

UN MODELO DIFERENTE / AT ROCA / BODEGAS CEPA 21 / DE VINOS POR SALAMANCA

planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Espumosos
de Galicia

El viñedo
en sequía

Rioja

La hora del
viñedo singular

(only Spain) 6,00 €
número 111
DICIEMBRE 2023 / ENERO 2024



Wine Spectator

Top 100



WINE MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE



www.juveycamps.com

SUMARIO



RIOJA: LA HORA DEL VIÑEDO SINGULAR

Con más de cincuenta vinos en el mercado, ya hay materia para valorar la aportación para la DOC Rioja de los viñedos singulares, la más llamativa entre las novedades introducidas en la zona líder del vino español.



ESPUMOSOS DE GALICIA. LA BURBUJA ENXEBRÉ

En los últimos años, parece que es tendencia el desarrollo en muchas regiones de vinos espumosos empeñados en plantar cara comercial al todopoderoso cava. En Galicia hay antecedentes antiguos en la burbuja autóctona.



Saber Más EL VIÑEDO EN SEQUÍA

Algunas teorías enológicas valoran positivamente el llamado estrés hídrico, la buena reacción de la vid cuando pasa algo de sed. Pero una cosa es tener escasez razonable y otras que peligre la vida de la planta por falta de agua.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Nuevos estilos

NOTICIAS 6
Guía Proensa 2024
Crónica: Los 7 jinetes de la biodinámica

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 12
Un modelo diferente

ESTRENOS 16

VINOS Y BODEGAS 18
AT Roca
Bodegas Cepa 21

**MENSAJE EN UNA BOTELLA, 38
DE M^a PILAR MOLESTINA**
La solución, en el fondo de la botella

56 DE VINOS POR ...
Salamanca

59 PISTAS
Caíño / En copa de balón

60 BARRA LIBRE
Libros

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON
¡¡Volver...!!

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO
Secos o regenerados

planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

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

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

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

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto (fotos@alvarofprieto.com)

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

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

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

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

IMPRIME
Villaena 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.

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

ARZUAGA

En el corazón de la Ribera



47000634

Guía Proensa 2024

MÁS VINOS GRANDES

MÁS INFORMACIÓN, MÁS EXIGENCIA, MÁS PÁGINAS. LA GUÍA PROENSA 2024 LLEGA PUNTUALMENTE CON EL FIN DE AÑO EN SU VIGÉSIMO SEGUNDA COMPARECENCIA ANUAL. LA SELECCIÓN SE MANTIENE EN NÚMEROS SIMILARES A EDICIONES ANTERIORES, CON MUCHOS NUEVOS VINOS EXTRAORDINARIOS QUE HAN REQUERIDO UN ESFUERZO ADICIONAL EN LA SELECCIÓN. Y, A PESAR DE ESA MAYOR EXIGENCIA, CON ONCE VINOS MERECEDORES DE LA MÁXIMA CALIFICACIÓN.

Once vinos con 100 puntos, 37 con 99 y 46 con 98 puntos. Crece la nómina de vinos emocionantes, integrada por los tres escalones superiores de las calificaciones cualitativas otorgadas por el autor de la guía y director de PlanetAVino, el periodista Andrés Proensa. Las razones se suman: las buenas cosechas recientes en cuanto a calidad, exigencias mayores por la llegada de las nuevas clasificaciones introducidas por distintas denominaciones de origen, la creación a pesar de las crisis sucesivas de nuevos proyectos bodegueros, las exigencias del segmento más interesante del mercado que pide nuevos perfiles de vino, otros tipos de vino y otras variedades de uva y, por encima de todo, el factor humano, es decir, la experiencia de los enólogos asentados y el empuje de los que llegan.

La nueva edición de la Guía Proensa evoluciona con el vino y con sus exigencias. Las nuevas de zonas y pagos (las llamadas *indicaciones geográficas menores*) que se extienden por diferentes zonas y la modificación de las normativas que las regulan (los *pliegos de condiciones*, que recogen y pormenorizan lo que había en los viejos *reglamentos*) para introducir nuevos tipos de vino y nuevas referencias de origen en el etiquetado, requieren cambios. En esta edición se recogen esas novedades en un nuevo apartado incluido en cada una de las denominaciones de origen.

El epígrafe *La etiqueta*, resume lo que significan esas nuevas indicaciones,

como los vinos de pueblo o de viñas especiales (*viñedos singulares, pagos singulares* y otras expresiones que han desarrollado las denominaciones de origen), además de otras ya veteranas,

caso de las relativas al envejecimiento de los vinos (crianza, reserva, gran reserva y otras), que responden a una norma general (ley del vino, OCM, reglamentos europeos) pero pueden ser modificadas, en sentido restrictivo, por las diferentes denominaciones de origen.

El lector las tiene en su mano en cada una de las denominaciones de origen incluidas en la Guía Proensa. Esas indicaciones, que son novedad en algunas denominaciones de origen, sobre todo en las punteras, responden a distintas motivaciones, pero han dado origen a la aparición de un buen número de nuevos vinos en los que se aplican criterios que en principio mejoran el potencial de calidad de los vinos. La exigencia de una menor producción en la viña y, en su caso, de viñas viejas, o de una menor extracción de mosto o vino por cada kilo de uva vendimiada, sin duda son factores que en teoría van en favor de una mayor calidad en el vino. Sin embargo, lo mejor de esas novedades es que introducen criterios de elaboración cualitativos (cajas de vendimia en lugar de remolques, aplicación de determinadas prácticas enológicas) que se extienden a toda la producción de la bodega, beneficiados también por los descartes de esos vinos de selección.

Un repaso a los 746 vinos incluidos en la Guía Proensa 2024 permite comprobar ese proceso y esas novedades, reforzadas además por el desarrollo de las gamas de vinos. A esos vinos de viñas especiales o de pagos seleccionados o expresión de un municipio, se suma la aportación de los estilos de vino que exigen los consumidores actuales. Nuevos rosados



GUÍA PROENSA 2024
ANDRÉS PROENSA
VADEVINO EDITORIAL
746 VINOS. 250 BODEGAS
396 PÁGINAS. 20 €

de toda España, mejores blancos en Rioja (como ejemplo de lo que ocurre en muchas otras zonas), la reivindicación de la uva Gamacha y su frescura o la recuperación de variedades autóctonas arrinconadas por la moda de las invasoras, ya fueran las estrellas francesas o la no menos estelar Tempranillo doméstica. Son ejemplos palpables de una tendencia que ya no es una anécdota ni una fantasía, por más que los grandes operadores y algunos consejos reguladores tarden en entenderlo. Y son el origen de muchos nuevos vinos que llegan a la mesa de cata de la Guía Proensa para aportar muchos matices de interés y muchos vinos de alta calidad. Y, como es necesario mantener el número de vinos seleccionados, y el propio volumen de la guía, en cifras razonables, el catador está obligado a elevar el nivel de exigencia. Y lo puede hacer porque no tiene otras servidumbres que la calidad del vino. Es el factor decisivo, en el que no interviene el número de botellas producidas, que aporta un plus de exclusividad en las tiradas reducidas y de mérito añadido en los que son capaces de ofrecer alta calidad en un mayor número de botellas, que, además, probablemente sean de precios más accesibles. Tampoco el precio influye en la puntuación obtenida por los vinos; es un factor absolutamente crucial en la decisión de compra, pero no mejora ni empeora el bouquet, la suavidad o el equilibrio del vino ni en su potencial de evolución en el tiempo.

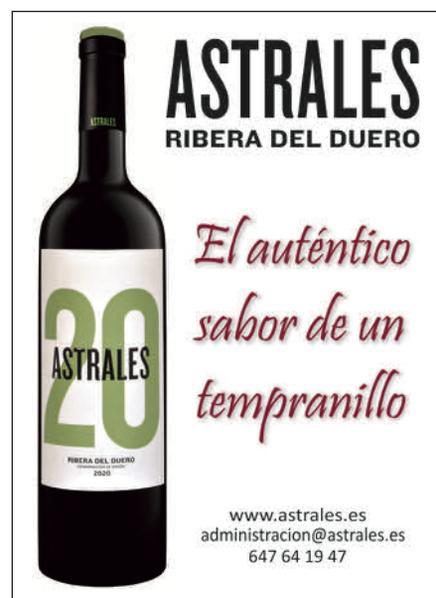
Los vinos aparecen en los capítulos correspondientes a sus respectivas denominaciones de origen, que se abre con unos apuntes sobre la zona, el clima, el suelo y las variedades, con el apartado de La etiqueta y con un corto comentario sobre la actualidad de la zona. Hay dos capítulos finales en los que se agrupan las denominaciones de origen de pago y los vinos que no están en denominación de origen. Después van las bodegas, con los datos fundamentales y también con un comentario, y los vinos de esas bodegas que han alcanzado o superado los 90 puntos sobre cien que el autor exige para entrar en su selección. Son los vinos extraordinarios, con su élite de

vinos emocionantes, en una clasificación que deja fuera muchos vinos muy buenos, los de 80 puntos o más, cuya inclusión rompería el criterio de la Guía Proensa de ofrecer una selección manejable, sólo con los mejores. En cada vino seleccionado, ilustrado con una reproducción de su etiqueta (se incluye en todos los vinos sin que tenga coste alguno para las bodegas), aparece una ficha técnica (variedades, crianza y producción, cuando las bodegas dan el dato), el tipo de vino, el precio aproximado en tiendas de vinos, una sugerencia gastronómica genérica, una descripción y una recomendación de consumo

(temperatura y eventual necesidad de oxigenación).

La guía se abre, como siempre, con una crónica que tiene tres partes: un reportaje sobre un aspecto concreto del vino (en esta edición con el título Disfrutar el vino), una selección de las noticias más importantes del año no recogidas en los capítulos de denominaciones de origen y bodegas, y un modesto homenaje a los personajes relevantes del sector vinícola desaparecidos en 2023.

La Guía Proensa de los Mejores Vinos de España 2024 está disponible en una selección de puntos de venta de toda España y en la web www.proensa.com



Sintiendo Paisaje

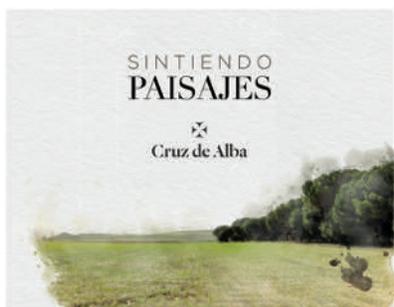
LOS 7 JINETES,
DE LA BIODINÁMICA

LA BODEGA CRUZ DE ALBA, RIBERA DEL DUERO, FUE LA ANFITRIONA. BAJO DOS CARPAS EN MEDIO DE LA NATURALEZA Y RODEADOS DE VIÑEDOS, TUVO LUGAR UNA INTERESANTE REFLEXIÓN, CATA Y DEBATE EN TORNO A LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA BIODINÁMICA EN NUESTRO PAÍS.

Siete bodegas, siete elaboradores y *vignerons*, cata de siete vinos biodinámicos de una sentada... Sin duda, un debate poco habitual en el que se pusieron sobre la mesa –y bajo la carpa– variados aspectos de una realidad agronómica y enológica actual que incluyeron importantes matices culturales, sociales y económicos. Un debate que fue bastante más allá de esa condición esotérica, antropofísica y pseudocientífica que el imaginario colectivo español tiene sobre la biodinámica y su creador, Rudolf Steiner, desde que hace unos 40 años se empezó a hablar tímidamente del tema. (Eso de enterrar cuernos de vaca que haya parido varias veces y tal, nos ha suscitado muy poca confianza y más de una sonrisa, por no decir, chufra y cachondeo). En nuestro país, actualmente la agricultura biodinámica ocupa una extensión de viñedo de 2.560 hectáreas de un total de un millón, no llega a representar el 10 por ciento del total mundial según cifras publicadas por Demeter International. Este tipo de agricultura empezó a implantarse en los viñedos de la bodega Cruz de Alba, perteneciente a la DO Ribera del Duero y al Grupo Zamora, en el año 2008, desde que se hizo cargo de la dirección el enólogo Sergio Ávila. Hoy disponen de 40 hectáreas cultivadas en biodinámica y repartidas por 18 parcelas cercanas a



Peñafiel. A la firme creencia que Sergio tiene en la homeopatía y en la radiestesia, dos aspectos muy importantes de esta agricultura, se debe la organización de este *encuentro en la tercera fase*, que seguro que más de algún agnóstico de la biodinámica ha pensado en bautizar a esta jornada llamada de verdad Sintiendo Paisajes.



COMER TIERRA

Cruz de Alba quiso invitar a otros seis elaboradores que siguen esta forma de tratar a sus viñedos –y también a sus vinos, la biodinámica no se queda sólo en la viña sino que lógicamente tiene que continuar en la bodega– para

conocer muy de cerca, en vivo y en directo, la realidad biodinámica en España. Y, lo más importante, si merece la pena tanto esfuerzo y si éste, en definitiva, queda reflejado en la copa, en una mayor calidad del vino a través de una cata de los siete vinos que tuvo lugar tras el animado debate. Hay que empezar por el suelo. Las viñas se alimentan del suelo y éste lógicamente tiene que ser lo más rico y sano posible. El cambio climático, o como se quiera llamar a la falta de lluvias, a la subida de las temperaturas, etcétera, que hace años estamos padeciendo, no parece el mejor aliado para la práctica de la biodinámica y hay que ver cómo adaptarse a estas circunstancias. Hay que gestionar muy bien el agua e incluso se puso sobre la mesa la posibilidad de volver a prohibir el riego de las viñas y considerar a todo el viñedo como cultivo de secano. Las



FÉLIX SOLÍS



JOSÉ GARCÍA CARRIÓN

DO Valdepeñas Gigantes imputados

Félix Solís y José García Carrión comparecerán ante el juez de la Audiencia Nacional por el asunto de los vinos comercializados por los grupos bodegueros que presiden sin cumplir los plazos de crianza establecidos. El procedimiento se inició en 2019, cuando las organizaciones agrarias denunciaron a Bodegas Félix Solís y J García Carrión por comercializar vinos de las marcas Viña Albali y Don Simón con la indicación de crianza, reserva y gran reserva presuntamente sin haber cumplido los periodos de envejecimiento en barrica y botellero requeridos para ello. El fraude se desarrolló presuntamente en los años 2017, 2018 y 2019. En principio estaba prevista la comparecencia para los primeros días de diciembre, aunque ha sido suspendida en noviembre, lo que provocará un nuevo retraso en su resolución.

En la fase de instrucción, que se inició en 2021, se incluía a a otras dos empresas de la DO Valdepeñas, Bodegas Navarro López y Bodegas Fernando Castro, para las que el fiscal ha solicitado el sobreseimiento con carácter provisional al considerar que en sus casos no está suficientemente probada la infracción. Quienes, en cambio sí se verán implicadas, como «cooperadores necesarios», son las dos entidades certificadoras, Liec Agroalimentaria y Sohiscert, encargadas precisamente de verificar el cumplimiento de la norma. También estaba llamado a comparecer el consejero de Agricultura de la Junta de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo. Además, ambos grupos bodegueros, que se han interpuesto entre sí demandas de competencia desleal, están

encausados en otros procedimientos judiciales por incumplir la Ley de la Cadena Alimentaria al pagar la uva a los viticultores por debajo de sus costes de producción. El juez ha considerado que en ambos casos se han comercializado cantidades de vino mucho más elevadas que las declaradas, vendidos como crianza, reserva y gran reserva cuando en realidad eran vinos más jóvenes. Se barajan cifras descomunales: de 4,6 millones de botellas fraudulentas en el caso de la bodega de Félix Solís y seis en el grupo García Carrión. Los dos gigantes están acusados de estafa, publicidad engañosa y falsedad documental. La organización agraria Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos se personará en la causa como acusación particular con el objetivo de averiguar «si la uva que se ha pagado a los viticultores como uva de mesa, prácticamente a la mitad de precio de la que se recepciona como DO Valdepeñas, ha ido a vino de mesa».

