

VEGA-SICILIA / BODEGAS BERONIA / PERELADA / DE VINOS POR SANLÚCAR DE BARRAMEDA

planet **V**ino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Rioja '19
La última excelente

**Vinos
reducidos**

**Arribes
del Duero**

**Hacer las
américas**

(only Spain) **6,00 €**
número 106
FEBRERO / MARZO 2023





ELIGE | COMPARTE | CUIDA

WINE_{in}MODERATION



*Un viaje es mucho más que trasladarse de un lugar a otro.
También es descubrir, sentir, reír y llorar. Es enamorarte para el resto
de tu vida y de la vida que te rodea. Un viaje es todo esto y más.
Y muchos de ellos, comienzan siempre de la misma forma:
abriendo una botella de Ramón Bilbao.*

DESCÚBRELO EN WWW.ELVIAJECOMIENZAACQUI.COM

**EL VIAJE
COMIENZA AQUÍ**



RAMÓN BILBAO



LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

Tocar el sexo

En las últimas semanas del año, una nueva polémica ha llegado al mundo del vino: la cosificación del cuerpo de la mujer por un cartel situado a las puertas de una bodega leonesa. Bien está que se luche por todos los medios contra taras que acosan a la sociedad actual, como la discriminación, el acoso, la violencia sexual y de género. Sin embargo, parece que hacer alarde de piel muy sensible puede tener efectos contrarios a los deseados.

Aquí nos gusta pensar que no somos sospechosos. Una buena parte del equipo de la revista y de los colaboradores que en ella publican sus escritos son mujeres. Están por su valía y no por llevar cuentas del número de mujeres o de varones. Y lo mismo en lo que se publica. El director odia la discriminación y jamás se ha incluido un vino, un reportaje o un tema por ser mujer (o no) el protagonista. En los monográficos dedicados a personajes, enólogos y vinateros no hubo cuotas e incluso se vetó toda referencia al manido concepto de “mujer en territorio masculino”. Un fracaso: nada más salir el monográfico dedicado a 100 vinateros para el futuro, alguien nos afeó que hubiera más hombres que mujeres, en una proporción que desconozco y que no me importa.

Seguro que en estas líneas se podrán encontrar sesgos sexistas, machurlos, etcétera y que algunas feministas de salón se escandalizarán, pero la impresión es que en estos terrenos resbaladizos la cuestión se sale de madre. O de padre. O del carril. O lo que sea... A cuenta de objetivos loables de igualdad y de derribo de barreras mentales, económicas y culturales, se choca de bruces contra el absurdo. El retorcido lenguaje político de la duplicidad (y ya triplicidad) de géneros es un buen ejemplo. A ver si se enteran: no es el lenguaje de la calle, que es el que manda. Por el contrario, se parece más al de la pista del circo o del espectáculo en vivo, por aquello de “ladies and gentlemen” con que voceaban el inicio de la función. En el caso de la publicidad sexista se atisba una nueva exageración.

Resulta que el cartel en cuestión al parecer lleva tiempo ahí, al menos diez años desde que se lanzó el vino, llamado Demasiado Corazón, para el que el pintor

Josep Moscardó creó la etiqueta en 2008. Y hay que decir que, a la vista de la imagen, más parece incitar a la anorexia que a la cosificación de un cuerpo. Consideraciones estéticas al margen, resulta que una de esas pieles sensibles pasaba por ahí y decidió que había que hacer algo. Y debía tener influencia porque intervino nada menos que el Ministerio de Igualdad, que acusó a la bodega de todos los pecados del infierno feminista: sexualización de la imagen de la mujer con fines promocionales, cosificación del cuerpo femenino. La tibia rectificación posterior del organismo público no resta dimensión al piscinazo. Justo cuando se da, como cada temporada, el pistoletazo de salida a las campañas de publicidad de fin de año, con los cuerpazos (femeninos sobre todo, pero no solo) de los anuncios de perfumes.

Está por ver que se ponga coto al sexismo ni al mensaje que transmiten esas publicidades llenas de brillos, maquillajes y photoshop que inundan las pantallas a cualquier hora según se acercan fechas señaladas por el consumismo, fiestas de fin de año, sanvalentines, días de la madre o de Dionisio Aeropagita, que, en contra de lo que pueda parecer, era un curica que predicaba en el Aerópago, en Atenas. Para no hablar de los aparentemente succulentos presuntos alimentos de comida rápida y bebidas azucaradas que frecuentan el horario infantil sin problema alguno.

En realidad, afortunadamente, la publicidad, las series de televisión, el cine o el teatro se liberan poco a poco de los viejos tabúes, como todo lo que tiene que ver con la homosexualidad, el adulterio y, en general, con lo que toca a los asuntos del sexo, que parece que son preocupación máxima de los líderes que quieren salvar las almas aunque sea a costa de

mortificar los cuerpos. Se tiende a normalizar la diversidad que es cotidiana en nuestras sociedades y éstas se muestran tanto más avanzadas cuanto las cosas que ocurren por libre albedrío dentro de la casa o de la cama de cada uno dejan de ser, aunque sea poco a poco, motivo de escándalo o de chismorreo de patio de corrala. Aunque haya canales enteros de televisión dedicados casi en exclusiva a difundir todo lo contrario.

En un tiempo en el que algunos parecen empeñados en empujar al vecindario hacia los extremos, la impresión es que esas hipocresías no pasan de ser planteamientos teóricos cara a la galería. Véase si no el caso del partido político que se opuso al matrimonio homosexual (aquello de “las manzanas con las manzanas y las peras con las peras”, precisamente...), incluso en altas instancias judiciales, para, nada más ser legalmente contemplado, correr a la ceremonia del matrimonio de uno de sus conmitones con otra persona de su mismo sexo.

Posturas radicales de cruzados que añoran las viejas leyes y se diría que hasta las hogueras inquisitoriales, mientras acusan a otras culturas y a otras religiones de integrismo y fanatismo sin nombre, igualmente reprobables, que suenan cercanos tanto en el espacio como en el tiempo. Frente a ese radicalismo, que, además, suena a impostado, surge el contrario. Ambos se llevan tiempo, espacio y tinta (a la vista está en esta página). Mientras, el ciudadano, el vino y lo que se tercie quedan en medio, como piojo entre dos uñas.

Y, por volver al lenguaje, que es nuestro nutriente, no tengo la menor tentación de cambiar mi apellido por Proenso ni convertirme de la noche a la mañana en periodista. ■

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

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

FE DE ERRORES

Ese no es mi vino

Algo así pensó Jesús Madrazo, el autor, al ver los datos técnicos de su excelente tinto Jesús Madrazo Selección '18, incluido en la cata del reportaje sobre Ribera del Duero del último número de la revista. Lo demás, descripción y calificación, era correcto. Debió ser publicado así:



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. 88% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA, 2% ALBILLO MAYOR; FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BARRICAS DE 225 Y 500 L. 5.000 BOTELLAS. 40 €

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.

Es Miradorio

En Galicia será *miradoiro*, pero el nombre de la bodega cántabra protagonista de la sección Vinos y Bodegas del pasado diciembre (PlanetAVino nº 105) es Miradorio. El maldito corrector automático lo *galleguizó* en el titular, aunque no en el texto.

Un precio

El del vino tinto Las Margas Los Cerezos '20, buen cariñena de Bodem Bodegas reseñado en la sección Estrenos del último número. Su precio aproximado en tiendas es de 24,50 €, el doble de lo que aparecía en la revista.

AGRADECIDOS

Es política de VadeVino Editorial no presentar sus publicaciones ni sus artículos, catas y reportajes a premio alguno. Eso no quiere decir que sus autores no puedan presentarse o que no aceptemos galardones. Lo que no hacemos es no optar a ellos no presentar candidaturas. Por eso es más gratificante cuando alguna entidad reconoce nuestro trabajo, sea por iniciativa propia sea por votación popular o de un jurado.

Estamos contentos y agradecidos por el reconocimiento que supone el **Premio a la Mejor Guía de Vinos 2022** otorgado a la Guía Proensa en la International Wine Challenge Merchant Awards 2022, en la que, además, los monográficos de PlanetAVino fueron finalistas en el apartado Mejor Publicación de Vinos. El autor de la guía recibió el galardón en una gala celebrada en noviembre en Madrid.



SUMARIO



HACER LAS AMÉRICAS

Pues sí, tal vez marchó en un barco de nombre extranjero, como canta la copla, pero volvió en avión con buenos dineros y, en lugar de caserón con palmera, montó bodega. Indianos bodegueros que cuentan toda una historia.



RIOJA '19

La última cosecha merecedora, hasta el momento, de la calificación de *excelente* y, probablemente, la última que se califique con el sistema actual. La DOC Rioja aplicará criterios "más científicos" en sus catas de calificación.



Zonas ARRIBES DEL DUERO

Un paisaje vitícola soberbio, un sector enoturístico en desarrollo, unas variedades de uva únicas y una joven denominación de origen, Los Arribes, dan esperanza de futuro a un rincón excepcional del mapa vinícola español.



Saber Más LA REDUCCIÓN EN LOS VINOS

Un término polisémico que es un tecnicismo enológico también con distintos significados. Aromas si son sutiles matices, olores si se dejan ver y tufo si se muestran impertinentes, son sensaciones naturales de diferente origen.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Tocar el sexo

NOTICIAS 6

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS 8
Enero seco

ESTRENOS 10

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 11
Cuestiones de calado

FUERA DE SERIE 12
Vega-Sicilia, un canto al barroco

VINOS Y BODEGAS 14
Bodegas Beronia / Perelada

**30 MENSAJE EN UNA BOTELLA,
DE M^a PILAR MOLESTINA**
Vinos de diseño

58 DE VINOS POR ...
Sanlúcar de Barrameda

61 PISTAS
El Privilegio / Cocina Cabal

62 BARRA LIBRE
Libros

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON
Crear, o no, en el año, 2023

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO
Cuando el método es el mensaje



Por sentencia judicial Cava y de Requena

El Tribunal Superior de Justicia de Madrid ha dado la razón a los productores valencianos de cava, que podrán utilizar la indicación Cava de Requena en sus etiquetas. La decisión judicial rechaza el argumento de confusión al consumidor por el uso de un nombre geográfico ya utilizado (por cierto por las mismas bodegas y cuyo consejo regulador no ha manifestado rechazo al uso del nombre) en otra indicación geográfica protegida, la DO Utiel-Requena. A falta de ratificación en instancias superiores, o de acatamiento sin más de la DO Cava y del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que se oponen a tal

referencia de origen, se rechaza el nombre de Altos de Levante previsto en la zonificación de la DO Cava aprobada recientemente. El espumoso valenciano tiene experiencia en alcanzar objetivos a través de sentencias. La propia inclusión del municipio de Requena (y no otro) en la DO Cava necesitó un largo proceso judicial. No sirvió para que los productores requenenses de cava se sintieran en igualdad con sus colegas catalanes. Los cavistas requenenses, unidos en una asociación, quieren tener representación en el órgano rector y pugnan por obtener cuota mayor en el reparto de permisos de plantación de vid.

CAVA EN BOTELLA LIGERA

La presentan como la botella de cava más sostenible y lo cierto es que suponen un ahorro de 125 gramos sobre la botella convencional de espumosos. Sigue la tendencia mundial de aligerar el envase para reducir la huella de carbono de la comercialización del vino, con ahorro en la materia prima y en los costes energéticos del transporte del envase y del producto final. En el mundo de los espumosos la dificultad estaba precisamente en el gas, en la presión interna del carbono que exige un envase capaz de soportar hasta seis atmósferas. Codorníu y la vidriera Verallia, tercer productor mundial de envases de vidrio con 3.200 millones de unidades al año, han colaborado en el desarrollo de esta botella, casi un 15 por ciento más liviana pero que "garantiza la misma firmeza, calidad y elegancia". Codorníu ha anunciado que va a embotellar en el nuevo envase la mitad de sus cavas con el objetivo de avanzar hasta su adopción en la totalidad de sus productos.

MEJORAS EN EL ALCORNOCAL

El Instituto Catalán del Corcho quiere dar continuidad al proyecto Life+Suber de gestión integrada para la adaptación del alcornocal al cambio climático con una nueva iniciativa. Con la iniciativa *Difusión de las nuevas técnicas de gestión del alcornocal para la mejora de su productividad y resiliencia*, quiere investigar y dar a conocer nuevas estrategias de gestión del alcornocal en aspectos como la prevención de incendios o la regeneración de áreas degradadas. El proyecto prevé dos años de investigación y la posterior difusión de los resultados.

GONZÁLEZ BYASS EXPLORA

La denominaciones de origen Monterrei y Arribes son los nuevos objetivos del proyecto Ángel de Viñas puesto en marcha por González Byass para recuperar viejos viñedos en distintas zonas. En la gallega DO Monterrei ha incorporado una parcela de 0,6 hectáreas plantada con Doña Blanca y algo de Mouratón plantada hace 85 años. En la DO Arribes la plantación es más grande, 1,9 hectáreas de Tinto Jeromo y Juan García y una edad parecida. El proyecto Ángel de Viñas se inició en 2021 con dos viñas, en la DO Rueda y en la DO Penedés. Se lleva a cabo por la Fundación González Byass en colaboración con la Universidad Politécnica de Madrid.

BODEGAS DE LA MARQUESA
Más de cien años de historia
www.bodegasdelamarquesa.com

JESÚS MADRAZO
 SELECCIÓN 2019
 RÍOJA
JESÚS MADRAZO
 639 780 524
chus56madrazo@gmail.com
 f @

proensa
 .com
el vino al día

Nueva gama de Diam

Tapones que respiran

La empresa francesa Diam Bouchage, líder en la fabricación de tapones tecnológicos (a partir de corcho micronizado y materiales sintéticos), ha presentado una nueva gama de tapones para sus vinos de larga guarda con los que se podrá dosificar el paso de aire al vino. El fabricante de tapones da por zanjada la lucha contra el TCA, responsable del olor a corcho, y considera que sus tapones son una garantía, de manera que centra sus esfuerzos en la investigación sobre la dosificación de oxígeno a través del cierre de la botella. Defiende que sus nuevos tapones ofrecen una permeabilidad más elevada, idónea para los vinos de larga guarda.



Radicada en los Pirineos Orientales, Diam Bouchage es líder en el sector de los tapones tecnológicos, con una producción anual de más de 2.700 millones de tapones para vinos tranquilos, espumosos y espirituosos. Además de un destacado papel en la investigación, la firma desarrolla desde 2011 distintos programas de plantación de alcornoque en regiones del sureste de Francia y la isla de Córcega.

CITAS INTERNACIONALES

Cuatro destacadas reuniones vinícolas internacionales han elegido España como escenario. El 23 y 24 de marzo tendrá lugar en Tarragona la décima cuarta edición del Congreso Internacional de Enoturismo (IWINECT en sus siglas en inglés), certamen anual en el que se exponen las tendencias en el sector de turismo del vino de gastronomía. En las mismas fechas La Rioja acogerá el Encuentro de Talento en Enoturismo, centrado en la formación de profesionales. En junio, del 5 al 9, será el turno de Jerez de la Frontera y Cádiz, que se repartirán las actividades del 44 Congreso Mundial de la Viña y del Vino, la cita en la que la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) marca las tendencias científicas del vino mundial, en esta ocasión el tema vehicular del congreso será "Viticultura y tecnología de la información". Por último, el enoturismo será también noticia en La Rioja con la celebración de la séptima Conferencia Internacional de Enoturismo con la Organización Mundial de Turismo como entidad convocante.

NOMBRES

Charlotte Hey, con veinte años de experiencia en marketing, comunicación y difusión de la cultura del vino, es la primera directora ejecutiva de la asociación International Wineries for climate Action (IWCA). **Josselín Espinoza**, estudiante del Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, ha sido la ganadora del concurso Cocina Con Esencia, dedicado a jóvenes cocineros con platos elaborados con vinagre de Jerez; en este caso por su creación *Pato al vinagre de Jerez*.



Concurso de acreedores

Berberana en suspenso

Se demuestra que la confusión no hace clientes y se sospecha que algún patógeno quedó en Berberana tras su paso por Rumasa. El grupo United Wineries, que encabeza la antigua Bodegas Berberana e incluye marcas como Marqués de Griñón o la también histórica Bodegas Lagunilla, entró en noviembre en concurso de acreedores. La casa centenaria fue la punta de lanza para la creación del grupo Arco, en el que también está el grupo Haciendas de España (tres bodegas en Castilla y León) o Marqués de Monistrol, entre otras, se ha caracterizado por la apuesta por las gamas populares de precios, una cierta opacidad en su proyección mediática y la confusión y acumulación de marcas en gamas de vinos

de distintas denominaciones de origen. A pesar de los rumores de dificultades económicas, que no son nuevos, mantuvo una política de adquisiciones con el control de la bodega del Marqués de Griñón, que tiene trayectoria de ida y vuelta en su relación con el grupo que preside Víctor Redondo, la compra de Paternina a la familia Eguizabal o la adquisición de Rioja Santiago, casa centenaria del barrio de la Estación de Haro, repartida después entre Bodegas Maset y La Rioja Alta. Otro rasgo ha sido la sucesión de conflictos, como el sostenido con la familia Eguizabal tras la venta de Paternina, o con algunas cooperativas riojanas, que son las principales proveedoras de la bodega.

LAS ORCAS
TRIKUHARRI
El homenaje a tres mujeres irrepetibles
www.lasorcas.com



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

Enero seco

Al menos para el vino, 2023 empieza como era de esperar, con un renovado ataque higienista, y una respuesta del sector que me alucina por lo incoherente. Los que demonizan el vino continúan con su actitud de dueños del juicio del bien y del mal. Son gente de valores eternos y absolutos, sagrados, que se sienten destinados a obligarnos a todos a vivir según sus principios.

Todavía no han aprendido que democracia es responsabilidad individual para afrontar la libertad, la propia y la de los demás, abrazar las ideas adversas, no porque sean buenas sino porque son adversas. Los higienistas, como nacionalistas, comunistas y fascistas, sólo pueden progresar si hay un enemigo al que batir. Son reclusos del verbo fácil, de la ideología simplista, porque la complejidad y el respeto nunca ganaron elecciones (aunque sí crearon las mejores sociedades). Nunca aprendieron que lo que diferencia al ser humano de los animales es la cooperación y la confianza mutua, que cualquier rata sabe dar órdenes, pero sólo un humano sabe respetar la responsabilidad de otro al que no conoce.

No aceptan que el hecho de vivir mata y que todo lo que da vida también la quita. El vino es malo, aunque ocupe de alegría los días y las noches de millones de personas en algunas de las regiones más justas y esperanzadas del planeta. El vino es malo, aunque haya sido catalizador y motor de la más bella literatura. El vino es malo, tan malo que está buenísimo.

Según ellos, no es mucho vino lo que hace mal, una gota de vino ya es mala. A lo mejor hasta tienen razón, aunque hayan traicionado el método científico seleccionando los estudios que les convenían, aunque hayan destruido el principio de prudencia haciendo una afirmación absoluta sobre algo que es relativo.

Yo también creo que el vino, cualquier cantidad de vino, es malo, porque contiene alcohol. Casi tan malo como el aire que respiramos, como los afanes del trabajo, como la ansiedad que las luchas políticas nos traen. Tan malo, al menos,

como el amor a los nuestros, que tantas angustias nos crea. Algo menos malo que jalarle cientos de kilos de carne al año, bastante menos pernicioso que cualquier cantidad de refrescos azucarados o edulcorados, o de leche cuando uno es adulto (que, por cierto, pocas cosas he visto más obviamente repugnantes y sin embargo más recomendadas por pretendidos científicos, como el consumo de leche).

El vino es a lo mejor más dañino que el cannabis que con tanto empeño prohíben, para felicidad de nuestros queri-



dos narcos y dispendio enorme en fuerzas de seguridad. El vino, cualquier cantidad de vino, produce cáncer. Dicen que un cuatro por ciento de los nuevos diagnósticos de cáncer están relacionados con el alcohol (no dicen con cual). Vale. Pero desestiman la causalidad para que cientos de millones de personas hayan llegado felizmente a los ochenta dopándose diariamente con semejante cancerígeno, bajo el argumento profundamente científico de que tuvieron suerte.

Pero ninguno quiere preguntarse por qué a los que les va bien y se cuidan se les ocurre beber vino, no vaya a ser que

el problema de salud sea otro. Por ejemplo, la pobreza. El alcohol hace daño porque es instrumento para el escape del desesperado.

Eso no les importa, porque frente al problema de fondo no saben hacer nada. Buscan algo fácil, que les justifique su papel, por la falta de capacidad de afrontar lo difícil. Quieren individuos que cumplan sus leyes, no personas que esperen realizarse como tales y asumir la responsabilidad de ser felices.

Frente a ello, los del vino reaccionan, en mi opinión, con sorprendente miopía. Promocionan el *rollete* de que el vino es bueno para la salud, lo que, honestamente, me parece penoso. Les preocupa sobremanera que los jóvenes no beban vino, y hacen campañas de aburrida frivolidad. No diferencian al vino como la bebida alcohólica que va más allá del disfrute, como algo apasionadamente complejo y diverso, como un placer que se deja tocar cuando se ha invertido inteligencia y tiempo en conocerlo, como el líquido de los que, al beber, transforman el mundo en lugar de consumirlo.

No diferencian el vino, ni los vinos. Tratan el vino como una bebida alcohólica vulgar, que solo cuenta para la fiesta y en la que lo más importante es el gusto. Es decir, como si fuera un vodka o una cerveza industrial. De hecho, utilizan el mismo lenguaje. Es decir, promocionan el vino vulgar, una bebida alcohólica más. Lo que me parece terrible, y creo que da muchas armas a los higienistas.

Bueno, pues que ganen los higienistas, y se prohíba el vino. Si tengo salud, será para mí una bella oportunidad de cambiar de carrera. Me haré narco del vino. Y si me va bien hasta salgo en Netflix. ■



La cooperativa vende la "bodega nueva" Muga amplía en Labastida

La operación, sobre la que hay rumores desde hace meses y con diferentes protagonistas, no está cerrada, pende de la asamblea de cooperativistas, pero ya se ha hecho pública. Bodegas Muga ha cerrado la compra del edificio de nueva construcción de la cooperativa de Labastida. La bodega familiar de Haro contempla la compra como ampliación de sus instalaciones del barrio de la Estación y alojamiento de su vino más accesible, el tinto El Andén de la Estación.

La venta culmina un periodo convulso en la cooperativa de Labastida, iniciado con la marcha del que fuera su enólogo,

Gonzalo Rodríguez, fichado a finales de los noventa por Barón de Ley. Los vinos viraron hacia parámetros más comerciales, se desarrolló una gama a partir de la marca Manuel Quintano, cambió en varias ocasiones de nombre y en 2006 invirtió en las nuevas instalaciones (se habló de 30 millones de euros y de generosa ayuda del Gobierno Vasco). Esa inversión trajo dificultades económicas y retrasos en el pago a los socios viticultores: hubo carteles en la villa y algunos socios abandonaron la cooperativa, que tuvo en torno a 500 hectáreas de viñedo, reducidas a unas 300.

Polémica ministerial Bierzo sexista

Puede gustar o no, puede estimular el consumo alegre de vino o no y hasta puede ser una publicidad que "sexualiza a la mujer", lo que quiera que signifique eso. Lo cierto es que no es nueva: fue realizada hace 14 años por Josep Moscardó para el blanco Demasiado corazón, varietal de Godello de la bodega Almazara Majara, de la DO Bierzo, fundada en 2002. Sí es nueva la polémica porque alguien tropezó con el anuncio en tiempo reciente y el Instituto de Igualdad, dependiente del Ministerio de Igualdad, conminó a la bodega a retirar la promoción con ese argumento tan recurrente como poco utilizado en otros ámbitos comerciales. Hubo polémica por el exceso, hubo una tibia rectificación o matización y, desde luego, parece que no hay intención de retirar la imagen. Se reproduce aquí para completar la información, sin ánimo de causar irritación en pieles delicadas.



Poularde de Bresse
à basse température
champignons glacés
vin blanc et soufflé de
pommes de terre Monalisa
à la crème de camembert
tiède et échalotes
complètes



ALBARIÑO RÍAS BAIXAS
**GUSTA ALLÍ
GUSTA AQUÍ**

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Consume con responsabilidad

RIOJA BLANCO
CON ABOLENGOErmita de
San Gregorio '20

BLANCO. JESÚS MADRAZO.

ZONA: DOC RIOJA.

VARIETADES: VIURA Y MALVASÍA

CRIANZA: 8 MESES EN BARRICAS
NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (90%)
Y DE ACACIA

EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027.

PRECIO: 25 €

92 Desde hace unos años, Rioja está empeñada en poner su nombre también en el mapa de los vinos blancos de prestigio sin tener que esperar décadas a que cierto sector del mercado aprecie los vinos embalsamados por el roble y la acidez. El consejo regulador de la DOC Rioja puso a disposición de enólogos y bodegas las facilidades que estaban en su mano: superada hace tiempo la prohibición de plantar uva blanca y abrió el melón blindado de las variedades para admitir autóctonas, Maturana Blanca y Tempranillo Blanco, y comerciales uvas internacionales, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo... momento que aprovecharon los enólogos avanzados para descubrir valores insospechados en las uvas de siempre. Jesús Madrazo, maestro del esquivo Graciano, sabe mucho de variedades locales. Para su blanco no ha buscado horizontes vitícolas exóticos sino viñas bien adaptadas y tratadas con mimo para hacer blanco de entidad. Otra cosa es el manejo enológico, con estudio de diferentes robles y aportación de madera de acacia para un blanco singular, serio en su juventud y con buenas perspectivas de evolución futura. Fino y franco carácter frutal (manzana, níspero, frescos herbáceos) ensalzado por madera blanca y un elegante recuerdo de almendra cruda. Con prestancia en la boca, cuerpo y nervio, engarzado, seco, suave, sabroso, amplio.



Blanco Nieve Martúe Pie Franco '20

BLANCO GRAN VINO RUEDA. BLANCO NIEVA.

ZONA: DO RUEDA. VARIETADES: VERDEJO DE VIÑAS DE 80 A 100 AÑOS
CRIANZA: 12 MESES SOBRE LÍAS, EL 25% EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
10 EN BOTELLERO.

EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 24 €.

96 Esta bodega ha mantenido siempre el carácter singular de los verdejos segovianos y, a pesar de ello, ha resistido dentro de la DO Rueda. No como otros y a pesar del ruido interno que ha tenido la sociedad. En su trayecto y con 12 de sus 60 hectáreas de viñedo plantada en pie franco, es lógico que fuera de los primeros en acogerse a la figura de *gran vino rueda*. Bien merecida la distinción cualitativa. Aromas muy finos de fruta madura, tonos herbáceos y marcado mineral (fósforo) en una nariz más sutil que potente. En la boca, en cambio, es rotundo y expresivo, parece más ligero por su frescura y excelente equilibrio, seco, serio, sabroso, muy fino en los aromas de boca y muy largo, con toque amargo de salida muy varietal.



