

planet/1/ino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD



D.O. CAVA

sinónimo de excelencia.

Cava, la Denominación de Origen española que más vino exporta, se encuentra presente en más de 100 países. Su éxito se debe a más de 6.144 viticultores y sus 206 bodegas asociadas que siguen trabajando cada día por un producto singular de extraordinaria calidad elaborado siguiendo el método tradicional. Con un territorio de casi 38.274 hectáreas de viñedo, el Cava se elabora a partir de diferentes variedades que le dan un equilibrio perfecto entre la uva y el tiempo en botella, y hacen una armonia universal.

www.cava.wine













Etiquetas

La información al consumidor, sea voluntaria o impuesta por las leyes, y la clasificación de vinos que desarrollan distintas denominaciones de origen sobre tipología o las llamadas indicaciones geográficas menores, han complicado mucho el diseño de las etiquetas de los vinos. La marca, la bodega, la zona, el tipo de vino, su crianza, su origen, las variedades de uva, los sulfitos, los símbolos de aviso... el exceso de datos distorsiona el mensaje.

l anisakis es un parásito presente en los pescados que puede provocar intensas reacciones alérgicas, pero nada en el comercio del pescado alerta sobre una alergia tan extendida. La toxoplasmosis es provocada por otro parásito y hace que se desaconseje a las mujeres embarazadas el consumo de carne cruda, embutidos o jamón por pata negra que sea, pero nada en el etiquetado de esos productos advierte de forma explícita sobre esos riesgos. Se sabe que una opípara comida, incluso sin vino, puede provocar somnolencia, pero nada impide conducir el coche o manejar maquinaria pesada después de ingerir una fabada o un cuarto de lechazo. En cambio, las etiquetas de los vinos se han poblado de símbolos y avisos que más parecen disuasorios que informativos.

Las nuevas normas sobre información al consumidor en el etiquetado de los vinos requieren algo parecido al interminable prospecto informativo que acompaña a los medicamentos, sin que se incluya una lupa para poder leer una miniletra. Información que, por cierto, los propios médicos recomiendan no leer porque podrían provocar ansiedad en mentes normales (sin hablar de hipocondríacos) dados los numerosos posibles efectos secundarios que se anuncian hasta en la droga más simple.

Las indicaciones obligatorias en el etiquetado de los vinos, que entran en vigor el próximo diciembre, incluyen referencias a los posibles alérgenos en un producto en el que se pueden encontrar cientos de moléculas que podrían provocar reacciones hasta ahora desconocidas al combinarse con otras, sean propias del vino o incorporadas por la ingesta de comestibles más o menos exóticos o más o menos complejos en su propia composición. Comestibles, por cierto, en los que no se incorporan avisos semejantes.

Se incluyen además alertas obvias, como la recomendación del consumo moderado (que vale también para los huevos o para la mortadela) o la inconveniencia de ser consumido por embarazadas o niños; falta señalar que es producto prohibido para quienes sufran enfermedades hepáticas. La lista es tan larga, y por ello tan absurda y poco eficaz, que se ha tenido que admitir la sustitución de la relación por un código QR que remita al consumidor, dispositivo mediante, a una página web en la que sí cabe todo.

Esa pulsión proteccionista se hace sospechosa cuando se comprueba que no es general y no se aplica a la salsa barbacoa, al pescado fresco o al helado de coco. Y se hace más sospechosa si se suma a la ofensiva antivino que ya asoma su negra pezuña pero que no ha hecho más que empezar. Se busca repetir el éxito (dudoso a juzgar por el olor de las calles y terrazas) obtenido con el tabaco, sin tener en cuenta, por olvido o por omisión deliberada, que el humo de un habano afecta a todo el entorno del fumador mientras que la copa de vino la toma cada uno sin que el vecindario se vea obligado a compartir su contenido.

Los avisos sanitarios van a contribuir a hacer más compleja la comprensión de las etiquetas de los vinos. Se suma a la proliferación de tipologías desarrolladas por las instituciones, desde la Comisión Europea hasta los consejos reguladores de las denominaciones de origen y las propias bodegas. Esas nuevas indicaciones acompañan a un proceso acelerado de desarrollo de la producción de vino que llega de la mano de unas nuevas generaciones de vinateros que se liberan de los viejos corsés para introducir nuevos criterios tanto en la viña como en la bodega. Y que quieren plasmar esas innovaciones en la información que transmiten a sus consumidores. Es una ola imparable que corre por caminos distintos a los de los logotipos nuevos, como el de los vinos veganos, o no tan nuevos, caso de los de los vinos ecológicos, que en tantos casos no pasan de ser meros reclamos comerciales.

Se puede decir que esas indicaciones, como viñedos singulares, vino de pueblo, viticultor elaborador, levantan barreras ante el consumidor que quiere profundizar en el conocimiento del mundo del vino. Sin embargo, no deja de ser curioso comprobar que muchos de los que repudiaban por oscuras las viejas indicaciones de envejecimiento (crianza, reserva y gran reserva) se hayan lanzado en carrera desenfrenada a abrazar y promover esas indicaciones novedosas.

Desde hace años se defiende, en publicaciones como esta, que el consumidor debe hacer un esfuerzo para asumir y comprender esos conceptos.

No parece lógico ir contra los indicativos de envejecimiento, asumidos por muchos consumidores en España, mientras se contemplan con naturalidad las clasificaciones de los vinos de Burdeos, de Borgoña o de Oporto.

Es necesario transmitir y consolidar esas nuevas indicaciones que, con sus defectos, incorporan conceptos más amplios que una simple clasificación. De manera especial las exigencias cualitativas (limitaciones de producción y rendimiento, vendimia manual, edad de la viña), que terminan por afectar en cascada y mejorar toda la producción de una bodega que tal vez incorpore por vez primera determinados criterios de calidad.

En esta editorial se ha decidido incorporar esas indicaciones al considerar que son definitorias de los vinos y de su calidad. Asunto diferente es explicar lo que cada una de ellas significa en toda su amplitud y profundidad; eso se va a incluir en los distintos capítulos de la Guía Proensa como información permanente a la que recurrir en caso de duda. Y otra cuestión es calibrar en qué medida esas indicaciones comportan una alta calidad en el vino o quedan en simples números, en cumplimiento de limitaciones en la producción y plazos de tiempo.







VARIEDADES AL SOL LAS UVAS DEL CAMBIO

La ciencia, los viticultores, las bodegas, las instituciones. Todos, salvo los negacionistas, se preparan para el cambio climático que ya está aquí y va a cambiar muchas cosas. Entre ellas la panoplia de uvas para hacer vino.



LOS NUEVOS CAVAS BURBUJAS SIN COMPLEJOS

Testamos la nueva realidad del cava de alta gama. Las marcas de cava de guarda superior, los reserva y gran reserva, con indicación de viña, de subzona o de municipio. Es la nueva cima del cava, las burbujas de larga vida.



Saber Más SMOKE TAINT

Otra consecuencia del cambio climático, los vinos que toman olores y sabores del humo de los incendios cercanos, bautizados como *smoke taint*. Lo poco agrada, lo mucho cansa, pero hay métodos para combatir esa contaminación.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3

Etiquetas

NOTICIAS 6

Crónica. 100 marcas históricas del vino español

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROSLo convencional y lo clásico

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 10El consumo de vino en España

ESTRENOS 12

VINOS Y BODEGAS 14

Sabinares y Viñas. Arlanza con estilo Arínzano. Tercer tiempo

> MENSAJE EN UNA BOTELLA, 32 DE Mª PILAR MOLESTINA

Información transparente

54 DE VINOS POR ...

Barbastro

57 PISTAS

LEV / Señor Cangrejo Vinotinto / Casa Pacheco Céntric / Saint Germain

61 BARRA LIBRE

Libros

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON

Cumpleaños y burbujas

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO

Maldiciones a granel

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

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

DIRECTOR Andrés Proensa (proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch,
Pilar Calleja, Amaya Cervera, Carlos Delgado,
María Antonia Fernández-Daza,
Ramon Francàs i Martorell, Luis García Torréns,
Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores,
Paz Ivison, Fernando Lázaro,
Salvador Manjón, Mª Pilar Molestina,
Raquel Pardo, Ulises P. Moratalla,
Miguel Ángel Rincón, Mar Romero,
Mara Sánchez, Pepe Seoane,
Vanesa Viñolo, Mikel Zeberio

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

DIRECTOR DE ARTE Y MAQUETACIÓN David Montoya (david.mntgr@gmail.com)

FOTOGRAFÍA Álvaro Fernández Prieto (fotos@alvarofprieto.com)

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

SECRETARIA DE REDACCIÓN María Jesús Hemández 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

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.



100 marcas históricas del vino español EL VINO ESPAÑOL EN 100 ETIQUETAS

YA ESTÁ EN LA CALLE 100 MARCAS HISTÓRICAS DEL VINO ESPAÑOL, EL MONOGRÁFICO ANUAL DE PLANETAVINO. ES LA OCTAVA COMPARECENCIA DE LA PUBLICACIÓN QUE ESTE AÑO ESTÁ ÍNTEGRAMENTE DEDICADA A LAS MARCAS, A UNA SELECCIÓN DE VINOS QUE HAN JUGADO UN PAPEL IMPORTANTE, EN OCASIONES TRASCENDENTAL, EN EL DESARROLLO DE SUS RESPECTIVAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y, EN MAYOR O MENOR MEDIDA, TAMBIÉN EN EL CONJUNTO DEL VINO ESPAÑOL.

La tercera parte de los capítulos se han escrito sin contar con datos aportados por las bodegas. Hemos recurrido a la memoria, a los archivos, a los libros, a guías antiguas, a testimonios personales y hasta a referencias literarias. Eso dará lugar seguramente a errores en los datos v. cuando salga el libro, habrá llanto y rechinar de dientes porque es obra impresa y no ha lugar a rectificaciones ni a fe de erratas. Menos mal que algunas de las marcas son de bodegas desaparecidas, incluso hay algunas que ya no están en circulación, y los muertos, en general, no se quejan».

El director de Planet AVino y del libro 100 marcas históricas del vino español se queja de las dificultades a las que se ha enfrentado el equipo de redacción en la elaboración del octavo monográfico anual que publica esta revista. «A ratos ha sido desesperante. Sabíamos que habría dificultades y se hizo una lista con más de 130 marcas, pero no contábamos con una respuesta tan escasa y tan lenta. Las bodegas, con excepciones, tienden a ser perezosas, sobre todo cuando se trata de buscar en los anales y archivos. Será por la alergia a los ácaros», concluye el periodista.

Esa ha sido la razón por la que se ha modificado la fecha de aparición del monográfico. Es la segunda vez que ocurre. La primera fue hace dos años, cuando las restricciones impuestas por la pandemia paralizaron, por el cierre de la imprenta, la edición del monográfico cuando iba a entrar en máquinas, que se retrasó tres meses, y obligaron a editar

impuntualidad ha sido menor, sólo dos meses, lo que ha sido toda una pesadilla para el director de la publicación y sus obsesiones con las fechas. Todo pasó y, finalmente, el monográfico dedicado a 100 marcas históricas del vino español se ha distribuido, como siempre sin cargo adicional para los suscriptores de PlanetAVino, con el número de agosto de la revista. Y. dentro de su crisis sicótica, el director de la publicación está satisfecho. «Las bodegas y los vinos cuentan la historia del vino español y las marcas aportan detalle para dibujar un retrato de la evolución de la industria del vino. Hace medio siglo habría sido fácil hacer una guía de vinos. No habría mucho más de doscientas o trescientas marcas, algunas con una difusión intermitente en el tiempo y parcial en el espacio. Hoy hay, según se calcula, más de cuatro mil, pero son una parte de esos pocos centenares de etiquetas las que mantuvieron el pulso del embotellado, y por ello de la calidad, en un mar de vinos destinados al granel o a la destilación. En este libro, modestamente, dejamos testimonio de esa labor y, en cierto modo y en la medida de nuestras fuerzas, es un homenaje a ese esfuerzo de bodegas y cosecheros. A pesar de lo pesados que pueden llegar a ser algunos». 100 marcas históricas del vino español

mantiene el esquema de los siete

monográficos anuales anteriores.

Abre con un reportaie sobre un tema

relacionado con el contenido, en este caso

un informe sobre La marca, al que siguen

cinco números de la revista en lugar

de los seis anuales. En este caso la



100 MARCAS HISTÓRICAS DEL VINO ESPAÑOL

VADEVINO EDITORIAL AUTORES: PILAR CALLEJA, MARIAJESÚS HERNÁNDEZ, PAZ IVISON, VANESA VIÑOLO Y ANDRÉS PROENSA 136 PÁGINAS. 15 € (IVA INCLUIDO)

los cien capítulos correspondientes a las cien marcas elegidas, con información biográfica de la marca y la bodega y un apartado sobre la actualidad del vino o los vinos que se comercializan con ese nombre. Los autores de esos textos han sido en esta ocasión Pilar Calleia. Mariajesús Hernández (que también ha sido la coordinadora de la publicación, es decir, la que peleó a brazo partido con las bodegas), Paz Ivison y Vanesa Viñolo, junto con Andrés Proensa. Todos del equipo de colaboradores habitual de la revista Termina con la colaboración de una firma invitada, en este caso María Pilar Molestina, que ha escrito sobre La etiqueta.







NOTICIAS



Cata Tendencias Grupo Rioja muestra su ruta

Blancos v vinos de *terroir* o de indicaciones geográficas menores. Son, sin duda, las tendencias principales. que no las únicas, que se dibujan en el trayecto reciente de la DOC Rioja. Las nuevas indicaciones de viñedo singular, que va son potencialmente casi dos centenares, se plasman en un goteo constante de nuevos vinos, presuntamente de gama alta de calidades y, no tan presuntamente, de precios. Al mismo tiempo, se introducen en las etiquetas de muchos otros vinos referencias a la zona (Rioja Alta, Rioja Alavesa o Roja Oriental) o al municipio. O se incluyen las tres opciones al mismo tiempo. Por su parte, a impulso de la demanda del mercado, sobre todo del internacional, y con la exploración de las nuevas variedades de uva admitidas (Verdeio. Maturana Blanca, Turruntés, Sauvignon Blanc y Chardonnay), crece el número y la diversidad de vinos blancos y se proponen renovados perfiles. Esas son las dos vías expuestas por Grupo Rioja, la principal asociación de bodegas de la DOC Rioja, representante de bodegas que acumulan alrededor del 75 por ciento del valor de comercialización del vino de Rioja, en la Cata Tendencias Grupo Rioja en Madrid el 21 de julio pasado. La cata, dirigida a un escogido grupo de periodistas especializados, se desarrolló en la sede madrileña de la Unión Española de Catadores y su organización fue encargada al equipo de PlanetAvino.

Se realizaron dos sesiones de cata, la primera de vinos blancos, presentada por Carlos Delgado, y la segunda, a cargo de Amaya Cervera, de tintos de viñedo singular o sustentados en las peculiares características de un determinado *terroir*. Muchas novedades junto a vinos ya veteranos y alguna presentación en primicia en una selección de 21 vinos, procedentes de toda la geografía de la DOC Rioja, que se completaron con otros tantos, servidos en la comida con la que se cerró la jornada. Todos eran marcas de bodegas asociadas a Grupo Rioja y sirvieron para dibujar los nuevos perfiles que proponen las bodegas de vanguardia de la DOC Rioja.

Contra la publicidad encubierta Consumo investiga a los influencers

El 77,75 por ciento de las comunicaciones de influencers con contenido publicitario, es decir, con contraprestación económica a cambio de la publicación, no son identificadas como publicidad. El Ministerio de Consumo ha iniciado procedimiento, por el momento informativo, contra una práctica contraria a la Ley de Publicidad y a la Ley de Competencia Desleal. Según informa la revista sectorial Economist & Jurist, el Ministerio de Consumo ha investigado a las principales plataformas de redes sociales para detectar casos de publicidad encubierta y ha deducido que más de las tres cuartas partes de los contenidos comerciales difundidos por los principales influencers no son identificados como publicidad. La Subdirección General de Inspección y Procedimiento Sancionador del Ministerio de Consumo ha sido el departamento encargado de realizar la investigación, con especial atención a los comunicados dirigidos a colectivos que son considerados más vulnerables, caso de los niños. Por el momento se ha limitado a instar a los infractores a abandonar un comportamiento que podría ser calificado como un fraude, al ofrecer como información u opinión una recomendación mediatizada por el pago de una contraprestación, en dinero o en especie. Aunque no existe en España una regulación específica, la ley (Ley 3/1991, de 10 de enero, de Competencia Desleal) dice que «se considera desleal todo comportamiento que resulte objetivamente contrario a las exigencias de la buena fe y también idóneo para crear confusión con la actividad, las prestaciones o el establecimiento ajenos». En las prácticas comerciales desleales, como la publicidad encubierta, puede ser considerado infractor el comunicador pero también la empresa anunciante.

El de la publicidad encubierta es un tema candente entre los medios de comunicación y también en ámbitos del espectáculo. No es difícil localizar marcas estratégicamente situadas en escenas de series de televisión e incluso sugeridas en programas de entretenimiento. No es tan fácil en otros ámbitos, sobre todo en los medios que, como esta revista, se dedican a recomendar productos e incluso se atreven a comparar unos con otros a través de las calificaciones cualitativas o por la simple selección de una marca, una empresa elaboradora o una zona productora. Desde luego, somos sospechosos en tanto en cuanto podemos influir en una decisión de compra y al mismo tiempo nos financiamos de forma sustantiva por la publicidad (explícita siempre en esta casa) de las empresas y marcas que son objeto de nuestra valoración. En PlanetAVino (hasta ahora, pero pronto también en la Guía Proensa) no sólo se separa claramente la publicidad de la información sino también, para disgusto de algún colega, se indica el contenido que no es publicitario. Y no utilizamos expresiones opacas para señalar los contenidos publicitarios con forma de contenido informativo, que aquí se llaman claramente publirreportajes o se señalan como remitidos.

La publicidad encubierta está siendo reclamada por muchas empresas, incluso por agencias y departamentos de publicidad que, claramente, no confían en su propio sistema de comunicación y promoción. Y presionan a unos medios que, con escasas excepciones, sobreviven de milagro o respaldadas por actividades ajenas al mundo editorial.

Como sospechosos habituales, pedimos el esfuerzo de dar la vuelta al tema. Cada uno pondrá el foco donde quiera, pero a quienes fiscalizan las marcas que se anuncian en estas páginas les pedimos que cuenten también las que no están aquí y sí en otras partes y deduzcan la razón de esas ausencias. ¡Qué envidia da el mundo del cine, donde el anuncio de una película no depende de que una crítica sea favorable o desfavorable!

Andrés Proensa







Lo convencional y lo clásico

pesar de los pesares, me parece que vivimos una época bonita. Sobre todo porque llevamos una buena pila de años en relativa paz y libertad, algo excepcional para España. También porque veo tanta educación e inteligencia en los que vienen detrás, comparado con nosotros a su edad, que tengo confianza en el futuro. Insisto, a pesar de los muchos pesares.

En nuestra casita del vino, no es que la época sea bonita, es la mejor que se haya vivido nunca. Una diversidad siempre creciente de vinos que representan cada vez mejor la enorme variedad de nuestros lugares. La seguridad bien justificada de muchos vinateros en su identidad y calidad, el abandono progresivo del vender barato-barato, como en un zoco. Queda mucho por

hacer, quien lo duda. Sigue habiendo un relevo generacional más que dudoso, unos precios de la uva indignantes, una cultura bodeguera poco visionaria, una actitud frente al agua y al clima claramente irresponsable, una falta de segmentación absurda, y muchos otros problemas. Pero aun así estamos mejor que nunca.

Lo que da más alegría en el momento actual es la mucha experimentación y creatividad que encuentro. No solamente es que España sea un país de primer orden a nivel mundial en la investigación, algo que no se dice suficientemente alto, sino que hay muchísimos productores cuya motivación es el cambio, avanzar en su comprensión de la viña y el vino. Como resultado, hay estilos de vino que son apasionadamente debatidos, otros

que abren nuevas vías de definición y aún otros que son la expresión más refinada de los vinos más clásicos. De todo tenemos.

La mayor parte de estos nuevos vinos conquistan nuevos amantes, mientras que muchos de los que hacen el grueso de los bebedores tradicionales protestan ante un abandono de lo que ellos llaman

clásico, v nos dan la matra-

ca con nostalgias de pasados inventados y de glorias que nunca existieron. Son conservadores. Enemigos de lo nuevo, sea lo que sea, inventores de eternidades mentirosas en su afán de conservar lo que, como

todo, la alegre naturaleza destina a morir.

Allá ellos. Tienen tanto derecho como los demás a tener sus opiniones. Pero sí quiero puntualizar algunas cosas. Lo que ellos llaman clásico es en realidad convencional. Lo clásico es otra cosa.

Lo convencional es común y habla del presente, cómodo aunque siempre mediocre. Lo convencional es no salir de un área donde nos sentimos artificialmente seguros. Lo convencional no admite mejora. Por eso, es absurdo, inhumano. Si no pensáramos en

dejar algo mejor, para qué estamos vivos. No tiene sen-

> tido agarrarse a lo convencional, es pura necrofilia.

> Sin embargo, lo clásico, en el vino como en cualquier otro arte u ofi

cio, es intemporal, es inspiración constante. Lo clásico, cuando ha alcanzado ese status, sirve a todos, jóvenes y viejos. Lo clásico es la belleza, una vez que se ha alcanzado, mil veces imitada, siempre engrandecida.

Inspirarse en un clásico es querer ir más allá. Hacer algo convencional es quedarse en lo convenido, renunciar al cambio. Un clásico es una referencia, un valor que fue original e inspirador. Un convencional es un seguidor, más o menos activo en el presente, inexistente en el futuro.

No tiene sentido desdeñar los clásicos, ni tampoco inventarse clásicos en lo que son referencias de la propia juventud, en un país que era bastante mediocre, v tiene mucho sentido preguntarse si lo que hacemos ahora será algún día convencional y, por tanto, olvidado.

Es por ello que admiro a los vinateros que dudan continuamente de sí mismos, que siempre están buscando algo más. Y me quedo perplejo ante aquellos que les parece que ya han hecho todo por haber tenido éxito mercantil, que se sienten clásicos antes de la fecha. También me desencantan los dogmáticos, poseedores de cualquier verdad: la del medioambiente, la de la crianza, la del origen superior, la de la genética, la de la pretendida tradición, y tantas otras cosas importantes que en manos del dogma se hacen majaderías.

La búsqueda de la excelencia es querer llegar a ser un clásico. Sabiendo que ese esfuerzo que dura más que una vida, y de cuyo resultado no nos dará tiempo a estar seguros. Y sabiendo también que los nuevos clásicos serán eso, nuevos, aunque respetando a los anteriores, porque sin ellos no estaríamos aquí.









Bodegas Noc compra 3 Ases Conexión Tajo-Duero

Una compra y un fichaje. Casi de forma simultánea, Carlos Galdón, propietario de Bodegas Noc, de Manzanegue (Toledo), ha comprado 3 Ases, bodega con poco más de 15 años de trayectoria en la llamada milla de oro de la DO Ribera del Duero, y ha fichado al enólogo Carlos Ayala Sanz, miembro de la dinastía Sanz de Rueda, que procede de La Legua (DO Cigales) y antes trabajó en Hijos de Alberto y Vinos Sanz, ambas en la DO Rueda. Un paso más en el ambicioso proyecto de Carlos Galdón, empresario en el campo de la farmacia y de la energía solar, que hace veinte años fundó Bodegas Noc

a partir de la compra de Vinícola Morales, bodega familiar fundada en 1918, cuya dirección confió al enólogo Ignacio de Miguel.

