo se localiza **Casa Morales** (García de Vinuesa, 11), otra taberna céntrica y con solera. Data de mediados del siglo XIX, ¡ahí es nada!, y estéticamente mantiene la esencia aunque en este tiempo ha vivido distintas rehabilitaciones. De la fundación datan la carpintería, la enorme barra, los techos abovedados y las botas de vino. Un escenario con enorme encanto y otro sitio para tomar vinos en un lugar siempre ambientado y animado. Luego, tapeo clásico y guisitos que gustan a cualquiera.

**No es de las capitales que pueda presumir de una gran oferta, pero sí cuenta con varias direcciones en las que se puede disfrutar de vinos bien atendidos.**

Tampoco puede faltar en este recorrido una parada relajada en alguna de las **Bodeguitas Antonio Romero**, un plural que responde a que son varios sus establecimientos pero todos vecinos: **Origen**, en Antonia Díaz, 19; **Reyes**, en el número 5 de la misma calle, y **Arfe** en la vía que le da nombre (Arfe, 32), el último abierto. Con tres décadas de vida, las Bodeguitas son direcciones para tomar vinos por copas en compañía de fritos, embutidos, raciones, conservas, ensaladas, guisos... En la selección vinícola, blancos (manzanilla incluida), rosados y tintos de procedencias conocidas.

A unos pocos pasos se encuentra **Casa Matías** (Arfe, 11), otra de las tabernas antiguas sevillanas que poco tienen que ver con la filosofía de sus vecinos pero que merece al menos visita por el sabor y ambiente flamenco que inunda esta casa. Y es que tiene actuaciones en directo a lo largo de toda la semana. En la oferta vinícola, algunas referencias de la zona para tomar por copas y tapeo clásico para la cosa sólida.

Sin abandonar el centro, es obligado entrar en **Casa Moreno** (Gamazo, 7), uno de los establecimientos con más encanto de

REYES (BODEGUITA ANTONIO ROMERO)



ARFE (BODEGUITA ANTONIO ROMERO)





CASA MORENO



BAR TAQUILLA



DE SUR A NORTE

esta ciudad. Una tienda de ultramarinos, en la que se compra gran variedad de productos gourmet (embutidos, conservas de toda clase, alimentos a granel, legumbres, quesos...), tiene una barra para consumir *in situ* alguno de los muchos vinos que reúne: generosos, blancos, tintos, manzanillas... El establecimiento puede ser centenario aunque la familia que ahora lo regenta llegó por primera vez en los años cuarenta de la mano de Francisco Moreno. Por aquí han pasado nombres relevantes de todos los ámbitos (taurino, periodístico, literario...), como acreditan las muchas fotografías y recuerdos que decoran las paredes.

Planteamiento similar es el de **El Rincón Sagrado** (plaza San Marcos, 3), donde la venta de productos selectos convive con la degustación de vinos, una selección no excesiva pero bien tratada.

SOBRETABLAS



**Bar Taquilla** (Adriano, 24) es un local nada pretencioso, un bar de los de toda la vida, fundado en los ochenta, pero donde se puede tomar un vino con una tapita rica y casera. Sin más. De esos sitios que merece una parada si pillas de paso porque además está a poca distancia del famoso Puesto de Triana, como se conoce popularmente al Puente de Isabel II.

Otra cosa es **De Sur a Norte** (Feria, 86), una dirección con protagonismo vinícola de primer orden y destacada presencia de vinos ecológicos. Se puede comprar pero lo suyo es picar algo allí mismo en su espacio de degustación y descubrir alguna botella.