Caso de probarse que se ha producido perjuicio económico a los agricultores, la organización abre la puerta a posibles reclamaciones futuras. Félix Solís y José García Carrión dirigen los que quizá sean los más grandes grupos vinícolas españoles, ambos con presencia en las principales denominaciones de origen de España y con importante comercialización de vinos de mesa. Solís tiene bodegas y marcas de Ribera del Duero, Rioja, Rueda, Toro, Valdepeñas y La Mancha. El grupo García Carrión, propietario de la popular marca Pata Negra (con vinos en ocho denominaciones de origen, está presente en las mismas que su rival y también en Jumilla, Cava, Penedés y Catalunya.

ARMISTICIO EN EL ENEBRO

La familia Álvarez Mezquiriz ha anunciado en un escueto comunicado que ha llegado a un acuerdo que cierra los procesos judiciales personales y empresariales que los han enfrentado desde que en 2010 cinco de los Álvarez litigaron contra su padre, David Álvarez, fundador del potente conglomerado empresarial. El patriarca contó con el respaldo de otros dos de sus hijos, aunque uno de ellos decidió desligarse completamente de las empresas y de los conflictos. Así los bandos litigantes fueron Eulen, encabezado por María José Álvarez, y El Enebro, con el grupo bodeguero Tempos Vega Sicilia, en manos de Pablo, Emilio, Elvira, Marta y Juan Carlos. La muerte de David Álvarez en 2015 pudo dar un giro decisivo al conflicto. El acuerdo implica «una reestructuración accionarial, un fortalecimiento de ambos Grupos empresariales y una mayor dinamización y agilidad en la toma de decisiones que exige la actualidad económica».

MONT SANT: MARCAS CLASIFICADAS

Además de los indicativos tradicionales por plazos de envejecimiento, que andan un tanto de capa caída en la mayor parte de las denominaciones de origen, y por tipo de vino (rancieros, gamatxa)

y otros nuevos desarrollados en la zona (vimblanc, vino nuevo y joven), la DO Montsant ha incorporado una clasificación novedosa en función de la naturaleza de su bodega de referencia. Se incorporan tres nuevos distintivos en el etiquetado, que necesitan

poca aclaración, eso sí: los vinos saldrán bajo uno de los epígrafes *viticultor-elaborador*, *elaborador-embotellador* y *comercializadora*, el último para los marquistas o negociantes que no cuentan con bodega propia.



PROGRESO EN ECOLÓGICO

No hay duda de que los conceptos de respeto al medio ambiente avanzan en todas las latitudes y los pioneros cumplen sus programas de conversión. Dos grandes, Codorníu y Torres son buenos ejemplos. Familia Torres, que siempre ha sido referencia en ese terreno desde hace décadas, ha presentado su plan para conseguir su objetivo de cero emisiones netas, la plena descarbonización, en 2040. Viticultura regenerativa, sustitución de maquinaria movida con combustibles fósiles, reutilización de botellas de vidrio o captura y reutilización de CO₂ de la fermentación, son algunas de las catorce iniciativas ambientales diseñadas para acelerar un proceso iniciado en 2008.

Por su parte, Codorníu ha anunciado que a partir de la vendimia '22 sólo utiliza uvas producidas en agricultura ecológica certificada, de manera que desde el pasado mes de octubre todos sus cavas en fase de crianza son cien por cien ecológicos. Un paso decisivo en una empresa que comercializa once millones de botellas de cava ecológico al año y que inició el proceso de conversión a ecológico hace diez años. Otras bodegas del grupo, caso de Parxet y Raimat, ya comercializan su producción en ecológico y están en transición Scala Dei, Abadía de Poblet, Legaris y Bodegas Bilbainas.



PRADOS

PAGOS DEL MONCAYO

LAS FAMILIAS CRECEN

Corpinnat, el colectivo de bodegas elaboradoras de espumosos de la comarca del Penedés escindido de la DO Cava, ha dado la bienvenida a un nuevo miembro. Con la incorporación de Bufadors, pequeña bodega familiar de Torrelavit, iniciativa de Ton Mata y Encarna Castillo, ya son doce las bodegas adheridas a la marca colectiva. La lista está plagada de nombres prestigiosos. Can Descregut, Gramona, Huguet de Can Feixes, Júlia Bernet, Llopart, Mas Candí, Nadal, Pardas, Recaredo, Sabaté i Coca y Torelló, seguirán en el orden alfabético a Bufadors. Otra asociación mucho más grande, la Federación Española del Vino, la gran patronal del vino español, registra nuevos adscritos con cierta regularidad. Las últimas incorporaciones han sido Bodegas Emilio Moro (DO Ribera del Duero), la menorquina Bodega Torralba, de Ciudadella (IGP VT Menorca), y Avibo, Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, que agrupa a 157 productores canarios y hace las funciones de consejo regulador de la DO Islas Canarias-Canary Wine.

VIÑAS CONTRA LA DESPOBLACIÓN

Históricamente, el cultivo de la vid ha tenido un efecto colonizador, de fijación de población en amplias regiones. No faltan ejemplos: la expansión del Imperio Romano, la colonización de América, Sudáfrica o Australia o, más cerca, la conquista de extensas comarcas en la Castilla medieval, estuvieron acompañadas de la implantación de viñas y bodegas. Esa función de freno al problema de la España vaciada se mantiene. Según un informe presentado por la Organización Interprofesional del Vino de España, el sector vitivinícola ha sido decisivo en el incremento de la población en pequeños municipios en los últimos 20 años. El informe revela que en los municipios españoles con menos de dos mil habitantes en los que está implantado el viñedo, que son el 40 por ciento del total y están en todas las provincias del país, la población creció en un 35,8 por ciento en los últimos veinte años, mientras que en el resto descendió un 9,6 por ciento.

VINO EN LA RADIO PÚBLICA

Radio Nacional de España ha estrenado esta temporada un programa especializado: *Un país de vino*. Es un caso excepcional, no sólo en la radio pública, donde es la primera vez que el vino es protagonista principal de un programa, sino en los medios audiovisuales en general. *Un país de vino* está conducido por el periodista Manuel Moraga, presente desde hace años en programas en torno a la gastronomía, entre otros, en Radio 5. El espacio, de media hora de duración, se emite cada sábado a las 13:30 y se repite al viernes siguiente a la 01:00 y a las 06:30. Eso sí, sólo en Radio Exterior, que tal vez la audiencia patria no esté preparada para tan peligroso bebedizo.



NOMBRES

Miguel A. Torres es uno de los cien líderes climáticos mundiales según la revista Time. La publicación estadounidense ha seleccionado a las personas más influyentes del mundo en la acción climática empresarial. El presidente de Familia Torres es el único personaje del sector del vino incluido en la lista.



PRADOS
· P R I V É ·



WWW.PAGOSDELMONCAYO.COM



WINE IN MODERATION.eu
Art de Vivre

 www.proensa.com

 [@proensapuntocom](https://twitter.com/proensapuntocom)



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

Un modelo diferente

Con mayor o menor exactitud, aún deben transcurrir algunas semanas para que las vendimias puedan darse por finalizadas y las cifras de las cosechas disponibles, por definitivas. Ya sabemos, con bastante fiabilidad, cuál será el volumen de producción de vino y mosto de la Unión Europea. Las del hemisferio sur se cerraron en abril-mayo. Quizás, antes de entrar en detalle sobre las cifras de cada país, al menos de los más relevantes, convendría reincidir en señalar el peso que tiene el mercado exterior en nuestro sector. Y recordar que más de dos terceras partes de la producción deben (sí, deben, como imperativo) ser comercializadas en países allende nuestras fronteras.

Aspirar a entender algo de lo que está sucediendo en nuestro sector y las consecuencias que ello está teniendo en los mercados y los precios de las uvas, vinos y mostos, sería imposible atendiendo, estrictamente, a un contexto nacional. Y, si no, que se lo pregunten a los camioneros que tuvieron que enfrentarse a alrededor de medio millar de viticultores y bodegueros franceses, el 19 de octubre en la frontera de los Pirineos. Interceptaron sus vehículos y bloquearon la A9, derramando el vino que transportaban, para boicotear el producto que llega de España y demostrar así su queja ante las compras que, según ellos, están realizando algunas cadenas comerciales francesas de vino español a bajo precio, para venderlo como vino de la UE a precio francés.

España representa el 65% de las importaciones francesas de vino, la mayoría a granel, con notables diferencias de precios con el producto galo. El precio medio de la botella de un vino español se vende, según denuncian los sindicatos, a un precio que ronda el euro o euro y medio. El mismo producto de origen local se vende a tres euros.

Según los datos del Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV), en 2022, se vendieron a Francia 573,116 millones de litros. De ellos, 382,525 lo fueron a granel y sin ninguna indicación de calidad, lo que popularmente se conoce como «vino de mesa»; a un precio medio de 0,43 €/litro. Y este año, a fecha de agosto, últimos datos de los que disponemos, su volumen es apenas un 1,6 por ciento inferior al del mismo periodo del año anterior; el precio medio del vino



de mesa a granel se mantiene en los cuarenta y tres céntimos de euro el litro.

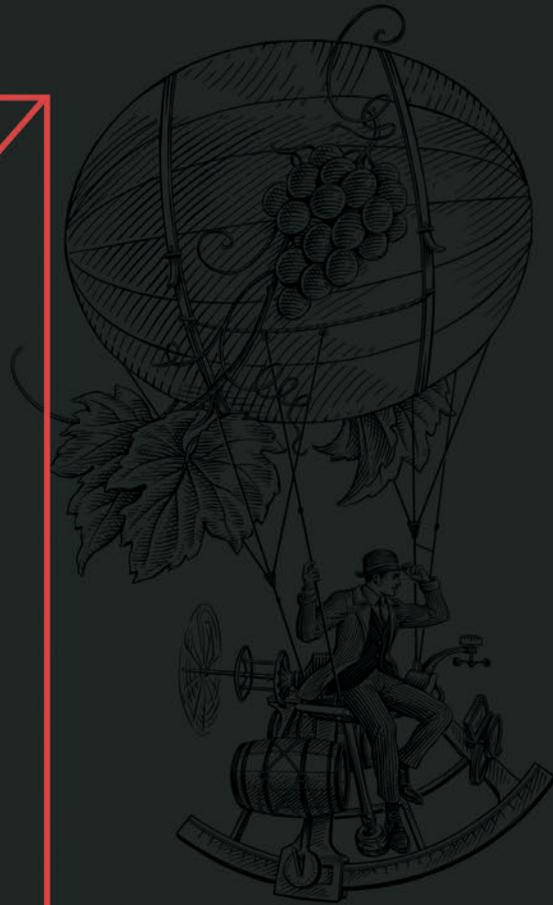
Son acciones intolerables en un Mercado Único que han merecido la protesta del sector español y su traslado al Ministerio de Asuntos Exteriores para que hiciera lo propio. Con un componente mucho más simbólico que real. Y es que el sector vitivinícola está pasándolo ciertamente mal desde la pandemia.

Cambios en los hábitos de consumo, ataques feroces de algunos políticos por su contenido alcohólico, sensibilidades más profundas en los jóvenes en los temas relacionados con el concepto de una vida saludable y un elevado nivel de ignorancia sobre la cultura del vino y su integración en un concepto de Dieta Mediterránea, que se ha demostrado como

una (si no la más) de las más saludables de todas las existentes. Se suma una situación económica de constantes subidas de precios que apenas compensan las alzas de las materias primas (vidrio, corcho, etiqueta, cápsula, cartón, transporte...), así como una política monetaria caracterizada por continuados incrementos de los tipos de interés. Todo ello ha restado, considerablemente, capacidad de compra de los consumidores. Ese entorno ha desembocado en una situación, tan anómala como incomprensible, de contar con una de las cosechas más cortas de la historia, tanto en España como en la Unión Europea, y una caída de los precios de las uvas ante las negras perspectivas de comercialización que se barajan.

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO



En las tierras altas del extremo este de Rioja, donde cultivamos las primeras vides que ven salir el sol, nace un carácter único. La nueva Edición Limitada Garnacha de Bodegas Ramón Bilbao guarda en su interior lo mejor del clima mediterráneo con todo el frescor, los aromas florales y la luz del amanecer en Monte Yerga.

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ

 WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

"El vino solo se disfruta con moderación"

CAMBIOS EN LOS HÁBITOS DE CONSUMO, ATAQUES FEROCES DE ALGUNOS POLÍTICOS POR SU CONTENIDO ALCOHÓLICO, SENSIBILIDADES MÁS PROFUNDAS CON EL CONCEPTO DE UNA VIDA SALUDABLE Y UN ELEVADO NIVEL DE IGNORANCIA SOBRE LA CULTURA DEL VINO Y SU INTEGRACIÓN EN UN CONCEPTO DE DIETA MEDITERRÁNEA... TODO ELLO HA RESTADO, CONSIDERABLEMENTE, LA CAPACIDAD DE COMPRA DE LOS CONSUMIDORES.

Se dan situaciones tan nuevas como impenetrables, como que sean aquellos vinos tintos por los que había que apostar hace poco, reestructurando nuestro viñedo, los que más estén sufriendo la reducción del consumo. Con denominaciones tan emblemáticas como Rioja o Burdeos, que han tenido que solicitar la aplicación de medidas extraordinarias como la vendimia en verde (corte de racimos antes de que lleguen a madurar) y destilaciones extraordinarias (convertir el vino en alcohol para uso industrial), a fin de poder eliminar una parte de las existencias que se les llevaban atragantando y estaban estrangulando a muchas bodegas.

Con una estimación de cosecha facilitada a la Comisión Europea (dato mucho más fiable y actualizado que el hecho público en sus avances de producción), el Ministerio de Agricultura español estima la cosecha de vino este año en 30,745 millones de hectolitros y otros 3,5 de mosto. 34,25 millones de hectolitros, 6,8 (-15,95 por ciento) menos que el año pasado. Nuestra impresión en La Semana Vitivinícola es que todavía será

algo menos (33,69) lo que elevará la pérdida hasta el -18,15 por ciento.

La situación es similar a la que ha vivido Italia, donde las intensas lluvias de primavera y los fuertes episodios de mildiu en el centro y el sur del país, dejarían la producción en 43,873 millones de hectolitros, un 12,45 por ciento menos con relación a la del año pasado. También se registran descensos notables en Austria (-6,69 por ciento), Grecia (-24,87), Croacia (-24,06), Hungría (-13,24), República Checa (-11,60) y Eslovaquia (-19,94). Pérdidas que no es capaz de compensar Francia, que eleva su producción hasta los 44,958 millones de hectolitros (1,36 por ciento de aumento); Alemania, con 9,877 millones de hectolitros (10,48%) y Portugal, que aporta 7,415 (8,28 por ciento más que el año anterior).