Dios Baco Selección José Páez

FINO EN RAMA. BODEGAS DIOS BACO.

ZONA: DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY. VARIEDAD: PALOMINO.

CRIANZA: 8 AÑOS EN BOTA, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA.

EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 16,50 € (50 CL).

97 Los finos de esta bodega se encuentran entre los que de forma más clara responden al carácter aromático que señalan los libros para el fino, en especial por su elegante recuerdo de almendra cruda. Ese rasgo se identifica, si cabe, en esta saca especial de solamente 1.080 botellas de medio litro, realizada para conmemorar el 30 aniversario de la bodega (que no de sus criaderas, heredadas de casas históricas, algo habitual en la zona). Fragante y fresco, con vivos recuerdos de levadura viva y un toque fino de hidrocarburos, con el dominante de frutos secos. Excelente paso de boca, ligero, muy suave, fluido, seco y rotundo en sabores, con notas salinas en el paso y amargas en la salida, amplio en los aromas de boca y en el largo y placentero posgusto.

Juvé & Camps Reserva de Familia Rosé
Edición Centenario '18

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA ROSADO. JUVÉ & CAMPS.

ZONA: DO CAVA. VARIEDAD: PINOT NOIR. CRIANZA: 40 MESES EN RIMA.

EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 22,50 €.

94 Nueva aportación a la muy meritoria familia de espumosos de Juvé & Camps, en este caso una edición especial que lleva el nombre de la referencia estrella de la bodega, ya con tantos apellidos que sorprende que todo quepa en una sola etiqueta. La familia Juvé muestra cierta tendencia por los rosados, pero lo mejor es que también muestra buen tino en ese capítulo, además con la esquiiva Pinot Noir como protagonista. En este cava conmemorativo (¿habrá continuidad?) destaca la franqueza y finura frutal, ensalzada por la crianza, en una nariz fresca y sugestiva. Bien armado en la boca, con sensaciones de volumen, consistencia y frescura, excelente equilibrio, seco, sabroso, expresivo.



Barón do Sil '21

BLANCO. BARÓN DO SIL.

ZONA: DO VALDEORRAS. VARIEDAD: GODELLO.

CRIANZA: PARTE FERMENTADO EN BARRICAS DE 500 L. 12 MESES SOBRE LÍAS.

EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 9 €.

92 Valdeorras ha sido siempre valorada como la alternativa de interior a Rías Baixas. Muchas bodegas han optado por la sobriedad de su Godello frente a la exuberancia de la Albariño. El grupo que está formando Premium Fincas Singulares, con sede en Hong Kong, en torno a Bodegas Marqués de Tomares (DOC Rioja) optó por ambas vías. Tiene sede en Rías Baixas (Chan de Rosas) y se estrena en Valdeorras con un godello hecho sin prisas en el que se muestra el potencial de envejecimiento de esa variedad. Sale maduro, complejo, con marcado carácter frutal y mineral (sílex) pero con nervio y energía, viva acidez perfectamente integrada en el conjunto, arropada por una textura glicérica que no ha necesitado excesos de cuerpo ni de trabajo de lías, seco, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca, largo y amplio posgusto.





SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

Cuestiones de calado

No es este un sector muy dado a los cambios. Quizá sea su eminente carácter agrícola. Quizá, el pequeño tamaño de sus empresas y su atomización. Quizá, el tratarse de un sector dirigido con un importante grado de intervención. Quizá, su misma consideración de producto alimenticio de nuestra dieta. Quizá, la misma estructura productiva que ha permitido elaborar vinos altamente baratos. Quizá, por un montón más de razones que nos llevaría un largo tiempo en enumerar.

El caso es que el sector vitivinícola, en especial el español, ha sido lento en sus reacciones, torpe en algunas de sus decisiones y, consecuencia de ello, poco competitivo. Porque el hecho de ser el primer país del mundo en superficie o volumen de exportación, está muy lejos de situarnos en unos niveles adecuados de competitividad. Muy posiblemente, habrá métodos mucho más científicos y exactos para medir esos índices de competitividad que el de los precios medios, las fluctuaciones o su estructura de productos. Muy posiblemente, incluso, los habrá, me refiero a expertos, que defiendan que somos un sector que ha sabido adaptarse a las circunstancias de cada momento y evolucionar hasta encontrar el espacio en el que se encuentra más cómodo.

Incluso, en algún momento, habremos sido capaces de transmitir la imagen de una gran potencia vitivinícola preparada para competir de tú a tú con el resto de grandes productores del mundo, llegando a situarnos en lo más alto de calidad y precio (reconocimiento) entre los críticos internacionales. Y los hay, viticultores y bodegueros, que lo han hecho, lo están haciendo y lo harán, muy bien.

El problema está en la frecuencia y no tanto en el valor estadístico. Por ser muy simple: que alguien venda botellas a cien euros no significa que haya muchas bodegas que lo hagan y, mucho menos, que esa situación sea extrapolable al conjunto del sector.

Maximizar el beneficio es el primer objetivo de cualquier empresa. Vender, el requisito necesario para poder hacerlo. Y, si bien no hay diferencia contable entre lo que has facturado porque te han comprado lo que produces y lo que has conseguido saliendo a vender y convenciendo a tus clientes de que se trata de un producto competitivo para la calidad y el precio

al que se lo estás ofertando; en el lado cualitativo de la operación hay una diferencia sustancial.

Durante años, lustros, décadas, generaciones... nuestro sector vitivinícola se ha dedicado a producir. Primero, porque era lo que había que hacer para mantener la actividad agrícola; luego, porque era un cultivo de secano difícilmente sustituible en muchas comarcas españolas; más tarde, porque se planteaba como un elemento fijador de la población y actor principal en la sostenibilidad.

Pero, ¿cuándo se ha producido porque fuera económicamente rentable y produjera un producto diferenciador y valorado por los compradores?

Hemos contado con ayudas a la producción, unas directas y otras indirectas, que hicieran viable su existencia, fomentado la actividad secundaria para hacerlas sostenibles, apelado al sentimiento del origen para mantener la propiedad de unos terrenos que, tradicionalmente, han pertenecido a mi familia. Incluso hemos encontrado la forma de garantizarnos la colocación de nuestra producción agrícola mediante las cooperativas. Hasta hemos conseguido que grandes empresarios dedicaran parte de sus fortunas a la construcción de magnas bodegas con las que saciar su sed social, en la esperanza de poder aplicar sus conocimientos y experiencia que les hicieron grandes.

Pero nada de todo esto ha servido para que los problemas a los que se enfrentaba el sector vitivinícola desde hace más de setenta y cinco años (es la fecha de la que puedo dar fe gracias a La Semana Vitivinícola que dirijo y que fue fundada en 1945) hayan cambiado sustancialmente.

Le hemos dedicado ingentes cantidades de dinero; primero del Senpa y luego de la Unión Europea. Hemos modernizado nuestras bodegas, reconvertido nuestro vi-

ñedo y desarrollado nuestras redes comerciales; y todo para ser más competitivos.

¿Pero, en qué liga?

Porque podemos ser los mejores en vender barato productos de una calidad media alta. Pero, ¿es ese el futuro que queremos para nuestro sector?

Los viticultores se lamentan de que los precios a los que se les pagan las uvas están por debajo de los costes de producción. Unos costes que diferentes organizaciones se han encargado de cuantificar con cierta precisión. Los ecologistas, que los numerosos pozos perforados para la obtención del agua necesaria para la multiplicación de los rendimientos están teniendo consecuencias nefastas. La Administración, que las ayudas directas no son posibles y que están dedicando importantes recursos en apoyar un sector que produce alcohol. Las cooperativas, que se enfrentan a un mercado en inferioridad de condiciones al tener que asumir una producción para la que no tienen colocación. Las bodegas, que, más allá de la calidad intrínseca del producto, se encuentra la calidad percibida por el consumidor, que es la que determina el precio del producto.

Y todos coinciden en que hay que cambiar las cosas. Asumiendo que una alta calidad es un requisito mínimo y no un hecho diferenciador; que siempre habrá alguien que produzca más barato que tú, que el valor se encuentra en el envasado, la marca colectiva que representa una indicación de calidad (denominación de origen). Que el mercado internacional está muy bien y es necesario, pero que para escalar hay que cambiar el mix de producto que exportamos y recuperar el consumo en el mercado nacional.

Objetivos perfectamente definidos, pero la conclusión, como decía Einstein, es que no podemos pretender cambiar las cosas si siempre hacemos lo mismo. ■

Vega-Sicilia UN CANTO AL BARROCO

LOS VIEJOS VEGA-SICILIA REIVINDICAN EL ESTILO BARROCO DE LOS GRANDES VINOS BIEN ENVEJECIDOS. NO ES EXACTAMENTE EL PÓRTICO DE LA GLORIA PERO UN BUEN VEGA-SICILIA "ÚNICO" BIEN DESARROLLADO, VIEJO PERO NO EMBALSAMADO, REAFIRMA LA LEYENDA Y APORTA ARGUMENTOS A LOS AMANTES DE LOS VINOS DE LARGUÍSIMA CRIANZA. UNA CATA IRREPETIBLE ORGANIZADA POR LA BODEGA ILUSTRÓ DE FORMA EXCEPCIONAL LAS CUATRO DÉCADAS DE LA CASA EMBLEMÁTICA DE LA RIBERA DEL DUERO EN MANOS DE LA FAMILIA ÁLVAREZ.



Un reducido grupo de privilegiados ha tenido la oportunidad, en un corto plazo de tiempo, de asistir a dos de esas catas que revelan el potencial de longevidad de los grandes vinos españoles. Dos experiencias irrepetibles con dos tesis distintas. Si la cata de viejas añadas de Marqués de Riscal se organizó con un perfil convencional, en sala de ambiente neutro y solo con los vinos y los habituales picos de pan sobre la mesa, en la organizada por Bodegas Vega Sicilia para conmemorar los cuarenta años de la familia Álvarez al frente de la bodega, se aplicó la filosofía hedonista de su máximo responsable, Pablo Álvarez. Con algunas escasas excepciones, el director ejecutivo de la mítica bodega de Quintanilla, impone su tesis de que el vino se consume en la comida y expresa mejor su potencial a lo largo de un menú. Afortunadamente, esa doctrina no se impone en concursos y valoraciones de calidad. No habría salud que lo soportase. Como excepción y mientras no

se generalice, no está mal. No obstante, el vino siempre afronta riesgos en eso del maridaje y uno de ellos es el ego del cocinero, que sólo en escasas ocasiones es capaz de supeditar su creación al perfil del vino o de diseñar un menú acorde con el acompañamiento líquido. Ni siquiera cuando es la bodega quien paga. Eso pudo ocurrir en la amplia cata-comida celebrada en noviembre en el vizcaíno Asador Etxebarri. Sin duda uno de

los destacados en el panorama gastronómico actual en Euskadi, pero también con una cocina en la que la brasa, con su favorable umami, y el humo, mucho menos amable con el vino, marcan una impronta que no siempre casa bien con su pareja líquida. Por suerte, la grandeza de los vinos hizo que se esquivara con soltura el reto en la mayor parte de los casos. Y, cuando no, lo prudente es que líquido y sólido no se encuentren en la boca. Al margen del pantagruélico menú degustación, al que no cabe restar un ápice de mérito en sí mismo, la cata contribuye a explicar las razones por las que Vega-Sicilia se convirtió en una marca referente del vino español, aunque fuera en rango de leyenda por inalcanzable. Y a poner de relieve el mérito, y el respeto reverencial a la marca, de la última etapa de la bodega, los cuarenta años más recientes de una historia apenas centenaria. Respeto que se comparte al acercarse a una cata de 24 añadas de Vega-Sicilia



“Único”, desde la '13, que se comercializa este año, hasta la '42, más dos de Valbuena 5ª, '18 que es la que llega y un excepcional '05 en botella magnum, precedida de un aperitivo con champagne Salon '12 y con una primicia (nada habitual en la casa) de la primera cosecha de Deiva, el albariño que mueve el último proyecto puesto en marcha por Tempos Vega Sicilia, en este caso en la DO Rías Baixas. Una gran promesa a juzgar por ese primer ensayo y a pesar de ser un vino sin terminar. Para abrir boca, una comparativa en la que la mineralidad elegante del tokaj seco Petracs '19, de Tokaj Oremus, la filial húngara del grupo, plantó cara a la compleja juventud de otro mito, Leflaive Puligny Montrachet Clavoillon '19, que multiplica por cinco o por seis su precio de 50 € botella.

Como si fuera la Semana Grande Bilbaína, la comida fue un desfile de grandes vinos que llegaban por cuadrillas.

Un despliegue excepcional convertido en un homenaje a la buena vejez, al vino barroco, desarrollado hasta el punto, en los vinos más viejos, de trascender de la calidad de vino, pero lejos del perfil de vino embalsamado que tantas veces se tiene por vivo y tanta otras recibe calificaciones estratosféricas en la prensa



internacional. Aquí se despliega madurez y vida, vinos muy complejos, con gran cantidad de matices pero todavía con recuerdos de sus orígenes y sensación de energía, de que aún queda potencial de futuro. Eso fue así, con algunas excepciones, hasta la última tanda. Los vinos más viejos, '57, '53 y sobre todo '42, llegaron

bastante acabados, el último virando hacia parámetros de vino oloroso, con oxidación avanzada. Tal vez fueron perjudicados al ir precedidos por un '62 excepcional, con volumen y nervio acompañando a una nariz de espectacular desarrollo, en absoluto acabado.

En esa línea estaba el '64, maduro en la nariz pero estupendo en la boca, capaz de enfrentarse a cualquier plato, lleno y fresco, menos pulido que un elegante '60 y que otros más jóvenes, como el barroco '70, que tiene todo el perfil de los grandes tintos clásicos, a la par que un sensacional '75, con aromas bien definidos en su complejidad y elegancia y con mucha energía en la boca. Mucha grandeza y frescura en las cosechas con sello Álvarez, con algunos vinos ya bastante acabados, como el '86, el '91, algo menos el '99 o un '04 que parecía más viejo, pero también con excelencias “juveniles”, como un '89 de nariz espectacular, un fresco y complejo '90, un '94 de gran carácter y con futuro largo, o dos grandes en formación como el '09 o el sorprendente '96, que suma armonía y energía.

El cronista comprende que contar estas catas puede resultar incluso obscuro, pero para una vez que se siente un privilegiado, ha de compartirlo. ■



Bodegas Beronia

ESTRENO CON PREMIO

DESPUÉS DE TRES AÑOS DE RETARDO OBLIGADO, BODEGAS BERONIA, LA FILIAL RIOJANA DEL GRUPO GONZÁLEZ BYASS, HA CELEBRADO LA PUESTA DE LARGO DE SUS NUEVAS INSTALACIONES. UNA BODEGA FLAMANTE QUE NACE CON PREMIO ARQUITECTÓNICO INCLUIDO.

En funcionamiento desde hace tres años, Bodegas Beronia no ha podido mostrar sus nuevas instalaciones en Rioja hasta que la pandemia y sus consecuencias han permitido retomar la actividad. Por eso ha sido en junio cuando la firma ha celebrado su puesta de largo y dado a conocer una bodega con un espectacular diseño que ya les ha supuesto grandes reconocimientos internacionales. El más reciente, como la más sostenible del mundo gracias a una arquitectura basada en estándares de eficiencia energética, respetuosa con el medio ambiente e integrada en el paisaje que la rodea.

De este modo, es por el momento la primera bodega del mundo en lograr la calificación LEED V4 BD+C:NC, esto es, *Liderazgo en Eficiencia Energética y Diseño Sostenible*, una certificación que la reconoce como "construcción sostenible más importante y con mayor presencia a nivel global", poniendo en valor su bajo impacto ambiental. Un galardón otorgado por el US Green Building Council y que recibe Bodegas Beronia a los pocos meses de inaugurar oficialmente sus



nuevas instalaciones en el municipio de Ollauri (Rioja Alta). Y decimos de manera oficial porque lleva en funcionamiento desde la vendimia de 2019 pero la pandemia y las restricciones que ha supuesto obligaron a retrasar su puesta de largo hasta este pasado mes de junio.

CALIDAD MEDIOAMBIENTAL

Sus argumentos medioambientales quedan patentes en el diseño exterior, integrado en el paisaje, e interior de la bodega (materiales de construcción incluidos); en el sistema de aprovechamiento de la energía geotérmica para climatizar las instalaciones y lograr reducir el consumo de energía; en la recuperación del agua de lluvia para riego; en la gestión integral de los residuos; en la incorporación de sistemas inteligentes de detección de CO₂ que aseguran la calidad ambiental en su interior tanto en lo que afecta a temperatura, como a confort lumínico y calidad del aire, y en el empleo de la más innovadora tecnología. Disponen del sistema *cleanwood*, destinado al mantenimiento de las barricas, con el que se agilizan y perfeccionan los procesos de regeneración además de suponer una importante reducción en el consu-





mo de agua y electricidad. Características que han sido destacadas en la certificación LEED obtenida por Beronia.

Y aumenta su colección de premios internacionales, como el conseguido en los *World Design Awards* (que organiza *The Architecture Community*) en la categoría Industrial Architecture al mejor diseño pionero y sostenible, o el logrado en la categoría Agricultural Building de los “Architecture Masterprize”, así como el reconocimiento en el Word Architecture Festival 2021.

El principal responsable del diseño es el estudio de arquitectura IDOM, y en concreto los arquitectos Gonzalo Tello y Borja Gómez, además de Isaac Escalante, quien se ha ocupado del paisajismo. Profesionales que ya han trabajado antes con la casa, también es obra de este mismo estudio la bodega que Beronia tiene en Rueda y que inauguraban hace cinco años. Como el edificio vallisoletano, éste también se muestra integrado en el paisaje en pro de esa sostenibilidad, con lo que la bodega está casi total-

mente enterrada bajo una cubierta vegetal –de plantas autóctonas de la zona–, y aprovecha el desnivel (de 9 a 4 metros) que hay entre las parcelas más altas y las más bajas de la finca.

Recordar que esta bodega se localiza en la parte más occidental de la denominación riojana, formando parte de la zona identificada como Rioja Alta. Está a los pies de la sierra de Cantabria y muy cerca del Ebro, situación geográfica que va a influir en algunas de las características de sus vinos. La dirección enológica es cosa de Matías Callejo, gerente y enólogo de la bodega desde sus comienzos. En lo que respecta a las herramientas de elaboración de que disponen, junto al acero inoxidable y las barricas incorporan depósitos troncocónicos de hormigón, tinas y fudres de madera. En el exterior, aparte de la viña, un pequeño lago y una sucesión de terrazas que conforman un anfiteatro vegetal frente a la bodega. Una disposición de la bodega y un diseño preparado también para recibir a todo tipo de visitantes. Es una previsión que se hará realidad (visitas guiadas, catas, experiencias enoturísticas...) en poco tiempo desde el *wine bar* con vistas al viñedo que en breve estará en funcionamiento.

TIERRA DE BERONES

Beronia es el nombre que antiguamente tenía la zona que hoy se conoce como Rioja Alta, y procede del pueblo iberico de los vernos. Los orígenes de la bodega se remontan a 1973 cuando tres amigos de una pequeña sociedad gastronómica guipuzcoana decidieron hacer vino para consumo propio. Una iniciativa que se convierte en Bodegas Beronia cuatro

años después. Fue en 1982 cuando la adquiere el grupo gaditano González Byass al comprar el 90 por ciento de la propiedad. El resto continúa en manos de sus tres socios fundacionales (a través de sus descendientes).

En lo que respecta a números reseñables, se puede apuntar que algo más del 65 por ciento del viñedo que trabajan



tiene más de 40 años, si bien es cierto que disponen de algunas viñas que alcanzan los 90 años. Hay que recordar también que tienen en propiedad menos del 50 por ciento, pero cuentan con unos 230 proveedores (muestra del típico minifundio de la zona) que en la mayoría de los casos mantienen la relación con Beronia desde sus comienzos.

Y por último, que junto a sus crianzas, reservas y grandes reservas destacan otras elaboraciones como la Colección Beronia Varietales, 198 Barricas y Beronia III a C. En la actualidad, entre todas las marcas sacan unos siete millones de botellas al mercado cada año, la mitad de la producción se destina al mercado exterior. ■



Perelada

CIEN AÑOS CON ARTE

LA CASA GRANDE DEL VINO AMPURDANÉS CUMPLE CIEN AÑOS EN 2023 Y LO HA EMPEZADO A CELEBRAR EN 2022 CON LA PRESENTACIÓN DE SU NUEVA BODEGA. UNA INSTALACIÓN TAN ESPECTACULAR COMO DISCRETA EN LA QUE LO MENOS ATRACTIVO ES LO QUE SE VE EN SUPERFICIE. UNA NUEVA ETAPA EN UN TRAYECTO EN EL QUE SE HA CONSTRUIDO UN IMPORTANTE GRUPO BODEGUERO.

Se da en Cataluña una especie de esquizofrenia, con una cara Jekyll y otra Hyde. El doctor Jekyll puede ser símbolo de la pulsión de las familias por el arte, que se pone de manifiesto en la arquitectura de sus viejas masías-fortaleza, en las que la morfología defensiva, impuesta por un pasado movido de bandoleros, partidas de diferente signo, somatenes, cuestión agraria..., se viste de mérito arquitectónico en conjuntos rurales muy atractivos. Y también en las bodegas, con toda una colección de estilos arquitectónicos (*modernisme, noucentisme*, arquitecturas actuales) para dar lustre a edificios industriales.

Debe de ser el buen influjo del vino porque en otras construcciones industriales (para no entrar en el urbanismo) se impone el feísmo. Es el territorio de mister Hyde. Así, los entornos vitícolas,



progresivamente más imbuidos en filosofías respetuosas con el medio ambiente, han perdido la batalla del paisaje. Las enormes naves industriales, los almacenes y las logísticas, junto con las infraestructuras que todo lo pueden, hacen prácticamente imposible una foto panorámica decente de las viñas. Y en el deterioro del paisaje se incluye el propio aire que se respira, con granjas de cerdos o de pollos contaminando los aromas del bosque mediterráneo en amplias comarcas.

Cuando la costa está cerca, el señor Hyde muestra su fea cara en monstruos turísticos que, menos mal, desaparecen

EUGENI LLOS, DIRECTOR GENERAL,
JAVIER SUQUÉ, PRESIDENTE, RAFAEL ARANDA
Y DELFÍ SANAHUJA, ENÓLOGO.

así que se penetra unos kilómetros lejos de las playas, las sombrillas y las multitudes. La comarca del Ampurdán-Empordá ofrece un contraste brutal en este sentido, a pesar de la belleza indudable de la Costa Brava, interrumpida por los centros turísticos al uso y, en el interior, por las gigantescas estructuras logísticas construidas en las proximidades de la frontera francesa.

Es el segundo cerco que rodea a la comarca del pico noreste de la Península. El primero es el natural, las sierras que casi circundan la zona y conforman un entorno vitícola singular y variado en cuanto a suelo, con la influencia mediterránea y el viento seco del norte, la tramontana, como factores climáticos destacados junto a los episodios de sequía que en los últimos tiempos son más frecuentes y prolongados.

Perelada es uno de los pueblos que ha podido mantener con cierto decoro su aspecto medieval, marcado por la silueta de su castillo. El que dio nombre, a partir de 1923, a una bodega que alumbró vinos de éxito millonario (también en número de botellas) como Blanco Pescador, Tinto Cazador o el rosado Cresta Rosa, además de los cavas Castillo de Perelada. Con el paso del tiempo, el blanco y el rosado, ambos vinos de aguja, perdieron peso aunque mantienen cifras de ventas nada desdeñables, y salieron de la DO Empordá. Y desapareció el tinto, reemplazado por toda una gama de elaboraciones fruto de una nueva etapa impulsada por el actual responsable del grupo bodeguero, Javier Suqué, en estrecha complicidad con Delfí Sanahuja, el enólogo. Un equipo que ha protagonizado un proceso de profunda transformación que aún está en marcha.



De los hierros a los vinos

A un ancestro de los actuales propietarios de Perelada le apodaron Mateu dels Ferros (Mateu de los hierros) por la actividad industrial de la familia, iniciada en los primeros años del siglo XIX. A Javier Suqué Mateu bien podría encajarle el alias de Suqué dels vins por el empuje que ha dado al sector vitivinícola del grupo familiar. No es la única actividad. Mantienen la marca Hispano-Suiza, que dejó de fabricar coches de lujo en 1940 para dedicarse a camiones, trolebuses y motores de aviación, hizo cañones, fue integrada en el INI y con la llegada del nuevo siglo y con Miguel Suqué Mateu al frente, ha retomado la fabricación de coches de lujo, el futurista Hispano-Suiza Carmen Boulogne, que se vende sólo por encargo. Fueron también los creadores de Casinos de Cataluña en cuanto la democracia levantó la prohibición del juego y del lujoso hotel Peralada Wine Spa & Golf, cercano al castillo. La madre de los propietarios, Carmen Mateu, puso en marcha el Festival Castell de Peralada, uno de los referentes musicales del verano en España.

Javier Suqué dio el primer paso al convertir en viticultora a una bodega que tenía un aire industrial, por los números y por su papel de transformadora de uvas y vinos que compraba en la comarca ampurdanesa o en otras zonas. Con eso le iba bien porque sus vinos y cavas estelares arrojaban resultados millonarios. Sin embargo, miró al futuro y vio que la clave estaba en controlar la viña. Y eso sólo se puede hacer con plena garantía si la viña es propia. Así, una bodega que se sustentaba en la compra de vi-

nos y de uva en la comarca, incidió en una actividad del cultivo de la vid que siempre estuvo en la casa pero que tomó protagonismo a partir de los años noventa del siglo pasado. Fue un camino en doble dirección: la viña ganó peso en Perelada con la compra y la plantación de nuevas fincas, como Pont de Molins, Malaveïna, Garbet y Espolla. Y Perelada, la casa hegemónica en la DO Empordá, colaboró a impulsar una nueva etapa de dinamismo en el vino ampurdanés, nutrida por la llegada de nuevas bodegas, casi todas de reducido tamaño e impulsadas por iniciativa de gentes llegadas de distintas procedencias y de sectores económicos ajenos al vino.



La viña y el vino colaboran de forma relevante para frenar la pinza de instalaciones turísticas e industriales que afronta el paisaje del Ampurdán. Y la nueva bodega de Perelada comparte y de alguna manera ejemplifica ese papel. La nueva bodega, un proyecto retrasado en más de dos décadas por las sucesivas crisis económicas y por la sanitaria (la bélica pasó rozando), es un punto importante en un proceso que se inició cuando terminaba el siglo XX y que ha cambiado casi por completo el perfil de esta bodega centenaria.

