



TIEMPO DE SENTIR RIBERA DEL DUERO. TIEMPO DE SENTIR ÁSTER.





# Costosa recuperación

Después de una temporada de tranquilidad e incluso de tendencia negativa, conceptos como inflación o IPC han vuelto a las primeras planas de los periódicos y a la apertura de los informativos. El vino lo ha sufrido en sus costes de producción, desde el viñedo hasta la distribución. Y su teórico aliado, la hostelería, colaboró más bien poco en la costosa recuperación, a pesar de que los productores han realizado un esfuerzo evidente de contención en sus precios.

as bodegas no se atreven, pero la hostelería sí. La inflación viene dada en la parte más importante y en el origen de todo por las grandes corporaciones, las dueñas de la energía (eléctricas, petroleras, bancos) que actúan sin control, como un estado dentro del estado o sometidas a un régimen feudal: las reglas están hechas a su medida y son juez y parte en caso de conflicto, como una redefinición actualizada del derecho de pernada. Y, si no se ponen de acuerdo para no pisarse la manguera entre sí, algo que está prohibido del todo por aquello de la libre competencia, la verdad es que lo parece. Suben los carburantes más que el petróleo y, cuando baja la materia prima, no lo hacen los precios finales. Sube la energía eléctrica al ritmo de la generación más cara y lo de los tramos de horas más baratos suena a broma cuando la tarifa gorda tiene que ver con alquiler de equipos y otros conceptos opacos.

Cuando se encarece la energía sube todo lo demás, pero algunos sectores contienen las subidas mientras otros, como la
hostelería, se apuntan a la inflación con
entusiasmo. Y, si se afea la conducta inflacionista, alegan que han de recuperar lo
no ingresado durante la pandemia. La impresión es que el ciudadano medio ahorró,
por la fuerza, durante el confinamiento y
alguien ha decidido que no se puede consentir que el dinero esté en los bolsillos de
los mortales y están por la labor de llevarlo a donde debe, a las cuentas de los dioses. Y la hostelería se sienta en el olimpo.

Si ha habido un sector económico que pedía y pedía sin tasa, ha sido la hostelería. Les concedieron ayudas, en dinero contante o en facilidades para invadir aceras y calzadas con terrazas, algunas con mayor capacidad que el propio interior del negocio, que después no han reti-

rado. Pidieron ayuda para montar las terrazas. Ayuntamientos, comunidades autónomas, bodegas y cerveceras se pusieron manos a la obra para respaldar a la hostelería, incluso a costa de la salud de los usuarios y vecinos, expuestos al contagio y sufridores de ruidos y olores.

En el caso de las bodegas, hubo un movimiento de refuerzo a la sufrida hostelería, con esfuerzos importantes en descuentos en los precios de los vinos. Y se repitió el proceso conocido: se plantea una ayuda en forma de descuento o de regalo de producto (hasta dos cajas sin cargo al comprar diez, lo que supone un veinte por ciento de descuento). Finalizada la promoción, es difícil volver al estado anterior de cosas porque el sagaz empresario aduce que eso supone una subida insoportable en el precio del vino. Una vez superada la pandemia, piden ayuda para retirar las terrazas, unas estructuras que a veces tienen todo el aspecto de una construcción fija, no provisional. Reclaman respaldo, sea en euros contantes y sonantes sea en prórroga del permiso para invadir el espacio (el suelo, el aire y casi el cielo, para alegría de los vecinos que soportan ruidos, humos y se ven obligados a buscar más lejos el ya escaso estacionamiento).

No es suficiente. Es tradición que, ante la llegada del verano y las oleadas sucesivas de turistas, suban los precios de la gasolina y de la hostelería. Son los encargados de que suban los índices de precios al consumo para impulsar el traslado de los ahorros de los ciudadanos a donde se supone que deben estar. Los bares y restaurantes han acusado, como todos, el aumento del coste de la energía y de los alimentos y lo han repercutido en sus tarifas, parece que en mayor medida del soportado y, sobre todo, con mayor permanencia. Como se oyó decir a un em-

presario del sector, una vez que el público se acostumbra a pagar dos euros por un café ya no se vuelve a bajar.

Este verano pasado, el sector turístico ha sido uno de los que han destacado en la subida de sus precios, justo cuando parece que se moderaba la inflación sufrida en los meses anteriores. Se recupera, con creces, el lucro cesante de años anteriores en un proceso que se antoja suicida: los consumidores lo notan y, en tiempos en los que se baten marcas de visitantes. cuando se batieron récords en número de turistas y en lo que gastaron (casi catorce mil millones de euros sólo en el mes de julio), el nuevo clamor entre esos liberales económicos de ida y vuelta es que "hay más gente, pero gastan menos". Tal vez ocurra que los turistas extranjeros empiecen a mirar hacia otros destinos más amables en el trato y los nativos al consumo en su propia casa.

Se plantean interrogantes como la posibilidad de que, a cuenta de aquello del turismo de calidad (o seleccionar los clientes vía alza de los precios), se explote en exceso el filón. Después se aducirá la importancia del sector como creador de empleo y riqueza, lo que es otro mito: el empleo creado se destruye con toda soltura según termina la temporada, lo que, sumado a sueldos bajos, jornadas largas y el precio de la vivienda en zonas turísticas, provoca escasez de profesionales y que este verano hayan faltado camareros. Se podría provocar otra crisis, lo que impulsaría a la hostelería a volver a extender la mano para que los dineros públicos o las facilidades (como el IVA por módulos, un fijo pagado al margen de la cuantía de los ingresos y beneficios) vuelvan de nuevo a parar a sus bolsillos. Lo que deben considerar natural. Hasta que se les acabe el chollo.





#### Pluma de ganso **ESCAPISMO** LITERARIO

Fue una práctica habitual en diarios y revistas, sobre todo

en los siglos XVIII y XIX, publicar por entregas novelas y relatos, poesía y ensayos, teoría política o económica, historia y ficción. Algunas de las grandes obras de la literatura mundial se publicaron por vez primera en esa forma de serial impreso. El director de PlanetAVino debería decir que no aspira a tanto, pero sería un ejercicio de falsa modestia. Eso sería como cumplir un sueño, ahora nada secreto, de que una sección pensada como entretenimiento, tuviera una trascendencia mayor. Pluma de ganso se inspira en esos viejos (y no tan viejos: los seriales radiofónicos y los actuales y exitosos novelones televisivos son continuidad de esa práctica) relatos, de entrega única o



uno de nuestros mejores escritores del vino, Miguel Ángel Rincón, no consiga huir del todo del sector. Después de recorrer buena parte del Nuevo Mundo vinícola, de dirigir alguno de los medios del sector y de conocer a fondo el terreno que pisaban, Rincón y su pareja, la también periodista gastronómica Julia Blázquez, decidieron que su alternativa profesional iba por otros caminos y hace algo más de diez años se dedicaron a la literatura. Pero fue a la literatura destinada al peligroso territorio de los más pequeños: abrieron una deliciosa librería infantil, La Petita, en el

Poble Nou barcelonés, ese peligroso arrabal recuperado por la influencia de Barcelona 92 y convertido en dinámico centro social

No se podía consentir perder esa brillante firma y el director de esta revista ha perpetrado todo tipo de artimañas para que siguiera en la palestra del periodismo especializado. En esa intención hay que situar la sección Pluma de ganso que se estrena con nuevo formato en este número: una alternativa para que la creatividad del periodista se expanda y que lo haga en un terreno en el que el autor se siente cómodo y puede aportar un buen momento de lectura, junto a una copa de buen vino, para nuestros lectores.

Pluma de ganso no será una sección fija. Se publicará, en una entrega o como serial, de forma esporádica y esperamos que con cierta frecuencia. Por el momento es parcela de Miguel Ángel Rincón, junto con nuestro genial dibujante, Dani Pacios, que completa la imagen clásica del relato ilustrado. Pero que no piense que es su cortijo exclusivo. Será campo abierto a la creatividad, al humor, a la intriga y a todos los estilos, a lo que aporten otros autores, con la nada secreta intención de que afloren textos de calidad e interés. No hay que olvidar que El barril de amontillado, de Poe, es un cuento. Y también La metamorfosis, de Kafka, con el pobre Samsa convertido en mosca o similar, cojonera o no.

A Proensa



VADEVINO EDITORIAL SI 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, Ma 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)

Álvaro Fernández Prieto (fotos@alvarofprieto.com)

ILLISTRACIONES Daniel Pacios Bello (www.facebook.com/Treceilustracion)

SECRETARIA DE REDACCIÓN María Jesús Hernández Correo electrónico: mariajesus@proensa.com Teléfono: 686 620 750

PUBLICIDAD Araceli Pardo Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B 28035 Madrid Teléfono: 647 958 451 Correo electrónico: araceli@proensa.com

SUSCRIPCIONES Avda. del Cardenal Herrera Oria, 299 - bajo B 28035 Madrid Teléfono: 686 620 750 Correo electrónico: planetavino@proensa.com

Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

PlanetaVino no coarta la libertad de juicio ni la opinión de ninguno de sus colaboradores, pero tampoco se identifica necesariamente con los criterios de sus artículos La revista no mantendrá correspondencia privada ni se hará responsable de fotos, dibujos, gráficos u originales no solicitados. Prohibida la reproducción total o parcial de textos, fotografías e ilustraciones en cualquier medio sin la autorización de Vadevino Editorial, SL.

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



#### VARIEDADES ANCESTRALES. VINATEROS AL RESCATE

Pasó la fiebre de las uvas foráneas e incluso la pasión por el Tempranillo, para volver la mirada a las uvas de toda la vida. El siguiente paso es la recuperación de las minoritarias, las que estuvieron arrinconadas por una u otra razón.



#### Saber Más LA SAGA DE LA FILOXERA

El insecto que cambió el mundo del vino. En un proceso que se prolongó durante décadas, la filoxera impulsó la modernización en las bodegas y un cambio radical en los viñedos en todo el ámbito del viejo mundo vinícola.

> Vall Lach HORTA-COLOMER



#### GARNACHA DE NAVARRA. CERRAR EL CIRCULO

Sin terminar de sacudirse un cierto complejo ante su vecina Rioja, la DO Navarra se apuntó a todas las modas: a la adopción de variedades extrañas, al repudio del rosado... La tendencia actual hace que vuelva a sus orígenes.



En el nuevo capítulo de la revista dedicado a la ficción, Miguel Ángel Rincón se estrena con un inquietante relato sobre una de las técnicas modernas para combatir las plagas... desde el punto de vista del insecto.

#### **FE DE ERRORES**

El de los precios es un drama que arrastra esta revista desde su fundación. La culpa es del director, que considera que es un dato imprescindible, pero cuando no son las bodegas, reacias a confesar la variabilidad del dato tal vez más decisivo a la hora de elegir, son los fallos propios. Es el caso del precio que apareció en el blanco del

Priorat Vall Llach Horta

Colomer, de Celler Vall Llach, destacado en la sección Estrenos del último número, cuyo precio real es de unos 40 euros por botella en tiendas de vinos, y no los 12 que reflejaba la información errónea.

#### 3 LA LUNA, DE ANDRÉS PROENSA Costosa recuperación

Costosa recuperación

#### 6 NOTICIAS

Crónica: A Rioja le asoman los alambres Bebida de viejos

#### 14 SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANJÓN

El vino no encuentra consumidor

#### 16 EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS

Lecciones húngaras

#### **18 ESTRENOS**

#### 40 MENSAIE EN UNA BOTELLA, DE M<sup>2</sup> PILAR MOLESTINA

Observaciones post vacaciones

#### 54 DE VINOS POR...

Oviedo

#### **57 PISTAS**

Ababol / Casa Marcela Lavinia LaFinca / Las Banderas El Puntido

#### 61 BARRA LIBRE

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

Descartes y las burbujas

#### **64 LA CATA BIODINÁMICA**

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

#### 66 LA PENÚLTIMA DE CARLOS DELGADO

Si te desacoplas, desapareces

#### **CRÓNICA**

A PROFNSA

### La crisis que no cesa A RIOJA LE ASOMAN LOS ALAMBRES

LA SALIDA DE LA ASOCIACIÓN PROVIR DE LOS ÓRGANOS DE GESTIÓN DE LA DOC RIOJA ES UN ESCALÓN MÁS DEL MOMENTO DELICADO QUE VIVE RIOJA, TAL VEZ LA MÁS LLAMATIVA DENTRO DE UN ESCENARIO DE CRISIS GENERAL EN EL NEGOCIO DEL VINO. LA RECESIÓN COMERCIAL Y LA SUBSIGUIENTE CRISIS DE EXCEDENTES SON UN TELÓN DE FONDO SOBREVENIDO A TENSIONES QUE VIENEN DE ANTIGUO Y QUE FLORECEN EN TIEMPOS DE VACAS FLACAS.

n tiempos en los que hay más vinos de alta calidad que nunca y con la zona firmemente asentada en el liderazgo del vino español, la DOC Rioja transmite la impresión de esos neumáticos tan desgastados que les asoman los alambres, la carcasa que forma la estructura de la rueda. La banda de rodadura hace tiempo que superó los testigos de desgaste, se han desdibujado las ranuras y se ha perdido la estabilidad necesaria ante las eventuales lluvias, papel que en este caso desempeña la crisis. El peligro mayor es que hay riesgo de reventón v hav presiones, internas v externas, que alimentan el vértigo.

Rioja mantiene sólidamente el liderazgo en ventas, tanto en el mercado interior, con una cuota del 24,5 por ciento, como en el exterior, con el 23,5 del total de vino español exportado. Uno de cada cuatro litros de vino que se comercializa por las bodegas españolas lleva el sello Rioja. En tiempos de crisis el consumidor se refugia en las referencias de prestigio y Rioja es valor seguro. Una potencia comercial descomunal, que llegó a suponer casi 300 millones de botellas, apoyada en precios amables (poco más de cuatro euros litro de media) que no ha impedido que sobre vino: 115 millones de litros, según el cálculo realizado por esta revista (ver PlanetAVino nº 107, de abril pasado), que no es compartido por el consejo regulador de la DOC Rioja, que maneja una cifra de 90 millones, que no está nada mal como problema.

Las iniciativas para reducir ese mar de vino se han sucedido. Sin datos finales, Rioja recibirá parte de los 15 millones de euros presupuestados para toda España por el Ministerio de Agricultura para incentivar la vendimia en verde; se han ejecutado 13,4 millones y se estima en unos 35 millones de litros lo que se va a disminuir la producción por esta vía. Por su parte, los gobiernos de La Rioja y País Vasco van a destinar quince y ocho millones de euros, respectivamente, a la destilación de vino, lo que en el caso de La Rioja supondrá la retirada de 17,5 millones de litros.

El consejo regulador ha marcado una reducción de la vendimia para esta campaña de 2023 de un diez por ciento sobre el máximo autorizado en uvas tintas, que es de 6.500 kilos de uva por hectárea. Además, ha reducido el rendimiento en la bodega en un punto y queda en el 69 por ciento (69 kilos de uva por cada cien de vendimia). Las cifras se refieren a variedades negras y vinos tintos; se mantienen en el caso de las uvas y vinos blancos ante la superior demanda de ese tipo de vino, capítulo en el que Rioja tiene déficit.

#### **SÓLO 50 MILLONES MENOS**

La suma de la reducción de la producción de uvas tintas al 90 por ciento (5.850 kilos por hectárea en lugar de 6.500) y el rendimiento al 69 por ciento (69 litros en lugar de 70 por cada cien kilos de vendimia) se estima en una aminoración de 31 millones de litros, según cálculos del consejo regulador de la DOC Rioja. Cabría añadir la destilación, que en la comunidad de La Rioja, que ha destinado este año 15 millones de euros a quemar vino y el año próximo prevé 16, supondría

otros 17,5 millones de litros; no hay estimaciones correspondientes a Navarra y País Vasco, que ha presupuestado ocho millones de euros para destilar este año, pero cabe calcular en torno a otros ocho a diez millones de litros.

El conjunto de medidas aplicadas este año podría suponer una reducción de unos 50 millones de litros de vino, lo que supone un cierto alivio. Sin embargo, con poco más del cinco por ciento del total de excedentes (en la cifra oficial), resultan a todas luces insuficientes para resolver el problema. La crisis, además, se enmarca en una recesión mundial de la comercialización en la que han concurrido causas diversas: la situación económica (según los economistas y sus análisis y previsiones a toro pasado, en España el ahorro se destina a reducir la cuota de las hipotecas y se detrae de otros capítulos considerados prescindibles) y el cambio de hábitos de consumo, que incluye el desplazamiento de las preferencias hacia los vinos blancos. Las dificultades afectan a Rioja pero también, y en mayor medida, a otras zonas de referencia, donde el pinchazo es espectacular. Por citar la zona que aspira al trono riojano, aunque con menos de un tercio de sus ventas, según datos del consejo regulador de la DO Ribera del Duero, de enero a agosto de 2023 se habían expedido siete millones de contraetiquetas menos que en el mismo periodo del año anterior, una reducción superior al diez por ciento. La previsión habla de un descenso de diez millones de botellas a fin de año, sin que haya reacción conocida del órgano rector.









#### **CAMBIOS ESTRUCTURALES**

Algunas fuentes, incluidas voces de Grupo Rioja, patronal que agrupa a las mayores bodegas comercializadoras de la zona, el problema no es coyuntural sino estructural. Abogan por reducir la producción y hablan incluso de bajar el rendimiento por hectárea de 6.500 a 5.000 kilos en la uva tinta, lo que supondría una reducción superior al veinte por ciento y, teóricamente, también un aumento de la calidad del fruto y del vino y un incremento en las rentas de los viticultores. Habría que volver a hacer las mismas preguntas cuando el viento sea favorable y se eliminen excedentes por la vía de la comercialización, que es la importante. Según Íñigo Torres, gerente de Grupo Rioja, un litro de vino vendido equivale a cuatro eliminados por las otras vías propuestas: «La solución es vender más y creo que estamos en una coyuntura que tenemos que aprovechar». Parece fácil decirlo y no tanto ejecutarlo: en un contexto de retraimiento del consumo no parece sencillo aumentar una cuota de mercado de cerca del 25 por ciento en volumen y del 23 en valor del mercado doméstico y del 23,5 y el 31 por ciento en valor en exportación. Íñigo Torres maneja otras cifras y estima una cuota en el mercado interno del 28 por ciento en volumen y el 30 en valor y del 35 y el 40 por ciento en exportación.

#### BODEGAS FAMILIARES ROMPE LA BARAJA

En ese contexto crítico, florece el nerviosismo y se diría que a Rioja le crecen los enanos. Tiene una batalla feroz, no va contra sus competidores, donde cuenta con la ventaja que atestiguan los números y también la posición de los vinos en las valoraciones de la prensa especializada y el número de vinos bien valorados, sino afrontando fuego amigo. Las viejas cuitas sectoriales, de viticultores contra comercializadores, parecían amortiguadas con la alternancia de los dos sectores en la presidencia de las instituciones. Surgió el proyecto Viñedos de Álava, emporcado por injerencias políticas de todo signo, y ahora una batalla de los pequeños contra los grandes, más o menos congelada en episodios ocasionales entre casi todo el mundo (consejo regulador, otras organizaciones patronales y en alguna ocasión hasta los gobiernos regionales y los sindicatos agrarios) y la combativa asociación Bodegas Familiares de Rioja, más conocida aún por sus antiguas siglas Provir, con el respaldo implícito de ABRA (Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa), que suele tener planteamientos similares, y explícito de la prensa especializada regional. El enfrentamiento estaba ahí, pero los cambios introducidos en las estructuras

de la DOC Rioja, con la creación de los tipos viñedo singular y vinos de pueblo, configuraban un terreno de juego más cómodo para las bodegas pequeñas, sustentadas en gran parte en su propio viñedo y por ello con fácil acceso a esas indicaciones geográficas menores. Y hasta podrían satisfacer en cierta medida al gran contestatario de la zona, Juan Carlos López de Lacalle, patrón de Artadi, la bodega que tomó la puerta y a finales de 2014 anunció que abandonaba la DOC Rioja, lo que hizo un año más tarde. López de Lacalle no quiere ni oír hablar del tema y prefiere que tampoco se hable de él, pero la referencia es inevitable. No acabó la batalla con su salida: para poder hacer referencia a su esencia vital, añadió la indicación geográfica al nombre de la bodega, ahora Bodegas y Viñedos Artadi de Laguardia. En respuesta, en teoría contra Viñedos de Álava pero en una decisión que afecta directamente a Artadi, en septiembre de 2022 el pleno del consejo regulador aprobó modificar su pliego de condiciones para introducir la obligación de destinar en exclusiva a vino de Rioia el fruto de los viñedos inscritos en el consejo regulador de la DOC Rioja. La modificación fue refrendada por el Ministerio de Agricultura y publicada en el BOE en junio pasado. En su polémica aplicación intervienen factores como los derechos adquiridos o la posibilidad de descalificar los vinos voluntariamente y el destino de esos vinos no aptos para ser rioja. Alimento para la polémica que, es de temer, será dirimido por las instancias judiciales correspondientes. El caso Provir o Asociación de Bodegas Familiares de Rioja, creada en 1991, la salida de sus representantes de los órganos de gestión de la zona, que no de la DOC Rioja como se pudo deducir de algunas de las primeras informaciones, es el remate de lo que califican de «diferencias en el modelo de negocio» (una expresión por cierto que recuerda al argumento de Artadi y después al de los promotores de Viñedos de Álava) y, por encima de todo, una expresión de su deseo de obtener una mayor representación en esas instituciones, en el consejo regulador y en la organización interprofesional. La argumentación del



precio de la uva y de las rentas de los viticultores parece tomada por los pelos en una asociación cuyos miembros se alimentan fundamentalmente de viñedo propio por más que alguno esté en el mercado para vender uva y no para comprar.

La salida de Provir se decidió al parecer en los últimos días de julio pero el anuncio se aplazó a septiembre, quizá para obtener mayor repercusión. La noticia ha sorprendido al consejo regulador y al resto de organizaciones integradas en ese organismo. Con la excepción de ABRA, que ha guardado silencio, todos han expresado sorpresa y rechazo a la decisión y se ha resaltado que una de las cabezas visibles de Provir, Juan Carlos Sancha, nombre de prestigio como docente en la Universidad de La Rioja y bodeguero innovador, es desde hace décadas vocal del consejo regulador y, por ende, de la organización interprofesional, y ha participado y respaldado con su voto los cambios introducidos en la normativa y muchas de las decisiones adoptadas en las diferentes campañas. Todos han pedido a la asociación de pequeñas y medianas bodegas que reconsidere su decisión, pero el envoltorio de gruesas palabras (demagogia, discursos contradictorios, manipulación y tergiversación de datos), que se extienden también, aunque sea sottovoce, a las informaciones publicadas, no parece anunciar una reconciliación cercana. Lo más suave que se ha declarado es que es una decisión inoportuna y contraproducente por su repercusión, que contribuye a enturbiar unas aguas que ya van bastante revueltas.