Lo más novedoso y rompedor, porque además es de lo último en llegar a la capital hispalense pero con gran éxito, es el restaurante **Sobretablas** (Colombia, 7). Está situado en el barrio del Porvenir, dentro de un edificio de 1929, construido para la Exposición Iberoamericana y del que se conserva la fachada original. Compuesto por diferentes espacios, la acogedora terraza es estupenda para disfrutar de alguno de los muchos vinos que reúnen en la bodega de esta destacadísima dirección sevillana, a cargo del sumiller Robert Tetás. Él junto a la cocinera Camila Ferraro son los promotores de este proyecto después de trabajar juntos en el Celler de Can Roca. Cocina tradicional que renuevan cada temporada y a la que aportan nuevos sabores, a partir de un cuidado respeto al producto. En la bodega, para escoger, más de 250 etiquetas de vinos españoles y europeos con perfiles de lo más variados, como son los naturales y ecológicos, para nada habituales en las barras de Sevilla. Y por supuesto apartado especial para las elaboraciones del marco de Jerez, por copas y por botellas.

En definitiva, unos cuantos nuevos motivos para visitar una ciudad que pocas excusas necesita. ■

# 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](http://proensa.com/planetavino)

MÁS INFORMACIÓN EN  
[www.proensa.com](http://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](mailto: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



## A César Muñoz

### EL ÚLTIMO VINO PENDIENTE

Sabes, querido César, que teníamos el último vino pendiente. Ese en el que iba a contarte las andanzas de esta última vendimia.

Lo cierto es que nada nuevo que no supieras y que no hubiéramos hablado ya antes...

Que si la baja acidez, que si ha sido temprana, tardía, que si muy sana, que si muchos o pocos kilos, más o menos de lo esperado... Lo que jamás entraba en mis planes de esta -triste, amarga y especial-cosecha, de ninguna manera, es tener que decirte adiós. No un hasta la próxima.

Nos conocimos muy jóvenes, recién salidos de la facultad cuando iniciamos juntos el Master de Viticultura y Enología en Logroño y, amigo, nos caímos bien desde el primer día. Descubrí un tío siempre sonriente y amable, de esos (pocos) con los que conectas desde aquel primer ¿cómo estás?

Siempre crítico, siempre con otra visión del vino y sin la riojanitis imperante del momento y que chocaba, educadamente, con alumnos y profesores, con los que no podías dejar de discutir. Así fue, César, como nos hicimos amigos y comenzamos a bebernos botellas, noches y batallas del vino. Viajamos, compartimos habitaciones, disfrutamos de la noche, de Jerez, de París, de Villafranca del Penedés y de unos cuantos muchos terruños más...

Y así nos fuimos haciendo mayores y empezamos a trabajar. Venías envidiosamente valiente, creaste Leda, te fuiste a Montebaco y, luego, en mil y un proyecto más. Nos juntábamos en Roa para catar los vinos de Ribera y siempre teníamos una comida pendiente... y noches y vinos.

Pero, amigo, te has marchado muy joven, demasiado. Con muchas cosas por hacer y seguro que con mil ideas por acabar.

No voy a resaltar aquí toda tu labor profesional, no me toca a mí. Para mí, lo sabías, ya eras un número 1. En lo otro, en la amistad, en vivir, en compartir, en generosidad... eras gigante.

Ahora me queda la parte más dura. Borrar tu nombre y tu teléfono de mis contactos. Jamás de mi corazón. Aún tengo la esperanza de volver a encontrarme contigo, en una cata, en una feria, o delante de la última botella de vino. Ese último vino, nos queda pendiente.

Cuidate, mi añorado César.