CIEN AÑOS EN FAMILIA

Javier Suqué Mateu tomó en los años ochenta las riendas de la bodega que en 1923 fundara su bisabuelo Damià Mateu Bisa nada más comprar el castillo. Miembro de una de las familias de peso en la sociedad catalana, en 1904 compró la compañía de automóviles Hispano-Suiza, que en las primeras décadas





del siglo XX compitió con las primeras marcas mundiales del sector de los coches de lujo. En los últimos tiempos, tras un paréntesis de ochenta años dedicada al diseño y fabricación de motores de

aviación, vuelve con carísimos coches eléctricos de pura vanguardia que construye previo pedido.

El primer impulsor de la bodega sería su hijo Miguel Mateu. Prócer de la política durante el franquismo (fue alcalde de Barcelona, procurador en Cortes y embajador en París, sin perder de vista su actividad industrial), tenía su bodega primero en instalaciones en las que los monjes carmelitas elaboraban vino en el siglo XIV y después en unas instalaciones industriales construidas a pocos metros, en la villa de Perelada. Allí comenzó a elaborar vinos rosados, que eran los más característicos de la comarca ampurdanesa, y tintos, además del blanco de aguja que tomaría gran fuerza comercial en los años sesenta, ya con la siguiente generación, Carmen Mateu y

Arturo Suqué, incorporada a la gestión del grupo industrial y bodeguero.

La producción de espumosos llegó por encargo: Castillo de Perelada fue creado para agasajar al presidente norteamericano Eisenhower en su visita a España, en 1959. Sería en antecedente del cava Gran Claustro. A partir de ese momento se inició la producción de cava, que se amplió a partir de 1979 cuando se compró la bodega actual de espumosos en Vilafranca del Penedés.

La llegada de Javier Suqué supuso un punto de inflexión importante en el trayecto de la empresa familiar. La bodega tenía viñedo pero esa no era su actividad principal, ni mucho menos. Las poco más de 40 hectáreas de viña de la finca La Garriga, propiedad de la familia desde 1950, eran a todas luces insuficientes para cu-

Más de cien vinos

En 1996 salió al mercado el vino Gran Claustro '93, el primer tinto con una marca reservada al cava top de la gama Castillo de Perelada. Fue el vino que dio el pistoletazo de salida a la creación constante de nuevos vinos en la casa Perelada. Es difícil fijar el número de vinos que elabora y comercializa el grupo en sus diferentes bodegas y líneas de trabajo. La razón es que son catálogos de vinos muy dinámicos, con referencias que aparecen con frecuencia y otras que causan baja, éstas con menos frecuencia. En la casa matriz se cuentan treinta vinos con DO Empordá y unos veinte cavas elaborados en Vilafranca del Penedés. Cerca, los Pescador (tres vinos) y Cresta Rosa, cada uno dando nombre a una sociedad y que salen sin indicación geográfica, y Oliver Conti, bodega de la DO Empordá adquirida en 2017, el mismo año que se incorporaba al grupo el cava Privat. Ese mismo año se dio el gran bocado al rescatar de los bancos acreedores el grupo Chivite, que aporta las gamas de vinos con DO Navarra (J Chivite Family Estates, Bodegas Gran Feudo y Baluarte), IGP Vinos de la Tierra 3 Riberas (a la que en 2022 han desplazado la gama Colección 125 Aniversario) y ha incorporado el apellido histórico de la casa navarra al nombre del grupo, desde hace dos años Perelada Chivite. Antes, entraron en la DOC Priorat



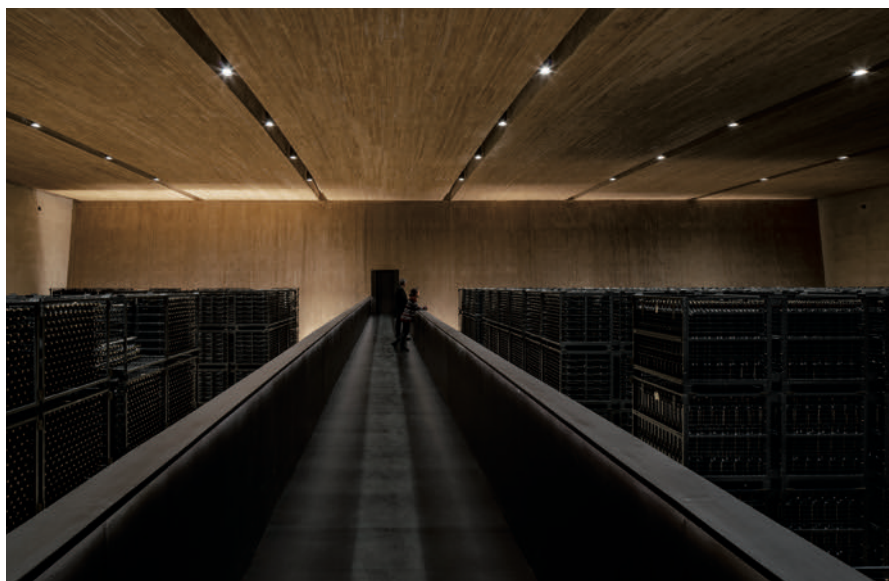
de la mano de la familia Pérez Verdú. Participaron en Cims de Porrera (al comprar la parte que tenía Lluís Llach en ese proyecto) y en 2000 crearon Casa Gran del Siurana, con amplios viñedos y vinos que se elaboran en las instalaciones de Cims de Porrera; tiene un spin-off, Vi de Gran Recorregut, de reciente creación. Y es también del grupo La Melonera, bodega fundada en 2003 en Ronda, adscrita a la DO Sierras de Málaga. Para completar y superar la centena de vinos, embotellan con marca propia (Gran Feudo y otras) vinos de Ribera del Duero y Rueda. En esa cifra no entran las marcas distribuidas por Comercial Perelada, 18 bodegas nacionales e internacionales, para una cartera que seguramente es toda una fiesta para los comerciales de esa distribuidora.



brir las necesidades de la bodega, sustentada en una primera fase en el rosado Cresta Rosa y después en el exitoso Blanc Pescador, vino de aguja nacido en 1967. Ni siquiera fue suficiente el viñedo ampurdanés que abastecía a la bodega y el vino terminó por salir de la DO Empordá.

UNA POTENCIA SILENCIOSA

La cuarta generación de la familia al frente de la bodega (los otros dos hermanos dirigen otras actividades del grupo familiar) convirtió a Perelada en una potencia también como viticultores. En 1989 se comenzó a plantar la finca de Pont de Molins, con 38 hectáreas, que sería fundamental en el devenir de la bodega. A partir de esa viña se desarrolló el tinto Gran Claustro, con un perfil que lo incorporaba a la vanguardia renovadora del vino español.



A partir de ese vino se fueron desgranando otras elaboraciones, sustentadas en las viñas que compró la bodega y que plantaba con variedades locales e internacionales: en 1996 las 19 hectáreas de Malaveïna, al año siguiente las primeras viñas de Finca Garbet, un anfiteatro de cara al Mediterráneo que es la niña bonita de la casa, hoy suma 12 hectáreas de viña y da nombre a una pequeña familia de vinos; finalmente, en 2002 se plantaron 21 hectáreas en la finca Espolla, escalando las laderas pirenaicas.

Mientras tanto, en 1993 se incorporó a Perelada Delfí Sanahuja, que cinco años más tarde tomaría el relevo del enólogo de toda la vida, Simó Serra, como director técnico del grupo. El equipo encabezado por Javier Suqué, entre otros con Delfí Sanahuja en la enología y Eugeni Llos al frente del marketing, ha

protagonizado un cambio tan profundo como silencioso en Perelada.

En esas tres décadas, además de apostar por el viñedo propio, ha crecido de manera exponencial la gama de vinos y se han asimilado bodegas hasta conformar un grupo poderoso. Con una decena larga de bodegas, con presencia en otras tantas zonas productoras diferentes y con un catálogo de vinos que supera el centenar de marcas propias, casi un tercio de ellas bajo el sello de la DO Empordà, además de distribuir los vinos de otras 18 bodegas españolas y de otros países y de elaborar y comercializar marcas propias de aceite, vinagre, destilados y sal.

La formación de ese emporio bodeguero, cuyo punto culminante y más ambicioso ha sido la incorporación del grupo Chivite (cuatro razones sociales en Navarra más la riojana Viña Salceda) tal vez haya sido un lastre para el desarrollo del proyecto de la nueva bodega. No ha sido el único. El proyecto está planteado desde los primeros años de este siglo pero la crisis sobrevinida a partir de 2008 aconsejó prudencia con las inversiones y las obras no se iniciaron hasta 2017. La pandemia fue causa de otra ralentización de la construcción, que finalmente ha sido inaugurada en 2022, casi con el tiempo justo para conmemorar el primer centenario de una de las casas señeras del vino en Cataluña y en España. ■



Vanguardia en la granja

“La nueva bodega de Perelada constituye un legado para las siguientes generaciones”. Javier Suqué Mateu, presidente de Perelada, define así un proyecto que echó a andar en 2004, con el encargo de construir una bodega en el conjunto denominado La Granja del Castillo, a pocos pasos del castillo medieval y de sus espectaculares jardines. Hubo proyecto, planos y maqueta pero en 2006 se paró en un paréntesis que duró diez años. Finalmente la obra se inició en 2017 y se ha inaugurado en 2023.

Paradójicamente, la parte más espectacular de la construcción no se ve. La bodega se situó junto a los edificios de La Granja, destinados ahora a restaurante, y está enterrada. Sólo unos tejados ondulados delatan la existencia de una edificación espectacular en sus formas internas y que es pura vanguardia tanto en los aspectos arquitectónicos (formas, materiales, sobriedad en la decoración) como en los enológicos y en los factores de sostenibilidad, respeto e integración en el paisaje y eficiencia energética.

Todo un alarde de integración de aspectos técnicos de última generación, diseño de mérito que ha merecido nada más nacer reconocimientos internacionales. Se suma adecuación para la recepción de visitas, que nunca acceden a áreas de trabajo, para cumplir con la seguridad necesaria en el factor enoturismo, mimado por la familia Suqué, y, claro, para satisfacción y comodidad de los enólogos y el equipo que capitanea Delfí Sanahuja.

Bodegas indianas

HACER, LAS AMERICAS

EL VINO Y AMÉRICA... UNA HISTORIA DE IDA Y VUELTA LLENA DE EMOCIONANTES CAPÍTULO, ALGUNOS DIGNOS DE PELÍCULA E INCLUSO, DE TELENOVELA. EN ESTA OCASIÓN NOS DETENEMOS EN LA HISTORIA DE AQUELLOS EMIGRANTES QUE, TRAS HACER FORTUNA ALLENDE LOS MARES, REGRESARON A ESPAÑA Y APOSTARON POR, ¡ALBRICIAS! CREAR UNA BODEGA EN VEZ DE MOSTRAR SU PODERÍO CON UN PALACIO INDIANO. AUNQUE, ¿QUIÉN HA DICHO QUE AMBAS COSAS NO SEAN COMPATIBLES?

TEXTO: VANESA VIÑOLO

LUSITANIA. NORMAN WILKINSON



Las relaciones comerciales con América siempre dieron mucho jugo. Sobre todo cuando, a partir del XVIII, se fue derrumbando, paso a paso, el monopolio comercial que desde principios del siglo XVI se había centralizado en la Casa de Contratación de Indias, puerta de entrada y salida a América. Es entonces cuando entra en juego Cataluña, una potencia comercial que había ido silenciosamente prosperando en el continente americano. Primero, de manera indirecta, a través de agentes comerciales instalados en los puertos de Sevilla y Cádiz y, desde que en 1756 la Corona autorizó al puerto de Barcelona a enviar barcos a América (aunque tenían que detenerse antes en Cádiz), con mayor libertad.

En 1765 se abrió a nuevos puertos el comercio con las Antillas y en 1778 el rey Carlos III decretó el libre comercio, rompiendo así de manera definitiva el monopolio y favoreciendo la emigración a América y el comercio colonial. Un tipo de comercio que consistía en exportar a América productos manufacturados e importar materias primas para sus industrias, lo que daba grandes beneficios.

Desde América volvían barcos cargados de café, azúcar, tabaco y cacao, y desde Cataluña se exportaban tejidos (las famosas *indianas*, telas estampadas para tapizar paredes y muebles), fruta seca, papel y, por supuesto, vino y aguardiente. Así surgió la figura del indiano que, como define en una de sus acepciones la Real Academia de la Lengua, “dicho de un español, es aquel que emigró a América en busca de fortuna y volvió rico”.

La apertura fue, por supuesto, unidireccional, ya que solo se permitía importar desde América aquellos productos que no existían en España. Un mercado cautivo que llegó a prohibir, durante siglos, no ya (que también) el comercio de vino americano en Europa, sino incluso la plantación de vides en países como México. Mas volvamos a lo nuestro. A continuación encontrarán una colección (no están todos, por supuesto, pero es una buena muestra) de valientes indianos que, tras hacer fortuna en América, regresaron a su país y montaron bodega.

Marqués de Murrieta: La historia de Rioja que nació en Perú

Comencemos por este clásico que no puede estar de mayor actualidad. Tras la bodega que acaba de ser coronada como Mejor Bodega del Mundo en los Best Of 2023, encontramos un relato vinculado estrechamente con los libros de historia: de España y del vino español.

Luciano Murrieta, fundador de Marqués de Murrieta y uno de los pilares de los vinos riojanos, no nació, como podría esperarse, en Logroño, ni siquiera contaba con viñas familiares. Luciano nació en Arequipa, en el sur de Perú, en 1822, y era hijo de un próspero negociante de origen vizcaíno y de una rica criolla boliviana. Tras la derrota española en la batalla de Ayacucho y la independencia de Perú, regresa a España, donde queda bajo la tutela de su tío, el general Rivero, muy vinculado al general Espartero, figura clave en la política española, con quien se exilia en Londres.

Precisamente es en Inglaterra donde descubre cómo el vino puede llegar a ser

un producto de lujo, como lo eran los vinos bordeleses para la élite londinense. Murrieta viaja a Burdeos, visita los grandes *châteaux* y toma buena nota de sus métodos de elaboración. Cuando en 1847 vuelve a España junto a Espartero, anima a la mujer del general, Jacinta Martínez de Sicilia, a trasladar el método *Mèdoc* a sus viñedos riojanos.

Así lo contaba el propio Luciano en sus memorias, publicadas en el periódico literario logroñés *El Zurrón del Pobre*: “Y al regresar a Logroño y observar que en muchos casos se empleaba el vino para hacer mortero, por ser de menos coste que el agua, no pudimos menos que (el General y yo) dolernos que anduviese por los suelos una riqueza cuyo defecto no era otro que su pésima elaboración”.

Poco después elabora su primer “vino fino”, el primer Rioja de la época moderna, y comienza a exportar sus vinos a Cuba y México. Con Burdeos como obsesión, Luciano adquiere en 1877 la finca Ygay en Logroño y un año después, cuando muere Espartero, funda el *Château Ygay*. Luciano Murrieta fallece en 1911 sin des-



endencia, pasando tanto la bodega como su título nobiliario a la familia Olivares, que mantuvo la propiedad vinícola durante siete décadas.

En 1983 Vicente Cebrián-Sagarriga, décimo conde de Creixell, adquiere Marqués de Murrieta. Desgraciadamente muere joven, con 47 años, siendo sus hijos, Cristina y Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga los que han de tomar el relevo muy prematuramente. Desde entonces, han continuado con la labor iniciada por su padre, reconstruyendo el Castillo de Ygay, reformando sus instalaciones y realizando una perfecta actualización de la Finca Ygay y de sus vinos históricos, además de consolidar el proyecto de Pazo de Barrantes en Rías Baixas.

Son un ejemplo magistral de cómo renovarse, enamorando a nuevas generaciones gracias a su apuesta por la identidad y la historia. Todo ello sin olvidar ese carácter de familia que hace vino y un determinante espíritu exportador, herencia de ese primer Murrieta, que hoy podría ver sus vinos “finos” en más de 100 países del mundo. La bodega acaba de cumplir 170 años y un cuarto de siglo con Cristina y Vicente Dalmau al frente y no puede estar en mejor forma: Mejor Vino del Mundo en el Top 100 de la Wine Spectator de 2020 para su Castillo de Ygay 2010 y Mejor Bodega del Año en el Best Of de 2023. ¿El futuro? Un hotel en Marqués de Murrieta que, viendo la trayectoria, no tardará en ser laureado.

Pioneros en el barrio de la Estación

También riojana, aunque en este caso situada en el histórico barrio de la Estación de Haro, encontramos Gómez Cruzado, una bodega que tras unos años oscuros ha renacido, casi de sus cenizas, gracias a la familia Baños. De origen español (el abuelo era riojano) y vinculado en su México natal a bienes raíces y negocios del acero, hablamos con Pablo Baños, quien nos cuenta cómo llega esta propiedad, de las más antiguas de Rioja, a manos de su familia en los albores de los 2000.

Se recuperaba una tradición doblemente vinculada con México: en sus orígenes y hoy en día. Y es que su fundador, Ángel Gómez de Arteche, fue un noble mexicano relacionado con el ducado de Moctezuma de Tultengo, quien a su



llegada a España en 1886 como parte de la corte, decide elaborar y embotellar vinos en Haro.

Pero volvamos a los actuales propietarios y en cómo llegan a serlo. Abundio Baños era de Badarán, un pueblecito de La Rioja, que es de donde son las garnachas de uno de los vinos más prestigiosos de la casa, el Pancrudo. Aunque siendo muy joven emigra a México, siguió muy vinculado a su tierra natal. Regresaba por vacaciones a Logroño cada año e inculcaba ese amor por Rioja a sus hijos y nietos, que continuaron visitando Logroño con frecuencia. En uno de sus viajes, ya muerto su abuelo, les ofrecieron participar en la bodega, que en esos momentos estaba en manos del BBVA.

Primero comienzan como socios junto a la familia Montañez, que eran los anteriores propietarios, pero al final les compran su parte en 2000. Gómez Cruzado venía de una etapa muy complicada, con muchos claro-oscuros y unos vinos de calidad, digamos que irregular. La familia Baños da una vuelta completa a las instalaciones, reconstruidas casi des-

de cero: “solo quedaron los muros de piedra, que eran del siglo pasado y dos tinós”, señala Pablo.

Cerrada hasta 2004, comienzan a trabajar con el enólogo David González y su equipo, primero como asesores y después tomando el control de la bodega. Con David la que es una de las bodegas más antiguas de Haro (“los segundos en activo tras López Heredia”, recuerda Pablo), la bodega ha encontrado el equilibrio entre esos vinos tradicionales de Rioja, con su finura y elegancia (como el Honorable) y una línea más moderna, de vinos de pueblo, con ese Pancrudo que abrió el camino.

Torres y el hermano que se fue a América

Quizá sea poco conocido que la Familia Torres tuvo también su “indiano”, Jaime Torres. Nos lo cuenta el propio Miguel Torres Maczassek, quinta generación de esta mítica bodega familiar: “Fueron mis tatarabuelos, Jaime y Miguel Torres Vendrell, los que fundaron la bodega en Vilafranca del Penedès en 1870, a la que

llamaron 'Casa Torres y Compañía, cosechero y exportadora de vino'. A partir de ese momento pasamos de ser una pequeña familia de viticultores del Penedès (nuestros orígenes se remontan al siglo XVI) a convertimos en comerciantes de vino con vocación exportadora, gracias al espíritu emprendedor de Jaime y a su relación con Cuba.

"Miguel, el hermano mayor, había heredado las tierras familiares de acuerdo con las costumbres catalanas. Jaime era el hermano menor, sin herencia, y decidió, como muchos jóvenes de su tiempo, hacer las Américas. Emigró a Cuba con 16 años y empezó trabajando en un comercio regentado por un catalán. Con el tiempo consiguió reunir unos ahorros que supo destinar a exitosas iniciativas empresariales que le permitieron acumular una pequeña fortuna. En 1870, decidió regresar a su tierra y proponerle a su hermano Miguel fundar la bodega para exportar vinos, primero a Cuba, y después a todo el continente americano".

Desde entonces, cada miembro y nueva generación Torres ha sabido dar un

paso más en esta bodega, miembro de las familias del vino más importantes del mundo (Primum Familiae Vini). "La segunda generación, Juan Torres Casals (hijo de Miguel), empezó a destilar vinos para elaborar brandies, mientras que el hijo de éste, mi abuelo, Miguel Torres Carbó, que debió afrontar uno de los periodos más difíciles con el bombardeo de la bodega durante la Guerra Civil, empezó a embotellar vinos, lo que le permitió consolidar la marca Torres y expandirse por todo el mundo. Mi padre, cuarta generación, marcó el rumbo hacia la elaboración de grandes vinos a partir de viñedos en propiedad, y elaboró vinos que todavía hoy son insignia de nuestra casa: Mas La Plana, Milmanda, Grans Muralles, etcétera".

"Ahora, la quinta generación, representada por mi hermana Mireia y por mí, queremos continuar transmitiendo este legado familiar pero aportando nuestro grano de arena, impulsando proyectos como la recuperación de variedades ancestrales y la viticultura regenerativa para hacer frente al cambio climático".

Proyecto trasatlántico

Volviendo a su vínculo con América, éste se restablece a partir de la cuarta generación Torres. "Mi abuelo casi perdió la bodega en Vilafranca durante la Guerra Civil –nos explica Miguel Torres Maczassek– ya que fueron bombardeadas por la proximidad a la estación de tren, y quería tener un plan B por si las cosas se torcían en España. Le encargó a mi padre que buscara una región fuera del país donde poner en marcha una nueva bodega. Mi padre, siguiendo los consejos de su amigo Alejandro Parot, a quien conoció en la Universidad de Dijon, se decantó por Chile, por considerarlo un pequeño paraíso para la viticultura (ajeno a la filoxera). Así que en 1979, nos instalamos en Curicó, a 300 km al sur de Santiago de Chile.

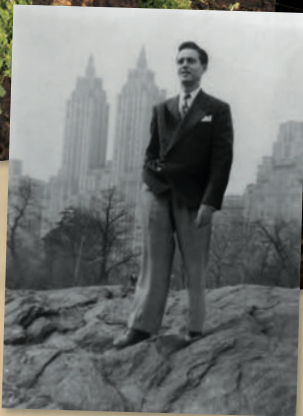
El proyecto de la bodega de California lo impulsó mi tía Marimar, ya que conocía bien el país y convenció a mi abuelo para que comprara terreno en Sonoma Coast a principios de los años ochenta y así poder hacer realidad su sueño de tener su propia bodega y elaborar vino".

A la quinta generación Torres le toca preocuparse especialmente por el futuro marcado por el cambio climático. Muy comprometida con la sostenibilidad, la bodega espera conseguir cero emisiones netas de CO₂ antes de 2040, mediante una estrategia puntera que engloba el uso de energías renovables, medidas de eficiencia energética, movilidad sostenible, reforestación y viticultura regenerativa, entre otras medidas. Como señala Miguel, "Jaime supo impregnar a las siguientes generaciones su espíritu emprendedor e inconformismo, porque cada generación ha contribuido de una manera u otra al desarrollo del negocio, con nuevos proyectos e iniciativas, pero manteniendo siempre la esencia de la bodega familiar".

Jean Leon, desde Hollywood al Penedès

La Scala, las historias de la última cena de Marilyn Monroe... Jean Leon, nacido como Ceferino Carrión en Santander, no solo es una figura mítica del *backstage* del Hollywood de los cincuenta, sino un ejemplo de hombre hecho a sí mismo, de sueño americano cumplido. Tras intentar embarcarse como polizón en un

JEAN LEON



LAGAR DE PROVENTUS



barco carguero siete veces sin éxito, a la octava consigue llegar a América y comenzar su ascenso hasta lo más alto. Lavaplatos, taxista, camarero en el restaurante de Frank Sinatra... Jean Leon consigue al fin su propio restaurante en Beverly Hills, La Scala, que se convirtió en el local de moda de la época. “El restaurante tenía una gran bodega subterránea pero su obsesión era crear su vino –nos cuenta Mireia Torres Maczassek, directora de Jean Leon–. Y en el Penedès encontró el lugar idóneo para construir, en 1963, su bodega al estilo de un *château* francés, donde plantó Cabernet Sauvignon y Chardonnay. Su vino Jean Leon Vinya La Scala de la añada 1969 fue el primer cabernet sauvignon monovarietal español y en 1980 fue el elegido para la investidura de Ronald Reagan”.

Jean Leon y Miguel Torres eran buenos amigos, como nos explica Mireia: “Los dos compartían la misma inquietud por elaborar grandes vinos a partir de variedades francesas. En 1994, Jean Leon enfermó y le propuso a mi padre que le comprara la bodega con el compromi-

so de que mantuviera la filosofía con la que la había creado. Y así lo hizo. Jean Leon murió en 1996 y el año pasado murió su enólogo Jaume Rovira, que todavía estaba vinculado a la bodega aunque estuviera jubilado desde hacía años. Desde 2010, estoy al frente de ella y me siento muy honrada de poder mantener la promesa de mi padre y el legado de Jean Leon”.

Lagar de Proventus: A tres manos

Proventus es el proyecto ribereño de Fernando Remírez de Gánzuza, Pedro Aibar y José Ramón Ruiz, dueño de La Europea, poderosa distribuidora mexicana que pusiera en marcha su padre, Gumersindo Ruiz Noriega. Gumersindo, recientemente fallecido, emigró a tierras mejicanas en 1947, donde, como nos comenta José Ramón, fue a trabajar con sus tíos maternos, Manuel y Antonio, que habían emigrado en los primeros cuarenta. “Tenían una tienda de alimentación en el mercado de San Juan, en México DF, un puesto que se llamaba El

Cañón, que funcionaba como una tienda de ultramarinos y vinos españoles”.

En 1949 comienza a trabajar en la tienda La Sevillana, que pertenecía a la familia Guerra, originarios de Potes, y en 1953 compra La Europea, una tienda que había fundado un ruso. Como curiosidad, nos explica José Ramón, que todas las tiendas de este tipo hacían referencia a España porque eran de españoles (La Villa de Madrid, La Sevillana) así que, como el ruso suponemos que debía de sentirse en minoría aplastante, no quiso llamar a su negocio La Rusa y optó por La Europea.

A partir de 1973 José Ramón se integra en la empresa, siendo el gran impulsor del grupo, y en 1988 abre Importaciones Colombres, distribuidora de vinos españoles. El primer cliente fue su hijo, que acababa de nacer, con una factura de 1.250.000 pesos, “que no ha pagado todavía”. En la actualidad La Europea tiene 65 puntos de venta, a los que se suman los más de 150 de La Europea Express y ha iniciado la división, destinada a productos de alta gama, La Europea Collection, que en un año abrirá treinta puntos de venta.