3 Ases es un proyecto creado en 2007 por Rubén San Miguel con el viticultor Ángel Rodríguez y el enólogo César Arranz. Situada en Quintanilla de Arriba (Valladolid) en la zona de la milla de oro ribereña, cuenta con 30 hectáreas de viñedo que han entrado en la operación de venta a la manchega Bodegas Noc, que también se sustenta en exclusiva en su viñedo propio (46 hectáreas). Una seña de identidad de la casa.

Alejandro López Fichaje de Beronia

Así lo adelanta ya Alejandro López en su perfil profesional de Linkedin, donde se puede leer que está trabajando desde hace dos meses como gerente técnico de Bodegas Beronia, otra casa riojana, propiedad del grupo González Byass. Conocimos a López trabajando en Bodegas Bilbaínas, donde se convertiría en



director técnico. En marzo de 2019 se incorporó a otra bodega vecina del barrio, La Rioja Alta. Se sumó al equipo dirigido por Julio Sáenz y pronto tomó las riendas de Torre de Oña, en Rioja Alavesa, y de Áster, en Ribera del Duero. Una labor que ha desempeñado durante más de cuatro años para, por sorpresa (sobre todo dentro), conocerse que ha fichado por Bodegas Beronia. De lo poco que Aleiandro López se anima a adelantar, apunta que «el proyecto de González Byass es muy potente y el de Beronia, para los próximos años, es muy serio». Como apuntan desde el grupo, Matías Calleja, responsable de Beronia, estaría preparando su jubilación. No obstante, afirman que Alejandro López se ha incorporado como un enólogo más del equipo para participar de lleno en la próxima vendimia.

Mara Sánchez

ESPAÑA COMPRA MÁS

En 2022 España importó más productos vitivinícolas, aunque menos vino. La compra de mostos v vinagres suma para dar un saldo de 1,3 millones de hectolitros de vino, mosto y vinagre comprados en el mundo, sobre todo en Francia, Italia, Portugal, Alemania y Australia, por un importe global de 364,4 millones de euros, lo que supone un aumento del 12,6 por ciento en volumen y un 10,6 por ciento en valor. En el capítulo del vino, se compraron unos 600.000 hectolitros (un 3,4 por ciento menos) pero se pagaron más caros, un 12,7 por ciento más para sumar 282,2 millones de euros. Saldo muy favorable frente a unas exportaciones de 20,9 millones de hectolitros, que supusieron un descenso del 9,2 por ciento (algo menos de tres millones de hectolitros) frente a 2021, aunque se vendió más caro: 2.980,2 millones de euros, un 3,1 por ciento más que en 2021.

COOPERATIVAS FUSIONADAS

Como en tantas otras ocasiones, una fusión que suena a absorción. A partir del 1 de octubre la cooperativa de Autol, Bodegas Marqués de Reinosa, asumirá la actividad de la de Quel, Cooperativa San Justo y San Isidro, ambas en Rioja Oriental. Al incorporar las viñas de Quel, que hasta ahora vendía su producción de uva a Bodegas Ontañón, Bodegas Marqués de Reinosa crecerá hasta controlar un total de 1.180 hectáreas de viñedo, propiedad de 310 socios cooperativistas. La próxima vendimia ya se volcará en las instalaciones de Autol.

BAJA EL CONSUMO DE VINO

En el mundo y en España. Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), en 2022 bajó el consumo mundial de vino hasta situarse en 232 millones de hectolitros, cada vez más lejos de los 250 millones que fueron la marca máxima en lo que va de siglo. Portugal lidera la lista de consumo por países, con 67,5 litros por cabeza, seguida de los 47,4 de Francia, y los 44,4 de Italia. España es novena con 25,3 litros de vino por persona y año, según la OIV.





SALVADOR MANJÓN

El consumo de vino en España

spaña es el primer país del mundo por superficie cultivada de uva de vinificación, el primero en cultivo ecológico, el tercero en producción de vino y mostos y el segundo en volumen de comercio mundial de vinos. Cifras todas ellas que podrían abrumarnos y hacernos pensar que nos encontramos frente un potente sector de nuestro PIB y uno de los que más porvenir tiene.

Lamentablemente, nada más alejado de la realidad. Las 937.781 hectáreas de viñedo, las 141.728 certificadas como cultivo ecológico, los 4.110 millones de litros de producción de los que 2.744 son exportados por las más de 4.060 bodegas registradas, apenas suponen el 2,2 del PIB de nuestro país, representa un consumo anual de 20,35 litros por persona y año y el precio medio al que exportamos el litro de vino envasado es de 2,62 €/litro, pero apenas de 0,46 €/litro cuando lo hacemos a granel.

Mejorar estas cifras es el primer objetivo de un sector que lleva ya unos cuantos años intentándolo, tras superar etapas de obstruccionismo por parte de los diferentes colectivos que lo integran que no entendían que la salida a esta situación no era crecer a costa de los demás, sino todos juntos. Acabaron por constituir una Interprofesional en la que se encontraban representados todos y entre cuyos principales mandatos está el de valorizar el producto y recuperar el consumo, tanto interno como sus exportaciones.

El dato TAM (Total Anual Móvil) de consumo aparente de vino en España a mayo de 2023 (junio 2022 a mayo 2023), se sitúa en 9,691 millones de hectolitros, que, aunque están un 7,2 por ciento por debajo del dato de mayo 2022, suponen una recuperación en comparación con el dato cerrado a abril 2023 de 156.941 hl. Ello supone una pérdida de consumo, en los últimos doce meses, de 751.011 hectolitros, muy posiblemente justificado por los conflictos bélicos, la elevación del tipo de interés de las hipotecas y la alta inflación que nos viene acompañando desde que en octubre del 2020 (-0,8%) comenzáramos un rally alcista que nos llevó a alcanzar máximos del 10,8% en julio de 2022 de tasa interanual.

Sin embargo, el verdadero derrumbe comenzó en marzo del 2020 con el confinamiento y consiguiente cierre de la hostelería, lo que nos llevó, en un año (febrero del 2021) a perder algo más de un veinte por ciento de ese volumen hasta situarnos en el mínimo de la serie histórica de 8,805 millones de hectolitros.

La invasión de Ucrania por Rusia, la crisis logística y de abastecimiento de



microchips, que no había conseguido superarse tras los momentos más duros de la pandemia, el encarecimiento desorbitado de los costes energéticos y la falta de materias primas que elevó los precios de las materias secas utilizadas en el vino (vidrio, etiquetas, cartones, colas...), puso fin a una recuperación que nos ha llevado a un consumo de vino en España en el entorno de los 20,5 litros per cápita (9,5 millones de hectolitros).

Es, sin duda, una cifra inadmisible para un país con las cifras sectoriales indi-

cadas inicialmente, pero que pone de manifiesto su enorme fragilidad y, lo que todavía es mucho más grave, la alta sensibilidad de un consumo que, alejado de los parámetros naturales de un producto alimenticio, se ha convertido en un bien sustitutivo cuyo lugar puede ser fácilmente ocupado por otro o, sencillamente, desplazado.

En cualquier caso, sí podríamos decir que parece haber tocado suelo y no resulta descabellado afirmar que el consumo se encuentra, pandemia mundial aparte, en poco más de media botella por semana para cada español en edad de consumir vino. Lo que llevado a copas sería el equivalente a tres y a momentos de consumo, dos para la cena del sábado y otra a distribuir entre la cena del viernes y el aperitivo del sábado o domingo.

Lo que nos lleva a otra cuestión a analizar desde el sector, y es si los esfuerzos que estamos haciendo por aumentar ese consumo deben ir dirigidos a captar nuevos consumidores, con especial atención en el relevo generacional (se nos están muriendo los consumidores). O en aumentar la frecuencia de consumo y que ese aperitivo fuera los dos días del fin de semana y la noche del viernes. Un cuarto de litro por semana que nos llevaría hasta los quince millones de hectolitros y un consumo per cápita de 33 litros. Todavía muy alejados de los 67,5 de Portugal o los 47,4 de Francia y 44,4 de Italia.

Por colores, el dato de consumo aparente estimado señala que en el TAM a mayo de 2023 caen más los blancos (-9,9 por ciento) que los tintos y rosados (-5,1 por ciento), aunque estos segundos representan el 58 por ciento del total (con 5,57 millones de hectolitros); mientras que el vino blanco tiene un peso relativo del 42 por ciento.







Botellas cotizadas, objetivo goloso Robar vino está de moda

Será casualidad, por imitación con el sonado robo en el restaurante Atrio o por la consideración del vino como valor cotizable en subastas, lo cierto es que parece que los que en fórmula antiqua se denominaban como amigos de lo ajeno han puesto el foco en el vino como objetivo. Según parece hay motivos diversos, entre ellos el robo por encargo a juzgar por la cotización de algunas de las piezas sustraídas de un producto cuyo valor potencial no es del dominio público. Se descubrieron y se apresó a los autores del robo en el restaurante Atrio (botellas de la Romanée Conti y el botellón de Château d'Yquem de 1806), aunque no se ha sabido el destino del vino ni, por supuesto, se han recuperado las botellas. Casi al mismo tiempo, la Justicia ha dictado su sentencia contra Guillermo Cruz, sumiller del restaurante Mugaritz, condenado por sustraer vinos de la bodega del establecimiento, para consumo

propio v para su venta. El sumiller infiel ha sido condenado a dos años de prisión, que no cumplirá salvo que se acumulen a otra condena, y a indemnizar al restaurante con 22.487 euros, más los intereses correspondientes y las costas del proceso. Es la mitad de la condena y un tercio de la indemnización solicitada por la acusación. Los abogados de Cruz, que alegaron que esas ventas eran conocidas por los responsables del restaurante, anunciaron que recurrirán la sentencia

Y con escaso plazo de tiempo de diferencia, se denunciaba un robo muy dirigido en Vins i Licors Grau, prestigiosa enoteca de Palafrugell (Girona). Nueve botellas, con Romanée Conti, Petrus y Margaux, por un valor de más de 110.000 euros. Y. también en julio, un asalto nocturno a la californiana Lincoln Fine Wines reportó a los chorizos un botín en vino valorado en 600.000 dólares.

Asamblea General de la OIV **18 resoluciones técnicas**

Pocos cambios reseñables entre las resoluciones aprobadas en la vigésima primera Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) que se ha celebrado en Jerez de la Frontera el 9 de julio. Ninguna de las 18 resoluciones aprobadas va a tener reflejo directo para los consumidores de vino, como tampoco importan demasiado las 376 resoluciones derogadas por «su caducidad, obsolescencia o redundancia en relación con el corpus normativo de la OIV».

Entre las decisiones más relevantes, destaca la flexibilidad introducida en las indicaciones de cosecha de los vinos; hasta ahora se exigía que la totalidad del vino perteneciera a la cosecha que aparece en la etiqueta pero se va a permitir una aportación del 15 por ciento de otras cosechas. Por otro lado, también relativo al etiquetado, otras dos resoluciones

inciden en que los nombres de las explotaciones vitícolas o de los envasadores o importadores no deberá inducir a error sobre el oriaen de los vinos.

En orden a aspectos más técnicos, hay varias resoluciones que autorizan nuevas prácticas enológicas, caso del tratamiento mediante membranas y absorción en carbón activo o microesferas de estirenodivibenceno para reducir el contenido de fenoles volátiles y, en román paladino, limpiar el vino de olores indeseados. O la aplicación en vinagres envejecidos de esas mismas partículas para reducir el contenido de hierro y cobre. También se han aprobado nuevos métodos de análisis v se han actualizado las normas de los concursos internacionales de calidad, como el español Bacchus, para que los organizadores cumplan el Reglamento General de Protección de Datos.

RIOIA AL 90 POR CIENTO

La crisis de excedentes de vino ha llevado el precio de la uva de Rioia a mínimos, con cotizaciones que se sitúan en unos desconocidos y ruinosos 40 céntimos el kilo de uva. Para hacer frente al problema, el consejo regulador de la DOC Rioja ha limitado las producciones de uva tinta al 90 por ciento del máximo autorizado, que es de 6.500 kilos de uva por hectárea. En las variedades blancas, capítulo en el que hav escasez, se mantiene el tope de 9.000 kilos. en ambos casos con un máximo de un 4 por ciento de «desviación productiva», es decir un incremento en esos límites fijados. En caso de los viñedos singulares, el máximo será de 5.000 kilos por hectárea en variedades tintas v 6.922 en blancas. El rendimiento máximo será de 69 litros por cien kilos de vendimia (69 por ciento) en tinto y 70 por ciento en blanco.

NUEVAS VIÑAS EN 2023

El reparto anual de autorizaciones de nuevos viñedos en 2023 suma 1.407 hectáreas para toda España, lo que supone un descenso del 16 por ciento sobre las solicitudes cursadas en 2022, según informa el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Castilla-La Mancha acumula la mayor parte de las autorizaciones, con 689 hectáreas, seguida de Castilla y León con 314 y Cataluña, que plantará 130. Los jóvenes agricultores, que han obtenido la totalidad de las solicitudes cursadas, y las pequeñas y medianas explotaciones, que reciben el 84 por ciento de la superficie concedida, son los más beneficiados en el reparto. La superficie autorizada supone menos de la mitad de las 3.213 hectáreas solicitadas. La cifra no compensará los arrangues y abandonos de cultivo (18.201 hectáreas en 2022, con 10.752 de nuevas plantaciones y sustituciones), que mantienen la tendencia descendente de la superficie de viñedo español en lo que va de siglo, desde los 1.2 millones de hectáreas con las que se abrió la centuria a las 849.559 de los últimos datos oficiales (provisionales), que tienen fecha julio de 2022.

NOMBRES

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Amaya Cervera, editora de la web Spanish Wine Lovers y colaboradora de PlanetAVino, ha recibido merecido reconocimiento con el galardón Premio Nacional de Gastronomía a la Comunicación Gastronómica 2023. María Vargas, enóloga de Marqués de Murrieta, reconocida hace unos meses como mejor enóloga del mundo, cosecha aplausos en casa: ha sido reconocida como riojana ilustre por el Gobierno de La Rioja. Fernando Ezquerro, presidente del consejo regulador de la DOC Rioja y del Consejo General Vitivinícola de Cooperativas Agro-alimentarias de España, ha sido nombrado presidente de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE); sustituye a Ángel Villafranca, presidente de la misma entidad cooperativista, Cooperativas Agro-alimentarias de España. Alberto Álvarez Ayuso ha sido nombrado director general del grupo Tempos Vega Sicilia; procede de MediaMarkSaturn Retail Group, donde ha ocupado distintos cargos directivos desde 2001. Alberto Ruffoni, sumiller y consultor, es el primer spanish wine master al imponerse en la final de concurso organizado por Bodegas Ramón Bilbao; se impuso en una primera fase a mas de mil concursantes y en una final con diez aspirantes a ganar los 8.000 euros de premio y la oportunidad de elaborar una partida de 500 botellas de vino en las instalaciones de la bodega de Haro.







VIEIOS AMIGOS DEL BIERZO



Valeyo '21

TINTO, BODEGAS MAURO

ZONA: DO BIERZO VARIEDAD: MENCÍA CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE 500 L., LA MITAD DE ELLAS NUEVAS EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027 PRFCIO: 34 €

94 La familia García Montaña tiene una presencia en la comarca del Bierzo tan larga como lo que va de siglo, pero sólo ahora tiene bodega propia en la zona. En 2001 iniciaron el proyecto Paixar junto a Alejandro Luna Beberide, en una aventura que terminó en 2013. Ese año tomó el relevo el Mauro blanco, procedente de viñedos propios en Bierzo, pero elaborado en las instalaciones de Bodegas Mauro. Ese vino seguirá baio la IGP Vino de la Tierra de Castilla y León, con uvas bercianas y otras de Godello que están plantando en Tudela de Duero, pero Mauro ya tiene casa (y 10 hectáreas de viñedo) en Villafranca del Bierzo, una bodega pensada para tinto y para una producción de 20.000 a 30.000 botellas. Valevo (es como se denomina en el Bierzo a un mirador sobre un valle) es el estreno de un proyecto que nació en 2021 en instalaciones alquiladas; la cosecha '22 ya está en crianza en la bodega propia, instalada en una casa tradicional del centro de la villa, que se estrenará en elaboración en esta vendimia '23. Es una apuesta por la frescura, un tinto directo en el que la variedad Mencía y sus rasgos de bosque húmedo (frutillos silvestres, hojarasca, ligero toque de césped) se imponen sobre una bien medida crianza. Fresco y fluido en la boca, cuerpo medio y centro carnoso enmarcado en finos taninos, buena acidez, sabroso, franco, vivo.

LBA BALBA

Alma Balbaína '19

BLANCO BODEGAS BARBADILLO ZONA: VT CÁDIZ. VARIEDAD: PALOMINO FINO CRIANZA: 5 MESES SOBRE LÍAS FINAS EVOLUCIÓN: HASTA 2024. PRECIO: 10 €

Por más que se insista, el factor pago en los vinos generosos es sólo útil de puertas adentro de las bodegas. Los enólogos, y antes los capataces, conocen las viñas que ofrecen buenas prestaciones, pero de ahí a que se reconozcan en vinos de mezcla constante y vejez considerable va un gran paso, propio de un superman de la cata. Otra cosa es lo que muestran los vinos ióvenes, como este nuevo blanco de Barbadillo, expresión casi directa (hav crianza sobre lías) del famoso pago de Balbaína, que da argumentos en favor de la sobria uva Palomino, sobre todo en un paso de boca con prestancia y frescura frutal, cierto cuerpo y acidez apenas suficiente, suave y sabroso; sobriedad frutal y mineral en los aromas.



Maraués de Riscal XR Rosé '22

ROSADO. BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: GARNACHA Y VIURA

cuerpo y frescura, seco, suave, sabroso, amplio y frutal, gustoso.

Quanto La ola de los rosados invade más y más rincones. Se nutre de manera especial de vinos apenas coloreados, que supuestamente son los que demanda el mercado (muestra de la habilidad de los productores del Rosellón), y apenas rosados, en tonos salmón, cobre o ladrillo. Y, sin embargo, muchos muestran sorprendentes prestaciones en la boca. Es la línea de los *claretes* históricos de Rioja, en la que cabe incluir este nuevo Marqués de Riscal, de una bodega que mira más a los tintos. Fórmula varietal clásica, con una porción de Viura sustraída de la otra ola de moda, la de los vinos blancos. Finura en una

nariz frutal sutil, sugestiva aunque no muy intensa. Con prestancia en la boca,



Viñas del Vero Violeta '21

TINTO, VIÑAS DEL VERO

ZONA: DO SOMONTANO. VARIEDADES: GARNACHA Y SYRAH CRIANZA: 7 MESES EN BARRICA EVOLUCIÓN: HASTA 2024. PRECIO: 9 €



Es obvio que la hostelería, y en especial las barras más aún que los comedores, han salido de la pandemia con renovadas fuerzas. Basta pasear, si se puede, entre las abarrotadas terrazas que también han sobrevivido al virus. Las bodegas se han percatado también y abren sus catálogos a vinos pensados para ese segmento pujante. Ahí hay que situar a esta nueva propuesta de Viñas del Vero, aunque es de temer que su asequible precio sea considerado excesivo por la codiciosa hostelería. Es un buen tinto de barra, con bien definido carácter frutal (frutos negros, frutas rojas, toque especiado) impulsado y no entorpecido por una fina vinosidad. Paso de boca fresco y vivo, con relieve tánico sin puntas rudas, equilibrado, sabroso y con fruta presente en los aromas de boca y en el posqusto. De amplio espectro gastronómico,



Juvé & Camps Reserva de la Familia Rosé Edición Centenario 10

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA ROSADO

COMPTATS DE BARCELONA, VALL D'ANOIA-FOIX. JUVÉ & CAMPS ZONA: DO CAVA. VARIEDAD: PINOT NOIR. CRIANZA: 40 MESES EN RIMA EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 22,50 €

Juvé & Camps es una de las bodegas que mejor interpreta la variedad 93 Juve & Lamps es una de las podegas que mejor mese para la Pinot Noir para cava. A pesar de eso, este cava conmemorativo debió de ser todo un reto: agricultura ecológica (aunque no estuviera certificado aún) y larga crianza para el fruto de una viña de más de 30 años. Se busca tal vez reeditar el papel fundamental que tuvo la marca, en su versión blanca, cuando nació, en 1976, y fue protagonista en la gran eclosión cualitativa y comercial del cava. La prolongada permanencia en rima con sus lías no ha restado frescura y aportó matices a una nariz claramente frutal, floral y mineral, con fina vinosidad de tinto que se proyecta a un paso de boca serio, fresco y suave, seco, sabroso, expresivo en la vía retronasal y en el largo final.







LAN BUCO.

Lan Verdejo '22

BLANCO, BODEGAS LAN

ZONA: DO RUEDA. VARIEDAD: VERDEJO EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 7,25 €

Se esperan novedades en la filial española del poderoso grupo luso Sogrape. Han de ser diferidos en la bodega de Rioja pero ya se ven en su ioven blanco de Rueda, obra a cuatro manos de dos enólogas de fuste, María Barúa y Olga Tormo. Llama la atención que sean sobre todo las bodegas forasteras las que se afilian a la sobriedad tradicional de Verdeio mientras las autóctonas (no todas, por suerte) optan por las fragancias tropicales. El nuevo Lan no se sustrae a un ligero toque exótico, pero muestra carácter en los tonos herbáceos finos, el toque de hinojo y la impronta de fruta blanca madura, pero, sobre todo, en un paso de boca que da sensación de consistencia. con cuerpo v estupenda acidez. suave. seco, sabroso, amplio en los aromas frutales y con el fino toque amargo varietal.



Vall Llach Horta-Colomer '22

BLANCO (VI DE PARATGE). CELLER VALL LLACH

ZONA: DOC PRIORAT

VARIEDADES: 50% CARIÑENA, 50% CARIÑENA GRIS

CRIANZA: 5 MESES EN TINAJA DE BARRO

FVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026, PRECIO: 12 €

Bastantes factores innovadores confluyen en este nuevo blanco prioratense. Está la recuperación de variedades minoritarias locales, como las dos versiones de Cariñena, junto con el impulso que experimentan los blancos a todos los niveles, pero con aspectos diferenciales en las comarcas cercanas al Mediterráneo. Y, también, el nuevo papel del blanco en la bodega que dirige Albert Costa. Vall Llach ya contaba con un blanco, Aigua de Llum, pero se le dio nuevo y mejor perfil y se ve acompañado de otros dos, con las nuevas indicaciones geográficas, un blanco vi de vila, Porrera, y este de paratge. Un paso más hacia la finura y frescura en un vino que muestra carácter en sus recuerdos de frutas de hueso, minerales y de hierbas aromáticas. Con cuerpo y acidez suficiente, glicérico, suave, seco, fino en aromas.



Festival

BLANCO. ALVEAR

ZONA: DO MONTILLA-MORILES. VARIEDAD: PEDRO XIMÉNEZ ELABORACIÓN: FERMENTADO Y 8 MESES CON SUS LÍAS EN TINAJAS DE HORMIGÓN EVOLUCIÓN: HASTA 2024. PRECIO: 6,20 €

En los últimos tiempos salen al mercado vinos blancos con un ligero contacto con las levaduras de flor, una especie de paso intermedio entre el blanco joven, mosto en el argot de las bodegas del sur, y el fino. No es fino porque son menos de los tres años reglamentarios, pero buscan por la vía de una dosis mínima alegrar las sobrias variedades locales. El mestizaje no aporta grandes cosas, pero cumple en el objetivo de dar relieve a los blancos jóvenes. Festival va por esa línea de los blancos de tinaia (en las clásicas tinajas de cemento o terracota ya aparece el velo de flor), que se manifiesta en notas tostadas sobre los aromas de fruta madura y un fondo mineral (arcilla, cal). Buen discurrir en la boca, sin obstáculos para un paso justo de acidez, pero equilibrado de alcohol y con amplitud en los aromas.