**Julio Sáenz**

Director técnico de La Rioja Alta

## BARRA LIBRE

### Juan Marcos Gutiérrez EL PRIMER SUMILLER

En los años ochenta la hostelería de La Rioja le aplicaba poco cariño al vino. A golpe de platos de vino infame, la calle Laurel hacía lo posible por empujar a los consumidores a los brazos de la cerveza y la mayor parte de los restaurantes con (del resto, mejor no hablar) pretensiones diseñaban sus cartas en función de sus clientes bodegueros. Pero allí estaba Lorenzo Cañas con su Mesón de La Merced y luego con el lujoso restaurante La Merced, ambos en el centro de Logroño. Y allí había un joven vestido muy raro, de negro, mandil de cuero, tastevin al cuello, con un oficio no menos raro. Era Juan Marcos Gutiérrez y era el primer sumiller que ejercía en La Rioja y alrededores. Al mérito de ser el pionero cabe sumar que fue el promotor de la Asociación de Sumilleres de La Rioja, que sobrevivió ejerciendo su profesión durante cuarenta años en distintos establecimientos de la región hasta que se jubiló desde el restaurante La Carbonera, y que abrió camino a los Chefe Paniego, Carlos Echapresto y otros profesionales de un oficio que ya no es una rareza en la región. Juan Marcos Gutiérrez, nacido en Cartagena, nos dejó sorpresivamente el 17 de septiembre, con sólo 64 años de edad.



### Alfonso Martínez Iglesias UNA VISIÓN DEL RIOJA

Alfonso Martínez Iglesias, nieto del fundador de Bodegas Martínez Lacuesta, representó una visión del vino de rioja que aún pervive, si no en la mayor parte de las bodegas, sí en un segmento no desdeñable de los consumidores. Formaba parte de la generación de enólogos que lanzó el vino de Rioja a la posición dominante indiscutible de la que goza en la actualidad. Eran enólogos de bata blanca, de trabajo en la bodega y de poco pisar las viñas, pero no fueron los de Alfonso Martínez caminos cómodos de perfiles comerciales, sino los más comprometidos de los vinos finos de Rioja bien desarrollados en las largas crianzas en barricas curtidas. La finura de sus Campeador, que tuvo fama en los ochenta por el relieve de sus consumidores, o Reserva Especial son buena muestra de una dedicación de más de cuarenta años, que hoy tiene continuidad en su hijo, Álvaro Martínez del Castillo. Alfonso Martínez Iglesias, creador de "vinos de papas y reyes", falleció el 25 de octubre Tenía 84 años.



### César Muñoz EL RETO DE LAS VIÑAS RARAS

El 7 de octubre trascendió la noticia de su repentina muerte, el día anterior, y se supo también que luchaba contra una enfermedad de esas que no son frecuentes. César Muñoz (León, 1967) era así de discreto para su vida personal y tampoco era muy expansivo, salvo en la distancia corta, en la profesional. No jugaba al vinatero estrella; estaba más cómodo en sus bodegas y en las viñas. Y se dice así, en plural, porque firmaba vinos de mérito indiscutible. Enólogo de plantilla en Montebaco (Ribera del Duero) desde que finalizó en Burdeos sus estudios iniciados en la Universidad de La Rioja, participó en muchos otros, como los Leda (VT Castilla y León), asesoraba a bodegas de relieve, caso de César Príncipe (Cigales) y el grupo Chivite (Navarra y VT 3 Riberas), y estaba en otras, incluso en Jerez. Y era un buscador de viñas raras, de viñedos en peligro de desaparición o de pagos singulares, como los de la propia Montebaco, pionera en la busca de orientaciones y alturas frescas. Era un artista discreto, que no despistado, y se fue en plena ebullición profesional, con sólo 55 años.





**MOMENTO DE PAZ**  
PAZ IVISON

Si en vez de un vino fuera una persona, podría ser Don Juan Tenorio porque, como el famoso personaje de Zorrilla, el CVC (siglas de *conjunto de varias cosechas*) también “bajó a las cabañas y subió a los palacios”. La vida y milagros, los avatares, las gracias y desgracias del CVC son un tema curioso, desde luego nada que ver con las conquistas del Don Juan, burlador de damas, pero sí con esas circunstancias de su azarosa vida. Circunstancias que le propiciaban seducir en las grandes mansiones, tanto como en las más humildes chabolas. Porque nuestro hombre, que se apellida CVC, empezó hace bastante más de cuarenta años confortando paladares de pocos recursos los días de fiestas de guardar, bodas y bautizos, cuando tiraban la casa por la ventana y se animaban a ¡¡¡un rioja!! Un pedazo de lujo. Cuántas satisfacciones, besos, abrazos, cantos regionales e incluso exaltaciones de la amistad han existido gracias a la presencia de aquellos Campoviejos, Faustinos, Siglos Saco... ¿o no? Nuestro personaje CVC no es precisamente muy joven y tiene una crisis existencial. A veces le confunden con el código de verificación de tarjeta de crédito, y otras con una entidad de capital riesgo británica de las mismas siglas que administra