Pero volvamos a la Ribera del Duero y al surgimiento de Lagar de Proventus (más conocida por la marca Tr3smano). “Hemos tenido la suerte de convivir desde siempre con productores, como Alejandro Fernández, Pablo Peñalba (una de las primeras bodegas que importaron en México), La Rioja Alta, CVNE, Fariña... Aprendimos de estos personajes y nos ilusionaba tener una bodega. Son sitios mágicos. A ello se suma, por supuesto, un tema emocional: volver a nuestra tierra a invertir en vino”.

Así se “topan” con Qumrán, bodega ribereña que compran en 2013 y que terminaron de ampliar y actualizar hace un par de años. Y en este momento es cuando aparece la “segunda mano”, la de Fernando Remírez de Gánzuza. Conocido y reconocido por su bodega riojana cuenta también, desde hace veinte años, con viñas en la Ribera, en municipios hoy muy cotizados como Olmedillo de Roa. Fernando se entera de que “unos mexicanos” han comprado la bodega y en seguida entra en contacto y acuerdan su entrada en la sociedad.

Con la incorporación de Remírez de Gánzuza el proyecto se hace más ambi-

cioso y a él se suma la “tercera mano”, la de Pedro Aibar, una de las figuras más relevantes de la enología española y que se convierte en su director general. La sociedad se completa con otros diez socios mexicanos, amigos de la familia y muchos de ellos de origen español.

Con las espectaculares viñas con las que cuenta Lagar de Proventus elabora, por el momento, tres vinos: Proventus, Tr3smano Vendimia y Tr3smano TM. Además Aibar está trabajando en una gama de vinos de pueblo aún por definir: “Todos los años vinificamos por separado los distintos pueblos. El proyecto de vino de pueblo está en mi cabeza desde hace tiempo”, además de estar elaborando un alvarinho en Portugal, en el Alto Douro, con Real Companhia Velha, de Pedro Silva Reis.

Sueños indianos: De Mendoza a Peñafiel

Vinos de la Luz, situada en Peñafiel, corazón de la Ribera del Duero, tiene una preciosa historia detrás. Serafín Fernández y María Núñez, de origen gallego, en 1910 tuvieron que marchar a Argentina a buscarse la vida. Jornaleros de siembras, podas y cosechas en esa tierra en la que “cuando se caía un trozo de pan, al día siguiente crecía una espiga de oro”, estos dos españoles trabajaron en todo lo que les ofrecían hasta asentarse en Mendoza en 1919.

Allí, en la precordillera de los Andes, el Estado regalaba tierras a los valientes colonos, para reforzar así la frontera con Chile. El lugar era el Valle de Uco y fue donde los Fernández Núñez comenzaron a dar forma a su sueño, plantando sus primeras vides. Nos lo cuenta su propietario, Ricardo Fernández Núñez, quien explica cómo, siendo Serafín, su abuelo, ya muy mayor, sentado frente a la ventana de esa bodega mendocina, mirando a los Andes y con los viñedos a sus pies, llama a los nietos para que escuchan El Abuelo, una canción de un inmigrante español que no podía volver a su patria y les pide que cumplan su sueño: plantar en Peñafiel ese fabuloso Tempranillo del que tanto hablaba en las cenas familiares.

Los nietos siguen cada uno su camino pero cuando Ricardo, hace 25 años, toma las riendas de la empresa fami-



liar, que se había centrado en la producción de alimentos autocalentables, decide hacer realidad el sueño de su abuelo. Intenta comprar en Ribera pero no puede, así que comienza en La Toscana y, hace diez años, tras buscar y buscar, encuentra la bodega perfecta. Cuarenta y dos hectáreas de viñedo, casi en totalidad de Tempranillo, donde eso sí, planta una hectárea de Malbec como homenaje a la tierra que le trajo de vuelta a España.

Luego llega California, donde elabora un syrah y, en el futuro próximo, va a lanzar en Ucrania un vino. Con una filosofía de respeto a la tierra y de apuesta por lo autóctono (“el bodeguero tiene que tener los pies emparrados” afirma Ricardo), la continuidad de esta bodega llena de luz está asegurada con sus hijas, muy involucradas en el proyecto.

Referente en el Somontano

En sus recién cumplidos 30 años de existencia ha conseguido ser una de esas bodegas-referente, no solo del Somontano

(que también), sino del panorama vinícola español. Su historia es la de la familia Nozaleda, concretamente la de Luis Nozaleda Maujo, asturiano emigrado a México en los años sesenta, que consigue prosperar en el sector panadero en este país (fue dueño de la principal distribuidora y panificadora de México DF). Pero su vínculo con España nunca se diluye y sus dos hijos, Juan Carlos y Luis, regresan para estudiar en Madrid.

En 1981 fundaron Nozar, empresa que se convertiría en poco tiempo en uno de los grupos inmobiliarios más importantes de España. La familia diversifica sus negocios, entrando en el sector agroalimentario con un queso manchego de la comarca de Puertollano y un breve paso por el mundo del jamón ibérico. Al mismo tiempo, ponía en marcha Enate.

Sin otra vinculación con el vino que el de disfrutar con él, buscan una zona que no estuviera ya “saturada”, mirando más allá de Rioja y Ribera y fijan su mirada en Barbastro. Surge así el nombre de Somontano que acababa, en 1985, de convertirse en denominación de origen y



El guardián de los aromas



CONTROLAR EL OXÍGENO Y EL TIEMPO

Con cada solución Diam, seleccione el aporte ideal en oxígeno y la duración óptima de envejecimiento en botella según el perfil y la historia de su vino. La gama de tapones de corcho 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.

Diam, el poder de elegir

www.diam-cork.com

que había recibido un importante impulso por parte de la administración autonómica.

Los Nozaleda entran en contacto con el viticultor Jesús Sesé, que había plantado en Salas Bajas un viñedo con variedades internacionales, y enseguida hacen buenas migas, pasando a formar parte del proyecto Enate con sus 25 hectáreas. Son estas viñas, situadas en el pueblo de Enate, las que terminan dando nombre a la bodega, aunque oficialmente se bautizó como Viñedos y Crianzas del Alto Aragón.

Con ella se termina de dar el impulso definitivo, junto a Viñas del Vero y Pirineos (la antigua cooperativa de Barbasastro), a la joven denominación de origen aragonesa, que sube al estrellato en los noventa y primera década del siglo. Enate desde sus inicios mostró su profunda vinculación con el arte. Apasionados del arte contemporáneo, los Nozaleda incorporan por primera vez una obra artística a sus etiquetas (una pintura de Antonio Saura) en la cosecha 1992 de su ya mítico chardonnay fermentado en barrica. Desde entonces, todos los vinos de Enate se representan con una obra. Chillida, Salvador Victoria, Tàpies, Torner, Beulas, Canogar o Broto son algunos de los grandes artistas que podremos encontrar firmando sus etiquetas. La bodega cuenta, actualmente con un fondo de 400 originales, de los que unos cien se exhiben en su sala y pueden disfrutarse en las visitas a bodega.

Vinos basados en uvas de las que se llaman foráneas y un carácter muy Nuevo Mundo que, sin embargo, se complementa con un profundo enraizamiento en la zona, con una apuesta personal por el territorio del Somontano, que les llevó a rescatar Bodegas Laus, por poner un ejemplo relativamente reciente. Los Nozaleda han conseguido no solo capear el temporal, sino continuar creciendo. Suman hoy en día 475 hectáreas de viñedo en propiedad, más casi 200 de viña controlada. A Enate se suma la también DO Somontano Laus y la madrileña Las Moradas de San Martín y han puesto en marcha el proyecto de una bodega en Guanajuato, al pie de la Sierra Madre mexicana, con la que cierran ese círculo viajero que Luis Nozaleda Maujo comenzara en los sesenta.



Asturianos por el mundo

Plantar viñas en su Asturias natal, allí donde nunca antes se había cultivado, fue una obsesión para Tomás de Jesús Álvarez Aja desde que, durante un simposio tecnológico en Nueva Zelanda (es el distribuidor de HP en México), miró por la ventana y vio un paisaje, similar al de Asturias pero repleto de un maravilloso viñedo, lo que le hizo decidirse por montar bodega en Nevares, una zona virgen de viña hasta ese momento, al límite para la viticultura.

Nacido en México de padres asturianos (concretamente de Poo de Cabrales y de Llanes), el propietario del Grupo Nature (que incluye varios complejos hosteleros en el Principado), comienza así en 2016 a dar forma a este ilusionante proyecto, del que ya ha visto la luz el primer vino en 2020. El origen, como nos cuenta Luis Menéndez, director general del grupo empresarial, es la explotación agrícola de Nevares, que incluye un palacio del Siglo XVI (creado para regular el comercio fluvial) y varias cons-

trucciones, entre ellas una nave ganadera que está reconvirtiéndose en bodega. De sus treinta y siete hectáreas, seis han sido plantadas de viñedo, principalmente de Albarín.

A través del tristemente fallecido Pepe Iglesias, la bodega contacta con José Hidalgo, quien estudia la posibilidad de plantar viñas en las laderas del Sueve, orientándolas al sur para protegerlas de los fríos vientos y la humedad. Comienzan plantando cuatro hectáreas de viña con tres variedades: Albarín, Riesling y Gewürztraminer. En 2019 amplían con dos hectáreas más en Cofiñu, en las laderas del Mirador del Fito, con Albariño y Mencía, convirtiéndose en el viñedo más al norte de la península ibérica. Con la batuta enológica de Ana Martín, han comenzado a elaborar unos vinos con mucha identidad y futuro.

Con acento galego

Inusual hubiera sido no encontrar ejemplos de gallegos emigrantes que apostaran por la vitivinicultura a su regreso a España. Uno de ellos es el de

Ángel Sequeiros, originario de Salvaterra de Miño (Pontevedra), donde nació en los años veinte del pasado siglo. El más joven de seis hermanos, creció en el seno de una humilde familia campesina y tras regresar de la Guerra Civil, en 1948, ya casado y con dos hijos, emigra a Brasil como tantos miles de gallegos, en busca de una vida mejor para su familia.

En 1960 decide volver a su patria, a retornar a su añorada Galicia y al cuidado de la tierra, así que compra la finca Quinta Gaviñeira, una propiedad solariega en la que existían viñedos de Albariño desde los años veinte. Años después comienza la ampliación de la plantación hasta completar las 7,3 hectáreas actuales. No es hasta 2009 cuando, en plena crisis, Clemente, su hijo más joven, decide crear la bodega Ángel Sequeiros, en homenaje a su padre y elaborar sus propios vinos con esas uvas. El proyecto familiar sigue vivo en la siguiente generación, con una línea de blancos muy identitarios, poco intervencionistas y con miras de guarda.

Otro ejemplo de emigrante que monta bodega en Galicia a su vuelta a España fue el de Domingo Martín, ya fallecido. Aunque de origen canario, se enamora de Rías Baixas (y de una gallega), y decide, en los años setenta, levantar una bodega en Ribadumia, en el Val do Salnés, Castro Martín, actualmente en manos de su hija, la enóloga Ángela Martín.

Grandes Pagos Gallegos (Finca Viñoa, Pazo Casanovas, Quinta do Couselo y Fraga do Corvo) cuenta, como uno de sus inversores, con el presidente del Celta de Vigo Carlos Mouriño. En 1978, tras la crisis económica de la empresa en la que trabajaba, Mouriño decide emigrar a México para trabajar en una cadena hotelera de su suegro. Allí funda su primera compañía, Ivancar, tras la que comenzaría su éxito empresarial, que culminaría con la compra, a mediados de los 80, de una cadena de gasolineras, el Grupo Energético del Sureste (GES). En la actualidad participa en muchas otras empresas en México y España, donde, desde 2006, es el dueño del Celta de Vigo.

En lo que al mundo del vino respecta, se ha sumado como inversor a este grupo de bodegas gallegas, que bajo el nombre de Grandes Pagos Gallegos de Viticultura Tradicional, aúna varios proyectos de vino de finca bajo la dirección enológica de José Manuel Martínez Juste: Finca Viñoa y Pazo Casanova en la DO Ribeiro, Fraga do Corvo en DO Monterrei y Quinta do Couselo en DO Rías Baixas.

Desde la octava isla

Y terminamos por este paseo “entre dos tierras” volando hasta Canarias, concretamente hasta Tenerife. Allí es donde Francisco González Yanes ha construido la bodega El Sitio, en una apuesta honrada por los vinos canarios y sus variedades locales. Francisco emigró siendo un niño con su familia a Venezuela, llamada *la octava isla* por la cantidad de inmigración canaria acogida, donde prosperaron con diferentes negocios, desde un banco hasta varias aerolíneas.

Desvinculado actualmente de estas empresas, cuenta en Venezuela con una distribuidora de vinos y destilados y con una planta de destilación de caña de azúcar en la que elaboran, entre otros, el ron Cañaverál. Su amor por el mundo del vino comienza en 2002, cuando participa con un grupo de amigos (Isidro Sánchez García, eurodiputado con el Grupo Mixto, y Josu Ortuordo, también eurodiputado y exalcalde de Bilbao) en la bodega de la Ribera del Duero Señorío de Bocos.

En ese momento comienza su fascinación por el vino, y así, cuando vuelve a Canarias definitivamente en 2010, se anima a abrir su propia bodega. Comienza en Tacoronte desde cero. Compra una finca sin plantar, construye la bodega y rehabilita una casa tradicional con más de 200 años. Con la ayuda del enólogo Pablo Betancor, ve la luz su primera cosecha en 2015, siempre con base a variedades con profunda personalidad canaria, principalmente Vijariego (tinto y blanco) y Malvasía Aromática. Con 4 hectáreas en propiedad y un viñedo controlado que se reparte entre El Hierro, Tenerife y La Gomera, fue la primera bodega que nació bajo la DOP Islas Canarias. ■

EL SITIO





MENSAJE EN UNA BOTELLA

MARÍA PILAR MOLESTINA

Vinos de diseño

No tengo muy claro si vamos a estrenar año con nuevas tendencias en lo que respecta al servicio de vino en restaurantes de alta gama, pero hay movimientos que indican que algo se está cocinando en esta línea. Quizás algunas de ellas son consecuencia directa de los robos mediáticos que se han dado últimamente, porque las importantes botellas sustraídas dejan un no menos importante agujero en las arcas y en las existencias de los establecimientos.

El tema de los robos de vino no es nuevo y no solo en restaurantes sino también entre establecimientos y en colecciones privadas. Hace ocho años, el famoso coleccionista de vinos, el francés Michel-Jack Chasseui, fue rehén durante varias horas de unos cacos, en la entrada de su bodega privada en La Chapelle-Bâton. Los ladrones no consiguieron traspasar las medidas de seguridad de la entrada a la bodega principal y terminaron por huir llevándose solo unas pocas botellas de poco valor.

Otra sería la historia si hubieran conseguido entrar en la cámara de seguridad que alberga más de 40.000 botellas algunas tan revalorizadas que se habla de cifras superiores a los 50.000 €/botella. Aunque la afición de Chasseui no responde a intereses económicos de compra-venta, ya que ha jurado no abrir ni una sola botella, sí indica claramente que existe un mercado para estos vinos. Es un robo "especializado".

Burdeos siempre ha sido objetivo codiciado entre los ladrones y la policía mantiene una especial vigilancia en el sector. Hace dos años arrestaron a 25 personas tras el desmantelamiento de una red muy bien organizada de tráfico de vino. Esta vez se recuperó la mitad del botín que tenía un valor total de 800.000 €, pero lo habitual es que las botellas se "pierdan" con el tiempo.

Así ocurrió con el tristemente célebre robo en el hotel restaurante Atrio (Cáce-

res, Extremadura). En ese caso, desaparecieron 45 botellas de vino de las cuales 38 eran de la Romanée Conti y siete de Château d'Yquem, valoradas en 1,6 millones de euros. Se detuvo a los ladrones en Croacia, nueve meses más tarde,



pero de las botellas nunca más se supo. La pareja apresada previamente había hecho sus "prácticas" en varios restaurantes del barrio de Salamanca de Madrid y la operativa la tenían ya bastante ensayada.

El último suceso de sustracción ocurrió en el restaurante Coque de Madrid en octubre pasado. Los ladrones, con toda la parsimonia y el cuidado del mundo, hasta se tomaron la molestia de envolver cuidadosamente cada botella para evitar

accidentes. Claramente, parece ser un robo "a demanda". Algunas botellas son insustituibles, compradas hace años y hoy sería imposible encontrarlas. Por un lado, el daño material y, por otro, el sentimental que no tiene reemplazo. Botellas que se compraron al inicio del restaurante, otras compradas por el padre de los actuales responsables... una historia tras cada botella.

El caso del restaurante Mugaritz es un poco más enrevesado. Se acusa al sumiller Guillermo Cruz de haberse apropiado de botellas del restaurante, para su disfrute y venta a terceros. Esto ocurre tras su despido del restaurante en 2019 por unos "hechos graves" que inicialmente no se hicieron públicos y que el Tribunal Supremo luego ha declarado no probados por lo que el despido se califica de improcedente al considerar que no ha quedado acreditado que robara las botellas. La vía penal sigue abierta y quedará

visto para sentencia tras el juicio en el segundo semestre de este año.

Pero es en Mugaritz donde se inicia la nueva tendencia, ya veremos si moda, de seleccionar vinos "a medida" para ofertarlos bajo una etiqueta del propio res-



FOTO: LOU STEJSKAL

taurante. Por un lado, no es novedoso del todo ya que muchos restaurantes tienen vinos etiquetados por la bodega especialmente para ellos, pero en esos casos, el vino sí existe en la gama de los de la bodega y la situación es distinta. La diferencia sustancial con el proyecto Vis a Vis de Mugaritz es el grado de participación entre cocinero y sumiller del restaurante y la bodega. El restaurante quiere ofrecer un vino con características muy concretas que armonicen con los platos de cada temporada y no una marca que la bodega ya tenga en el mercado. Por supuesto que hay bodegas donde esa participación no es posible y entonces se limita a seleccionar una partida que irá a una marca ya establecida.

El tema de los robos de vino no es nuevo y no solo en restaurantes sino también entre establecimientos y en colecciones privadas.

Quizás es una vuelta de tuerca innecesaria ya que el trabajo del sumiller es precisamente identificar un vino que armonice con el plato. Si no es así, se limitará a servir el vino asignado a ese plato, eligiendo por el comensal. El trabajo

previo de selección tiene interés, pero a partir de ahí, es puro servicio de mesa. Ciertamente es que nadie robará botellas que siguen esta corriente porque no tendrán el mismo valor en el mercado negro con una etiqueta de un restaurante. O quizás sí... tiempo al tiempo.

De todas las declaraciones hechas por Ion Andoni en estos últimos meses la que me resulta más desconcertante es la que afirma que "no se trata de quitarles sus propuestas, sino de no dejar una parte importante de la casa en manos de personas que están de paso. Por ejemplo, de las cuatro personas que forman el equipo de sumilleres este año, dos no van a continuar".

Sin entrar en materia, ¿por qué están de paso los sumilleres? ¿por qué no ocurre lo mismo con los cocineros? En fin, mucho de qué hablar. Tiempo tendremos de ver la evolución del proyecto con sumilleres fijos o de paso. ■

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

ARZUAGA



477000634





Rioja 2019

La última excelente

LA DEL '19 HA SIDO LA ÚLTIMA HASTA HOY MERCEDORA DEL OROPEL DE **COSECHA EXCELENTE**. SERÁ, COMO SIEMPRE, UNA DISTINCIÓN POLÉMICA Y, A LA ESPERA DE LO QUE OCURRA CON LA '22, SERÁ, ESO ES SEGURO, LA ÚLTIMA CALIFICADA CON EL SISTEMA DE SIEMPRE. EL CONSEJO REGULADOR DE LA DOC RIOJA VA A CAMBIAR EL PROCEDIMIENTO, LA FICHA DE CATA Y LOS CRITERIOS DE CALIDAD PARA AJUSTAR LOS PARÁMETROS DE APTITUD DE LOS VINOS Y DE CALIFICACIÓN DE LAS COSECHAS.

TEXTO: AP

En opinión de muchos técnicos, las valoraciones cualitativas de las cosechas no tienen demasiado sentido en la mayor parte de las zonas productoras españolas. El clima favorable hace que, salvo accidentes puntuales y por regla general muy localizados geográficamente, como heladas tardías o tormentas con precipitación de granizo, los ciclos vegetativos se reproduzcan de forma regular y, por tanto, las características de las vendimias y los vinos no sufran variaciones tan acusadas como en otras comarcas productoras de clima más límite.

Eso es especialmente cierto en una región privilegiada para el cultivo de la vid como es Rioja. Sin embargo, por inercias comerciales o por tradiciones importadas se siguen realizando las calificaciones de añada. En la mayor parte de los casos son una anécdota que no tiene la trascendencia en la cotización de los vinos que se da en otras latitudes. No obstante, uno de los argumentos más comunes contra la calificación general de una cosecha en Rioja es el de la distancia. Los cien kilómetros largos que se miden de un extremo a otro de la zona definen cambios sustanciales en los ciclos naturales de la vid, en las fechas de vendimia y, por ende, también en los vinos producidos.

Y lo curioso es que ambas teorías pueden ser defendidas por los mismos técnicos. La proliferación de vinos de finca, sean singulares o no, parece refrendar las tesis de la influencia de entorno, sea fija (suelos, coto, orientación) o variable (clima). Aunque en muchas ocasiones las diferencias se aprecian solo enfren-tando copa contra copa y se difuminan en cuanto se da un paso atrás.

Lo normal es que los enólogos que trabajan con uvas de diferentes procedencias, a veces muy distantes entre sí, reconozcan que hay diferencias notables a favor de unas o de otras partidas en años distintos. En realidad, lo más habitual es que, en caso de que hubiera un accidente climatológico, como un pedrisco o una helada, manifiesten que castigó al vecino pero afectó muy poco a la viña propia. Eso forma parte de lo que Fernando Remírez de Ganuza describe con frecuencia como “las mentirillas que contamos todos”.



Con su carga de fama, positiva o negativa, y a pesar de que no influye en la fijación de precios, al menos en las zonas productoras españolas, la calificación de añadas es argumento que gusta esgrimir a las bodegas. Sobre todo a sus departamentos comerciales, capaces de sacar pecho con una calificación favorable y también con una desfavorable con una expresión lapidaria: “todo mal pero nosotros bien”.

Ciclo perfecto o casi

Otras expresiones repetidas casi en cada cosecha muy favorable la valoran como “la mejor del siglo”, “la mejor que se recuerda” y a veces incluso “la mejor de la historia”. La del '19 no es una excepción y algunos la describen como la cosecha perfecta, en la que todo llegó como debía, las lluvias y la escasez de precipitaciones, los fríos y los calores, incluso una heladita tardía o unos días frescos que ralentizaron el avance de la maduración.

El seguimiento de los servicios técnicos del consejo regulador de la DOC Rioja no refleja otros accidentes que una helada en la noche del 6 de mayo en zonas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, que supuso una merma de no más del diez por ciento de la cosecha prevista en las

viñas afectadas, y una tormenta de granizo el 8 de julio en Rioja Baja. “Incidencias muy locales producidas por fenómenos meteorológicos muy poco trascendentes a nivel general”, según refleja el director de los servicios técnicos, Pablo Franco, en el dictamen técnico, en el que se habla de una “excelente situación sanitaria y vegetativa del viñedo y el estado de los racimos, sueltos, bien aireados y acompañados del moderado vigor de las plantas”.

Eso daría lugar a unos vinos en los que destacaba la calidad “subrayando la extraordinaria maduración en el tanino: un tanino redondo y muy sedoso que ha



PABLO FRANCO



Viejos tótems, nuevas teorías

Hace treinta años, en tiempos crepusculares de los viejos *enólogos magos* de Rioja, el concepto de tipicidad era un tótem intocable, aunque de él pendieran colgajos impresentables. Incluso hubo un preclaro dirigente de la denominación de origen que, en declaraciones públicas, antepuso tipicidad a calidad. Los viejos druidas guardaban celosamente el culto a la tipicidad por todos los medios. Vestidos con sus impolutas batas blancas, pasaban los vinos por el crisol de sus probetas para que los imponderables de las cosechas no alteraran el perfil de los vinos que, como reconfortante soma, vertían sobre un mercado que tenían por cautivo.

Así se alumbró la teoría enológica de los vasos comunicantes. Unos misteriosos conductos comunicaban los depósitos de las diferentes cosechas, de tal manera que se desangraba una cosecha potente para reforzar a otra menos agraciada y mantener el bien supremo de la tipicidad de marca. La barrica redondeaba el proceso y el laboratorio lo remataba con la cifra mágica del 15 por ciento, la flexible proporción de vinos de otras cosechas que se admite para dar el toque final a un vino. Alguien tendría que explicar la razón de esa cifra y no otra, pero ese es asunto secundario, sobre todo cuando desde siempre planean dudas sobre su cumplimiento. Las nuevas generaciones de enólogos, y algunos de los veteranos, los que pisan la viña y allá por el otoño tiñen sus manos de púrpura, tienen una visión diferente. Primero perdieron la fe en la tipicidad y después en la sobremaduración o en las excesivas maceraciones con los hollejos. Auténticos herejes, ponen todo en el crisol de la duda y se entregan a la teoría del respeto, la última en llegar: respeto al paisaje, a la variedad de uva y, según parece, también a las características de la vendimia, a los sutiles, o no tan sutiles, matices que impone un cambio en el clima durante el ciclo vegetativo (incluso antes, cuando la lluvia o la sequía definen las reservas de agua en el subsuelo de la viña) de la vid, que no son uniformes en el espacio geográfico y tampoco en cada variedad de uva.

La cata demuestra esa nueva realidad, como también confirma la superación de esos conceptos totémicos de tipicidad en la mayor parte de los vinos que buscan su puesto en la élite. Y también en no pocos de los que tienen una vocación más versátil y cosmopolita. Incluidas marcas emblemáticas.

CON SU CARGA DE FAMA, POSITIVA O NEGATIVA, Y A PESAR DE QUE NO INFLUYE EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS, AL MENOS EN LAS ZONAS PRODUCTORAS ESPAÑOLAS, LA CALIFICACIÓN DE AÑADAS ES ARGUMENTO QUE GUSTA ESGRIMIR A LAS BODEGAS.



Amancio '19

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA. TEMPRANILLO; DESPALILLADO MANUAL, SELECCIÓN GRANO A GRANO; FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. Y TINOS DE 1.000; MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 14-16 MESES EN OTRAS BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 120 €

99 Presente y futuro; expresivo, profundo, sólido, equilibrado. Nariz compleja sustentada en fino carácter frutal, notas balsámicas y minerales, toque de roble de calidad. Con cuerpo, equilibrado, fino relieve tánico, fresca acidez, sabroso.



Barón de Chirel '19

RESERVA. BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL. TEMPRANILLO Y GRACIANO; 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. SALE AL MERCADO A FINALES DE 2023. 99 €

99 Expresivo y elegante en una etapa todavía adolescente. Concentrado, profundo, con muchos elegantes rasgos apuntados sobre base frutal y floral. Gran equilibrio en la boca, con cuerpo, nervio y fino relieve, sabroso, amplio.