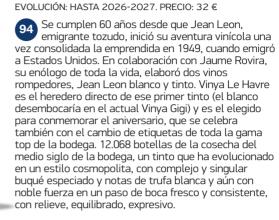
Jean Leon Vinya Le Havre '13

TINTO RESERVA. VINO DE FINCA CALIFICADA

JEAN LEON. ZONA: DO PENEDÉS

VARIEDADES: 85% CABERNET SAUVIGNON, 15% CABERNET FRANC

CRIANZA: 2 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. EMBOTELLADO EN MAYO DE 2015





Azpilicueta Instinto '20

TINTO. BODEGAS AZPILICUETA

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO CRIANZA: MALOLÁCTICA PARCIAL EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO; 5 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 17 €



Se presenta como vino de autor, una expresión que parecía superada, y como homenaje a Félix Azpilicueta, uno de los pioneros del rioja del siglo XIX, que puso en marcha su bodega en Fuenmayor en 1881 y que al parecer se dejaba guiar por su instinto a la hora de emprender y dirigir su negocio vinatero. Ahora es la marca que está en manos del instinto enológico de Elena Adell para jugar el papel de la innovación dentro del conglomerado de marcas que es la potente Bodegas Campo Viejo. Elaborado a partir de la combinación de vinos procedentes de 16 parcelas elaborados por separado para un vino de perfil fresco, que incide en la Tempranillo y menos en la barrica, frutal, fresco, fluido y amable pero con prestancia y finura.

Aus Pét-Nat '21

ESPUMOSO MÉTODO ANCESTRAL. CELLER DE LES AUS

ZONA: MARESME, SIN IGP. VARIEDAD: PANSA BLANCA EVOLUCIÓN: CORTO PLAZO. PRECIO: 13 €



Algunos comerciales utilizan el argumento un tanto tramposo de que el método ancestral (fermentación única y toma de espuma en la botella de expedición) es más natural que el clásico del cava y los espumosos de calidad. Tal vez sea porque no hay degüelle y, por ello, el producto aparece turbio. Sea como sea, es una de las tendencias de modernidad, todavía sin desarrollar y aún con muchos productos de dudosa categoría. Algunos abren sendas de calidad, como esta filial de Alta Alella que la familia Pujol-Busquets dedica a los espumosos ancestrales, con versiones rosé y blanco. Mejor el blanco, grato en su sencillez, de trago largo y refrescante; nariz limpia (todo un hallazgo en el tipo) y frutal, notas herbáceas y de pera de agua. Equilibrado, fluido, ligero y fresco, burbuja abundante, seco, frutal en aromas.



Sabinares y Viñas ARLANZA CON ESTILO

EL TRAYECTO DE IDA Y VUELTA QUE TANTO SE LLEVA NO SE HA COMPLETADO EN EL CASO DE DAVID GONZÁLEZ Y BÉQUER PRIETO. DOS ENÓLOGOS BURGALESES QUE COMPATIBILIZAN SUS TRABAJOS EN ZONAS DE PRESTIGIO CON UN ILUSIONANTE PROYECTO DE RESCATE DE VIEJAS VIÑAS EN LA DO ARLANZA.

🖊 l síntoma principal, en el paisaje, de una comarca agrícola en crisis y de una zona vinícola en recesión y en peligro son las viñas abandonadas, las viejas cepas casi ahogadas por las malas hierbas. En la estructura, esa situación, ya al límite de lo fatal, se manifiesta por la reducción de la actividad a pequeñas explotaciones familiares y, sobre todo, por el cierre de las cooperativas, que son las últimas bodegas a las que los políticos (votos mandan) dejan caer, aunque su supervivencia se sostenga a costa de las otras industrias vinícolas, que se enfrentan a una clara competencia desleal.

En la actual DO Arlanza se dieron todos los síntomas. El proyecto Sabinares y Viñas es toda una metáfora de esa situación de crisis al límite que tal vez haya comenzado a revertir porque afloran otros modestos proyectos, unos orientados a segmentos comerciales, otros en busca de viejas y nuevas esencias. Esta joven empresa, en manos de dos enólogos oriundos del territorio, se sustenta en la recuperación de viejas viñas dispersas en la zona mollar de la DO Arlanza, las colinas de la sierra de Covarrubias, la parte oriental en torno a mil metros sobre el nivel del mar, y trabaja en instalaciones alquiladas, en lo que fue la cooperativa del Arlanza, desaparecida ante la presión del cereal en esa zona occidental, de relieve más

Béquer Prieto nació en Covarrubias, en la zona oriental de la DO Arlanza, la parte más alta y de relieve más movido; David González es de Villalmanzo, cerca del centro neurálgico de la comarca, que es Lerma, y ya en las puertas de los llanos de Cerrato. Ambos re-









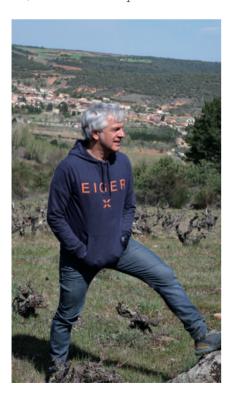


cuerdan las viñas de los abuelos como escenario de sus respectivas infancias. Y los dos salieron de la zona para ejercer en distintos lugares su profesión de enólogo.

Enología nómada, con David González aterrizando en el grupo Chivite después de sus singladuras riojanas en Finca La Emperatriz y Bodegas Gómez Cruzado, y Béquer Prieto más cerca de casa, al frente de la enología en la ribereña Bodegas Zifar y alguna otra bodega. Y, en su tierra burgalesa, a tiempo parcial para afrontar singulares dificultades y sacar adelante un proyecto que lleva sus mentes a los esfuerzos de los abuelos.

«¿Altura? Estamos a mil metros. ¿Viñas viejas? Las que queramos y podamos recuperar y controlar. Aquí falta gente para trabajar en el campo y sobran problemas». David González y Béquer Prieto contestan casi a coro. «Aquí el cultivo de la vid nunca ha sido fácil. La despoblación es un problema endémico. Cuando llega la época de hacer algunos trabajos en la viña, recurrimos a amigos y familiares porque en estos pueblos no hay gente disponible».

Además, hay que sumar las dificultades de una zona límite de cultivo de la vid, al menos hasta que se han hecho





notar los efectos del cambio climático. La viña, según su costumbre, prefiere las zonas escarpadas de la sierra de Covarrubias, la más elevada, con mayores contrastes térmicos, pero también con mayores riesgos climáticos, como las heladas, que en ocasiones eran tan brutales que llegaron a provocar la muerte de las plantas.

Ahí es donde David y Béquer tienen sus viñas. Son aproximadamente cuatro hectáreas y media, repartidas en 19 parcelas salpicadas en claros del bosque del Parque Natural de los Sabinares del Arlanza-La Yecla. La mayor parte de esos majuelos están en el pago llamado El Quemao, en el municipio de Covarrubias, una zona de suelo pedregoso situada a 1.005 metros sobre el nivel del mar. Entre las pequeñas viñas, una que pone a prueba el tesón de los bodegueros; es El Caballo, 1.375 cepas plantada en 1939 que año tras año hacen las delicias de los pájaros, de los corzos y de los conejos, que toman por su cuenta la vendimia y dejan la parcela arrasada. «Hemos pensado en todo, dice David González; creo que finalmente habrá que poner redes de protección».

LA TORMENTA PERFECTA

Son inconvenientes que forman parte de lo cotidiano en una zona que endureció a los viticultores a lo largo de la historia. Béquer Prieto recuerda su infancia,





El Temido '19

TINTO. TEMPRANILLO, GARNACHA, MENCÍA, VIURA, ALBILLO MAYOR, CHASSELAS Y OTRAS. 12 MESES EN BARRICAS DE 600 LITROS Y DEPÓSITO OVOIDE DE HORMIGÓN, 24 EN BOTELLERO. 35 €

Extraordinaria ensambladura en una amplia mezcla de variedades. Se impone la tierra, con finos rasgos minerales (recuerdos de fósforo, tierra fresca) sobre fondo neto de frutas en sazón y toques de bosque húmedo; más profundo y complejo tras ligera oxigenación. Sólido y fresco, con cuerpo y relieve (sin puntas rústicas), equilibrado, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas, largo posgusto. Con carácter, fino, fresco, vivo.

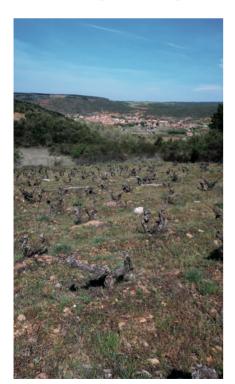




cuando su abuelo le llevaba a «cosechar piedras. Íbamos a la viña a retirar todas las piedras que podíamos. Las acumulábamos en la linde y hacíamos montones importantes. Ahora nos reímos, pero era una obsesión para mi abuelo y, por supuesto, un trabajo duro».

Así se explica el progresivo abandono del cultivo de la vid, sobre todo a partir de mediados del siglo XX, cuando las industrias que se instalaron en ciudades, más próximas, caso de Burgos o Aranda de Duero, o más lejanas, como Bilbao, Barcelona o Madrid, eran una atracción irresistible para los campesinos, que fueron abandonando sus pueblos a un ritmo cada vez mayor. En la actualidad, el cereal en las zonas más llanas, algo de ganadería v el turismo, son los únicos alicientes económicos para retener de población, en todo caso insuficiente para lo que requiere la viña y con una edad media progresivamente más elevada.

Las dificultades del cultivo de la vid, la dudosa rentabilidad y el atractivo de los polígonos industriales conformaba la tormenta perfecta para que la viña se abandonara. A pesar de que los vinos que producía la que se llamaba Ribera del Arlanza (la oposición de la poderosa





DO Ribera del Duero cercenó el nombre, que quedó en el sonoro Arlanza), sobre todo frescos claretes/rosados, se vendía muy bien en ciudades como Burgos o Palencia, además de la propia Lerma, plaza importante en la ruta automovilística del norte.

RECUPERAR ARLANZA

En los años noventa, Arlanza daba todo el perfil de las zonas marginales en cuanto a cultivo de la vid. Era una actividad en claro retroceso, como en general todo lo relacionado con el campo, con viñedos viejos y dispersos y un puñado de bodegas que hacían lo que podían para conservar la elaboración de vino en una zona con mil años de tradición vitivinícola

Por iniciativa de esas bodegas, a partir de 1995, se impulsó la calificación de la IGP Vinos de la Tierra de la Ribera del Arlanza, que en 2007 se convertiría en la DO Arlanza. Como en tantas otras zonas, la calificación no respondía al interés por proteger vinos de prestigio, sino al deseo de fomentar la calidad y crear ese prestigio.

Béquer Prieto y David González se hicieron cargo de las viñas de sus familias y en 2010 pusieron manos a la obra en su labor de rescate de los antiguos majuelos en los que conviven mezcladas distintas variedades de uva, con presencia mayoritaria de Tempranillo, pero con otras como Garnacha y Bobal y blancas como Alarije, Albillo, Viura o la exótica Casselas Doré, además de algunas no identificadas.

Iniciaron el proyecto de Sabinares y Viñas en alianza con otros dos socios, también profesionales del vino, v pusieron en la calle tres vinos, los tintos El Confín y el Temido y el blanco Sabinares. Vinos que constituían una propuesta singular en una zona singular, liberados los tintos de la rusticidad característica de los vinos de Arlanza y con un blanco que apostaba por la longevidad.

En 2019 el número de socios quedó en la mitad y quedaron los dos propietarios actuales. Optaron por recuperar la tradición, con un único vino en el que confluyen las distintas variedades y las distintas parcelas, como hicieron sus abuelos toda la vida, pero con los criterios de la enología actual. Desaparecieron el blanco Sabinares, marca que hace referencia a la flora de la comarca, y el tinto El Confín con el que se expresaba las condiciones límites en las que se desarrolla la vid en esta parte de la sierra de Covarrubias. Quedó El Temido, que David explica como «una respuesta a la reacción de la gente de aquí, que decía '¡A ver qué hace el riojano este!'. El temido soy yo».









LOS TIEMPOS CAMBIAN, LO AUTÉNTICO PERMANECE

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



ARINZANO, TERCER TIEMPO

TERROIR NAVARRO CON HISTORIA, LA DE SUS INICIOS CON LA FAMILIA CHIVITE AL FRENTE Y LAS POSTERIORES VICISITUDES POR LAS QUE TERMINÓ EN OTRAS MANOS. ES EL MOMENTO EN QUE ES ADQUIRIDA POR EL OLIGARCA RUSO YURI SHEFLER, UNO DE LOS REYES DEL VODKA, QUIEN PONE A CARGO DE LA ENOLOGÍA AL PORTUGUÉS MANUEL LOUZADA. LLEGA ACOMPAÑADO DE UN JOVEN ENÓLOGO, JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ, QUIEN TRAS LA MARCHA DE LOUZADA ASUME LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE PAGO DE ARÍNZANO.

A ÉL SE DEBEN LOS CAMBIOS ACONTECIDOS -Y OTROS QUE VENDRÁN- EN LA CASA.
EL TERCER TIEMPO DE UNA BODEGA QUE BUSCA POSICIONARSE EN EL TOP DEL VINO ESPAÑOL.

fos de tinta han corrido sobre los orígenes de esta finca, sus propietarios fundadores y el destino que al final ha encontrado. Pero la suculenta historia de los Chivite ha sido más que contada y repetida, por eso ya de sobra conocida. Han transcurrido más de siete años desde que pasara a la nueva propiedad (rusa) para que se siga recordando aquello y haciendo leña de aquel árbol caído. Es hora de dedicar a sus nuevos hacedores el foco que merecen porque ya cuentan con entidad suficiente para reivindicarse con su discurso propio (no lo heredado).





Ese trabajo tiene al frente al joven José Manuel Rodríguez, enólogo de formación, experimentado aquí y al otro lado de nuestras fronteras, salto al Atlántico incluido (es más, no deja de viajar a Argentina donde la propiedad tiene otra bodega). Rodríguez aterrizaba en Arínzano junto al portugués Manuel Louzada en el año 2015, ambos procedentes de la bodega toresana Numanthia, propiedad del emporio empresarial Louis Vuitton-Möet Henessy (LVMH), donde trabajó durante seis años.

Un técnico inquieto, gran conversador y apasionado de lo que hace, que desde hace un par de años viene experimentando con Chardonnay en varios tipos de recipientes buscando con cuál hace las mejores migas en lo que a su





crecimiento respecta. Una intensa y ardua labor, pues son diversos los depósitos y volúmenes con los que está probando, a la que este año suma la misma observación con Merlot. Eso sí, del trabajo en blanco ya tienen embotellados tres vinos, pendientes de definir nombres y decidir su salida al mercado, precios incluidos; por el momento, provisionalmente son Chardonnay Lab '21, Master of Wine '21, fruto de la colaboración con Jon Paper (vinculado además con la casa), y Criaderas y Soleras, una elaboración en la que han participado cuatro añadas pero que irá sumando una más cada año según explica Rodríguez.

HISTORIA DILATADA

Pago de Arínzano es una finca con larga historia en tierras navarras, vinculada desde sus inicios al cultivo del viñedo. Se localiza en un maravilloso valle que recibe los vientos fríos del Atlántico al tiempo que está protegido por los sistemas montañosos que lo circundan (sierras de Cantabria y de Urbasa), razón por la que presume de un microclima. Dos grandes y antiguas piedras (mugas) a la entrada mantienen aún la inscripción original de este Señorío de Arínzano, propiedad sucesiva de monjes, señores de la nobleza y familias vinícolas, atravesada por el río Ega y donde destaca la conocida como La Casona, hoy sede social de la bodega, construida en el siglo XVIII por el marqués de Zabalegui, Señor de Arínzano y remozada por el arquitecto Rafael Moneo, y la vecina iglesia de San Martín de Tours, edificación de estilo neoclásico fechada en el siglo XIX.

El viñedo ocupa 128 hectáreas de las más de 390 que tiene la finca, y está plantado de Chardonnay (40 hectáreas), Tempranillo (70) y Merlot (18). Una decisión que tomó el enólogo francés Denis Dubourdieu, quien se ocupó de la replantación por parcelas, según suelos (margas, arenas y calizas) y orientación, de un viñedo desaparecido tras la filoxera y recuperado por decisión de la familia Chivite. También de su etapa como propietarios data el reconocimiento de



la bodega como DOP Vinos de Pago de Arínzano. Denominación propia que consiguen de manera oficial en mayo en 2007 convirtiéndose en la primera del norte de España que obtenía la clasificación y la séptima en el país.

Respondiendo a aquel planteamiento de replantación, en Arínzano hablan hoy de: cinco micro terroirs, 20 parcelas y 29 micro parcelas (12 de ellas de Chardonnay). De esa particular zonificación sale una gama de vinos: Arínzano Hacienda Tempranillo (17 €), Arínzano Hacienda Chardonnay (17 €), Merlot Agricultura Biológica (43€), La Casona (43 €), un coupage de Tempranillo con un 25 por ciento de Merlot, Arínzano Gran Vino Tempranillo (99 €), Arínzano Gran Vino Chardonnay (88 €) y la más reciente incorporación, el rosado A de Arínzano (15 €), de Tempranillo criado con lías de Chardonnay. Un porfolio del que salen en total unas 250.000 botellas anuales, si







bien la bodega tiene capacidad e instalaciones para bastante más de un millón.

FUTURO INMEDIATO

Pero más allá del rodaje que ya van teniendo esas diferentes marcas, el valor añadido es ese trabajo que José Manuel Rodríguez está haciendo con las dos variedades, identificadas con la etiqueta genérica *Chardonnay Lab y Merlot Lab,* la finalidad es la misma: saber en cuál de los 33 elementos de crianza que están empleando se expresa mejor la variedad de la finca.

La añada '21 de su variedad blanca fue el principio de la experiencia. Se escogieron distintas parcelas de Chardonnay para permanecer como mínimo medio año en diversos depósitos. En concreto, refieren «36 expresiones diferentes de Chardonnay» con el objetivo último de encontrar la crianza o crianzas que más respetan la identidad del terruño. Para ello han empleado recipientes de muy distintos volúmenes, desde 160 litros hasta 1.500, y materiales variados: acero inoxidable, arcilla, hormigón, polímero plástico, cerámica, robles francés y americano o barricas de acacia.

La añada '22 lleva ahora más de seis meses en cada uno de ellos pero de la anterior, tras la cata, el análisis, la evaluación y por supuesto el debate del equipo, han resultado tres nuevos blancos que solo falta vestir y bautizar para colocarlos en el mercado.

Hasta entonces, algunos rasgos característicos de cada uno de ellos. Chardonnay Lab '21 (1.055 botellas) ha esta-

do un año en depósito esférico de hormigón al que su artífice identifica como pureza por la mínima intervención en su elaboración. Las cepas proceden de suelos en los que abunda el carbonato cálcico, en el que se conoce como el paraje Canteras. Justifican la elección en la falta de control de temperatura dentro del hormigón pues varía en las diferentes alturas de este depósito y las lías se mueven de manera natural. El resultado, estructura, cremosidad, aromas de monte bajo, hierbas aromáticas, frescura y sapidez.



El Chardonnay MW&JMRA (Jon Pepper MW y José Manuel Rodríguez) es una combinación de ánfora con dos barricas francesas, una nueva y otra de segundo uso, y también han hecho 1.055 botellas. Es un vino que gana en cremosidad, tostados, aromas de pastelería (mantequilla), fruta madura, toques de miel. Graso, elegante, con una frescura más ajustada (procedente del vino en ánfora), fino y fluido. Sin duda, el más comprensible de los tres para el gran público por su amabilidad.

De Criaderas y Soleras sólo disponen de 500 botellas y pretenden demostrar «la capacidad de envejecimiento en barrica francesa de la variedad llevada al límite»,



explica Rodríguez. Una crianza en cuatro alturas, al estilo jerezano, en las que la añada más joven rocía a la anterior y así hasta llegar a la solera. El proyecto comienza en 2019 con Chardonnay de las cuatro cosechas previas (de 2015 a 2018), y es en noviembre de 2022 cuando sale este primer embotellado. Aromáticamente hay notas oxidativas, tabacos, vainillas, infusiones, balsámicos, y en la boca es muy untuoso, cremoso, con notas de frutas maduras y buena persistencia.

En definitiva, concluye su creador, «tres nuevos chardonnays para este año que, junto con Hacienda Chardonnay y Arínzano Gran Vino blanco serían cinco blancos con una misma variedad. Bien diferentes, cada uno con su identidad, lo que hablará de nuestro Chardonnay en los distintos terroirs de la finca y la capacidad de la variedad para mostrar aspectos diversos en función de su crianza. Ojalá logremos convertirnos en uno de los referentes del Chardonnay en España». Ahí es nada, pero dicho queda.





MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO







«El problema es el agua. Creé 126 metros cuadrados de tierra cultivable. Pero cada metro cúbico de tierra requiere 40 litros de agua para ser cultivable. Así que debo hacer mucha más agua. Lo bueno es que conozco la receta. Tomas hidrógeno, agregas oxígeno, y lo quemas. Bien, tengo cientos de litros de hidracina sin usar en el vehículo. Si paso la hidracina por un catalizador de iridio se separará en N2 y H2. Y entonces, dirijo el hidrógeno a un área pequeña y lo quemo».

n la película de 2015 de Ridey Scott *The Martian* (aquí traducida como *Marte*) a la que pertenece este fragmento, el astronauta y biólogo Mark Whatney, interpretado por Matt Damon, se ve obligado a crear de la nada una plantación capaz de proveerle de alimento en el Planeta Rojo, en el que se ha quedado atrapado, sin saber si alguien irá a rescatarle. Una vez montado el cultivo, se da cuenta de que su problema es la cantidad de agua que necesita, y no tiene, para sacar adelante las plantas y poder tener algo que llevarse a la boca.

Ese problema, la falta de agua, es también, en la vida real, el peligro que se prevé cada vez más apremiante para la agricultura del futuro en general y la viticultura en particular. Y sólo es una de las complicaciones. A las sequías, provocadas no sólo por la falta de lluvia sino también por la mala gestión de los recursos y los regadíos ilegales, se suman las temperaturas en aumento, las crecientes olas de calor o los fenómenos extremos.

¿Cómo hacer frente a este panorama en el campo y mantener, al tiempo, un estilo de vinos que va muy ligado a cada región productora? Sin duda, la respuesta no plantea, en ningún caso, un panorama halagüeño ni una solución fácil, sobre todo cuando la tendencia general, si hablamos (claro) de vinos de calidad, es promover la sostenibilidad y preservar la salud de los suelos y ecosistemas de los que el viñedo forma parte.

Las uvas, en el centro

Uno de los elementos clave del *terroir* son las uvas, y en ellas se están centrando las acciones que bodegas y organismos realizan para atajar, o contrarrestar, los efectos de la subida de temperaturas y la ausencia de agua.

Desde los ochenta, la familia Torres ha estado enfrascada en la recuperación de variedades ancestrales que habrían podido sobrevivir tras la filoxera y encontrarse perdidas en algunos viñedos catalanes. Ese trabajo les llevó por territorios como el Garraf, donde se encontraron con Garró, primero de sus objetos de estudio, al que se fueron sumando, posteriormente, Querol, Moneu, Forcada, Gonfaus o Pirene, algunas de ellas ya intervienen en vinos como Clos Ancestral blanco y tinto o Grans Muralles. El argumento para desarrollarlas e implantarlas en el viñedo es, principalmente, que resisten bien las altas temperaturas y la sequía, dos de las circunstancias más re-

castas como Maturana Blanca o Tempranillo Blanco a raíz de los estudios de Fernando Martínez de Toda y Juan Carlos Sancha, y de la puesta en marcha de viñedos en áreas de montaña como el valle de Liébana o el Prepirineo de Navarra.