activos por 75.000 millones de dólares. Nuestro CVC alucina y dice “¿Este soy yo? Vamos hombre... ¡¡¡Si yo casi no he salido de la taberna y la tienda del pueblo!!!”. Nuestro CVC, el enológico, está sufriendo una metamorfosis kaffkiana, pero al revés. Es decir, en vez de convertirse en escarabajo se ve transformado en el más guapo, rico y elegante. En vez de festejar en el bar del pueblo, lo hace en restaurantes de muchas estrellas; se ve expuesto en escaparates de vinotecas de lujo y no da crédito a los precios que la gente está dispuesta a pagar por su compañía. Atrás quedaron las fiestas populares en los bares del pueblo, donde acudía vestido con tela de saco (Siglo) o en el mejor de los casos con un medallón estilo camafeo representando al tatarabuelo que había emigrado a Flandes (Faustino VII). La verdad es que hace muchos años que tiene un pariente por la parte de Valladolid, con su mismo apellido y de nombre Vega Sicilia Cosecha Especial, pero no se han hablado mucho entre ellos. Decía nuestro CVC que era muy difícil de encontrar, que era un pariente casi desconocido. Sin embargo ahora nuestro CVC se está prologando mucho y lleva trajes de las mejores marcas y se codea con grandes magnates. Se ha puesto de moda hasta el

punto que la gran multinacional francesa del lujo, la de Dior, Fendi, Loewe, se ha fijado en él y lo está elaborando en tierras de Toro y con un distinguido nombre: Thermanthia Ipse. Mezcla de tres añadas '14, '15 y '16, y con uvas más que centenarias, criado por separado en damajuanas, y luego armonizado en ánforas de barro. Sólo 300 botellas a unos 1.000 €. En Rioja, una de las familias más destacadas del mundo del vino le ha diseñado un exclusivo traje de pomposas hechuras y le ha llamado Sierra Cantabria CVC que aúna a tres cosechas diferentes, '08, '09 y '10, y tiene un precio que se acerca a los 700 €. Como era de esperar, en la Ribera del Duero no podía dejar de estar presente CVC y lo hace nada menos que en la Milla de Oro. En Finca Villacreces, un Specimen Nº 2, creado con las añadas '15, '16 y '17, muestra bastante más asequible, unos 70 €, de las que se pueden encontrar unas 3.500 botellas. La nueva vida de CVC traspasa fronteras y llega hasta Australia donde alcanza niveles de *superstar*. Penfolds ha presentado G5, cinco cosechas distintas de Grange, tinto insignia. ('10, '12, '14, '16 y '18). Sólo 2.200 botellas disponibles, a unos 2.600 € cada una. Ya ven. El futuro está en la mezcla

# La mezcla victoriosa



## Un capítulo de la historia del vino **BREVE HISTORIA DE LA CATA EN ESPAÑA**

Un problema de quien escribe sobre episodios que ha vivido es que, si no es un practicante de la extendida religión de la autocomplacencia, se queda fuera de la historia. Eso le ocurre a Juan Barbacil, que ha visto todo tipo de cosas en el mundo del vino y ha participado en ellas desde distintas tribunas: como comerciante, hasta 1995, en el negocio familiar, Barbacil Licorería (Zaragoza), en la organización de iniciativas de divulgación y en su labor de comunicador en radios y medios impresos regionales. Barbacil conoce la cata y a los catadores y ha seguido el trayecto del vino desde hace cuarenta años. A pesar de ello, ha recabado la información

para este libro en las mismas fuentes, con testimonios directos de los que considera protagonistas de una faceta tan trascendental en el vino como es la cata. Aquí aparecen muchos nombres: técnicos que no siempre cuentan con la proyección merecida; comunicadores, que tantas veces tienen más de la deseable, y los sufridos medios especializados. Con todo conforma un capítulo de la historia reciente del vino español que permanecía en la sombra. Y Juanito Barbacil se conforma con contarlos. ■ AP