Cirson '19

BODEGAS RODA. 88% TEMPRANILLO, 12% GRACIANO; 8 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 190 €

99 Un habitual entre los mejores tintos de Rioja; selección de viñas viejas y de cepas. Amplio, profundo; elegante carácter frutal que ya aporta complejidad, reforzada por bien medida crianza. Redondo en la boca, noble fuerza, fresco.



Dalmau '19

GRAN RESERVA. MARQUÉS DE MURRIETA. 86% TEMPRANILLO, 10% CABERNET SAUVIGNON, 4% GRACIANO; FERMENTACIÓN Y 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y TINOS DE 13.900 L. 15.526 BOTELLAS. 210 €

99 Muy joven pero con excelentes prestaciones. Nariz profunda, con muchos matices frutales y notas de incipiente desarrollo (tabaco, especias, tinta). Estructurado, noble fuerza, con cuerpo y nervio, sabroso, taninos finos, largo.



Finca El Bosque '19

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (95%) Y CENTROEUROPEO. 120 €

99 Fresca opulencia, gran equilibrio. Aroma de fruta bien madura, tonos de frutillos negros, frutas rojas, florales y minerales, apunte discreto de crianza, tinta. Con cuerpo, nervio y relieve, sabroso, sensación de frescura, amplio, lleno, largo.



Lalomba Finca Valhonta '19

LALOMBA. TEMPRANILLO; FERMENTADO EN HORMIGÓN; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L., 15 EN HORMIGÓN. 7.000 BOTELLAS. 70 €

99 Potente, estructurado, fresco, con futuro. Nariz profunda, rica en matices frutales, de bosque mediterráneo (jara) y minerales (pedernal), tono especiado, fondo de tinta. Sólido y con nervio, relieve tánico de calidad, sabroso, largo.



La Nieta '19

VIÑEDOS DE PÁGANOS. TEMPRANILLO; DESPALILLADO A MANO GRANO A GRANO. FERMENTACIÓN EN TINOS DE ROBLE DE 1.000 L. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 14-16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 120 €

99 Extraordinario en carácter, expresividad, frescura y finura. Nariz compleja, con dominio frutal y floral, tonos minerales, balsámicos y sutil toque de crianza. Prácticamente armonioso, con cuerpo, centro graso, fresco, sabroso.



Marqués de Riscal 150 Aniversario '19

GRAN RESERVA. BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL. TEMPRANILLO Y OTRAS; 36 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 36 EN BOTELLERO. SALDRÁ AL MERCADO EN 2024. 76 €

99 Fresco, con gran energía, larga vida. Está en un momento no muy expresivo pero apunta complejos matices de incipiente desarrollo sobre elegante base frutal y balsámica. Consistente, fresco, equilibrado, sabroso, muy largo.



Pujanza La Paul '19

VINO DE LAGUARDIA. BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA. TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 1.000 BOTELLAS. 38 €

99 De una finca casi urbana, mucho carácter, fresco. Nariz profunda, tonos de frutillos de ribazo, flores azules y tinta, madera conjuntada. Excelente equilibrio en la boca, cuerpo medio, consistente pero fluido, sabroso, expresivo, largo.



Pujanza Norte '19

VINO DE LAGUARDIA. BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA. TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 11.000 BOTELLAS. 52 €

99 Estilizado, consistente pero no duro; gran presente, largo futuro. Elegante nariz, con marcados frutales y muchos matices balsámicos, minerales, florales y especiados, fondo de tinta y trufa. Enérgico, potente, equilibrado, lleno, largo.



San Vicente '19

SEÑORÍO DE SAN VICENTE. TEMPRANILLO PELUDO; 20 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO. 40 €

99 Finura, frescura, madurez, tinto elegante. Nariz profunda y elegante, con complejo bouquet sobre base de fruta en sazón, toques florales y minerales, apuntes de tinta y trufa negra. Equilibrado, taninos redondos, consistente, vivo.



Tapias de Marqués de Riscal '19

VIÑEDO SINGULAR. BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL. TEMPRANILLO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE ALLIER. 3.000 BOTELLAS. 91 €

99 Vanguardia de Rioja, grande en el corto plazo y con vida por delante. Nariz profunda, con muchos matices concentrados y elegantes; dominan recuerdos frutales, florales y de tinta. Armonioso en la boca, sólido, fresco, sabroso, fino.



Torre Muga '19

BODEGAS MUGA. TEMPRANILLO, MAZUELO Y GRACIANO; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE, 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 36 EN BOTELLERO. 47.880 BOTELLAS. 75 €

99 Gran tinto de futuro a medio plazo. Ya es muy expresivo y sugestivo en la nariz, con sensaciones de profundidad, unidad y frescura frutal matizada por buena crianza. Estructurado, centro sólido y un punto graso, fresco, sabroso.



Aro '19

BODEGAS MUGA. TEMPRANILLO Y GRACIANO; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE, 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 270 €

98 Vino de guarda, consistente y fresco, en evolución ascendente. Nariz profunda, muy frutal, con delicados matices de crianza, notas florales, balsámicas y minerales (pedernal). Con cuerpo y nervio, taninos de calidad, amplio, largo.



Cerro Las Cuevas '19

BODEGAS Y VIÑEDOS DE GÓMEZ CRUZADO. TEMPRANILLO, GRACIANO, GARNACHA Y MAZUELO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 3.600 L. 4.486 BOTELLAS. 42 €

98 Finura y casta, fresco, de perfil moderno, con futuro. Nariz profunda, sugerente, marcados frutales, tonos florales, fondo de tinta y tabaco, toques minerales y especiados. Consistente y con energía, cuerpo medio, sabroso, expresivo.



Finca Martelo '19

TORRE DE OÑA. 95% TEMPRANILLO, 5% MAZUELO, GARNACHA Y VIURA; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO; 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (80%) Y FRANCÉS. SALE AL MERCADO EN OCTUBRE DE 2023. 25 €

98 Tal vez el mejor Martelo, fresco, fino, expresivo, sólido. Aromas de fruta (frutillos) y tonos discretos de crianza, toques florales y minerales, tinta, tabaco. Equilibrado, con cuerpo y centro sólido, fresca acidez, sabroso, amplio, largo.



Marqués de Riscal '19

GRAN RESERVA. BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL. TEMPRANILLO; 25 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 36 EN BOTELLERO. SALDRÁ AL MERCADO EN 2024. 55 €

98 En fase de crecimiento pero muy sugestivo, perfil de grandeza. Nariz profunda, sugestiva; aromas de fruta madura, tonos florales, balsámicos y de tinta, toque de roble de calidad. Estructurado, equilibrado, finos taninos, sabroso, amplio.



Ramón Bilbao Edición Limitada '19

BODEGAS RAMÓN BILBAO. TEMPRANILLO; 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 15 EN BOTELLERO. 264.098 BOTELLAS. 16 €

98 Consistente, vivo, fresco. Aromas frutales y de crianza bien ensamblados, notas de buen desarrollo (tinta, hoja de tabaco, café natural) y maderas finas. Bien armado, con cuerpo, nervio y centro caroso, sabroso, muy fino, largo.

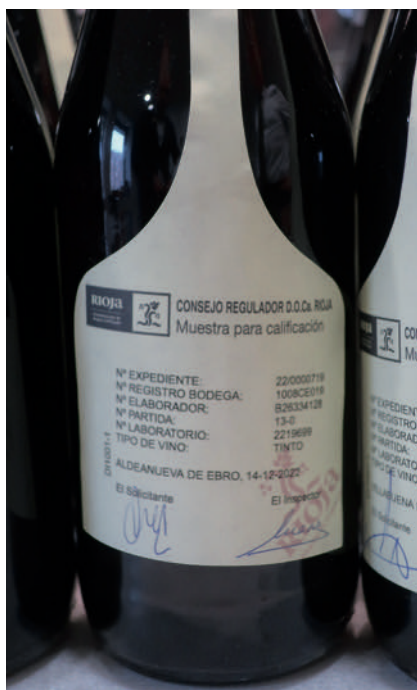




marcado los vinos tintos desde su elaboración, que sorprende muy gratamente por manifestarse ya ahora y especialmente por tener estas sensaciones en vinos de alta carga polifenólica como los de este año, donde los IPTs nos definen una marcada estructura, con colores intensos. Cabe a su vez destacar la consolidación de tonos más claros en el color de los vinos rosados, con una expresión aromática predominante hacia notas más florales. Los vinos blancos son muy expresivos, destacando su gran volumen en boca, en línea con lo visto en los tintos. Se pone también en valor la apuesta por las variedades autóctonas y la gran evolución de la calidad de sus elaboraciones”.

En consecuencia, Pablo Franco terminaba afirmando que la de 2019 es *La Cosecha*: “no hay duda de que, según el comportamiento del viñedo y a su vez lo descubierto en los vinos, la cosecha 2019 es ‘La cosecha’. Una añada que refleja la verdadera maestría en el manejo de los tiempos por parte de los viticultores y bodegueros”. No fue una cosecha abundante: se calificaron 267,27 millones de litros (12,5 de vinos rosado, 22,11 blanco, el resto tinto). Trece de las cosechas de este siglo arrojaron un saldo superior en número de litros de vino.

LA DEL '19 HA SIDO LA SEXTA COSECHA CALIFICADA COMO EXCELENTE EN LO QUE VA DE SIGLO.



Proceso de calificación

La del '19 ha sido la sexta cosecha calificada como *excelente* en lo que va de siglo, tras las de '01, '04, '05, '10 y '11. Una más que las calificadas como *buenas* ('02, '03, '13, '14 y '18); las otras diez merecieron la categoría de *muy buena*. A la espera de la calificación del '22, apenas iniciada al escribir estas líneas pero que “pinta bien” según Pablo Franco, será la última calificada con el procedimiento actual. Los servicios técnicos del consejo regulador han trabajado en la reforma de ese proceso y el nuevo sistema se aplicará a partir de abril de 2023, es decir, ya con la cosecha '23. Hay cosas que no cambian, como la calificación única al inicio de la vida del vino o una poco definida valoración a futuros, pero en otros aspectos hay cambios significativos.

La calificación se hace mediante análisis y cata de vinos fermentados. Las catas se realizan entre el 1 de diciembre siguiente a la cosecha y el 1 de marzo del año posterior. Para vinos especiales, que salen al mercado en noviembre, caso de los tintos de maceración carbónica (en torno a 200.000 litros cada año) se abre un periodo extraordinario de cata. Si alguna bodega sobrepasa el plazo se entiende que declina calificar esos vinos.



Camino Leza '19

VINO DE PUEBLO. BODEGAS LUIS CAÑAS. TEMPRANILLO Y ALGO DE VIURA, MALVASÍA Y CALAGRAÑO; 16 MESES EN BARRICAS DE 500 L. Y TINAJAS DE BARRO. 2.298 BOTELLAS. 60 €

97 Energía y finura, mucho carácter, vino de futuro. Nariz concentrada, compleja, con protagonismo de los rasgos frutales (frutillos negros) y balsámicos, fondo mineral, toque de tinta. Estructurado, sólido, con cuerpo y nervio, sabroso.



Lalomba Finca Ílex '19

LALOMBA. GARNACHA; FERMENTADO EN HORMIGÓN CON UN 50% DE RASPÓN; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 24 MESES EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 1.900 BOTELLAS. SALE AL MERCADO EN MARZO DE 2023. 95 €

97 Expresivo, casi perfumado, fresco, vivo. Fragante carácter frutal en una nariz potente y singular; tonos frutales, florales (flores azules), fondo mineral (hierro). Cuerpo medio, carnoso, relieve tánico fino, viva acidez, sabroso, amplio, largo.



Terran Vallobera '19

BODEGAS VALLOBERA. TEMPRANILLO; 15 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 4.000-4.500 BOTELLAS. 30 €

97 De una finca en pendiente, sólo en añadas especiales. Perfiles de grandeza en una nariz que empieza a desarrollar sus potencialidades sobre una base de fruta en sazón. Estructurado y fresco, equilibrado, sabroso, expresivo, largo.



Finca La Montesa '19

CRIANZA. VINO DE ALFARO, SIERRA DE YERGA. BODEGAS PALACIOS REMONDO. 95% GARNACHA, 5% OTRAS VARIETADES TRADICIONALES; 12 MESES EN BARRICA. 13,50 €

96 Finura, expresión varietal y de zona, fresco. Muchos matices aromáticos, protagonismo de fruta roja madura, tonos florales, minerales y de monte bajo. Equilibrado, cuerpo medio, centro carnoso, relieve tánico fino, fresco, sabroso.



Finca Vallobera '19

BODEGAS VALLOBERA. TEMPRANILLO; 15 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 28.000 BOTELLAS. 13 €

96 Perfil moderno de finura y frescura. Sugestivo carácter frutal, con notas de frutillos de ribazo, florales, tinta y tierra fresca, discretos y finos matices de crianza. Equilibrado, cuerpo medio, centro consistente, taninos de calidad, vivo.



Jesús Madrazo Selección '19

JESÚS MADRAZO. 68% TEMPRANILLO, 28% GRACIANO, 4% MATURANA; 15 MESES EN BARRICAS DE 225 Y 500 L. DE ROBLE FRANCÉS, AMERICANO Y HÚNGARO. 4.000 BOTELLAS. 35 €

96 Excelente trabajo en la crianza para preservar aromas y domar taninos. Nariz amplia, profunda, compleja, de fino ensamblaje; con potencia y atractivo. Noble fuerza en la boca, fresco y con relieve pero sin puntas, sabroso, amplio, largo.



Ramón Bilbao Viñedos de Altura '19

BODEGAS RAMÓN BILBAO. 50% TEMPRANILLO, 50% GARNACHA; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 61.987 BOTELLAS. 16 €

96 Fresco, vivo, sugestivo, de amplio espectro gastronómico. Aromas frutales de buena madurez, tonos florales, toques especiados, marcado recuerdo de tornillería. Fresco, cuerpo medio, centro carnoso, fluido, sabroso, maduro.



Roda '19

RESERVA. BODEGAS RODA. 91% TEMPRANILLO, 5% GRACIANO, 4% GARNACHA; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 50% NUEVAS, 50% DE SEGUNDO VINO. 145.744 BOTELLAS. 27 €

96 Paradigma de la apuesta por la frescura y la finura. Base neta de fruta roja bien madura, matices balsámicos, florales y especiados, perfecta dosificación de la crianza. Vivo en la boca, cuerpo medio-alto, taninos de calidad, fluido, amplio.



Sierra Cantabria Colección Privada '19

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA. TEMPRANILLO; 50% FERMENTACIÓN DE RACIMOS ENTEROS, 50% DESPALILLADO; Y TINOS DE 1.000 L.; MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (50%) Y AMERICANO. 36 €

96 Expresivo en la nariz, rotundo en la boca. Aroma complejo, con marcados tonos frutales y de crianza en buen balance y en fase de engarce y desarrollo. Bien armado en la boca, cuerpo medio-alto, taninos de calidad, fresco, amplio.



El Puntido '19

VIÑEDOS DE PÁGANOS. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 6 EN DEPÓSITO. 40 €

95 Fresco y maduro, con fuerza y amable. Aromas primarios dominantes, recuerdos de frutos silvestres, tonos balsámicos (mentol) y florales, discreta crianza. Bien armado en la boca, cuerpo medio, relieve tánico de calidad, fresca acidez, vivo.



Baigorri '19

CRIANZA. BODEGAS BAIGORRI. 90% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA, 5% OTRAS VARIETADES; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO. 340.000 BOTELLAS. 13 €

95 Carácter frutal bien definido, fresco, fino. Aromas de frutas rojas maduras y de frutos silvestres, notas florales, minerales, balsámicas y toque de madera blanca. Cuerpo medio, carnoso, taninos de calidad, fresco, sabroso, frutal.



Baigorri Finca La Quintanilla '19

BODEGAS BAIGORRI. TEMPRANILLO; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 20.000 BOTELLAS. 31 €

95 Está joven pero ya apunta complejidad. Fino carácter frutal matizado por notas de especias negras, monte bajo, tierra viva y hoja de tabaco. Poderosa estructura, con cuerpo y sólido, buena acidez, taninos firmes, sabroso, amplio.



CAMBIAMOS
por fuera, MANTENEMOS
nuestro espíritu



Se catan *partidas* que proponen las bodegas. Cada partida ha de ser de menos de 100.000 litros. Los vendedores del consejo regulador (ocho veedores más seis ayudantes técnicos) toman las muestras de las bodegas. Un vehículo deja las botellas de 50 cl. y después las recoge, cerradas con tapón corona (chapa). En la cosecha '19 se calificaron 4.573 partidas.

Se preparan seis muestras de cada partida, dos quedan en la bodega y otras dos en el consejo regulador, una va al análisis en laboratorios de las comunidades autónomas (Casa del Vino de Laguardia, Estación Enológica de Haro y Evena; ninguna de esas entidades cobra tasas ni cantidad alguna por el análisis) y otra al panel de cata del consejo. Las muestras se identifican con un código. Nadie, excepto los servicios técnicos sabe de qué bodega es cada muestra.

“El compromiso es no sobrepasar el plazo de un mes desde la recogida de muestras hasta la resolución, declara Pablo Franco; lo normal es que se tenga la respuesta en 15-20 días. Hay momentos de saturación: el mes de enero es la *temporada alta*; en ese mes se viene a valorar un tercio del total de vinos”.

El comité de cata del CR cuenta con 150 catadores (enólogos, viticultores recomendados por organizaciones agrarias, asociaciones de enólogos, profesores universitarios). Los servicios técnicos del consejo regulador no forman parte de ese panel. Los catadores cobran una especie de dieta que compensa tiempo y desplazamientos.



CAMPO DE BORJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VERA DEL MONCAYO

FUSIÓN



WWW.PAGOSDELMONCAYO.COM





Jesús Madrazo Núm. IV '19

JESÚS MADRAZO.
80% TEMPRANILLO, 8% GARNACHA, 8% GRACIANO,
4% MAZUELO; 12 MESES EN BARRICA. 15.000 BOTELLAS. 20 €

95 Fino, bien definido, con carácter. Aromas francos de vendimia sana, fresca y madura, notas de frutillos de ribazo, florales y de madera de calidad. Buen equilibrio en cuerpo medio, centro carnoso, relieve tánico, fresco, sabroso.



Marqués de Riscal Finca Torrea '19

BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL.
TEMPRANILLO Y GRACIANO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 31 €

95 Exploró sendas de modernidad en una colección de vinos singulares. Priman los rasgos finos de fruta, con notas florales, balsámicas y minerales y discreta presencia de crianza. Cuerpo y energía, vivo, sabroso, expresivo, persistente.



Muga '19

CRIANZA. BODEGAS MUGA. TEMPRANILLO, GARNACHA,
MAZUELO Y GRACIANO; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE,
22 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (80%), EUROPEO
Y AMERICANO, 9 EN BOTELLERO. 11.892 BOTELLAS. 17 €

95 Crianza con entidad, perfiles de presente y de futuro. Aroma frutal de base, moderado bouquet especiado, notas de hoja de tabaco, toque balsámico. Buen equilibrio, cuerpo medio, centro carnoso lleno, fresca acidez, sabroso, amplio.



Pujanza Valdepoleo '19

VINO DE LAGUARDIA. BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA.
TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
60.000 BOTELLAS. 23 €

95 Carácter, energía y frescura; sugestivo, fino. Aromas directos de vendimia sana y madura, tonos de frutillos silvestres, minerales y florales, toque de madera de calidad. Bien armado en la boca, consistente y fresco, fluido, sabroso, amplio.



Baigorri B70 '19

BODEGAS BAIGORRI. TEMPRANILLO (VIÑA PLANTADA EN 1942);
FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 22 MESES EN BARRICAS
NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 1.200 BOTELLAS. 120 €

94 Algo cerrado, está en fase de crecimiento pero apunta gran futuro. Nariz profunda, sustentada en tonos de fruta bien madura y tonos minerales, discreta crianza. Estructurado, con cuerpo, sólido, buen equilibrio, fresco, sabroso.



Límite Sur de Ramón Bilbao '19

BODEGAS RAMÓN BILBAO.
GARNACHA (MONTE YERGA); FERMENTADO EN DEPÓSITOS
DE HORMIGÓN CON UNA PARTE DEL RASPÓN, AFINADO EN
BARRICAS DE 600 L., ÁNFORAS Y HORMIGÓN, 10 MESES
EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 22 €

94 Buena expresión varietal y de zona (Rioja Oriental). Frescura desde una nariz frutal, con notas florales, balsámicas (bosque mediterráneo), minerales (hierro) y ligero toque especiado, hasta una boca fluida, expresiva, equilibrada, amplia.



Macán '19

BODEGAS BENJAMÍN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA.
TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
(90%) Y AMERICANO, EL 60% NUEVAS. 77.316 BOTELLAS.
SALE AL MERCADO EN PRIMAVERA DE 2023. 35 €

94 Maduro y fresco, bastante redondo. Nariz bien definida y directa, con dominio de recuerdo de fruta fresca sana y madura, notas florales y discretos toques de crianza. Equilibrado en cuerpo medio, con nervio y relieve, sabroso, directo.



Ribagaitas '19

VIÑEDO SINGULAR. BODEGAS LUIS CAÑAS.
TEMPRANILLO, VIURA, ROJAL, CALAGRAÑO Y GRACIANO
(VIÑA DE 1930); 10 MESES EN BARRICAS DE 500 L.
1.241 BOTELLAS. 65 €

94 Con carácter y frescura. Más bien delicado en la nariz pero con muchos sutiles matices frutales respetados y ensalzados por notas especiadas de crianza. Cuerpo medio, fluido, fresco, relieve tánico nada rudo, sabroso, amplio, largo.



Trikuharri Entradas de San Ángel '19

BODEGAS LAS ORCAS.
TEMPRANILLO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
8 EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 3.500 BOTELLAS. 40 €

94 Muy joven, como la propia bodega; tinto de futuro. Nariz concentrada y de incipiente complejidad sobre base frutal (frutillos de ribazo) y floral (flores azules). Bien armado en cuerpo medio, fresco, taninos firmes, sabroso, amplio.



Viña Pomal Vinos Singulares Garnacha '19

BODEGAS BILBAÍNAS. GARNACHA; FERMENTADO CON PARTE
DEL RASPÓN, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 10 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L., 2 EN BOTELLERO.
6.500 BOTELLAS. 40 €

94 Gustoso, fresco. Fino carácter frutal, notas de picotas y ciruelas maduras, tonos florales, especiados discretos y minerales (hierro), ligero fondo almizclado. Excelente paso de boca, aún más expresivo que en la nariz, fluido, fresco.



Excellens Cuvée Especial '19

CRIANZA. BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
NUEVAS Y DE SEGUNDO VINO. 10 €

92 Crianza de entidad, con carácter y sugestivas prestaciones. Fino carácter frutal (fruta roja madura), notas de maderas finas, toque balsámico. Muy buen paso de boca, con volumen, relieve y nervio, equilibrado, sabroso, amplio, largo final.



Monte Real de Familia '19

RESERVA. BODEGAS RIOJANAS.
TEMPRANILLO; 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
(50%) Y AMERICANO, 12 EN BOTELLERO. 16 €

92 Desarrollado sobre base frutal, bien expuesto, fino. Recuerdos vivos de uvas sanas y maduras, tonos conjuntados de madera de calidad, fondo mineral, toque de hoja de tabaco. Cuerpo medio-alto, carnoso, equilibrado, fresco, amplio.





La familia crece

La llegada de las nuevas indicaciones geográficas menores, subzona, municipio y viñedo singular, y la inclusión de nuevos tipos de vinos, caso de los espumosos, ha ampliado de forma considerable la colección de tirillas de garantía. Son las etiquetas adicionales que proporciona el consejo regulador de la DOC Rioja y que son como un certificado de garantía del cumplimiento de todos los requisitos exigidos en cada tipo de vino. Las cuatro básicas tradicionales eran genérica, válida para cualquier vino con cualquier plazo de crianza o sin ella, y las correspondientes a crianza, reserva y gran reserva, todas ellas con indicación de la cosecha correspondiente y sin otra información o clave que la numeración de la propia tirilla. A ellas se sumaron otras cuatro, con la indicación de viñedo singular. La colección suma con la aparición de las siglas VZ si se trata de un vino con indicación de subzona y VM si es un vino de municipio. En los espumosos se añade la indicación *método tradicional* y hay tres tipos: genérica, reserva y gran añada, el último con mención obligatoria de la cosecha. Por último, se mantiene la tirilla de CVC (siglas de *conjunto de varias cosechas*), aunque en este caso es única, no hay menciones relativas a plazos de envejecimiento.

Dos valoraciones

Se realizan cinco sesiones de cata diarias en las que se analizan 15 vinos (75 en total cada día) con cinco catadores diferentes en cada sesión. Se emplea un catavinos negro para que el color y aspecto del vino no influya en el catador; se sirve la misma cantidad de vino y todos a la misma temperatura, se controla también la temperatura de la sala y los tiempos de servicio.

Se utiliza una versión de la ficha de concursos de la OIV, con un criterio binario: vinos aptos o no aptos. En caso de los vinos no aptos hay que motivar esa valoración negativa. En los aptos se incorpora una segunda valoración cualitativa: se añade una puntuación sobre 100 que será la que intervenga en la calificación del conjunto de la cosecha. Para ello, la calificación del catador se matiza con una valoración ponderada en función de las calificaciones obtenidas y el volumen de la partida analizada. Eso da la calificación global en el momento actual. No se valora el potencial de envejecimiento y tiene bastante peso el equilibrio.

Cuando disfrutamos me

RIOJA

JA

JA

JA

#TEMERECESUNRIOJA

 WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

"El vino solo se disfruta con moderación"



Vallobera '19

CRIANZA. BODEGAS VALLOBERA.
TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
450.000 BOTELLAS. 9 €

92 Versátil, de amplio espectro, atractivo, con sustrato. Aromas frutales de buena madurez matizados pero no solapados por tonos de crianza, toques florales y minerales. Cuerpo medio, centro carnosos, fresco, vivo, sabroso, amplio, frutal.



Cosme Palacio '19

CRIANZA. BODEGAS COSME PALACIO.
TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 3.000 BOTELLAS. 15 €

91 Buenas prestaciones en un crianza reconocible y directo. Aromas frutales y de crianza bien equilibrados y con sensación de unidad, notas florales. Cuerpo medio, centro consistente, adecuada acidez, equilibrado, sabroso, vivo.



El Jardín de La Emperatriz '19

CRIANZA. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ.
92% TEMPRANILLO, 6% GARNACHA, 2% GRACIANO;
12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (70%)
Y FRANCÉS. 11,50 €

91 Lejos del perfil comercial del tipo crianza. Nariz expresiva, sustentada en finos rasgos frutales, ligeras notas de crianza (especias, coco), toque de hoja de tabaco. Bien armado, cuerpo medio, fino relieve tánico, sabroso, equilibrado.