El objetivo de estos estudios fue buscar variedades resistentes a enfermedades y adaptadas a una situación de cambio climático, que consigan poco grado y mantengan la acidez en situaciones de calor extremo, además de ser más resistentes



currentes en el clima español de los últimos años.

También apuestan por las variedades olvidadas como respuesta a los problemas del cambio climático los investigadores Félix Cabello y Gregorio Muñoz, del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario. En su artículo Las variedades de vid olvidadas, la respuesta a la globalización de los vinos y la adaptación al cambio climático citan trabajos de recuperación de

a otras enfermedades y cambios y dar pie a reducir los tratamientos en la viña.

Otra de las intenciones es preservar la diversidad en las plantaciones ya que, argumentan en el artículo, publicado en la revista *Terruños* que edita la Fundación para la Cultura del Vino, que el 80 por ciento de la superficie de viñedo en España está plantada con solo nueve variedades diferentes. Esta uniformidad preocupa también cuando hablamos de una sola variedad, ya que las variaciones









genéticas que pueden dar lugar a distintos clones se ven como una valiosa herramienta para ganar en diversidad, complejidad y seguridad a la hora de obtener una buena cosecha.

En este sentido, es ejemplar el trabajo de Bodegas Roda, en Rioja, y su iniciativa Roda 107, un paquete de clones de Tempranillo complementarios entre sí que la

bodega comercializa con el afán de combatir la erosión genética. Ese es otro de los problemas que se lo pone algo más fácil al cambio climático para perjudicar los viñedos.

El fundador de Viticultura Viva, el ingeniero agrónomo y viticultor Julián Palacios, explica que las varieLA FALTA DE AGUA **ES EL PELIGRO OUE SE PREVÉ CADA VEZ MÁS APREMIANTE PARA LA AGRICULTURA DEL FUTURO EN GENERALYLA VITICULTURA EN** PARTICULAR.

dades más aptas para resistir a los efectos del cambio climático en nuestro país tendrán que ser de ciclos más largos, capaces de mantener la acidez y con una capacidad de acumular azúcar lo más pausada posible. También aquellas que sepan gestionar de forma óptima las reservas de agua en situaciones de estrés hídrico o seguía prolongada: «Por ejemplo, la Tempranillo es derrochadora con el agua y, cuando escasea, lo pasa mal, mientras que la Garnacha es más conservadora, se adapta mejor a zonas más difíciles y gestiona mejor su acceso y consumo de agua. Y como ella, variedades como Bobal y Monastrell, acostum-



WE MAKE NATURE, NATURE MAKES WINE









bradas al calor y la sequía». Añade que lo que para nuestros abuelos eran uvas demasiado ácidas o que no maduraban bien, ahora pueden ser una solución.

La resistencia de las piwi

Otro de los factores que la creciente apuesta por una viticultura sostenible en este escenario climático está poniendo sobre la mesa, y que genera no poco debate, son las llamadas variedades piwi, cuyo nombre procede del alemán pilzwiederstandfähig, que significa «resistencia a hongos». Estas castas son fruto del cruce de vitis vinifera con otras variedades de vitis que son más resistentes a enfermedades fúngicas, como el oídio, endémico en España, o el mildiu, problemático en muchas zonas productoras del norte de nuestro país.

Con origen en regiones húmedas y frías como el Palatinado alemán, las *piwi* se han extendido por Europa y actualmente se permiten por la Unión Europea para elaborar vinos con denominación de origen (si así lo aceptan los consejos reguladores, algo que en España aún no ha sucedido), debido a una modificación del reglamento europeo que autoriza el uso de material de vitis vinífera y «otras especies del género vitis» para la elaboración de vinos con DO. Hasta la admisión,



se prohibían por los problemas que generaba el contenido en metanol de los vinos elaborados con ellas y los sabores foxy y a fresa que causaban las moléculas de antranitato de metilo y furaneol, respectivamente, presentes en variedades desarrolladas hace décadas.

Champagne, por ejemplo, ha admitido la variedad *piwi* Voltis, que no podrá representar más del cinco por ciento del total del viñedo. Pero el paso se ha dado y está en el centro de una disyuntiva, como poco, interesante: las *piwi* ganan

adeptos entre los productores ecológicos porque permiten reducir mucho las aplicaciones de cobre y azufre para tratar oídio y mildiu. Sin embargo, se ven también como una amenaza que puede llegar a copar superficies de viñedo donde había variedades ancestrales, con cientos de años de historia y adaptadas al suelo donde crecen. Ecología, que se ve como sostenibilidad y, por otro lado, sostenibilidad entendida como algo holístico: biodiversidad, viticultura regenerativa y otras herramientas que también permitan seguir haciendo vinos buenos y ricos sin recurrir a piwi.

El director de Investigación y Desarrollo del grupo Sogrape, con bodegas en Portugal, Argentina, España (Lan, Santiago Ruiz y Aura, en total, más de 150 hectáreas), Chile y Nueva Zelanda, António Graça, es tajante a la hora de hablar de estos cruces: «No son resistentes al cambio climático (uno de los argumentos que se esgrime sobre ellas), sino resistentes a hongos. Son variedades híbridas interespecíficas que solo presentan resistencia al oídio y al mildiu. El cambio climático por aumento de las temperaturas y la bajada de precipitaciones tiene tendencia a disminuir las situaciones favorables a esas enfermedades, por lo que no veo cómo su implantación en la Península Ibérica pueda tener mucho valor añadido».

Explica que la adaptación del grupo al nuevo panorama climático se está haciendo para «aumentar la resiliencia general de los viñedos», ya que, considera, el cambio climático trae consigo un aumento de la variabilidad del clima y la frecuencia de eventos meteorológicos extremos. Apuesta por monitorear esos cambios y proyectar soluciones a largo plazo, sobre todo, remedios para el estrés hídrico de la vid basados, explica, en mediciones directas de la planta, monitoreo del desarrollo de la vegetación o cubiertas vegetales, mejoras en la salud del suelo, podas adaptadas a esos cambios y sistemas de conducción más equilibrados y adaptados a la seguía.

Para Graça, «el cambio del clima cambia el gusto del vino: nuestras respuestas se enfocan en mantener en cada región el gusto del vino que aprecian nuestros consumidores» y, continúa, «como las variedades piwi cambian ese gusto y, además, lo estandarizan entre regiones,





por el momento no nos planteamos experimentar con ellas. Sin embargo, seguimos con mucha atención todas las experimentaciones actualmente en curso en Francia, Suiza, Italia y otros países donde se están utilizando hace más tiempo».

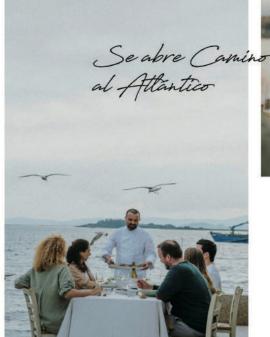
Piwi + ancestrales

Una visión completamente diferente es

la de Josep Maria Albet i Noya quien, junto a Alta Alella y Josep Piñol lidera el proyecto VRIACC (Variedades Resistentes y Autóctonas Adaptadas al Cambio Climático), un proyecto que se centra en el desarrollo de castas piwi con material genético de uvas tradicionales del Penedès.

LAS PIWI SON
CASTAS FRUTO
DEL CRUCE DE
VITIS VINIFERA
CON OTRAS
VARIEDADES DE
VITIS QUE SON
MÁS RESISTENTES
A ENFERMEDADES
FÚNGICAS.

como Xarel·lo, Macabeo o Parellada, con el que llevan ya once años trabajando y utilizando la polinización como herramienta. Albet confirma que las variedades resultantes, a diferencia de otras piwi como las que desarrollan en Italia, tienen tres genes de resistencia, lo que las hace más fuertes frente a estas enfermedades: «La OIV recomienda que no se saquen variedades monogénicas porque no resisten bien», comenta, y añade que en VRIACC se han hecho 400 000 cruces en estos once años, de los que han salido 6.000 variedades, de las que más de mil tienen esos tres genes resistentes y algunos cientos, hasta cuatro.





















Incluso, comenta, se están desarrollando variedades que afronten el ataque de la xilella fastidiosa, una bacteria que obstruye el flujo de la savia. Esa enfermedad está presente en algunas zonas productoras de Europa y se está atajando con cruces de vitis procedentes de América.

Sobre el argumento de que los vinos resultantes son planos y de mala calidad, el bodeguero responde que llevan tres años haciendo microvinificaciones en su plantación de Lavern y están viendo que «algunos vinos están muy ricos», por lo que se plantea, en un futuro, tener toda su propiedad plantada con variedades piwi, e ir sustituyendo su viñedo tradicional, ya que estas plantas han logrado que reduzca sus tratamientos contra el mildiu y el oídio en un 90 por ciento.

Pero si el clima está cambiando ¿No lo pueden hacer también las enfermedades que ataquen a las cepas, haciendo que estas variedades inicialmente resistentes dejen de serlo, o de serlo tanto? Un estudio de los investigadores Manon Paineau, Isabelle D. Mazet, Sabine Wiedermann-Merdinoglu, Frédéric Fabre y François Delmote titulado La caracterización de patotipos del mildiu velloso de la vid proporciona información sobre la descomposición de los factores Rpv3, Rpv10 y Rpv12 en la vid, publicado en la

revista Phytopathology de la Sociedad Americana de Fitopatología el pasado 22 de noviembre, mostró que, de 33 cepas con factores de resistencia al mildiu, en 28 de ellas alguno de los factores había roto esa resistencia. Un dato revelador para evaluar la efectividad de estos cruces frente al mildiu.

Graça apunta que «Las piwi podrán tener utilidad para algunas situaciones específicas, pero veo muy difícil que una implantación masiva pueda aportar una solución duradera; bien al contrario, podría ser un riesgo», comenta, ya que considera que «son resistentes a algunos hongos, nada más» pero no está demostrado que aguanten bien la sequía ni las altas temperaturas. En un panorama de clima cada vez más seco, las condiciones favorables para que el mildiu sea tan dañino se reducen, argumenta Graça. Además, añade que su diversidad genética, al estar desarrolladas por el hombre, no existe o es «insignificante», lo que reduce su capacidad de adaptación, justo lo que se le exige en un marco de cambio climático donde precisamente la variabilidad meteorológica será la tónica: «Un viñedo plantado con plantas eugénicas, con clones de un solo genotipo, es hoy más vulnerable que nunca», y concluye que «eso se debe evitar a toda costa».

Nuevas plagas

De parecida opinión son el responsable de viticultura de Bodegas Roda, Isidro Palacios y la ingeniera y viticultora del mismo grupo bodeguero, Lidia Martínez, quienes no consideran que el cambio climático incremente los problemas fúngicos: «Al revés, irán a menos. Los problemas vendrán por las plagas, insectos o ácaros, que no se daban bien en estos entornos pero oíamos de ellos en Murcia; ahora los tenemos en Rioja».

Julián Palacios y el profesor de viticultura de la Universidad de Navarra Gonzaga Santesteban son dos de las voces que se manifiestan abiertamente contrarios a las variedades *piwi*, a las que consideran, más que resistentes, «tolerantes» a las enfermedades porque sus mecanismos de defensa no son cien por cien efectivos, aducen. Creen que una implantación de estas castas generalizada y admitida por las denominaciones de origen generaría erosión genética y una pérdida de diversidad.

En su opinión, basarse en que reducen los tratamientos en el campo no es un argumento suficiente para implantarlas y se queda corto al pasar por alto otros elementos de sostenibilidad vitícola: «Es mucho mejor solución buscar entre las variedades ya existentes la resistencia a estos hongos, recuperar variedades minoritarias y apoyar la labor de productores que las trabajan», comenta Palacios, quien añade que «el sector debería regularlo, si bien no para eliminarlas o prohi-









birlas, sí para limitar su uso y con él, la pérdida de diversidad».

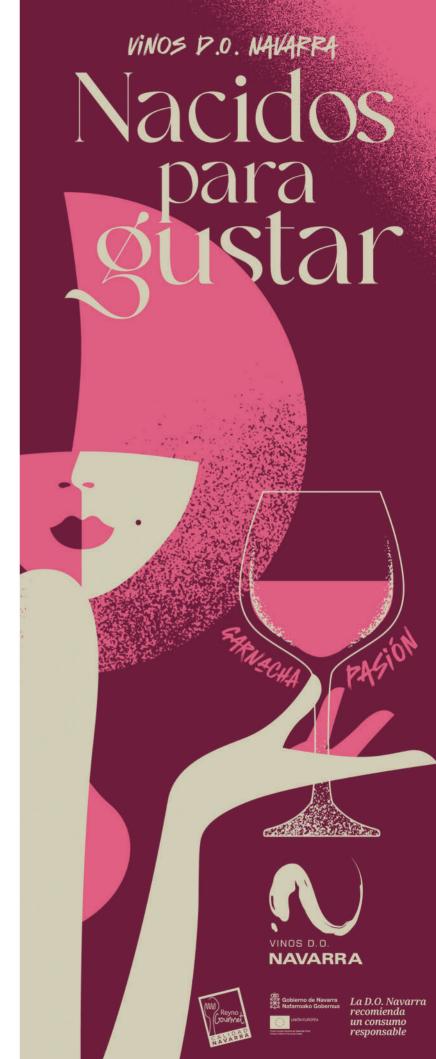
Palacios contrapone dos modelos, el de viticultura masiva y de bajo coste, que ve más abierta a implantar uvas *piwi*, y otra, más escéptica, como se muestran, a este respecto las productoras Marisol Bueno y Vicky Mareque Bueno, de Pazo de Señoráns, quienes no atisban

una incorporación, ni desde la experimentación, de las piwi en Galicia a corto plazo: «No le vemos el sentido, aquí hay otras soluciones que se pueden llevar a cabo», comentan, y añaden que su apuesta es por la Albariño y no una sustituta y que los tratamientos tampoco son tantos ni

CON ORIGEN
EN REGIONES
HÚMEDAS Y FRÍAS,
LAS PIWI SE HAN
EXTENDIDO POR
EUROPA Y SE
PERMITEN PARA
HACER VINOS CON
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN.

cree que perjudiquen tanto al suelo.

A este respecto, Mireia Pujol-Busquets, de Alta Alella (también parte de proyecto VRIACC), defiende que «el objetivo es tratar cero porque puede llover en el peor momento, y las horas que se invierten en dar tratamientos se pueden dedicar a otras labores». La bióloga y enóloga habla de sostenibilidad en términos de tiempo y de medio ambiente además de en la propia plantación, aunque, reconoce, «cuando se regularice su uso (el de las VRIACC) habrá que empezar otra vez de nuevo», aludiendo a los cambios inminentes en el clima y a la propia evolución de la tecnología para desarrollar va-



riedades *piwi*, o a los cambios y mutaciones en la genética de los hongos.

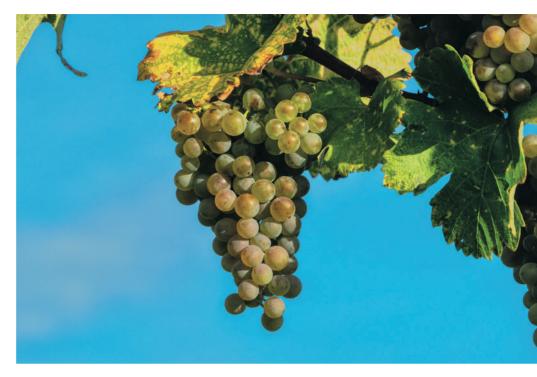
Palacios y Santesteban defienden, como Marisol Bueno y Vicky Mareque, que la viticultura hace un uso razonable de los fitosanitarios, por lo que instalar de forma generalizada las *piwi* no tendría mucho sentido y, a cambio, los viñedos de todo el mundo serían más uniformes, los rendimientos aumentarían. Atisban una deriva de elaboradores y viticultores a un modelo más industrial, con más producción y, en definitiva, un consumo mayor de recursos, precisamente lo que se pretende evitar.

Otro de los peligros, apuntan, puede ser la apropiación del material vegetal en manos de unos pocos, en concreto, de los viveros que desarrollan estas variedades resistentes y las registran como propias con nombres como Merlot Kanthus o Cabernet Eidos, ejemplos de dos de ellas desarrolladas y patentadas por la italiana Rauscedo. Los viticultores y productores tienen que abonar, por tanto, un royalty por cada planta de esas variedades que quisieran establecer en sus viñedos. El debate está servido, pues, y no parece que tenga una conclusión sencilla.

Encontrar alternativas

Entre las soluciones que se buscan por cielo y tierra (sobre todo, por esta última), cobran fuerza las que aluden a la diversidad. Una diversidad, eso sí, entendida en un sentido amplio: de ecosistemas, de modelos de plantación, de variedades y de genotipos de cada variedad. Graça así lo entiende y comenta que esta diversidad intravarietal se practica en Portugal desde hace cuatro décadas, y se ha logrado que la OIV dé en Portugal potestad a los viveros para certificar la metodología de selección policional de las plantas: «Ya tenemos una selección policional de Tempranillo que resiste mejor a las altas temperaturas», y añade que están implementando tecnologías que permiten reducir la impredecibilidad del clima y aumentar el detalle del manejo de la vid. una viticultura más precisa, aunque, reconoce, «no hay soluciones mágicas».

En Roda, la plantación más al oeste de la DOC Rioja, en Cellorigo, en una zona límite de cultivo, realizada con el sistema *Key Line* que sigue líneas de pendiente y optimiza los recursos hídricos,



al tiempo que combate la erosión, vivirá su primera vendimia para vinificación. Un paso más para observar los resultados de esta innovadora apuesta para atajar los problemas que causa el cambio climático.

Isidro Palacios y Lidia Martínez son optimistas, pero también recuerdan que en esa zona es más probable la aparición de hongos debido a que es un territorio más húmedo. Lo que sí tienen claro, como Graça, es que la variabilidad genética es la clave, acompañada de «un eco-



sistema, una variedad, un portainjertos y un marco de plantación» adecuados y escogidos para cada viñedo.

«Es posible que Garnacha y Graciano tengan más protagonismo porque funcionan mejor en este entorno de seguía y alta temperatura. En cuanto a la Tempranillo, nuestra variedad estrella; tenemos que fijarnos en los morfotipos más adaptados al cambio climático, capaces de producir más acidez, pero todos concebidos como un solo ecosistema. No hay que jugárselo todo a una carta. Las cubiertas vegetales, por ejemplo, habrá que manejarlas con mucho cuidado. Y tampoco descarto el riego. Todos los factores agronómicos han de dirigirse, eso sí, al equilibrio» explica el director de viticultura riojano.

Isidro Palacios también se extiende y alarga la solución hasta la decisión política, la de limitar la cantidad de uva, elevar la calidad de la viticultura y hacer sostenible el sistema elevando los precios de la uva: «Si se regula la producción, es posible que el precio se regule automáticamente, y yo esto lo veo también como una forma de luchar contra el cambio climático» porque es un incentivo para que los viticultores apuesten de manera clara por viñedos de alta calidad.









Pujol-Busquets comenta que es esencial pensar en una sostenibilidad completa y cree que la viticultura ha mostrado a lo largo de los años que es resiliente y capaz de reinventarse, por lo que, considera, «nuestra obligación es no parar de darle valor añadido». Josep María Albet i Noya tiene claro que habrá quien prefiera variedades tradicionales y ya adaptadas, pero

alega que «las uvas no se adaptan, genéticamente son idénticas y se reproducen por clonación» por lo que considera que las piwi son el futuro: «Lo tengo muy claro», comenta, matizando que no habrá un cambio rápido ni total.

Graça alude a un acuerdo firmado bajo el marco de

las Naciones Unidas de una nueva Convención para la Biodiversidad que establece el Cuadro Global para la Biodiversidad post 2020, donde 196 naciones acordaron la urgencia de parar la extinción de miles de especies de todo tipo de organismos «y llegar a 2030 con más biodiversidad de la que teníamos en 2020», todo un reto que ve «muy adecuado para una viticultura que no luche contra la naturaleza, sino que trabaje con ella». Esta, apunta, es una buena oportunidad para el vino ibérico de mostrar su importancia y valor «posicionándose como ejemplo de una agricultura sostenible, durable y positiva para la naturaleza y el hombre».

LAS PIWI GANAN
ADEPTOS ENTRE
LOS PRODUCTORES
ECOLÓGICOS
PORQUE PERMITEN
REDUCIR MUCHO
LAS APLICACIONES
DE COBRE Y AZUFRE
PARA TRATAR
OÍDIO Y MILDIU.

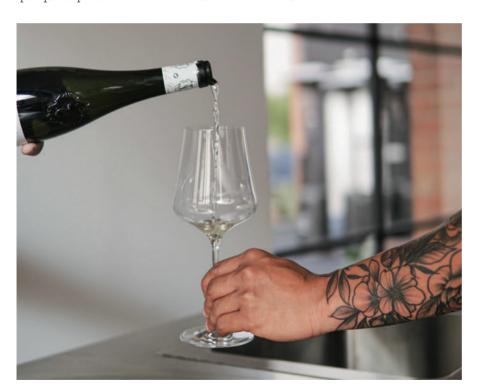




Información transparente

uchas de las tendencias actuales del vino tienen que ver con los valores que defiende una marca. Hasta hace unos pocos años, una bodega o una determinada marca no tenía que preocuparse más que de la producción y la comercialización del vino, que consistía, básicamente, en tener un buen distribuidor que colocara el vino en el mercado e introdujera la marca en los canales deseados. No era tarea fácil, pero, de algún modo, los eslabones de esta cadena corta estaban reforzados por temas de un marketing sencillo cuyas funciones principales se reducían a la promoción, directa o no al cliente final, y algo de publicidad.

El peso que se ponía en cualquiera de estos aspectos dependía del presupuesto de la bodega y del entusiasmo puesto en las tareas que se llevaban a cabo. El mercado estaba liderado por la generación X que toma su nombre de una serie de fotografías hechas por Robert Capa, que quería profundizar en las actitudes 1964) y a la de los millenials que le siguen. Hasta hace un par de décadas el escenario era menos entreverado donde muchas cosas se hicieron a golpe de intuición y un poco de sentido común elemental. Hoy, la metodología y la gestión al estilo de gran parte de la generación X no es suficiente.



e intereses de una generación que salía de la reconstrucción de Europa.

La generación X, los nacidos en los años sesenta, es a la que le ha tocado convivir con la generación precedente de los baby boomers que corresponde a la de sus padres (nacidos entre 1945 y

El consumidor de vino, según todos los estudios de mercado, es una persona que quiere saber qué es lo que come y bebe. Algunos expertos en mercadotecnia que analizan el sector del vino defienden que es la generación de los millenials, también conocida como generación Y o generación de nativos digitales, la que está redimensionando la demanda y que, junto con la generación Z (la siguiente generación que llegó al mundo con el cambio de siglo con una tablet o un smartphone bajo el brazo), es la responsable de más del 40 por ciento del consumo de productos de lujo en los últimos cinco años. Si los millenials y la generación Z son los que marcan las tendencias en la actualidad y han liderado una pequeña gran revolución en los mercados, conviene escuchar qué es lo que tienen que decir.

Lo que se ha demostrado es que las generaciones más jóvenes investigan los productos antes de su compra y esta actividad pasa por una pantalla. A estos consumidores modernos, en términos de vino, les interesan los siguientes aspectos: la salud, el grado alcohólico, la presencia de sulfitos, el veganismo, la ecología y los vinos naturales. Así se explica el auge de los vinos aptos para veganos y los mal llamados vinos naturales. Este grupo de consumidores está marcado por internet y la información «le entra por los ojos». También es el grupo que da voz a las causas sociales y es muy activo. Gran parte de la información que reciben viene de la propia etiqueta del vino y la información con la que el vino se presenta.