Un total de 149,735 millones de hectolitros de vino en la Unión Europea frente los 161,932 del año pasado (-7,53 por ciento) y 4,203 de mosto (+12,64 por ciento), que, unido a las existencias con las que se abría la campaña 2023-24, arrojan unas disponibilidades, las más

bajas de los últimos cinco años, de 70,540 millones de hectolitros (-8,5 por ciento) y que, lejos de solucionar los problemas, no han hecho sino agravarlos.

Es la queja de las organizaciones agrarias, porque, a pesar de los altos costes y la escasa producción de uva de esta campaña, los precios que han percibido los agricultores han sido similares a los del año pasado e incluso menores en algunas regiones. Malo también para los bodegueros representados por la Federación Española del Vino (FEV), porque se les acusa «injustamente» de incumplir la Ley de la Cadena de Valor y la cumplen «de manera abrumadoramente mayoritaria».

Cuando el presidente de la Organización Interprofesional del Vino Español (OIVE), Fernando Ezquerro, señala que vivimos un momento de «incertidumbre del mercado» en el que la demanda de vino español está sufriendo, especialmente de las variedades tintas, «tener una cosecha corta puede no venir tan mal». Mientras que Luca Rigotti, presidente del Grupo de Trabajo de Vinos del COPA-Cogeca, destaca que «desde hace varios años, el sector vitivinícola comunitario se enfrenta a grandes desafíos, entre ellos las consecuencias de la pandemia de Covid, los eventos climáticos y el fuerte aumento de los costes de producción, a los que, debo añadir también en esta campaña, un aumento significativo de las tasas o tipos de interés financiero. No obstante, los productores europeos siguen teniendo rentabilidad y demostrando su resiliencia».

¿Hasta cuándo será posible resistir?

¿Cuál será el futuro de un sector que tiene pendiente un relevo generacional cuestionado por la falta de rentabilidad?

¿En qué quedarán los fondos europeos de la intervención del sector vitivinícola?

¿Cuál será el efecto sobre el consumo de los cambios en los hábitos y campañas antialcohólicas?

Muchas cuestiones por resolver en un entorno complejo. ■



LA EXPRESIÓN
DE LO ELEGANTE,
EL CARÁCTER
DE LO EXCEPCIONAL.


Marqués
de Cáceres



PREMIO
#alimentosdespaña
MEJORES VINOS
2023

VINO TINTO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

AÑADA PREMIADA: CAUDIUM 2018

WINE-MODERATION
EL LEGITIMO COMPARTIR. EDUCAR.

@marques_caceres

www.marquesdecaceres.com

UN GUIÑO
A LA HISTORIA

Lafou de Rams '18

BLANCO. LAFOU CELLER

ZONA: DO TERRA ALTA
 VARIEDAD: GARNACHA BLANCA
 CRIANZA: PARTE DEL VINO, BRISADO, FERMENTADO Y 6 MESES EN BARRICA; OTRA PEQUEÑA PARTE, BRISADO Y ENVEJECIDO POR SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA.
 EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026
 PRECIO: 50 €

95 La DO Terra Alta busca la vía adecuada para la Garnacha Blanca. Lo mismo que en otras zonas, pero aquí más porque tiene la mayor concentración mundial de esa variedad. Tarea complicada porque es una uva poco generosa en aromas y con tendencia a la oxidación, aunque aporta buena acidez. Ramón Roqueta le extrae insólito rendimiento, tanto en su joven Lafou Els Armelers como en este nuevo blanco. Delicada elaboración, con una parte fermentado en barrica con sus hollejos y un aporte de vino envejecido por sistema de criaderas y solera, como los clásicos rancios, que es una suerte de guiño a la historia y un aporte de complejidad y atractivo a un conjunto expresivo y sugerente. El resultado es un blanco notable, llamado a modificar criterios de quienes confían poco en la variedad y tal vez a ser guía que abra caminos en su zona y en otras, vecinas y alejadas, que también pugnan con tan sobria variante de la Garnacha. Aquí hay intensidad aromática y complejidad, aportada por la minuciosa elaboración y crianza y por ese fino toque de rancio (especies, maderas finas, frutos secos) y por sugestivos matices minerales (yodo, hidrocarburos). Muy buen paso de boca, con cierto volumen y fresca acidez, muy suave, seco y rotundo en sabores, con un fino toque salino, amplio en los aromas de boca y en el largo posgusto.



Paraje de Guezari '22

TINTO. BODEGA ESLAVA

ZONA: DO NAVARRA. VARIEDAD: GARNACHA
 CRIANZA: 4 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS
 EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 15 €

92 La cooperativa de Eslava, en el confín de la subzona Baja Montaña, zona límite del cultivo de la vid, es donde Fernando Chivite hacía su Arbayún. Sus socios en el proyecto están decididos a tomar el relevo del culto a la Garnacha, que parece resucitar en la DO Navarra. Este tinto recién presentado es una buena propuesta. Aroma varietal de libro: fruta roja, flores azules (claveles), mineral de hierro y un toque discreto de crianza para una nariz expresiva y sugestiva. En la boca es fresco, vivo, con relieve tánico notable pero sin puntas agresivas, centro carnoso, buen equilibrio y potencia de sabores y fino carácter frutal en los aromas de boca y en el posgusto.



O Luar do Sil Tostado de Seadur '21

DULCE TOSTADO. O LUAR DO SIL (PAGO DE LOS CAPELLANES)

ZONA: DO VALDEORRAS. VARIEDAD: GODELLO
 CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS
 EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029. PRECIO: 115 € (50 CL.)

96 La familia Rodero-Villa resucita el ancestral dulce tostado, que había desaparecido del panorama del vino de Valdeorras. Delicada elaboración, con selección de parcelas, pasificación durante meses de los racimos colgados uno a uno con cordeles y elaboración y crianza en barricas respetuosas con el vino. Excelente resultado: un vino dulce con nervio, fragante en sus matices de pastelería fina (miel, especias dulces) con un elegante toque de nueces. Fluido y suave (sedoso), sin excesos de madera, de alcohol ni de azúcar, bien compensada por una perfecta acidez que aporta el toque de frescura que redondea el paso de boca, muy limpio en aromas, sin enranciamiento ni olores de uvas secas.



Amontillado Secular

AMONTILLADO. ALVEAR

ZONA: DO MONTILLA-MORILES. VARIEDADES: PEDRO XIMÉNEZ
 CRIANZA: SOLERA 20 AÑOS
 EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 36,50 €

95 Se ha producido un relevo en la dirección de la histórica bodega montillana pero no ha cambiado el desfile de grandes vinos viejos que van y vienen en su catálogo. Y es que en este tipo de bodegas cualquier rincón, una vieja solera o incluso botas sueltas, guarda un gran vino. El último descubrimiento en esos anales enológicos es un amontillado viejo pero no viejísimo. No hay la concentración ni la dureza de los más viejos; hay complejidad, carácter y elegancia en un bouquet barroco lleno de los matices clásicos y otros nuevos (especies). Paso de boca amable, ligero y sedoso, fluido, seco, sabroso, con tonos salinos y amargos, vaporoso en aromas, muy largo.



Hacienda López de Haro '18

BLANCO RESERVA. BODEGAS HACIENDA LÓPEZ DE HARO (VINTAE)

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: VIURA (MAYORITARIA), MALVASÍA, TEMPRANILLO BLANCO, GARNACHA BLANCA Y TURRUNTÉS
 CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA, MÁS DE 36 EN BOTELLERO
 EVOLUCIÓN: HASTA 2029-2030. PRECIO: 30 €

86 Hay demanda, sobre todo internacional, de blancos de Rioja, el consejo regulador no ha ordenado restricciones a la uva blanca (sí al tinto) y las bodegas sacan sin cesar nuevas referencias. No podía falta a la cita el grupo Vintae, que tiene en la exploración de todos los caminos uno de sus rasgos distintivos. Propuesta con rasgos de clasicismo en el estilo y de modernidad en la incorporación de variedades recuperadas y en la vocación de longevidad. Blanco de guarda, con mucha vida por delante y energía para asimilar la madera, que hoy exhibe protagonismo en los aromas. Tensión en la boca, fresca y marcada acidez, estructurado y sólido, con buen equilibrio y potencia de sabores.



Malpastor '20

TINTO CRIANZA. LA CARBONERA (FAMILIA TORRES)
 ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO
 CRIANZA: 1 MES EN DEPÓSITO, 12 EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO (7% NUEVAS), LOS TRES PRIMEROS CON LAS LÍAS, 6 EN BOTELLERO.
 EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 9 €

90 El grupo Familia Torres tiene una viña, precisamente la que emplean como nombre de la bodega, en la lista de viñedos singulares desde la primera hornada, en 2019. Eso crea expectación, sobre todo por lo que significa para el propio grupo, cuyos proyectos de fuera de Cataluña no entran en el terreno de los vinos de selección. Lo habitual son buenos vinos de tipo un tanto convencional, como este crianza, de bien definidos perfiles varietales y de zona (Labastida, Rioja Alavesa). Tinto versátil, reconocible en sus aromas frutales y de bien media crianza. Con prestancia en la boca, cuerpo medio, relieve y nervio, equilibrado, sabroso.



Jean Leon FO-22 '22

BLANCO. JEAN LEON
 ZONA: DO PENEDÉS
 VARIEDAD: FORCADA
 CRIANZA: 6 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE ACERO
 EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 15,50 €

92 Mireia Torres y la enóloga de a pie de bodega de Jean León, Montse Escoté, no pierden ni un minuto para añadir nuevas piezas a su colección de vinos experimentales efímeros. La variedad Forcada, la octava de las ancestrales recuperadas por el equipo de Familia Torres, se plantó en Jean Leon en 2020 y dos años después, en su primera cosecha, llega el estreno. Como los anteriores, es vino que consideran experimental, de aparición única. Muestra el potencial de esa nueva/vieja variedad, a pesar de la juventud del viñedo. Nariz delicada, con sutiles y finos rasgos herbáceos, de fruta blanca y almendra cruda. Fluido, suave, fresco, muy fino en un paso de boca equilibrado, con volumen y nervio, sugestivo.



Encomienda Cervera 1758 Selección '19

TINTO. ENCOMIENDA DE CERVERA
 ZONA: VT CASTILLA. VARIEDADES: SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y TEMPRANILLO
 CRIANZA: 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 9 EN BOTELLERO
 EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 28,50 €

88 El viejo feudo de la Orden de Calatrava es una comarca peculiar. Se sale de la monotonía manchega en el paisaje y en los suelos, toda una multicolor gama, entre los que hay suelo volcánico. Encomienda de Cervera hace bandera de la peculiaridad de su cueva volcánica, a la que atribuye múltiples beneficios como nave de crianza. Desde luego, su vino se desmarca de lo que hay en la región, con aportes de consistencia y frescura infrecuentes en la región. Nariz singular, no muy compleja pero con finura; marcados tonos minerales (hierro, sílex) sobre base de fruta bien madura y discreta presencia de la crianza. Bien armado en la boca, cuerpo medio-alto y firme estructura tánica, buen equilibrio en acidez y alcohol, sabroso, franco y directo en aromas.



Muro Majada de Reyes '21

TINTO. BODEGAS MURO
 ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: GARNACHA
 CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L
 EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 45 €

88 Jesús Madrazo es un enólogo nómada, con su marca propia pero con los vinos alojados en distintas bodegas. Este varietal de Garnacha es fruto de su colaboración con una de ellas, Bodegas Muro, de Lapuebla de Labarca. La uva procede de una pequeña y muy vieja parcela situada en la ahora cotizada zona del Alto Najerilla, de la que han podido producir apenas 1.500 botellas. Le falta un punto de pegada en la nariz, que tal vez adquiera con el paso de un tiempo en la botella, pero es fino en sus rasgos puros varietales (fruta roja, florales, minerales) con notas especiadas. Equilibrado, con cuerpo y centro carnoso, firmes taninos de fruta madura, fresca acidez, sabroso, amplio.



Jesús Madrazo '17

TINTO GRAN RESERVA. JESÚS MADRAZO
 ZONA: DOC RIOJA.
 VARIEDADES: 65% TEMPRANILLO, 18% MATURANA, 12% GRACIANO, 4% GARNACHA, 1% VIURA
 CRIANZA: 24 MESES EN BARRICA, 48 EN BOTELLERO
 EVOLUCIÓN: MÁS DE 2030
 PRECIO: 150 € (BOTELLA DE 150 CL.)

97 Jesús Madrazo ha vuelto a sus orígenes. Ha tomado la dirección enológica de Viña del Lentisco, la finca de la familia Villota de la que nació viñedos del Contino, de la mano de José Madrazo, su padre, que estaba al frente de CVNE. Este exclusivo gran reserva (500 magnum), dedicado a la figura del padre, recupera perfiles clásicos, con larga crianza y energía para una larga y lenta evolución en la botella, más aún en el tamaño magnum. Ya muestra sus armas: bouquet elegante sobre base neta frutal, notas balsámicas, de hoja de tabaco y tinta. Cuerpo y noble fuerza en la boca, relieve tánico de calidad, potencia de sabores, amplio, largo, fino.



De Nariz Assemblage Clarete '22

ROSADO. DE NARIZ PEDRO MARTÍNEZ
 ZONA: SIN IGP. VARIEDADES: MACABEO Y MONASTRELL
 CRIANZA: 6 MESES EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN
 EVOLUCIÓN: HASTA 2024. PRECIO: 17 €

86 La gama de vinos De Nariz que firma Pedro Martínez, sumiller, empresario de hostelería y campeón en concurso de cata de vinos, no es un catálogo convencional. Nació con los emblemas de la uva Monastrell y el vino tinto, de las tres zonas productoras murcianas, y en los últimos tiempos ha sumado un cava y este rosado/clarete, en los que la variedad de referencia en la Región de Murcia se acompaña por otras. En este caso Viura, en una alianza satisfactoria, con ambas variedades bien definidas y bien conjuntadas en una nariz sencilla, frutal de buena madurez con un toque mineral (cal, tiza) que remite al árido paisaje del Altiplano levantino. Buen paso de boca, con volumen y ajustada acidez, textura carnosa, suave, seco y amable, bien dotados de sabores, sencillos rasgos frutales.

AT Roca

SUBIR COMO LA
ESPUMA EN 10 AÑOS

AT ROCA INAUGURÓ EN MARZO UNA NUEVA BODEGA, ECOSOSTENIBLE Y ENERGÉTICAMENTE EFICIENTE. ES LA CULMINACIÓN, MOMENTÁNEA, DE UN PROYECTO QUE HA LLEVADO UNA TRAYECTORIA SUPERSÓNICA. UNA BODEGA RESPETUOSA CON EL ENTORNO PARA UNOS VINOS QUE BUSCAN EXPRESAR EL PAISAJE DEL PENEDÉS.

AT Roca es un proyecto vitivinícola del Alt Penedès que nació en febrero del 2013 tras una dolorosa escisión familiar de la firma de vinos de la DO Penedès y cavas Agustí Torelló Mata. Los inicios no fueron nada fáciles, en un antiguo almacén de la calle Vinya de Sant Sadurní d'Anoia propiedad de un tío de Agustí *Tonet* Torelló Sibill (*Tonet* Torelló). AT Roca inauguró en marzo de este año su flamante nueva bodega en Sant Sebastià dels Gorgs (Avinyonet del Penedès). La inauguración llegó tras realizarse en la nueva instalación, desde la que se ve una bonita postal de Montserrat, las primeras elaboraciones con uvas de la vendimia de 2022.