Viña Pomal Vinos Singulares Graciano '19

BODEGAS BILBAÍNAS.
GRACIANO; 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
1.200 BOTELLAS. 40 €

91 Expresa el carácter varietal en toda su crudeza, pero no hay verdor. Fino y con carácter en la nariz, tonos de frutillos silvestres y especias frescas y secas. Anguloso en la boca, puntas tánicas, marcada acidez, energético, amplio, largo.



Azpilicueta '19

CRIANZA. BODEGAS AZPILICUETA.
TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICA, 12 EN BOTELLERO.
9 €

90 Notables prestaciones para un crianza, sólido y fresco. Aromas de fruta madura y tonos de crianza bien ensamblados, apuntes de hoja de tabaco y monte bajo. Bien armado, cuerpo medio, centro carnosos, con relieve y nervio, sabroso.



Finca San Martín '19

CRIANZA. TORRE DE OÑA.
TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO (60%) Y USADAS DE ROBLE FRANCÉS.
180.000 BOTELLAS. 8 €

90 Buen perfil de rioja crianza. Aromas especiados y de maderas de calidad sobre claro fondo de fruta fresca y madura (frutas rojas), notas de monte bajo y hoja fresca de tabaco. Equilibrado, cuerpo medio, carnosos, fresca acidez, sabroso.



Marqués de Cáceres '19

CRIANZA. BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
TEMPRANILLO Y PEQUEÑOS APORTES DE GARNACHA Y GRACIANO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (60%) Y AMERICANO. 8 €

90 Mantiene un corte cosmopolita, versátil y de amplio espectro pero fuera de las rutinas. En la nariz domina la fruta roja madura, con matices florales y toque sutil especiado. Fresco, cuerpo medio, equilibrado, paso amable, sugestivo.



Sierra Cantabria '19

CRIANZA. SIERRA CANTABRIA.
TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 11 €

90 Franco, directo, bien engarzado, fino. Aromas de fruta roja madura, tonos especiados y de maderas de calidad, toque de hoja de tabaco. Buen equilibrio en cuerpo medio, centro carnosos, taninos amables, buena acidez, sabroso.



Viña Alberdi '19

CRIANZA. LA RIOJA ALTA.
TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO Y OTROS 12 EN BARRICAS USADAS.
SALE AL MERCADO EN OTOÑO DE 2023. 15 €

90 Fiel a un estilo de vino desarrollado y maduro (vino fino de Rioja), saldrá listo para beber. Bouquet desarrollado y fino (especias, madera de calidad, piñones) sobre base frutal (fruta roja). Equilibrado, fresca acidez, cuerpo medio, sabroso.



Azpilicueta Colección Privada '19

BODEGAS AZPILICUETA.
TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO;
12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 20 €

88 Bastante maduro, expresivo en la nariz, algo ligero en la boca. Aromas finos de fruta madura enriquecidos con notas especiadas y de maderas de calidad, notas florales y de hoja de tabaco. Cuerpo medio, fresco, franco, sencillo.



El Andén de La Estación '19

BODEGAS MUGA.
TEMPRANILLO Y GARNACHA;
14 MESES EN BARRICA. 12 €

88 Apuesta seria por el vino de trago largo. Sugestivo en una nariz sencilla, con dominio de finos rasgos de fruta bien madura, apuntes de crianza, monte bajo y hoja de té. Fresco y fluido en la boca, centro carnosos, fino relieve tánico, frutal.



Luis Alegre '19

CRIANZA. BODEGAS LUIS ALEGRE.
TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 925 BARRICAS. 10 €

87 Un tanto convencional en la nariz, con prestancia en la boca. Aromas de fruta madura y bien conjuntados tonos de crianza (maderas de calidad, especias). Cuerpo medio, centro carnosos, equilibrado, sabroso, taninos amables, directo.





Para la calificación de añada la base es la puntuación del comité de cata y parámetros del análisis (IPT, intensidad de color, tono). En función de unos valores determinados, será calificada como excelente, muy buena o buena. No hay cosechas regulares o malas porque los vinos regulares o malos no son considerados aptos para ser DOC Rioja y, por tanto, no entran en la valoración

NO HAY COSECHAS REGULARES O MALAS PORQUE LOS VINOS REGULARES O MALOS NO SON APTOS PARA SER DOC RIOJA.

general de la añada. Además de esos datos, los laboratorios realizan una propuesta valorativa. Los servicios técnicos del consejo regulador tienen en cuenta todo ello para otorgar la calificación definitiva.

Se suele reprochar que la calificación de los vinos como aptos se hace una vez, cuando el vino está recién elaborado, sin crianza, y vale para toda la vida. No es del todo así: hay algunos controles posteriores. Se repite el proceso binario siempre en la venta interna de vinos a granel entre bodegas. También se realizan análisis de producto terminado en la bodega mediante muestreos anuales a bodegas con más de 100.000 litros y quinquenales a las que producen menos de esa cantidad. Y también se toman muestra posteriores, en vinos en el mercado nacional e internacional, donde se compran vinos.

Nuevos criterios

A partir de abril de 2023 cambia el sistema. En 2022 se inició, con la colaboración de la Universidad de La Rioja y el Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino, un proceso de capacitación de los catadores, con nuevos criterios de exigencia. Se ha abierto el campo a los consumidores. El panel se ampliará a 170 cata-





Marqués de Riscal '19

RESERVA. BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL. TEMPRANILLO; 22 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, 12 EN BOTELLERO. SALDRÁ AL MERCADO EN OTOÑO DE 2023. 17 €

87 Avanza en expresión frutal frente a otras cosechas sin perder su carácter. Aromas de crianza (especies, maderas curtidas, hoja de tabaco) sobre base bien definida de fruta madura. Equilibrado, cuerpo medio, con nervio, amplio.



Ramón Bilbao '19

CRIANZA. BODEGAS RAMÓN BILBAO. TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. 2.900.000 BOTELLAS. 9,50 €

86 Uno de los rioja crianza de moda; perfil comercial pero no vulgar. Aromas de fruta madura y de crianza bien engarzados en una nariz directa y limpia. Buen paso de boca, equilibrado en cuerpo medio, fresca acidez, sabroso, amplio.



Viña Real '19

CRIANZA. CVNE. TEMPRANILLO, GARNACHA Y MAZUELO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 8,50 €

86 De amplio espectro pero se sale del carril convencional gracias a una nariz más frutal (fruta roja madura) que de crianza (notas conjuntadas de roble, coco y piñones) y a un paso de boca caroso y fresco, ensamblado, amable, franco.



Beronia '19

CRIANZA. BODEGAS BERONIA. 91% TEMPRANILLO, 8% GARNACHA, 1% MAZUELO; 12 MESES EN BARRICAS MIXTAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, 3 EN BOTELLERO. 7,50 €

85 Perfil comercial, de amplio espectro. Aromas frutales (frutas rojas maduras) y de crianza (especies, maderas curtidas); conjunto más bien sencillo, directo. Equilibrado, cuerpo medio, relieve tánico y de roble, viva acidez, franco.

Papá, quiero un viñedo singular

En 2017 se aprobó un cambio en la DOC Rioja que, vista la trayectoria histórica de la zona, puede ser calificado de espectacular. Más aún que la incorporación de nuevas variedades de uva al plantel clásico de cuatro tintas y tres blancas, que parecía cerrado. Se incorporaron las llamadas *indicaciones geográficas menores* que se pueden mencionar en el etiquetado de los vinos, siempre con limitaciones en el tamaño de la grafía para que nunca pese más que el nombre de Rioja. Se regularon las indicaciones de subzona (Rioja Alavesa, Rioja Alta y Rioja Oriental), que ya estaban más o menos establecidas, se incorporaron las referencias a los municipios de origen de las uvas y se creó la figura del *viñedo singular*.

Los primeros 84 viñedos singulares fueron reconocidos por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación en 2019, cifra que se ha ampliado anualmente (20 más en 2020, 17 en 2021 y 12 en 2022) hasta sumar las 133 viñas calificadas en la actualidad con una superficie total que supera las 220 hectáreas. La DOC Rioja suma 66.217 hectáreas de viñedo amparado.

Si un propietario aspira a la calificación de una viña como *viñedo singular* deberá cumplir unos requisitos definidos y afrontar un proceso que dura al menos un año. Deberá elegir una viña de más de 35 años con una producción que no sobrepase de manera natural los 5.000 kilos de uva por hectárea en el caso de variedades tintas y 6.922 en blancas, con un cultivo respetuoso con el medio ambiente y vendimia manual. Su rendimiento en la bodega no sobrepasará el 65 por ciento, es decir, 65 litros de vino por cada cien kilos de uva. Una vez seleccionado el viñedo, antes del 30 de junio deberá presentar en el consejo regulador de la DOC Rioja una memoria con las características del viñedo en la que es



importante señalar qué tiene como elementos diferenciales, vegetación del entorno, paisaje, etcétera. Recibida esa documentación, el consejo regulador inicia controles para ver si cumple con el pliego de condiciones. El consejo entrega una tarjeta identificativa exclusiva para ese viñedo y fiscaliza el seguimiento de los requisitos exigidos: Elaboración del vino separado del resto, procedencia...

Los servicios técnicos realizan un informe y lo elevan al Ministerio de Agricultura, que es quien reconoce el viñedo singular. No es un informe vinculante; se considera "apoyo técnico" para el ministerio. De hecho, no es excepcional que el informe sea desfavorable.

El ministerio tiene un plazo de seis meses para pronunciarse. El reconocimiento tiene lugar hacia el mes de mayo. Después hay que mantener la calificación. Cada año se visitan las viñas y se controla si cumplen los requerimientos exigidos; el vino se somete a la misma valoración inicial que cualquier

otro vino, pero se realiza una segunda evaluación cuando el vino esté listo para salir al mercado.

La cata de evaluación es diferente porque el vino ha de ser evaluado como *excelente*, es decir, con una valoración de más de 93 puntos. El 31 por ciento de los vinos presentados no alcanzan esa valoración de cata. Superada esa segunda evaluación, se otorgan las precintas específicas de viñedo singular, que también pueden incluir las menciones de envejecimiento: crianza, reserva o gran reserva. En diciembre de 2022 se ha enviado al Ministerio de Agricultura otras veinte nuevas solicitudes de viñedo singular más dos ampliaciones. La resolución, en primavera.





dores y se incluirán sumilleres, consumidores, comunicadores y otros catadores no técnicos pero relacionados con el vino.

“Queremos reforzar criterios científicos y para ello es imprescindible que los catadores hablen el mismo idioma, informa Pablo Franco. A ello va dirigida esa capacitación como catadores”.

Habrà una nueva ficha de evaluación en la que se han de reflejar factores positivos (atributos) y negativos (defectos) y no sólo ausencia de defectos; se valora mucho el equilibrio y entran factores orillados en la ficha OIV, como las sensaciones táctiles. Hay una casilla para la *sensación global* que será la que intervenga en la calificación global de añada. El catador no va a evaluar un vino como apto o no apto; eso lo hará un algoritmo que tendrá en cuenta los diferentes aspectos de la cata.

Según se desprende de las declaraciones de los responsables de la DOC Rioja, no se trata de facilitar o dificultar la calificación de cosecha o el criterio de aptitud de los vinos, sino de aplicar criterios objetivos a algo subjetivo como es la cata.

No se modifican aspectos sustanciales, como la evolución previsible de los vinos, que sí intervienen en la valoración de otras zonas de prestigio en las que ese factor es decisivo para fijar precios. Sin embargo, se pugna por mejorar el procedimiento. El tiempo dirá si mejora también la percepción de la valoración de las cosechas. ■

EST. 1927

Protos



ENTRADA MÁS FUERTE EN
LAS 50 MARCAS
MÁS ADMIRADAS
DEL MUNDO



COMPRA Y PROMOCIONES
ESPECIALES EN EL QR



ZONAS
MAR ROMERO

Arribes del Duero

LA ESPERANZA DE UN PAISAJE

Protegido con la creación de los Parques Naturales del Duero Internacional y de Arribes del Duero, este paisaje de 180 kilómetros de cañones fluviales, en contraste con la penillanura, ha generado un microclima ideal para el cultivo de viñedos y otros cultivos mediterráneos impropios de esta latitud, como olivos, naranjos o higueras, gracias al abanclado de las laderas.

Dentro de sus límites se localizan 37 municipios, algunos tan bellos e interesantes como la villa de Fermoselle en la parte zamorana o San Felices de los Gallegos en la parte salmantina, ambas declaradas Conjunto Histórico Artístico. La mejor manera de conocer su singularidad es a través de La Ruta del vino Arribes, que engloba todo el patrimonio, cultural, natural y gastronómico de la comarca. Una de las rutas más bellas de la Península Ibérica llena de actividades y gran desconocida a pesar de ser la más antigua de la provincia de Zamora. Todo lo que pueda dinamizar el territorio con el hilo conductor del vino, es bienvenido.

EL VALOR DEL PAISAJE

Descubrir el territorio a través del recorrido de los acantilados verticales del

Duero Internacional, en su frontera de Zamora con la localidad portuguesa de Miranda do Douro, da pie a interpretar los recursos etnográficos y la fauna, flora y geología de los espectaculares cortados del parque desde el Cruceiro Ambiental que organiza la Estación Biológica Internacional. El sobrecogimiento que produce la mirada del cañón desde el río es inevitable ante la contemplación del silencio y la sensación de majestuosidad del paisaje, tanto como observarlo en la penillanura desde cualquiera de los sesenta miradores accesibles.

En esta tierra aislada, tan sorprendente como pobre, donde todo lo que aflora es granito, con una economía de subsistencia, el nacimiento de dos grandes creaciones de la ingeniería española cambiaron el panorama económico de los años 60 y 70 del pasado siglo. Una, el embalse de Aldeadávila en la provincia de Salamanca, que, además de su aportación energética, concentra la visita de miles de personas por su espectacular mirador sobre la presa que ha servido de escenario principal en sonadas producciones cinematográficas. La segunda de esas obras que unen Salamanca y Zamora y España y Portugal es la presa de

EL DUERO DISCURRE SIGILOSO HACIA EL OESTE EN SU TRAMO INICIAL POR LA PROVINCIA DE SORIA BUSCANDO EL ATLÁNTICO. A SU LLEGADA A ZAMORA Y SALAMANCA, EN LA FRONTERA CON PORTUGAL, GIRA POR COMPLETO DE ORIENTACIÓN PARA ATRAVESAR UN BLOQUE DE GRANITO DEL PALEOZOICO, ESTRECHA SU CAUCE Y DESCENDE BRUSCAMENTE DE NIVEL PARA BUSCAR UNA VETA DE PIZARRAS. SERPENTEANDO POR ELLAS, RUMBO A SU DESEMBOCADURA, FORMA EL CAÑÓN DE LOS DENOMINADOS ARRIBES.

Almendra, también conocida como *salto de Villarino*, construida en el curso inferior del río Tormes, un auténtico mar interior con casi 8.000 hectáreas de superficie inundada.

Dos saltos que han dado fuerza a los Arribes del Duero, funden intereses turísticos y empresariales de esta comarca y de los dos países, que son una palanca del despegue económico y, como consecuencia de esto, la otra cara de la moneda: el abandono del viñedo.

VIÑEDO EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

Arribes es una rareza dentro del panorama vitivinícola español, por su aislamiento y por su ya mencionada economía de subsistencia. Esto explica por qué las viñas eran pequeñas y servían solo para elaborar el vino que se consumía en las casas.

Algo diferentes fueron pueblos como Fermoselle o Aldeadávila, donde se establecieron cooperativas. En ellos la viña cambió porque los viticultores vivían de la venta de uva a la cooperativa. Así lo cuenta Ernesto Ejido, presidente de la Sociedad Cooperativa Bodegas Arribes del Duero, en la localidad salmantina de Aldeadávila de la Ribera, cuyo nombre







MIRADOR DEL SALTO DE LA PRESA. ALDEADAVILA

se registró antes de que se creara la DO Arribes.

“Esta bodega se construyó en 1993 con instalaciones punteras. Fue un proyecto único de los socios de la comarca con la idea de aglutinar todas las bodegas. Tenemos capacidad para albergar un millón de kilos de uva pero con la reconversión del viñedo, la construcción de la central hidroeléctrica por la que la gente abandonó el campo y el envejecimiento de la población, ahora estamos elaborando solo unos 350.000 kilos, con unos cincuenta socios de los que veinte, aportan muchos kilos de uva”.

Salvando esta excepción, la forma tradicional de entender la viña al igual que el huerto, explica la estructura de ésta, tanto por la mezcla de variedades como por la costumbre del reparto en las herencias en el que se dejaba un trozo de viña a cada hijo.

De las más de cuatro mil hectáreas de viñedo que se llegaron a registrar en Arribes hace veinte años, han pasa-

do a ser actualmente unas trescientas, teniendo en cuenta además que, solo la bodega Marqués de la Concordia, ubicada en Fermoselle, ocupa casi noventa hectáreas para la elaboración de sus vinos Hacienda Zorita, con variedades internacionales como Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. Es una excepción en la zona por su implantación de viñedo productivo.

El arranque de viñas, la venta de derechos a zonas como Rueda y el abandono en bodegas donde se elaboraban vinos para autoconsumo, han sido los motivos de la pérdida constante de la superficie de viñedo. Arribes es realmente un desierto demográfico. Hay viticultores que tienen su bodega como una segunda opción o como una afición. En realidad, de las diecinueve bodegas adheridas a la denominación de origen, pueden contarse con los dedos de una mano las que se dedican a defender el viñedo como modo de vida: La Bodega Almaroja de la in-



THYGE JENSEN



JOSE MANUEL BENÍTEZ Y LILIANA FERNANDEZ

glesa Charlotte Allen, Frontío del danés Thyge Jensen, ambas en Fermoselle, y el Hato y el Garabato de Liliana Fernández y José Benítez en Formariz. Todos ellos siguen el modelo del *vigneron* francés que trabaja la viña, la bodega y vende el vino.

LAS CUEVAS DE FERMOSELLE

Considerado como la capital de Arribes del Duero y despensa histórica de la comarca de Sayago, Fermoselle es un monumento en sí, con unas 180 bodegas subterráneas comunicadas unas con otras. La villa cuenta con un pasado judío que salta a la vista en las estructuras de su urbanismo y en las entrañas de su subsuelo, ejemplo de conservación del legado sefardí.

Su vino era el que se vendía en la capital zamorana en el siglo XIII y los judíos eran los encargados de comercializarlo. Fue tal el consumo en este siglo que el Ayuntamiento de Zamora, en

Arribes es una rareza dentro del panorama vitivinícola español, por su aislamiento y por su economía de subsistencia.



CUEVAS DE FERMOSELLE



VARIEDAD PUESTA EN CRUZ

conflicto con el obispado, prohibió la venta del vino de Fermoselle y, a cambio de algunas concesiones, permitió a los lugareños comercializar en pueblos de Sayago eliminando así la competencia de sus propios vinos. El barrio se llama “el montón de tierra” y en su recorrido, podemos ver algunas de las bodegas y su evolución. Casi todas son del siglo XVIII, época del mayor auge de producción de vino en Fermoselle que coincide con el de la viticultura en España. Derribaron la muralla y utilizaron los sillares para construirlas.

Ya en el siglo XIX y XX se introdujeron nuevos materiales constructivos para envasado y elaboración, aunque lo único que se mantiene todavía en algunas de ellas es la parte de la crianza en bodega. Un ejemplo de esto son las Bodegas Pastrana. En 2009, Jesús Pastrana decidió rehabilitar la bodega y volver a poner en producción ocho hectáreas de viñedo con las variedades Juan García, Rufete y Tempranillo de viñas de 80 años en vaso. En un patrimonio tan increíble como desconocido, está previsto realizar un inventario oficial para ver cuántas de estas bodegas se mantienen.

DIVERSIDAD VARIETAL

Junto con Canarias, Arribes es la zona de mayor diversidad en cuanto a variedades, una especie de reservorio que el ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León) ha tenido en cuenta desde hace veinte años creando una planta-



ción en Villarino de los Aires con una reserva de material genético para evitar su desaparición.

Se podría hablar de “un viñedo español con alma portuguesa” y así lo definen algunos viticultores como Liliana Fernández y José Benitez de la bodega El Hato y el Garabato, un ejemplo de trabajo en la recuperación de viñedo olvidado con la esperanza de que hay un futuro para los Arribes. Una de sus viñas más queridas, heredada de su bisabuelo, se encuentra en el paraje Ambasaguas, en Villarino, donde se unen el Tormes y el Duero, a una altitud de 800 metros y con un suelo arcilloso que es excepción en la zona. Aquí no les ha llegado la influencia de la cuenca del Duero español, prácticamente no hay Tempranillo pero sí mucha influencia portuguesa por la cercanía. Al no llegar el desarrollo industrial en su momento, el viñedo se quedó atascado en el tiempo. Así por ejemplo la variedad blanca Puesta en Cruz, también llamada Hombrós, que acaba de ser autorizada por la DO Arribes, parece ser un familiar de la Rabigato portuguesa, o la tinta Juan García podría estar emparentada con la Tinta Gorda de Portugal.



JOSE, LUIS FLORES



ENRIQUE ROBLES



PRESA DE ALMENDRA

Actualmente viñas que tengan mayoritariamente la variedad Juan García solo se encuentran en Fermoselle o Aldeadávila. El resto pueden concentrar quince o veinte variedades juntas en una sola finca con un porcentaje de blancas en torno al 30 o incluso el 50 por ciento en algunas zonas.

De la variedad Puesta en Cruz solo hay plantada una viña de dos hectáreas en esta zona, donde elaboran Liliana y José para hacer su vino blanco Ecléctico, en versión sobre lías y barrica; los únicos monovarietales que tienen en la bodega como una rareza. “Es una variedad tremendamente salina, recuerda casi a una albariza, con una acidez natural bastante marcada. Con ella conseguimos un vino directo y muy vertical” explica José.

Compartiendo terreno con ellos, el danés y autodidacta Thyge Jensen, al que todos los paisanos llaman Chus, dueño de la bodega Frontío y presidente del consejo regulador de la DO Arribes, utiliza esta variedad para elaborar su vino

naranja, al que, haciendo un juego semántico, le ha llamado Puesta en Chus. Siguiendo esta línea humorística, no dejan de sorprender los nombres de algunas de sus referencias. El vino top de su bodega es el crianza Béberme, elaborado con Juan García de viñas de 50 años. A ésta se suma una proporción de Tempranillo para elaborar Follaco, el vino base de su bodega que toma el nombre del apodo con el que se suele llamar a los habitantes de Fermoselle.

ACENTO LUSO

En la zona se piensa que la conexión con la parte portuguesa ha consistido en usar variedades parecidas pero no el mismo clon, es decir, son variedades propias de esta zona de Arribes sin una unión tan estrecha como en el caso de los vinos de Extremadura donde se utilizan variedades portuguesas para elaborar los llamados vinos de La Raya. Aquí la influencia lusa ha sido significativa pero se fue perdiendo en el tiempo

y ahora son variedades claramente españolas.

La variedad principal dentro de las blancas es la Malvasía Castellana o Doña Blanca, un varietal perfectamente conocido e identificado, cuya extensión en esta zona es muy considerable. En las tintas una tradicional e importante por su cantidad y calidad, es Rufete. Garnacha y Mencía son variedades tintas a considerar por su adaptación al terreno y a las particularidades de los vinos. En la zona norte Juan García empieza a perder protagonismo y es Mencía la que se hace protagonista de las viñas viejas.

Y gana relevancia la tinta Bruñal, considerada autóctona, apreciada y valorada por los viticultores de la zona y que aporta siempre mucho color y grado.

El proyecto de Enrique Robles y Mari Carmen Márquez, propietarios de la bodega Quinta Las Velas en la localidad salmantina de Ahigal de los Aceiteros

La Ruta del vino Arribes es una de las rutas más bellas de la Península Ibérica llena de actividades y la gran desconocida.



CRUCERO AMBIENTAL EUROPARQUES

está basado precisamente en la variedad Bruñal, prácticamente extinguida y recuperada por él y por algunos viticultores portugueses de la zona limítrofe de Tras os Montes. En 2010 plantaron una hectárea de esta variedad que actualmente es la única certificada en el mundo. En un suelo de pizarra ve-teada blanda, con un clima continental, en el extremo sur, a 140 kilómetros del Atlántico y a trasmano del resto de bodegas de la Ruta de Arribes, las condiciones de maduración son muy buenas y consiguen vinos con buena acidez, debido al contraste térmico entre las temperaturas diurnas que llegan a 40 grados y las noches frescas. Esto crea gotas de condensación entre las vetas de la pizarra y consigue que la Bruñal sea algo especial.

La suya, es una producción escasa de un crianza y un reserva con los que suman 3.500 botellas a las que añaden otras 1.500 de Tempranillo de media hectárea plantada una década antes. Una producción que disfrutan como un capricho y elaboran de forma artesanal. De sus cepas salen las yemas para todo el que quiere plantar esta variedad en la zona.

Siguiendo el territorio de Bruñal, José Luis Flores, propietario de Bodegas Viña Romana (antes Cooperativa del Campo de San Roque), en Villarino de los Aires, produce su tinto Heredad del Viejo Imperio Homenaje, un monovarietal de Bruñal procedente de un viñedo preflorético de 120 años y su Winner Premium, un crianza fruto de un coupage con la variedad Juan García de viñedos de más de cien años. El vino top de la bodega es Botón Real, otro monovarietal de Bruñal diseñado para el sector del lujo del que elabora solo 500 botellas y tiene un precio de 220 euros en bodega.

“La variedad lo da todo. Tiene cuerpo, mucha fruta, taninos, acidez y un abanico de aromas impresionante. Es la más fácil de elaborar. Lo único en contra es su baja producción; si con Juan García haces una botella con un kilo de uva para la Bruñal necesitas dos kilos”, explica el bodeguero. “Antiguamente los vinos de Villarino eran distintos a los de las demás zonas por la mezcla de Bruñal con otras variedades como Juan García, Bastardillo, Rufete, Tempranillo, etcétera. En esa miscelánea se notaba la diferencia. Es el acierto de la tierra frente a la variedad”, define Flores.



BODEGAS PASTRANA



UVAS AUTÓCTONAS

Además de éstas, existen otras variedades tintas consideradas autóctonas, muchas de las cuales se hallan en fase de estudio y registro: Bastardillo Chico, parecida a Bruñal pero con racimo algo más grande (es la Bruñal que se puede comer, con mucho dulzor), Bastardillo Serrano, Tinta Jeromo, Gajo Arroba, Verdejo Colorao y otras que en algunos casos se consideran como mejorantes.