Los nuevos consumidores valoran la honestidad de una marca y la vinculación que ésta tiene con lo saludable, lo inclusivo, lo natural. También importa mucho la empatía que una determinada marca genera y lo cercana que se muestra. Para dar respuesta a estas inquietudes, el marketing de la industria del vino está cambiando muy rápidamente y muchas bodegas luchan por fijar estrategias que funcionen.









Un tema que está liderando estas estrategias es la transparencia en el etiquetado. En el plano legal, a partir del 8 de diciembre de este año, habrá que refleiar información sobre los ingredientes (no queda del todo claro con qué detalle), los valores nutricionales y los alérgenos alimentarios a través del propio envase del producto o, según qué datos, en una pieza «adherida» al envase. Si la preocupación por reflejar toda información es estética, hay que tirar de imaginación y de medios. Una app vinculada, la URL de una web, o un código QR que permitirán dar la información requerida en toda su extensión con la mínima alteración de diseño. Ya no hay excusas y cabe recordar que puede haber multas de por medio o incluso riesgo de retirada del vino del mercado si no se cumplen estas normas. En el plano de política de empresa hay que ir más allá.

La transparencia de la marca empieza a serlo todo. Es algo unido al etiquetado en cuanto que da información, pero la A estos consumidores modernos, en términos de vino, les interesan los siguientes aspectos: la salud, el grado alcohólico, la presencia de sulfitos, el veganismo, la ecología y los vinos naturales.

información complementaria tiene que apuntar honestamente a aquello que interesa al potencial consumidor y éste valora las preocupaciones que una marca comparte con su forma de ver la vida. Un etiquetado «transparente» ayuda al consumidor a confiar en un producto y los procesos utilizados para su producción. Conviene no subestimar al consumidor porque terminará por penalizar a aquellas marcas que le subestimen y se enfoquen en estrategias de marketing meramente superficiales.







www.bodegalaus.es







Burbujas sin complejos

Los nuevos Calvals

LAS INSTITUCIONES SE APOYAN EN LA FUERZA DE LA PALABRA CAVA PARA ABRIR UNA NUEVA ETAPA EN EL MUNDO DEL ESPUMOSO. LAS NOVEDADES INTRODUCIDAS EN LA NORMATIVA HAN ABIERTO UN CAPÍTULO PARA LOS CAVAS SIN COMPLEJOS, LOS QUE REIVINDICAN EL TERRITORIO, LA CALIDAD, LAS LARGAS CRIANZAS, EL CULTIVO ECOLÓGICO... MÁS O MENOS LO QUE PEDÍAN LOS DISIDENTES. UNA RENOVACIÓN QUE, SIN EMBARGO, TAL VEZ LLEGUE TARDE. LOS DILETANTES NO QUIEREN OÍR HABLAR DE LA DO CAVA Y SE CONFABULAN PARA CREAR UNA NUEVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PARA LA ZONA DEL PENEDÉS, JUSTO CUANDO SE ATIENDEN SUS REIVINDICACIONES Y CUANDO LA DO CAVA MUESTRA SUS MEJORES NÚMEROS HISTÓRICOS.

TEXTO: RAMON FRANCÀS

l presidente de la DO Cava, Javier Pagés, afronta su segundo mandato con la firme voluntad de implementar la hoia de ruta del nuevo plan estratégico, aprobado por unanimidad. Eso incluye medidas restrictivas y cualitativas, enmarcadas en una nueva segmentación y en la primera zonificación del Cava, así como con la distinción de los elaboradores integrales (con este sello se identifican aquellas bodegas que llevan a cabo todo el proceso de elaboración -prensado y vinificación- de principio a fin en su misma propiedad).

Es una apuesta por un mayor valor y por los productos ecológicos y de más prestigio. Pagés quiere «continuar revalorizando el cava unidos, y hacerlo aún más grande». El presidente no ha dejado de hacer llamamientos a la unidad en el mundo de la burbuja ante las escisiones de Corpinnat y Clàssic Penedès, «en unos momentos que son decisivos para el futuro del sector».

Sin embargo, los elaboradores que dejaron la DO Cava no están dispuestos a regresar y han negociado, en diversas ocasiones, la creación de una nueva denominación de origen de espumosos de calidad del Penedès. Pagés se compromete a continuar trabajando para incrementar el prestigio del cava y para desarrollar la nueva segmentación, que ha puesto el acento en los cavas de guarda superior (reserva, gran reserva y paraje calificado), y la zonificación, que permite identificar los diversos orígenes del espumoso de calidad más exportado del mundo.

La clave es la calidad

Añade que «excelencia, reafirmar el origen y calidad» son los ejes principales del nuevo mandato. No olvida tampoco la voluntad marcada en el nuevo plan estratégico de «acercamiento a los consumidores», y aboga por una mayor transparencia. Así mismo, revalida su compromiso «por la sostenibilidad de nuestro territorio y nuestros productos, apostando por la ecología y por remunerar de forma justa la producción de las uvas».

Todo ello busca la revalorización de un producto de excelencia que es líder













"LA INSPIRACIÓN NACE DEL VIÑEDO"





mundial. En declaraciones a PlanetAVino ha remarcado la importancia de revalorizar el precio de las uvas, consciente de que, si no se revaloriza la materia prima, difícilmente podrá haber prestigio. No tiene dudas de que los precios que se pagan por las uvas deben ser justos, y que «los incrementos deben repercutirse en toda la cadena de valor del sector». No ve viable los precios que se pagan «hoy en día».

Añade también que se está haciendo un esfuerzo muy importante en promoción y comunicación y destaca, a la vez, la trascendencia de apostar por la trazabilidad. En esta nueva etapa también se pretende relanzar el vértice de la pirámide cualitativa del cava: los cavas de paraje calificado. En definitiva, Javier Pagés afirma que «queremos seguir con la labor iniciada para potenciar el valor del cava entre los mejores espumosos del mundo». Por su parte, la patronal del cava, Aecava, ha abierto

Se está haciendo un esfuerzo muy importante en promoción y comunicación destacando, a la vez, la trascendencia de apostar por la trazabilidad.



una nueva reflexión con medio centenar de bodegas, de las 80 asociadas, sobre el futuro inmediato en un momento especialmente agitado. Durante las sesiones de trabajo se ha ahondado en temas como la implementación del plan estratégico de la DO Cava por parte de las empresas; el rol de la patronal para fortalecer la unión del sector o facilitar la relación entre los asociados; así como impulsar la innovación, sostenibilidad y digitalización en las bodegas. También se ha reflexionado sobre el aprovisionamiento de uva en el marco del calentamiento global y la gestión de los excedentes.

Récord histórico

La DO Cava cerró 2022 con un récord histórico de expediciones. Alcanzó un volumen de 254 millones de botellas, un 4,58 por ciento más que el año anterior. El presidente de la DO Cava, Javier Pagés, ha destacado que «2022 ha sido



El nuevo estilo del cava

A finales del siglo XX eran pocos los que apreciaban las cualidades de los cavas de larga crianza. A los cavas viejos se les negaba el pan y la sal incluso cuando hacían buen papel en catas a ciegas junto a otros espumosos. No se había abandonado todavía el esquema de los vinos jóvenes frescos y afrutados (cabría añadir también y que se extendió al mundo del espumoso de origen nacional mientras que la complejidad se admitía en el de una importación que todavía era incipiente. Hoy se imponen los espumosos de larga crianza, los que han impulsado los nuevos tipos oficiales de cava. En menos de dos décadas se ha producido una eclosión, que en los últimos años parece estar en su punto álgido. El comité de cata (incompleto) de PlanetAVino se desplazó a la sede del consejo regulador de la DO Cava, que nos dio su apoyo imprescindible para reunir una selección de más de un centenar de cavas de guarda superior, categoría reservada a los tipos reserva y gran reserva, incluidos algunos de los primeros cavas de paraje calificado que han salido al mercado. Una muestra representativa de la cima del cava en la que se pone de manifiesto los estilos más clásicos, marcas que tal vez sean una improvisación para acceder a esas categorías o simplemente el añadido de las nuevas indicaciones a elaboraciones de siempre. Los más destacados son los que circulan en ese difícil equilibrio de las dos exigencias actuales: el desarrollo aromático que aporta la larga crianza y el anclaje con la variedad y el paisaje que exigen los nuevos tiempos. Y hay bastantes ejemplos de cavas que superan con soltura ese difícil escollo en que se suman la complejidad de los grandes y la frescura que caracteriza al cava. Son los cavas sin complejos, los que se atreven a mirar de frente a los espumosos más prestigiosos en prestaciones, calidad y también en precio.



Vinyes de Can Sala '15

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. VINS FAMILIA FERRER. 50% XAREL·LO, 50% PARELLADA; 60 MESES EN RIMA. 45 €

Definido por su equilibrio. Buen balance de aromas frutales (frutas de hueso, herbáceos frescos, camomila) y de crianza (tostados, almendra cruda). Cuerpo medio, fresca acidez, burbuja fina, suave, seco, sabroso, expresivo en aromas.



Ars Collecta El Tros Nou 10

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. CODORNÍU. PINOT NOIR: MÁS DE 90 MESES EN RIMA. 90 €

Con prestancia y finura. Mucho carácter en una nariz delicada pero rica en matices, sutiles toques minerales, de frutos negros y flores azules, notas integradas de crianza. Rotundo en la boca, cierta estructura, fluido, amplio.



Can Sala '08

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. VINS FAMILIA FERRER. 50% XAREL·LO, 50% PARELLADA; 144 MESES EN RIMA. 70 €

Franco, directo, con carácter. Marcados aromas de larga crianza bien ensamblados en una base de fruta fresca, apuntes ahumados y de manzana asada. Rotundo, con cuerpo y viva acidez, fluido, equilibrado, sabroso, amplio.



Juvé & Camps Milesimé Blanc de Noirs '18

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JUVÉ & CAMPS. PINOT NOIR; 36 MESES EN RIMA. 29 €

Redondo, amplio, con volumen. Aromas frutales de buena madurez matizados por finos toques de crianza, florales y minerales. Lleno en la boca, centro carnoso, fresca acidez, cierta estructura, seco, sabroso, expresivo, sugestivo.



Juvé & Camps Milesimé Xarel·lo '17

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JUVÉ & CAMPS, XAREL·LO: 36 MESES EN RIMA. 29 €

Bien definido carácter varietal. Aromas de fruta fresca, con tonos tostados y ahumados y un recuerdo de almendra cruda; bien engarzado. Ligera rusticidad en la boca, fresco, cierto cuerpo, equilibrado, seco, sabroso, expresivo, vivo.



Juvé & Camps Milesimé Chardonnay '18

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JUVÉ & CAMPS. CHARDONNAY; 36 MESES EN RIMA. 29 €

Notable por su frescura y equilibrio. Nariz amplia en la que destacan los recuerdos varietales, reforzados por finos rasgos de crianza, ahumados, lácteos y de hierbas aromáticas. Amplio, cremoso, con nervio, suave, sabroso.



Alta Alella Mirgin Opus '18

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR PARAJE CALIFICADO TORRENT VALLCIRERA. ALTA ALELLA. 60% CHARDONNAY, 40% PANSA BLANCA; VINO BASE FERMENTADO EN BARRICA. 36.50 €.

Con prestancia, serio, fino, amplio. Nariz de cierta complejidad, con destacados recuerdos de garriga (monte bajo, hierbas aromáticas), fruta madura y notas clásicas de crianza. Equilibrado, con cuerpo y nervio, fluido, sabroso, amplio.



Albert de Vilarnau Chardonnau-Pinot Noir '15

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. VILARNAU. 50% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR; 60 MESES EN RIMA. 42 €

Fino, con carácter y cierta complejidad. Aromas de crianza y frutales bien conjuntados en una nariz expresiva y con buena intensidad. Equilibrado, con volumen, centro cremoso y fresca acidez, suave, fina burbuja, sabroso, amplio.





REPORTAJE

un año de recuperación que ha cosechado resultados memorables». Ha remarcado la solidez del sector, y ha añadido que «Cava ha demostrado su gran capacidad de resiliencia». La cifra global de negocio ascendió a 2.192 millones de euros (un 15,06 por ciento más), significativamente por encima de los 1.905 millones de 2021, cuando se registró un incremento del 26 por ciento con respecto al año anterior.

Las ventas con destino a los mercados internacionales representaron el 69 por ciento del total, moderándose el crecimiento un +1,2 por ciento. Alemania mantiene su posición como principal país consumidor (subió un 2,22 por ciento), seguido de Estados Unidos, Bélgica y Reino Unido. Suecia sube por primera vez al ranking de los cinco principales mercados mundiales (gracias a un incremento del 35,34 por ciento), seguida de Japón (3,56 por ciento más que el año anterior). A la vez, es significativo el crecimiento de doble dígito en mercados emergentes con gran potencial, como es el caso de Suiza (subió un 50,36 por ciento), Brasil (24,30 por ciento), Estonia (22,19 por ciento) y Lituania (21,89 por ciento).

La comercialización en el mercado interior se incrementó el año pasado de manera muy destacada (un 13,15 por ciento, para alcanzar los 77,8 millones de botellas). El canal que mayor repercusión ha presentado es el de hostelería, con un notable ascenso del 32,3 por ciento en valor y de un 30,4 en volumen, mientras que el canal de alimentación, con un aumento significativo del 10,5 por ciento en valor y de un +4,3 en volumen, sigue la tendencia al alza motivada por el regreso a la compra física.

Dentro de la categoría de los espumosos, en el canal alimentación, la categoría cava destaca por ser la única que crece en volumen (cava sube un 4,3, champán pierde el 12,9, otros espumosos bajan el 8,7 y granvas se reduce en un 4,7 por ciento), y la que más crece en valor (cava 10,5 más; champán un 9 por ciento menos; otros espumosos bajan el 2,1 y granvas pierde 0,7%). Los canales offline y online también evolucionan de manera positiva en valor, con un aumento del 10,5 y el 4,2 por ciento,









La etiqueta del cava

Zonificación y segmentación. Son las palabras clave en las novedades introducidas en la normativa de la DO Cava que se reflejan en las nuevas indicaciones que aparecen en el etiquetado del cava. La zonificación fue aprobada en 2020 por el consejo regulador y ratificado al año siguiente por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. No está del todo cerrado: los productores valencianos no aceptan la indicación de subzona como *Zona de Levante*; aspiran a que aparezca el nombre del municipio, pero es un nombre protegido por la DO Utiel-Requena por la doble vía de ser un término municipal incluido en ella y por formar parte de la propia marca colectiva Utiel-Requena. Las otras zonas son *Viñedos de Almendralejo*, sólo para ese municipio de Badajoz, *Valle del Ebro*, con dos subzonas, Alto Ebro y Valle del Cierzo, y *Comtats de Barcelona*, con otras cinco indicaciones menores, Vall d'Anoia-Foix, Serra de Mar, Conca de Gaià, Serra de Prades y Pla de Ponent. En cuanto a la segmentación, se establecen cuatro categorías: *cava de guarda*, con al menos nueve meses de crianza en rima; *cava de quarda*

superior reserva, que sale con un mínimo de 18 meses de crianza; cava de guarda superior gran reserva, con más de 30 meses; y cava de guarda superior de paraje calificado, con más de 36 meses de envejecimiento en rima, procedente de un viñedo diferenciado y con otras exigencias: máximo 8.000 kilos de uva por hectárea y menos de 4.800 litros por hectárea, elaborado el vino base en la propiedad, sólo para los tipos brut, extra brut y brut nature y sometido a una cata clasificatoria.

Además, se ha introducido un distintivo de *elaborador integral*, que identifica a las bodegas que elaboran toda la producción en la propiedad, desde el prensado, vinificación y crianza hasta su expedición.











Ars Collecta La Pleta '13

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. CODORNÍU. CHARDONNAY; MÁS DE 90 MESES EN RIMA. 90 €

Varietal bien definido. Aromas frutales netos, con recuerdos de melón y piña, notas de levaduras y toque mineral, apunte de frutos secos. Con cuerpo, centro glicérico, viva acidez, suave, equilibrado, sabroso, expresivo en aromas, largo.



Freixenet Cuvée DS '17

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. FREIXENET. MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA; 30 MFSFS FN RIMA 15 €

Perfil clásico bien desarrollado. Aromas complejos de crianza, con muchos matices bien conjuntados con una base de fruta madura, tonos de hierbas aromáticas. Cierta estructura, con cuerpo y nervio, suave, sabroso, amplio.



Juvé & Camps La Capella '10

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. JUVÉ & CAMPS. XAREL·LO; 108 MESES EN RIMA. 85 €

92 Maduro, bien desarrollado en la crianza. Línea delicada, con muchos finos matices no muy potentes; recuerdos de levaduras evolucionadas, manzana asada, miel y especias. Equilibrado, cuerpo medio, fluido, suave, fresco.



Vilarnau Barcelona '14

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. VILARNAU. 40% MACABEO, 30% PARELLADA, 25% CHARDONNAY, 5% PINOT NOIR; MÁS DE 36 MESES EN RIMA. 18 €

Muy fresco, excelente cava con larga crianza. Recuerdos nítidos de fruta, línea herbácea fresca, trufados de finos matices de crianza (tostados, ahumados). Paso de boca ágil, fresco y fluido, suave, fina burbuja, seco, sabroso, amplio.



1914 Jané Ventura '13

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JANÉ VENTURA. MACABEO Y XAREL·LO; 110 MESES EN RIMA. 30 €

Desarrollado en la crianza, bien expuesto, serio. Aromas de cierta complejidad, con tonos de frutos secos, pan tostado y flores blancas, fondos de fruta fresca. Cierto cuerpo, fresca acidez bien equilibrada, seco, sabroso, amplio en aromas.



Ars Collecta La Fideuera '13

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. CODORNÍU. XAREL·LO; MÁS DE 90 MESES EN RIMA. 90 €

Amplio, rico en matices, buen paso de boca. Cierta complejidad sobre base de fruta fresca; recuerdos herbáceos, de garriga e hinojo, matices tostados y ahumados. En la boca se deja ver el azúcar, acidez compensada, suave, vivo.



Jaume Giró i Giró Selecte '13

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JAUME GIRÓ I GIRÓ. 50% XAREL·LO, 30% PARELLADA, 20% CHARDONNAY; MÍNIMO 110 MESES EN RIMA. 19 €.

Fresco, seco, amplio. Franco y directo, bien ensamblado y con todos sus componentes bien definidos; fruta fresca, tonos tostados y ahumados, toque de manzana asada. Ligero, equilibrado, fluido, fresca acidez, seco, sabroso, vivo.



Juvé & Camps La Siberia '12

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA ROSADO, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. JUVÉ & CAMPS. PINOT NOIR: 80 MESES EN RIMA. 115 €

Fino en la nariz, excelente paso de boca. Aromas de frutillos de ribazo, toques de flores azules, notas de crianza, intensidad media-baja. Equilibrado, fluido, centro cremoso, buena acidez, sabroso (hay una nota salina), amplio, vivo.



Ars Collecta Jaume de Codorníu '15

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. CODORNÍU. CHARDONNAY, PINOT NOIR Y XAREL·LO; MÁS DE 40 MESES EN RIMA 25 €

Desarrollado sobre base frutal, con volumen. Nariz amplia, con base de fruta bien madura, notas complejas de adecuado desarrollo, conjuntado, sugestivo. Con volumen y frescura, centro cremoso, fresca acidez, suave, amplio, largo.



Giró del Gorner '16

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. GIRÓ DEL GORNER. MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA; MÁS DE 30 MESES EN RIMA. 21,15 €.

Fresco, vivo, fluido. En la nariz dominan recuerdos de fruta madura, con tonos bien engarzados de crianza y notas sutiles de frutos secos. Buen paso de boca, cuerpo medio, fresco, fluido, suave, seco, equilibrado, sabroso, largo.



Jaume Giró i Giró Xarel·lo 16

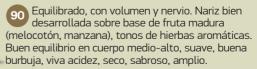
CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JAUME GIRÓ I GIRÓ. XAREL·LO; MÍNIMO 76 MESES EN RIMA. 15 ϵ

Directo, fresco, frutal, expresión varietal sin artificios. Aromas de gama herbácea fresca ensalzados por notas adecuadas de crianza, toque de almendra cruda. Equilibrado, con nervio, seco, suave, sabroso, amplio, frutal.



Mitic 1908 '18

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. ORIOL ROSSELL. 60% XAREL·LO, 40% MACABEO; 4 MESES EN DEPÓSITO SOBRE SUS LÍAS; 42 MESES EN RIMA. 16,70 €













Roger Goulart Josep Valls 19

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. ROGER GOULART. CHARDONNAY, MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA: 30 MESES EN RIMA. 17.45 €.

Estilizado, franco, fino. Aromas frutales y de crianza bien engarzados en un conjunto sugestivo aunque no muy intenso. Más bien ligero, buen equilibrio, suave, fluido, fina burbuja, fresca acidez, seco, sabroso, amplio. Jargo.



Sumarroca Letargia '12

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. SUMARROCA. 35% XAREL·LO, 35% MACABEO, 30% PARELLADA; 120 MESES EN RIMA. 33,50 €.

Sin exuberancia pero con finura, no parece que tenga 10 años. Desarrollados aromas de crianza sobre fondos frescos de fruta madura. Muy buen paso de boca, fresco suave, fluido, equilibrado, seco, sabroso, amplio en aromas.



UMa '16

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. GIRÓ RIBOT. 40% XAREL·LO, 40% CHARDONNAY, 20% PINOT NOIR; UNA PARTE FERMENTA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y DE LOS BALCANES; MÁS DE 50 MESES FN RIMA 1250 €

Delicado en la nariz, con prestancia en un paso de boca amable. Aromas sutiles de crianza sobre base de fruta fresca, tonos ahumados, toque de pastelería. Con cuerpo y centro cremoso, fresca acidez, suave, fluido, sabroso, frutal.



Vallformosa 150 '17

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. ROVELLATS. MÍNIMO 30 MESES EN RIMA. 40 \in .

Directo, con carácter fresco. Aromas de crianza, con singulares recuerdos de almendra cruda y frutas de hueso, fondo herbáceo fresco. Buena presencia en la boca, cierto cuerpo, centro glicérico, viva acidez, seco, suave sabroso.



Ars Collecta 459 '10

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. CODORNÍU. 45% CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR, 10% XAREL·LO; MÁS DE 30 MESES EN RIMA. 175 €.

Bien compensado, con acidez potente nivelada por el azúcar. Aroma complejo de larga crianza, con bien definidos recuerdos de fruta madura y notas lácteas. Buen paso de boca, centro cremoso, suave, fina burbuja, amplio, largo.



Blancher '17

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. BLANCHER. XAREL·LO, MACABEO Y PARELLADA; MÁS DE 30 MESES EN RIMA. 12 €.

Fresco, frutal, Marcados recuerdos de manzana madura, notas herbáceas, fondo mineral (cal, tierra viva), discretos matices de crianza. Equilibrado en cuerpo ligero, suave y fluido, buena burbuja, seco, bien dotado de sabores.



Do Major Vinyes Velles '17

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JANÉ VENTURA. MACABEO Y XAREL·LO; 55-65 MESES EN RIMA. 16 €

Ligero, fresco, fluido. Nariz delicada, con finos aunque no muy intensos matices de crianza, de fruta fresca y de hierbas aromáticas; bien engarzado. Estilo de cava con nervio, ligero y con marcada acidez, suave, seco, amplio, frutal.