#### **BATALLAS ANTIGUAS**

En Rioja hay pugnas viejas, como la tensión permanente entre lo que se suele calificar como los sectores productivo y comercial o embotellador, por más que en la zona, como en todas partes, estén entrelazados, con bodegas propietarias de viñedo, cosecheros que embotellan y ese segmento intermedio que son las cooperativas, además de una buena proporción de viticultores profesionales que aportan su materia prima. Un sector acecha históricamente



al otro: cuando sobra vino, las bodegas tiran de precios hacia abajo; cuando escasea, son los viticultores los que se frotan las manos. Ahora sobra, a pesar de que el crecimiento de la DOC Rioja, brutal desde los años de cambio de siglo (pasó de casi 40.000 hectáreas en 1997 a cerca de 60.000 en 2020), parece que se ha detenido en estas últimas campañas. Las cooperativas podrían ser elemento moderador, pero en la práctica sus estrechas relaciones comerciales con los grandes envasadores pesaban más en determinadas decisiones (como la elección del presidente del consejo regulador) que el propio criterio de sus viticultores cooperativistas. Ayudaba la singular democracia orgánica del organismo, con vocales procedentes de tres tercios con igual peso (es inevitable que los más veteranos evoquen las Cortes franquistas, con sus representantes de familia, sindicato y municipio), bodegas envasadoras, viticultores y cooperativas, no siempre coincidentes en sus intereses y que no representaban a la totalidad del sector. Los vocales que forman el pleno del consejo regulador representan a bodegas adscritas a asociaciones: patronales bodegueras, organizaciones agrarias y asociaciones de cooperativas. Los que no pertenecen a ninguna, como Marqués de Murrieta como caso llamativo, pero también muchos viticultores, no tienen

representación aunque pueden dar su apovo a una u otra. Ese es uno de los argumentos de Provir, que afirma tener el respaldo de más de doscientas bodegas aunque asociados parece que tiene (no hay listas en su página web) poco más de medio centenar para reclamar mayor presencia en el consejo regulador y en la organización interprofesional. El principio democrático ortodoxo de «un hombre, un voto» quedó en el olvido, enterrado por los intereses digamos partidistas. La llegada de la interprofesional (Organización Interprofesional del Vino de Rioja, OIVR), en 2003, que tampoco gustó a los bodegueros más pequeños, modificó algo el asunto. La representación se dividió en dos: 16 vocales y 100 votos para el sector envasador o comercializador y otros tantos para el productor, con 41 votos y 7 vocales para las cooperativas y 9 vocales y 59 votos para las organizaciones agrarias. De acuerdo con la normativa que rige todas las organizaciones interprofesionales, ahí se aplica el «tanto tienes, tanto vales» de toda la vida. Los votos que recibe cada entidad representada (cinco patronales bodegueras, tres asociaciones regionales de cooperativas y cinco organizaciones agrarias) son ponderados en función de las hectáreas de viñedo o del volumen de vino comercializado. Se puede decir







que votan las viñas y las botellas. Hay 200 votos y una sola organización, Grupo Rioja, tiene 78 y mucho poderío, aunque el presidente de turno (se alternan los dos sectores) es Fernando Ezquerro, del sector productor. La OIVR, encargada de promoción e investigación, entre otras tareas, es en teoría independiente del consejo regulador, que es el organismo de control, gestión de registros, normas de campaña y fiscalización, encargado de aplicar la norma (pliego de condiciones) que rige la DOC Rioja y, en su caso, sancionar las infracciones. En la práctica su trayecto es coincidente, la sede es la misma, la representación es idéntica (los miembros de las juntas directivas son los mismos) v se traslada de forma automática a la interprofesional tras las elecciones al consejo regulador, y el presidente es el mismo en ambas entidades.

#### **EL CASO VIÑEDOS**

Como música de fondo, con más o menos ruido pero constante, siempre ha estado el runrún de la presunta singularidad de Rioja Alavesa, definida por criterios políticos y no técnicos, con territorio coincidente con los municipios de la provincia de Álava y excluidos los de La Rioja (Briñas, Ábalos y San Vicente de la Sonsierra), situados también en la orilla izquierda del Ebro y con los que comparten factores naturales de calidad, clima, suelos, orografía, variedades de uva, sistemas de cultivo y separadas por algo tan vital en el vino como es una línea trazada en el mapa. Esas fronteras dibujadas han sido fuente de tensiones en una zona repartida en tres comunidades autónomas, La Rioja, Navarra y País Vasco (hay dos reducidos enclaves cercanos a Haro, pertenecientes a Castilla y León, pero sólo faltaba uno más en la disputa). Eso hace que la DOC Rioja, como las otras dos que traspasan fronteras autonómicas, Cava y Jumilla, dependa orgánicamente (se define como tutela) del Ministerio de Agricultura, que, lo mismo que las tres comunidades autónomas, cuenta con un vocal en el consejo regulador, con voz pero sin voto. Eso gusta poco a los nacionalismos, algo evidente en el caso de País Vasco con Rioja y Cataluña en el caso de la

DO Cava, pero también con algún ligero matiz en el caso de Jumilla. En Rioja, las maniobras separatistas provenientes del Gobierno vasco se han planteado desde siempre, con un apoyo económico decidido al sector en una labor de seducción que ha dado lugar a diferentes episodios de tensión y a alguna broma, como la creación de un apelativo al PNV, que gobierna en Euskadi, cuyas siglas se transforman en un jocoso *pe-ene-ubre* por su pasión

En Rioja hay pugnas

tensión permanente

entre lo que se suele

sectores productivo

calificar como los

viejas, como la

v comercial o

émbotellador.

subvencionadora.
Esa, la de las
subvenciones recibidas
por las bodegas alavesas
y no por sus vecinas, fue
una polémica antigua,
una más de una
trayectoria machacona,
que ha desembocado en

todo el largo y aburrido proceso del proyecto de DO Viñedos de Álava. El nacionalismo vasco y su gobierno niegan la paternidad pero dan apovo explícito al proyecto secesionista a pesar del escaso eco recibido: cinco pequeñas bodegas conforman la escasa lista que se dio a conocer tardíamente, en octubre de 2022. Con una producción conjunta de alrededor de medio millón de botellas, según datos publicados en esas fechas, dicen representar a un grupo de cuarenta, que parece ser la voz de ABRA, asociación con más de cien miembros en la que obviamente no son mayoría pero figura como solicitante de la DO Arabako Mahastiak-Viñedos de Álava. Y con las grandes bodegas de la zona sin querer oír hablar de secesiones ni de Arabako Mahastiak, una matraca antigua, con antecedentes incluso seculares, que toma la primera línea de debate desde que en enero de 2020 se inició la tramitación de la nueva denominación de origen. A pesar del intercambio de encendidas declaraciones, el procedimiento seguido es el habitual en toda nueva denominación de origen: se solicita, el Gobierno autonómico lo admite y lo traslada al Ministerio de Agricultura, que lo publica y. acompañado de un informe, que puede ser positivo o no, se remite a las instancias europeas. Lo demás es ruido, aunque la DOC Rioja movió ficha con recursos, oposición y

cambios en su normativa (la exclusividad del viñedo citada más arriba), que tal vez parecen desproporcionados para el escaso peso de las bodegas promotoras, que se adjudican la cómoda posición de la doble inscripción de sus vinos a elegir entre las dos indicaciones geográficas protegidas. Tanto la salida de alguna bodega, como el proyecto alavés y el portazo de Bodegas Familiares de Rioja a los órganos de decisión de Rioja tienen

escasa importancia en sí mismos, pero son un síntoma. Más preocupante es el nerviosismo que la crisis comercial ha provocado, a pesar de que, al contrario que en otras zonas, en todas las instancias del vino de

Rioja se ha asimilado que la clave está en la promoción. Y en esto, sí parece que los pasos dados en las indicaciones geográficas, con sus puntos discutibles, pueden ir en buen sentido si se traducen en apoyo decidido a los vinos de prestigio. Esos vinos y no los de la gran superficie, parapetados tras eso de la relación precio-calidad, son las locomotoras de los grandes nombres del vino mundial, aunque sus producciones sean limitadas. Algo que no siempre estuvo en las mentes decisorias de la primera zona de vinos de España. La frase de Ignacio de Loyola, personaje muy querido en la región, "en tiempos de tribulación, no hacer mudanza".





Los tractores y los carteles de la 'Fiesta de la Vendimia Riojana' anuncian el comienzo del curso vitivinícola que siempre arranca con un examen que pone a prueba a agricultores, viticultores y bodegueros. No hay año fácil, y la vendimia, cada vez más, exige sacar lo mejor de nosotros mismos y de nuestros equipos para intentar tomar las decisiones más acertadas.

#### Rioja ha arrancado con una vendimia temprana. Con un ojo en el cielo y otro en el mercado.

Los primeros muestreos realizados en la icónica finca Viña Lanciano de Bodegas LAN pronostican una vendimia temprana y bastante compleja. Con buena maduración fenólica, con grado y equilibrio, pero pendientes del parte meteorológico para intentar preservar las condiciones sanitarias del viñedo.



### VIÑA LANCIANO

#### SENTIDO DE LUGAR Y TERRITORIO.

Desde la fundación de Bodegas LAN, Viña Lanciano ha sido su trocito de cielo en la tierra. Con 72 hectáreas de primera clase, la finca está situada en la frontera entre la Rioja Alta y la Rioja Alavesa, un meandro elevado rodeado por el río Ebro. El límite norte de Viña Lanciano está marcado por la Sierra de Cantabria, protección natural de las vides contra los vientos más fríos y las lluvias del Atlántico. Características que hacen que la finca sea un paraje con identidad paisajística y vitivinícola.

Los suelos aluviales y de grava obligan a las plantas a enterrar sus raíces profundamente en busca de nutrientes para sobrevivir. El resultado son uvas de maduración lenta y de una calidad excepcional. Además, en respuesta a un firme compromiso con la sostenibilidad, gran parte de Viña Lanciano se cultiva ya de forma ecológica, mejorando así la salud del suelo y la biodiversidad y produciendo uvas que reflejan la expresión más pura del terruño.

#### EXPRESIÓN PURA

El trabajo de bodega sigue el mismo principio que en la viña. Máximo respeto a la identidad del viñedo. Se trabaja con extremo cuidado al detalle en la elaboración y selección de los materiales de fermentación y crianza. Barricas respetuosas con la fruta que nos dan la oportunidad de disfrutar de los vinos con las generaciones futuras. Vinos finos, eternos, preservando el legado y trabajando para disfrutar de un futuro emocionante.

Para entender mejora la viña y su potencial, desarrollamos una viticultura a caballo entre la tradición y la precisión. Julian Palacios, junto con su equipo de consultores de viticultura viva, aporta todo su conocimiento desde hace más de una década. El viñedo está dividido en 22 parcelas independientes, en las que se realiza un trabajo

pormenorizado y a medida para monitorizar cada etapa del ciclo vegetativo. Desde la poda hasta la vendimia. Se capturan imágenes de satélite y de vuelos de dron para entender el vigor y estado de las plantas. Se monitorizan precipitaciones, horas de sol, viento, todos los pequeños detalles que ayudan a hacer grandes vinos.



#### EN BUSCA DE LA PERFECCIÓN

Tras el cuidadoso seguimiento de cada parcela, el equipo ha comenzado a recoger los frutos de Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mazuelo, además de los corros de Viura que hay plantados hace más de 70 años en el viñedo. Uvas vendimiadas a mano, en pequeñas cajas de 20 kg, donde sólo se seleccionan los racimos perfectos, descartando el resto.



#### Viña Lanciano 2017, Bodegas LAN.

Viña Lanciano rara vez decepciona. Es un tinto aromático, expresivo, con un final largo y complejo. Un vino que refleja la majestuosidad de su emplazamiento con precisión y concentración; Viña Lanciano es un Rioja para nuestra época.



# Los mayores de 50 beben el 80 por ciento del vino BEBIDA DE VIEJOS

SE REPITE COMO UN MANTRA LA NECESIDAD DE ATRAER A LOS JÓVENES AL MUNDO DEL VINO. EN REALIDAD, SEGÚN LAS ESTADÍSTICAS, ES EL SEGMENTO DE LOS MADUROS Y MAYORES EL QUE DEBERÍA CONCENTRAR LA ATENCIÓN DEL SECTOR DEL VINO. SEGÚN LA ENCUESTA DE CONSUMO DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, LOS MAYORES DE 50 AÑOS SE BEBEN CASI EL 80 POR CIENTO DEL VINO QUE SE CONSUME EN LOS HOGARES ESPAÑOLES.

l dato da motivos para la reflexión. El sector del vino busca mimar a los más jóvenes cuando son los mayores los que acaparan la parte del león del consumo de vino. La estadística ministerial se refiere al consumo de vino en el hogar pero el dato podría ser incluso menor que en el recuento general, que incluye hostelería y catering, debido sobre todo a un mejor poder adquisitivo de los mayores.

La encuesta ministerial sitúa el consumo en el hogar en una media de 7,3 litros de vino por persona y año. El consumo total estimado, en un dato obtenido por la resta de la exportación y destilación al total de vino producido, es de algo más de 20 litros por cabeza. La cifra sube a 9,2 litros en el segmento más acomodado de la población, que acapara una cuota que no llega al 20 por ciento, y desciende al entorno de los siete litros en las clases medias, que compra más de la mitad del vino que se vende en supermercados y tiendas, y baja en hostelería. En cifras absolutas, en 2022 los españoles mayores de 18 años bebieron en sus hogares 337,65 millones de litros de vino, casi un tres por ciento menos que el año anterior, y gastaron en vino algo más de mil millones de euros, un 9,5 por ciento menos que en 2021. El vino supuso un 1,6 por ciento del gasto total en alimentación y bebidas de los hogares españoles, que dedicaron al vino casi 3,2 euros por litro de vino. Más de la mitad del vino con destino al consumo doméstico se vende en supermercados y autoservicios, mientras que el hipermercado y la tienda descuento (lo que quiera que signifique, pero está en la estadística) suman cerca del treinta por ciento). La tienda tradicional, que es el único establecimiento que crece en ventas, vende algo más del siete por ciento del total. El resto se distribuye por comercio electrónico, que, superada la pandemia, pierde casi un tercio de sus ventas en los

datos de 2022 y se queda en menos del dos por ciento del total, y en el capítulo designado como "resto de canales".

#### LOS JUBILADOS EN CABEZA

Sorprende a medias el dato de la edad del consumidor. O al menos la del responsable de la compra del vino, que es el dato preciso de referencia en la encuesta. Son los mayores de 50 años los más potentes en ese sentido: compran el 78,2 por ciento del vino que se destina al consumo en el hogar. Y dentro de ese segmento de edad, son los jubilados, los mayores de 65 años, los mejores compradores: casi 15 litros

por persona y año para sumar el 42,5 por ciento del consumo total de vino en el hogar. Los menores de 35 años, que son el diez por ciento de la población, se quedan en un mísero tres por ciento del consumo de vino, con apenas algo más de dos litros por persona y año. Al entrar en pormenores, los jubilados (retirados en la estadística) deberían ser mimados por las bodegas porque se

beben en casa cerca de 16 litros por cabeza al año, seguidos por adultos independientes, con 15,4 litros, y parejas adultas sin hijos, que están en casi trece litros cada uno. Las parejas jóvenes con hijos pequeños no llegan a dos litros por cabeza al año y la cosa no mejora cuando los pequeños crecen, 3,7 litros si tiene edad media y 6,7 si ya son mayorcitos. Si no hay hijos, tal vez habrá hipoteca, lo que da un consumo de poco más de cuatro litros por cabeza y año, un poco más que los hogares monoparentales, que no llegan

a los cuatro litros. Por comunidades autónomas, la clasificación de consumo doméstico de vino está encabezada por Cataluña, con 10,7 litros por persona y año, seguida por los 9,9 de La Rioja, 9,7 en Asturias, 9,4 en Baleares y 9,1 litros per cápita en Cantabria y Navarra. Los menos vinícolas son los murcianos. con 4,8 litros por cabeza, poco más de los 5,3 de extremeños y manchegos. Madrid es la segunda comunidad que más vino bebe en el hogar, aunque la mitad que Cataluña en litros y muy lejos en consumo medio: menos de seis litros por persona y año.









El guardián de los aromas



## CONTROLAR EL OXÍGENO Y EL TIEMPO

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

Diam, el poder de elegir



# El vino no encuentra consumidor

SE VEÍA VENIR SALVADOR MANJÓN

l consumo interno anual de vino en España, estimado (no existe un dato oficial) mediante el cálculo de la diferencia entre las entradas y salidas de vino, según datos proporcionados por las bodegas españolas a través de su Sistema de Información del Sector Vitivinícola (Infovi), se situó a julio de 2023 en 9.636 millones de hectolitros, lejos de los 10.311 del mismo mes de hace un año y a años luz de los 11.088 cifra récord desde que se implantara el sistema.

No obstante, si observamos lo que viene sucediendo desde noviembre de 2022, podemos concluir que hemos entrado en una fase de cierta estabilización, con el consumo interno de vino en nuestro país en 9,6 millones de hectolitros. O, dicho en datos por persona y año, de veinte litros, 160 copas al año o tres copas por semana. Poco, sin duda, para la primera potencia mundial en términos de superficie de viñedo.

Por colores, el vino blanco es el que mejor tendencia presenta en este consumo aparente, con un comportamiento creciente sostenido que lo lleva a situarse en el entorno de los 4,3 millones de hectolitros, cuando hace dos años no alcanzaba los cuatro. Situación totalmente contraria a lo que sucede con los tintos y rosados, cuya tendencia es claramente bajista y lo sitúa en 5,5 millones de hectolitros.

Esta coyuntura del consumo interno coincide con la evolución de las exportaciones, que muestran una tendencia similar, con descensos en las ventas de vinos tintos y rosados del 2,6 por ciento a junio de 2023 respecto al mismo mes del año anterior y aumento del 3,1 por ciento para los vinos blancos.

Por otro lado, situaciones extraordinarias, ajenas totalmente al sector, como pudieran ser el cierre de la hostelería durante la pandemia, tasa de inflación descontrolada con incrementos muy notables en la cesta de la compra, la reducción de la renta disponible, consecuencia de un crecimiento brutal de los créditos que ha obligado a destinar un porcentaje mucho más alto al pago de los préstamos o alquileres (también estos se han visto afectados), reduciendo la renta disponible para el ocio, categoría en la que se encuadra el consumo de vino... Son circunstancias que han hecho que muchas de nuestras

bodegas se encuentren en una situación precaria, abocadas a solicitar medidas extraordinarias que les permitan dar salida a unos volúmenes de vino para los que no encuentran acomodo en el mercado.

Así, el Boletín Oficial del Estado (BOE) del 29 de junio publicaba la resolución, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios del MAPA, por la que se ponía en marcha la medida de destilación de crisis regulada por el Reglamento delegado (UE) 2023/1225. En esta se resuelve que la dotación financiera máxima para la medida de destilación de crisis queda en 2.720.804,25 euros, de los que 700.000 irán para Cataluña y el resto (2.020.804,25) a Extremadura.

Para el caso de Cataluña queda limitada la medida a vinos tintos de las zonas amparadas por las denominaciones de origen Catalunya, Terra Alta, Penedès y Tarragona; con un importe máximo de 1.400.000 euros con una cofinanciación de la medida al 50 por ciento por parte de la administración autonómica catalana. Para un volumen de 23.470 hectolitros de vino tinto en el caso de Cataluña lo que arroja un precio de 59,65€/hectolitro.

En el caso de Extremadura el volumen para el que se fija la ayuda es de 68.224 hectolitros de vinos tintos y rosados de todo el territorio de la comunidad y sin IGP; queda fijado el importe máximo por hectolitro en 29,62 euros. La medida deberá ser ejecutada antes del 15 de octubre y el alcohol resultante de la destilación deberá ser utilizado exclusivamente con fines industriales.

Por su parte La Rioja y el País Vasco, aunque también pondrán en marcha esta medida de destilación, lo harán con fondos exclusivamente autonómicos. El Ejecutivo riojano con 15 millones de euros y una estimación de 175.000 hectolitros a la que seguirá otra similar el año próximo por valor estimado de 17 millones de euros, establece ayudas directas que oscilan entre 0,860 euros por litro para los vinos tintos y 0,776 euros por litro para los vinos rosados.

Mientras que el Gobierno Vasco activa ayudas a la destilación por valor de 8 millones de euros estableciendo una ayuda a la destilación voluntaria realizada entre el 1 de enero de 2023 y el 30 de octubre de 2023 de vino producido en País Vasco, y amparado bajo la DOC Rioja, para vinos tintos y rosados. El valor de la ayuda por litro destilado de vino amparado por la DOC Rioja v elaborado en Euskadi se fija en 0,925 €/litro de vino tinto y 0,835 €/litro de vino rosado. Se suman las algo más de 7.000 hectáreas de viñedo de uva de vinificación que se acogieron a la medida de la cosecha en verde por importe de 13,37 millones de euros y una estimación retirada de una producción en torno a 348.900 hectolitros. Algo más de 700.000 hectolitros de vino para aliviar una campaña que ha finalizado con unas existencias de vino de 34.900.348 hectolitros, trescientos mil más que el año pasado.

También Francia destinará 200 millones de euros a quemar elaborados, ante la gran demanda de ayudas que ha recibido del sector para retirar excedentes del mercado mediante la destilación. El Gobierno francés lanzó en verano una primera campaña con un presupuesto inicialmente previsto de 160 millones de euros para un máximo de tres millones de hectolitros. Sin embargo, las demandas recibidas han sido más importantes, en concreto por un volumen de 4,4 millones de hectolitros, lo que ha llevado al ministro a completar la partida que se había anunciado en febrero con la reserva de crisis de la UE.







#### **RECICLAR EL CORCHO Y LOS SARMIENTOS**

Un producto de alto contenido ecológico y sostenible como los tapones de corcho, que ya se recogen en contendores específicos en algunas bodegas, pueden tener un segundo uso tras el fin de su labor en el vino. Un proyecto denominado SUR3D, realizado en sólo un año y financiado con 173 millones de euros, ha desarrollado un nuevo material biodegradable fabricado a partir de tapones de corcho ya utilizados. Se trata de un polímero fabricado en un 80 por ciento por procedimientos ecológicos y cien por cien biodegradable en condiciones naturales. Anualmente en España se utilizan unas cuatro mil toneladas de tapones de corcho, que podrían ser la materia prima para el nuevo material, bautizado como oimo+corcho.

Por su parte, las bodegas Matarromera y Pago de Carraovejas, junto a la empresa Ence-energía y Celulosa, han puesto en marcha el proyecto Vinebox para aprovechar en cascada los residuos procedentes de la poda de la vid. Se busca recoger los sarmientos de la planta y utilizarlos para la fabricación de pulpa de celulosa destinada a la fabricación de cajas de cartón para el envasado de botellas de vidrio y etiquetas renovables. El proyecto cuenta con una dotación de casi 800.000 euros.

#### **PATRIMONIO DE LA UNESCO**

Por iniciativa del consejo regulador de la DO Montilla-Moriles, se ha abierto el proceso para declarar al vino dulce de Pedro Ximénez patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. La designación se basa en «el peculiar proceso de elaboración que da lugar a la singularidad de los vinos Pedro Ximénez, que se elaboran de manera exclusiva en la zona de la DO Montilla-Moriles» y busca «tener así el reconocimiento que merecen unos vinos únicos que otorgan a nuestra tierra identidad propia, forman parte de nuestras tradiciones y son motor de emprendimiento, creatividad y cultural», en palabras del alcalde de Montilla, Rafael Llamas, en la presentación oficial del proyecto.

#### **FALSO GODELLO**

Según informa la prensa regional, la guardia Civil se ha incautado en una nave de O Barco de Valdeorras, 19 toneladas de uva procedente de Medina del Campo y presuntamente con destino a bodegas de la DO Valdeorras. La operación partió de una denuncia anónima que informaba sobre la entrada a horas nocturnas de camiones cargados de uva. Una operación de seguimiento llevó a los técnicos de la DO Valdeorras a seguir un camión cargado de uva hasta una bodega de la zona. Al pedir la documentación, designada como *las guías* de la carga, detectaron la irregularidad y se puso en marcha el proceso que ha desembocado en el descubrimiento del fraude.

#### MÁS DE 500 HECTÁREAS EN CEBREROS

El consejo regulador de la DO Cebreros ha anunciado que la superficie de viña incluida en sus registros ha superado la marca de las 500 hectáreas. Al cierre de campaña, con fecha 19 de agosto, hay en la zona 509,4 hectáreas susceptibles de aportar su uva a los vinos de Cebreros, Ese viñedo es lo que suman 1.179 parcelas repartidas en 35 municipios del sur de Ávila. Los responsables de la DO Cebreros destacan la cifra como un logro en el objetivo de preservar el patrimonio varietal de la zona.

#### **NOMBRES**

Ignacio López es el nuevo director enológico de Pernod Ricard Winemakers Spain; accede al cargo tras la jubilación de Elena Adell, que estaba al frente de la enología del grupo bodeguero que encabeza Bodegas Campo Viejo desde 1998. Poco antes, el mismo grupo multinaconal nombraba director general de Pernod Ricard Iberia a Sébastien Mouquet, con experiencia de casi treinta años en la compañía.





# Lecciones húngaras

🛮 l vino es tan meritorio de ser admirado que sus amantes deben pasar, incluso asumir con entusiasmo, una serie de lugares comunes más absurdos cuanto más vinícolas son. Uno de ellos es el concepto barato de terroir, que queda más fino que terruño, y su expresión a través de una denominación de origen.

En un batiburrillo que no entiende ni el que hace el vino ni el que lo bebe, se asume que una denominación de origen (DO) representa un conjunto único e irrepetible de condiciones físicas, climáticas y hasta históricas que todo el que sabe de vino sabrá encontrar en la copa. Sic.