Es la culminación de un ilusionante proyecto creado hace 10 años por Agustí Torelló Sibill, el director técnico, su hermana Lali, directora financiera, y su hijo, el enólogo Agustí Torelló Roca. Empezaron sin contar con viñedos en propiedad, elaborando en una bodega de alquiler (Can Bonastre), criando los espumosos en la antigua fábrica de pantalones Burberry de Sant Sadurní d'Anoia y «sin un duro». El tío de Agustí Torelló le contó que, en esta nave, donde llegaron a trabajar una cuarentena de mujeres y en la que había unas cavas subterráneas, confeccionaban cada minuto un pantalón. Los confeccionaban cortando ellas mismas la tela y los dejaban listos, colgados en una percha y bien planchados.

De los difíciles inicios Agustí Torelló Sibill destaca la generosidad que encontraron en el sector: «fue muy emocionante ver cómo la gente nos apoyó». Y



AGUSTÍ TORELLÓ SIBILL, LALI TORELLÓ SIBILL Y AGUSTÍ TORELLÓ ROCA ANTE LA NUEVA BODEGA

añade que «no pocos me preguntaron ¿en qué puedo ayudarte?». Explica que «tenía muy claro lo que quería hacer: que para ir hacia adelante debíamos buscar productos que, además de ser buenos, se identificaran con su territorio». También manifiesta que «en la vida no se hacen las cosas teniendo dinero, sino teniendo proyecto, credibilidad y trabajando mucho».

Aún hoy tiene presente cuando su abuelo materno, Armengol Sibill, le decía que «cuando más trabajas más suerte tienes». Ahora están consolidando su idea inicial, y «desaprendiendo para

aprender, con el objetivo de conocer con mayor profundidad el territorio». Su obsesión es elaborar «vinos auténticos», o sea, que reflejen la identidad de Sant Sebastià dels Gorgs. Así mismo, apunta que «somos una bodega muy joven, pero hemos corrido mucho en diez años y casi hemos hecho un milagro». Agustí Torelló Sibill ha dado ya un paso al costado para que sea su hijo quien dirija este proyecto. Dice que «sabe mucho, y se nota su mano».

Es una bodega firmada por Antonio Núñez que se ha integrado en su paisaje, en medio de una finca de 12 hectáreas

tros quienes hemos escogido el origen geográfico de nuestros vinos: Costers d'Ordal». Aseguran que elaboran «vinos que nacen con la vocación de reflejar el paisaje que los rodea». Y añaden que «en esta búsqueda de nuevos paradigmas, apostamos por una viticultura ecológica y regenerativa, que nos permita expresar la identidad de nuestro entorno, siguiendo los principios de la viticultura tradicional mediterránea de secano. Por este motivo, trabajamos en la recuperación de las variedades tradicionales arraigadas al territorio codo con codo con las personas que lo hacen latir».

Agustí Torelló Sibill remarca que «todo comienza en el viñedo, y los enólogos somos cocineros de uvas. Necesitamos un buen producto y no estropearlo. Por eso apostamos por la mínima intervención, para no enmascarar la identidad». Todos



TINTOS DEL MONTSANT

A su proyecto en el Penedès, AT Roca sumó en 2013 una pequeña bodega con encanto en el casco urbano de la población de Cornudella del Montsant, en la comarca administrativa del Priorat pero en la DO Montsant. Afirman que impulsaron la Companyia Vitícola Sileo «con la motivación de elaborar vinos con identidad que sean el reflejo de un paisaje». Añaden que se sintieron «atraídos por el misticismo, el silencio y la historia de las viñas del Montsant», y que han hecho realidad «un sueño madurado durante décadas».

En la Companyia Vitícola Sileo elaboran unas 36.000 botellas anuales, con

tres referencias, y exportan un 25 por ciento del total de la producción.

Y, paralelamente, Agustí Torelló Roca ha impulsado un proyecto muy personal de vinos y espumosos de mínima intervención y sin el amparo de ninguna denominación de origen. Es Anima Mundi, donde elaboran unas 30.000 botellas anuales, de las cuales exportan un 60 por ciento.

Agustí Torelló Roca afirma que «solo podemos elaborar vinos vivos a través de suelos vivos, por esto trabajamos para aumentar la biodiversidad del suelo, buscando el equilibrio planta-mineral». Añade que «Anima Mundi es tomar conciencia de que la naturaleza, como mejor se expresa, es cuando fluye. Es aprender a observar aquello que nos rodea con el fin de preservar el auténtico carácter del viñedo. Es comprender la uva como la expresión más genuina de la tierra donde nace y es trabajar esta tierra comprendiendo todos los matices que nos regala».

Y también apunta que se limita a guiar el vino durante el proceso de elaboración, «estudiando y comprendiendo sus necesidades con el fin de preservar la personalidad y vitalidad del origen». Su padre reconoce que «Anima Mundi, de la que hemos aprendido mucho, ha acabado siendo la punta de lanza de AT Roca, marcando el camino de la mínima intervención». ■



son espumosos brut nature. De hecho, afirma que «el licor de expedición es cocotelería y yo creo que los vinos deben ser honestos».

Les preocupan especialmente las persistentes sequías. Esta vendimia han cosechado un 40 por ciento menos de uvas. Consideran que si se mantienen las sequías su territorio tendrá un difícil futuro, y que hay que aplicar sentido común. Esgrime que «el Penedès, al contrario de lo que mucha gente piensa, es una zona vitícola en la que producir es caro». Y sentencia que «o se paga un precio digno por las uvas a los productores o se abandonará el viñedo y podemos acabar teniendo una zona muerta».



GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



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

Siente
áster

@bodegasaster | sienteaster.com

José Moro y Cepa 21

NUEVA ETAPA, NUEVOS OBJETIVOS

JOSÉ MORO EMPRENDE AL FRENTE DE BODEGAS CEPAS 21 UNA NUEVA ETAPA TRAS SU SALIDA, EN 2022, DE LA BODEGA FAMILIAR. SE PRESENTA COMO UN RELANZAMIENTO, OTRO CAMINO PARA UN PROYECTO QUE NACIÓ RODEADO DE FARÁNDULA Y SIEMPRE ANDUVO BAJO SOSPECHA PRECISAMENTE POR LA PROYECCIÓN PÚBLICA DE ALGUNOS DE LOS COMPAÑEROS DE VIAJE DEL IDEÓLOGO Y FUNDADOR.

Tras más de tres décadas al frente de Bodegas Emilio Moro como presidente, hace poco más de año y medio José Moro anunciaba que se desvinculaba de la emblemática firma ribereña por diferencias «en la visión estratégica». Una educada justificación pero por eso tan abierta que animaba a toda clase de interpretaciones y conjeturas, como así iba a ocurrir. De este modo ponía fin a una ardua etapa en la que han conseguido posicionar en lo más alto a la firma familiar, con importantes reconocimientos incluidos. Desde ese mismo instante también anunciaba que se centraría en «relanzar el proyecto Bodegas Cepa 21», la hija pequeña del grupo que pasaba a ser de su propiedad. El objetivo, lograr



JOSÉ MORO

tantos éxitos como los conseguidos en la casa madre. Ilusión y pasión no le faltan.

«Me ilusiona ver despegar el proyecto de Cepa 21 porque creo que tiene unos vinos con carácter ganador. Además, lleva la impronta, la pasión y el legado que recibí de mi padre y de mi abuelo. Mi sueño es liderar este proyecto con determinación para seguir haciendo historia». Son palabras de José Moro con las que daba el pistoletazo de salida a una nueva etapa como bodeguero sin abandonar su territorio, Valladolid y la Ribera del Duero.

Y es que desde hace algunos años parece que las desavenencias familiares se han convertido en señal de identidad de esta denominación. Si bien es verdad que, por ahora, son contados los desencuentros, las importantes bodegas afectadas han provocado que hayan sido



bastante ruidosos. El más reciente, la ruptura entre los hermanos Moro, máximos responsables de Emilio Moro durante más de treinta años y que ahora caminan por separado, cada uno a cargo de una de las bodegas del grupo.

En este contexto, José Moro, presidente y propietario de Bodegas Cepa 21, celebraba las 21 vendimias de la firma y anunciaba, en una fiesta multitudinaria, la nueva etapa de la bodega y su cambio de imagen.

Su historia comenzaba con el nuevo siglo, en el año 2000, cuando plantaron las primeras viñas, aunque no sería hasta siete años después que inaugurasen las instalaciones en el pueblo vallisoletano de Castrillo de Duero, rodeadas de esos viñedos y donde incluyeron también un restaurante con inmejorables vistas a la finca, un bonito balcón a la Ribera. A su nacimiento se ha referido en diferentes ocasiones el mismo José Moro, quien recuerda que la idea surge porque consideraron que había espacio en el mercado para otro tipo de vino y de una bodega distinta. «Pensábamos en más concentración, por entonces, y sobre todo en un territorio diferente de la Ribera», para lo que se apostó por una expresión más norte y con ello un ciclo vegetativo más largo de la planta en pro de unos matices completamente distintos.

Es así como nace Cepa 21, primero definiendo el perfil de vino y después el pro-



yecto. Pero en el punto de partida, el mismo clon de Tempranillo (sólo trabaja con esta variedad) de la casa materna, cepas centenarias de los viñedos de su padre y de su abuelo. En total, cincuenta hectáreas de viña propia, en diversas altitudes y pendientes, que conjugan con modernas tecnologías en su justa medida, esto es, sin perder la tipicidad ribereña.

PROFUNDAS RAÍCES

Con estas herramientas, y a lo largo de estos 21 años, han colocado cinco elaboraciones en el mercado, un rosado, Hito Rosado, y cuatro tintos, Hito, Cepa 21, Horcajo y Malabrigo, su vino de finca y el más especial. Una historia de dos décadas que en este especial cumpleaños tiene su punto de inflexión, en palabras de su presidente. «Los que me conocéis sabéis que me salieron los dientes alrededor del vino, recibí un gran legado de mi abuelo y de mi padre y, gracias al aprendizaje de toda una vida, soñé un proyecto diferencial, con personalidad, en un entorno único. Y hoy estamos en un punto de inflexión en el devenir de Bodegas Cepa 21, un proyecto llamado a conquistar el mundo». Una ilusionante declaración propia de José



Moro, un hombre al que pasión e ilusión le identifican.

En este aniversario, ha decidido acompañar el momento de un cambio de imagen en las etiquetas de sus cinco vinos y en las que son protagonistas escenas cotidianas de las labores que Moro recuerda de su juventud junto a su abuelo y a su padre en la viña, momentos personales de su vida que él mismo explica. Empezando por las dos versiones de Hito, rosado y tinto, etiquetas en las que el objeto central es eso, un hito de piedras (poste con el que se delimita una propiedad), elemento habitual en el

viñedo tradicional. «Es un símbolo muy representativo de la viticultura y de la añoranza de los vinos de antes, y eso es Hito Rosado, un recuerdo de los clásicos claretes. En cuanto a Hito, es nuestro tinto más joven y fresco, pero lleva el alma de la viticultura tradicional, completamente respetuosa con la variedad».

Con Cepa 21 hace un guiño a sus días eternos en el campo junto a su padre, «rodeados de viñedo y con las morisca al hombro para entrecavar la tierra. Mi padre me enseñaba qué necesitaba la cepa en cada momento y así entendí que hay



que saber escuchar a la naturaleza y acompañarla en su crecimiento».

Malabrigo es la elaboración top de la casa, el único vino de parcela a la que debe su nombre, plantada entre 780 y 850 metros de altitud. Un vino especial para el que Moro ha escogido uno de sus recuerdos también más especiales; la etiqueta «recoge uno de los momentos que mejor y con mayor cariño recuerdo de mi vida. Los instantes en los que me sentaba con mi padre al pie de la vid tras una mañana de dura faena. Mi padre sacaba pan y jamón, lo cortábamos y lo acompañábamos con un trago de vino. Además, como las condiciones climáticas de la Ribera del Duero siempre han sido duras, nunca faltaba la pelliza».

Por último, en Horcajo rinde homenaje a la memoria de su abuelo, «un viaje a mi pasado, cuando de niño veía a mi abuelo trabajar la tierra ayudándose de un macho. No le importaba si el terreno estaba en cuesta, porque la pasión le movía. De él aprendí a valorar el esfuerzo y la dedicación». Dos también valiosas herramientas que ha desplegado en su anterior etapa obteniendo muy reseñables resultados que ahora pretende reproducir desde su propia firma, Bodegas Cepa 21. ■



La cima incierta del rioja

La hora del viñedo singular

CON CUATRO AÑOS DE VIGENCIA Y CINCO COSECHAS EN LIZA, CON 65 VINOS DE 42 BODEGAS EN EL MERCADO, PARECE QUE ES EL MOMENTO DE HACER UN PRIMER ANÁLISIS DE LA FIGURA DEL VIÑEDO SINGULAR CREADA POR LA DOC RIOJA EN 2019. LLAMADOS A CONFORMAR LA CIMA DEL RIOJA, PARECE QUE LA CATEGORÍA TOP NO HA TENIDO TODO EL ECO ESPERADO E INCLUSO ALGUNA DE LAS MARCAS Y BODEGAS INICIALES SE HA DADO DE BAJA.

TEXTO: AP



La llegada de la figura del viñedo singular, en 2019 y después de dos años de trabajo del consejo regulador con el Ministerio de Agricultura, rompía un siglo de inmovilismo en las normas de la DOC Rioja en lo que toca a las llamadas indicaciones geográficas menores, que en Rioja quedaban en las tres subzonas en una clasificación que también han tenido siempre contestación. Con los 84 viñedos singulares iniciales llegaba el cambio de nombre de una de las tres subzonas históricas, Rioja Baja pasaba a ser Rioja Oriental, y se abría la puerta a la indicación de vino de pueblo. Una iniciativa con la que el consejo regulador buscaba avanzar en su homologación con las principales áreas vinícolas del mundo. Como la zona es grande y las sensibilidades diversas, algunas a flor de piel, no llovió a gusto de todos, a pesar de que algunos de los más contestatarios podrían haberse sentido cómodos si la modificación se hubiera adoptado hace diez años.

Los escépticos vieron problemas con el término *oriental* para las viñas de más

allá de Logroño, aguas abajo del Ebro, por su equiparación con la abstemia y conflictiva región de credo islámico. El argumento tiene su guasa, eso sí. Más serio, el de la manga ancha con los vinos de pueblo, para los que se admiten viñas situadas en pagos y municipios limítrofes, lo que viene a difuminar el concepto. Cabe alegar que nadie está obligado a adoptar esas indicaciones, como tampoco las de viñedo singular, como es notorio.

Quedaba cerrada la posibilidad de definir una indicación geográfica menor que contemplara parajes o pagos que fueran compartidos por varios propietarios. El alto Najerilla, la sierra de Yerga, el paraje de La Pedriza, en Tudelilla, los montes Obarenes y otras zonas, muy valoradas por los técnicos de las bodegas riojanas, no son contempladas por la norma. Incluso está implícitamente vetada la propiedad compartida al exigir a los vinos la exclusividad en la marca de ese viñedo singular. Se alega el individualismo de los riojanos, que hace suponer que compartir el nombre de un pago, como ocurre por ejemplo en Borgoña, podría dar lugar a conflictos.