**JUAN BARBACIL.** EDICIONES TREA.  
190 PÁGINAS. 20 €.

# 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

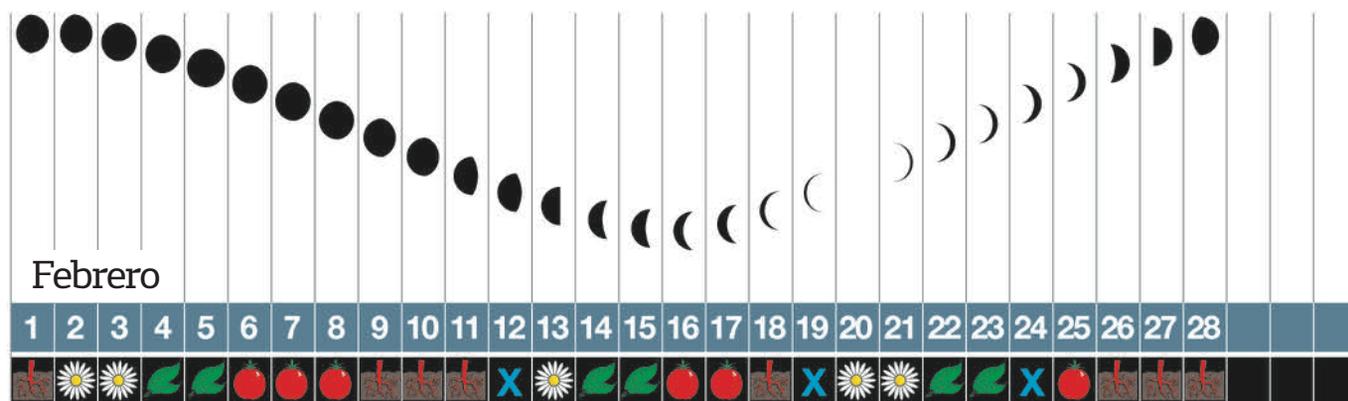
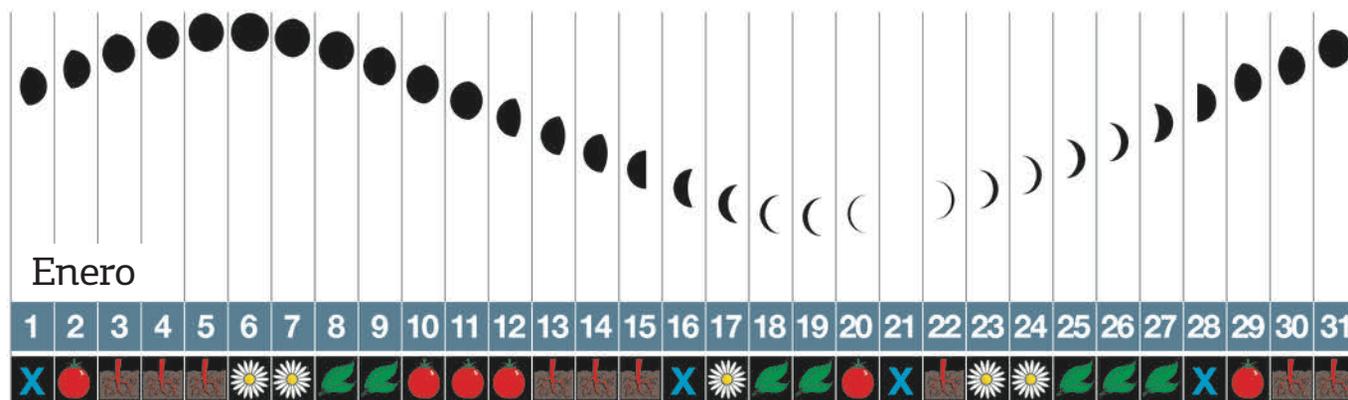
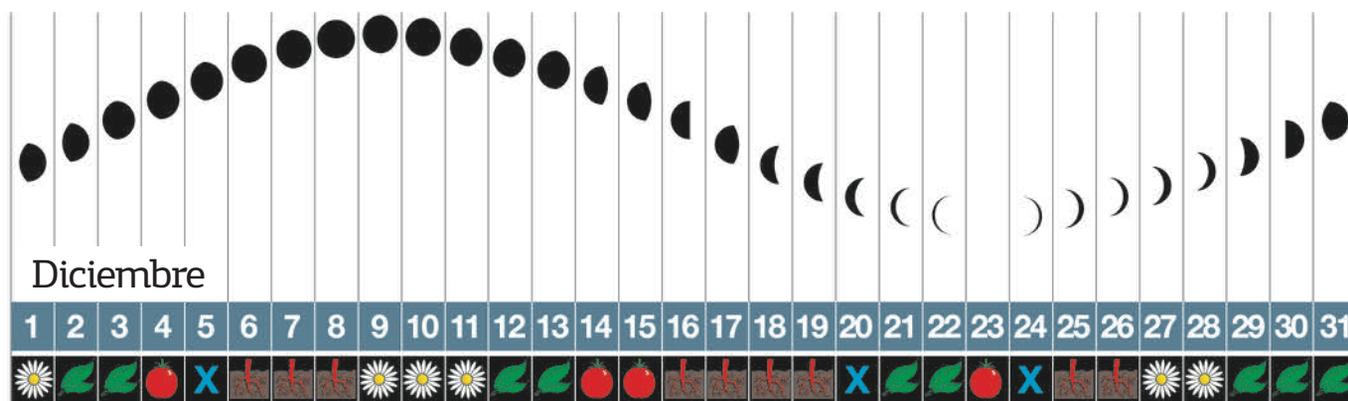
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