Una tal majadería se repite hasta la saciedad. Y cuidado con discutirla, que probablemente seas un felón vendido a los poderes ocultos. El terroir es una verdad absoluta, indiscutible, que los gobernantes del vino intentan refleiar en los

estatutos de las denominaciones de origen. Lo hacen, por supuesto, magnificando la majadería. Lean por favor cualquiera de los documentos que se envían a Bruselas para justificar la exclusiva identidad de cualquier denominación de origen. El corta y pega más aburrido y mediocre, que obtiene aprobación sin comentarios de la agencia europea, es el punto común. La realidad es que las denominaciones de origen se inventaron como un instrumento de protección legal de una pretendida notoriedad comercial. Por razo-

nes que sería largo mencionar aquí, un sinnúmero de regiones sin notoriedad alguna se convirtieron en denominaciones de origen, legalmente tan válidas como las más prestigiosas. Como en su centenaria historia no habían producido un solo vino que valiera la pena, pues se inventaron lo que hiciera falta. Lo que sea con tal de sobrevivir.

En realidad, el consumidor de vino fino identifica una denominación con un estilo de vino. Burdeos, Borgoña, Champagne, Chianti, Priorat y tantos otros son estilos de vinos, no terruños. Algunos han desarrollado varios estilos de vinos

a partir de un cierto prestigio (Rioja, Rías Baixas y Ribera del Duero, entre otros, están en ello). Pero no hay muchos así.

Hay bastantes que no han podido ni siquiera desarrollar un estilo de vino. ¿Solución? Te inventas que tu región es tan estupenda que puede hacer, de un modo, joh, cuán único!, cualquier estilo de vino. Majadería al cuadrado, en la que España es el país más excelso del mundo. Franceses, italianos y portugueses asocian origen con estilo (o número limitado de estilos) de vino. Los españoles, pues no.



Por ejemplo, la DO Catalunya puede hacer el vino que le dé la gana, faltaría más. Ribera del Guadiana es más extensa que bastantes países, y la relación entre Montánchez y Tierra de Barros es aproximadamente igual de próxima que la relación entre El Cascanueces y un desfile de la Legión. Pero es tan DO como Rueda. ¿Y qué decir de Islas Canarias? Una DO que llega al delirio, tolerado por el Gobierno, de impedir que los mejores vinos de las Islas Canarias declaren su origen a menos que sus productores se bajen los pantalones y renuncien a ser Hierro, Lanzarote, Gomera, Abona o tantas otras buenas denominaciones de origen. Los mejores vinos canarios no pueden decir que son canarios, gracias a la DO Islas Canarias. ¡Qué bonito!

Esto viene a cuento de declarar que me enternece la honestidad intelectual y política de gente como los húngaros del lago Balatón, una región con una tradición cierta y con algunos vinos notables. Sus decidores han declarado que el carácter de los vinos de esta región está construido sobre su historia y su gobernanza, y su reputación. Pero no sobre la

> tipología de los vinos, demasiado amplia. Decidieron entonces pasar de ser denominación de origen a ser el equivalente húngaro de Vino de la Tierra. La gran diversidad de vinos en la región, y la posibilidad de lanzar nuevas denominaciones de origen, definidas según los estilos de vino, les parecen factores positivos. Todos pueden referirse al lago Balatón, desarrollando sus propias denominaciones de origen. Algo que debieran hacer, en mi opinión, las españolas que menciono y algunas otras.

Eso sería crear país, construir prestigio y ayudar al que se gasta dinero en vino fino. Lo de las denominaciones de origen monstruo españolas es, no solamente ridículo, porque su nombre no significa nada, sino también, además, bastante dañino para la gobernanza de nuestro vino. Pero en un país en que los de más arriba demuestran más ego que respeto por sus habitantes, ¿podemos esperar que no haya gente que se quiera aprovechar de nombres para mantener un poder pequeñito, y controlar la mediocridad?

Pues esperémoslo.









#### VIEIOS CAMINOS, NUEVOS HORIZONTES



#### Campeador '21

**BLANCO** 

BODEGAS MARTÍNEZ LACUESTA ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: VIURA CRIANZA: FERMENTADO CON LOS HOLLEJOS EN TINO DE MADERA; 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026 PRECIO: 18 €

91 Aunque no era previsible el tirón actual que tienen los vinos blancos en todo el mundo, en Rioia prepararon el camino con la apertura a nuevas variedades blancas, comerciales unas (Verdejo, Sauvignon Blanc, Chardonnay) recuperadas otras (Maturana Blanca, Turruntés) y una nueva (Tempranillo Blanco). Sin embargo, parece que el gran descubrimiento fue la tradicional Viura, sola o en compañía de sus dos compinches de siempre, Malvasía y Garnacha Blanca, que ha desgranado vinos de mérito más o menos cuando llegaron las nuevas y con aplicación de distintas vías de elaboración y crianza. Un casa histórica como la centenaria Martínez Lacuesta abre camino nuevo con su primer blanco y con una alternativa de interés recuperada de los anales de la enología riojana: el blanco brisado. Elaborado en tinto, es decir, con sus hollejos, y con una moderada crianza en barrica, está venturosamente lejos de los llamados vinos naranja, bebedizos de dudosa (o no) calidad que se pusieron de moda en determinados sectores. En este caso la blanca más riojana se expresa bien y abre un camino interesante en la zona. Nariz sutil. con dominio de rasgos frutales de buena madurez, minerales (singular tono yodado) y delicado toque de crianza. Paso de boca ágil, fresco, fluido y suave, con volumen y nervio, seco, sabroso, amplio.

#### Alzania El Poblado '21

TINTO. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA
ZONA: DO NAVARRA. VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: FERMENTADO EN PEQUEÑAS TINAS
DE ROBLE ABIERTAS; MALOLÁCTICA Y 12 MESES
EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, HÚNGARO
Y AMERICANO DE 225 Y 500 L.
EVOLUCIÓN: 2025.2026. PRECIO: 48,50 €

Con la pasión del converso, que no su fanatismo, José Manuel Echeverría, uno de los meiores intérpretes en Navarra y en España de uvas como Syrah o la díscola Merlot, ha abrazado la fe en la Garnacha de toda la vida. Se bautizó en este campo con la significativa marca El Reencuentro y se confirma con El Poblado, que le da argumentos para la conversión cepas centenarias, entorno histórico y una levenda reflejada en la etiqueta para acompañar a un buen tinto varietal, aunque en la viña hay al menos otras 18 variedades. Nariz en clave delicada, con finos matices sutiles y predominio frutal. Fresco en la boca, con relieve pero fluido, carnoso, sabroso, equilibrado.



#### Amador Medrano Los Sotillos '21

TINTO. BODEGAS MEDRANO IRAZU

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO CRIANZA: FERMENTADO EN TINA DE MADERA; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.

EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029. PRECIO: 28 €

Amador Medrano explora los caminos 92 Amador Medicario explora los callinador de la excelencia por distintas vías. Una de ellas, fundamental para él, es su faceta de viticultor, que le viene de casta, v la atención a las peculiaridades de sus viñas, situadas siempre en zonas altas, cercanas al límite del cultivo del viñedo y expuestas a vientos e inclemencias. Los nombres de esas parcelas asoman de momento tímidamente en etiquetas como El Sotillo, tinto de casta, con energía y futuro. La crianza se hace notar en el protagonismo de un fino bouquet especiado que no oculta su base de frutas rojas y frutillos de ribazo bien maduros, con apuntes balsámicos y minerales. Estructura, nervio y noble fuerza en la boca, con relieve y equilibrio, vivo.

#### PRECISIÓN MATEMÁTICA



#### Ramón Bilbao Edición Limitada Garnacha 20

TINTO. BODEGAS RAMÓN BILBAO ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: GARNACHA CRIANZA: FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO USO EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027 PRECIO: 17 50 €

96 El axioma se cumple casi con precisión matemática. Si los vectores son tendencia, en este caso dos, los tintos frescos y la uva Garnacha, zona puntera como Rioja y pericia en los enólogos, el resultado es la profusión de marcas situadas en esas coordenadas. Más aún si se suman condiciones favorables en las viñas. Unas marcas llegan por mero oportunismo comercial, otras por convicción. En el segundo caso está Bodegas Ramón Bilbao, que explora los caminos de la Garnacha de Rioja Oriental sea en solitario (Lalomba Îlex, Límite Sur) o en alianza con Tempranillo (Viñedos de Altura), sea de sus viñas en el monte Yerga o de proveedores de buenos pagos garnacheros de la comarca (Grávalos, Arnedo...). Aplican precisión matemática en las vendimias (frescura, sin verdor ni sobremaduración), en la maceración (compleiidad varietal sin herbáceos) y en la delicada crianza para buscar el respeto a la panoplia frutal de la Garnacha. Se expone ese carácter con buen tino: fruta roja madura, frutillos silvestres (grosella), tonos forales (clavel), de monte bajo (romero) y el singular carácter mineral (tornillería, ferralla), matizado todo ello pero no enmascarado por una acertada dosificación de la crianza (especias, maderas finas, sándalo). Frescura también en un paso de boca ágil, fluido, con nervio y relieve tánico amable, sabroso, expresivo, fino.







#### De Nariz Zero

CAVA BRUT NATURE ROSADO. COMPTATS
DE BARCELONA. DE NARIZ PEDRO MARTÍNEZ
ZONA: DO CAVA. VARIEDADES: MONASTRELL Y TREPAT
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 17 €

Pedro Martínez, negociante de vinos con marcas propias en las tres zonas principales de la Región de Murcia, explora ahora el camino del rosado, con un vino tranquilo y con un cava. Para el rosa, marca Assemblage Clarete, se quedó en casa pero el espumoso fue a buscarlo a la DO Cava. No renuncia a su amor por la uva Monastrell, en este caso emparejada con la Trepat local. Frescura a raudales en un cava de la actual tonalidad cobre en el que la crianza tiene un papel secundario; se busca la fruta, con marcados recuerdos de frutillos de ribazo matizados por ligeras notas tostadas y ahumadas y un leve toque herbáceo (zarcillo). Ligero y bien equilibrado en la boca, con fresca acidez y burbuja abundante, suave, seco, bien dotado de sabores, frutal directo en aromas. Cava de trago largo.



#### Avienne '22

**BLANCO. AVIENNE** 

ZONA: VT CASTILLA. VARIEDAD: GARNACHA TINTA CRIANZA: 5 MESES SOBRE LÍAS EVOLUCIÓN: HASTA 2024. PRECIO: 19,90 €

Alexandra Schmedes, enóloga del equipo responsable de Bodegas Más Que Vinos, y Armin Zogbaum, fotógrafo publicitario y de temas de cocina, se declaran amantes del vino rosado. Su proyecto bodeguero está definido por esa pasión y por el objetivo de hacer vinos directos, que expresen la variedad y el terruño, una fórmula tantas veces manoseada pero que en este caso obedece a sólida convicción. Un blanco de uvas tintas que busca un discurrir amable pero no renuncia a la estructura, volumen y fina vinosidad de la variedad. Una cabriola enológica bien dibujada para un vino de sugestiva fragancia frutal y floral y referencia del terruño (arcilla, hierro), con sensaciones de consistencia y de frescura en la boca, seco y suave, equilibrado, sabroso, amplio en aromas y bastante largo.



#### El Pacto de Cárdenas Ojo Gallo <sup>2</sup>1

TINTO. HACIENDA LÓPEZ DE HARO (VINTAE)

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: GARNACHA, VIURA Y CEPAS DE TEMPRANILLO, MALVASÍA, GRACIANO, MAZUELO Y ALGUNA DESCONOCIDA CRIANZA: 10 MESES EN TINA DE ROBLE DE 5.000 L. EVOLUCIÓN: HASTA 2024. PRECIO: 19,50 €

Es rasgo de las grandes zonas guardar su estilo, adoptar innovaciones y conservar viejas técnicas. En el Najerilla, origen de los responsables de Vintae, hay dos vinos tradicionales marcados por su poco color y por la intervención de uva blanca, el pálido clarete y el tinto ojo gallo. Con este Pacto declaran querer "poner en valor los vinos de pueblo y preservar el patrimonio vinícola riojano". Es un vino ligero y amable, de trago largo, adecuado para el consumo en tabernas. Dominan sensaciones de frescura en unos rasgos frutales sencillos y un paso de boca grato, sin puntas en su relieve tánico y sin resquicios, fresco, bien dotado de sabores y con fina vinosidad en los aromas de boca y en el posgusto, final frutal.



# Variedades ancestrales Vinateros al rescate

ESPAÑA CUENTA CON UN CATÁLOGO DE UNAS 400 VARIEDADES DE UVA Y VAN EN AUMENTO LAS BODEGAS QUE ESTÁN INTENTANDO RECUPERAR MUCHAS DE LAS QUE ESTÁN CASI DESAPARECIDAS. LAS MOTIVACIONES SON VARIAS. LA PRIMERA Y FUNDAMENTAL ES LA CONQUISTA DE UNOS MERCADOS CADA VEZ MÁS COMPETITIVOS Y EN LOS QUE LA SINGULARIDAD QUE DA EL TERRITORIO ES UN VALOR AÑADIDO. PERO TAMBIÉN PARA QUE NO SE PIERDA LA DIVERSIDAD VARIETAL QUE HUBO ANTAÑO Y POR ENDE LA HISTORIA VITIVINÍCOLA DE CADA ZONA. Y, POR ÚLTIMO, PORQUE MUCHAS DE LAS ANCESTRALES MUESTRAN CAPACIDAD DE RESISTENCIA ANTE LAS ENFERMEDADES Y LOS EFECTOS ADVERSOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO.

**TEXTO: MARA SÁNCHEZ** 



ambio climático y valor diferencial. Las dos razones fundamentales a las que responden los trabajos de recuperación de variedades que, desde hace años, se realizan en múltiples territorios vinícolas y por parte de destacadas bodegas de nuestro país. Porque los efectos adversos del cambio climático ya se pueden comprobar sobre el desarrollo de las cepas, se buscan clones y variedades de ciclo más largo para hacer frente a esos efectos. También porque la identidad y la singularidad de los vinos marcan tendencia. Se prestigian y ponen en valor las elaboraciones que muestran paisaje, entorno, que reflejan y respetan el terroir del que proceden, y en esto mucho tienen que decir las uvas autóctonas de cada lugar. Y es por eso que se elabora cada vez más con estas uvas, las locales, prescindiendo poco a poco -y donde se puede- de las foráneas. Castas que se encontraban en peligro de extinción pero que ahora ganan protagonismo con la vista puesta en asegurar un futuro para los territorios v sus bodegas.

Quienes manejan estos datos aseguran que en la actualidad España cuenta con más de 400 variedades registradas. Otra cosa es que todas sean conocidas y existan todavía cepas de muchas de ellas, por lo que en uso se pueden reducir a la mitad. Es más, el reciente catálogo nacional de variedades, que se actualiza cada año, incorporaba en la edición actual seis nuevas variedades reconocidas: las blancas Melonera (Andalucía), y las gallegas Albilla do Avia y Rapiña Gallega; y entre las tintas Giró Negre, en Baleares, y en Aragón Benedicto y Parrell.

Son las castas admitidas este año y con las que a día de hoy en España hay 196 uvas autorizadas en el viñedo español: 95 blancas y 101 tintas. Si las uvas no son reconocidas oficialmente y con ello incluidas en ese catálogo ministerial no se puede hacer vino con ellas para comercializarlo, ni dentro ni fuera de figura vinícola alguna. En este caso se consideran variedades experimentales; en ningún caso se comercializan los vinos embotellados. Una vez que entran en este registro oficial las denominaciones de origen pueden admitirlas entre sus variedades si les resultan de interés.



#### Activar la diversidad

La cuestión es que esa diversidad propia que se está potenciando en los territorios es la que valora el consumidor que busca vinos diferentes, vinculados a un origen (a una cultura, a una historia), aparte de tratarse de variedades, por lo general, con capacidad para afrontar los retos del cambio climático ya que van activándose parecen ser más resistentes a las altas temperaturas, a la sequía y a las enfermedades.

Planteado el escenario, desde hace varios años son diversas las acciones que algunas bodegas, denominaciones de origen y administraciones regionales acometen en este sentido. Alicante, Baleares, Galicia, Madrid, Castilla y León, Cataluña, Castilla-La Mancha, La Rioja,

Canarias... En la mayor parte de las zonas vitivinícolas, apoyados en organismos especializados de referencia (públicos y privados), vienen desde hace años trabajando en distintos proyectos de recuperación, a distintos ritmos y por ende con diferentes resultados.

Entre los más recientes conocidos se cuenta la recuperación de la uva blanca Oneca, encontrada en parcelas de Olite por la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (Evena). Unos trabajos que realizan desde hace 15 años en colaboración con la DO Navarra. Única en Navarra, al borde de la extinción, Oneca es la primera de las desconocidas remitidas desde esta zona y primera del conservatorio de Evena que ha obtenido el reconocimiento como variedad comercial. Dicho





EL MÁS RECIENTE CATÁLOGO NACIONAL DE VARIEDADES INCORPORABA ESTE AÑO SEIS NUEVAS VARIEDADES, RECONOCIDAS: LAS BLANCAS MELONERA (ANDALUCÍA), Y LAS GALLEGAS ALBILLA DO AVIA Y RAPIÑA GALLEGA; Y ENTRE LAS TINTAS GIRÓ NEGRE, EN BALEARES, Y EN ARAGÓN BENEDICTO Y PARRELL.

No obstante, territorios y bodegas implicadas también hacen referencia a la erosión genética, o, mejor dicho, a intentar evitarla, esto es, poner los medios para evitar que muchas variedades desaparezcan. Una realidad que viene de atrás por cuestiones naturales inevitables, como la filoxera, pero que también responde a motivos socioeconómicos: abandono del campo, falta de rentabilidad de las uvas (por poco productivas), políticas que premiaron el arranque de viñedos viejos, o la estandarización de variedades en los mercados.

Sin embargo, hoy cierto sector importante de ese mercado camina por otros derroteros y la recuperación de uvas cobra importancia en algunas zonas porque la identidad y singularidad que aportan les asegura un futuro o por lo menos una nueva vía para llegar a los mercados.

Obvio es que, como proyectos de recuperación que son, requieren tiempo y su producción es muy limitada, pero sin duda prestigian ante el consumidor a las bodegas implicadas. Razón además por la que estos trabajos son emprendidos por entidades como los consejos reguladores pues la mayoría de las bodegas no tienen capacidad para permitirse unas acciones tan laboriosas, que requieren inversión y dan resultados a largo plazo. Es por eso que nos fijamos en algunos de los trabajos más avanzados (incluso con algún vino a la venta) sin quitar importancia ni trascendencia a otras muchas acciones de recuperación que se llevan a cabo en muy diversos territorios del país.

#### **Pioneros Torres**

Por fechas no sería desacertado asegurar que Familia Torres fue de las pioneras, si no la primera, en plantearse la recuperación de uvas ancestrales. A día de hoy con la vista puesta en enfrentar el cambio climático, pero hace cuarenta años, cuando arranca su proyecto, pensaban en contribuir a que no se perdiera el patrimonio vitícola de Cataluña. Y es que la filoxera de finales del siglo XIX hizo estragos. Con más de 50 variedades descubiertas desde entonces, son los miembros de la quinta generación familiar, con Miguel Torres Maczassek al frente,

organismo ratificó su identidad tras realizar diferentes análisis genéticos que confirmaron su singularidad genotípica y ya está incluida en el Registro de Variedades Comerciales. Ahora está a la espera de que el Ministerio autorice su cultivo para que pueda entrar a formar parte de las autorizadas en la DO Navarra.

Como parte del estudio, explicaban desde EVENA, se han llevado a cabo controles agronómicos y enológicos de las vendimias de las ocho últimas campañas (de 2014 a 2021) en sus parcelas experimentales de Olite. Entre sus principales conclusiones, según el responsable de viticultura, Félix Cibriáin, demuestra una producción homogénea y tolerancia a las principales enfermedades que tiene la vid.





#### Legalizar las variedades

Se empieza tratando de identificar el material vegetal que, plantado actualmente, es diferente del resto por su tipología, forma, edad, hoja... Se hace con la ayuda de los bancos de datos ampelográficos disponibles en universidades y organismos especializados en la materia. No todas están recogidas por lo que son muchas las que no se corresponden con ninguna de las variedades fichadas. Una vez identificadas, se multiplica el material vegetal y se solicita la inclusión en la Oficina Española de Variedades Vegetales (OEVV) para su reconocimiento en el registro oficial de variedades comerciales. Antes de acceder a esa etapa se realizan una serie de ensayos -vinificaciones- con las variedades cuya duración no baja de cinco años. Cuando terminan esos trabaios, si los resultados obtenidos son los buscados. es cuando se solicita la autorización de la variedad para que se pueda plantear al Gobierno autonómico correspondiente y a través de éste al Ministerio de Agricultura, quien tiene la última palabra antes de que puedan convertirse en uvas autorizadas para elaborar vinos.

quienes continúan los trabajos que comenzó su padre, Miguel A. Torres, a principios de los años ochenta. Por el momento, de entre todas afirman que seis de las variedades «tienen gran interés enológico y capacidad para adaptarse al cambio climático», además de poner en valor una autenticidad, dicen, «que dará lugar a vinos únicos, muy especiales e irrepetibles en el resto del mundo».

En 1983 Miguel Torres, de regreso al Penedés al finalizar sus estudios, empezó a trabajar en la recuperación de variedades pre-filoxéricas con el entonces jefe de viticultura de la bodega familiar. Para ello, hicieron un llamamiento a los agricultores de la zona para que les contactaran si encontraban cepas que no sabían identificar. Los primeros descubrimientos llegaron a mediados de esa década, cuando en las terrazas del Garraf encontraron una cepa que más tarde se reconoció como Garró. A partir de aquí, durante diez años la cuidaron, reprodujeron, estudiaron para ver cómo se comportaba y qué potencial tenía, la plantaron en Conca de Barberà y en 1996 la incorporaron a la primera añada de su vino Grans Muralles.

A finales de los noventa, por el mismo sistema, descubrieron una segunda variedad, que fue bautizada con el nombre del municipio en que se encontró, Querol. Y después han venido Moneu, Gonfaus, Pirene y Forcada -la única blanca-, las cuatro ya presentes en vinos que la familia tiene actualmente en el mercado, vinificados de manera individual (Gonfaus, Forcada y Pirene) o participando en ensamblajes. Las seis uvas están inscritas en el Registro del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Además, insisten en que las seis tienen un denominador común, son resistentes a las altas temperaturas y a la seguía, lo que las hace especialmente interesantes ante el cambio climático. Ante los resultados obtenidos, han llevado esta búsqueda de cepas ancestrales a otras zonas en las que la familia tiene bodegas: Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas y Rueda.













Mirto nace de la curiosidad, del deseo de descubrir, de cuestionar lo establecido. Un Rioja singular, reflejo de un terruño. Un icono de producción limitada. Un vino de estilo único.





RAMÓN BILBAO

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ

#### EN ESPAÑA HAY 196 UVAS AUTORIZADAS: 95 BLANCAS Y 101 TINTAS. SI LAŞ UVAS NO SON RECONOCIDAS OFICIALMENTE Y CON ELLO INCLUIDAS EN EL CATÁLOGO MINISTERIAL NO SE PUEDE HACER VINO CON ELLAS PARA COMERCIALIZARLO, NI DENTRO NI FUERA DE FIGURA VINÍCOLA ALGUNA.

#### **Javier Sanz Viticultor**

De la zona vallisoletana, Rueda, parte el proyecto liderado por Javier Sanz, viticultor por tradición familiar y hombre de campo ante todo, si bien es además un bodeguero de referencia en la zona y en su pueblo, La Seca. De aquí parte todo el trabajo que realiza desde hace 25 años para recuperar variedades casi extinguidas. Reconoce los motivos que le empujaron: «El proyecto surge en los noventa por dos motivos principales. El primero es que estaban viniendo muchas bodegas importantes a la zona, con fuerza y potencial en el mercado para vender vino, y no quería estar en desventaja frente a ellas. Y luego, mi curiosidad; soy una persona que anda siempre por el campo y había cepas que me llamaban la atención. Ambas cosas motivaron la puesta en marcha de un proyecto que está dando resultados».