Mascaró Cuvée '15

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. MASCARÓ. 50% PARELLADA, 35% MACABEO, 15% CHARDONNAY: MÁS DE 60 MESES EN RIMA. 20 €

Equilibrado, fresco. Aromas frutales y herbáceos (recuerdo de chirimoya), con bien definidos tonos de crianza, toques de garriga, cierta complejidad. Buen paso de boca, ligero y suave, viva acidez, seco, bien dotado de sabores, amplio.



Montaner '16

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JAUME GIRÓ I GIRÓ. 30% PARELLADA, 30% XAREL·LO, 18% MACABEO, 12% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR; MÍNIMO 70 MESES EN RIMA. 15 €.

Dominio frutal en todas las fases. Aromas de la gama herbácea fresca, tonos de frutas blancas maduras, toques ahumados y de corteza de pan. Ligero, suave, marcada acidez (sin excesos ni verdores), seco. bien de sabores.



Alta Alella Mirgin Exeo '16

CAVA BRUT NATURE, GUARDA SUPERIOR PARAJE CALIFICADO VALLCIRERA. ALTA ALELLA. PANSA BLANCA Y CHARDONNAY; VINO BASE DE CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS: 36 MESES EN RIMA. 56.50 €.

Un punto rústico, pero con notables prestaciones. Nariz amplia, con tonos de buena evolución en rima junto a notas de barrica, base frutal y mineral. Cierta estructura en la boca, equilibrado, seco y fresco, rotundo en sabores, amplio.



Ariadna '17

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. ORIOL ROSSELL. 50% XAREL·LO, 50% PINOT NOIR; EL VINO DE XAREL·LO, 4 MESES SOBRE SUS LÍAS; 42 MESES EN RIMA. 23,50 €

Singular fórmula varietal, con carácter. No muy intenso aunque bien expuesto y definido en la nariz; dominan aromas de fruta madura, notas de pastelería, pan tostado, manzana asada. Ligero, equilibrado, suave, fluido, moderada acidez.



Avant Excelsus '16

CAVA BRUT RESERVA. GIRÓ RIBOT. 45% XAREL·LO, 45% CHARDONNAY, 10% MACABEO; UNA PARTE FERMENTÓ EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y DE LOS BALCANES; MÁS DE 40 MESES EN RIMA. 24 €.

Bien diseñado, atractivo. Nariz franca, con matices de las dos crianzas (especias, maderas finas, pan tostado) sobre fondo frutal. Buen paso de boca, alguna punta de roble que no interfiere, viva acidez, seco, sabroso, amplio.







respectivamente, y un 8,8 y un 9,2 en volumen, según datos de la consultora NielsenIO.

El número de botellas ecológicas producidas y etiquetadas superan ya los 32 millones, con un impresionante crecimiento del 40,70 por ciento con relación a 2021. La categoría guarda superior (más de 18 meses de crianza en botella) sigue su trayectoria ascendente, con un crecimiento del 13,22 por ciento en ventas. Entre las tendencias destacables de este 2022 también se encuentra el cava de guarda superior gran reserva (10,06 por ciento más) y el guarda superior reserva (sube el 13,29 por ciento).

Y 2023 también se ha iniciado con cifras esperanzadoras. Las ventas durante el primer trimestre del año en el mercado interior se han incrementado en un 13,15 por ciento. Un 10,04 por ciento de estas ventas se corresponden a los cavas rosados.



En esta nueva etapa también se pretende relanzar el vértice de la pirámide cualitativa del cava: los cavas de paraje

calificado.

No a una segunda DO

«No es posible una nueva DO de espumosos donde ya existe una». Desde la DO Cava se comenta que la propia legislación que ampara las marcas y las denominaciones de origen imposibilitan que se pueda establecer una nueva denominación de origen para producir vinos espumosos con el mismo método y normativa en el mismo territorio de una existente. Se afirma que «no genera singularidad para el territorio, ni para el consumidor, resultaría en un aprovechamiento de marca y significaría la destrucción de la labor y valor añadido construido a lo largo de los años por los integrantes del propio territorio».

«Si fuese cierto que se esté intentando negociar la creación de una nueva DO entre los asociados de la marca colectiva europea Associació d'Elaboradors i Viticultors Corpinnat y los de Clàssic Penedès, enmarcados hoy estos últimos bajo el amparo de la DO Pene-







Mestres Clos Damiana '07

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. MESTRES. 60% XAREL·LO, 20% MACABEO, 20% PARELLADA; 1 2 MESES EN BARRICA, 140 EN RIMA. 62,30 €.

Todo un clásico, bien desarrollado. Aromas complejos de larga crianza, tonos de café natural y champiñón, fondo de manzana asada; no es muy intenso. Ligero, viva acidez, seco, suave, burbuja fina y abundante, amplio, largo.



Mare '18

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. GIRÓ RIBOT. 60% XAREL·LO, 30% MACABEO, 10% PARELLADA; MÁS DE 40 MESES EN RIMA. 19,50 €.

Bien engarzado, desarrollado y fresco. Aromas de crianza de cierta complejidad, con tonos tostados sobre fondo de fruta fresca y notas minerales. Ligero, fresco, suave, marcada acidez, seco, bien dotado de sabores, vivo.



Perelada Centenaria '20

CAVA BRUT RESERVA, GUARDA SUPERIOR. PERELADA. 45% XAREL·LO, 30% MACABEO, 35% PARELLADA; 18 MESES EN RIMA. 10 €.

Perfil clásico, algo afilado, con nervio. Nariz sencilla, con dominio de matices frutales y una nota floral (camomila); potencia media. Ligero, suave, viva acidez, bien dotado de sabores, francos aromas de boca, con dominio frutal, buen final.



Perles Roses '18

CAVA BRUT ROSADO, GUARDA SUPERIOR. NAVERÁN. PINOT NOIR; MÍNIMO 24 MESES EN RIMA. 40 €.

Carácter frutal y viva acidez suman para un cava fresco, de grato discurrir. Aromas de frutillos de ribazo dominantes sobre fondo de crianza. Equilibrado, fresco, suave, paso amable pero no pastoso, franco y directo en aromas, frutal.



Sumarroca Núria Claverol Homenatge 15

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. SUMARROCA. XAREL·LO; MÁS DE 45 MESES EN RIMA, 6 TRAS EL DEGÜELLE. 56 €.

Fino en los aromas, algo falto de volumen en la boca. Tonos de buena evolución en aroma, fondo herbáceo, de garriga y mineral (cal). Ligero pero equilibrado, viva acidez, suave, seco, amplio en aromas, algo corto en sabores.



Juvé & Camps Reserva de la Familia '18

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. JUVÉ & CAMPS. MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA; 36 MESES EN RIMA. 22,50 €

Cierta complejidad que no está reñida con la frescura. Aromas de crianza, con tonos tostados de levaduras, sobre fondo de fruta fresca, notas de garriga. Cuerpo medio, centro glicérico, fresca acidez, bien dotado de sabores, amplio.



Mestres Clos Nostres Senyor '13

CAVA BRUT RESERVA, GUARDA SUPERIOR.
MESTRES. XAREL·LO, MACABEO Y PARELLADA;
10 MESES EN BARRICAS DE CASTAÑO. 90 EN RIMA. 35.30 €.

Nariz poco expresiva, buen discurrir en la boca. Sutiles aromas frutales de la gama herbácea, tonos de crianza, notas ahumadas y tostadas. Ligero, suave, paso de boca fluido, viva acidez, seco, bien dotado de sabores, buen final.



Mestres Visol '16

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. MESTRES. 64% XAREL·LO, 23% MACABEO, 8% PARELLADA, 5% CHARDONNAY: MÍNIMO 84 MESES EN RIMA. 23.50 €.

Complejo, presencia de madera en la nariz y en la boca. Aromas de las dos crianzas sobre base frutal fresca, tonos herbáceos, especiados y tostados. Ligero, paso algo secante, viva acidez, seco, bien dotado de sabores. amplio.



Rimarts 40 '18

CAVA EXTRA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. RIMARTS. XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA Y CHARDONNAY; 36-42 MESES EN DIMA 16 €

Bien definido en un carácter clásico. Dominan aromas de crianza en rima, con tonos tostados y ahumados sobre fondos de fruta madura y flores blancas. Ligero, algo estrecho en sabores, fresca acidez, suave, fresco. amplio.



Rovellats Masía Segle XV '13

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. ROVELLATS. 50% XAREL·LO, 40% MACABEO, 10% CHARDONNAY; MÍNIMO 48 MESES EN RIMA. 36 €.

Guarda bien la fruta a pesar de la larga crianza. Recuerdos de la gama herbácea (hay notas de hierba seca y de hinojo fresco), toques tostados y ahumados. Buen paso de boca, ligero, equilibrado, fresco, seco, suave, amplio.



Torné & Bel '18

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. TORNÉ & BEL. XAREL·LO, MACABEO, PARELLADA Y CHARDONNAY; MÍNIMO 48 MESES EN RIMA. 12 €.

Con carácter, rico en matices. Aromas de larga crianza, muy pocos recuerdos de fruta, tonos de corteza de queso y champiñón fresco. Con prestancia en la boca, cuerpo medio y cierta estructura, marcada y bien arropada acidez, seco.



Blancher de la Tieta '12

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. BLANCHER. XAREL·LO, MACABEO Y PARELLADA; MÁS DE 60 MESES EN RIMA. 25 €.

Muy vivo, buen ensamblaje de tonos de crianza sobre base frutal. Aromas de fruta bien madura, recuerdos de manzana fresca y asada, notas tostadas discretas. Cierto cuerpo, fresca acidez, bastante redondo, amplio, largo.









dès, el hecho en sí ya debería preocupar por la sencilla razón de que no es posible», según Javier Pagés. Es por ello por lo que vuelve a tender la mano en favor de la unidad del sector porque entiende que todos los elaboradores tienen cabida en el seno de la DO Cava, «y más teniendo en cuenta los niveles cualitativos de máximos alcanzados tras la aprobación de las nuevas y exigentes normativas, como la nueva segmentación, la nueva identificación de orígenes y la singularización de los elaboradores integrales».

Pagés, tampoco cree que la Generalitat de Cataluña pueda estar implicada en las negociaciones, pues «no hay nada que se pueda negociar». Entiende, así, que «no hay ninguna razón que justifique la creación de una nueva denominación por parte de unas pocas bodegas donde ya hay una denominación de origen, en el mismo territorio y utilizando el mismo método de elaboración. No

El año se ha iniciado con cifras esperanzadoras. Las ventas durante el primer trimestre en el mercado interior se han incrementado en un 13,15 por ciento.



tiene cabida en la legislación europea». Por todo ello ha anunciado la «frontal oposición» a la creación de esa nueva denominación de origen y sostiene que es una cuestión sobre la cual debe haber «poca broma» ya que «es un tema que afecta los intereses de toda una región y no se puede tratar con ligereza».

El presidente de Corpinnat, Ton Mata, ha manifestado que «tenemos voluntad de sentamos en la mesa con todo el mundo para crear un proyecto potente y común». Y ha asegurado que «nos han pedido discreción, y no podemos avanzar nada». Ahora bien, siguen poniendo como principal línea roja, y ahí ven la gran dificultad de cerrar un acuerdo con los representantes de Clàssic Penedès, el no renunciar a la vinificación al cien por cien en la propiedad. Corpinnat acoge actualmente a 11 bodegas, Clàssic Penedès a 17 y la DO Cava a 350 (206 elaboradoras y 144 productores de vino base).





Rimarts Reserva Especial '17

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. RIMARTS. CHARDONNAY; MÍNIMO 50 MESES EN RIMA. 20 €.

Franco, directo, alguna punta vegetal. Aromas de fruta blanca madura (manzana, melón), tonos bien engarzados de crianza (tostados); potencia media. Ligero matiz de verdor, viva acidez, cuerpo medio, seco, sabroso.



Rovellats Colección '16

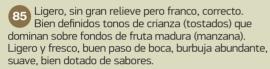
CAVA EXTRA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. ROVELLATS. 50% XAREL·LO, 40% MACABEO, 10% CHARDONNAY; MÍNIMO 48 MESES EN RIMA. 45 €.

Desarrollado, maduro. Dominan sensaciones de crianza de cierta complejidad, con tonos tostados y de frutos secos; apunte de manzana asada. Ligero, viva acidez, suave, fluido, burbuja fina y abundante, seco, bien dotado de sabores.



Bertha Cardús '18

CAVA BRUT NATURE, GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA. BERTHA (JOSEP TORRES SIBILL). 45% XAREL·LO. 35% MACABEO, 20% PARELLADA; DE 30 A 50 MESES FN RIMA 17 \in





Grandalla '13

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR.

JAUME GIRÓ I GIRÓ. 45% XAREL·LO, 25% PARELLADA,
20% CHARDONNAY, 10% PINOT NOIR; MÍNIMO 84 MESES

Amable, delicado. Aromas finos pero no muy intensos; dominan las notas de fruta blanca madura bien engarzados en un sugerente buqué. Buen equilibrio en la boca, con cuerpo y fresca acidez, muy suave, bien dotado de sabores.



Pere Ventura Gran Vintage Paraje Calificado Can Bas 15

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. PERE VENTURA. 50% XAREL·LO, 50% MACABEO; MÍNIMO 43 MESES EN RIMA. 75 €.

Desarrollado, cierta complejidad en la nariz, con tonos tostados y de frutos secos sobre base de fruta (herbáceos); baja intensidad. Ligero, fresco, suave, viva acidez, bien dotado de sabores, seco, franco en aromas de boca.



Tantum Ergo Vintage '19

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. BODEGAS HISPANO+SUIZAS. CHARDONNAY Y PINOT NOIR; VINO BASE FERMENTADO EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 400 L.; 44 MESES EN RIMA. 44,50 €.

Refrescante. Bien expuesto en la nariz, tonos cítricos, de manzana verde y una nota metálica, fina vinosidad, notas ahumadas. Acidez destacada, cierto cuerpo, bien armado y bien equilibrado, seco, sabroso, franco en aromas.



Ática '17

CAVA EXTRA BRUT GRAN RESERVA. PARATÓ VINÍCOLA. 85% XAREL·LO, 15% CHARDONNAY; 30 MESES EN RIMA. 16.50 €

Ligero, buen discurrir en la boca. Sencillo, poco expresivo pero franco en la nariz; dominan sensaciones de crianza (levaduras, corteza de pan). Suave, fluido, viva acidez en cuerpo ligero, seco, franco y sencillo en aromas.



Claror '15

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR, PARAJE CALIFICADO. VINS EL CEP. 40% XAREL·LO, 30% MACABEO, 30% CHARDONNAY; EL 12% DEL VINO BASE PASÓ 4 MESES EN BARRICA; MÍNIMO 90 MESES EN RIMA. 45 €

Le falta algo de volumen pero destaca por su carácter mineral y una buena acidez. Recuerdos de yodo y un tono azufrado sobre notas frutales y de crianza. Ligero, con nervio, fluido, suave, bien dotado de sabores, amplio.



Mascaró Indómit Blanc de Noirs 18

CAVA BRUT GRAN RESERVA, GUARDA SUPERIOR. MASCARÓ. GARNACHA: MÁS DE 30 MESES EN RIMA. 19.50 €

Vivo, con nervio. En la nariz destacan recuerdos florales (claveles) y de crianza y una ligera nota vegetal. Ligero, con cierto relieve tánico y marcada acidez, seco, bien definido en los aromas de boca, marcado floral.



Carles Andreu '19

CAVA BRUT NATURE, GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA. CARLES ANDREU. CHARDONNAY, MACABEO, PARELLADA Y XAREL-LO: MÍNIMO 30 MESES EN RIMA. 12.50 €.

Sencillo, refrescante. Aromas frutales dominantes, con recuerdos de manzana madura y notas cítricas bien conjuntado con matices de crianza (brioche). Ligero y fresco, algunas puntas vegetales, seco, bien dotado de sabores, frutal.



Marrugat Milesimé '17

CAVA BRUT NATURE, GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA. BODEGAS PINORD. MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA; 48 MESES EN RIMA. 14,50 €.

Perfil clásico, ligero, viva acidez. Aromas de crianza, con recuerdos de manzana asada, tonos tostados, ahumados y herbáceos bien conjuntados. Fluido, marcada acidez, ligeras notas vegetales, seco, bien dotado de sabores.



Varias Edición Limitada ⁶08

CAVA BRUT NATURE, GUARDA SUPERIOR GRAN RESERVA. BERRAL I MIRÓ. XAREL·LO; MÍNIMO 150 MESES EN RIMA. 45 €.

Muy desarrollado, al límite. Buqué clásico de larga crianza, tonos de reducción y notas de frutos secos sobre fondos de hierbas aromáticas y manzana al horno, toque de latón. Ligero, suave, buena burbuja, seco, sabroso, amplio.







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



Como el humo SMOKE TAINT

ES UNA CONSECUENCIA INSÓLITA DEL CAMBIO CLIMÁTICO. EN NUESTROS LARES SE ADMITE YA COMO NORMAL LA SUCESIÓN DE INCENDIOS FORESTALES CATASTRÓFICOS QUE LLEGAN EN OLEADA SEGÚN AVANZA EL VERANO, SUBEN LAS TEMPERATURAS Y DESAPARECEN LAS LLUVIAS.

LO PEOR ES QUE LA NUEVA SITUACIÓN HACE MÁS AMPLIA LA TEMPORADA ALTA DE INCENDIOS, DESMIENTE A GRANDES PASOS LA FAMA DE INDESTRUCTIBLE DEL CULTIVO DE LA VID Y TIENE EFECTOS INCLUSO SOBRE EL CARÁCTER DE LOS VINOS.

📕 l término anglosajón smoke taint se traduce literalmente al castellano como «mancha de humo». Se refiere a la huella o rastro aromático que deja un incendio forestal acaecido en las proximidades de un viñedo o en la propia viña y, en consecuencia, la aparición de un característico olor ahumado en el vino que puede resultar desagradable y por lo tanto constituir un grave defecto. Esta expresión podría traducirse como «olor a humo», que se considera un defecto, y no como algunos autores lo han traducido «perfume a humo», pues siempre que se recurre a la palabra perfume se refiere a algo agradable y esto no lo es.

En los últimos años y como consecuencia del imparable cambio climático que afecta a nuestro planeta, se vienen produciendo con mayor frecuencia incendios forestales, de virulencia cada vez más intensa. El fenómeno está motivado por los largos períodos de sequía, que eleva la carga combustible de vegetación, y agravado por las condiciones ambientales de extremo calor y vientos fuertes.

Todos recordamos los episodios de importantes incendios en Australia, California, Chile y otros muchos países lejanos, aunque también suceden en nuestro entorno mediterráneo, como Italia, Grecia y Portugal, así como también en nuestro país. En nuestra mente está el tórrido verano que sufrimos

el pasado año 2022, en el que sufrimos pavorosos incendios forestales en numerosos lugares de nuestra geografía: Navarra, sierra de Gredos, Valdeorras, Valencia, Rioja Oriental y muchos otros más. Y casi todos ellos coincidieron con zonas de cultivo de viñedo.

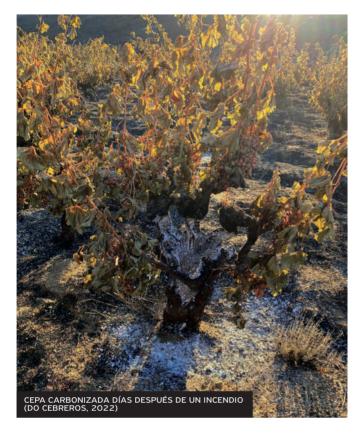
FUEGO EN LA VIÑA

Los viñedos que sufrieron estos incendios forestales, pudieron ser afectados de forma directa por las llamas procedentes de masas de vegetación forestal colindantes con los mismos, o incluso por la combustión de la cubierta vegetal espontánea o cultivada dispuesta en las calles de los viñedos. Todavía recuerdo un terrible incendio que sufrimos en los viñedos de una bodega situada en la localidad de Capmany perteneciente a la Denominación de Origen Empordá. El 22 de julio de 2012, soplando un fuerte viento de Tramontana cercano a los 100 kilómetros por hora, parte de las cepas situadas en los orillos de los viñedos en su lindero norte, fueron literalmente carbonizadas por un incendio que provino de territorio francés, saltando de masa en masa de arbolado, pastos y vegetación espontánea.

O incluso en el verano pasado del año 2022, en la Denominación de Origen Cebreros, donde muchos viñedos fueron afectados por este grave accidente. Y también el terrible incendio forestal del mismo verano en la comarca de Valdeorras (Ourense), que, procedente de la vecina provincia de León, llegó con mucha fuerza a las masas de arbolado de la parte oriental de esta comarca vitivinícola, quemando algunas viviendas y explotaciones de viñedo; un oportuno y milagroso cambio de viento, libró de fuego y humo el viñedo de la conocida bodega A Tapada (Guitián).

La acción del fuego directo sobre las cepas puede en caso extremo llegar a dejarlas sin vida y carbonizadas, o, en menor medida, provocar la marchitez por la acción del calor sobre la vegetación e incluso también en los racimos, que, dependiendo de la intensidad del calor, pueden volver a brotar al año siguiente o no. En el mencionado incendio forestal de Capmany, nos encontramos cepas carbonizadas en la parte de donde procedía el incendio; al adentrarnos en el viñedo progresivamente encontramos cepas secas sin vegetación pero no carbonizadas; a continuación, cepas con la vegetación afectada por el calor pero no secas, y terminando con cepas aparentemente sanas. En ese momento el suelo del viñedo se encontraba labrado y sin vegetación, y el daño del incendio se debió únicamente a la acción del humo y viento caliente procedente de un bosque cercano incendiado, situado en su lindero norte y agravado por un fuerte viento de la Tramontana que soplaba en esos momentos.







MANCHA DE HUMO

Además de la acción del fuego directo sobre las cepas, los viñedos también pueden quedar afectados por la acción del humo cuando los vientos lo llevan hasta las cepas de una forma persistente, o incluso tiempo después del incendio, cuando las cenizas del mismo pueden incidir sobre los racimos y vegetación, depositándose sobre los mismos, e incluso penetrando en el interior de los racimos de uva antes de su cierre después del envero. En este caso, la acción del humo del incendio puede ocasionar un grave defecto sensorial sobre los vinos elaborados, que se puede manifestar recién elaborados y además de forma más acusada a medida que pasa el tiempo.

Este defecto, que los anglosajones lo definen como *smoke taint*, ha sido estudiado en los últimos años por investigadores australianos y estadounidenses, cuyos países vienen sufriendo este problema de forma reiterada. Los olores que aparecen en los vinos afectados por *smoke taint* se describen como: humo, madera quemada, ceniza, farmacia, goma y carne ahumada, y su origen depende de

la composición del humo del incendio forestal.

Esta composición varía en función de las condiciones de la combustión. La naturaleza de la vegetación resulta importante pero también la temperatura que puede alcanzar el incendio, el viento, la humedad vegetal y ambiental y la disponibilidad de oxígeno. Fundamentalmente, el humo es un aerosol compuesto de diversas materias: gases, pequeñas partículas sólidas y vapor de agua. En el caso de un incendio de origen forestal se encuentran gases inorgánicos (monóxido de carbono, dióxido de carbono, dióxido de nitrógeno y dióxido de azufre entre otros), partículas sólidas de carbón procedente de la madera quemada y polvo, con un tamaño inferior a 0,6 micras (nanopartículas), vapor de agua, compuestos orgánicos volátiles e hidrocarburos aromáticos policíclicos. Casi todas estas sustancias pueden ser dañinas para la salud humana cuando se inhalan en exceso.