Calidad y exclusividad

Es un requisito importante, aunque menos citado que los trazos más gruesos del viñedo singular. Se destaca la aplicación de restricciones que, sin duda, han de tener una consecuencia favorable a la calidad, caso de la reducción de las producciones permitidas, que pasa de los 6.500 kilos de uva por hectárea de uva tinta de la norma general a 5.000, y en el caso de las blancas, de 9.000 a 6.922 kilos de uva por hectárea de viña.

Viñas que han de tener al menos 35 años de edad, lo que también plantea el caso de las viñas muy viejas que llegan al final de su vida y han de ser renovadas. Perderán su condición de viñedo singular. El tema de la edad tiene también una segunda lectura. Hay en la DOC Rioja algo más de 14.000 hectáreas anteriores a 1985, susceptibles por tanto de ser viñedo singular, a las que se sumarán pronto otras casi 7.000 plantadas entre 1985 y 1990. En dos años casi el 55 por ciento de las 38.349 hectáreas que actualmente tiene la DOC Rioja podría cumplir con esa exigencia. Si se añade el número de parcelas que podrían aspirar,



El guardián de los aromas



CONTROLAR EL OXÍGENO Y EL TIEMPO

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

Mytik Diam, el poder de elegir

www.diam-cork.com



La cata La mitad de la mitad

Según la lista facilitada por el consejo regulador de la DOC Rioja, a la hora de plantear esta cata había en el mercado 65 vinos de viñedo singular elaborados por 42 bodegas. Habría que restar los seis de Bodegas Luis Cañas, que manifestó su intención de prescindir de la precinta acreditativa precisamente cuando se preparaba este reportaje. La redacción de PlanetAVino invitó a participar a todas las bodegas con todos sus vinos de viñedo singular. Respondieron 23 bodegas, que enviaron 27 vinos tintos y cuatro blancos, algo más de la mitad de las bodegas interpeladas y algo menos de la mitad de los vinos de viñedos singulares.

Poco más de la mitad de los vinos, dos blancos y 16 tintos, superaron los 80 puntos sobre cien, el mínimo exigido para aparecer en las selecciones de PlanetAVino, en una cata que puede ser considerada como bastante representativa de lo que hay en el mercado. Sólo dos vinos, los Finca La Emperatriz, suman la indicación de crianza, ambos son reserva, y la de viñedo singular. Por cosechas, '19, calificada como *excelente* por la DOC Rioja, y '20, *muy buena*, son las más representadas, ambas con ocho vinos; hubo siete del '17, *muy buena*, y cuatro del '18 y del '21, calificadas como *buena* y *muy buena*, respectivamente.

Esas calificaciones genéricas no son tenidas en cuenta por el comité de cata de la revista y tampoco por el encargado de dar el marchamo definitivo a los vinos que aspiran a la precinta de viñedo singular. Y ese fue precisamente el factor llamativo para los catadores de la revista, que manifestaron su sorpresa ante la cantidad de vinos que ni siquiera se acercaron al nivel de excelencia que se les supone. La opinión de Fernando Gurucharri, presidente de la Unión Española de Catadores y director del comité de cata de la revista, reflejada junto a estas líneas, coincide en términos generales con los del resto de los catadores.

Coinciden en valorar positivamente la iniciativa. Para María Antonia Fernández-Daza, enóloga con dilatada experiencia en el ámbito técnico y comercial en grandes bodegas de Rioja y en su consejo regulador, «todo lo que sea superación en la calidad en la identidad y en diferenciación, es muy bueno para la evolución en cualquier denominación, y en Rioja aún más importante por ser tan grande en superficie y por tanto con mucha diversidad. Pero, dicho esto, encontramos que han entrado de golpe muchos viñedos singulares y muchos vinos que tienen que probar y garantizar sus excelentes cualidades. En la cata hemos comprobado que no es así.

La regulación que tiene que ser muy precisa en sus descriptores y el comité de cata oficial muy respetuoso. No se trata de calificar a un vino bueno de Rioja, sino un vino excepcional y singular de Rioja. ¿Tal vez la concesión debería ser temporal y, después de cinco años de cosechas y vinos presentados, que gane la definitiva acreditación?». Mariajesús Hernández, coordinadora de la revista y también de las catas de PlanetAVino expone con dureza su decepción: «A la vista de los resultados, y con una buena representación de vinos, considero que trasladar la imagen de excelencia o de vinos de primera división, está bastante lejos de la realidad. Queda la sensación de haber aplicado con toda seguridad la normativa (producción, rendimientos), los datos tangibles, pero hay asignatura pendiente a la hora de aplicar el corte en la cata oficial.

Casualmente, los vinos mejor puntuados pertenecen a bodegas que ya tienen en el mercado vinos de calidad y bien calificados en los medios. Y aquellos que consideramos que no deberían haber pasado el comité de cata de viñedo singular, pertenecen a bodegas cuyos vinos tienen los mismos problemas que hemos visto en esta muestra». Y termina con una comparación oportuna: «En fútbol no basta con ser brasileño, inglés, portugués o argentino, además hay que dar la talla para jugar en el primer equipo. Tienen que ser profesionales y darlo todo en cada partido, si flojean una tarde no es grave, pero no se pueden permitir bajar los brazos».

Quiñón de Valmira '21

TINTO. BODEGAS PALACIOS REMONDO. 85% GARNACHA, 15% OTRAS VARIETADES; FERMENTADO EN TINO DE MADERA, CON UNA PARTE DE UVA ENTERA, 12 MESES EN FUDRES DE ROBLE. 3.925 BOTELLAS. 425 €.



100 Diferente, armonioso, elegante, sofisticado. Complejidad respetuosa con la variedad; bouquet barroco sobre base de fruta roja bien madura, tonos florales, de hierbas aromáticas, hoja de té. Carnoso, jugoso, fresco, relieve amable, sabroso, expresivo,

Cerrado del Castillo '17

TINTO. BODEGAS CASTILLO DE CUZCURRITA. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 24 MESES EN BARRICAS NUEVAS Y SEMINUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y TINAS DE MADERA DE 2.000 L., 36 EN BOTELLERO. 11.348 BOTELLAS. 50 €.



97 Mucho carácter y gran finura, elegante. Complejos aromas de fruta fresca y madura, muchos matices bien engarzados en un conjunto estilizado. Noble fuerza en la boca, cuerpo medio, fresca acidez, relieve tánico sin dureza, sabroso, amplio, largo.

Viña Zaco '19

TINTO. BODEGAS BILBAÍNAS. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN EN LAGO ABIERTO DE HORMIGÓN, MALOLÁCTICA EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS, 20 MESES EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 1.200 L. 2.500 BOTELLAS. 50 €.



95 Expresivo, rotundo, buen perfil de futuro. Amplio, directo, fino en la nariz, cierta complejidad sobre base de fruta fresca, sana y madura, notas florales y de tinta. Equilibrado, con cuerpo y viva acidez, taninos de calidad, carnoso, sabroso, amplio, largo.

Ysios Finca Las Naves '18

TINTO. BODEGAS YSIOS. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN EN TINO DE ROBLE, 20 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS. 150 €.



95 Fresco, potente, sólido. Le va bien cierta oxigenación para liberar aromas de notable elegancia que se expresan bien en la boca; con cuerpo y nervio, taninos firmes pero no rudos, centro consistente y un punto graso, sabroso, equilibrado, expresivo, sugestivo.

Finca La Emperatriz '17

TINTO RESERVA. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ. 76% TEMPRANILLO, 22% GARNACHA, 2% VIURA; FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (60%) Y DE SEGUNDO USO DE ROBLE AMERICANO. 37.950 BOTELLAS. 35 €.



94 Fresco, consistente, madera respetuosa, noble fuerza. Amplio en la nariz, complejo, bien conjuntado, base frutal de madurez, notas florales, especiadas y minerales, toque de monte bajo y hoja de tabaco. Bien armado, equilibrado, vivo, sabroso, expresivo.

Villota Viña Gena '19

TINTO. VIÑA DEL LENTISCO. TEMPRANILLO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, AFINADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. 6.502 BOTELLAS. 35 €.



94 Joven, fresco, mucho futuro. Aromas muy finos de fruta fresca y madura, notas balsámicas (hinojo, regaliz) y florales, delicados toques de crianza, fondo de tinta. Con cuerpo y nervio, sólido, relieve tánico, sabroso, amplio y fino en aromas, largo.

que algunas fuentes sitúan en 16.000 (el total en Rioja es de 113.031 parcelas), la estadística apunta en contra del concepto de exclusividad.

En la misma línea suma el número de viñedos calificados. En la primera hornada, en 2019, fueron 84; al año siguiente se sumaron 20 más, en 2021 fueron 17, 12 en 2022 y 15 en la última entrega, la de este año 2023. Resta en la ecuación el hecho de que, ciertamente, no son latifundios. Se trata de parcelas pequeñas: los 148 viñedos singulares actuales suman algo más de 246 hectáreas, el 0,06 por ciento del total de viña de la DOC Rioja, y el 0,17 por ciento de las que se plantaron antes de 1985. Por ese lado la exclusividad queda demostrada.

Rioja Alavesa lidera el número de viñedos singulares, 64, que suman el mismo número de hectáreas, apartado el de la superficie que supera Rioja Alta con 81 hectáreas, aunque repartidas en 61 viñedos; Rioja Oriental cuenta con 23 viñedos singulares que suman tres hectáreas. La viña singular alavesa mide de

Una impronta cualitativa

Estamos muy satisfechos con la decisión de haber impulsado esta nueva indicación geográfica, a la que aún le queda camino y tiempo de desarrollo. Responde a la potenciación del origen y el viñedo y a que cada elaborador pueda contar su propio relato, coincidiendo con la zonificación que existe en otras prestigiosas regiones, a la vez que también es una forma de dar respuesta a nuevas inquietudes y gustos de los consumidores.

Además, esta figura añade una impronta cualitativa en el caso de Rioja: los vinos procedentes de viñedos singulares no solo tienen su origen en parcelas de viñedo equilibrado, moderados rendimientos y características especiales, sino que son evaluados justo antes de salir al mercado, debiendo alcanzar una calificación *excelente* en cata ciega de un comité especializado de siete catadores. Esta última característica pone fin a un proceso exhaustivo de trazabilidad, evaluación y control anual, que implica que estos vinos complementen de manera ideal al porfolio de sobresalientes vinos de ensamblaje y larga guarda que ofrece Rioja.

Estamos seguros de que la valentía y el esfuerzo de los elaboradores de estos vinos se ve recompensada por la favorable respuesta de los consumidores y que con paciencia y tiempo veremos que se trata de la orientación correcta. La diversidad en los vinos de Rioja, con unos pujantes blancos y recién nacidos espumosos de calidad, es la mejor respuesta a lo que los consumidores están demandando de la región líder de los vinos de calidad españoles.



FERNANDO EZQUERRO

Presidente del Consejo Regulador de la DOC Rioja

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

RI
BE
RA
DUERO

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.tresmano.com



tr3smano



El Belisario '19

TINTO. BODEGAS TIERRA. TEMPRANILLO; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE FRANCÉS, 24 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 2.300 BOTELLAS. 45 €.

93 Complejo, sugestivo. Nariz delicada, no muy intensa pero con finura y rica en matices; frutas en sazón, especias y maderas finas, toques de tinta y de monte bajo. Buena estructura y equilibrio, con cuerpo, nervio y relieve, sabroso, expresivo, largo.



Valdechuecas '20

TINTO. BODEGAS HACIENDA LÓPEZ DE HARO. GARNACHA Y ALGO DE TEMPRANILLO, VIURA, MALVASÍA, GRACIANO, MAZUELO Y OTRAS VARIEDADES DESCONOCIDAS; FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN DE 5.000 L. CON UN 20% DE RACIMOS ENTEROS; RESTO, UVA DESPALILLADA SIN ESTRUJAR; 12 MESES EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 2.400 L. DE SEGUNDO USO. 3.476 BOTELLAS. 45 €.

92 Fresco, expresivo, grato. Nariz compleja pero con sensaciones de frescura, fresa ácida, fruta madura, flores (claveles), regaliz, fondo mineral y especiado, madera discreta. Gustoso, con cuerpo y fino relieve tánico, fresco, sabroso, amplio en aromas, largo.



Viuda Negra La Taconera '20

TINTO. BODEGAS JAVIER SAN PEDRO ORTEGA. TEMPRANILLO; 15 MESES EN BARRICA. 1.649 BOTELLAS. 70 €.

92 Estructurado, noble fuerza. Aromas de fruta bien madura, tonos especiados y de maderas finas, hierbas aromáticas, hojas de tabaco y de té; franco, directo, potente. Con cuerpo y estructura tánica de calidad, equilibrado, buena acidez, sabroso, largo.



Ysios Finca El Nogal '19

TINTO. BODEGAS YSIOS. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN EN TINO DE ROBLE, 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 60 €.

92 Algo entero, consistente, vino de futuro. Nariz concentrada, con dominio de aromas de frutillos de ribazo maduros, maderas finas, monte bajo y mineral de hierro. Con cuerpo y relieve, centro carmoso, nervio, sabroso, equilibrado, amplio en aromas, muy largo.



Tierra Fidel '18

BLANCO. BODEGAS TIERRA. VIURA, MALVASÍA Y GARNACHA BLANCA; FERMENTACIÓN Y 9 MESES (5 CON SUS LÍAS) EN FUDRE DE ROBLE AUSTRIACO DE 750 L. 1.000 BOTELLAS. 34 €.

91 Bien desarrollado en la nariz, equilibrado en la boca. Tras una breve oxigenación, libera finos rasgos de fruta madura, monte bajo y especias finas. Buen paso de boca, con cuerpo y centro cremoso, fresca acidez, suave, seco, sabroso, grato toque amargo.



Vareia Beronia '19

TINTO. BODEGAS BERONIA. TEMPRANILLO; 11 MESES EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 3.500 L. 4.000 BOTELLAS. 70 €.

90 Joven, algunas puntas tánicas y de roble le restan fluidez. Aromas frutales y de crianza, notas florales (lila, flor de romero), toque mineral (tierra viva). Buen equilibrio en la boca, con cuerpo y centro carmoso, viva acidez, sabroso, amplio y franco en aromas.



Izadi El Regalo '20

TINTO. BODEGAS IZADI. TEMPRANILLO; FERMENTADO EN TINA DE MADERA, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 8.460 BOTELLAS. 40 €.

89 Versátil, de amplio espectro comercial y gastronómico, reconocible en variedad y origen. Amplio y bien definido en la nariz; aromas de fruta roja madura, notas especiadas, tostadas y de hoja de tabaco. Cuerpo medio, fresco, sabroso, equilibrado.



Reminde '20

TINTO. RUFINO LECHEA BLANCO. TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 953 BOTELLAS. 25 €.

89 Algo duro aún pero con muy buenas prestaciones. Amplio, no especialmente complejo pero con finura y bien expuesto; fruta madura, especias, notas florales y de monte bajo. Cuerpo medio, taninos algo en punta, buena acidez, equilibrado, sabroso, franco.



Riojanda '20

TINTO. BODEGAS LÓPEZ DE HARO (VINTAE). TEMPRANILLO (MAYORITARIA), CEPAS DE GRACIANO, MAZUELO, VARIEDADES BLANCAS Y ALGUNAS DESCONOCIDAS; FERMENTACIÓN EN TINAS DE MADERA, FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS. 782 BOTELLAS. 55 €.