Para activarlo, el propio Javier Sanz se ha dedicado a buscar por todo el territorio vitícola de Castilla y León, por las distintas provincias, donde ha encontrado «cosas raras cuando vendimiábamos, no se parecían al resto de cepas que las acompañaban». En este caso las marca, injerta una decena de cepas en la siguiente cosecha, a los dos años elabora las uvas que obtiene y si tiene calidad intentan identificarla a través del ADN. Para ello han trabajado con la Estación Enológica de Rueda y en los últimos tiempos con un laboratorio de Logroño. «Han aparecido variedades que merecen la pena. Como nuestro Verdejo Malcorta, el primero y que nos ha dado grandes alegrías desde la primera añada '13. Una cepa de ciclo más largo y corta producción, razón por la que los viticultores la arrancaron, no les era rentable, aparte de que se vendimiaba mal». La han multiplicado v va disponen de una hectárea de esta variedad, «que tiene calidad y además nos da exclusividad en el mercado porque la tengo yo solo», añade Sanz.

La siguiente recuperada, que también tiene ya a la venta como vino joven, es





la Bruñal, «localizada en los Arribes y para lo que conté con la ayuda de Pascual Herrera, cuando fue director de la Enológica de Rueda v para mí un maestro». Y la tercera, v también única, es la tinta Cenicienta, de un viñedo familiar de más de 160 años, en la zona no afectó la filoxera porque el suelo, con más de siete metros de profundidad, es todo arena y cantos. Otra variedad que han multiplicado y da origen a su vino Colorado, con unos ocho meses con sus lías, sin paso por barrica, aunque sale con unos dos años.

«En cuanto al nombre de la uva se decidió por consenso con los técnicos del ITACYL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León), ya que no aparecía en ningún registro. El equipo técnico de la DO Rueda está interesado en ella porque es una uva que procede de mi pueblo, el resultado es bueno y podría convertirse en un futuro en el tinto de Rueda porque está perfectamente adaptada al territorio». Sin duda, una oportunidad para la zona «hasta el momento los tintos que se han elaborado (Tempranillo, Cabernet, Merlot...) no han funcionado porque no hemos sido capaces de venderlos. Por eso creo que la Cenicienta nos puede venir muy bien (a todo el territorio y a las familias que viven de esto) porque no lo tiene nadie, a la vez que hoy Verdejo sobra por todas partes».

Su provecto continúa con otras tantas variedades descubiertas en estudio, unas que ya saben lo que son pero otras que no. De las ya identificadas, aunque por el momento sin apenas experiencia con ellas, disponen de poquísima cantidad, son Prieto Picudo Blanco, Castellana Blanca y Verdejo Negro, las tres cataloga-









das entre las más de dos mil que tienen testadas en el instituto de Logroño con el que trabajan. «Otra cosa distinta es que sepan dónde se encuentran», añade.

Son descubrimientos que en general comparten ciclos más largos de maduración y mayor acidez, «ideales para los tiempos que nos están viniendo porque están demostrando capacidad de resistencia al cambio climático que ya tenemos aquí. Por eso, mejor si salen variedades que nos permiten vendimiar 15 o 20 días más tarde que las habituales». Trabajos y procesos muy costosos pero Javier Sanz está ilusionado y muy satisfecho porque, si todo marcha bien, «también beneficiará a la gente de mi pueblo y a la zona en general».

#### Familia Luis Cañas

En el caso de la familia alavesa Luis Cañas tienen un argumento inicial con el que explican la labor que están desarrollando. «En el año 1912 había más de cuarenta variedades cultivadas en el territorio de la DOC Rioja pero en la actualidad casi podríamos hablar de monocultivo de Tempranillo, procedente de un número muy reducido de clones comerciales. Un empobrecimiento (erosión genética) frente al que resisten algunos reductos que se han quedado al margen de la modernización del viñedo, donde se mantienen viñas viejas y con ello la po-

sibilidad de encontrar lo que existía cien o doscientos años atrás». Comenzaron la búsqueda en Villabuena de Álava y alrededores (Samaniego, Leza, Baños de Ebro y Navaridas), donde hay más concentración de viña vieja. Sus trabajos de recuperación datan de 2016 con el objetivo de «frenar la erosión genética en el viñedo, recuperar esas variedades que existían en la comarca siglos atrás y aportar valor añadido desde la diferenciación».

No obstante, también se fijan en los retos del futuro inmediato que tiene la viticultura, como la adaptación del viñedo al cambio climático, y algunas de las castas descubiertas aseguran que tienen gran interés por su pH y acidez. «Si bien algunas variedades minoritarias o clones preindustriales parecen carecer de interés vitivinícola en vista de los criterios de producción del presente siglo, sí podrían responder a necesidades productivas de generaciones futuras teniendo en cuenta esas condiciones climatológicas. Y es que están en juego cuestiones determinantes como la graduación alcohólica o la conservación de la acidez/pH, elementos que influyen en el carácter cualitativo del vino y en su capacidad de guarda». En este sentido, variedades cuyo cultivo fue marginado hace décadas hoy ganan protagonismo por estas razones.

Pero además subrayan la importancia de estos varietales para «mantener la identidad y el carácter de nuestros vinos, pues esas minoritarias se encuentran mezcladas con las variedades tradicionales por lo que tienen una importante responsabilidad sobre la tipicidad de las elaboraciones».

En el desarrollo de estos trabajos cuentan con la colaboración de un equipo del Instituto de la Ciencia de la Vid y del Vino (ICVV), encargado del análisis genético de las uvas además de identificarlas, si se puede. Por parte de la bodega, lo primero que hacen es buscas cepas que muestran alguna singularidad o directamente que desconocen. «En abril de 2017 el ICVV nos entregaba una primera memoria concluyente que confirmaba la existencia de variedades minoritarias cuya presencia en el viñedo riojano se desconocía hasta la fecha. Entre ellas aparecían las primeras cepas de Benedicto. A partir de aquel momento el



hallazgo de nuevas variedades crece de forma exponencial porque somos capaces de detectar otras que hasta entonces pasaban desapercibidas».

Tras ser identificadas mandan los sarmientos al vivero para que los injerten y echen raíces, y un año después son devueltos a la bodega para plantarlos. El resultado de todo esto son tres viñedos plantados en abril de 2021 (Valdemartín, San Román y El Carnero) que desde ese verano se empezaron a vinificar.

En paralelo han seleccionado clones de variedades tradicionales identificando diversos biotipos de Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura, Malvasía, Bobal y cinco de Calagraño, es decir, cepas con características que poco tienen que ver con las clones comerciales que se









BODEGAS RIOJANAS, S.A. www.bodegasriojanas.com 👔 @montereal 💟 @montereal







# ESA DIVERSIDAD PROPIA ES LA QUE VALORA EL CONSUMIDOR QUE BUSCA VINOS DIFERENTES, VINCULADOS A UN ORIGEN (A UNA CULTURA, A UNA HISTORIA), APARTE DE TRATARSE DE VARIEDADES, POR LO GENERAL, CON CAPACIDAD PARA AFRONTAR LOS RETOS DEL CAMBIO CLIMÁTICO.

cultivan y se venden en la actualidad. Pero volviendo a las recuperadas, por casi extinguidas, e identificadas, hasta la fecha aseguran que las que tienen más potencial son Benedicto y Cadrete. «La primera es poco productiva y de vendimia más tardía respecto al Tempranillo. Se caracteriza por un olor marcado a flores, un tanino muy sedoso y amable, y tiene más acidez y menor pH que Tempranillo. En cuanto a la Cadrete, a pesar de llegar con facilidad a los 15º de alcohol, es una variedad con gran aroma, color, personalidad, acidez, tanino...». A estas dos suman otras variedades que les resultan «muy interesantes» como la Garro, Julen o Morate. Pero añaden que entre ellas destaca la que han bautizado como Malpuesta, ya que el ICVV no ha conseguido identificarla, «por su buena acidez, pH, color, aroma y estructura».

#### González Byass

La iniciativa del grupo jerezano comienza hace dos años en colaboración con la Universidad Politécnica de Madrid. Bajo el nombre Ángel de Viñas, el proyecto pretende recuperar y conservar viñedos viejos al borde de la extinción. Para lo-



grarlo, su compromiso es integrar cada año tres viñedos singulares que se ocuparán de preservar y mantener su explotación. Esas viñas seleccionadas contarán, durante al menos tres años, con una ayuda por parte de González Byass que consistirá en comprar la uva, el vino que se haya elaborado o en apoyar las labores que requiere su conservación.

Entre los recién llegados están dos viñedos en Monterrei y en Arribes del

Duero. La primera es una parcela de menos de una hectárea en el municipio orensano de Oimbra, con una edad media de 85 años, plantada con Doña Blanca y un pequeño porcentaje de la tinta Mouratón. La segunda, en Arribes, se localiza en Pereña de la Ribera (Salamanca), con casi dos hectáreas plantadas con Juan García y la minoritaria Tinto Jeromo, de alrededor de 86 años. Dos viñas que se suman a las que están recuperando en Madrigal de las Altas Torres (DO Rueda) y Espiells (Alt Penedés).

Pero el último en incorporarse se localiza en la Alpujarra granadina, un viñedo viejo situado en la IGP Cumbres del Guadalfeo, en el municipio de Cástaras, a una altitud próxima a los 1.400 metros, sobre suelos de pizarra. Se trata de cuatro parcelas ecológicas que superan los cien años y donde tienen Jaén Blanco, Jaén Negro, Vigiriego y Tempranillo, así como otras minoritarias como Mantúa, Tinto Requena y Ricardo Puertas

Al margen de este proyecto, en el Somontano, donde tienen su bodega Viñas del Vero, han recuperado las autóctonas Parraleta y Moristel, con la pretensión, apuntaba su director técnico, José Ferrer, de contribuir a preservar la diversidad vitivinícola de la región.





# Tómate Las Cosas

Con\_Vino







# Garnacha de Navarra CETTAI CICCULO CICCULO

DESPUÉS DE MÁS DE CUARENTA AÑOS, LA UVA GARNACHA RECOBRA EL PROTAGONISMO PERDIDO EN NAVARRA. LAS NUEVAS TENDENCIAS DEL MERCADO, QUE PREFIEREN TINTO MÁS FRESCO, HAN DESCUBIERTO LOS PLACERES DEL ROSADO Y DAN AL BLANCO UN IMPULSO INSÓLITO, HAN DADO NUEVOS BRÍOS A UNA VARIEDAD ARRINCONADA EN MUCHAS ZONAS Y EN ESPECIAL EN LA DO NAVARRA. NO HA PASADO EL RIESGO, PERO LA GARNACHA RECLUTA VOLUNTARIOS EN SU DEFENSA.

TEXTO: ANDRÉS PROENSA



n los años ochenta la uva Garnacha ocupaba más del 90 por ciento del viñedo inscrito en los registros de la DO Navarra. La reconversión del viñedo iniciada en esa década aún tardaría en hacerse notar de manera importante pero en 1991 la proporción había bajado a algo más del 80 por ciento: 15.000 de las más de 17.000 hectáreas amparadas por la DO Navarra eran Garnacha, pero ya las preferencias en las nuevas plantaciones habían virado hacia las variedades que entonces sumaban más prestigio, caso del Tempranillo o las francesas Cabernet Sauvignon y Merlot; en blancas, Chardonnay para sustituir a la Viura, mayoritaria entre las blancas del valle del Ebro. La Garnacha Blanca ya era una rareza en la región de la que era originaria.

En esa década final del siglo algo se movía y la calidad parecía florecer en la DO Navarra. El rosado Gran Feudo, nacido en los ochenta, era el motor de un grupo que en esos años desarrolló la gama Chivite Colección 125, que hoy está fuera de la DO Navarra, surgió con fuerza Bodegas Guelbenzu, también fuera del amparo del consejo regulador, y Bodegas Castillo de Monjardín; triunfaban Palacio de Muruzábal, hoy desaparecida (su singular propietario fue presidente de la denominación de origen), y Bode-

#### Garnacha de Navarra Marcada por la letra F

Fruta, frescura y finura, la trilogía de la F que marca el perfil de los vinos actuales, a la que, en este caso, cabe sumar una cuarta: el carácter floral (de flores azules y rojas, no el toque de camomila que parece síntoma de oxidación) que emerge en los mejores vinos. Y, claro, la franqueza, la limpieza para dar la mejor cara de la Garnacha actual.

Los nuevos/viejos garnachos navarros encajan con la demanda actual, con tintos frescos y el incipiente interés que despierta la minoritaria y sobria Garnacha Blanca. La excepción está en el rosado; el método del sangrado (extracción del mosto por gravedad) supone una mayor disolución de materia colorante y da atractivos tonos rosa fresa de cierta intensidad en lugar del pálido matiz piel de cebolla casi sin tintar que parece ser el que buscan las bodegas.

En la cata se incluyen vinos varietales y también otros en los que la intervención de Garnacha parece decisiva para dibujar el carácter del vino. La crianza, presente como parece preceptivo en los tintos, entra a enriquecer los matices de algunos rosados y parece ser sostén de los nuevos blancos varietales.

gas Magaña, que se enredó en conflictos familiares y perdió pujanza.

Las bodegas desarrollaban gamas completas de vinos y se creaban nuevas bodegas (Alzania, Artazu, Nekeas, Tándem, Marco Real), incluso alguna cooperativa, como Piedemonte, en Olite, mientras alguna otra se orientaba hacia mejores caminos, como la de Murchante, base del potente proyecto de Bodegas Príncipe de Viana; eran casos excepcionales en el sector de las cooperativas. Fue tiempo de inversiones espectaculares, como Señorío de Otazu, Pagos de Araiz, Valcarlos o Propiedad de Arínzano.

#### Arrangue incentivado

Todo se sustentaba en la reconversión del viñedo, muy respaldada por las instituciones, en un proceso que ponía el foco en las variedades internacionales, y también en Tempranillo, que ha llegado a dominar la lista de variedades en pleno reino de la Garnacha, ya en esos años en franco retroceso. Y es que en Navarra siempre se ha mirado mucho hacia el vecino riojano. Incluso hubo un movimiento para que se uniera a Rioja una parte de la DO Navarra (sólo el Ebro separa a las subzonas Ribera Alta y Rioja Oriental). Buena parte de los vinateros navarros querían; sus instituciones y las riojanas, no.

La buena etapa coincidió con planes a apoyo al sector que, en la práctica, beneficiaban sobre todo a unas cooperativas en permanente crisis de gestión y comercialización. Usaban gran parte de esos dineros para tapar boquetes financieros y para impulsar el desagüe de vinos a precios de saldo. Pan para hoy, hambre para mañana, pero hacían la competencia a las otras marcas. Era el fundamento de la crisis que afectó a muchas de ellas en los años siguientes.

Casi todo era Cabernet, Merlot (es la tercera variedad tinta de la DO Navarra, casi empatada con Cabernet Sauvignon) y Tempranillo, y descenso de Garnacha, que en el paso de siglo había visto reducida su superficie de cultivo a unas seis mil hectáreas, más o menos la mitad de lo que había en 1990. Incluso algunas bodegas, como la cooperativa de Murchante, se encontraron con la necesidad













#### Artazu Pasos de San Martín '19

TINTO BODEGAS V VIÑEDOS ARTAZU GARNACHA; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS 20.000 BOTELLAS, 19 €

Fragante, fino. Mucho carácter en la nariz: frutos rojos y negros en sazón, tonos florales, balsámicos y mineral, toque discreto de crianza, recuerdo de hoja de té y clavel. Estructurado, con cuerpo, centro carnoso, taninos firmes, sabroso, amplio.



#### Artazu Santa Cruz de Artazu '20

TINTO. BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU. GARNACHA: 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 4 700 BOTELLAS 35 €

96 Complejo y fresco, sólido. Nariz profunda, con fundamentos de frutas rojas y flores azules sobre los que desarrolla sutiles matices minerales, especiados y balsámicos. Con cuerpo y relieve, centro carnoso, taninos firmes de calidad, fresco, sabroso, muy fino.



#### El Duende '20

TINTO, GONZALO CELAYETA WINES. GARNACHA; 15 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS. 1.500 BOTELLAS. 25 €.

96 Con carácter y prestancia. Muchos matices primarios que recuerdan al monte bajo, tonos de frutillos, claveles, hierro, flor de romero y tierra fresca, punto especiado. Equilibrado, fresco, taninos finos, viva acidez, sabroso, amplio en aromas, largo.



#### El Piano '20

TINTO. GONZALO CELAYETA WINES. GARNACHA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO DE AL MENOS CINCO VINOS. 5.000 BOTELLAS. 10,50 €.

96 Singular por su fragancia, buen paso de boca. Aroma potente de fruta madura, destacados recuerdos de hierbas aromáticas, notas florales y minerales (tierra fresca). Equilibrado, con cuerpo, nervio y relieve, fluido, sabroso, expresivo en aromas, fino.



#### Unsi

DULCE. PROYECTO UNSI. GARNACHA; 3 AÑOS EN BARRICAS POR EL SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA, UN AÑO A LA INTEMPERIE EN DAMAJUANAS DE VIDRIO. 1.100 BOTELLAS. 32 € (50 CL).

96 Excelente vino dulce, con mucho carácter. Recuerdos finos de pastelería, tonos de fruta sobremadura, miel de brezo, flores secas y cítricos confitados. Delicado en la boca, fino dulzor bien compensado por el alcohol, centro cremoso, suave, amplio en aromas.



#### Unsi Finca Lasierra '17

TINTO, PROYECTO UNSI. GARNACHA: FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE DE 225 Y 300 L. 3.000 BOTELLAS. 36 €.

96 Profundo, atractivo, bastante redondo. Nariz compleja, con bouquet especiado sobre base frutal neta, toques balsámicos de monte bajo, minerales y de hoja de tabaco. Cuerpo medio, centro carnoso, equilibrado, con nervio, sabroso, expresivo, fino, largo.



#### Chivite Finca Legardeta Garnacha '20

TINTO, J CHIVITE FAMILY ESTATES. GARNACHA; 14 MESES EN BARRICA. 15 €.

94 Sensación de vino maduro, ensamblado, fino. Aromas de cierta complejidad, con base de fruta roja madura, tonos de crianza, minerales y florales, toques de hoja de tabaco y maderas finas. Equilibrado, con cuerpo y relieve, sabroso, buena acidez, amplio, largo.



#### Unsi Terrazas '20

TINTO, PROYECTO UNSI. GARNACHA; 6 MESES EN BARRICAS DE 700 L Y TINOS DE 3.500 DE ROBLE FRANCÉS. 22.000 BOTELLAS. 12,50 €.

94 Responde al perfil varietal. Nariz franca y directa. con protagonismo de los recuerdos de fruta roja matizados por notas minerales y de hierbas aromáticas. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnoso, nervio. taninos amables, sabroso, muy frutal, largo.



#### Unsi Finca El Boyeral '18

TINTO. PROYECTO UNSI. GARNACHA; FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE 500 L Y TINOS DE 1.300 DE ROBLE FRANCÉS, Y 12 MESES EN BARRICAS DE 500 L Y TINOS DE 1.300 DE ROBLE FRANCÉS. 2.500 BOTELLAS. 36 €.

93 Desarrollado, equilibrado, fino. Una nota de pan de higo enturbia ligeramente una nariz compleja, con muchos matices frutales, florales, balsámicos, minerales y especiados. Equilibrado, con cuerpo y centro carnoso, taninos amables, sabroso.



#### 8A Maitena '21

ROSADO, BODEGAS OCHOA. GARNACHA; PARTE DEL VINO ENVEJECIÓ UNOS MESES EN BARRICA. 6.500 BOTELLAS. 12 €.

92 Insólita vitalidad en un rosado de segundo año. Aromas frutales bien definidos, con notas florales (flor de romero) y minerales (ferralla) sobre un sutil fondo especiado. Equilibrado, cierto cuerpo, carnoso, suave, fresco, seco, sabroso, amplio. Fino.



#### Alzania El Poblado '21

TINTO, BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA. GARNACHA: FERMENTADO EN PEQUEÑAS TINAS ABIERTAS: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS DE 500 Y 225 L. 1.153 BOTELLAS. 48,50 €.

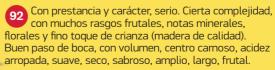
92 Dominan sensaciones frutales en toda la cata. Aromas delicados, recuerdos de picotas maduras, flores (clavel) y mineral de hierro, toque de crianza discreto. Buen paso de boca, equilibrado, cuerpo medio, carnoso y con relieve pero fluido, sabroso, amplio.



#### La Huella de Aitana '22

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ROSADO. GONZALO CELAYETA WINES. GARNACHA: FERMENTACIÓN Y 4 MESES EN BARRICA SOBRE LÍAS. 7.000 BOTELLAS. 11,50 €.





35





#### 8A Rosado de Lágrima '22

ROSADO. BODEGAS OCHOA.
GARNACHA, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON.
69.300 BOTELLAS. 7.60 €.

On color, volumen y frescura. Aroma frutal de madurez apurada, con notas de frutillos silvestres (fresa ácida) y un toque de hoja de higuera. Buen paso de boca, con cuerpo y cierta estructura, sensación carnosa de cierta solidez, fresco, seco, sabroso.



#### Alzania El Retorno '21

TINTO. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA.
GARNACHA; FERMENTADO EN TINA DE MADERA;
8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 4 EN TINA
DE ROBLE DE 5.000 L. 6.500 BOTELLAS. 12.50 €.

Fresco y fluido, de fácil discurrir. Aromas frutales y de crianza bien ensamblados, sin que la madera cobre protagonismo excesivo; recuerdos de fruta roja, especias y toques balsámicos, florales y minerales. Cuerpo medio, equilibrado, con nervio, sabroso, vivo.



#### Kimera '20

TINTO. GONZALO CELAYETA WINES.
GARNACHA; 12 MESES SOBRE LÍAS EN TINAJA DE BARRO
DE 4.500 L. 6.000 BOTELLAS. 14 €.

Línea delicada, algo falto de pegada, sobre todo en la nariz, pero muy fino. Aromas frutales netos, tonos florales y minerales (hierro, arcilla). Cuerpo medio-ligero, bastante suave, fluido, equilibrado, bien dotado de sabores, ajustada acidez, carácter frutal.



#### Artazu Santa Cruz de Artazu 19

BLANCO. BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU. GARNACHA BLANCA; 20 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE. 3.500 BOTELLAS. 26 €.

Extrae, sin alardes, insólito partido a una variedad tan sobria. Franco carácter frutal matizado por notas ahumadas y tostadas, ligero toque lácteo. Buen paso de boca, con cierto cuerpo y acidez suficiente, suave, seco y amable, bien dotado de sabores.



#### Blaneo Rosé '22

ROSADO. PAGOS DE ARAIZ. GARNACHA; 2 MESES CON SUS LÍAS. 7.200 BOTELLAS. 12 €.

Aromático, carácter varietal bien dibujado, línea pálida en color. Aromas de frutas rojas (picotas), florales (clavel) y minerales (hierro, arcilla), tono de monte bajo. Con volumen, textura glicérica, justo de acidez, suave, seco, sabroso, frutal en aromas.



#### Artazuri '22

ROSADO. BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU. GARNACHA. 25.000 BOTELLAS. 8 €.

Sin complejos en cuanto a color, fresco. Aromas frutales (frutillos) y florales intensos, ligera nota vegetal (hoja de higuera), fondo de ferralla. Muy buen paso de boca, cuerpo medio, centro lleno, fresca acidez, ligero relieve vegetal, sabroso, seco, frutal, largo.



#### Pinkgall '22

ROSADO. GALLINA DE PIEL WINES. 95% GARNACHA TINTA, 3% GARNACHA GRIS, 2% GARNACHA BLANCA; 3 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE. 10.000 BOTELLAS. 10 €.

Vía comercial en cuanto a aspecto de pálido color salmón. Aroma frutal delicado, recueros de frutas rojas y una nota de fresa, fondo mineral. Buen equilibrio en la boca, cierto cuerpo, textura camosa, suave, fresco, equilibrado, seco, sabroso, amplio.



#### Lúculo '22

BLANCO. LA CASA DE LÚCULO. GARNACHA BLANCA; 3 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS CON SUS LÍAS. 6.500 BOTELLAS. 12,35 €.

Franco, sencillo, equilibrado. Aromas no muy intensos de fruta blanca madura, recuerdos de manzana y frutas de hueso, apunte de levaduras frescas. Buen equilibrio, cuerpo medio, centro glicérico, ajustada acidez, suave, bien dotado de sabores.



#### La Huella de Aitana Cuvée Zen 20

ROSADO. GONZALO CELAYETA WINES.
GARNACHA; FERMENTACIÓN Y 8 MESES EN BARRICAS DE 500 L, 10 MESES EN ÁNFORA DE BARRO. 1.500 BOTELLAS,  $25 \in$ .

Apagado, parece fatigado, tal vez por efecto de la tinaja. Aromas frutales de buena madurez, apuntes de crianza, toque de frutos secos. Buen paso de boca, con volumen y acidez suficiente, suave, bien de sabores, sutiles aromas frutales y de frutos secos.