COMPUESTOS QUEMADOS

En las investigaciones vinícolas realizadas sobre este defecto, se ha demostrado

que las sustancias responsables de estos olores defectuosos se deben a algunos compuestos procedentes de la degradación térmica de la lignina de la madera, como el guayacol, que presenta un umbral olfativo entre 20 a 75 microgramos/litro en vinos tintos, según autores, y cuyo descriptor olfativo es ahumado y medicinal, así como también el 4-metil-guayacol con un umbral olfativo de 65 microgramos/litro, también para vinos tintos, y se describe como de carácter ahumado y especiado (clavo). Para vinos blancos los umbrales olfativos son de 95 microgramos/litro y 65 microgramos/litro respectivamente.

Además de estos compuestos, y también derivados del quemado de la lignina, aparece el siringol y el 4 metil-siringol que desprenden olores a carbón y ahumado. También los isómeros o-cresol, mcresol y p-cresol con umbrales olfativos respectivos de 62 microgramos/litro, 20 microgramos/litro y 64 microgramos/litro, ofrecen olores que recuerdan a alquitrán, fenólico y medicinal. Parece ser que los compuestos más importantes del smoke taint son el guayacol y el m-cresol,





mientras que los restantes no tienen tanta importancia, aunque pueden ser potenciadores de los primeros. La acroleína que también se forma en los incendios forestales, puede contribuir a comunicar un cierto sabor amargo en los vinos. Y la presencia de pequeñas partículas de madera carbonizada puede contribuir al olor a ceniza que aparecen en los vinos.

Todos estos compuestos aparecen también en los que permanecen en contacto con madera de roble, bien durante la crianza en barrica o bien cuando se infusionan con maderas alternativas (*chips, sticks, duelas, etcétera*), pero se encuentran en niveles mucho más bajos que los generados por un incendio forestal y en ese caso resultan positivos al aportar complejidad a los vinos.

HUMO EN LA PIEL

Los granos de uva están recubiertos de la pruina, una capa compuesta principalmente por microscópicas escamas de cera, que tienen por misión impermeabilizar el exterior de los frutos y presentan una interesante capacidad de retener aromas agradables ambientales (eucalipto, retama, hierbas aromáticas, etcétera). pero también en este caso acumular estos aromas indeseables procedentes de los incendios forestales y luego pasar al vino cuando entran en contacto los hollejos con el mosto. Este efecto se produce con una mayor intensidad cuando los granos de uva son pequeños y el espesor de los hollejos es más elevado.

Sin embargo, todo esto no explica cómo estos olores defectuosos se vuelven más intensos en el vino a medida que pasa el tiempo. Lo que lleva a pensar que estos compuestos, además de ser absorbidos por las ceras cuticulares de la pruina, se pueden unir a los azúcares que contiene la uva en forma glucosilada, y más tarde ser liberados mediante su hidrólisis ácida y/o enzimática de forma lenta durante la vida del vino.

Un investigador australiano, Y. Hayasaka, demostró que el guayacol, y posiblemente los otros compuestos, pueden ser absorbidos por las hojas del viñedo, donde se glucosila y luego pasa a las bayas de forma lenta para acumularse en la pulpa que contiene el mosto, aunque siempre la absorción de los granos de uva es siempre superior al de las hojas.

TODOS CONTRA EL HUMO

Las soluciones a este grave problema, pueden paliarse operando de forma preventiva en el viñedo y en las operaciones de vinificación, para luego poder actuar curativamente en el vino cuando se presenta de forma más intensa.

En el viñedo, la principal recomendación es evitar todo contacto del mosto con las hojas, así como también con los hollejos, evitando realizar la vendimia de forma mecánica con cosechadoras de uva, que siempre rompen un buen porcentaje de bayas; es recomendable por lo





tanto una vendimia manual. En caso de estar obligado a realizar una vendimia a máquina, antes de proceder al cosechado, se debe realizar una operación de defoliado lo más completa posible, para evitar que el mosto entre en contacto con las hojas contaminadas.

También se ha propuesto el lavado de las vides ahumadas, que resulta difícil de realizar, aunque una oportuna lluvia temporal entre el incendio y la vendimia puede ser de gran utilidad. Además, se han recomendado, con poca efectividad, las aplicaciones preventivas sobre las ho-

La acción del humo de un incendio puede ocasionar un grave defecto sensorial sobre los vinos elaborados, que se puede manifestar recién elaborados y además de forma más acusada a medida que pasa el tiempo.





jas de caolín y biofilms, así como el ozono como oxidante de forma curativa.

Durante el procesado de la vendimia se debe limitar en la medida de lo posible el contacto del mosto con los hollejos, lo que resulta mucho más fácil en la elaboración de los vinos blancos, sobre todo si la vendimia no se estruja y se prensa directamente. Pero en los tintos esto resulta mucho más complicado, al precisar una maceración entre los hollejos y el mosto para extraer el color, aromas y otros polifenoles que contienen las pieles de las uvas. En este caso, limitar las ma-

de fermentación rápida y con alta capacidad de formación de ésteres aromáticos para que enmascaren el olor defectuoso. Ya hemos dicho que en los vinos tintos conviene reducir en la medida de lo posible el contacto entre el mosto y los hollejos, tanto en tiempo, como también en cuanto a su intensidad, minimizando de este modo las operaciones de remontado y/o bazuqueo. El empleo de cortezas de levadura resulta muy aconsejable, pues tienen una buena capacidad de absorción de estas sustancias. Se pueden utilizar otros absorbentes técnicos, como la celulosa o la bentonita. La utilización de taninos enológicos o de maderas alternativas sin tostar, son una buena herramienta para intentar minimizar el problema.

Una vez elaborado el vino, conviene realizar una analítica del mismo, con objeto de medir el grado de contaminación y por lo tanto de su potencial aromático negativo. Ya hemos comentado que este defecto se acentúa con el paso del tiempo; los compuestos glucosilados se hidrolizan lentamente y quedan progresivamente libres; por tanto muestran un olor defectuoso creciente. Resulta conveniente enviar una muestra del vino a un laboratorio especializado que pueda medir este riesgo para luego actuar convenientemente en la bodega.

Las temperaturas altas de conservación del vino aceleran el problema mientras que la utilización de taninos enológicos lo atenúa. En caso de que exista un riesgo de ahumado, lo mejor es tratar el vino con enzimas β -glucosidasas, que aceleran el proceso de hidrólisis liberando estas sustancias, para luego eliminarlas con un tratamiento de carbón específico adsorbente. Se pueden aplicar otras tecnologías más específicas, como la ósmosis inversa con membranas nanofiltrantes y la absorción de estos compuestos en fase sólida con resinas de poliestireno.

También se puede acudir a la mezcla de vinos con otros exentos del problema, pero antes se debe asegurar que esta medida resulta eficaz, pues el problema se puede agravar si el defecto se intensifica en relación con el volumen. En cualquier caso, siempre se aconseja una venta rápida del vino, nunca utilizarlo para crianzas más o menos largas en barrica y/o botella. ■



Los olores que aparecen en los vinos afectados por 'smoke taint' se describen como: humo, madera quemada, ceniza, farmacia, goma y carne ahumada, y su origen depende de la composición del humo del incendio forestal. ceraciones en el tiempo y evitar las operaciones de bodega que activen este contacto son una buena recomendación para paliar el problema.

La operación de limpieza o desfangado del mosto blanco reduce de forma notable el nivel de estos compuestos en los vinos. Es mejor hacerlo por flotación que por decantación estática. La utilización de carbón absorbente resulta aconsejable.

HUMO EN EL VINO

En cuanto a la fermentación alcohólica, conviene utilizar levaduras seleccionadas



LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL





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



PIDA SU EJEMPLAR EN **www.proensa.com**



estino vacacional estupendo cuando el calor aprieta –si bien hace ya años que los aprietos se pueden encontrar hasta en los lugares más frescos del país–, acercarse en estas semanas tiene un atractivo añadido, pues a principios de agosto coincide con el festival gastro-enológico que desde hace varios años se viene celebrando en la comarca. Se trata del Festival del Vino del Somontano, una fiesta en la que se implican restaurantes y varias de las bodegas reseñables de la DO Somontano. Porque Barbastro es el centro neurálgico para este territorio oscense desde el punto de vista vinícola. La ciudad acoge tanto la sede del consejo regulador como la celebración de esta fiesta del vino que tiene lugar cada año y que en esta edición se desarrolla entre el 3 y el 6 de agosto. Así, para quien se encuentre por allí nada le va a faltar: actividades en torno al vino, música, visitas a bodegas, degustación de productos...

Festividad aparte, Barbastro es el corazón del Somontano y el vino está muy presente, con lo que en esta bonita localidad (culturalmente también recomendable) la mayoría de sus bares, por pequeños o poco especializados que sean, tienen siempre alguna etiqueta de la tierra que ofrecer. Oferta que se puede completar con un plan de lo más apetecible que es ir a tomar vinos a las bodegas, pues son varias las que en Somontano tienen tienda y zona degustación más o menos preparada para consumir in situ... jy quién se puede resistir a disfrutar de un vino a pie de viña, o a pocos metros de ella!

Para empezar por la puerta grande, **Trasiego** (Conjunto de San Julián y Santa Lucía. Avenida de la Merced, 64) es la dirección de referencia. Estupendo espacio situado en la planta baja de la sede del consejo regulador de la DO Somontano, en el que conviven restaurante (con una cocina asentada en el producto de proximidad y de temporada) y gastrobar, éste con el nombre de **Trastienda** y de planteamiento más informal.

Ambos, como lugar, son muy apetecibles por continente y sin duda por contenido. Esta Trastienda es amplia, con una barra de bar protagonista, tapas con las que Trasiego ganó su fama (croquetas caseras, empanadillas, carnes a la brasa...) y vinos de Somontano por copas para probar y no cansar. También se















pueden comprar productos de la zona y botellas para llevar.

En pleno centro de Barbastro algunos de sus destacados, también por el servicio que dan, son Sabores d'Entonces, La Lonja del Vino, Casa Aniguino, La Bodeguita e IberTapa, aunque el resto que se apuntan están cerca pues aquí las distancias son muy manejables. Sabores d'Entonces (Oncinellas, 6) es un histórico de la ciudad, un acogedor local donde el vino tiene un enorme protagonismo. Reúnen casi trescientas referencias del Somontano y están a disposición del cliente por copas o por botellas. Para acompañar tienen quesos, embutidos, carnes, alguna tapa tradicional, todo propio de la zona.

Una filosofía compartida con **Casa Aniquino** (Argensola, 25), un bar de vinos y tapas muy acogedor, con un atento servicio, bien ambientado y con una destacable selección de ibéricos y quesos que se entienden a la perfección con la variada oferta de vinos de la tierra que manejan.

El siguiente puede provocar cierta confusión con su rótulo pues se llama Vermutería La Lonja del Vino (Oncinellas, 18) v es que aquí convive una selección de vinos con oferta vermutera, y de hecho tienen una sala donde elaboran su propio sifón. En la calle Caballero se sitúan el siguiente par de recomendables. La Bodeguita (Caballero, 23) es un referente de productos típicos, con una cocina casera, mimada y repertorio vinícola que conforman con las bodegas más reconocidas del Somontano. Al lado se sitúa Ibertapa (Caballero, 27), nada que ver con el anterior en cuanto a estética. También la cosa del comer es más variada, con raciones que se salen de la tradición, y en lo que respecta al vino hay oferta territorial para escoger.

El Paseo del Coso es una de las arterias principales de la villa, con un paseo arbolado que congrega a propios y extraños y donde confluyen negocios y terrazas de diversa índole. Es aquí donde se sitúa el **Gastrobar Victoria** (paseo del Coso, 19), abierto desde primera hora de la mañana dada la actividad que tiene esta calle, y donde merece mucho la pena entrar a disfrutar de sus elaboraciones, que preparan casi todas al mo-















mento -una fusión entre tradición y modernidad- y de algunas de las referencias de la zona que copan la oferta vinícola.

Se sitúa en lo que fuera un bar emblemático del Coso, abierto en los años treinta, un local que ha sido renovado aunque se pueden ver algunos de los que fueran elementos originales como las vigas de madera o el espacio en alto que conservan al lado de la cocina, preparado para el cliente. Aunque la parte más apetecible y animada es junto a la barra, sólo hay que coger sitio. A partir de aquí, conservas buenas, croquetas caseras, ensaladilla y una amplia lista de etiquetas del Somontano bien conocidas, y defendidas, por el personal del Victoria.

También buenos profesionales están al frente de Vinobar (paseo del Coso, 37), aunque el concepto nada tiene que ver con el que acabamos de abandonar. Éste se localiza a pocos pasos de la Catedral y del Museo del Vino y es un bar y tienda especializada en vinos, como su propio nombre indica. Aquí no sólo tienen etiquetas aragonesas, sino también saltan incluso las fronteras nacionales y a precios de lo más competitivos. Altos y extensos estantes de botellas y unas mesas centrales, para compartir, donde se puede abrir cualquier referencia o probar vinos variados. Degustación que se puede acompañar de alguna cosita sólida, incluyen productos gastronómicos de la tierra; además tienen cocina.

Otra parada que se puede hacer es en Taberna El Patio (avenida Pirineos, 7), especializada en cocina aragonesa, con el producto por bandera, con espacio para comer sentado a la mesa o en plan informal en la barra. De nuevo, una dirección que sin ser especialista en vinos los trata como es debido además de tener una selección variada... por supuesto, de referencias locales. En esto no falla ninguno, compromiso muy de agradecer.

Y para terminar con el mismo nivel que en el inicio, uno no se puede marchar de Barbastro sin pasar por la **Bode**ga del Vero (Romero, 13), situada junto a la plaza del mercado y, aunque no es bar como tal, es visita obligada. Se trata de una tienda, en concreto frutería, como bien reza en la fachada, pero dedica-

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS





da a los productos gourmet de toda clase, locales y de fuera, vinos incluidos. En la parte inferior (¡sótano tricentenario!, apuntan) tiene el restaurante, en el mismo espacio que ocupa la bodega. Pero es a pie de calle, en la zona de tienda, atestada de tentaciones gastro, donde cuentan con una pequeña barrita para descorchar el vino que apetezca y tomar, por ejemplo, una tabla de quesos. Sin duda, uno de los lugares más especiales y curiosos de este pueblo. Hay que decir que la parte de restaurante es demasiado oscura (las velas son imprescindibles en el decorado), lo que forma parte de su encanto también por el amplio botellero que lo viste.



PISTAS



n una ciudad inundada de terrazas, que invaden aceras, cientos de plazas de aparcamiento y su influjo ambiental entra en miles de domicilios cercanos, alguna mente municipal preclara decidió que unas mesas de dimensiones mínimas eran un trauma inasumible y, con una diligencia insólita, eliminó (literalmente, un camión arrampló con el mobiliario) la miniterraza de este local. Tal vez el culto a Dionisos que en ese mínimo espacio se desarrollaba molestaba a los moradores o a los presuntos ilustres huesos que habitan en el convento de las Descalzas Reales, al otro lado de la estrecha calle, o a algún otro vecino con influencia, dada la celeridad de la ejecución. Marco Antonio Escobar, responsable

de LEV, se asió al lado bueno del inconveniente: los clientes acuden al más hospitalario pequeño comedor, con veinte plazas y espacio entre las mesas, o a la agradable barra de este nuevo wine bar, abierto en marzo en pleno Barrio de las Letras madrileño.

Marco Antonio superó el curso de sumilleres de la Cámara de Comercio de Madrid y trabajó en establecimientos respetuosos con el vino, caso



LEV LOPE DE VEGA, 20. MADRID TEL.: 610 547 223 PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 45 €

de la Taberna García de la Navarra, antes de poner en marcha un negocio propio cuyo nombre (siglas de La Escalera del Vino) pueden hacer referencia tanto a su trayectoria profesional como a la ruta vinícola que se propone en la cambiante y nutrida pizarra que preside la barra. Hay carta de vinos, con unas 70 referencias (la mayor parte con opción de servicio por copas (entre 4 y 19 €), con muchos vinos de prestigio y algunas referencias internacionales.

Buen trato al vino en copas, temperaturas y servicio, a cargo de los sobrinos del patrón, y buen ambiente general, con una oferta gastronómica amplia, variada y atractiva, que no sólo acompaña bien a los vinos sino que tiene atractivo por sí misma. Cocina actual, a cargo de la hermana de Escobar, sustentada en buen producto y con platos suculentos junto a otros más livianos. Buen menú diario (18 \in). Completa la oferta una carta de cócteles, para esas horas, o entrehoras perdidas. \blacksquare **UPM**



orque la propuesta es diferente, original, creativa y divertida. Un bar que abría hace menos de un año (el pasado noviembre) en la capital hispalense, en concreto en el barrio de El Arenal, del que tanto se habla y muchos visitan. Porque rompe con lo establecido a través de una selección de raciones y tapas para compartir que se acompañan de una bodega no inmensa pero bien seleccionada. Al frente de la gestión, una pareja profesional y personal, el cocinero Jesús León y la sumiller Fátima Villanueva, en su caso también jefa de sala. Señor Cangrejo dispone de un recoleto espacio que hace las veces de restaurante (hablamos de 6 mesas) y una animadísima barra, a la que ellos mismos se refieren como «barrita brava»

porque es un animado punto de encuentro para la gente del barrio. El reclamo, una carta cortita que completan con sugerencias del día, asentada en los productos de temporada de la tierra (verduras ecológicas; pescados y mariscos de las costas de Cádiz y Huelva; carnes ibéricas...) y cuidada elaboración.

Lo reseñable es que la oferta, tanto gastro como vinícola, la renuevan constantemente.



SEÑOR CANGREJO HARINAS, 21. SEVILLA TEL.: 955 092 910 PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 35 €

En lo que respecta a la selección de vinos, muy importante la presencia de etiquetas andaluzas y vinos generosos, pero también llama la atención la relación de referencias francesas que maneja Fátima. Ah, y la mayoría de las botellas se pueden tomar por copas.

Ofrecer algo distinto es el propósito con el que nacía este proyecto, detrás del que se sitúa la unión de los grupos Tradevo y Ovejas Negras Company. Que el cliente lleve la sensación de haber comido de una manera diferente, en un ambiente de cercanía, de casa, donde todo interactúa y es posible gracias al pequeño espacio en el que se desarrolla la acción. De hecho, la cocina, también reducida, está a la vista, y el comensal de la barra es un espectador de excepción, participa a unos pocos centímetros de lo que allí acontece.

Una alternativa que discurre por la tradición andaluza y la cultura mediterránea pero salpicada de influencias (y experiencias) de los lugares en los que Fátima y Jesús han trabajado. **Mara Sánchez**



PISTAS



eredero del oficio y el amor por la hostelería de un maestro de cocineros como fue José Antonio Garrote, mesonero ejemplar durante tres décadas en el mesón La Fragua del paseo de Zorrilla, donde consiguió la primera estrella Michelin de Castilla y León, Óscar Garrote abrió las cocinas de Vinotinto en 1999, siguiendo la senda de sus padres. Veinticinco años después, siguen ofreciendo lo mejor que saben hacer en este local icónico del centro de Valladolid: cocinar con materias primas de primera calidad, con sencillez y mucho respeto por la calidad del producto.

Copropietario de una bodega en Toro (Hacienda Terra D'Uro) y otra en Ribera del Duero (Pico Cuadro), nadie duda de su apuesta por el vi-

no en este local, cuyo nombre no hace precisamente referencia a éste, sino al nombre de un barco en el que Óscar trabajó como patrón, surcando aguas mallorquinas.

Además de una prolífica carta, con un claro protagonismo de las nueve denominaciones de origen castellano-leonesas, en Vinotinto se ofrecen de palabra referencias no incluidas en la lista y otras que van rotando cada dos se-



VINOTINTO
CAMPANAS, 4. VALLADOLID
TEL.: 983 342 291
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 35-40 €

manas, en función de la curiosidad o el gusto personal de su dueño. La oferta, también cambiante, de vinos por copas se basa en cuatro referencias de vinos de crianza, con un precio sobre los 3 euros por copa, y dos o tres jóvenes, por menos de 2 euros. Vinos que el cliente puede pagar disfrutando de calidad.

«Poco y bueno» es la filosofía de Garrote, también en la oferta sólida: carnes de los mejores pastos del norte de España, brasas de carbón de encina y sal. Chuleta de buey, chuletillas de cordero, bacalao e ibéricos con la mínima manipulación a precios contenidos.

Vinotinto conserva la decoración original desde su fundación con varios comedores repartidos en dos plantas. Madera, mesas corridas, iluminación industrial y un servicio de sala de los de antaño en cuanto a amabilidad y atención.

El concepto es claro y es la base de su éxito en este cuarto de siglo. No hay lujos. El cliente paga por lo que consume. **Mar Romero**



onvertida en parada de todo gourmet que se precie, con una bodega en sintonía, Casa Pacheco nacía como casa de comidas hace más de un siglo (1916) en el pequeño municipio salmantino de Vecinos, en la carretera que, si no se abandona, lleva hasta la Peña de Francia. Tradición castellana y negocio familiar que décadas después queda en manos de José Antonio Benito, cuarta generación de la familia fundadora y responsable de toda la renovación acontecida, reconocimientos incluidos. Con trabajo y sin perder la esencia de aquel mesón de antaño, la cocina tradicional, pausada, y el producto cercano son la base del discurso con el que se están

ganando los aplausos de todo el que los visita. Localizado en pleno Campo Charro, la dehesa salmantina tiene un papel destacadísimo en su carta (excelente producto ibérico) y es protagonista en el escenario porque el mundo del toro y su iconografía están presentes en todos los rincones. Con Benito al mando de los fogones y una propuesta en la que no faltan innovación, técnica y modernidad, le acompaña un equipo jovencísimo. Junto a



CASA PACHECO AV. PEÑA DE FRANCIA, 12 VECINOS (SALAMANCA) TEL.: 923 382 169 PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 50-55 €

él trabajan en la cocina Cristina Martín y Sarita Cámara, mientras la bodega es responsabilidad de la sumiller Silvia Gaspar.

Un apartado, el líquido, tiene importante presencia en esta casa. La oferta reúne referencias nacionales y foráneas de muy diversa procedencia. Basta un vistazo para comprobar la pasión de Silvia por el vino y el disfrute que asegura a quien guste de probar y descubrir. Como no puede ser de otro modo, abundan las etiquetas regionales pero, a partir de aquí, hay perfiles para todos los gustos y bolsillos, con una buena selección incluida de generosos y dulces, además de espumosos nacionales y varios champanes de lo más apetecibles.

En conjunto, una casa muy recomendable para aficionados del buen comer y buen beber que, eso sí, aconseja reserva porque, si venía sobresaliendo hace años, el haber obtenido reconocimientos de las publicaciones especializadas lo ha puesto mucho más en el mapa culinario... ¡Y a este pueblito, también! Mara Sánchez





¿Prefieren copa de cava o de vino?». Un recibimiento tan poco frecuente en la forma y en el fondo es todo un síntoma y
también una promesa en este coqueto local abierto en 2011,
que es tal vez la mejor opción en la capital del Penedés. Definido como gastro bar, lo que quiera que signifique tal cosa, el restaurante
Céntric responde a su nombre con una situación estratégica en el
centro de Vilafranca del Penedés. Un lugar de grato ambiente, modemo en su concepción, en su decoración, que incluye una terraza,
y en una cocina sugestiva, variada, bien resuelta y con toques ponderados de imaginación, que lleva la firma de Susana Aragón.