89 Energía y carácter, potente. Cierta aire mediterráneo; dominan aromas de fruta roja madura, tonos de madera de calidad, florales, lácteos y balsámicos. Sólido en la boca, bien armado, con cuerpo y taninos firmes, buena acidez, sabroso, amplio, final frutal.



Selva Negra '21

TINTO. HERMANOS FERNÁNDEZ. TEMPRANILLO; 10 MESES CON SUS LÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 2.300 BOTELLAS. 30 €.

88 Joven, aún en el inicio de su evolución, con energía. Aromas francos de fruta roja madura, tenues matices de crianza (maderas finas); más bien sencillo. Equilibrado, estructurado en torno a taninos firmes y madera nueva, buena acidez, sabroso, vivo.



Conde Valdemar Finca Alto Cantabria '21

BLANCO. BODEGAS VALDEMAR. VIURA; FINAL DE FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 19.789 BOTELLAS. 20 €.

85 Perfil cosmopolita, algo cargado de roble pero franco y con buen paso de boca. Nariz directa, tonos de crianza, lácteos y especiados sobre base de fruta fresca y madura. Equilibrado, cierta estructura, centro cremoso, buena acidez, sabroso, persistente.



Las Laderas de José Luis '18

TINTO. DOMINIO DE BERZAL. TEMPRANILLO; FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, 7 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 2.300 BOTELLAS. 40 €.

81 Más bien sencillo, directo, de grato discurrir. Aromas frutales y de crianza bien balanceados, ligera vinosidad, notas de monte bajo y madera blanca. Buen equilibrio en cuerpo medio, fresca acidez, relieve tánico sin puntas, bien dotado de sabores.





ÁLVARO PALACIOS

media una hectárea, la de Rioja Alta 1,3 y las de Rioja Oriental apenas 0,13.

Para todos los gustos

En el caso del viñedo singular, como era de esperar, hay criterios para todos los gustos. En sondeo entre los vinateros riojanos se pueden recabar opiniones distintas, desde los partidarios sin reservas, que la verdad es que son pocos, hasta los que prefieren que no se citen sus palabras, que son bastantes. Y todos los pasos intermedios, incluidas posiciones de respeto, abundantes, que no implican compartir el sistema implantado ni los resultados obtenidos ni previsión de adhesiones en el futuro.

Lo cierto es que la nueva normativa rompe con una filosofía sólidamente encajada en el imaginario de las bodegas de Rioja. Para muchos, sobre todo entre las bodegas productoras de vinos de gran tirada, la auténtica esencia del vino riojano es la mezcla de vinos de las tres subzonas, con la aportación de la antigua Rioja Baja y sus productivos viñedos de Garnacha a los lagares de las bodegas de Rioja Alta y Rioja Alavesa, que gozaban de mejor imagen. De hecho, la nodriza oriental estaba ahí pero nadie hacía ostentación, como sí se hacía con las otras dos subzonas.

Rioja Baja no vendía y eso era patente, tanto que José Palacios, fundador de Bodegas Palacios Remondo, con sede en Alfaro, construyó bodega en el Polígono Cantabria de las afueras de Logroño para poder tener el registro de embotellador en Rioja Alta. Su hijo, Álvaro Palacios, se ha ido al extremo contrario. Revindica no sólo la variedad Garnacha de la zona oriental, sino también todos los anclajes geográficos: Rioja Oriental, Sierra de Yerga y Alfaro comparten

ENATE

Arte en Esencia



Medalla de ORO por tres añadas consecutivas en el
Concurso Mundial de Cabernets



protagonismo en las nuevas etiquetas de sus vinos con el propio nombre del elaborador y con las marcas.

Álvaro Palacios es un firme partidario de esas indicaciones geográficas menores. De hecho, no parece casual que se hayan desarrollado en las tres denominaciones de origen en las que actúa: en la DOC Priorato, que fue pionera en ese sentido en España, en la DO Bierzo y ahora también en Rioja, tal vez con mayor motivo porque es su tierra. Su implicación con ese entorno de Alfaro es tan palpable que ha renunciado a construir su nueva bodega (el proyecto, firmado por Moneo, está ultimado) porque no lo concibe en un horizonte dominado por los grandes molinos generadores de energía.

Positivos en el rechazo

La viña histórica de Rioja, Finca Ygay, de Marqués de Murrieta, no se ha unido al viñedo singular. «Nosotros siempre hemos aplicado el concepto de viñedo singular para reflejarlo en nuestros vinos, manifiesta Vicente Cebrián-Sagarriga, propietario de Marqués de Murrieta. He presumido siempre de Ygay pero no tengo necesidad de poner nada más en la etiqueta. No lo hemos hecho y no lo vamos a hacer».

No basta con la norma

Cuando en la reforma de la DOC Rioja de 2019 se reconoció la figura de viñedos singulares, no pude estar más de acuerdo en que se reconociese lo que en un principio parecía la cima exclusiva de una pirámide de calidad que pondría los grandes vinos de Rioja donde por historia, carácter y actualidad les corresponde. Pero esa ilusión empezó a desinflarse cuando se empezaron a reconocer los primeros viñedos singulares debido fundamentalmente al gran número de vinos que se reconocieron, un número que ha seguido creciendo y que se aleja de esa primera imagen de exclusividad. Si bien todos estaban bien reconocidos dentro de esta nueva figura en cuanto a que cumplían los requisitos que la DOC Rioja requiere, algo falla en cuanto a la calidad.

En la cata de estas etiquetas que hemos realizado en la revista PlanetAVino, estos temores se han visto constatados. Es alarmante la cantidad de vinos que no daban la talla para lo que se espera de un viñedo singular, más cuando un puñado de ellos ponen el listón muy alto, simplemente expresando lo que debería ser. ¿Qué pasa con la gran mayoría? Pues que son vinos sin el carácter necesario, vinos que cumplen bien dentro de su sello de crianza o reserva de Rioja, pero que no dan la talla y defraudan dentro del marchamo de exclusividad y calidad que deberían tener como gran banderín de la excelencia y personalidad de una gran DO como es Rioja. Creo que el comité de cata debería ser muy estricto con el nivel cualitativo de los vinos que aspiren a llevar esta mención en su etiquetado.

La DOC Rioja debería plantearse la necesidad de validar estos vinos solo a partir de puntuaciones elevadas (superiores a 95 puntos), pues es la única forma de prestigiar esta figura de cara al consumidor y que comprenda que son algo muy especial y una referencia cualitativa de los vinos de Rioja. Si no es así, si opta, como parece, por la política de pan para todos, será otra oportunidad perdida y terminará por conducir al abandono de esta figura de los vinos excepcionales que lo merecen.



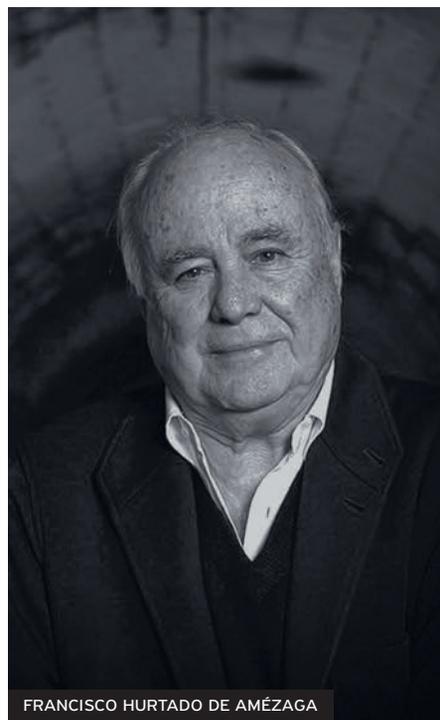
FERNANDO GURUCHARRI
Presidente de la Unión Española de Catadores



VICENTE CEBRIÁN-SAGARRIGA



AGUSTÍN SANTOLAYA



FRANCISCO HURTADO DE AMÉZAGA



CODORNÍU

ARS COLLECTA



WINE IN MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

CELEBRÉMONOS MÁS



Cebrián-Sagarriga no quiere transmitir mensaje negativo: «Me parece oportuno clasificar. Hay que hacerlo con criterios de calidad y reconociendo que hay riojas de distintas velocidades; los viñedos singulares son casi todos proyectos nuevos, sin trayectoria. En Rioja hay viticultores, bodegueros y vinos maravillosos, que están trabajando muy bien desde hace muchos años. Hay que ponerlo en valor. Hay que evolucionar y Rioja requiere movimientos profundos; hay que mejorarlo, pero no romperlo».

Agustín Santolaya, director de Bodegas Roda, piensa que «en una zona tan grande y variada como Rioja caben todas las opciones; me parece bien lo del viñedo singular, pero me parece mejor el concepto de vino de pueblo. Nuestro modelo es diferente, pero somos respetuosos con otros modelos. No me parece adecuado hacer una pirámide. ¿Por qué es mejor un vino de viñedo singular que uno de pueblo o uno de mezcla de distinto pueblo? ¿Cómo se demuestra? Y, sobre todo ¿dónde quedarían los grandes vinos históricos de Rioja?».

«En Roda desde el principio hacemos vinos de viñedos únicos, de distintos pueblos del entorno de Haro; elaboramos por separado y ensamblamos los vinos; podríamos sacar cincuenta vinos diferentes, pero pensamos que es mejor la mezcla porque da mayor complejidad. El problema es que muchas veces se

mezcla lo malo y de esa combinación no puede salir nada bueno. Y otro problema es la prisa. El viñedo singular me parece fenomenal, pero ¿cuántos hay con presencia en el mundo? Me parece mal que se presenten como lo más alto del escalafón; tendrán que ganarse el puesto con calidad alta y sostenida».



JUAN LUIS CAÑAS

Bajas significativas

Algunos se unieron con entusiasmo a la nueva figura, aunque también ha habido bajas y son significativas. Marqués de Riscal, bodega a la que está ligado Fernando Salameo, presidente del consejo regulador y de la organización interprofesional de la DOC Rioja cuando se desarrolló y se aprobó la norma del viñedo singular, no sacará las próximas entregas de Tapias de Riscal como viñedo singular. «Nos complica la vida y no nos aporta nada, afirma Francisco Hurtado de Amézaga, enólogo jefe de la casa centenaria. Le dices a un francés 'esto es viñedo singular' y te dice 'bueno, ¿y qué?'. Hoy no significa nada».

También desaparecerá la mención en los vinos de Bodegas Luis Cañas. Su propietario, Juan Luis Cañas, se explica: «No

Azpilicueta

LO QUE NOS HA TRAÍDO HASTA AQUÍ,
LO QUE NOS LLEVA MÁS LEJOS.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.



Azpilicueta™
Instinto

*Lo que nos ha traído hasta aquí.
Lo que nos lleva más lejos.*

RIOJA
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CALIFICADA

TINTO 2018



estamos en contra de viñedos singulares, ni en contra del consejo regulador. La figura de viñedos singulares me parece bien, pero pensamos que los requisitos deberían ser más rigurosos en cuanto a la edad del viñedo y a la producción. En cambio, son estrictos en exigir la proporción de uvas tintas. Tenemos por ejemplo Ribagaitas, que tiene casi cien años y no puede ser viñedo singular por tener mucho blanco. Además, estamos viendo viñedos singulares a 10 euros en el supermercado y eso no puede ser. Por todo eso, concluye Cañas, hemos decidido que mantenemos las viñas como viñedo singular con todos los requisitos que nos ha reconocido el Ministerio de Agricultura, pero no vamos a indicar viñedo singular en los vinos. Aún habrá algunos en el mercado, pero nada saldrá con esa indicación a partir de ahora».

Bodegas Luis Cañas era uno de los campeones del viñedo singular. Ya en la primera hornada registraron ocho viñedos singulares y en la lista del consejo regulador de la DOC Rioja cuentan con seis vinos con esa calificación, los mismos vinos que Bodegas Sonsierra, la cooperativa

de San Vicente de la Sonsierra, que tiene nueve viñedos singulares, uno menos que el líder, Bodegas Valdelana, que tiene diez viñedos singulares desde la primera entrega, aunque por el momento sólo se han traducido en cuatro vinos en el mercado.

El número de viñedos singulares sigue siendo uno de los argumentos principa-



MARCOS EGUREN

les de los contestatarios, pero también el propio sistema. Marcos Eguren, enólogo del grupo Sierra Cantabria, ha desarrollado toda una colección de grandes vinos sustentados, unos en viñas concretas, alguna muy vieja, caso de Amancio, La Nieta, El Puntido, Mágico, El Bosque o San Vicente, otros en mezcla de varias parcelas, como Sierra Cantabria Colección Privada o Cuvée, y otros directamente por un ensamblaje clásico, como los Sierra Cantabria crianza, reserva y gran reserva. Pero no entra en viñedo singular: «Hay que valorar a lo largo de varios años. No se puede convertir en una cuestión absolutamente de números. No corresponde. Interviene una localización, tipos de suelo y subsuelo, como se trabaje, que es muy importante, la variedad... y, después, la naturaleza responde como responde. Tal como está planteado no tiene sentido. De otra forma nos lo pensaríamos. Más que aportar, es al contrario. De momento, en las catas primeras de vinos jóvenes ninguno me ha sorprendido. Me parece que lo del viñedo singular está para cubrir un trámite y no supone un cambio de fondo». ■

La vida cambia.
La esencia permanece.

Fariña



WINE IN MODERATION.eu
ALL OR NONE
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN


EMILIO MORO
BODEGAS

TODO ARTE TIENE SU ORIGEN...
NUESTROS VINOS TAMBIÉN



WWW.EMILIOMORO.COM


FILLABOA



*Albariños de Rías Baixas
Brisa Atlántica*

MASAVEU • BODEGAS

WINE IN MODERATION.eu

ABADAL
www.abadal.net



WINE IN MODERATION
ELIGE | COMPARTE | GUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



MENSAJE EN UNA BOTELLA
MARÍA PILAR MOLESTINA

La solución en el fondo de la botella

Cuando hablamos de acercar el vino al consumidor potencial o que éste tenga un atractivo lúdico y sin sofisticaciones, pienso que podría ser una buena idea que el sector diera más la mano a la literatura y al cine porque es un vehículo atractivo y perfecto para divertir, interesar y despertar curiosidades gastronómicas y enológicas. Una buena película o un libro con el trasfondo del mundo vitivinícola te hace ir directamente a una copa para comprobar si lo que allí te contaban tenía cierta verosimilitud o simplemente recrea un mundo llamativo y apetecible. Supongo que este no es el sitio para recomendar una novela que se presta más a literatura divulgativa, pero estas novelas me han resultado tan entretenidas que vale la pena darles un hueco en este mensaje en la botella.

La Taberna de Silos, de Lorenzo G. Acebedo (seudónimo bajo el que se publica esta ópera prima), es una novela negra que transcurre en la Edad Media, en la que ni más ni menos que Gonzalo de Berceo, estupendo copista y poeta en toda regla, se empeña en desentrañar el asesinato de un monje en el monasterio

se refleja perfectamente en la calidad del vino que se producía en cada uno. El vino fino aparentemente lo elaboraba el monasterio de San Millán, mientras que en Silos resultaba tosco y falto de gracia. Menos mal que por ahí pasaba un peregrino

afán por apoderarse de los beneficios que daba el vino. Copa en mano; placer asegurado.