#### Príncipe de Viana Edición Rosa 22

ROSADO. BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA. GARNACHA. 8 €.

Excepción en cuanto a color en la zona, apuesta por el pálido. Aroma frutal directo y sencillo, con recuerdos vivos de fresa y notas de picota madura; no es muy intenso. Fresco y fluido en la boca, suave, algo falto de pegada en sabores y aromas, grato.



#### Cátulo '22

ROSADO. LA CASA DE LÚCULO. GARNACHA. 9.000 BOTELLAS. 6,65 €.

Busca la frescura y bordea el abismo del verdor. Aromas frutales sencillos, tonos de frutas rojas y ligero toque de hoja de higuera; intensidad media-baja. Fresco, vivo, con cuerpo y centro carnoso, ligero relieve vegetal, bien dotado de sabores, fino amargor.



#### Alzania La Cardelina '20

BLANCO. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA.
GARNACHA BLANCA; FERMENTACIÓN Y 6 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS Y HÚNGARO DE 500 L Y AMERICANO
DE 225 L. 1.500 BOTELLAS. 22 €.

La madera se ha impuesto, de momento, al sobrio carácter varietal; cabe esperar el trabajo de la botella. Aromas de madera de calidad, tenues fondos de fruta blanca, toque anisado. Equilibrio, fresca acidez, bien de sabores, puntas secantes de roble.







#### La segunda tinta

Sumadas sus mutaciones (Garnacha Blanca, Garnacha Roja o Gris y Garnacha Peluda), la uva Garnacha ocupa en España unas 63.000 hectáreas, el 6,7 por ciento del total del viñedo español y en torno a un tercio del total de Garnacha en el mundo, que es de en unas 200.000 hectáreas, según la OIV. No entran en la suma las 40.000 hectáreas de Garnacha Tintorera, que, a pesar de su nombre, es una variedad distinta. Es la tercera variedad de uva más abundante en España, después de Tempranillo, con algo más de 201.000 hectáreas, y la blanca Airén, que suma unas 196.000, y por delante de Macabeo o Viura, blanca con 56.266 hectáreas, y las tintas Bobal, que supera las 54.000, Garnacha Tintorera o Alicante Bouquet y las casi 36.000 hectáreas de Monastrell. Aunque tiene presencia importante en zonas de Cataluña, sobre todo en la DO Terra Alta, la Garnacha Blanca no tiene gran relieve en el conjunto de España: 3.274 hectáreas según los datos más actualizados del Ministerio de Agricultura, con fecha 31 de julio de 2022. La Garnacha Tinta está incluida entre las variedades autorizadas en todas las comunidades autónomas excepto Canarias y Galicia. La Garnacha Blanca únicamente en diez; no figura en el catálogo de variedades para vinificar en Asturias, Canarias, Cantabria, Extremadura, Galicia, Madrid y Murcia: se incorporó en 2018 en Andalucía, Castilla-La Mancha y Castilla y León.

de comprar Garnacha para la elaboración de su rosado porque sus viticultores habían sustituido la variedad. Las instituciones respaldaron ese proceso y la Estación de Viticultura y Enología de Navarra (Evena), se convirtió en un foco de difusión de la nueva filosofía varietal.

Excepción un tanto forzada eran las cooperativas, que mantenían los viejos esquemas y tal vez por ello se conservaron muchas de las viejas viñas. No era amor por la Garnacha, era pura inercia y, también, falta de interés por afrontar la sustitución en zonas poco aptas para implantar un cultivo mecanizable, en espaldera y con riego, que fuera rentable y compensara el paréntesis necesario de corte de la producción. No era por amor, no, como prueba la soltura con la que se acogieron a las primas por arranque de viñedo, auténtica plaga para las viejas viñas, que aún sigue.

#### Pioneros al rescate

Sí mostraría amor un proyecto forastero, llegado de Laguardia. En 1997 el grupo Artadi desembarcó en Navarra en busca de vinos competitivos para un cliente internacional. Encontró las viejas Garnachas y se enamoraron. Al punto de poner en marcha Bodegas y Viñedos Artazu, profeta de los vinos de Garnacha modernos. Exploró el entorno de Artazu, en la subzona Tierra de Estella, y más adelante en la Baja Montaña, reservorio de viejas viñas de Garnacha.

Allí surgió otro proyecto garnachero de interés, Domaine Lupier, con vinos frescos, frutales y complejos que ade-



lantaban ya el cambio de tendencias que se vive en la actualidad. Se situaron, junto a Artazu, a la cabeza del nuevo movimiento; la peculiar personalidad de sus promotores hizo que construyeran barreras infranqueables al exterior y finalmente otra entre ellos mismos; la bodega se vendió a otro forastero, el prestigioso y no menos singular enólogo berciano Raúl Pérez.

A cambio, surgirían nuevas figuras, como Gonzalo Celayeta, que reivindica él sólo el prestigio de los vinos de la Baja Montaña con dos iniciativas a cuál más interesante, una personal, Gonzalo Celayeta Wines, otra en alianza con viticultores de San Martín de Unx, Proyecto Unsi. Ambos suman una importante colección de vinos que incluye uno de los mejores blancos de Garnacha Blanca y un singular y excelente dulce, además de ensayar otras variedades de uva, pero con la vieja Garnacha como estrella reivindicada

Y cabe destacar la breve trayectoria en solitario de Fernando Chivite, que creó el excepcional Arbayún, un revolucionario rosado de larga vida, tras su abrupta salida de la empresa familiar, que luego fue repartida, en dos operaciones de rescate,



en 2015 y 2017, entre el magnate ruso Yuri Scheffer y el grupo catalán Perelada. El proyecto se interrumpió con la muerte de su autor y, aunque sus socios manifestaron la intención de continuar, Arbayún es por el momento un buen recuerdo de rosado excepcional de Gamacha.

#### Nueva etapa

No han detenido el proceso garnachicida esas iniciativas y otras, como La Casa de Lúculo, que recoge los restos de una cooperativa y se sustenta en la uva Garnacha; Pago de Larrainzar, que es continuidad de la apuesta por las variedades internacionales; o la doble travectoria de Bodegas Ochoa, una de las destacadas de la zona, que abre vías modernas y autóctonas de la mano de la nueva generación, con Adriana Ochoa al frente, mientras mantiene las desarrolladas por su padre, Javier Ochoa, que fuera responsable de enología de Evena a finales del siglo pasado y ahora, tras apostar a fondo por el viñedo propio, disfruta vigilando de cerca sus viñas.

No es único el caso de Ochoa. En el rescate de la Garnacha se han sumado, con mayor o menor convicción casas que no confiaron en ella, como Chivite (aunque tuvo Garnacha en la composición de un buen Gran Feudo Viñas Viejas), Marco Real, Alzania (destacado por el buen manejo de uvas como Syrah y Merlot) y hasta Pago de Larrainzar, en dos de cuyos vinos asoma una mínima presencia de Garnacha.

La reconversión y, sobre todo, el arranque y abandono de viejas viñas incentivado por la política europea, se aceleró en los años siguientes. Aunque parece que el retroceso se ha detenido y re-

#### Resistente y productiva

La mayor parte de los autores sitúan en el valle del Ebro, concretamente en Aragón, la cuna de la uva Garnacha, desde donde se ha extendido a prácticamente todo el mundo vinícola. Es una de las variedades importantes en el Ródano y el Rosellón, en distintas zonas de Italia, en Australia y en California y está siendo impulsada en todo el Nuevo Mundo, con papel bastante destacado en zonas pujantes, como Salta, en Argentina, o Tasmania, en Australia. En España su hábitat preferido es todo el valle del Ebro y prácticamente toda Cataluña y en la zona centro peninsular, con especial incidencia en la zona de Gredos, las denominaciones de origen Méntrida, Cebreros y la subzona San Martín. de Vinos de Madrid.

Es considerada variedad rústica, es decir, adaptable y capaz de dar buenos rendimientos en terrenos poco fértiles y condiciones adversas de sequía, mejor a altitudes de 200 a 700 metros sobre el nivel del mar, aunque es capaz de medrar hasta los dos mil metros de altitud, pero por ser variedad de ciclo largo podría estar más expuesta a las adversidades otoñales. Puede ser muy productiva con riego y en condiciones de humedad, aunque es sensible al mildiu, al corrimiento de flor (provocado por la lluvia en época de floración) y a las heladas primaverales. Garnacha o Grenache son sus nombres más extendidos, aunque hay numerosas sinonimias: Aragonés, Tinto Navarro, Bernacha Negra o su traducción Vernatxa, Lladoner, Tinto de Navalcarnero y muchas otras en distintas zonas de España, o Carignan Rouge, en algunas regiones de Francia y California. Es la Cannonau de Cerdeña. En Italia les gusta decir que su nombre viene de vernaccia, que deriva de la ciudad de Vernazza, ciudad costera de Liguria, al noroeste del país, aunque es más frecuente que la llamen Toccai Rosso o Aleante y en algunas zonas un significativo Uva di Spagna.



#### Edad divino tesoro

Viejas viñas de Garnacha en bancales esculpidos en las laderas de los montes. Es el retrato del cultivo de Garnacha en las zonas más cotizadas de la DO Navarra. Si embargo, no es difícil constatar que esas viejas viñas aparecen, todavía con cierta frecuencia, festoneadas por los restos de las viñas vecinas que han sido arrancadas. Parece que se sigue plantando y que hay un ligero repunte, aunque la recuperación en la proporción de Garnacha, que pasó del 25,9 al 26,4 por ciento del total entre 2021 y 2022, En ese año, subió alrededor de media hectárea, en el primer repunte en los últimos veinticinco años si exceptuamos otro aún más liviano (0,04 hectáreas) registrado en 2013.

Se sigue plantando Garnacha en cierta cantidad, sobre todo en renovación de viñedos demasiado viejos y enfermos. Sin embargo, no hay nuevas plantaciones en los últimos tres años, en los que sólo se han plantado viñas de Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Garnacha Blanca (casi cinco hectáreas). Las viñas viejas son un tesoro todavía relativamente al alcance. La mayor parte de los viñedos de más de cincuenta años (232 de las 256,5 hectáreas de más de medio siglo) son de Garnacha Tinta; la Garnacha Blanca suma menos de una hectárea. La variedad estelar suma 370 hectáreas de más de 40 años, lo que supone el 14 por ciento del total de Garnacha tinta registrada en el Consejo Regulador y casi el 23 por ciento del total de viñas de su misma edad. Sólo algo más del 40 por ciento de la uva Garnacha tiene menos de veinte años. Caso contrario es el de la Garnacha Blanca, impulsada en los últimos tiempos. El 95 por ciento del total (117,3 hectáreas) tiene menos de veinte años, casi como la más minoritaria Malvasía, que suma 8,6 hectáreas, todas plantadas en los últimos veinte años.

punta la Garnacha, según los datos del Ministerio de Agricultura, a 31 de julio de 2022 quedaban en la Comunidad Foral de Navarra algo más de 3.000 hectáreas de Garnacha Tinta y menos de 200 de Garnacha Blanca. No todo es DO Navarra. En los registros del Consejo Regulador, en datos de esa misma fecha hay 2.507 hectáreas de Garnacha. A falta de cerrar 2023, la impresión es que se recupera algo la superficie de esa variedad a costa de una bajada en el cultivo de Tempranillo.

A pesar de la contundencia de esas cifras, el dato importante es el descenso continuo del cultivo. En números absolutos, de 12.581 hectáreas de Garnacha en 1990, cuando suponían un todavía importante 72 por ciento del total de la DO Navarra, se ha pasado a las cifras actuales, que equivalen al 26,4 por ciento. Además de ser tal vez la más prestigiosa en los últimos años, Baja Montaña es la que cuenta con mayor proporción de Garnacha, el 55 por ciento del total de viñedo, aunque es la segunda en superficie total, con 782 hectáreas, 75 más que en la subzona Ribera Baja.



## LAS 50 MARCAS MÁS ADMIRADAS DEL MUNDO

www.bodegasprotos.com











## Observaciones post vacacionales

ras un verano movidito de noticias y titulares a toda columna de casi obligada atención, debo reconocer que mis lecturas vinícolas se han quedado en buenas intenciones y poco más. Ni en el verano sacamos ya tiempo para leer con tranquilidad lo que atesoramos durante el invierno hasta encontrar el momento adecuado para hacer una lectura «en profundidad». La verdad es que, más que libros, tengo recopilados una serie de informes y estudios que requieren un análisis tranquilo porque la mayor parte de las veces te quieren «vender» una información que se ajuste a las necesidades, tendencias o productos de algún patrocinador de ese mismo estudio. Vamos, que tampoco puedo compartir con vosotros mis conclusiones de lo leído que no he leído.

En fin, dejando atrás informes y estudios de consumo, besos consentidos o no, partidos de baloncesto, enjuagues Sánchez-Feijóo, crímenes monstruosos en Tailandia, recesión en Francia, incendios espeluznantes, etc. etc., puedo decir que el verano me ha servido para lo que los analistas llaman «tomarle el pulso a la calle». Si mi padre, que era estadístico, levantara cabeza me diría que vaya porquería de muestreo y que con eso no vale para sacar conclusiones extrapolables a nada, pero de todos modos os las cuento porque se puede decir que son producto de mi particular trabajo de campo veraniego.

Lo primero que me ha llamado la atención es que una parte importante de las cartas de restaurantes se están olvidando o casi obviando la marca del vi-

no. No es que no la recoja la carta, sino que tiene la misma importancia gráfica la marca de un vino que las variedades con las que está elaborado y deja de llamar la atención. En el extranjero sí que es muy evidente esto y, de hecho, el consumidor pide un chardonnay o un pinot, más que una marca concreta.

Eso mismo está ocurriendo cada vez más en el mercado nacional. Cuando creíamos que eso solo le ocurría al verdejo y al albariño, nos encontramos con que la tendencia se ha extendido. Hasta el punto de escuchar una conversación casi increíble para mí, donde un camarero ofrecía un blanco a un comensal: «Tengo un blanco muy bueno de Ribeiro que le puedo recomendar», dijo el confiado, a lo que el comensal le contestó





pidiéndole más información varietal (tal como lo digo): «pues lleva Treixadura, Godello, Albariño y alguna otra variedad más que no recuerdo». Craso error. El pobre, apurado y ya con cierta prisa, terminó yendo a averiguar más sobre la composición (no sé si en la misma etiqueta de la botella o dónde). «Sí, pone que también lleva Loureira, Lado y Torrontés». «Uuuy eso sí que no, la Loureiro no». Y ahí quedó la recomendación del pobre. Todo, para terminar pidiendo un champán que «esos sí que saben hacer las cosas». Ufffff, qué paciencia.

Un tema que sí me ha llamado la atención es que no he visto ni una sola botella de vino rosado en ninguna mesa de restaurante, durante ninguna comida. Y he hecho unas cuantas, si hago caso al botón del pantalón. Tanto hablar y leer sobre el creciente mercado de rosa-





dos y nada de nada. También he oído comentar que el rosado se bebe en casa, por lo que, creo, debe tener buena salida en los supermercados y tiendas y esta curva de consumo debe notarse y evidenciarse en alguno de los muchos informes que no he leído.

Según explicaciones de un tendero muy puesto en «lo que se lleva», el rosado pálido sirve para tardeo y como mucho para mediodía. Los que tienen más color se compran para acompañar comidas caseras por lo visto. Si esto es cierto, buenas noticias ya que los españoles aparentemente nos hemos vuelto más diurnos después de la pandemia, pero, a decir de mi amigo el tendero, para una cena en un restaurante no son. Si él lo dice...

Lo que sí he visto mucho son vinos de nombre insólito y gracioso, que llama la atención, y de los que no tenía noticias. Muchos provienen de marquistas que no se sabe lo que durarán. Lo malo de esto es que se retienen mal y puede que te tomes la primera botella del simpático Vino que entra como aqua, pero si

quieres repetir otro día no hay manera de recordar el nombre y terminas pidiendo el tinto *Agua que no has de beber* o *Vino aguado para beber...* y el resultado es un desastre.

Se vuelve a la vieja descripción de algún amigo que a todos nos ha tocado oír alguna vez: «sí, un vino con una etiqueta alargada verde con un filo de color blanco o dorado que ya no me acuerdo...». Lo de las marcas es un lío, dicen. Primero, la afición por los títulos nobiliarios, luego latinazgos seguido de parajes, ahora gracietas y seguro que más adelante aforismos y sentencias, que a todo llegaremos. Por si acaso, las bodegas que sí tienen marcas trabajadas, que las cuiden, que éstos sí tienen un patrimonio que guardar.

Un detalle que he podido apreciar y me ha gustado es que las altas temperaturas que hemos padecido no han estado reñidas con el placer de tomar un buen vino. Al fin y al cabo, la frescura está en muchísimos vinos. Por cierto, los cócteles siguen en alza. Al rebujito no lo



desbanca nadie en Andalucía, el Agua de Valencia se extiende cada vez más y los más variados cócteles coloridos y decorados adornan mesas, risas y conversaciones. De todos modos, la cerveza no pierde ripio ante las altas temperaturas y para contrarrestar lo incontrarrestable, sugeriría que las bodegas regalen cubiteras con pie a los restaurantes. La guerra es la guerra.



# El insecto que cambió el mundo LA SAGA DE LA FILOXERA

ARRASÓ EL VIÑEDO EUROPEO, CAMBIÓ LOS CULTIVOS Y TAL VEZ TAMBIÉN LAS VIÑAS Y LOS VINOS. FUE UN DESASTRE, PERO, TRAS LA RECONSTRUCCIÓN DE LAS VIÑAS, SE REVELÓ EL POTENCIAL DE CALIDAD DE MUCHAS ZONAS. LA FILOXERA LLEGÓ A PRÁCTICAMENTE TODOS LOS RINCONES DEL MUNDO VITÍCOLA EN UNA AVENTURA DE CONQUISTA Y DESTRUCCIÓN QUE DURÓ MEDIO SIGLO.

a filoxera de la vid fue estudiada por primera vez en los Estados Unidos, en el año 1854, por el entomólogo Asa Fitch, encargado por el estado de New York para examinar y exterminar los insectos dañinos para la agricultura. Observó el insecto en las agallas de las hojas de las vides y lo denominó Pemphigus vitifoliae por su analogía con los pulgones del álamo. Años más tarde, en 1866, Riley y después Walsh en el estado de Missouri confirman su presencia en viñedos. Henry Schimer, en 1867, también en América, la descubre no solamente en las hojas, sino también en su forma alada, a la que bautizó como Dactylosphaerea vitifoliae por las agallas esféricas que se forman en las hojas de la vid. En aquel tiempo nada hacía sospechar el desastre que caería sobre los viñedos europeos en los años venideros.

En Europa, casi en la misma época (1863), se señala su presencia como curiosidad en un invernadero de uvas de Hammersmith, cerca de Londres, y en algunos otros puntos de Inglaterra e Irlanda (1867-1868), también en cultivos de estufa. Fue estudiada por el entomólogo Westwood en 1867, que la llamó *Perytimbia vitisana*.

En Francia, la filoxera fue descubierta por Jules Planchon en el año 1868 en el

Gard v Burdeos. La llamó Phylloxera vastatrix, nombre que procede del término «hoja seca» en griego: φυλλον-fillon (hoja) y ζηρειν-xerein (desecar). En el año 1871 el estadounidense Riley viaja a Francia invitado por su gobierno, y confirma la identidad de esta plaga en suelo francés, e incluso constata la extraordinaria virulencia que la plaga adquiere en el continente europeo. Más tarde la filoxera se extiende por el resto de Europa, pasando a los viñedos de casi todo el Mundo, con excepción de Chile, Chipre, Irán, Afganistán, Egipto y algún que otro de dudosa presencia. La regla de nomenclatura internacional la designa actualmente como Viteus vitifoli, A. Fich, pero se mantiene para el uso común vitícola la designación de filoxera.

#### VIAJE TRASATLÁNTICO

Se ignora cómo la filoxera pasó de América a Europa, pero es de suponer que fue como consecuencia de la crisis previa del oídium, enfermedad también importada del continente norteamericano, que apareció primero en Inglaterra en el año 1845 y luego en el continente europeo en 1848. Entre los años 1856 y 1862 se realizaron numerosas importaciones de cepas americanas resistentes a esta enfermedad fún-

gica, principalmente desde Georgia hacia Inglaterra, Irlanda, Francia, Alemania, Austria, Italia y Portugal. Con seguridad fue la variedad Isabella, cepa resistente al oídium, pero sensible a la filoxera, la base del transporte de dicho insecto hasta Europa, aunque también se importaron otras plantas infectivas como: Catwba, Diana, Delaware, York Madeira y otras más. Más tarde el comercio de plantas de vid desde Europa lo propagó por todo el resto del Mundo.

La filoxera es un pequeño insecto que tiene un ciclo biológico muy complejo, que da lugar a cuatro tipos de individuos que propagan la plaga por raíces y hojas, bien de cepa a cepa como si de una «mancha de aceite» se tratase; moviéndose por los intersticios del terreno en superficie y subsuelo; o bien en su forma alada volando hacia cepas más lejanas arrastrados por los vientos o incluso transportado por las personas en el calzado, ropas y utensilios utilizados en el laboreo de las viñas. Las formas radicícolas son las que afectan a las raíces del viñedo y llegan a provocar la muerte de las cepas.

La propagación de la plaga depende sobre todo de las condiciones del terreno y también de las ambientales, pero en menor medida. Debido a que este insecto no tiene capacidad excavadora,



tiene muchas dificultades para progresar en suelos sueltos con un nivel de arena mayor del 60 por ciento y menor del 6 por ciento en arcilla. Sin embargo, en los suelos arcillosos, donde es frecuente que se produzcan grietas, la filoxera puede trasladarse fácilmente, incluso también por la superficie del suelo.

Además, es muy sensible a la asfixia, por lo que en los suelos arenosos cuando se encharcan, la distribución del agua resulta muy uniforme y ello supone una barrera para su propagación. Lo mismo sucede en los viñedos con un sistema radicular profundo, en los que las condiciones de anaerobiosis impiden la supervivencia del insecto.

#### SOLUCIÓN AMERICANA

En las vides americanas, aunque la filoxera puede también alimentarse de sus raíces, no se forman las nudosidades v tuberosidades típicas de las raíces de las cepas europeas, y por lo tanto son resistentes al ataque de este insecto. Razón por la cual, la mejor solución que se encontró para combatir la plaga fue acudir al injerto, disponiendo un pie o sistema radicular americano y otra parte aérea productora de uva con origen europeo.

Las consecuencias de la filoxera a nivel mundial, y especialmente en los viñedos europeos fueron devastadores, cambió radicalmente la estructura vitíco-

la de los países productores, así como también la forma de cultivo del viñedo, que mantenemos hasta la actualidad.

En los primeros tiempos, fueron los franceses quienes llevaron el peso de la investigación para encontrar una solución que combatiese eficazmente esta plaga. Aunque se multiplicaron recetas absurdas y variopintas y se llegó incluso a achacar la plaga a un castigo divino.

Las primeras soluciones de cierta eficacia sobre los viñedos ya establecidos y siempre de carácter temporal, fueron la de la sumersión o inundación de los viñedos con agua, disponiendo una lámina de agua sobre el terreno de 20 a 25 centímetros durante 40 a 60 días en el período de reposo de la vid, para asfixiar a los insectos, pero con el inconveniente en muchas zonas áridas de no disponer de agua suficiente para abordar esta solución. O bien el tratamiento del suelo vitícola con inyecciones de sulfuro de carbono con dosis de 25 a 30 gramos por metro cuadrado y a 25 a 30 centímetros de profundidad, con intervalos de 3 a 4 días.

Una solución al problema de la filoxera fue la utilización de los *híbridos productores directos (HPD)*, especies híbridas en-

(Londres), que tiene carácter de anécdota por tratarse de un país con muy poca tradición vitivinícola, es en Francia, donde se dan las primeras noticias de la plaga en suelo continental. Aparecen casi simultáneamente tres primeros focos situados en Pujaut (Garde), entre 1863 y 1865, La Crau-Saint-Rémy (Bouches-du-Rhône), entre 1866 y 1869.

Los dos focos originales del Midi provenzal Pujaut y La Crau-Saint Rémy se extienden, hasta formar, en los años 1870 y 1871, un extenso triángulo que tiene por vértices las localidades de Tain, Castries

y Cadarache, estos dos últimos cercanos a la costa mediterránea.