Céntric se puede resumir con las siglas JASP (joven aunque sobradamente preparado) con las que hace años se llegó a definir a toda una generación sin muchas opciones a pesar de su gran potencial. Filial del Céntric Gastro, y su consolidado restaurante Onanuit, con más de veinte años de trayectoria, sigue sus pautas en el ambiente y en la filosofía de sostenibilidad y compromiso social. Es escenario de iniciativas y jornadas



CÉNTRIC GASTRO BAR RAMBLA NUESTRA SENYORA, 10 VILAFRANCA DEL PENEDÉS (BARCELONA). TEL.: 938 921 468 PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 35 €

en las que la cocina se combina con música, representaciones teatrales y exposiciones artísticas. En la faceta puramente hostelera, prefieren el producto de cercanía y de temporada, con atención a pequeños agricultores de la comarca y del Baix Llobregat. Medio centenar de platos y platillos en cinco capítulos («pica» del huerto, de la tierra, croquetas, crudo y del mar) más otro de postres y otro para niños, con precios de 2,90 a 30 €, que abren la puerta a una clientela juvenil y permiten optar entre la comida convencional y el picoteo informal.

Número similar de opciones en la oferta vinícola, centrada casi exclusivamente en la producción regional, sobre todo Penedés, con alguna excepción riojana, chilena (un par de vinos de Torres Chile) y francesa, eso sí, sin rendir tributo al champagne como parece obligado en los últimos tiempos. Temperaturas y copas sin tacha, lo mismo que el amable servicio, juvenil pero también JASP, como el restaurante en su conjunto. **UPM**



ine bar con espíritu de bistró nacido hace poco más de un año en el barrio madrileño de Chamartín. Es un auténtico viaje por lo mejor de la gastronomía francesa a través de sus vinos y de sus bocados de la mano de pequeños productores. Sus cuatro socios Greg Helmer, Miguel Ángel Martínez, Fred Pernet y Sebastien Lemoine, todos ellos de origen francés con dilatada trayectoria en la restauración y la distribución, se dedican a buscar joyas vinícolas de las distintas regiones francesas. Guiado por un equipo de sumilleres que dirige Paloma Tovar, el público puede iniciarse con las burbujas de Champagne, los poco conocidos vinos de la isla de Córcega o los míticos tintos de Burdeos y Borgoña como destino,

haciendo parada en los personales blancos de Alsacia o de Jura. Además, son más de una veintena los vinos que se pueden probar por copas cada día. Aquí es posible catar alguna de las apenas 600 botellas del *blanc de noir* Marie Copinet o los exclusivos vinos de Apollonis, la bodega de Michel Loriot, pionera en hacer sonar música clásica en las viñas en los años setenta.

Su propuesta gastronómica



ST GERMAIN WINE BAR COCHABAMBA, 21. MADRID TEL:: 919 353 839 PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 35-40 €

parte de materias primas escogidas de proveedores seleccionados con nombres y apellidos. Las ostras, del número dos, llegan de la mítica casa Legris de Bretaña. Las mollejas de pato, así como el *confit* y el *cassoulet* tienen la garantía de Maison Liesta, una casa charcutera de Tarbes con una tradición de más de cien años y una selección de quesos franceses (Délice du Poitou, Saint-Nectaire...) en tablas para compartir. Más allá del origen francés, el resto de la carta mantiene alto el listón: anchoas de Santoña, cecina de vaca y de *wagyu* de Burgos, chicharrones de Cádiz... y opciones dulces elaboradas en la casa como la tarta amandine de pera con crema de almendras.

Sofisticado y chic, su decoración en tonos azules combina fotografías de iconos como la torre Eiffel o la actriz Brigitte Bardot con la música de grandes de la chanson como Edith Piaf o Charles Aznavour. La pequeña terraza exterior anima a prolongar la velada al aire libre disfrutando, eso sí, en clave francesa. **Mar Romero**

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 [IMPRESCINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA]				
DIRECCIÓN		TELÉFONO		
CÓDIGO POSTAL	LOCALIDAD	PROVINCIA		
PAÍS	CC	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 № DEL BANCO/CAJA				
CARGO EN CUENTA №			FIRMA	
IBAN	BIC			



Carlos Esteva EL HOMBRE DEL GARRAF

El vino catalán de gama alta ha perdido a uno de sus principales adalides, el fundador en 1979 de Can Ràfols dels Caus, en Avinyonet del Penedès, Carlos Esteva Grewe falleció el 10 de junio a los 72 años. Fue un visionario, el principal impulsor y el gran defensor de los vinos del Garraf. De hecho, fue el primer presidente de la Associació de Viticultors del Massís del Garraf. Su apuesta por la Xarel·lo fermentada en barrica de castaño fue pionera, con especial brillo en su Xarel·lo Pairal. También apostó por variedades internacionales, como Merlot (su Caus Lubis, inspirado en los grandes vinos de Burdeos, causó impresión), Cabernet Franc, Chenin Blanc (La Calma) o la italiana Incrocio Manzoni (El Rocallís).

Además de su gran y singular nueva bodega excavada en la roca calcárea del macizo del Garraf, en la finca de su abuelo (se construyó entre el año 2000 y 2006), impulsó el proyecto Mas Oller (DO Empordà) y el de Can Camps, una pequeña finca de Olivella, también en el Parc del Garraf.

Nacido en Barcelona el 30 de junio de 1950, desde 1994 era miembro titular de la Académie Internationale du Vin. Estudió económicas. Desde Can Ràfols dels Caus se destaca que la llegada de Carlos Esteva al Garraf, tras haber elaborado algún vino artesanal con apenas medios en Menorca, «supuso toda una revolución». No sólo restauró la masía de la finca familiar, que se encontraba en un estado ruinoso, sino que también regeneró la explotación vitícola, introduciendo nuevas variedades y métodos de cultivo.

Creía que «un gran vino expresa siempre, además de su terruño, también la individualidad de su creador», y añadía que «ello, naturalmente, no es válido para los vinos elaborados pensando en los beneficios». Entendía que «los vinos excepcionales tienen algo que va mucho más allá de lo que somos capaces de percibir con los ojos, la nariz y la boca».

Ramon Francàs



Alfonso Schlegel LA IMAGEN Y LAS PALABRAS

En los años noventa y la primera década de este siglo, los vinos de Viña Extremeña eran la imagen llamativa del vino de la región. Unas etiquetas recargadas en sus ornamentos eran la tarjeta de presentación de una gama de vinos encabezada por el tinto Monasterio de Tentudía, que fue todo un emblema del vino extremeño. Con esa imagen, bajo la dirección de Alfonso Schlegel, la bodega que fundara su abuelo estuvo presente en más de medio centenar de países, además de ser toda una potencia en el comercio a pie de bodega.

Situada a las afueras de Almendralejo, Viña Extremeña, o Viñexsa, como se denominó en el último tramo de su trayecto, fue fundada en los años veinte del siglo pasado por Alfonso Iglesias Infante, onubense de humilde extracción social que se instaló en Almendralejo y puso en marcha negocios relacionados con la aceituna, que derivaron en elaboración de vinos, destilación y comercio de vinos y alcoholes a granel. Su hija se casó con un empresario suizo y, cuando murió, en 1980, ya estaba al frente de la empresa su nieto, Alfonso Schlegel Iglesias.

Viña Extremeña se sustentó en el marketing por encima de la calidad de unos vinos vestidos con todo lujo. Con esa filosofía llegó a vender, según algunas fuentes locales, más de tres millones de botellas de vino en más de cincuenta países. Ese poderío comercial impulsó unas amplias instalaciones que albergaban la Fundación Schlegel, creada en 2002 para la promoción y divulgación de iniciativas culturales, y un museo de arte sacro, alguna de cuyas piezas fueron inspiración para las etiquetas de unos vinos que no entraron en la DO Ribera del Guadiana. En la segunda década de este siglo, tras emprender sin éxito una envasadora de aceitunas aderezadas, la sociedad entró en crisis y en 2016 fue declarada en concurso de acreedores y cesó en su actividad.

UPM







2 de julio, a los 67 años de edad.

Del 19 al 21 de febrero SALENOR, CITA EN AVILÉS

El Salón de la Alimentación y Equipamiento del Norte (Salenor), convocatoria bienal de la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Avilés es una cita fijada para la distribución y la hostelería en un mercado tan importante como el asturiano para el vino de calidad. Ha atravesado y atraviesa avatares políticos y otras pandemias, pero la perseverancia le da fortaleza.

En su edición 2024 «ofrecerá innovación, tecnología. novedades, formación, información y propuestas para el sector», según ha comunicado la organización que diriae Heriberto Menéndez, aue espera superar los números de la edición anterior, la primera tras las restricciones provocadas por el virus, que atrajo a 1.400 marcas de productos y equipamientos y a más de 9.000 visitantes de toda España, Salenor 2024 se celebrará en su sede habitual. del 19 al 21 de febrero de 2024.

Del 5 al 7 de febrero BARCELONA WINE WEEK ABRIRÁ 2024

Fira de Barcelona da por consolidada la posición de la feria Barcelona Wine Week (BWW) como el referente del vino español de calidad y busca escalar un peldaño más en el ámbito internacional. El objetivo declarado de la edición 2024 de BWW será impulsar «la proyección internacional del vino español de calidad». La herramienta principal para

alcanzar esa meta será el programa de invitaciones a compradores internacionales y una amplia panoplia de actividades a celebrar en paralelo a la exposición. En iunio se anunciaba que casi estaba cubierto el espacio de exposición de Fira de Barcelona, el histórico recinto de Montiuic. y se anuncia que se superarán las 850 bodegas y los 70 sellos de calidad (indicaciones geográficas protegidas), con un aumento de más del 8 por ciento sobre la edición anterior. celebrada en febrero pasado.



MAYUKO SASAYAMA. PLANETA GASTRO. 244 PÁGINAS. 26 €.

Mucho más que un vino de arroz **EL MUNDO DEL SAKE**

Nada que ver con aquel brebaje que llegaba a España en los años setenta y ochenta casi como objeto de contrabando y que, al final, cuando alguien desentrañaba la etiqueta, resultaba ser made in China. Ese presunto sake (turbio, acuoso, con olores de fermentación) puso en fuga a todo paladar curioso que quisiera conocer el que se denominaba como vino de arroz. Es una expresión poco precisa, con el recurso al término vino que sirve para casi todo lo que ha fermentado. El sake es más que una bebida fermentada, es un rito, como tantas cosas en la cultura japonesa, tanto en su meticulosa elaboración, como en el servicio y el momento de consumo. Y es un producto con mil matices. que dan lugar a una clasificación compleja y a una gran riqueza en estilos y momentos de

consumo. Consumo pausado, con un protocolo cargado de simbolismo y de cultura, que lleva a este fermentado de arroz muy lejos de la simple ingesta indiscriminada de alcohol. Si alguna curiosidad ha sobrevivido del contacto con aquel subproducto de la iuventud, el heroico explorador de productos y bebidas exóticas tiene en el libro de Mayuko Sasayama el vehículo perfecto para acercarse al sake con conocimiento de causa. Sumiller v maestra del sake, dirigió el madrileño Shuwa Shuwa, el primer bar de sake abierto en España. La historia, la elaboración, los distintos tipos y sus aplicaciones gastronómicas, la cata, recetas y todo lo que hav que saber repartido en breves píldoras. textos accesibles que encierran una profunda información para despejar dudas.

Da vitgi huthanie pri na najeme vinea del On del manda Partina ProPartina ProPa

MARIANO FISAC. HÉRCULES DE EDICIONES. 240 PÁGINAS. 24 €.

Guía muy personal MÁS GALICIA ENTRE COPAS

Una selección de bodegas tan discutible como cualquier otra y con el valor del testimonio de un aficionado avanzado. La ausencia de nombres sonoros y trascendentales del vino gallego, solventada en parte con un apartado dedicado a «otros vinos de interés» marca el carácter de Más Galicia entre copas, nueva edición «completamente actualizada» de Galicia entre copas, publicado en 2015. El autor define su libro como una ruta a través de la cual ha intentado «que tuvieran una visión más directa y clara de cómo lo hacen los que mejor lo hacen en Galicia. Naturalmente, es una visión sesgada, por el simple hecho de que no deja de ser la mía». La confesión define a una guía que explora el vino gallego en un recorrido a través de tres decenas de bodegas

repartidas en seis capítulos, uno por cada denominación de origen de la región (cinco de Ribeiro, tres de Monterrei, cuatro de Valdeorras, ocho de Rías Baixas, las mismas que en Ribeira Sacra v tres en el capítulo Más allá. Información completa sobre trayecto y vinos de las bodegas seleccionadas y más sucinta de los vinos reseñados en el subcapítulo de otros vinos de interés. Mariano Fisac, gallego afincado en Madrid, es abogado, directivo en una compañía de seguros corporativos y gran aficionado a la buena mesa y la buena copa. Un pico fino que entró en la comunicación en 2008 como bloquero, en español e inglés y es también autor del libro *Vinos y lugares para momentos* inolvidables (2019).









cumpleaños y burbujas

Celebrar cumpleaños con burbujas no es ninguna novedad y, aunque no es verdad, podría pensarse que los vinos espumosos nacieron para ser descorchados en fiestas, aniversarios. premios y demás... Lo cierto es que el monje benedictino Dom Perignon, al que erróneamente se le atribuyó el nacimiento del champagne en el siglo XVII, pocas ganas tendría de celebrar. Llevaba años luchando contra las burbujas hasta que decidió probarlas y dijo aquello tan bonito de... «Estoy bebiendo estrellas». Tampoco tendría mucho que festejar 300 años de Dom Perignon, su colega franciscano y teólogo Francecs Eiximenis. En algunas de sus eruditas obras, este fraile ya mencionaba los vinos con espuma. También muchos, muchísimos años antes que aparecieran las burbujas monacales, en la Antigua Roma había vinos espumosos, o algo similar, que conseguían retrasando la fermentación introduciendo las ánforas en aguas muy frías. Concretamente en el siglo I a.n.e. -cuando con toda seguridad no había posibilidad alguna de la existencia de frailes franciscanos ni benedictinos- el poeta romano Virgilio menciona en su gran obra La Eneida, vinos «dorados y efervescentes» y seguro que no eran tiempos de celebrar nada, sino más bien todo lo contrario. Eran años de constantes guerras entre romanos, griegos, espartanos, troyanos... ¿Tal vez alguna victoria épica y gloriosa?

Llegado el siglo XVIII, las burbujas se hicieron inseparables de cualquier celebración y festejo. Y con mucha más razón cuando el festejo o la celebración corresponde a ellas mismas; es decir, cuando están de cumpleaños feliz. Recientemente la firma Gramona puso fin a los actos de celebración de sus

cien años con una cata compartida y no sólo de sus mejores burbujas, sino que generosamente quiso compartir su fiesta de cumpleaños con la participación de otros vinos, incluso su competidor champagne. Un elegante gesto.

Vinos de culto, por una u otra razón y presentados por sus elaboradores. Un blanco Laroque D'Antan, del mítico matrimonio Lydia y Claude



Bourguignone, los grandes sacerdotes de la tierra, de la microbiología, que tras investigar los suelos de medio mundo, se instalaron en las orillas del río Lot, cerca de Cahors; Morgane Fleury, propietaria de la firma más sureña de la AOC Champagne, adicta a la biodinámica y a la Pinot Noir en sus brillantes y efervescente elaboraciones. Juan Carlos López de Lacalle, de Artadi, quien tras años de observación comprobó que lo importante era la tierra, la parcela (hacen 21 vinos

diferentes en 56 hectáreas). Moncerbal '13 llegó de la mano de su padre, Ricardo *Titín* de Descendientes de J. Palacios, quien dijo: «No todas las biodinámicas son iguales porque las hacen las personas». Sabia reflexión. Tras los vinos invitados entraron en juego los grandes pesos pesados de Gramona. Vinos con largas crianzas como el Enoteca '09 con 160 meses... ¿Quién dijo miedo?

¿Quién dijo miedo? Más cumpleaños y más burbujas. Perelada, puro Ampurdán, pura historia, pura belleza y arte. Hace 100 años que la familia Mateu, grandes industriales dedicados al comercio del hierro. creadores y propietarios de la mítica marca de coches Hispano-Suiza –creo que debe ser la única firma bodeguera que a su vez es fabricante de automóviles... si bebes, no conduzcas-, adquirió el impresionante castillo y un espléndido convento en el pueblo medieval de Peralada. Y así empezó una feliz historia que aúna arte, música, pintura, vino, gastronomía, ocio, deporte, la colección más importante del mundo de libros de El Quijote... y todo bajo un paraguas llamado Perelada. Un baile de vocales para la historia. La nueva bodega es un derroche de arte siglo XXI. Es la gran belleza, la perfección de la arquitectura sostenible, sin alharacas ni ostentaciones. Tienes que ir a buscarla. Casi no se ve, pero cuando la encuentras no podrás olvidarla. Los 100 años se celebraron con una cata inmersiva de sus vinos y burbujas más icónicas, con viento de tramuntana, bellos paisajes del Ampurdán, viñedos sobre el Mediterráneo, arias de Rigoletto, de José Carreras, de Montserrat Caballé... Claro que todo era virtual, pero muy emocionante.







CATA BIODINÁMICA



El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los vinos se muestran 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 especialmente fragantes y delicados.

DÍAS DE HOJA

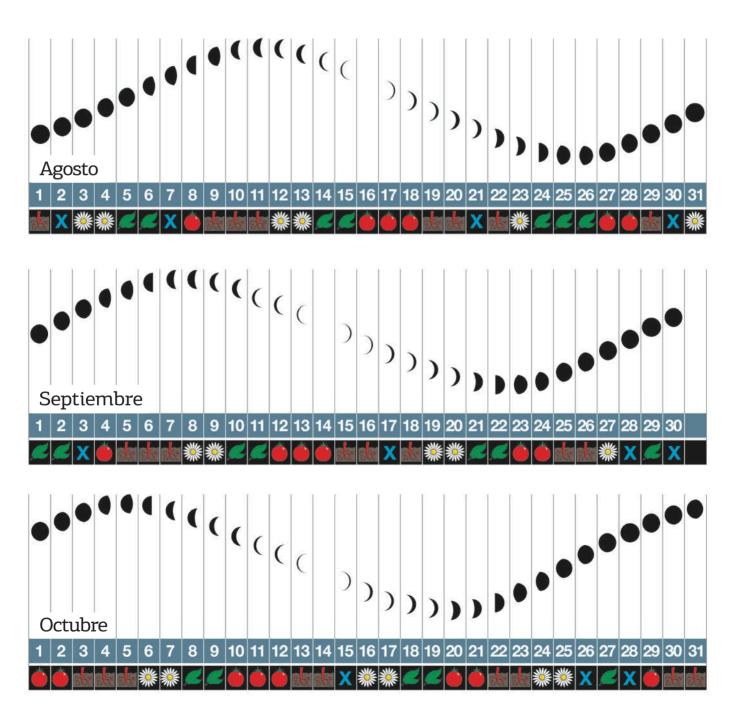
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.









RETENCIÓN DE AROMAS - PERFUMES ARTIFICIALES









Maldiciones a granel

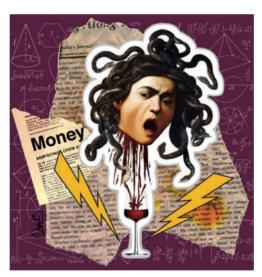
ramos pocos y parió la abuela. El refrán español viene que ni pintado para resumir, con el saber popular que encierra todo el saber, que cantara Manuel Machado, la situación en el proceloso mundo del vino y sus circunstancias (climáticas y de consumo). La más evidente es el incremento de temperaturas, lo que, unido a la pertinaz sequía y las tormentas torrenciales, hace que los efectos sobre la viña sean ya claramente perceptibles: incrementos del grado alcohólico, aceleración de la maduración fenólica, sabores más astringentes, menor estructura y volumen de los vinos, disminución de la acidez y aumento del pH, etcétera.

Ya lo he comentado en otras Penúltimas y no voy a insistir en ello. Solo recomendar un vistazo a la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático. O consultar los documentos de la OIV sobre variabilidad climática, que alienta a implementar medidas como selección de variedades de uva resistentes al calor y la sequía, mejorar la gestión del riego, utilizar técnicas de protección contra eventos climáticos extremos, el uso de tecnologías de monitoreo y pronóstico, la diversificación de los cultivos y la conservación de la biodiversidad, etcétera.

Me gustaría resaltar una particular vulnerabilidad que sintetiza la mencionada necesidad de adaptación al cambio climático. Me refiero al Marco de Jerez. donde al impacto sobre las tierras de albariza y sus cepas de Palomino Fino, hay que añadir los efectos sobre uno de sus pilares enológicos, la crianza biológica desarrollada en el singular ecosistema natural de las bodegas. Ya hay quien habla de la necesidad de climatizarlas, para escándalo del Consejo Regulador y menosprecio de la mayoría de los bodegueros que contemplan el cambio climático, sin negarlo, como un fenómeno no tan alarmante como pretenden los tocapelotas ecologistas. Pero el lobo está llegando. Y más deprisa de lo que se esperaba.

Si todo esto ya es de por sí suficientemente serio como para plantearse la urgencia de repensar nuestro tradicional diseño vitivinícola, no lo es menos atender los cambios profundos que se están desarrollando en los hábitos de consumo. Cambios que afectan, entre otras cosas, al concepto de vida saludable que reniega del alcohol y del aumento de la ingesta calórica apostando por lo *light*; a lo que cabe añadir el influjo de las nuevas tendencias gastronómicas donde la ubicación del vino, particularmente el tinto, es cada vez más complicada.

Como consecuencia nos encontramos ante un fenómeno complejo de difícil abordaje: el desfase entre oferta y demanda. Un buen ejemplo es la drástica medida tomada por el gobierno francés y el Consejo Interprofesional del Vino de Burdeos (CIVB) otorgando ayudas por valor de 57 millones de euros al arranque de 9.500 hectáreas de viñedos, tanto para paliar los



efectos de la flavescencia dorada como para aliviar la sobreproducción, mientras se estima un descenso en el consumo del 60 por ciento durante los próximos diez años. La idea es que el arranque termine afectando a un total de 35.000 hectáreas. La medida fue contestada por más de mil agricultores que marcharon airados por las calles de Burdeos reclamando la ampliación del arranque a 15.000 hectáreas y el incremento de la ayuda a 10.000 euros por unidad de superficie abandonada.

Casos parecidos son los de Languedoc y el valle del Ródano.

Las cosas en nuestro país no pintan mejor. Seguimos con cosechas elevadas y bajo consumo per cápita, apenas un tercio del vino producido. Si pensamos que España es líder mundial en superficie de viñedo, con 944.000 hectáreas, que estamos entre los tres mayores productores del mundo y somos el primer exportador mundial (unos 24 millones de hectolitros)

pero apenas consumimos un tercio, el escenario es descorazonador. Más aún si tenemos en cuenta que exportamos más de la mitad en forma de graneles con los precios medios (46 céntimos por litro en 2022) más bajos entre los grandes países exportadores. Un inmenso desperdicio de valor vitivinícola, del que se benefician fundamentalmente nuestros santos compradores, principalmente Francia, et voilá!

Si no es por los efectos del cambio climático es por el bajo consumo, lo cierto es que se acaba el tiempo de los parches paliativos y entramos en tiempo de cambios estructurales. El incremento constante de las existencias de vino envasado, que rondan ya los siete millones de hectolitros, es una clara advertencia. Como país hay que plantearse cómo escalar la empinada cuestión del posicionamiento de calidad. Y hacer justicia a la inmensa riqueza orográfica, edafológica, climática y ampelográfica, propicia para lograr una viticultura de calidad.

Para ello debemos tratar nuestro patrimonio vitivinícola y cultural como lo que es: una cuestión de Estado. O, si se prefiere, una cuestión de identidad, culturalmente vinculada al vino. En este sentido, aunque sólo sea por una vez, abandonemos los prejuicios patrioteros, miremos a Francia y aprendamos.











La expresión más singular y elegante de nuestro terroir



WINEINMODERATION
ELEGIRICOMPARTIRICUIDAR