Es el caso, por ejemplo, de la variedad Mandón, igualmente tinta, descrita en diferentes catálogos ampelográficos españoles, con una extensión en hectáreas de cierta importancia, muy localizadas formando a veces monocultivo en parcelas de Aldeadávila de la Ribera.

La fórmula perfecta que representa la esencia de los vinos de Arribes es, según Ernesto Ejido: la combinación de Juan García con Bruñal y Bastardillo Chico. “Estas variedades se usaron también para mejorar los tintos gallegos” comenta; este año han elaborado casi 50.000 litros de Bruñal en su cooperativa como monovarietal.

Lo cierto es que la singularidad de Arribes es la suma de muchos factores.



VIÑEDO DE BODEGA EL HATO Y EL GARABATO



A las variedades autóctonas se une la estructura de viña realmente vieja, a veces en torno a los cien años. Al menos la mitad está plantado con anterioridad a 1956 dispuesto en vaso. Los viticultores de la zona, animan a otros a establecerse allí. “Esta zona necesita gente que venga a trabajar y que hagan cosas” comenta Liliana Fernández. En su pequeña bodega está elaborando el enólogo Raúl Pérez, que ensaya un vino propio con Juan García. “Parece que se está planteando establecerse en la zona y esto sería un tirón para Arribes” concluye la bodeguera y vicepresidenta del consejo regulador.

EL NUEVO MUNDO DE LOS ARRIBES

El panorama de este singular paisaje empieza a cambiar con algunos proyectos de futuro que se fundamentan en la recuperación del viñedo viejo, el cuidado y tratamiento en ecológico (aunque solo las bodegas El Hato y el

Garabato y Frontío están certificadas como tal) y una clara apuesta por la calidad buscando el reconocimiento de sus vinos.

Thyge Jensen, llegó aquí como “consumidor con mucha sed” y cambió un horario de oficina en Dinamarca para comprar tres pequeñas viñas en Arribes. Ahora tiene ocho hectáreas propias con las que elabora una decena de referencias y con vistas a plantar otras cuatro en los próximos dos años.

José y Liliana son ingenieros de montes y empezaron a pensar en la viña del abuelo inicialmente les pareció una locura, pero decidieron formarse en enología y gestión empresarial en Australia, California y el Douro portugués. Después de rehabilitar la casa de su bisabuelo, hoy su proyecto es una realidad de vida que suma diez hectáreas con algo más de treinta viñas bastante dispersas. Entienden sus vinos como una mezcla de variedades locales que producen unas veinte mil botellas.

José Luis Flores tiene varios proyectos de viticultores que elaboran en su bodega y siempre hay mucho movimiento en lo que fue esa antigua cooperativa que por sus dimensiones puede compartir espacio y lo hace generosamente. Ha renunciado a elaborar vinos baratos porque quiere poner en valor la identidad de Arribes y sus variedades.

Es la misma idea que comparte Ernesto Ejido, que lucha contra la mala comercialización de sus vinos en la capital salmantina. “Competimos en precio con los vinos de Toro y de Ribera del Duero, pero en la mayoría de ocasiones solo nos piden los vinos de gama baja y nosotros tenemos vinos exclusivos de viñas viejas cuidadas y mimadas que hay que dar a conocer”, se queja el presidente de la cooperativa de Arribes del Duero.

Así las cosas, el camino de la recuperación es difícil pero la apuesta es tenaz. Quizá la frontera del cambio esté cerca. ■

De las más de cuatro mil hectáreas de viñedo que se llegaron a registrar en Arribes hace veinte años, han pasado a ser actualmente unas trecientas.

SUSCRÍBASE Y AHORRE DINERO

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



SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):

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

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):

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

* Precio para envíos a España.

TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF (IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA)

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

FIRMA

IBAN

BIC

La reducción en los vinos

AROMAS, OLORES Y TUFOS

REDUCCIÓN ES UN TÉRMINO POLISÉMICO EN SÍ MISMO Y TAMBIÉN EN SUS SIGNIFICADOS VINÍCOLAS. HAY AROMAS DE REDUCCIÓN EN LOS VINOS VIEJOS, OLORES DE REDUCCIÓN DEBIDOS A ALGÚN DESPISTE EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN Y TUFOS DE REDUCCIÓN PRODUCIDOS DE FORMA NATURAL DURANTE LA FERMENTACIÓN. CUANDO SE DISMINUYE EL VOLUMEN DE VINO EN LA BARRICA O EN LA BOTELLA SE HABLA DE MERMA.

Por reducción se entiende el desarrollo en los vinos de un complejo conjunto de olores de naturaleza azufrada. En la mayor parte de los casos se manifiesta con un carácter desagradable e incluso nauseabundo. Cuando son poco intensos y estos se mezclan con los aromas agradables de los vinos, estos olores pueden manifestar un carácter que a algunos aficionados les parece interesante y a menudo lo asocian con el terruño o medio de cultivo del viñedo. Nada más lejos de la realidad, pues todos ellos proceden del metabolismo de las levaduras durante la fermentación alcohólica o de la posterior conservación o evolución de los vinos, tanto en la bodega como también durante su vida comercial.

Esta familia de compuestos de reducción también reciben el nombre de *tioles*, que por definición son todas las sustancias aromáticas que contienen azufre en su molécula. Tradicionalmente también se denominan *mercaptanos* por su propiedad de precipitar con las sales mercuriales, aunque en análisis sensorial este término se reserva a los compuestos azufrados más persistentes y por tanto difíciles de eliminar en los vinos.

Sin embargo, otras sustancias azufradas de tipo tiol pueden participar de manera positiva con aromas agradables procedentes de determinadas variedades de uva blanca, principalmente la Sauvignon Blanc. Surgen durante la fermentación alcohólica, a partir de precursores aromáticos ya existentes en la propia uva, o bien se desarrollan en el vino utilizando una determinada tecnología enológica en otras variedades blancas, como por ejemplo en la uva Verdejo.

Esta familia de aromas recuerdan fundamentalmente a frutas tropicales (maracuyá), con notas de carácter vegetal (tomatera y boj), que en exceso pueden llegar a ser desagradables por manifestarse de forma acusada las notas azufradas (sudor o pis de gato).

COMPUESTOS AZUFRADOS

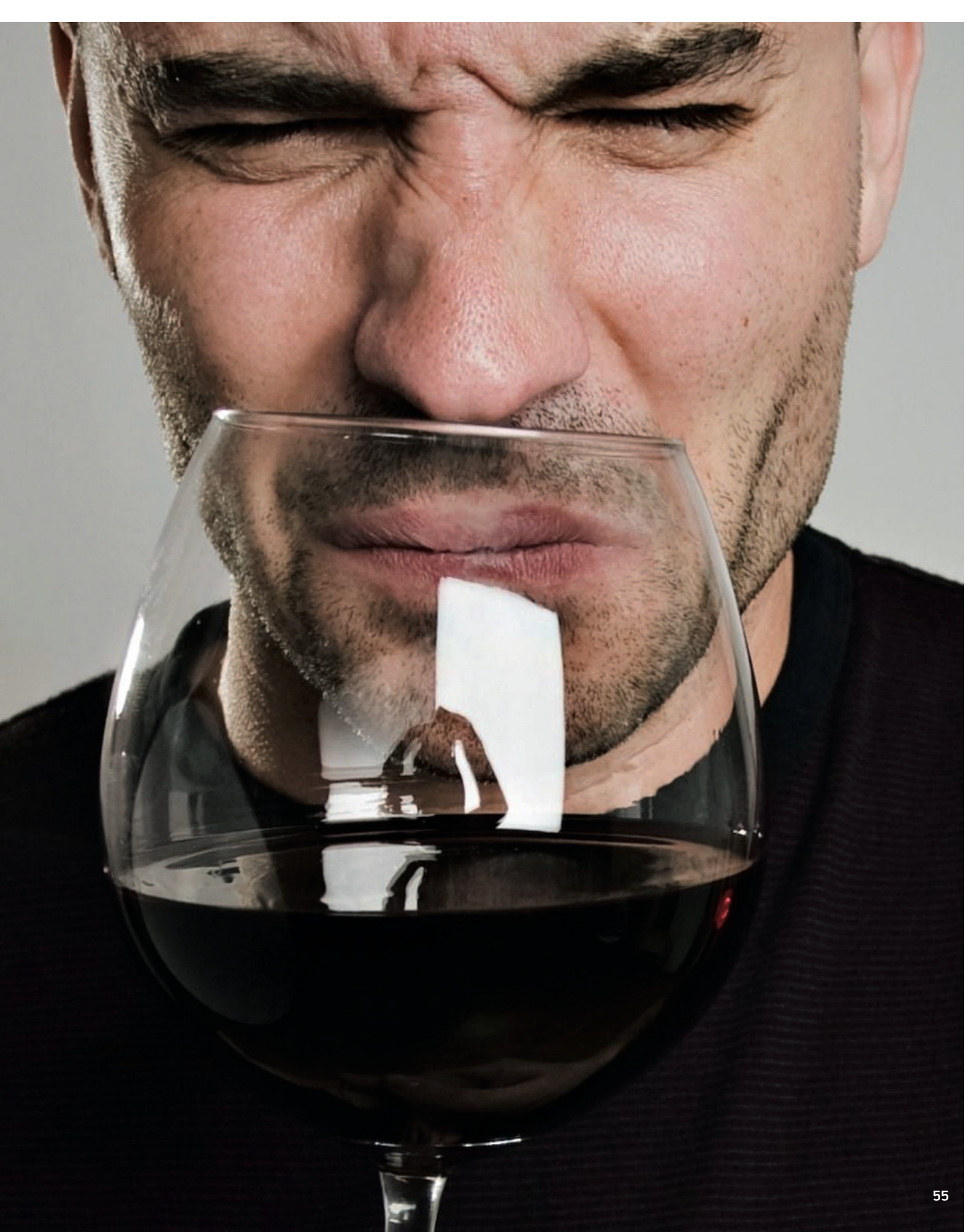
Durante la fermentación alcohólica, las levaduras son capaces de captar los compuestos azufrados existentes en el mosto para asimilarlos en el interior de las células y transformarlos en una primera instancia en sulfuro de hidrógeno o sulfhídrico (SH₂), que presenta un característico mal olor que recuerda a los huevos podridos, y posteriormente será utilizado por las levaduras para

la síntesis de aminoácidos azufrados necesarios para su supervivencia.

Los compuestos azufrados presentes en el mosto son muy variados. Desde el mismo dióxido de azufre (sulfuroso), añadido a la vendimia como antiséptico y antioxidante, pasando por los restos de tratamientos fitosanitarios que pueden acompañar a las vendimias, entre los que destaca el azufre muy utilizado sobre todo en viticultura ecológica y biodinámica para combatir la enfermedad del oídio, e incluso también los aminoácidos azufrados procedentes de la uva o formados por las propias levaduras mediante el mecanismo antes descrito.

El exceso de sulfuro de hidrógeno sintetizado y acumulado en el interior de las células de las levaduras puede ser tóxico para las mismas, por lo que en parte es expulsado hacia el exterior; ese olor nauseabundo aparece en el mismo mosto en proceso de fermentación. Además, se puede combinar con otras sustancias, como los alcoholes; para formar así los denominados mercaptanos. Un ejemplo es el denominado *mercaptoetanol*, que presenta un olor a goma quemada.

También pueden formar ésteres azufrados, entre los que destacan el *aceta-*



to de metionilo, con olor a champiñón y vegetal podrido, y el acetato de etionilo, de olor quemado y sulfurado.

SULFUROSO NATURAL

También las levaduras pueden sintetizar y excretar dióxido de azufre (sulfuroso) en niveles de 10 a 30 miligramos por litro. Por tanto, el célebre sulfuroso puede aparecer en el vino elaborado, incluso en aquellos denominados *naturales* que se elaboran en total ausencia de este compuesto, razón por la cual en estos vinos se suele señalar en la etiqueta la expresión “sin sulfatos añadidos” que reconoce la presencia *natural* de esta sustancia.

A partir de los aminoácidos azufrados existentes en el medio fermentativo, se forma una importante cantidad de sustancias que presentan olores muy desagradables. Partiendo de la metionina se generan compuestos como el *metionol*, de característico olor a coliflor cocida; el *dimetil-disulfuro*, de olor a espárrago, y el *metil-tioacetato*, que huele a vegetal podrido. Del mismo modo a partir de la cisteína se forma *sulfuro de hidrógeno*, con olor a huevo podrido, y *dimetil-sulfuro*, con olor a trufa y aceituna. Además de los anteriores, también se puede formar gran cantidad de otras sustancias, de naturaleza azufrada, que también presentan olores desagradables, pero que no reseñamos para no aburrir al lector.

SULFUROS EN LA FERMENTACIÓN

Esta colección de sustancias aromáticas desagradables, se pueden agrupar en dos familias. Los *compuestos azufrados ligeros* presentan un punto de ebullición inferior a los 90°C y pueden ser eliminados del vino con cierta facilidad. Los *compuestos azufrados pesados*, con punto de ebullición superior a los 90°C, son muy difíciles de eliminar en los vinos.

Por este motivo, el mejor tratamiento posible a realizar en un vino o en un mosto en proceso de fermentación, es aplicar un tratamiento tan pronto como se detecte la presencia de sulfuro de hidrógeno, pues esta sustancia es muy volátil, olfativamente se percibe con facilidad y,

Por reducción se entiende el desarrollo en los vinos de un complejo conjunto de olores de naturaleza azufrada.



como hemos dicho anteriormente, es la sustancia previa a la formación del resto de compuestos azufrados desagradables, que pueden ser más difíciles de eliminar.

El gas carbónico que se desprende durante la fermentación alcohólica es capaz de arrastrar una cantidad importante de sulfuro de hidrógeno formado por las levaduras. Sin embargo, puede suceder que este defecto se manifieste de forma nítida cuando lo desprenden en exceso. Esto suele acontecer cuando el mosto es rico en compuestos azufrados, como por ejemplo cuando los racimos de uva llegan a bodega con restos de azufre procedente de los tratamientos contra el oídio.

La nutrición de las levaduras resulta de capital importancia para prevenir y evitar la formación de esta sustancia, basta con añadir al mosto en fermentación de un nutriente nitrogenado inorgánico autorizado, como el *fosfato diamónico* u otra sal amoniacal, para resolver el problema planteado. Esto se explica por poner a disponibilidad de las levaduras una fuente de nitrógeno más fácil de asimilar, evitando que lo capten con mayor dificultad

de los aminoácidos azufrados presentes en el mosto.

PRÁCTICAS PREVENTIVAS

Terminada la fermentación alcohólica, las levaduras muertas que se depositan en el fondo de los depósitos (*lías*), en su natural proceso de destrucción por autólisis, pueden ceder al vino estas sustancias desagradables alojadas en el interior de las células. Ocurre sobre todo en los depósitos de elevado volumen, donde la presión hidrostática realizada sobre la masa de lías resulta más elevada. En este caso se hace obligado separar rápidamente las lías del vino, mediante una operación conocida como *trasiago*. Si las lías no presentan este problema, conviene no separarlas del vino con objeto de mejorar las sensaciones en boca, por la cesión natural de los polisacáridos (*manoproteínas*) que contienen y que se desprenden en el citado proceso de autólisis.

Aparte de las medidas preventivas antes descritas, como evitar los restos de tratamientos fitosanitarios azufrados en la vendimia y aplicar una correcta nutrición de las levaduras, en los vinos blancos resulta muy importante que sus mostos fermenten limpios. Es recomendable para ello la operación previa cono-

cida como *desfangado*, así como también utilizar levaduras con una baja capacidad de formación de sulfuro de hidrógeno, obtenidas por selección natural.

TRATAMIENTOS CORRECTIVOS

En caso de que estos olores se hagan persistentes en el vino, no queda más remedio que utilizar tratamientos curativos. En función de su nivel e intensidad, basta con aplicar un simple trasiego del vino con aireación o bien realizar un *barrido* del vino con micro-burbujas de un gas inerte (nitrógeno, argón, etcétera). Cuando los casos son más severos, hay que aplicar un tratamiento legalmente autorizado con sulfato de cobre o citrato de cobre, que elimina el sulfuro de hidrógeno de forma bastante eficaz: forma de sulfuro de cobre, que precipita.

Hace unos años se autorizó la plata asociada a un soporte inerte, como el caolín, que evita el amargor que puede transmitir el cobre a los vinos, pero su utilización no ha sido renovada en la última revisión de tratamientos autorizados en la Unión Europea. La adición de lías sanas procedentes de otros vinos resulta muy eficaz para la absorción de este tipo de olores. Incluso existen productos específicos a base de levaduras inactivas que actúan de la misma manera.

Todos estos tratamientos son de una eficacia limitada. Cuando el vino está contaminado con mercaptanos pesados, resulta imposible poder limpiarlos en su totalidad. Es una razón por la cual el papel del enólogo durante la elaboración del vino resulta indispensable para evitar o solucionar el problema mejor de una manera preventiva.

LA LUZ Y LA BOTELLA

Durante la conservación del vino en ambientes reductores, tanto en depósitos como también en botellas, pueden aparecer de manera espontánea pequeñas cantidades de compuestos azufrados en los vinos, especialmente de *sulfuro de hidrógeno* y *metanotiol*. Esta formación es algo más acusada en los vinos blancos y también cuando las temperaturas son supe-

riores a los 20°C. El sistema de cierre utilizado en las botellas juega un papel importante para prevenir este defecto. Se deben emplear tapones con una medida permeabilidad al oxígeno, tal y como comentamos en el artículo titulado “Los Tapones y la Calidad del Vino” de esta revista PlanetAVino nº 101, de abril-mayo de 2022.

Para terminar, citamos un curioso y preocupante fenómeno que se puede producir en los vinos blancos o rosados embotellados, conocido como *enfermedad de la luz* o *sabor a luz* (*goût de lumière* en francés, *sunlight flavor* en inglés). El problema procede de su contenido en ribloflavina o vitamina B2, que, bajo la acción

de una determinada fuente de iluminación, se puede excitar produciendo reacciones de oxidación-reducción sobre otros componentes del vino, como el aminoácido metionina, que se transforma en *metanetiol*, con olor a agua estancada; *acroleína* de sabor amargo, y *dimetildisulfuro*, con olor a pisp de espárrago.

Se pueden aplicar algunas medidas preventivas, como reducir la formación de riboflavina durante la fermentación alcohólica utilizando levaduras específicas y contando con una adecuada nutrición de las mismas, donde los nutrientes inorgánicos a base de sales amoniaca-

En la mayor parte de los casos la reducción se manifiesta con un carácter desagradable e incluso nauseabundo.



vuelve a ser importante. La crianza sobre lías aumenta el nivel de esta vitamina en los vinos. En caso de detectar niveles altos de riboflavina, conviene realizar un tratamiento con carbones específicos para reducirlo y así prevenir su aparición durante la vida comercial del vino.

Este problema se detectó por primera vez en vinos de Champagne situados en expositores comerciales, donde la iluminación del local resultaba nefasta para su conservación. La riboflavina se excita sobre todo con luces que emiten en una longitud de onda entre 370 a 440 nm, que corresponde exactamente a la iluminación fluorescente. La radiación solar tampoco resulta adecuada y, del mismo modo, las luces led que emiten en este rango de longitud de onda. Son menos nocivos los halógenos y las luces de incandescencia, aunque lo mejor es que el vino permanezca a oscuras.

La utilización de botellas con vidrio filtrante a las radiaciones con longitudes de onda cercanas a los 370 nm es también muy importante. El color del vidrio que mejor filtra estas radiaciones es el de color ámbar u hoja seca, luego el verde antiguo, después el verde normal, y por último el azul y transparente como más nocivo.

Esta alteración química producida por la luz, además puede generar bruscos cambios de color en los vinos, sobre todo cuando se conservan a temperaturas altas. Se produce una pérdida inicial de color por la reducción de la riboflavina que pasa de color amarillo a incoloro, para después producir un pardeamiento (*browning*) debido a fenómenos oxidativos con los taninos del vino. ■



DE VINOS POR ...
MARA SÁNCHEZ



Sanlúcar de Barrameda

© AVICENTEGIL

La costa gaditana es marinera, el pescaíto frito con el marisco, sus señas de identidad gastronómica, y Sanlúcar de Barrameda, uno de los municipios más destacados de la tierra de Cádiz y donde nace la costa de la luz. Pero, además, acaba de ser relevada como capital española de la gastronomía, reconocimiento que ha llevado por bandera a lo largo del pasado año y premio que reconoce los méritos gastronómicos de la ciudad que lo ostenta.

Como destino recomendable, aparte de la oferta eno-culinaria, Sanlúcar tiene en el horizonte el Coto de Doñana, todo un lujo, hacia donde parten los barcos que salen desde Bajo de Guía. Sin olvidar que todo agosto su playa es escenario de una de las más destacadas citas veraniegas, las carreras de caballos de Sanlúcar. De espaldas a la costa se encuentran las bodegas (Barbadillo, Hidalgo "La Gitana", Delgado Zuleta, La Guita...), otra de las señas de identidad de este pueblo, cuna de la manzanilla y del langostino a partes iguales.

Los dos ingredientes protagonistas de esta ruta vinatera, pues allá donde recala el visitante en este pueblo no faltan ni la una ni el otro, además de un sabroso repertorio de pescaíto frito donde brillan acedías, choco, punti-

llitas, pijotas, cazón en adobo... y muchas tortillitas de camarones, que completan una oferta pescatera de primer orden gracias a su frescura y sabrosísimos guisos marineros.

Con esta carta de presentación, el recorrido tabernario sanluqueño se antoja de lo más apetecible. Y no reparamos en sus gentes y en el ambiente de cada uno de sus rincones; vamos, que esta plaza gaditana a pie de mar es una visita obligada tanto para quien nunca ha estado como para repetir siempre.

Por aquí, en lo que se conoce como Bajo de Guía, con vistas inmejorables al Coto de Doñana, se puede comenzar esta ruta, si bien es verdad que con tal ubicación a lo mejor no quede interés alguno por moverse de aquí. O sea que la opción de ter-

Acaba de ser relevada como capital española de la gastronomía, reconocimiento que ha llevado por bandera a lo largo del pasado año.



minar en la parte baja puede que sea mejor alternativa. Queda en la decisión del viajero.

Pero es que son bastantes los establecimientos que se dan cita en esta zona del pueblo, cualquiera de ellos recomendable para probar los vinos de esta tierra, no faltan en ninguno de los locales, y por supuesto picotear con la seriedad que uno desee... Porque no es difícil comenzar con una tapita informal, me-



AVANTE CLARO



PACO 18



POMA

ro acompañamiento de una copa, y seguir pidiendo algunas de las delicias marineras de sus cartas sin necesidad en ningún momento de sentarse a la mesa.

El más famoso es el histórico **Casa Bigote** (Calle Pórtico Bajo de Guía, 10), en la actualidad en manos de la tercera generación, Fernando y César, nietos del fundador, Fernando Hermoso, pero a los mandos de su padre, el popular Fernando Bigote, quien continúa al frente de los fogones. Obligados los langostinos, a los que tiene cogido el punto de cocción, junto a tantas otras de sus especialidades con los peces como protagonistas.

Puerta con puerta están **Avante Claro** (Calle Pórtico Bajo de Guía, 4) o la marisquería **Poma** (en el número 6) y

La Lonja (en el nº 8, uno de los locales más pequeños de la zona), con sus animadas barras para el tapeo y por lo que es bastante recomendable reservar tanto dentro como en la terraza dado el éxito del que disfrutan. Señalados alguno de los recomendables, en cualquiera de ellos manzanillas, en algunos casos servidas directamente de la bota, finos, generosos por copas no faltan, junto a algún otro vino tranquilo principalmente del Marco de Jerez. Eso sí, hay que insistir en reclamar copa de vino si ofrecen el clásico catavinos que ya resulta caduco.

Antes de dejar esta ubicación, hay que tomar 'la última' en uno de los más veteranos de Bajo de Guía, **Paco 18** (antiguo Paco Secundino, en el 16 de la calle Pórtico). Fundado en 1949 es ahora la



CASA BALBINO

tercera generación de la familia quien lo regenta junto a la cuarta, y una evolución que les ha llevado también a cambiar el nombre. En su barra interior o en la terraza el picoteo a base de raciones es lo habitual (aunque son populares sus arroces) junto a un repertorio de elaboraciones de la zona para tomar por copas.

Tras estos incuestionables atractivos, el centro, con la plaza del Cabildo como punto de referencia, merece atención porque allí también la concentración hostelera es bien interesante por apetecible. Es donde se localiza **Casa Balbino** (plaza del Cabildo, 14), junto a **La Taberna de Juan** (plaza del Cabildo, 33), **La Gitana** (plaza del Cabildo, 15), o **La Barbiana** (Ancha, 2). De entre todos, imprescindibles **Balbino** y **La Barbiana**, aunque suelen estar atiborrados y uno se sitúa en el bar donde logra encontrar un huequito para instalarse.

El gran referente de la plaza es Balbino, famosísimo por sus tortillitas de ca-



PLAZA DEL CABILDO



marones pero en general por lo rico que se come en esta casa (fritos, mariscos, patatas rellenas, pescados...). Y también sobresalen las raciones de Barbiana, a pocos pasos del Consistorio y con un repertorio de recomendables como las huevas, los chipirones, los mejillones o las *papas aliñás*. Otro bar de pequeñas dimensiones que crece hacia la terraza exterior. En cualquiera de ellos la oferta vinícola es ante todo gaditana y bien tratada... en la mayoría de los casos.

Situadas ambas zonas, las imprescindibles, fuera de aquí son otros tantos los establecimientos donde disfrutar del vino en buenas condiciones y con rica compañía culinaria. Por supuesto, una de las mejores bodegas, si no la mejor, es la que maneja Armando Guerra en el negocio familiar **Taberna Der Guerrita**

La plaza del Cabildo como punto de referencia, merece atención porque la concentración hostelera es interesante por apetecible.

(Rubiños, 43), en las inmediaciones de la plaza de toros, frente al mercado municipal, una casa con más de 40 años de historia. Es el sitio. Aquí se congregan los parroquianos de siempre con los visitantes más aficionados al vino porque maneja un repertorio que en poco se parece al del resto de establecimientos. Por supuesto no faltan los generosos tradicionales, con sus botas a granel correspondientes en la barra, pero a partir de aquí la bodega es sorprendente. La cocina es casera, con el producto local como protagonista y donde no faltan el atún o la mojama, entre otras muchas propuestas apetecibles.

Buena cantidad de vinos tiene también la taberna **Trasiego** (plaza de la Victoria, 1), un bar popular de tapeo donde compaginan cocina tradicional con

una extensa carta de vinos, curiosidades incluidas. Otra dirección en la que van más allá en lo que a la cosa vinícola se refiere. Uno más, **Despacho de vinos Las Palomas** (plaza de Abastos, calle Trascuesta), de los más jóvenes en la ciudad y donde la manzanilla es el vino protagonista. Situado junto al mercado de Abastos lo suyo son

los vinos por copas y por botellas a los que acompaña una variada oferta de tapas.