Mientras que el foco bordelés de Floirac, avanza hacia el norte hasta Bergerac y Cognac, con una progresión más lenta que en el Midi provenzal debido a su mayor pluviometría v a la naturaleza de su suelo, más arcilloso y margoso. Más tarde, en el año 1876, aparece un cuarto foco en Orleans, en dos viveristas ubicados en los alrededores de Sain-Marceau: Alleaune y Transon frères. Entre los años 1876 y 1880, la mancha de Aquitania

se une a la orleanesa en la localidad de Poitou. A partir del año 1880 la plaga se extiende progresivamente por todo el territorio francés, llegando a la invasión total hacia el año 1894.

Portugal comparte con Francia la aparición de los primeros focos de la filoxera en la Europa continental. Fue localizado el primero en el año 1863 en la localidad de Gouvinhas, en la margen derecha de río Douro, cerca de Vila Real, en una partida de pies americanos infectados de filoxera que, Antonio de Melo Vaz de Sampaio plantó en su finca la Quinta dos Montes perteneciente a este conceio. En el año 1871 ya era muy evidente la extensión de la plaga hacia otras localidades cercanas, como Covas do Douro y en una mancha de 20 kilómetros a la redonda, subiendo por el noroeste hacia Sabrosa y también bajando río Douro abajo al oeste hacia Peso da Régua.

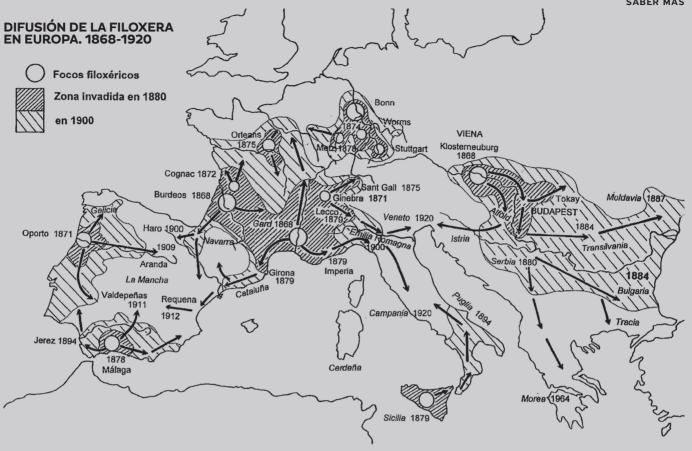


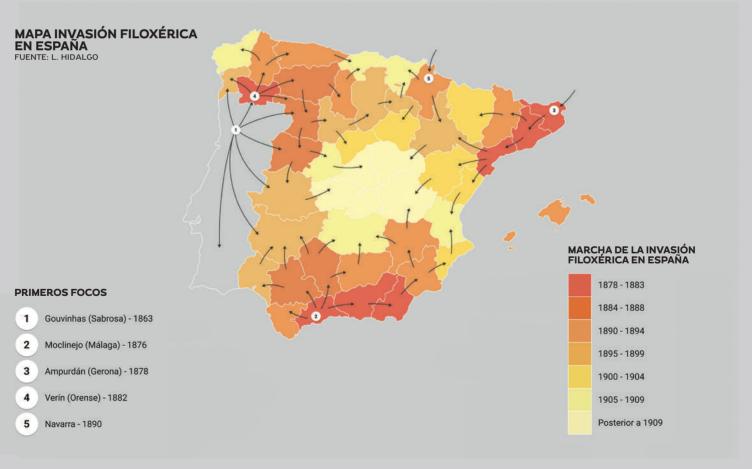
tre vides europeas productoras de uva y vides americanas resistentes a la filoxera, aunque con una calidad mediocre en cuanto a la calidad de sus vinos. La definitiva fue la práctica del injerto, entre una planta americana que forma el sistema radicular denominado portainjerto y la parte aérea con una variedad europea productora de uva de calidad.

#### LA INVASIÓN DE EUROPA

Independientemente de la primera detección europea de la filoxera en el año 1863 en Inglaterra, localizada en un invernadero de uvas de Hammersmith







### Se ignora cómo la filoxera pasó de América a Europa, pero es de suponer que fue como consecuencia de la crisis previa del oídium, enfermedad también importada del continente norteamericano.

La plaga se extendió con mucha rapidez hacia el norte v este. Fue la más veloz la que siguió el curso del río Támega hacia la localidad española fronteriza de Vilardevós, en el año 1882. La segunda avanzó por la costa atlántica hacia el sur de la provincia española de Pontevedra. Una tercera, siguiendo el río Sabor, llega a Braganza en 1880 y luego penetra en territorio español hacia el este de Viana do Bolo. Y una cuarta remonta el río Douro y en 1884 entra en territorio español por la localidad zamorana de Fermoselle, en la comarca de Arribes del Duero. La extensión de la plaga en Portugal hacia el sur fue más lenta; llegó primero a los viñedos de Setúbal y luego a los de Évora, desde donde pasó la frontera española por Extremadura en el año 1897.

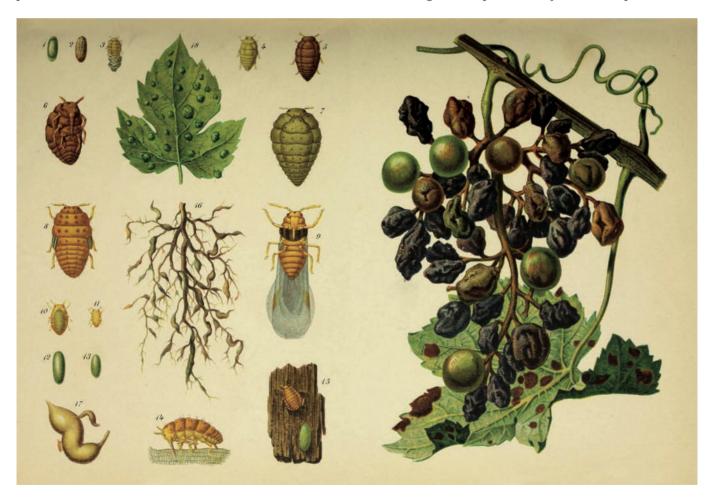
Suiza fue el tercer país donde se detectó la filoxera en el año 1871, en la localidad de Prégny, cerca de Genève, y más tarde, en 1875, en la parte opuesta del país, en el cantón de Saint-Gall. Los viñedos más importantes, situados en el lago Léman y la ribera occidental del lago Neuchâtel, se infectaron mucho más tarde en el año 1890.

#### **FILOXERA EN ESPAÑA**

Ya conociendo las graves noticias sobre la filoxera en los anteriores países, según datos oficiales el primer foco aparece en España en el año 1876 en la finca Lagar de la Indiana, en el término de Moclinejo cercano a la costa mediterránea, en la provincia de Málaga. Según M. P. Graells también atacó a los viñedos contiguos al

arroyo de los Granadillos, en este mismo municipio, afectando a unas 30 hectáreas en el año 1879. La infección fue producida por la plantación de material francés, importado por un viverista residente en Madrid. Pocos años más tarde, en 1878, se detecta en explotaciones vitícolas del Ampurdán, Ampurias, Rosas y Cadaqués, a lo largo de la Costa Brava, en Gerona, procedente también de Francia desde la localidad de Perpiñán. En 1882 hace su aparición en Villadervós, en los valles de Verín y Monterrey (Orense), con procedencia en la vecina región portuguesa de Tras os Montes.

Los tres focos de la invasión filoxérica en España se encontraban estratégicamente situados como *cabezas de puente*, para con la ayuda de otras penetraciones









posteriores por Zamora (Fermoselle en 1884), Salamanca y Extremadura (San Vicente de Alcántara y Almendralejo en 1897) procedentes de Portugal, así como también en Navarra (Echarri en 1876), infestándose desde Francia, llegar prácticamente a dominar la casi totalidad del viñedo nacional en solamente unos cuarenta años desde su aparición, terminado en la región vitivinícola central en torno a los años veinte del siglo pasado.

#### ALEMANIA, ITALIA Y MÁS ALLÁ

En Alemania las primeras noticias sobre la filoxera aparecen entre los años 1874 y 1881 en viveros comerciales. Las primeras manchas filoxéricas en viñedos, aparecen en el año 1880, a lo largo de los valles del Rhin, Neckar y Saale. Los viñedos se reconstruyeron inmediatamente con portainjertos resistentes e híbridos productores directos. Alemania cuenta en la actualidad viñedos no filoxerados en Franconia. Sarre, y Renania-Westfalia.

En Italia la filoxera fue oficialmente descubierta en el año 1879 en la localidad de Valmadrera, en la provincia de Como, y un año más tarde en la provincia de Caltanisseta, en Sicilia, así como también en Liguria, cerca de la frontera francesa. Desde estos tres focos, el país fue invadido de forma progresiva. El foco siciliano fue el más activo, filoxerándose la isla entre los años 1880 y 1890. El foco lombardo se desarrolló con más lentitud, llegando hasta los viñedos de Asti en el 1900. El foco ligur quedó confinado en la costa, hasta que, procedente del foco lombardo, en el año 1900 atravesó el rio Po e infestó rápidamente los viñedos de Emilia, Toscana, Umbria y Latium.

En el vasto imperio Austro-Húngaro, en el año 1868 de forma inconsciente el introductor de la filoxera fue el director del Instituto De Viticultura de Klosterneuburg (Viena), el barón von Babo. Su sucesor, Ludwig Rosler arranca y quema la colección de vides en 1872. La primera zona con viñedos filoxerados es la Baja Austria en el año 1875. El viñedo de Hungría se filoxeró a partir de las plantas procedentes del citado instituto.

Otras zonas europeas fueron progresivamente filoxeradas: Serbia en el año 1880, Rumanía en 1884, Bulgaria en 1884 y Grecia de forma mucho más tar-



día en 1914. En Rusia se encuentra el primer foco de filoxera en el jardín botánico de Nikita (Crimea) en el año 1880.

#### INFECCIÓN MUNDIAL

Fuera de Europa, la filoxera aparece en Asia en el año 1900 procedente de Turquía, Libia en 1910, Siria en 1920, Azerbayán en 1925, y Manchuria en 1930. Australia en 1887 y Nueva Zelanda en 1890. En África del norte aparece la plaga en Argelia en el año 1879, Túnez en 1905 y Marruecos en 1919. En América se identifica en California en el año 1873, Perú en 1888 y Brasil en 1893.

#### **ÁREAS RESISTENTES**

En la actualidad casi todos los viñedos del mundo se encuentran filoxerados, excepto en algunas zonas donde no llegó debido a diversos factores, unos por obstáculos naturales que suponen una barrera infranqueable para la propagación de la plaga, como insularidad, cadenas montañosas elevadas, inmensas distancias o altitud excesiva; y otros por las condiciones ambientales del medio de cultivo, como: suelos arenosos, sequía, elevada temperatura, etcétera.

En Europa casi la totalidad de los viñedos están plantados con portainjertos resistentes, aunque existen algunas pequeñas zonas donde hay viñedos francos de pie, y muchos de ellos muy viejos procedentes de la etapa prefiloxérica, que constituyen un auténtico tesoro a conservar.

En Francia todavía subsisten algunos viñedos en la zona litoral del Languedoc y de las Landas, con suelos de carácter arenoso. Lo mismo sucede en Italia, donde, además de los suelos arenosos, es la altitud quien preserva estos antiguos viñedos, como en el Valle de Aosta. En Portugal existen viñedos de estas características en el litoral de Alentejo y Algarve.

En España solamente han permanecido libres de la filoxera las Islas Canarias, y numerosas comarcas peninsulares en las provincias de Murcia, Segovia, Valladolid y Zamora que cuentan con suelos arenosos. También en Austria se conservan viñedos prefiloxéricos en los suelos arenosos de Krems. En Hungría existe una buena extensión de vides en Alföld. Mientras que las islas de Grecia, Creta, algunas del Dodecaneso y casi todas las Cícladas, Chipre y Rodas, se encuentran li-





### En España el primer foco aparece en el año 1876 en la finca Lagar de la Indiana, en el término de Moclinejo cercano a la costa mediterránea, en la provincia de Málaga. La infección fue producida por la plantación de material francés.

bres de filoxera. En Oriente Medio, solamente en Siria se conservan viñedos libres de filoxera en Djebel Druse. También la parte septentrional del delta del Nilo, en Egipto, y en las llanuras arenosas al sur de Meknés, en Marruecos.

Sucede lo mismo en las antiguas repúblicas soviéticas de Asia Central, así como también en la Mongolia china. En América del sur, en Chile existen unas 100.000 hectáreas de viñedo sin filoxera debido a su aislamiento por barreras infranqueables: al este la cordillera de los Andes, al oeste las frías aguas del océano Pacífico, al sur las estepas áridas de Tierra de Fuego y al norte el desierto de Atacama. En Argentina solamente los viñedos situados a 2.000 metros de altura, donde los inviernos fríos y la aridez del verano impiden la supervivencia de la filoxera

#### **NUEVA FILOXERA**

En América del norte, en todos los viñedos existe la filoxera y por lo tanto todas las vides están plantadas con portainjertos, pero en el año 1992 surgió la polémica sobre la «nueva» aparición de esta plaga en California. En consecuencia, se resucitaron viejas teorías, como la falsa de Börner, que en el año 1910 afirmaba que existían dos razas de filoxera, una más agresiva que la otra. Entonces se pensó que la primera era la causante del rebrote de la plaga en California. O que esta agresividad se debía a una mutación del insecto y se llegó a proponer el cambio de nombre por el de Dactylosphaerea vitifoliae, bautizado por Henry Schimer en 1867.

Nada más lejos de la realidad, lo que sucedió es que la mayor parte de los viñedos californianos estaban plantados con el portainjerto Aramon x Rupestris Ganzin 1 (AxRG1), recomendado por las universidades de Davis y Berkeley debido a su buena productividad y resistencia a las condiciones ambientales del cultivo. Sin embargo, resultó sensible a la filoxera, aspecto que se manifestaba a partir del quinto o sexto año desde su plantación. Se trataba exactamente de la misma plaga, pero con la elección de un portainjerto inadecuado.

Se solucionó fácilmente utilizando portainjertos resistentes. La consecuencia fue el desplazamiento de los viñedos del Valle Central hacia las colinas más frescas y húmedas del oeste, como Sonoma, Monterrey y San Luis.

La filoxera avanzó desde California hacia el norte, llegando a Oregón afectando también a los viñedos plantados con el portainjerto AxRG1, más tarde a los de Columbia Rivers, en el Estado de Washington, y luego penetrando en Canadá remontando por la ribera del río Okanagan.



Todo esto supuso la práctica desaparición de los viñedos cultivados antes de esta invasión, siendo sustituidos por nuevos viñedos, y donde no siempre se conservaron todas las variedades de uva antes cultivadas. Muchas veces buscaban una mayor productividad en detrimento de viníferas poco productivas y en la mayor parte de las ocasiones de mucha calidad. Se causó una importante erosión genética irreversible. De aquí viene la importancia de estudiar a fondo los pocos viñedos prefiloxéricos que todavía con-

servamos. Muchos de ellos ocultan verdaderos tesoros por descubrir.

La invasión filoxérica en Europa fue progresiva a lo largo de un período de más de 40 años y, en consecuencia, también su reconstrucción. Eso supuso para las zonas afectadas productoras de vino más tempranas una absoluta ruina, mientras que en otras zonas más tardías disfrutaron de un auge económico insospechado, pues siguieron produciendo vino hasta que años más tarde les alcanzó la plaga.

Citamos como ejemplo los vinos de Rioja hacia finales del siglo XIX. Los comerciantes franceses acudieron para aprovisionarse de vinos por su cercanía y por sus producciones de calidad. Hasta que tiempo más tarde, cuando reconstruyeron su viñedo, abandonaron suelo español; dejaron no solo un amplio período de pujanza, sino también una singular forma de elaborar los vinos, germen de los actuales vinos en esta afamada zona productora y de su influencia en el resto del territorio español.

Por último, no debemos olvidar a todos aquellos técnicos vitícolas europeos que combatieron a la filoxera desde un principio, en los primeros momentos de la mano de su descubridor en Francia, Jules Planchon, y después muchos otros más de gran renombre como Victor Pulliat, que descubrió la solución al problema mediante la técnica del injerto de las vides europeas sobre pies americanos, o aquellos que desarrollaron los citados portainjertos: Ganzin, Foëx, Bouschet, etcétera.

Sin olvidar a los españoles, que también desde el descubrimiento de la filoxera en Francia y aún sin aparecer en la Península Ibérica, participaron en la solución a este grave problema, y después también cuando esta plaga ya se encontró en España. Destacaron las figuras de Mariano de la Paz Graells y Agüera, Leopoldo Salas Amat, Nicolás García de los Salmones, Víctor Cruz Manso de Zúñiga y Enrile, Moisés Martínez-Zaporta González, Claudio Oliveras Massó, Cristóbal Mestre Artigas, Rafael Janini y Janini, Pascual Carrión y Carrión y Eduardo Noriega y Abascal, entre otros.





## LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL

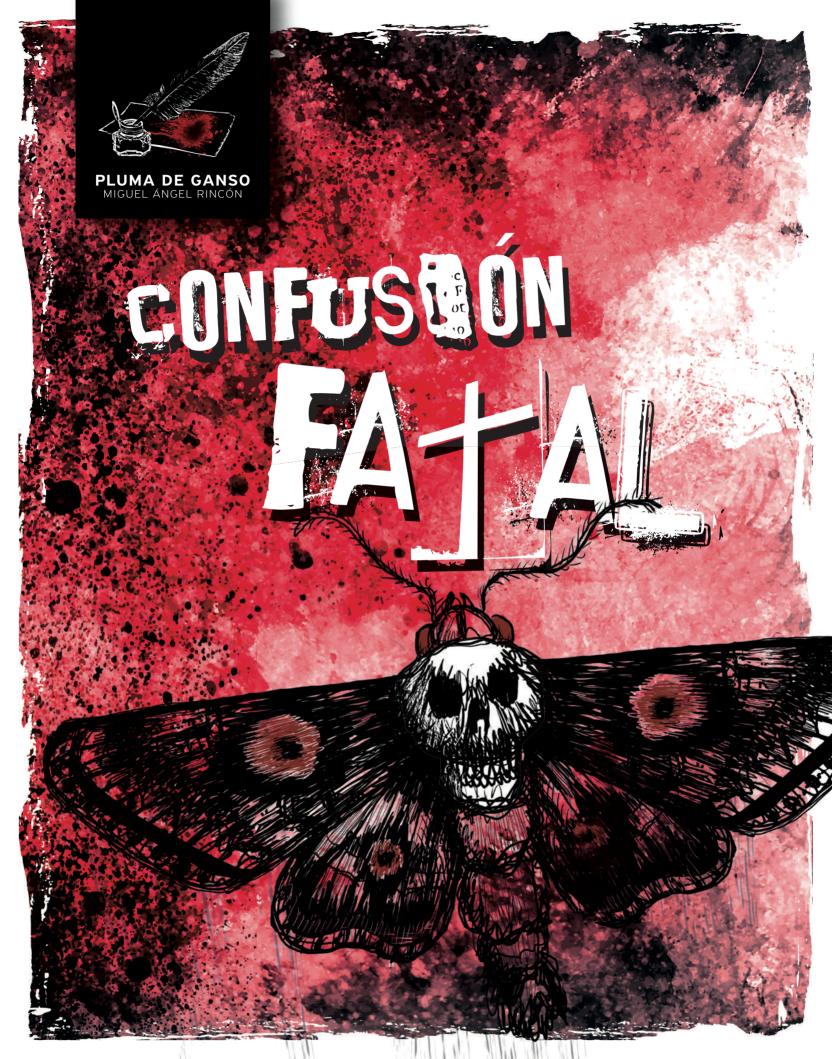




Los monográficos de **Planetavino** para su biblioteca vinícola o para obsequiar a sus amigos.



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





LA CONFUSIÓN SEXUAL DE INDIVIDUOS MEDIANTE FEROMONAS SEXUALES EXPUESTAS EN DIFUSORES, ES UNA TÉCNICA QUE PERSIGUE IMPEDIR EL ENCUENTRO NECESARIO ENTRE MACHOS Y HEMBRAS PARA PERPETUAR LA ESPECIE, MODIFICANDO INTENCIONADAMENTE EL SISTEMA QUÍMICO DE COMUNICACIÓN ENTRE INDIVIDUOS DE UNA MISMA ESPECIE NOCIVA.

DIARIO DE OWEN JONES TRASTAMARA NATURALISTA

Algo ha tenido que ver aquella caja roja en todo esto, maldita sea, ¿pero qué?

No quiero extenderme demasiado en esta narración, tan solo dejar constancia para la generación que ha de venir de los peligros que la acechan. Una próxima generación... ¡qué vergüenza! ¡qué ironía! ¿Acaso he colaborado yo de algún modo a su llegada? ¿Yo, que sin saber ni cómo ni por qué me he dejado arrastrar al hedonismo más estéril y salvaje hasta alcanzar mi propia y patética extinción?

 $\ensuremath{\text{j}}\xspace \ensuremath{\text{Que}}\xspace$  la madre de todas las mariposas nocturnas me perdone!

Este es un breve relato de mi trayectoria vital. Con suerte, alguien podrá discernir al leerlo el punto en el cual se produjo la desviación fatal que tan abruptamente ha frustrado mis sueños y objetivos y aprender de mis errores para no volver a cometerlos. Yo confieso que no paro de darle vueltas a mi propio pasado en estos momentos postreros, pero soy incapaz de encontrar en él ninguna indicación, ninguna pista. Nada que hubiera podido permitirme anticipar mi desgracia, aparte de aquella caja roja, aparte de los gigantes... Quizá otros ojos puedan hallarla. He aquí mi historia:

Fui la más feliz y perfecta de las larvas de mi ciclo. ¡Joder, mi destino era otro!

Nací en el paraíso. El sol abrasaba las piedras pizarrosas que salpicaban el terreno en torno a la cepa en la que vi la luz por primera vez, justo un instante antes de que mi instinto me guiara hacia el escondite en la sombra que me proporcionaba un racimo de turgentes y dulcísimas uvas azules. Y allí en la sombra, entre tantas de mis hermanas e iguales, crecí y me hice fuerte. Siempre tuve unos ojos bonitos.

-¡Eh, ojazos!- me decían las hembras.

Y yo pensaba: lo sé, tengo unos ojos bonitos. Mis hijos también los tendrán.

Aquel sol brillante del día que nací ya no volví a verlo durante el resto de mi infancia. Preferí siempre el abrigo de la noche, el fulgor refrescante de la luna. Me alimenté hasta saciarme del mosto de las uvas en las que penetraba a dentelladas. Nadaba en ellas como un chiquillo, sin haber olvidado aún los días felices dentro del huevo, aunque consciente ya de que necesitaba fortalecerme, aumentar mi tamaño. Y vaya si lo hacía.

-¡Ojazos!- insistían las hembras al ver cómo me desarrollaba. Y yo pensaba: qué limitaditas son, las pobres.

¿Es que acaso no veían que mi mancha ocelar —eso que ellas llamaban ojos— era tan solo uno de los bellísimos rasgos que me distinguían como uno de los ejemplares más formidables de mi especie? ¿De verdad no eran capaces de admirar ese encantador tono verdeazulado que había comenzado a adornar mi piel al alcanzar el tercer estadio de mi fase larvaria y que, ya en el cuarto, irisaba mi abdomen henchido de salud en cada uno de sus segmentos? ¿Tan difícil les resultaba apreciar que, llegado a ese punto de mi desarrollo, la más bella de mis características, la que me hacía único e irresistible, eran esas siete fibras tensas y afiladas, firmes y agudas que conformaban mi precioso peine anal?



Una noche comenzó a hacer frío. Y supe que había llegado el momento de construir mi crisálida.

Me esmeré en ella tanto como pude. Superpuse cuidadosamente cada una de las fibras de hilo de seda que mi cuerpo había aprendido a excretar, hilando con paciencia y cierto prurito artístico uno de los capullos más hermosos que podían verse en los contornos de mi cepa. Aunque esto no signifique decir mucho, porque al igual que el resto de mis congéneres tuve buen cuidado de ocultarlo entre las grietas ásperas y oscuras del tronco retorcido de la viña que me había visto crecer.

Nada ni nadie perturbó mi sueño durante meses. Hiberné con la conciencia tranquila y el estómago ahíto, hasta que la naturaleza quiso despertarme y entonces...