Como parece que el auge de la novela negra está casi en su cénit, no podemos olvidar otro libro de crimen+vino muy recomendable. La originalidad de este libro no es el descubrimiento de un asesinato en la viña como sugiere su título, *Muerte entre los viñedos*, sino todo lo que rodea también al personaje de Benjamin Cooper; un detective inglés aficionado a la enología, gran gourmet y fumador de puros que termina buscando al asesino de una pareja de viticultores bordeleses que toda la vida habían trabajado en Château d'Yquem.

Es un libro escrito a dos manos por Jean Pierre Balaux y Noël Balen, donde planea un Petrus de principios de los años cuarenta, unas víctimas supuestamente colaboracionistas en su juventud y la historia de nazis que hacen que la cosa se ponga interesante a medida que se pasan las páginas. Este libro es uno más de una saga donde el personaje principal está perfectamente dibujado. Aunque no he leído el resto de la saga, han tenido

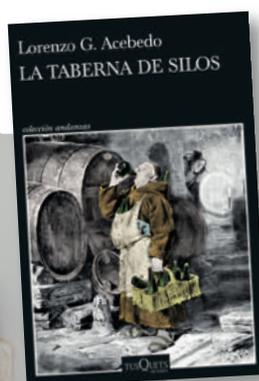
gran aceptación y se rumorea que han vendido los derechos de ésta para producir una película. De hecho, en Francia ya se hizo una serie para televisión ba-



de Silos. Aunque Gonzalo de Berceo está ahí para copiar un libro por encargo de su abad del monasterio de San Millán, de donde él procede, la deriva que toma su estancia le hace tocar muchos palos a lo largo de la trama.

El vino está presente en todo el libro y la rivalidad entre los dos monasterios

no que de beber vino sabía mucho y tenía cierta sensibilidad para apreciarlo y mejorarlo. Muy entretenido el telón de fondo vinícola para resolver un crimen donde se entremezcla la codicia, los enfrentamientos entre el papa, los obispos, los otros monasterios y el



sada en otro de la misma serie: *La misteriosa botella de Petrus*. La trama policial y el mundo del vino van teniendo casi tanta importancia la una como la otra.

Otro thriller que consigue enredarnos es la novela *In Vino Veritas*, que a pesar de lo trillado del título para los del sector, resulta interesantísima. Lo más atractivo de esta novela, cuya autora es Virginia Gasull, mezcla historia, arte, vino e intriga en una investigación que la hará descubrir mundos que ella desconocía totalmente. De este modo, la inspectora Oteiza, de la Brigada de Patrimonio Histórico de la Policía Judicial, se ve obligada a ir a una pequeña localidad burgalesa para investigar la desaparición de unas botellas de gran valor de cosechas previas a la II Guerra Mundial. La investigación le hace reco-

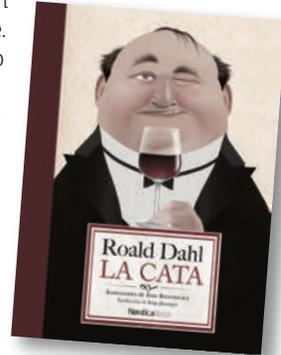


rrer varias ciudades, terminando en Burdeos, y le lleva también a conocer a personas que le descubrirán y abrirán puertas que cambiarán su vida para siempre.

En esto de idear tramas, Roald Dahl es un verdadero artista. Aunque es un escritor que ha pasado a la historia más por su literatura infantil, tiene novelas que son un verdadero deleite. Me encanta su libro *La Cata*, porque, además del disfrute de su prosa y el humor que esconde muchas seriedades, es muy fácil reconocer pinceladas de colegas, amigos, y conocidos. No es una novela negra pero las tensiones se producen igualmente.

Es una narración corta muy entretenida que en la edición ilustrada de la editorial Nórdica es una pequeña joya.

Por supuesto, el vino es la espina dorsal que permite el desarrollo de la trama donde el reto que el corredor de bolsa Mike Schofield lanza a sus invitados, es averiguar el origen del vino que les ha servido en la cena. Les advierte de la imposibilidad de acertar, pero todos aceptan el juego que va tornándose poco a poco en un enfrentamiento claro. El más lanzado es el sumiller Pratt que se va creciendo y regodeando en sus supuestos conocimientos de enología, pero lo que empieza siendo una velada apacible va cobrando tensión y cierto enfrentamiento que, finalmente termina en sorpresa. Como todas sus narraciones, lo lees sin sentir y merece un sitio en la estantería de cualquier lector, no solo los que puedan estar interesados en el mundo vinícola. Y, otro día, hablaremos de cine. ■



Más de cien años
de historia

www.bodegasdelamarquesa.com



Espumosos de Galicia

La burbuja *enxebre*

ESPUMOSOS DE GALICIA, DEL GRAN CHAMPAGNE GULÍAS, EL NONATO CHAMPEIRO Y EL FALLIDO CAVA DO RIBEIRO AL ACTUAL PESO DE LOS ALBARIÑOS DE RÍAS BAIXAS. LOS ESPUMOSOS, MÉTODO TRADICIONAL, SE ABREN PASO. TODAVÍA CON UN DESARROLLO DIFÍCIL POR DIVERSAS CIRCUNSTANCIAS, PERO YA CON CIERTO CAMINO RECORRIDO Y CON ANTECEDENTES, AL MENOS, SINGULARES.

TEXTO: PEPE SEOANE



Fácil no ha sido. Ni rápido ni un camino de rosas, que algún tropiezo aún chirría, pero los espumosos gallegos han encontrado un hueco. Han dejado de ser una anécdota para convertirse en una realidad a la que con prudencia se asoman cada vez con menos reservas los devotos del Dom Perignon de la leyenda, que son muchos y en buena proporción irreductibles. Tampoco parece que esta carta tan singular se vaya a convertir en un nuevo santo y seña de la vitivinicultura galaica, pero está aquí y, esta vez parece que sí, se ha asentado para quedarse. Ahora mismo es el sello Rías Baixas el que sostiene la bandera, con un buen sentido de la medida y la proporción. No siempre fue así, aunque el proceso ha sido espectacular, si se tiene en cuenta que la denominación de origen no tiene ni cuarenta años de existencia.

Hubo un momento –que bien podría referenciarse con el ya clásico «hace mucho tiempo, en una galaxia muy, muy lejana»– en el que la comarca vitivinícola de O Ribeiro vivía en estado de fermentación permanente. Entre los años 1988 y 1989 parecía que por estos pagos, viñas y bodegas, asomaba la gran revolución, que iba a cambiar todo y no por culpa de otra filoxera. Nos contaban entonces que algunos experimentos (mucho más que simples microvinificaciones, oigan) mostraban un poder desconocido a la variedad Torrontés; dicho sea de paso, la menos agraciada de las llamadas autóctonas.

Sumado ese potencial, como se decía, al fruto de la entonces muy extendida Palomino, y sometidas ambas al método tradicional (*champenoise*) con las ayudas que fuesen precisas, el conjunto no tendría nada que envidiar a los clásicos cavas de Macabeo, Xarel·lo y Parellada. El relato, diremos ahora, iba en esa línea. A muchos más kilómetros quedaba el tridente Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier, pero todo caería, según sugería



TERRA DE ASOREI

la enésima versión del clásico de Samaniego, que en dos siglos pasaba aquí de la leche al espumoso. Y todo cayó, en efecto, claro que cayó, por su propio peso.

Dos en la DO Ribeiro

Treinta y cinco años después, es decir, ahora, modificado el reglamento de la denominación de origen para que los espumosos del Ribeiro disfruten de amparo administrativo, de manera efectiva desde 2017, la oferta comercial apenas pasa de las propuestas de una única bodega, con dos espumosos convencionales de calidad en versiones brut y brut nature. La norma solo admite vino procedente de las llamadas variedades preferentes, las comúnmente llamadas autóctonas, lo cual excluye, entre las blancas, las Palomino y Albiño, que se quedan como autorizadas.

Mención aparte, aunque salga de la misma bodega, la «bebida aromatizada a base de vino», un semiseco con siete grados, según reza su etiqueta, vestido con la histórica y emblemática primera marca de la principal bodega del Ribeiro, que igual sirve actualmente para un tinto de Valdeorras como para estas Burbujas del Camino. Como el Alma Atlántica comercializada desde Cambados, como «una manera diferente de sentir el albariño: refrescante, frutal y con burbujas». Mosto de uva parcialmente fermentado, indica el vestido de la botella, para alcanzar una graduación alcohólica de siete grados. Se trata de bebidas diferentes a los espumosos de calidad, pero en el súper van a estar colocados casi siempre al ladito.

Rondando el cuarto de siglo del XXI, los cimientos del mapa vitivinícola de

LA BANDERA DE LOS ESPUMOSOS GALLEGOS, SUPERADA AQUELLA RUPTURISTA ENSOÑACIÓN, OLVIDADOS TAMBIÉN OTROS PROYECTOS MÁS ALEJADOS EN EL TIEMPO, LA DEFIENDEN AHORA CON FIRMEZA DESDE RÍAS BAIXAS.



LAS MARGAS

SIERRA DE ALGAIÉN

Galicia se han alterado de forma rotunda en las últimas décadas. La corrección ha sido notable y el peso se desplazó desde el interior hacia la costa. La producción y comercialización de espumosos no es una excepción, sino que mantiene esa línea general, lo cual se traduce en que son las etiquetas Rías Baixas las que mandan, en sintonía con la pujanza y el liderazgo de la aún joven denominación de origen con sede en Pontevedra.

Sus marcas y perfiles han apagado, señaladamente en este segmento, aquel pretendido liderazgo planetario que en los ochenta del siglo pasado alumbraba con no pocas sombras la comarca de O Ribeiro. Aquella visión, ambiciosa como pocas, acabó difuminándose. «Foise co vento», como en el año 1986 se tituló el doblaje al gallego de *Gone with de wind*, la película que en castellano es *Lo que el viento se llevó*. Y sí, las ensoñaciones de aquel momento siguieron el mismo camino.

Veinte albariños

La bandera de los espumosos gallegos, superada aquella rupturista ensoñación, olvidados también otros proyectos más alejados en el tiempo, la defienden ahora con firmeza desde Rías Baixas. Son prácticamente una veintena, cifra relevante si se tiene en cuenta que estamos en una zona donde mandan los vinos tranquilos, las bodegas que ofertan burbujas embotelladas al abrigo de la calidad y la personalidad que aportan sus varietales, de forma singular la soberbia Albariño, que solo en ocasiones consiente compañía. Ella. Se trata, además, de producciones que no se limitan a media docena de botellas y en no pocos casos han conseguido superar el consumo estacional que penaliza este tipo de elaboraciones.

Paula Fandiño, enóloga de Mar de Frades, la firma líder que en 2012 comercializó el primer espumoso de Albariño, sin dejar de crecer desde entonces, ha vivido en primera persona la evolución y la demanda, cada vez menos tímida y más descarada. Apostaron muy en serio y acertaron. Que no será una moda pasajera, o una mera tendencia, lo tiene claro esta profesional por el eco que ha logrado su trabajo. Considera, de todos modos, sin perder de vista el impacto del cambio climático, que el futuro y el mantenimiento del nivel óptimo de calidad pasa por una adaptación de la viticultura, con prácticas de campo específicas, de tal manera que algunas parcelas se ajusten al tipo de vino idóneo para estas elaboraciones, con una graduación alcohólica menor a la del perfil clásico de un albariño tranquilo. Vaya, que igual se hace necesario diferenciar y reservar viñedo solo para los futuros espumosos.

En Terra de Asorei, una bodega que se mueve en volúmenes de producción muy alejados de Mar de Frades, empezaron de un modo diferente, como cuenta Roque Durán, el responsable de esta casa de



WE MAKE NATURE,
NATURE MAKES WINE

corte familiar. De la vendimia de 2015 reservaron 2.500 botellas. La idea era probar y, en el peor de los casos, dedicárselas a ellos mismos, a la gente de casa, colaboradores y distribuidores. Hasta ahí todo correcto, de acuerdo con las pautas del enólogo Jorge Hervella. Dos mil botellas, sin embargo, acabaron en el mercado japonés al año siguiente, fruto del entusiasmo mostrado en una visita a la bodega por uno de los técnicos de la firma que comercializa los vinos de esta casa en aquellas tierras. Con tino, de acuerdo a su escala, pero crecieron también en este apartado y actualmente tienen tres marcas diferentes, con tres perfiles de espumoso, que en gran medida acaban en mercados exteriores. Ni cava, ni champán, enfatiza Roque, «lo que nosotros vendemos es un espumoso de calidad elaborado con Albariño, que es una variedad insuperable».

Gasificados industriales

Y si en la actualidad no todas las apuestas se dirigen a la zona alta, a la de la calidad, pues también hay bebidas y mostos aromatizados y comercializados con fuerza desde Ribadavia y Cambados, acaso por puras razones crematísticas, el pasado también muestra iniciativas más modestas, o con menos interés gastronómico, que se fueron diluyendo en el tiempo. Era cuestión de liquidez. Es el caso de los vinos gasificados, con adición



artificial de carbónico, como el ourensano Rosales, de la hace ya años desaparecida Bodegas Campos, etiqueta registrada con la indicación «sírvese bien frío». Así se presentaba, a pecho descubierto, como un «vino gasificado».

Xosé Posada, en el libro *Os Viños de Galicia*, publicado en 1978, veía futuro para los espumosos gallegos, partiendo de la base de vinos propios con frescura, aroma y ligereza. Están de moda, decía entonces. Y distinguía dos tipos. Por un lado, lo que se podría hacer, es decir, algo serio y responsable, empezando por una cuidadosa selección de uva. Y lo que se estaba haciendo, dicho con sus palabras, que no era sino «una fermentación maloláctica en la botella, cerrándola bien con alambre o tapón, usando botellas de sidra o champán. Incluso sabemos de vinos en el Ribeiro que se embotellan así, echándole un poquito de azúcar (un *chisquiño*, decía él en el texto original, en gallego) en la botella para ayudar a esa fermentación y acrecentar la aguja. También hay otros, que ya se pasan y hacen el famoso y mistificado *rosal*, o sea, cogen el vino y fabrican gaseosa con él, echándole anhídrido carbónico del mismo modo y hacen un vino que no tiene nada que ver con el bueno, que produce O Rosal».

De la misma época, en los años setenta del siglo pasado, fue también Chispeiro, otro vino gasificado que se elaboraba en O Barco de Valdeorras «con los caldos procedentes de los viñedos de la comarca», según rezaba la etiqueta. Su recorrido fue menor. Pero chispa sí tenía.

Burbujas históricas

Puestos a buscar las mejores raíces se impone ir más allá. Otro brillo y estilo ha dejado el Gran Champán Gulías, cuya elaboración había promovido el arquitecto Daniel Vázquez Gulías, entusiasmado al regresar a casa tras descubrir la herencia del abad en un viaje por



Francia. Tenía la familia viñedos en O Ribeiro y también en Ourense. Se puso a la faena en sociedad con su hermano Julio. La bodega se llamaba J.D. Vázquez Hermanos. Lograron colocar sus botellas –las primeras se comercializaron, al parecer, en 1919– en algún acto oficial de postín y en grandes hoteles, con incursiones en Cuba y Buenos Aires. Acabó desapareciendo, aunque deja una de las raíces más interesantes, con etiquetas para el Gran Champagne Gulías o para un «Gran espumoso natural, tipo Champagne» semi-seco (sic) superior.

Digno de mención el texto incorporado a una tarjeta postal de la bodega.