En lo que se conoce como el *barrio alto* sanluqueño, está **Bar El Rinconcillo** (Santiago, 3), más conocido como Casa Damián por su propietario, otra tasquita con encanto, recoleta, con barra y algu-



nas mesas en la calle donde los vinos de la tierra pueden disfrutarse con alguna tapa fría.

Volviendo a la playa, concretamente en la de La Calzada, se sitúa a pie de arena **El Inesperado**, un local abierto al mar para disfrutar algunos jereces por copas junto a ricas sardinas a la plancha, guisos tradicionales o variado pescado frito. Y podemos terminar con una pista 'bodeguera' pues en la Taberna **La Cigarrera** (plaza Madre de Dios, s/n) confluye todo eso que siempre apetece en terreno gaditano: producto del mar, manzanilla en rama además de generosos, y flamenco en directo. ¿Qué mejor fin de fiesta? Es una taberna bodega donde si se quiere se puede llevar cualquier pescado adquirido en el mercado de Abastos, muy cerca, y allí lo cocinan. Se trata de un espacio dentro de Bodegas La Cigarrera, en concreto en el patio, donde ofrecen cocina tradicional junto a sus vinos. ■



PISTAS



COCINA CABAL PRODUCTO Y GRAN BODEGA

Es de lo más reciente en llegar al panorama culinario de la capital asturiana. Abrió hace tres años pero la pandemia supuso el parón obligatorio, como para todos. El cocinero Vicente Cabal está al frente, comandando por supuesto los fogones, y le acompaña en la sala Sonia González. Un espacio en el que todo acontece a la vista del cliente, la cocina está abierta al comedor. Su discurso gastronómico parte de una materia prima de calidad que presentan en elaboraciones limpias, reconocibles, sin excesos y en las que quedan patentes las buenas maneras de su artífice. Una combinación de sentido común y experiencia que se nutre del producto asturiano, del mar y la montaña, y donde la tradición es reconocible.

Para la primera vez es recomendable el menú degustación de la casa, a un precio de 60 euros por persona (sin bebida). Entre su repertorio: platos de cuchara que varían a diario; un arroz meloso de cocochas de merluza; tartar de calamar de potera; patata,

huevo, tuétano y tendón; bogavante del Cantábrico a la plancha; bacalao, ajo negro, espinacas y pil-pil, o el autóctono pitu caleya servido en dos tiempos, entre otros tantos y cualquiera con el producto como protagonista principal.

En sintonía, cuentan con una bodega para perderse por la cantidad de referencias que reúne, con representación de zonas nacionales muy variadas y distintos perfiles de vino, y entre los que se cue- lan también diversas etiquetas francesas, italianas, incluso alguna húngara, chilena o argentina. Una relación vinícola sensible con las tendencias actuales y atenta a las novedades del sector.

La propuesta, y por supuesto el servicio, son muy buenos tanto sentados a la mesa como en la zona del bar, donde disponen de una amplia barra con una estupenda carta de vinos por copas, que se puede disfrutar al tiempo que un picoteo. La barra permanece abierta ininterrumpidamente desde el mediodía. ■ **Mara Sánchez**



COCINA CABAL
SUÁREZ DE LA RIVA, 5
OVIEDO
TEL.: 985 027 552
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 55 €



EL PRIVILEGIO DE TENA AL PIE DE LA MONTAÑA

En el Pirineo Aragonés, rodeado de impresionantes montañas, a poca distancia de las pistas de Panticosa y Formigal, paraíso para los esquiadores, abre sus puertas este hotel spa familiar, con encanto e ideal para un retiro en cualquier época del año.

Integrado estéticamente con la típica arquitectura pirenaica, sobresalen las paredes de piedra, los techos de madera y una estu- penda luz natural. Su historia comienza hace veinte años, cuando la propiedad rehabilita la cuadra de una antigua abadía del siglo XV que pertenecía a la familia para convertirla en un hotel de referencia en la zona. Un año después, incorporan una veintena de habitaciones y desde entonces no han parado de recibir viajeros y visitantes. La clave, el privilegio entorno en el que se localiza y la cantidad y variedad de actividades que por allí se pueden realizar. Poco tiempo después añaden un atractivo más al incorporar una también apetecible propuesta gastronómica. El nombre del restaurante, El Privilegio. La



EL PRIVILEGIO DE TENA
ZACALERA, 1
TRAMACASTILLA DE TENA (HUESCA)
TEL.: 974 487 206
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 45-50 €

idea fue de Toño Pérez, hijo de los propietarios y gran aficionado al vino. La cocina que ofrecen en esta casa está inspirada en la tradición montañesa a partir de una despensa cercana y de temporada.



Con estas premisas, hay actualización en las presentaciones y aplicación de alguna técnica en sus platos. Luego, la compañía líquida queda recogida en una carta de vinos en la que destaca la presencia de etiquetas de elaboradores aragoneses, aunque hay referencias de variada procedencia, foránea incluida. En una bodega a la vista del cliente, para que pueda elegir, si así lo quiere, allí mismo. Es destacable el servicio que ofrecen por la cuidada atención que dedican al vino. ■ **Mara Sánchez**

BARRA LIBRE

En abril, en Madrid **BACCHUS EN MARCHA**

La edición 2023 de Bacchus, el concurso de calidad de vinos más importante de España, ya está en marcha. En enero se abrió el plazo de inscripción del concurso internacional que organiza la Unión Española de Catadores (UEC) por encargo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y bajo los auspicios de la Organización Internacional de la Viña y del Vino (OIV). La recepción de muestras participantes se abre el 1 de febrero hasta el 17 de marzo y el concurso tendrá lugar en la sede habitual del Casino de Madrid, del 17 al 20 de abril. La UEC espera superar las inscripciones del pasado año: 1.747 vinos de 17 países, con representación de 78 zonas productoras españolas. Por norma, el jurado es internacional, con dos tercios de catadores que en 2022 procedían de veinte países. También por imposición de los reglamentos de la OIV para concursos internacionales, el número de galardones se limita

a un tercio de los participantes, vinos que superen calificaciones prefijadas para cada categoría. El pasado año se otorgaron 37 Gran Bacchus de Oro, 268 Bacchus de Oro y 231 Bacchus de Plata.

Barcelona Wine Week **EL FACTOR SUELO**

La importancia trascendental del suelo vitícola será protagonista de la edición 2023 de Barcelona Wine Week, que abre sus puertas del 6 al 8 de febrero en el recinto de Montjuïc de Fira de Barcelona. La organización ha diseñado un programa de ponencias, catas y conferencias en las que, bajo el lema "España, mosaico singular de suelos" reunirá a cerca de ochenta expertos internacionales en más de medio centenar de convocatorias. Habrá que seleccionar para que ese programa permita recorrer la exposición o acudir a otras actividades programadas, entre las que se destacan las relacionadas con el papel del vino en la alta gastronomía.



Cata por parejas **VILA BATE MARCAS**

El desafío que plantea Vila Viniteca en cada edición de su famoso concurso de Cata de Vinos por Parejas, es un reto desde el minuto uno. En la propia convocatoria, las plazas, de acceso libre, excepto las que se reservan a los finalistas de la edición anterior, se cubren en minutos. En esta ocasión en sólo cuatro se completaron las 120 plazas que participarán en la décima quinta convocatoria del certamen. Como es año impar, en este caso toca Madrid como sede en su alternancia anual con Barcelona. Será en el lujoso entorno del Casino de Madrid el 12 de marzo. Los finalistas

se repartirán 40.000 euros en premios después de superar pruebas de cata a ciegas de vinos en las que deberán adivinar, entre otros parámetros, variedad de uva, cosecha, zona de producción e incluso la marca del vino. Los suculentos premios despiertan cada año se diría que la pasión de catadores que incluso "entrenan" a lo largo del año, catando el amplio catálogo de vinos, nacionales y de todo el mundo, que comercializa Vila Viniteca. Eso ayuda pero la auténtica dificultad radica en la retorcida mente de Quim Vila a la hora de plantear una prueba que se desarrolla en dos fases, una eliminatoria, con las 120 parejas y una final a la que acceden 10 de ellas.

Javier Zaccagnini **EL VINO CARTESIANO**

Todo un personaje del mundo del vino. Melómano, de temperamento científico, curioso y generoso, filántropo con pinceladas de misantropía (o viceversa), perfeccionista, con objetivos bien definidos, tanto como el modo de alcanzarlos y con toda una tesis para explicarlos, y siempre dispuesto a aprender de sus maestros. Procedente de un área vinícola como El Puerto de Santa María (Cádiz) y de familia con antecedentes vinateros, Javier Zaccagnini pasó por el ramo del automóvil antes de entrar (tal vez se debería decir volver) en el mundo del vino con su incorporación a la tienda de vinos a domicilio Vinoselección, al mismo tiempo que aprendía a tocar la flauta travesera.

De ahí fue fichado por el consejo regulador de la DO Ribera del Duero, donde ocupó el cargo de director gerente desde 1992 hasta 1999; no abandonó su casa en Madrid y empleaba los trayectos en automóvil para "leer" en profundidad su música favorita: sobre todo, Bach. Ya inoculado perdidamente por el virus del vino, puso en marcha Aalto Bodegas y Viñedos junto a Mariano García y otros socios y, más adelante, Ossian Vides y Vinos al lado de Ismael Gozalo. Dejó ambos proyectos para dedicarse por entero al suyo personal, Sei Solo, también en la DO Ribera del Duero, y aplicar sin cortapisas sus

criterios cartesianos en colaboración con su hijo, Michael Zaccagnini, que, con tales maestros, no tiene más remedio que despuntar como uno de los nombres de brillo de la enología presente y futura. Innovador dentro de un orden, no quiso someter su vino al criterio de la prensa especializada (aunque leía de punta a cabo PlanetAVino, siempre con su indomable espíritu crítico trufado de una peculiar visión del vino), como no quiso que trascendiera la enfermedad, leucemia, que le fue diagnosticada en febrero de 2022 y finalmente acabó con su vida el pasado 8 de enero. Tenía 69 años de edad. Ya le echamos de menos.





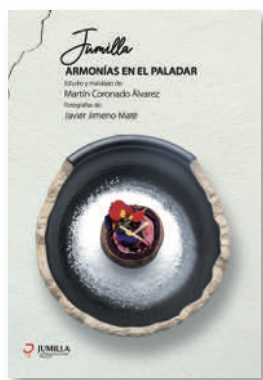
MOMENTO DE PAZ
PAZ IVISON

Crear, o no, en el año 2023

Habida cuenta de por donde van los tiros de la vida, yo me he hecho un tatuaje –imaginario, por supuesto– que reza así: “Ya no creo en nada que no pueda beberme”. Me dicen mis colegas cinéfilos que es frase que le he copiado a John Huston, pero vaya por delante que si él se refería claramente al whisky, yo me refiero al vino. Nunca conocí a este gran talento del cine y nada me hubiera gustado más que poder hacerlo. Conozco bien su obra. ¿Se acuerdan de El Halcón Maltés? (Ojo que no tiene nada que ver con el whisky de Malta, al que Huston tampoco le haría ningún asco, dicho sea de paso...). Él fue un empedernido bebedor de whisky escocés y es muy probable, –seguro, segurísimo– que también le gustase el whiskey irlandés. Así, escrito con una “e” entre la “k” y la “y”. Nacido norteamericano, casi de la América profunda, resultó disponer de un talento e inquietudes poco habituales para aquellos primeros años del siglo pasado y para aquellos territorios no demasiado aficionados a la intelectualidad. En un momento de su interesante y apasionante vida, Huston tomó la decisión de cambiar de nacionalidad y hacerse irlandés... ¿Sería por amor a Jameson? (aclarar que Jameson no es un hombre sino una reconocida marca de whiskey irlandés). Pues yo me pregunto ¿En qué crearemos en este casi recién estrenado año 2023?

¿Cuáles serán las últimas tendencias enológicas? Felizmente, las cuestiones referentes al vino no son temas favoritos de *influencers* o *instagramers* al uso, y no nos machacan con tonutanas varias. Este hecho tiene también su lado negativo porque constata el escaso interés que el vino despierta entre la juventud, y el poco caso que le hacen. Parece que la tendencia discurre por territorios golosos. Se observa un cierto gusto por los vinos tipo de misa, de consagrar, y no es porque se incrementen las vocaciones, no; es por la golosina, porque son siempre dulces. Los sacerdotes los tenían que tomar en ayunas y resulta más fácil su ingesta. Y el contenido en azúcares debe provenir de forma natural. Curiosamente, no se permite la chaptalización, ni la adición de mistelas antes de la fermentación. Tienen que ser muy “naturales”. Estos tipos de vinos blancos, añejos y dulces se están acercando a otros altares, a las mesas de los bares. Estuve recientemente almorzando en ese restaurante madrileño tan entrañable, La Fonda de la Confianza, y su propietario, el gran profesional que es Paco Patón, me dijo que todos los meses en su sala se consume un considerable número de botellas del llamado *pale cream*, concretamente del Croft Original. Ese vino de color de seco (blanco) y de gusto dulce (color oscuro) que

inventaron los caballeros ingleses para dar la sensación de que estaban tomando vinos secos (muy masculinos) y no los típicos dulces de color ámbar, que eran más apropiados para las damas. Ya ven, para gustos los colores, y nunca mejor dicho. Asimismo, se observa una tendencia hacia los *moscatos* y ya saben ustedes que si los italianos se empeñan, ponen de moda lo que sea, *lambrusco*, *frizzante* o *prosecco*. Pues ahora a beber el moscato d’Asti... como si no hubiera en España numerosos moscateles o vinos de aguja. La burbuja se impone en todas sus facetas (finas, naturales, añadidas, italianas, andaluzas, castellanas...). Las tendencias enológicas menos juveniles y mucho más secas, más apropiadas para maduritos *connaisseurs*, van por las mezclas de cosechas –como apuntaba en el *Momento* del número pasado– y ahora añadido otra nueva, lo que podremos llamar *Vino Fusión*. Son vinos elaborados con uvas de muy distinta procedencia, que pueden ser de la misma variedad o no, pero de territorios y denominaciones de origen distintas. Incluso vinos con pasaportes diferentes capaces de hablar inglés, francés, catalán o portugués. 2023 se presenta goloso, bullicioso, multirracial y multicultural, poco aficionado a las denominaciones de origen y a los reglamentos.



MARTÍN CORONADO ÁLVAREZ.
FOTOGRAFÍAS DE JAVIER JIMENO MATÉ.
CONSEJO REGULADOR DE LA DO JUMILLA.
92 PÁGINAS. 25 €.

Maridaje con ciencia JUMILLA, ARMONÍAS EN EL PALADAR

Sin parar llegan al escenario vinícola propuestas de maridaje entre el vino y distintos productos, distintos platos o distintas cocinas. Y cuanto más abundan las recomendaciones, más echamos de menos a Pepín Iglesias y sus maridajes sustentados en la experiencia y en las reacciones fisiológicas ante propuestas en las que, en el mejor de los casos, el cocinero desprecia olímpicamente el carácter del vino, cuando no son directamente agresivas para la bebida y para el comensal. El consejo regulador de la DO Jumilla ha buscado la vía científica, la de la experimentación y el análisis sensorial. Aunque se ha puesto en manos de un cocinero, Martín Coronado, chef del

restaurante Casa Comala, de Segovia, recurren al filtro de las tesis, no siempre coincidentes, de tres destacados teóricos del maridaje, Ferran Centelles, François Chartier y Robert Harrington. Aunque se rinden a la cursilada del término armonía (que no es incorrecto) en lugar del más preciso término maridaje, el libro empieza bien, con unas tablas de combinaciones para experimentar y un perfil de la uva Monastrell y su interrelación con distintos productos. Y termina con perfiles de los teóricos citados. Sin embargo, la mayor parte se dedica a desplegar un recetario de platos en los que falta, precisamente, la recomendación del maridaje con un vino de Jumilla. ■ AP

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

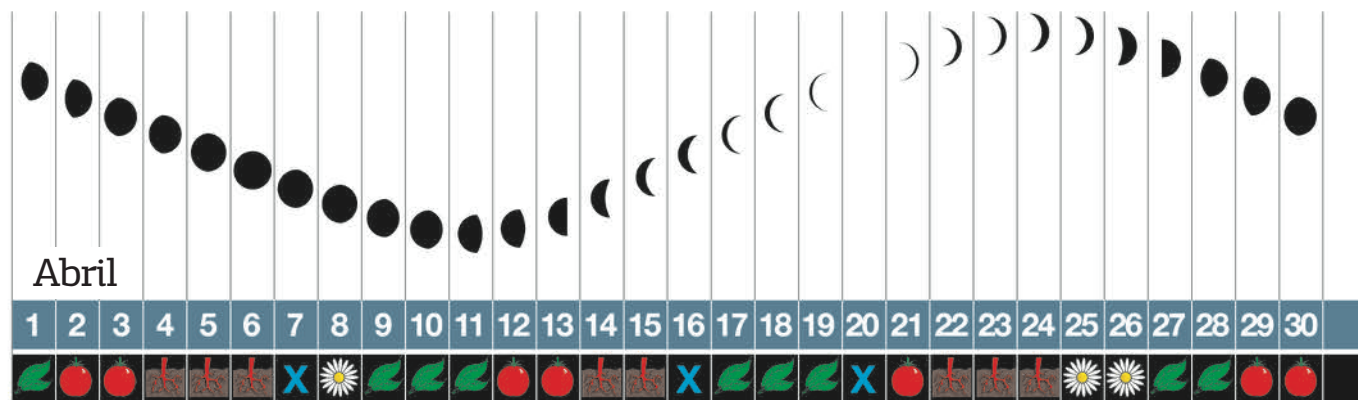
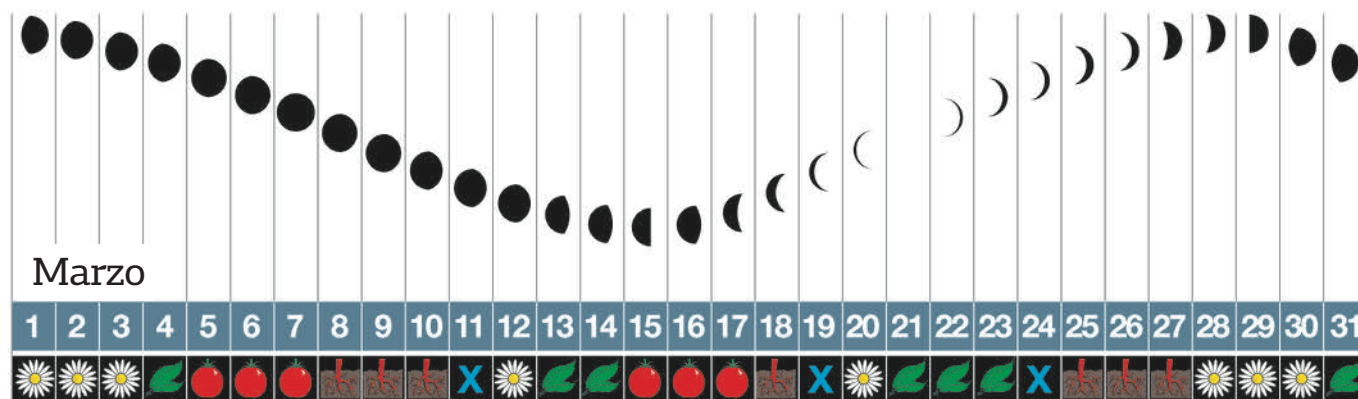
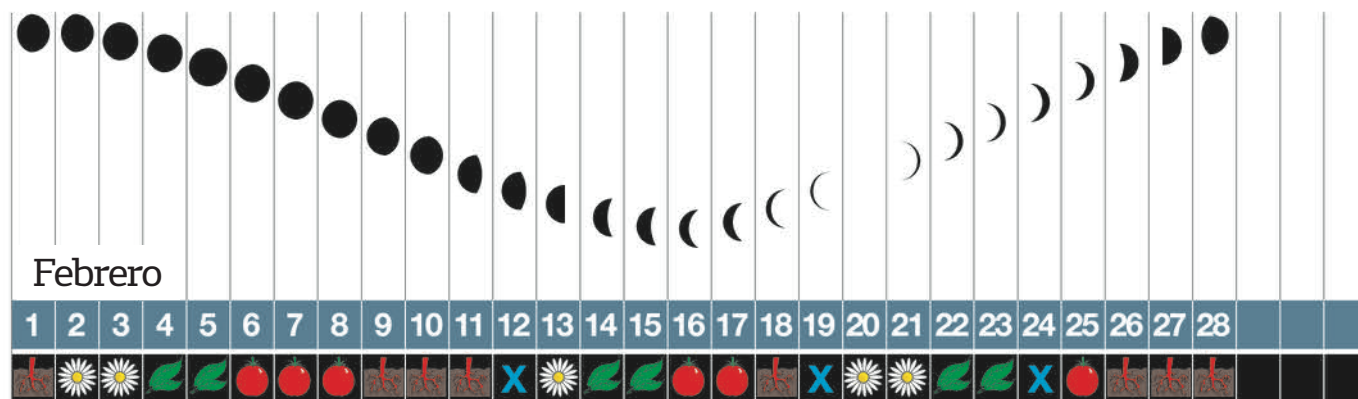
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.





SEXISMO PUBLICITARIO

El instituto de las mujeres recula, tras la entrevista a Eusebio, el modelo que posó para la elaboración de la etiqueta objeto de crítica.



Fue el mismo artista Josep Moscardó quien, en un primer momento, me contactó para preguntarme si estaría dispuesto a posar para la realización de unas etiquetas para la bodega de aquí, de Molinaseca. Quería representar un vino fuerte, recio, con carácter, un vino leonés y quería que posara en calzoncillos así, frente a un campo cuajado de nieve. Menudo frío, si te fijas se ven los flecos de la bufanda que llevaba... sobre la polémica, si que es verdad que de esto hace ya catorce años y por esos tiempos era yo un chavalín y no tenía la musculatura tan definida, pero vamos que no me siento un hombre sexualizado para nada....



LA PENULTIMA
CARLOS DELGADO

Cuando el método es el mensaje

Seguramente las pasadas navidades hemos descorchado un espumoso para el obligado brindis tras las doce campanadas. Algunos lo habrán hecho con champagne, una bebida hasta hace poco privilegio de pocos pero hoy al alcance de muchos. De hecho, los precios del cava de la gama alta y del champagne se aproximan lo suficiente como para que las opciones estén abiertas.

La mayoría habrán celebrado la llegada del año con cava, la bebida festiva por antonomasia en España. Y aquí puede surgir la confusión. Porque, si bien en el imaginario colectivo el cava se asocia a Cataluña, de donde procede el 90 por ciento, en otras comunidades autónomas hay bodegas que lucen el sello de la DO Cava en sus espumosos naturales, algunos de gran calidad.

Ejemplos hay muchos. Un proceso imparable, que ha recibido un inesperado apoyo en la sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Madrid dando la razón a la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, la bodega Dominio de la Vega y la consejería de Agricultura de la Generalitat Valenciana, que reclaman su derecho a utilizar el término Requena para identificar sus cavas frente al rechazo del consejo regulador de la DO Cava. Por cierto, las ventas de cava de Requena experimentaron un notable crecimiento tras el boicot a los cavas catalanes de 2004 en respuesta (equivocada: politizar el consumo de vino termina perjudicando a todos) al llamamiento de Carod Rovira (ERC) para que no se apoyara la candidatura madrileña para las Olimpiadas del año 2012 (luego reconoció su error).

Aunque la sentencia es recurrible, no se deberían ignorar sus posibles derivadas. Al contrario, puede ser la ocasión para abordar una situación compleja que afecta a bodegas y consumidores.

Volviendo a la noche del 31 de diciembre, lo que puede no estar tan claro es qué diablos hemos descorchado cuando la botella de una marca prestigiosa, por ejemplo Gramona, no llevaba la precinta de la DO Cava. La cosa se las trae, porque cavistas históricos, con algunos de nuestros mejores espumosos naturales elaborados por el método tradicional (champenoise) han dejado de ser cava por voluntad propia. Bajo la marca colectiva Corpinnat, marcas de tanto prestigio como Gramona, Llopart, Nadal, Recaredo, Sabaté i Coca o Torelló, dieron en 2018 un sonoro portazo al consejo regula-

dor, tras serias discrepancias por cuestión de calidad y referentes al marco geográfico. Desde Corpinnat señalan que su movimiento secesionista obedecía a la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedés, a partir de uva ecológica recolectada a mano y vinificada íntegramente en la propiedad. O lo que viene a ser lo mismo, diferenciar-

cho más en el caso de los espumosos naturales donde el factor de calidad esencial, aunque único, reside en el método. Por supuesto, el viñedo, las variedades de uva y del clima también entran en la ecuación. Es decir, de la calidad e idoneidad del vino tranquilo, por no hablar de la creatividad del enólogo. Dicho de otra forma, de nada sirve tener la mejor uva de un viñedo ecológico ubicado en el paraje más idóneo, si luego el espumoso permanece solo pocos meses en rima tras la segunda fermentación en botella, donde ocurre el milagro de su transformación en una bebida sublime.

Javier Pagés, presidente de la DO Cava, reconoce la necesidad de buscar el encaje de realidades muy distintas. Es un buen punto de partida para actualizar un concepto que la realidad ha transformado. Los corsés reglamentarios terminan creando o agudizando los problemas. Si lo que iguala a nuestros cavas, sean catalanes, valencianos, riojanos, o extremeños, es el método tradicional dejemos que se pueda utilizar el término cava si cumplen los requisitos y exigencias de dicho método. Y no solo porque la calidad, la grandeza, la magia y el esplendor de los cavas estriban fundamentalmente en él, sino porque la palabra cava está indisolublemente asociada a todos los espumosos naturales españoles.

Yo me atrevo a formular una modesta proposición: tal vez el consejo regulador debería plantearse una especie de federalismo, y la consiguiente cogobernanza, para una realidad multiautonómica. Y nadie mejor que Cataluña para impulsarlo. Se trataría de establecer unos mínimos de crianza en rima y otros parámetros (vejez y rendimiento del viñedo, variedades, etcétera) para todas las categorías, dejando el resto a los organismos federados. Así, cuando bebamos un cava, sea de la autonomía que sea, podremos exclamar con el abate Dom Pérignon ¡estoy bebiendo estrellas! Y hacerlo en cualquiera de nuestras benditas lenguas y dialectos. ■



se de un magma diverso y disperso, donde predomina la cantidad y los bajos precios.

No seré yo quien discuta sus razones, pero me gustaría señalar que el cisma pone de relieve una realidad: en el universo del cava falta precisión vitivinícola y sobra reglamentación administrativa. El vino es una creación cultural y, como tal, se lleva mal con las regulaciones burocráticas. Mu-

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



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

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

*Dressed
in gold*