¡Cómo describir la gloria! Aquel renacimiento al calor de la llegada de la primavera. Aquella sensación desconcertante de abrir los ojos en la oscuridad y sentir que el cuerpo que encierra tu alma, ese que permanece inmovilizado por los estrechos ligamentos que impone tu propia crisálida, es y no es al mismo tiempo tu yo reencontrado. ¡Cómo no estremecerse al rememorar aquel ansia por salir al mundo reencarnado! La sensación de poder que te invade al desgarrar la pupa desde dentro con una pata nueva cuya fuerza desconocías. La ceguera que produce el estallido del mundo ante tus ojos, ahora abiertos, al apartar los restos del capullo para comenzar una existencia nueva.

Y el inconmensurable descubrimiento que cambiará tu ser y tu vida al descubrir que tienes alas, ¡que puedes volar!

- -¡Ojazos!
- −¿De verdad, aún seguimos así?



¿Todavía no se daban cuenta mis admiradoras, esas gigantonas desmedradas –sí, por alguna razón todas las hembras de pronto eran más grandes que yo– del singular estampado que adornaba mis novísimas y preciosas alas? ¿No advertían cómo sus tonos terrosos conferían a mi cuerpo una elegancia funcional capaz de embellecerme al tiempo que me mimetizaba con aquel tronco viejo y ajado que había sido mi hogar hasta entonces? Yo era un ejemplar fastuoso. Un líder natural de mi especie. Aquel mundo se me había quedado pequeño.

La idea de volar en busca de horizontes nuevos estalló ante mí tan súbita como un relámpago. Y como el trueno que lo sigue, con un potente aleteo me alcé y volé.

La luna me abrazó cuando extendí las alas. Mi instinto me guiaba lejos, pero antes de marchar volví mis ojos para mirar desde el cielo el lugar donde había vivido. Y entonces la vi. Mi casa. En una ladera cubierta

de pizarra y matojos escuálidos. Muy apartada de cualquier otra planta que se le pareciera. ¿Una viña silvestre y solitaria? No. Al elevarme un poco más vi otra. Y un poco más lejos otra más, con los sarmientos desparramados por el suelo como inmensas larvas muertas; con los racimos mohosos, desiguales, heridos por mil profundos cortes y dentelladas.

Adiós -pensé-. Adiós hogar, adiós infancia.

Muchos otros como yo se alzaban y volaban en aquel instante. Pero no, no eran como yo. No tan perfectos. Giré en el aire para alejarme y otros machos me siguieron. Me reconocían como su líder. La naturaleza había sido generosa conmigo y yo tenía una responsabilidad. Multiplicarme. Reproducir mis genes. Aún escuché una voz. La reconocí en la distancia. Siempre había sido ella. Siempre la misma, ahora me daba cuenta. ¡Oué hartura!

- -¡Te seguiré, ojazos!- gritó.
- -Púdrete, polilla fea- le contesté en un grito.

Y entonces alguien, desde algún lugar, me recriminó incomprensiblemente el calificativo que había empleado:

–Eh, pringao, que tú también eres una polilla– me escupió, despectiva, aquella voz desconocida.

-¿Yo?- el estupor me enmudeció por un instante -Yo, necio- le respondí tan pronto como recobré el aliento -soy la más bella de las mariposas nocturnas. ¿Acaso no lo ves?

–Lo que tú digas– escuché que decía mientras se alejaba.

Y entonces el viento me arrastró. Carezco de una conciencia clara de los días y las noches que duró mi viaje. Sé que la brisa impulsaba mis alas algunas veces y otras veces era yo quien dirigía mi propio vuelo hacia lugares ignotos. Transcurrieron varias jornadas. Cuando salía el sol me escondía y al iniciarse el crepúsculo mi cuerpo recobraba el ímpetu, salía del improvisado escondite en el que hubiera hallado refugio la noche anterior y volvía a volar. Sin un destino fijo. A veces solo, casi siempre al frente de un enjambre de seguidores agradecidos por mi liderazgo.

Un día vi un mundo nuevo y supe que había llegado. Aquella era la tierra de promisión. Sería mi reino.

Se alzaban ante mí interminables hileras de cepas unidas entre sí por alambres de un modo que yo nunca había imaginado posible. Como si todas ellas fueran un único organismo grandioso, un mundo diseñado por alguna divinidad para la eterna multiplicación de nuestra especie. Y al acercarme vi figuras gigantescas de seres extraños, con extremidades grandísimas que los elevaban desde el suelo hasta una altura superior a la de esas plantas inmensas; con cabezas redondas recubiertas de pelo; con apéndices superiores fuertes como ramas que se movían sin obedecer al viento y con voces atronadoras que emitían sonidos ininteligibles. Las dos extremidades de uno de esos seres manipulaban una caja roja entre el follaje cuyo color y olor me atrajeron de inmediato. Me posé en esa caja, olisqueé





el aroma que desprendía a través de una pequeña ventanita. Escuché los gruñidos que emitía uno de aquellos seres.

-...desprende feromonas ¿lo ves?. Es irresistible. Lanza las hormonas femeninas al aire como un cañón de confeti y las vuelve locas. Es el método más natural que se ha inventado para la contención de...

No entendí nada. Aquella caja roja es mi último recuerdo consciente previo al estallido de la demencia. Porque solo así puedo calificar la enajenación morbosa que se apoderó de mí en ese momento y que solo ahora, cuando yazgo exhausto y moribundo entre las hojas caídas, parece comenzar a debilitarse en mí. De pronto, el mundo era todo un olor de hembra en celo. Y yo solo era instinto, pulsión, lujuria.

Olvidada mi propia grandeza y la fealdad de las hembras que hasta entonces había conocido, necesitaba –qué feo, pero qué feo queda decirlo así– follar con alguien.

Tras embestir a una uva agujereada, sin éxito ni satisfacción, y a un individuo de otra especie –creo que era una mosca que bufó apartándose de mí– con idéntico resultado, atrapé entre mis patas delanteras a otro individuo de mi misma especie y sacié en él mis ansias libidinosas. Le oí gritar: «¿Pero qué haces? Vale, vale, eres una mariposa nocturna, pero tío, qué rencoroso». Por supuesto hice oídos sordos.

Y aquello fue solo el inicio.

Los noches se sucedían unas tras otras en medio de aquel frenesí y yo seguía atrapando congéneres para aliviar en ellos mis necesidades. No me había equivocado. Era, realmente, un ejemplar extraordinario de mi propia especie y nadie podía resistirse a mi poder. Aunque, ay, creo que no acerté ni una sola vez a ejercerlo sobre una hembra. Llegó un momento en que todos huían al verme. Pero ese momento pasó, porque comencé a debilitarme. Y al perder mi fuerza fui vulnerable. Y al ser vulnerable y haber enseñado a los demás el modo en que podían satisfacer sus propias ansias, llegó un momento en que —de nuevo, ay— me vi encerrado entre las patas delanteras de alguien más fuerte y motivado que yo.

-Ay- insisto.

Ahora todo ha pasado y espero mi muerte en el suelo, confundido con las piedras, bajo un manto de hojas podridas de la última planta gigante en la que fui objeto de la confusión de otro. Ya no me queda orgullo. Ya no me quedan fuerzas para volar y tampoco me apetece, la verdad, porque en todas mis últimas batallas he acabado sometido. Y aunque he de decir que cuando te acostumbras ya no duele tanto y hay momentos en los que incluso... bueno, cómo decirlo, no está tan mal, lo cierto es que tampoco me motiva para levantarme. Este no es el modo en el que las cosas han de ser para que nuestra especie perviva. Este no era el destino para el que yo, un líder natural de mi especie, me había preparado.

La sensación de fracaso pesa sobre mí. Me ahoga.

Intuyo, porque no puede ser de otro modo, que aquellos seres chocantes que vi al llegar a este viñedo han obrado en mi contra de algún modo descargando sobre mi mente esta locura. ¿Eran dioses? ¿Ha sido esta su forma funesta de castigar mi certeza acerca de mi destino? ¿Acaso la consideraron engreimiento? Y si es así, ¿por qué, maléficas deidades, me hicisteis tan perfecto, si no habíais de tolerar mi conciencia de superioridad? Malditos gigantes bastardos. ¿Habéis sido vosotros, verdad? Maldita caja roja. ¿Qué otra cosa pudo haber sido? Creo que pierdo la conciencia.

–¿Ojazos?– escucho, como en una nebulosa, una voz que me busca en la distancia.





sta ciudad asturiana se suma a la relación de capitales que se justifican por sí solas. Pasearla y descubrir su arquitectura y algunos de sus sorprendentes rincones hacen que visitar Oviedo sea cita de agenda ineludible cuando uno anda por el Principado de Asturias o en las inmediaciones. La capital ovetense lo merece, hay que conocerla, retratarla y, si son practicantes, subirla a redes sociales.

Dicho esto, es justo adelantar que es de las que hace complicado salir de vinos, una labor que requiere cicerones pero además una buena selección. Porque Asturias no es tierra vinatera, con lo que a la hora de querer tomar un vino hay un predominio de los clásicos (en cuanto a referencias se refiere), pero además es que guerer hacerlo en los dominios de la sidra son palabras mayores. No obstante, y por fortuna, la afición por el vino la hay en muchos lugares, por eso también abundan las direcciones de referencia ineludibles para esos aficionados, y además personas dispuestas a compartir esos sitios en los que disfrutan.

Hay dos lugares en Oviedo en los que coinciden por considerarlos imprescindibles por calidad y nivel. Uno de ellos



es La Corte de Pelayo (San Francisco, 21), donde tienen estupendas vistas sobre la ciudad, un bonito espacio, un gran servicio, cuidan el más mínimo detalle... A cargo de la segunda generación familiar, manejan un buen producto y en la bodega –una de sus pasiones– reúnen más de mil referencias de las que ¡más de 200 se pueden tomar por copas! Para un winelover, poco más se puede añadir. Etiquetas para apetencias y momentos, de dentro y fuera del país, con procedencias de rincones variopintos. La relación de generosos es inabarcable, al igual que la de dulces y espumosos. Sin dudarlo, un auténtico viaje vinícola para dar muchas vueltas por el mundo.

La siguiente es **Coalla** (Asturias, 14), más que conocida dentro y fuera de la











comunidad asturiana, de donde procede, y una dirección en la que conviven barra degustación y estupenda tienda de alimentación, aparte de terraza exterior, cuando el tiempo acompaña. Abría sus puertas hace cuatro años (la última en llegar a la familia en Asturias, la de Madrid es más joven), con varias alturas, una extensa relación de alimentos gourmet y destacados espacios dedicados al vino y todo lo que conlleva. Comer y beber se puede hacer in situ, pero también adquirir -para llevar- lo que se quiera de todo lo aquí expuesto. La familia Coalla es especialista en la distribución de vinos y productos desde sus inicios, la pequeña tienda de alimentación que fundara José Suárez Coalla en 1955, en los alrededores de la céntrica plazuela San Miguel de Gijón. Ahora son propietarios de cuatro tiendas, en las que ofrecen una interesantísima selección de vinos por copas, pero también la posibilidad de abrir las botellas que uno quiera porque en esta casa hay más de mil referencias para elegir.

A partir de estas dos paradas imprescindibles, buena pista es también El Baile de la Temprana (Canóniga, 18), con muy buena oferta y vinos diferentes porque no son habituales. El lugar es precioso, acogedor, muy apetecible, puesto con mucho gusto. En este escenario, una cocina de raíces pero con in-

fluencias de los periplos vitales protagonizados por La Temprana, la guisandera asturiana (conocida también por sus famosos bailes) que fundó este lugar. Para acompañar, vinos por copas y por botellas en los que destacan las elaboraciones de pequeños productores, vinos de territorio. La carta está en constante movimiento, pendiente de lo que va

aconteciendo en el sector para que su propuesta sea lo más actual posible. Una dirección en que contribuye a hacer cultura del vino.

Cerca de la Catedral se localiza **Carta de Ajuste** (Río San Pedro, 12), con cierta innovación, precios no muy altos y cuidados detalles. En su carta de presentación, una cocina de mercado con





productos de la tierra donde destacan las carnes a la parrilla, guisos tradicionales y embutidos salmantinos. Respecto al vino, su selección demuestra curiosidad con un apartado que ellos agrupan como «vinos chulos». Disponible tanto en el comedor como en la barra, tampoco faltan algunas de las eti-

quetas más conocidas del país para quien tiene gustos más clásicos.

En **Floridita** (plaza Trascorrales, s/n) manejan una carta de vinos que sorprende. Lugar también en el que apetece estar, moderno y concurrido, en la bodega hay etiquetas que superan la centena con perfiles y procedencias de diversas zonas vinícolas del país... con al-

gún guiño a Oporto y Champagne.

Aunque para nada se parece a lo ya visitado, **La Paloma** (Independencia, 3) es un lugar con solera que merece mención y visita. Además, es recomendable para tomar un par de vinos bien tratados, si bien es cierto que la oferta es justita y previsible. Pero puede ser un buen punto de partida, para un aperitivo con







Asturias no es

tierra vinatera,

con lo que a la

hora de guerer

tomar un vino hav

un predominio de

los clásicos, pero

guerer hacerlo en

los dominios de la

sidra son palabras

además es que

mayores.





unas reseñables gambas a la gabardina, unos calamares o un poco de tortilla.

Una vez hecha la visita, otra dirección

recomendable es **La Tabernilla** (Tomás Crespo Frigilis, 6 esquina con Alejandro Casona). Producto reseñable, recetario asturiano, tapeo gustoso y buena atención al vino con una oferta y un servicio que evidencian, además de conocimiento, la

importancia que le dan en esta casa.

Entre la avenida Galicia y vías aledañas, zona de Oviedo en la que se concentran bares de muy diversa índole, son

Hay dos sitios en Oviedo en los que coinciden en considerar imprescindibles por calidad y nivel.

cola en la que se puede disfrutar mucho y bien del vino. La primera Casa Gloria (Cervantes, 24), del afamado y estrellado cocinero Nacho Manzano (Casa Marcial. dos estrellas Michelin). Como desde la misma casa apuntan, un concepto urbano y desenfadado. En la base una cocina de mercado, recetas tradicionales, tapas y adaptaciones de algunos de los platos de sus restaurantes Casa Marcial o La Salgar. El continente, un lugar moderno, con decoración cuidada y cuya oferta se puede disfrutar en la mesa, en la terraza o en la barra. En sintonía, buena carta de vinos, no excesiva en número, pero sí con sensibilidades diversas y agrupados en epígrafes que pueden ayudar en la elección (atlánticos, frescos; con carácter...o ¡los viejos rockeros nunca mueren!). Otro sitio para no dejar de visitar. La siguiente parada puede ser Doña

tres los lugares con una propuesta viní-

La siguiente parada puede ser **Doña Concha** (Av. Galicia, 14), con la cocina como espacio principal y nombre con el que el joven cocinero Miguel Álvarez rinde homenaje a su abuela Concha, la responsable de que él se dedique a la restauración. Pero no es sólo una gastronomía bien resuelta; en su casa hay es-

pacio para todos los momentos y apetencias. Y es que se puede optar por un picoteo informal en la zona de barra, con una variada propuesta de vinos por copas en la bodega reúnen una interesante selección de botellas. Importante: el

queso es uno de los fuertes en Doña Concha; colaboran con un maestro quesero asturiano que les hace una selección periódica de quesos artesanos. Vamos, que aquí el pack recomendable resulta obvio.

En la puerta de al lado, para terminar, se encuentra la **Vinoteca Caprichos** (Av. Galicia, 16), un local que comenzó como bar, para ahora ser un referente por sus hamburguesas, hasta catorce, pero cuya oferta se completa con un tapeo cuidado para todos los gustos y una bodega con buenas marcas disponible también por copas.

En definitiva, una serie de direcciones que hacen de Oviedo otra ciudad en la que es posible disfrutar de buenos vinos. Con permiso de sus chigres. ■















#### **PISTAS**



n pleno centro de Albacete, Ababol es el proyecto personal del joven chef Juan Monteagudo. Una dirección en la que desde el primer momento lo manchego asumía un destacado protagonismo. Empezamos por el nombre, concepto tradicional de la zona con el que se refieren a la amapola. En la cocina de Monteagudo, nacido en Albacete, la pura tradición manchega es muy reconocible, si bien convive con una influencia gala dados sus vínculos con Francia.

Y es que Juan es hijo del pintor francés Philippe André Georges Monteagudo, que toma el nombre de su lugar de nacimiento, du-

rante la Guerra Civil y tras su paso por varios orfanatos (su padre fue detenido) terminó en un convento albaceteño, razón de sus vínculos con esta tierra.

Es esta conexión paterna a la que Juan debe sus conocimientos de la cultura culinaria francesa. Aunque en el punto de partida está el producto de la tierra, huerto propio incluido, y los proveedores del entorno, que después traduce en importantes pla-



ABABOL CALDERÓN DE LA BARCA, 14 ALBACETE TEL.: 967 O2O 882 PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 75€

tos de cuchara, guisos populares (¡de mojar pan!) y elaboraciones de caza que en ocasiones actualiza y en otras reinterpreta. En definitiva, una equilibrada combinación de tradición y modernidad, que acompaña con una muy interesante selección vinícola en la que también se impone la tierra.

Es ésta la parcela de la también joven Laura Caparrós, jefa de sala y sumiller, a cargo de una buena cantidad de referencias de muy diversa procedencia pero entre las que queda patente su amor y defensa del terroir manchego. Aquí asoman Almansa, Méntrida, Manchuela, Vinos de la Tierra de Castilla, además de los pequeños elaboradores y proyectos particulares implicados en la sostenibilidad o en la recuperación de variedades, entre otros.

El escenario, un espacio abierto, amplio, luminoso, sencillo a la vez que acogedor, con la cocina abierta al comedor y un mobiliario elaborado expresamente para Ababol. 

Mara Sánchez



odríamos estar en Nueva York si nos atenemos al primer vistazo de su espectacular interior, pero es la transición entre el barrio Romántico y el Húmedo de la capital leonesa, con vistas a la fachada de la gaudiniana Casa Botines, el que alberga a Marcela, un restaurante cuya excelsa bodega, con más de 900 referencias, ha sabido hacerse un hueco entre las top de España.

Dos conceptos complementarios se aúnan en sus dos alturas: «Marcela brasa» en la planta superior, donde la parrilla cobra todo el protagonismo con productazo de calidad y «Marcela Tapas y Vinos», a pie de calle, donde la calidad del producto es igual de evidente

en una selección de «irresistibles» para picotear junto a buen laterío, embutidos, ahumados, quesos y salazones con nombres y apellidos.

Su bodega es la niña mimada del propietario, Antonio Vázquez, y de Dani Giganto, el responsable de sala y bodega, dos apasionados del vino que buscan curiosidades para sus feligreses, ya sean locales, foráneos o productores dispuestos a descorchar etiquetas míticas de este



MARCELA
PLAZA DE SAN MARCELO, 9. LEÓN
TEL: 987 799 544
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 30-35 €
(EN EL BAR DE TAPAS)

universo vinícola que aquí se traduce en un tercio de vinos extranjeros con protagonismo de Borgoña, Estados Unidos o Italia. Una sorprendente carta en la que se incluyen más de sesenta etiquetas de champán, cava y espumosos españoles; vinos de Sauternes, entre ellos Chateau d'Yquem, los tokaj húngaros o los riesling alemanes; así como una selección de tintos y blancos de las regiones más importantes de España y las viñas galas, con algunas *verticales*.

En el fondo de este espacio con mesas altas y bajas y una barra central protegida por un techo de cristal, se exponen 35 o 40 botellas de exclusivos vinos, que cambian cada semana, que se sirven por copas entre 2,5 y 12 euros. Vinos de España (con grandes referencias de Jerez), Francia, Italia, y algunas curiosidades de Portugal, Alemania, California o Sudáfrica. Marcela ha conseguido en la ciudad con más bares por habitante y en la que el consumo de cerveza es más que considerable, que la gente cambie el chip. Mar Romero



eferente capitalino como tienda de vinos, Lavinia estrena nueva sede y con ésta suma tres en Madrid. La que acaba de abrir sus puertas lo hace al mismo tiempo que el centro comercial en el que se localiza, La Finca Grand Café, en el municipio madrileño de Pozuelo de Alarcón. Un lujoso espacio, amplio, con interesantes vecinos hosteleros, y donde Lavinia cuenta con una recoleta tienda en la que tiene a la vista una selección de más de 600 vinos, una selección que completan con lo que guardan en sus almacenes hasta superar las mil referencias.

A partir de aquí, "pide y te será concedido", pues capacidad tienen

para atender apetencias y momentos de lo más variopinto. Es más, darán servicio personalizado (y a domicilio) a la clientela que lo requiera, y es que la zona ofrece múltiples posibilidades.

Al frente de esta nueva tienda, dos profesionales sumilleres de larga experiencia, Daniel Poveda y Javier Fuster, procedentes de la tienda de Ortega y Gasset (donde se ubica la casa principal de Lavinia en Madrid). En su mano,



LAVINIA LAFINCA AV. LUIS CERECEDA, 5 - LOCAL 3 POZUELO DE ALARCÓN (MADRID) TEL.: 914 949 620

un amplísimo abanico de referencias nacionales e internacionales, que completan con licores de numerosos rincones del mundo, con un pequeñito rincón donde probar la selección de vinos que irá rotando en sus máquinas de degustación, y espacio en el que también habrá lugar para catas dirigidas por bodegueros y enólogos.

Como se adelantaba, aparte de la atención personalizada pueden llevar el vino donde se requiera, e incluso conformar la bodega particular de quien se lo pida.

Para completar la experiencia, en el espacio de enfrente, una tienda de productos gourmet, Delicias Gourmet Shop. Una marca con enorme predicamento en la costa marbellí que ahora instala su primera dirección en Madrid, donde también ofrecen servicios de catering, express delivery, chef a domicilio, cortador de jamón y personal shopper. Una ubicación cara a cara que les permitirá llevar a cabo diversas acciones conjuntas, como ya anuncian. Mara Sánchez



Vinos generosos, ibéricos selectos y laterío fino. Se permite el cante desde 1892". Esta ha sido la *entradilla* que durante cien años presidía Las Banderas, tabema de referencia en el barrio más popular de Cádiz, el que mejor canta y baila, el barrio de la Viña. Pero Las Banderas se arriaron hace unos 30 años. Y este esquinazo de azulejos verdes quedó mudo y triste hasta que cuatro socios, ninguno del mundo de la hostelería (dos de ellos prestigiosos periodistas), decidieron izarlas. Recuperaron el suelo de losa hidraúlica, la antigua barra, las puertas, los colores, las paredes... Un trabajo arduo y costoso. Las Banderas es la taberna más auténtica de Cádiz,

con sus imprescindibles botas de vinos generosos a granel, y además buenos, sus fotos de arte, de cantaores, toreros y gaditanos de cultura fina como Fernando Quiñones, Alberti, Carlos Edmundo de Ory... Aquí se bebe, se come y se aprende pues se organizan charlas, debates y tertulias. Tienen la mejor carta de vinos de las tabernas de Cádiz y del resto de la provincia. Las medias botellas de los generosos de la casa, sin



LAS BANDERAS VIRGEN DE LAS PENAS, 1. CÁDIZ TEL.: 856 381 032 PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 20 €

etiquetar y recién sacados de las botas, son sólo una carta de presentación. Hay más de cien generosos y todos por copas.

No sólo de generosos y de vinos de pasto vive Las Banderas. Son muchas las referencias de otras zonas de España y parte del extranjero, especialmente Francia. La presencia de Alemania e Italia también se hace notar en esta carta de vinos que rinde homenaje al cosmopolitismo del que esta ciudad ha hecho gala históricamente.

Las cosas de comer no le van a la zaga. Muy elegidas y preferentemente de la zona. Papelones de terruño con quesos, chicharrones y chacinas muy exclusivas, procedentes de artesanos de la sierra gaditana. Salazones de Murcia, Alicante y Barbate, en perfecto estado de revista y textura –no es fácil-... Una de las grandes estrellas de la casa son las *papas aliñás*. Siempre dos guisos calientes del día, generalmente uno a base de carne y otro de pescado. También, gambas y langostinos frescos. **Paz Ivison** 















**RESTAURANTE EL PUNTIDO**VIÑEDOS DE PÁGANOS. CARRETERA DE NAVARIDAS, S/N
PÁGANOS. LAGUARDIA (ÁLAVA). TEL.: 945 661 661

arco espectacular, cocina refinada y vinos de primera magnitud para un restaurante ya imprescindible en la ruta de los comedores instalados en bodegas de Rioja. Abierto en septiembre de 2020 después de un año de rodaje, ocupa un ala de la bodega Viñedos del Puntido, una de las cinco casas del grupo Sierra Cantabria, y es la única parte en activo de un viejo proyecto de turismo enológico ideado por Miguel y Marcos Eguren casi desde el mismo momento en el que se puso en marcha la bodega. Un ambicioso complejo en el que está previsto un hotel de lujo pero que en la actualidad parece atascado en la fase burocrática de los permisos municipales, con promesas de luz verde que no se han concretado.