## 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.





# INDIANA JONES Y EL ENIGMA FINAL...



Dani 13





LA PENULTIMA  
CARLOS DELGADO

# La trampa de Tucídides

**T**ras haber padecido el sorprendente tobogán salutífero donde lo malo de ayer resulta que es bueno hoy (y viceversa), como ha ocurrido con el aceite de oliva, el pescado azul, el cafecito y el chocolate, la carne roja, el cerdo, los huevos, etcétera, ahora vuelven con la matraca de lo malo que es para la salud el consumo de alcohol, y por ende el vino, al que se ha propuesto tratar en la etiqueta nada menos que como al tabaco, con sus dramáticas advertencias e impactantes fotografías. Es una de las consecuencias del alarmante descubrimiento estadístico de la OMS: el consumo de bebidas alcohólicas produce cáncer. Algo que, felizmente, rechazó (¿por ahora?) el Parlamento Europeo.

Ya abordé la cuestión en La Penúltima del mes de marzo titulada *Que la salud no te amargue la vida*, a la que me remito. Esta vez quisiera desarrollar un aspecto que no se suele tener en cuenta a la hora de hablar del tema: la salud es también un estado de ánimo, y no solo una analítica. Si tienes una depresión sobrevinida por un desengaño amoroso, la precariedad laboral que no cesa, la pérdida de un ser querido, las frustradas aspiraciones juveniles, o las mil y una cosas que nos pueden pasar en el azaroso navegar de la vida, de nada te sirve tener el colesterol bajo, la tensión en su sitio, la glucosa controlada, o los triglicéridos de un niño.

De hecho, si la depresión persiste en el tiempo terminarás con serias alteraciones psicósomáticas y una analítica de pena, nunca mejor dicho. Nada nuevo bajo el sol. Ya decía Pitágoras de Samos que, si quieres vivir mucho, guarda un poco de vino rancio y un amigo viejo.