El restaurante está integrado en la bodega y podría ser una imagen que explica Viñedos de Páganos y su filosofía. La bodega, sustentada en el viñedo que la rodea (45 hectáreas en varias viñas colindantes, entre ellas las 1,78 hectáreas origen del tinto La Nieta), se comenzó a construir en 1998 con la excavación de los espectaculares calados subterráneos. Para la construcción en superficie se aprovechó la roca calcárea extraída del suelo, en una operación que han repetido en la nueva bodega de Viñedos Sierra Cantabria levantada en un cerro, frente a la villa de San Vicente de la Sonsierra.

La bodega y los vinos salen de la entraña de la tierra y esa es la idea que se proyecta en el restaurante. La imagen de la sierra Cantabria y de las viñas forman un telón de fondo difícilmente mejorable para un comedor definido por la amplitud de espacios, a lo ancho y a lo alto, tanto en la tienda de acceso, donde se expone la colección de vinos del grupo, como en el comedor. Allí llama poderosamente la atención una separación entre las mesas que muchos hosteleros considerarían incluso, pero que proporciona un ambiente tranquilo, con elegante decoración, idóneo para el disfrute de los grandes vinos de la familia y de su adecuado acompañamiento sólido.

Al frente de los fogones está Sandra Carvajal, cocinera boliviana formada en el Basque Culinary Center y que llegó desde Asturias tras recalar en restaurantes riojanos. La cocina hunde sus raíces en las elaboraciones y productos de la tierra, con preferencia por los de proximidad pero sin cerrar las puertas a otros llegados de horizontes algo más alejados, como los pescados del Cantábrico, o de lo que se pueden considerar otros mundos, como las cotizadas carnes de Kobe o de Wagyu. Se sigue una línea tradicional sustentada en la calidad de los productos de temporada pero pasados por el filtro refinado de una interpretación muy actual y atinada, con cierta influencia de la cocina vasca. Se ofrecen dos únicos menús degustación cuya composición se conoce, por depender de la oferta del mercado, en el momento de realizar la imprescindible reserva. Reciben el nombre de dos de las tres marcas de esta bodega, Calados del Puntido (75 € sin maridaje, 140 con maridaje) y El Puntido (95 y 170 €).

Por supuesto, los nombres no marcan la compañía vinícola, aunque la oferta se reduce a la colección de vinos de la familia, con las creaciones de Marcos Eguren, Amancio, Alabaster, La Nieta, San Vicente, Victorino, El Bosque, los exclusivos Teso La Monja o Mágico o los más populares, e incluido el *spin off* familias de los Cuentaviñas, firmados por Eduardo Eguren, hijo de Marcos.

Los responsables, Marcos y Miguel Ángel Eguren, no han dejado nada a la improvisación. Antes de abrir el restaurante al público hubo un periodo de rodaje en el que se perfiló el servicio, se decidieron las copas y, claro, se ajustó el estilo culinario. Por supuesto, sin tacha en las copas y en las temperaturas de los vinos, como tampoco en un equipo humano atento y discreto. **MNÑ** 

### 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			

#### **BARRA LIBRE**



### Xavier Gramona Sandé BURBUIAS DE ALTURA

El tanatorio de Sant Gervasi de Barcelona se quedó muy pequeño el 7 de agosto. Tres días antes falleció inesperadamente Xavier Gramona Sandé, vicepresidente y quinta generación de la familia propietaria de la bodega Gramona. Falleció tras sufrir, una semana antes, un grave accidente en la vieja bodega de la calle Indústria de Sant Sadumí d'Anoia. Tenía 64 años de edad.

Xavier Gramona era licenciado en Ciencias Empresariales por ESADE, además de poseer el título de Business MSc de Londres. Fue representante de Gramona en la asociación Grandes Pagos de España (desde donde se ha manifestado sentir un "dolor impotente") y copresidente, junto con Ton Mata, de la asociación de elaboradores de espumosos del Penedès Corpinnat. Hoy es su hijo Leonard quien representa a Gramona en la asociación de elaboradores que se escindió de la DO Cava.

Hasta finales del siglo XX, los dos hermanos Bartomeu y Josep Lluís Gramona dirigieron el rumbo de una bodega que pasó a manos de los primos Jaume y Xavier (hijos, respectivamente, de Josep Lluís y Bartomeu). Y Jaume y Xavier, la quinta generación de la familia, estaban traspasando actualmente las riendas del negocio a sus hijos Roc (bodega y viticultura) y Leo (gestor de la marca), respectivamente.

El vicepresidente de Gramona, que fue el estratega y el gran artífice de la consolidación de la marca y de su exitosa comercialización, repitió en más de una ocasión lo difícil que fue prestigiar sus espumosos. Xavier Gramona se llegó a mostrar orgulloso del hecho que Gramona haya contribuido "a demostrar que se puede hacer un gran vino espumoso en nuestra tierra, intentando revolucionar este mundo". En Gramona se referían a su vicepresidente como "un analista, un pensador y un soñador". Su hijo Leo ha manifestado que su padre dedicó toda su vida a Gramona, y que "ahora nos toca a nosotros seguir defendiendo este legado con toda la brillantez y elegancia que se merece". Y también ha querido señalar que "somos una gran familia y lo seguiremos siendo". Gramona elabora espumosos bajo la marca colectiva Corpinnat, vinos tranquilos amparados por la DO Penedès y vinos sin DO de un proyecto de altitud en la Cerdanya.

#### Ramon Francàs



#### José María Gandía Perales VALENCIA EN LA BOTELLA

Hace algo más de cincuenta años, en 1971, José María Gandía creó la marca Castillo de Liria, el primer vino de Valencia que se comercializaba embotellado. Con ello abría un nuevo camino para el vino de la región y para las bodegas del puerto de Valencia. Medio siglo después, el nombre de Valencia ha conquistado amplios espacios, aunque ciertamente en el segmento de los vinos del lineal, de grandes superficies y de la dura lucha en la palestra de los precios populares, y las bodegas de El Grao marcharon hacia el interior y, con la revalorización de los terrenos de ese polígono exportador, se transformaron en amplias y avanzadas bodegas de elaboración y se dotaron de modernos viñedos en las denominaciones de origen Valencia y Utiel-Reguena. La casa mantiene el nombre del fundador. Vicente Gandía Pla, aunque muchos se refieren a ella como Bodegas Gandía; es una de las destacadas de ese grupo. Casa centenaria, fue fundada en 1885 y durante más de un siglo sería ejemplo de las bodegas exportadoras valencianas. En 1990, José María Gandía, tercera generación de la familia, dirigió el traslado de las instalaciones a Chiva, compró la finca Hoya de Cadenas, emblema de la casa, y consolidó a su bodega como la más grande de la región mientras desarrollaba una amplia gama de productos, con veinte marcas entre las que figuran algunas de las más populares de la Comunidad Valenciana, como Ceremonia. Hova de Cadenas. Margués del Turia o la pionera Castillo de Liria. José María Gandía Perales falleció el 6 de julio a los 82 años de edad.



#### **BARRA LIBRE**



#### Premios Alimentos de España **ES ALIMENTO** Y ES GOLOSINA

Parafraseamos un eslogan publicitario de un vino guinado, de tiempos en los que no era herejía consumir alcohol, incluso en la infancia de la generación baby boom, alimentada con vino de 18 o 20 grados, que "da unas ganas de comerrr", según decía la tele. Hoy, cuando se despliega una ofensiva antialcohólica que amenaza la paz de nuestras copas, se agradece el alivio que supone un reconocimiento público a la calidad de esos alimentos. Aunque sea otorgado por el ministerio del ramo, que no es neutral en el asunto. Los premios Alimentos de España han ampliado la gama de vinos galardonados y ha incorporado a los destilados.

Como se informaba en el número anterior de la revista, nuestra compañera **Amaya** Cervera ha merecido el Premio Alimentos de España de Comunicación Gastronómica 2023. Después se informaba de la creación del Premio Alimentos de España Mejor Bebida Espirituosa, que ha recaído en 1886, brandy solera gran Reserva (DO Brandy de Jerez), de Osborne. En el capítulo de vinos se amplía el galardón a cinco categorías, en premios elegidos a partir de los mejores puntuados en el concurso internacional Bacchus, organizada cada año por la Unión Española de Catadores, que ha correspondido a las marcas: mejor tinto, Gaudium '18 (DOC Rioja), de Bodegas Marqués de Cáceres: rosado. Salvueros '22 (DO Cigales), de Bodegas Hijos de Marcos Gómez; blanco, Telleira Godello '22 (DO Ribeiro), de Bodegas Campante; espumoso Rovellats '16, cava gran reserva brut nature (DO Cava), de Rovellats, y Noé (DO Jerez), dulce de Pedro Ximénez de González Byass, en la categoría de vinos de licor.

#### Cata del barrio de la Estación 2024 VINATEROS AL TREN

La Cata del Barrio de la Estación de Haro se ha consolidado en sólo cinco ediciones,

y tras superar la pandemia, como una de las citas festivas más destacadas del mundo del vino. La convocatoria es posible gracias a la Asociación del Barrio de la Estación, integrada por Bodegas Bilbaínas, Bodegas Muga, Bodegas Roda, Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado. CVNE v La Rioja Alta (R López de Heredia estuvo, pero ya no) y en su sexta

edición cerrará el barrio el 15 de junio de 2024. Las bodegas abrirán sus puertas para ofrecer degustaciones de sus vinos, acompañadas de elaboraciones de los más prestigiosos cocineros de la región, música, catas dirigidas, master class v otras actividades dirigidas a los más de 3.500 asistentes, cifra que alcanzaron en 2023. Ya están a la venta las entradas para la cita, a un precio de 125 euros, que serán cien si se compran antes del 31 de diciembre.

#### Cursos de la DOC Rioia INICIACION AL RIOJA

Rioja Enthusiast es el nombre que el conseio regulador de la DOC Rioia ha dado a su nuevo proyecto de difusión del conocimiento de sus vinos. Se trata de un curso de cuatro horas, impartido de forma gratuita a través de su web rioiawineacademy.com. dirigido a consumidores y a un público poco especializado. Rioja Enthusiast forma parte de la gama de cursos que imparte su iniciativa Rioja Wine Academy, que ha llegado a más de 20.000 aficionados de

125 países. Disponible en español y en inglés, se anuncia como «el primer programa dirigido a un público que no cuenta con conocimientos previos en el mundo del vino, pero que desea aprender y adentrarse

en la cultura de Rioja. Está estructurado en cuatro capítulos, de una hora de duración aproximadamente cada uno: Descubriendo Rioja y su historia, Explorar la diversidad, Cómo elegir un Rioja y Disfrutar y visitar Rioja, y alberga contenidos dinámicos e interactivos para aprender de manera amena». No hay plazo de ejecución del curso y quienes finalicen la

formación recibirán una certificación oficial del consejo regulador de la DOC Rioja.



La Unión Española de Catadores. asociación sin ánimo de lucro que fomenta el consumo informado y responsable de vino y organiza concursos de calidad como el internacional Bacchus o los Premios Baco, ofrece a sus nuevos socios la posibilidad de asistir gratuitamente a los cursos de iniciación a la cata que celebra periódicamente en su céntrica sede madrileña. Los nuevos socios se mantendrán durante dos años, con una cuota actual de 60 euros al año, y además del curso de iniciación a la cata (90 €, sin coste para ellos), tendrán preferencia en las catas y presentaciones que se celebran en la UEC y precio especial, que es de 20 a 25 euros para los socios y el doble para los aficionados no asociados, que han de esperar a ocupar plazas libres en esos actos vinícolas.



BARRIO DE

LA ESTACIÓN

· · · HARO WINE STATION · · ·







## Descartes y las burbujas

Me gusta la filosofía aplicada al mundo del vino (lo cierto es que habría que aplicarla a todas las facetas de la vida...). En un ataque de inspiración –en gran parte provocado por las musas del amontillado- se me ocurrió este discurso sobre el método aplicado a la burbuja. Supongo que si el gran Descartes levantara la cabeza y como francés que era, pues igual lo hubiera tenido en consideración como parte de un cartesianismo lúdico y placentero. A saber: La primera regla del método Descartes es la constatación de la evidencia, ¿verdad? Pues estos dos métodos provocan la misma evidencia: la burbuja. Los dos métodos son, como ustedes han podido imaginar, el método tradicional y el método ancestral. Y ambos me han sugerido una especie de discursillo del método... Si nos creíamos que el método tradicional era algo súper, pues ahora resulta que lo que arrasa es el método ancestral. Si la tradición es una herencia de la memoria colectiva. lo ancestral es teóricamente memoria individual, experiencia personal. Si la tradición tiene normas severas, lo ancestral es una especie de anarquía de la burbuja. Pero tampoco este dato es muy constatable.

Lo antiguo vuelve –cuando interesa, claro– y, dada la ebullición que están viviendo últimamente los espumosos métodos ancestrales, conviene recordar que esta forma de elaborar es bastante más antigua que la del método tradicional –el champenoise como todos saben–.

Parece que nació en 1531 y en Limoux, al sureste de Francia, cerca de la frontera pirenaica, antes que naciera Descartes y, por supuesto, el monje Dom Perignon usurpador. Y se llamaba tal que así: blanquette de Limoux

méthode ancestrale. Y como en aquellos años no sería muy habitual ni el sulfuroso, ni el tartárico, ni las levaduras, ni casi el azúcar si me apuran, pues lo dicho, que todo vuelve... Y ahora los ancestrales triunfan. Blanquette de Limoux, corpinnat, ancestral, cava... lo que importa es que sean de calidad y felizmente este es un factor que podemos encontrar en todos los métodos. En unos más que otros, también es cierto.



¿Qué decir de esos extraordinarios hijos del viejo método tradicional llamados Louis Roederer Collection, los más revolucionarios y nuevos de la super prestigiosa firma francesa? Collection es un nuevo concepto donde el champagne se libera y abraza la libertad en complicados y majestuosos ensamblajes de vinos de «reservas perpetuas» (iniciada con la añada 2012, enriquecida cada año con la última vendimia y conservada en depósitos de acero inoxidable de gran capacidad), con vinos de reserva criados en madera y con los mejores de la última vendimia. Por ejemplo para el

Collection 243 el 59 por ciento fue el vino de la cosecha '18, el 10 por ciento vinos de reserva conservados en madera y el 31 por ciento lo conformaron los vinos de la «reserva perpetua». Según Jean Baptiste Lécaillon, enólogo y vicepresidente ejecutivo de la firma, «la libertad guía siempre el ensamblaje, en función de lo que brinda la naturaleza». O sea que el método tradicional también es experiencia personal. Tanto como los ancestrales, de los que me han llamado poderosamente la atención los Aus Pet Nat, en versión blanca y rosada, elaborados por la familia Pujol-Busquets en Alella, Alta Alella. Lo de *pet nat* viene a complicar un poco más, la comprensión por parte del público de tantos métodos diferentes. En realidad, y para entendemos, es lo mismo que método ancestral pero con otro nombre. Otro extraordinario ancestral pet nat que he probado últimamente es el L'Enclos de Peralba, del Penedés, de Malvasía de Sitges, proyecto personal de los hijos de Jaume y su hermano, reciente y tristemente fallecido, Xavier Gramona, Leo y Roc. Los ancestrales arrasan por gran parte de la geografía española. Y aprovechando que estos días estoy en mis territorios ancestrales, es decir, en Jerez, no puedo olvidarme de un pet nat o ancestral que he tenido la oportunidad de probar. Sin nombre aún. de uva tinta anónima encontrada en la copa de un árbol de la sierra gaditana, y recuperada por el excelente y gran vigneron José Manuel Bustillo en su viña La Zarzuela, en el pago de Añina. Dará que hablar. Aún no está comercializado.

Ancestral o tradicional... Lo importante no es el método, es la calidad. Y que me perdone Descartes.







#### 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**

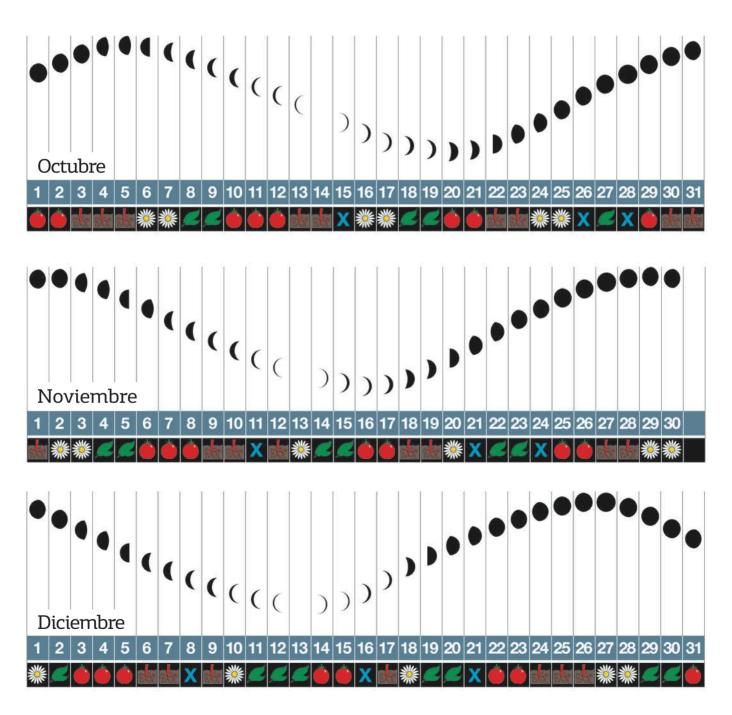
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

#### **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.



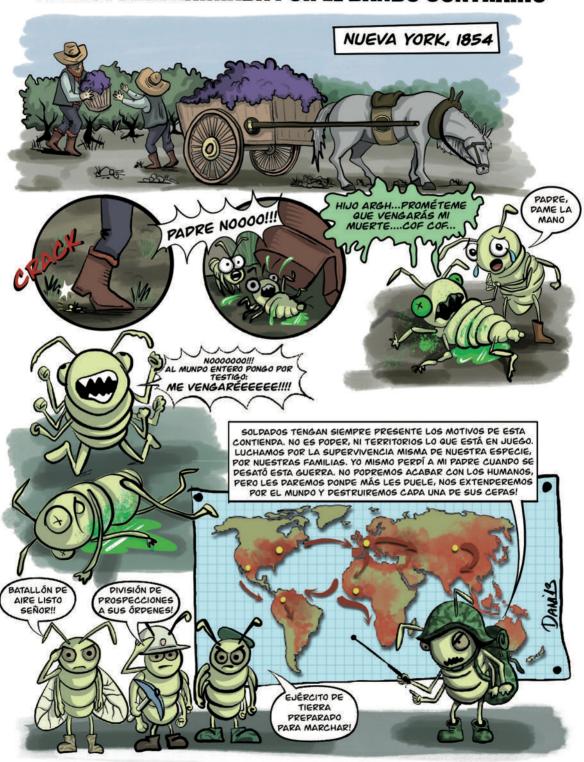








#### LA HISTORIA NARRADA POR EL BANDO CONTRARIO



... y así fue como empezó la primera guerra filoxera









## Si te desacoplas, desapareces

l vino es hoy producto electivo de consumo. La razón principal de la ingesta ya no es su aporte a la dieta ni como acompañante habitual a la hora de la comida ni tiene ya la dimensión de los grandes festejos populares de premeditada y socialmente aceptada embriaguez báquica. Ciertamente, el vino, abrumadoramente tinto, era mediocre, cuando no deleznable, pero con un consumo per cápita de 70 litros al año. Ahora, siendo optimistas, no llegamos a un tercio de esa cifra.

¿Causas? Podrían enumerarse muchas. Por ejemplo, el deseo de modernización de la sociedad tras la oscura etapa franquista; la urbanización intensa, con el vaciado de los pueblos en zonas vitivinícolas; la mala imagen de una bebida popular de escaso valor simbólico por su mediocridad; el incremento paulatino de la comida fuera del hogar en tabernas-restaurante, donde se ofrecía el vino de la casa (generalmente acompañado de casera), etcétera.

Esto viene a cuento del desacople entre oferta y demanda, grave siempre, pero

muy peligroso cuando los cambios en la producción exigen tiempo, mientras que los hábitos de consumo son rápidos en nuestra sociedad de la información y las redes sociales. En el vino la capacidad de reacción no es fácil. Lo demuestra Rioja, monopolio de calidad del vino tinto en España durante mucho tiempo. El impacto de gurús como Parker, y su influencia en el mercado, potenció el cambio, lento pero ya evidente, en una demanda que se inclinaba por tintos con más color y menos

madera, con la frutosidad más evidente. Justo lo contrario de lo que eran los grandes tintos riojanos, con las largas crianzas y el alabado color rojo rubí como señas de identidad. Este desacople supo aprovecharlo Ribera del Duero, de vinos más recios y con un parque de barricas más nuevas en las pocas bodegas que habían roto con el clarete y buscaban un lugar al sol de la calidad, donde brillaba Vega Sicilia y asomaba el Tinto Pesquera. Rioja, aunque con dificultades, reaccionó acoplando exitosamente su elaboración a una demanda cada vez más amplia y evidente.

Parecido fenómeno ocurre cuando se comienzan a elaborar grandes blancos en

zonas emergentes como Rías Baixas o Rueda. El incremento de la demanda de blanco cogió a traspiés a nuestra zona vitivinícola más potente y prestigiosa, y eso que fueron sus grandes blancos los mejores, con diferencia, durante muchos años. Pero eran demasiado riojanos. A partir de los años setenta, la mayoría de los bodegueros abandonaron prácticamente el blanco. El resultado: una reducción drástica del viñedo de variedades blancas, de 9.094 hectáreas en 1985 a 3.851 en 2010, para recuperarse algo en 2021. Una

vez más, Rioja ha sabido reaccionar con inteligencia y hoy sus vinos blancos ya representan el diez por ciento de la producción frente al cinco que suponían en 2012. Rioja recupera posiciones en el parnaso de los blancos con notables, cuando no excelentes, propuestas.

Algo parecido ocurre en Jerez y en Montilla-Moriles que atesoran suelos tan singulares como las albarizas, tierras blancas constituidas mayoritariamente por caparazones (frústulas) de diatomeas que conforman un manto muy poroso y ligero, lo que permite el desarrollo reticular de la cepa a la vez que refleja la luminosidad sobre las hojas de la vid. Un suelo con distintas composiciones capaces de convertir

uvas mediocres en varietales eminentes. Pero el descenso acusado del consumo de vinos generosos supone una dura prueba.

Las tierras albarizas y alberos son el sostén edafológico de nuestros grandes vinos generosos, pero también de vinos tranquilos, sin el añadido de alcohol (encabezado). Una oferta complementaria de alto valor estratégico en tiempos en los que el consumo de generosos desciende y no tiene visos de recuperarse. No es fácil el paso y tiene sus riesgos, pero hace falta encontrar la reacción eficiente y ajustada.

Hay resistencias, sobre todo en el Marco de Jerez. El tema era tabú hasta hace poco, y todavía hoy persisten las reticencias, aunque parece que se van diluyendo según aumenta la calidad de estos vinos, que se benefician no solo de las virtudes vitícolas de las tierras albarizas, sino de una enología de precisión que recurre hábilmente a la magia de la crianza biológica, el velo de flor utilizado con mesura, capaz de aportar complejidad e intensidad sápida.

A estas alturas es evidente que el Marco de Jerez no puede circunscribir exclusivamente sus pagos de albarizas a la producción de los maravillosos vinos generosos. Es lógico que antes de dar el paso definitivo se aseguren los parámetros de calidad exigibles, las variedades autorizadas, con protección y apoyo a las autóctonas como Perruno, Cañocazo, Mantúa o Uva Rey, etcétera. Menos problemas ha tenido la DO Montilla-Moriles, que los ampara sin complejos, aunque es cierto que se juega menos. En todo caso, la calidad alcanzada por algunos vinos tranquilos de albariza debería servir de acicate. Porque, recordemos que, como dijo el poeta, es imposible beber vino en el pasado.







## 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





### LOS TIEMPOS CAMBIAN, LO AUTÉNTICO PERMANECE

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