La razón de todo ello es que el vino, al menos en las culturas mediterráneas, es un vehículo fundamental en nuestra forma de socializar. En concreto, de la necesidad vital de conversar, compartir, acordar, planificar, reír y llorar, discutir y, también, pelearse (¡ah la felicidad de la reconciliación!). Y se convendrá conmigo que todo lo que facilite, potencie, y promueva nuestra sed de socializar tiene que ser muy sano aunque tenga algunos efectos secundarios (respirar también los tiene!).

Creo que no descubro nada nuevo si afirmo que, al menos en nuestra cultura, el vino es uno de los socializadores más eficaces (siempre que se respete la necesaria moderación). Nos hace sentir comuni-

cativos, propensos a la confianza, eufóricos, alegres, afectuosos, creativos, ingeniosos, imaginativos, y desinhibidos. La verdad es que el vino es fundamentalmente, y ante todo, un bendito producto de nuestra forma de estar en el mundo. Es, por tanto, en su dimensión social donde debemos enmarcar, junto con los placeres sensoriales, sus grandes virtudes y beneficios, los problemas que surgen en nuestras sociedades obsesionadas con la salud.

No se trata de obviar, o minusvalorar, los problemas de salud pública y deterioro

mento! No lo es. Como tampoco es un veneno. Aunque el alcoholismo sea un serio problema social y sanitario en muchos países. No hay que consultar con el médico para tomarse un par de copas de vino acompañando la comida o la conversación, sino al sumiller o al entendido del grupo.

Como señala el neurocientífico e investigador argentino Mariano Sigman, tener con quien hablar es un enorme paraíso para la salud. El peligro es que para protegernos del envite yatrogénico del placer de vivir nos deshumanicemos

atendiendo solo (o preferentemente) la dimensión biológica y fisiológica que nos individualiza, obviando la dimensión social en la que se realiza nuestra singularidad. La alegría de vivir es también la alegría de beber un buen vino. Modere la desmesura el sano epicureísmo.

Pero asumamos que el buen vino es parte sustancial del buen vivir en nuestra cultura plurimilenaria. Y no caigamos en la

Trampa de Tucídides entrando en una guerra entre la potencia histórico-cultural del vino en nuestras sociedades mediterráneas y la emergente (y tantas veces quisquillosa) atención salutífera en las sociedades desarrolladas, donde la inquietud por la eterna lozanía lo invade todo.

Como sabiamente cantó el sabio poeta persa Omar Khayyam: "Puesto que ignoras lo que te reserva el mañana, esfuerzate por ser feliz hoy. Coge un cántaro de vino, siéntate a la luz de la luna y bebe pensando en que mañana quizá la luna te busque en vano". Yo, por si acaso, me voy a buscar la botella que tengo reservada para cuando presiento la llegada de la melancolía. ■



personal que el consumo abusivo de vino ocasiona, sino de evitar adentrarnos en la senda de la demonización, tan ineficaz como peligrosa. Y que nos puede llevar a caer en la trampa de tratar el vino desde una perspectiva medicamentosa. Bien para señalar sus efectos nocivos, que obviamente los tiene cuando la prudencia desaparece engullida por el exceso, o positivos cuando nos centramos en señalar sus beneficiosos efectos gracias a sus componentes como el antioxidante resveratrol, las vitaminas (B1, B2, pantoténico), y los oligoelementos.

Con ser ciertos todos estos aspectos, lo que singulariza el vino es su dimensión cultural y socializadora. Insisto, ¡el mayor error es tratar al vino como un medica-



# Somos tu familia más lejana

No tenemos tus mismos apellidos. Pero si lo que te mueve es salvar vidas y ayudar a los demás, somos parte de la misma familia. **Incluye a Médicos Sin Fronteras en tu testamento** para seguir siempre a nuestro lado.



Infórmate sobre el testamento solidario.  
Contacta con Maite Alzueta:



**900 494 275**  
**herencias@msf.org**

**[Tufamiliamaslejana.org](http://Tufamiliamaslejana.org)**



# Pagos D ANGUIX