«Nuestros vinos no están preparados con adiciones de alcohol, ácidos, esencias ni otras drogas que los impurifican. Su bouquet (sic) y espuma son completamente naturales y por eso son los únicos preferidos y recomendados para los estómagos y gustos delicados».

Que el Ribeiro haya perdido comba en el escenario gallego actual de los espumosos, al igual que ha ocurrido con otro par de marcas pioneras en Valdeorras, en beneficio de las bodegas de la denominación de origen Rías Baixas, no obsta para la singularidad de un par de apuntes.

Champeiro

Empujados por el calendario hasta 1972, bien cumplidos los cincuenta años, es entonces cuando la Cooperativa Vitiviní-



BAI GORRI

Granbazán



Todo listo para brindar contigo
¡Felices fiestas!



QUE EL RIBEIRO HAYA PERDIDO COMBA EN EL ESCENARIO GALLEGO ACTUAL DE LOS ESPUMOSOS, AL IGUAL QUE HA OCURRIDO CON OTRO PAR DE MARCAS PIONERAS EN VALDEORRAS, NO OBSTA PARA LA SINGULARIDAD DE UN PAR DE APUNTES.



cola del Ribeiro intentó registrar la marca Champeiro. Tampoco hacía falta ser un lince para detectar el objetivo, como de una manera explícita dejaba ver el citado Xosé Posada, que había sido director de la bodega precisamente entre los años 1972 y 1973. Decía en aquel libro de referencia que «el mercado está con ganas de probar un champán hecho con uvas gallegas e incluso hemos experimentado varias pruebas y hasta hay una marca registrada bajo el nombre Champeiro (champán do Ribeiro)».

Porque en efecto, el 7 de marzo de aquel 1972, a las 10.01, según detalla el documento del Registro de la Propiedad Industrial, «ha sido entregada en esta dependencia una solicitud de marca, por veinte años en España, para distin-



guir "vinos blancos, tintos y rosados, espumosos y no espumosos", denominada Champeiro». La inscripción la hacía una agencia especializada en propiedad industrial, en nombre y representación de Eulogio Gómez Franqueira, como presidente que era entonces de la sociedad cooperativa. La marca número 669.031, sin embargo, no progresó. No llegó a ser autorizada, ni vio la luz en una etiqueta. El Registro de la Propiedad comunicó el suspenso del expediente en el otoño de 1974, dos años después.

La oposición había llegado de dos partes. Una de ellas, seguramente susceptible de ser discutida jurídica y administrativamente en el mismo organismo del Ministerio de Industria, partía de la negativa de otra empresa, que tenía registrada la marca Campero en dos apartados: uno, correspondiente a «enología, vinos, mostos, cervezas, vinagres y aperitivos»; otro, a «aguardientes, licores y aperitivos». La tendencia de los huevos campeiros ni asomaba. Y se ve que el campero malagueño tampoco debía estar registrado.

La oposición al Champeiro con más peso, de todos modos, la ejerció la propia Administración. De acuerdo con la comunicación remitida al presidente de la bodega de Ribadavia por la agencia Güill, de patentes y marcas, el rechazo llegaba «del Ministerio de Justicia, Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, por estimar que nuestra marca no debe ser concedida por estar compuesta de la raíz de la palabra champagne, que hace referencia a una denominación de origen extranjera».

Ahí se acabó la aventura, sin que aparecieran razones legales de mínima solidez para debilitar la apreciación del INDO, que formalmente no se llegó a discutir, sin que tampoco fuese suficiente el interés que en Madrid hubiera

podido mostrar el presidente de la bodega y procurador en Cortes desde 1966. Era hombre de peso Eulogio Gómez Franqueira, quien, desde 1961 lideraba la Unión Territorial de Cooperativas Orensanas (UTECO), germen de la poderosa industria agroalimentaria que hoy es Coren. De Gómez Franqueira cabe resaltar, igualmente, su papel como incansable animador de los proyectos cooperativos surgidos

en el ámbito vitivinícola de la provincia, tanto en la comarca de Valdeorras como en Monterrei.

El Champeiro, así las cosas, murió sin siquiera haber nacido, sin haber pasado del papel.

El segundo gran proyecto fallido surgió años después, más reciente, en la segunda mitad de los ochenta del siglo pasado. La apuesta era muy fuerte, se planteó con las cartas boca arriba y desde una nueva sociedad, que nacía con el objetivo de convertirse en la primera bodega de la denominación de origen Ribeiro. Lideraban aquel ensueño dos pesos pesados, Manuel Vázquez Arnoya y Manuel Cabezas, que se había sumado al gran reto tras abandonar la cooperativa, de la que había sido gerente y donde había hecho un notable trabajo de modernización y mejora de imagen.

El boceto del nuevo invento era tan ambicioso, tanto, que en algunos ámbitos se le



veía una raíz potencialmente tóxica para el conjunto del Ribeiro, por una declarada vocación que rondaba de forma peligrosa el monopolio. El día a día, sin embargo, mostró diferencias insalvables en la gestión. Y si la base social de la cooperativa había rechazado el plan, la bicefalia formada en la nueva empresa por los dos manolos acabó en ruptura. Para lo que aquí interesa, que son las burbujas y no los juzgados, dejó un par de campañas en las que las botellas de Fin de Siglo estaban en todas partes. El globo, en cualquier caso, se desinfló.

Cava do Ribeiro

Cabe abrir un paréntesis que ilustre lo que viene después: Abastecer: «Proveer alguien o a algo de bastimentos, víveres u otras cosas necesarias» (Diccionario de la RAE). Bastimento: «Provisión para sustento de una ciudad, de un ejército, etc. Usado más en plural» (Diccionario de la RAE).

Los gestores de aquello dejaron, fracasos al margen, sobresalientes muestras



Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
 DEL
DUERO



www.bodegasabadiasanquirce.com

Tel. 947 544 070

EN LA ACTUALIDAD NO TODAS LAS APUESTAS SE DIRIGEN A LA ZONA ALTA, A LA DE LA CALIDAD, PUES TAMBIÉN HAY BEBIDAS Y MOSTOS AROMATIZADOS Y COMERCIALIZADOS CON FUERZA DESDE RIBADAVIA Y CAMBADOS.



de ingenio (u otra cosa tal vez menos amable, a criterio del lector) a la hora de elegir el nombre de la empresa, aunque, como también había ocurrido años atrás con aquel otro nonato Champeiro, no acabó de cuajar más allá de los titulares en prensa diaria, con la polémica correspondiente, que, en este último caso, animaron la promoción. Que si iban a pelear para que se incluyera al noroeste peninsular en la denominación Cava (¡!), que si tendría que limitarse al paraguas de los vinos espumosos de calidad producidos en región determinada, titular por aquí, respuesta por allá, lo cierto es que la iniciativa había tenido tanto eco periodístico como escaso desarrollo administrativo y legal.

La empresa se había inscrito en el Registro Mercantil de Ourense como Cava do Ribeiro S.A. en julio de 1988. El nombre no pasó los controles, por razones que en una revista de vinos huelga explicar, pero ga-

nó proyección. Buscaron otro. El cambio mejoró el mensaje, con una aportación que supera con nota lo que líneas arriba se decía ingenio, para acercarse al humor negro. Cuesta creer, dicho sea de paso, que hubiera sido una inesperada coincidencia.

La apuesta, que era la segunda en la misma línea, mantenía el guiño al consumidor, que bien se podría decir señuelo, en un momento en el que era más golosa la asociación de la nueva marca con la trabajada imagen del cava antes que la muy genérica del vino espumoso, por mucho que se le añadiera «de calidad», que si la producción por método tradicional, o la región determinada. Iba más allá. La nueva empresa pasaba a ser C.A.V.A. do Ribeiro S.A., en versión completa Compañía Abastecedora de Vinos Amparados do Ribeiro S.A., lo cual, teniendo en cuenta las dudas tantas veces alentadas desde viticultores y sindicatos agrarios sobre la

introducción de vino foráneo para vestirlo y comercializarlo como propio, práctica puntualmente probada años después en forma de sentencia judicial, sonaba cuando menos raro.

Tampoco coló el nombre, por cierto. Acudieron por ello a una tercera cabriola ya en mayo de 1989, Lapatena S.A., manteniendo en todo momento su domicilio en las mismas instalaciones de Santa Cruz de Arrabaldo. Más limpio que una patena, ya se sabe. La realidad es que salieron al mercado con la marca Fin de Siglo 160.000 botellas, decía la etiqueta, «de este espumoso que se presenta al mercado desde la DO Ribeiro y desde Galicia».

Tal era la ambición del proyecto, con burbujas o sin ellas, que Lapatena había conseguido en 1992 una subvención de la Xunta de Galicia de ocho puntos en el tipo de interés de un préstamo sindicado por importe de seis millones de euros (entonces todavía eran mil millones de pesetas). Se comprometía a comprar uva en la zona, por medio de contratos homologados y hasta el año 1997, por un volumen no inferior a 10,5 toneladas de uva por campaña. A esa cifra, sirva como referencia de las miras de aquel proyecto, no llegó el conjunto de la DO Ribeiro, sumando todas sus bodegas, en las vendimias de 2017 y 2018.

El proceso, por volver al principio, ha sido complejo hasta llegar a una realidad en la que, en opinión del enólogo Jorge Hervella, que dirige la elaboración de varias marcas de espumoso de Rías Baixas, se han conseguido muy buenos resultados, pero con excesiva presión del calendario. Como reflexión general, salvando las singularidades, que las hay, echa de menos algo más de paciencia, reposo, crianza y calma, mucha calma. ■





**LEGADO
DE
FAMILIA**

Monte Real
GRAN RESERVA

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

El viñedo en sequía

LA SED NO ES BELLA

EL CAMBIO CLIMÁTICO, QUE A ESTAS ALTURAS PARECE INCONTESTABLE, VA A HACER MÁS FRECUENTES Y MÁS GRAVES LOS FENÓMENOS DE SEQUÍA QUE SIEMPRE PENDEN SOBRE EL VIÑEDO ESPAÑOL.

LA VIÑA ESPAÑOLA ESTÁ EN SU MAYOR PARTE EN ZONA LÍMITE Y ESAS DIFICULTADES LA ACERCAN MÁS AL BORDE DEL ABISMO. LA VIÑA TIENE ESTRATEGIAS Y MECANISMOS DEFENSIVOS QUE, HASTA AHORA, HAN MANTENIDO A LA VIÑA COMO UNO DE LOS ÚLTIMOS BALUARTE FRENTE AL DESIERTO.

En los últimos años se vienen produciendo unas condiciones de clima adverso para nuestros cultivos mediterráneos tradicionales, como el viñedo y el olivo, que desde hace milenios, se encontraban perfectamente adaptados al cálido clima de esta extensa área en las comarcas ribereñas del *mare nostrum*. El inexorable cambio climático que sufrimos y que cada vez se manifiesta con mayor intensidad, puede llegar a comprometer su cultivo en su hábitat natural.

Según la *teoría orientalista*, el viñedo (*Vitis vinifera*) surge en una amplia zona de Oriente Medio situada al sur del mar Caspio y riberas del mar Negro, precisamente donde la Biblia cita el posado del arca de Noé después del diluvio, para posteriormente extenderse hacia las zonas ribereñas del mar Mediterráneo. Al mezclarse con otras vides surgidas en el mismo entorno, como dice la *teoría occidentalista* o *indigenista*, dio lugar a la gran cantidad de variedades que conocemos hoy en día, domesticadas y cultivadas por los hombres, en coincidencia con la expansión de los pueblos indoeuropeos hacia el sur y el oeste de sus territorios originales. Primero, hacia Oriente Medio; luego, a tierras de Egipto y Grecia

y, más tarde, hacia el Mediterráneo occidental, llevadas por los pueblos fenicios, griegos o romanos en sus actividades comerciales o de conquista.

Por lo tanto, no cabe duda que la vid es un cultivo especialmente adaptado al clima mediterráneo, que contempla una cierta aridez, es capaz de vivir en condiciones mínimas de pluviometría, de 250 a 300 mm, hasta llegar a un máximo comprendido entre los 800 y los 1.200 mm anuales. Aproximadamente, una planta de vid necesita una dotación de agua situada entre 500 y 700 litros de agua por planta, que, según marcos o densidad de plantación y productividad, rondan los 40 a 50 metros cúbicos de agua por hectárea y hectolitro de vino elaborado.

Estas necesidades de agua, deben estar repartidas a lo largo del año, especialmente durante el período activo de vegetación y maduración. Puede establecerse para el viñedo la siguiente demanda de agua respecto del total anual:

PARADA VEGETATIVA	1 A 2 %
BROTACIÓN A CUAJADO	9 A 14 %
CUAJADO A ENVERO	28 A 31 %
ENVERO Y MADURACIÓN A CAÍDA DE HOJA	55 A 63 %

AGUA EN EL SUELO

Sin embargo, el suelo donde se asienta el viñedo juega un papel regulador del agua disponible para las cepas. Puede llegar a acumular una mayor o menor cantidad de agua, en función de su profundidad y estructura física, para que las raíces de las vides, desarrolladas en profundidad, puedan disponer de agua en períodos estivales con cierta sequía como marca un clima mediterráneo tradicional. Es decir, que las aguas acumuladas por las precipitaciones invernales y primaverales, puedan ser acumuladas en las capas más profundas del suelo para que puedan estar a disposición de las cepas en los períodos estivales más secos.

Con el cambio climático, las precipitaciones anuales son cada vez más escasas, y, cuando surgen, son de carácter torrencial, con pérdida de una gran cantidad de agua por escorrentía, además de provocar una importante erosión y pérdida del suelo de cultivo por los arrastres del agua. Todo ello muy lejos de las precipitaciones pausadas, pero continuas en el tiempo, como sucede en una borrasca, que ocasionan una buena infiltración del agua en el terreno hacia las capas más profundas, y además con una casi ausencia de ne-



La vid es un cultivo especialmente adaptado al clima mediterráneo, que contempla una cierta aridez, es capaz de vivir en condiciones mínimas de pluviometría. Estas necesidades de agua deben estar repartidas a lo largo del año.

vadas invernales, que son principal fuente generadora de reservas de agua en el subsuelo. La famosa tormenta de nieve Filomena, acaecida en nuestro país los días 8 y 9 de enero de 2021, permitió unas excelentes condiciones de vegetación y maduración del viñedo en un verano seco y cálido.

Además, estas tormentas torrenciales aparecen a destiempo, justo cuando no se

2023, donde ya veníamos de otro también seco como fue el pasado 2022, se producen fenómenos anormales en la brotación del viñedo.

En primer lugar, cuando las temperaturas medias están por encima de los 10° C, las vides *despiertan* de su letargo invernal y movilizan la savia que las raíces toman del agua del suelo, que se derrama por los cortes realizados en la po-

MANIOBRAS DEFENSIVAS

A pesar de este inconveniente, cuando se produce la sequía ya durante el ciclo vegetativo del viñedo, las vides se defienden de esta adversa condición realizando una serie de modificaciones fisiológicas, que eviten su muerte por marchitez. En primer lugar, las hojas se espesan y se produce un cierto enrollamiento o plegado, fenómeno conocido como *epinastia*. Las plantas intentan reducir las pérdidas de agua de sus tejidos por evaporación. Este fenómeno se observa fácilmente, en los meses de verano y sobre todo hacia la última hora de la tarde después de una dura jornada.

Por otra parte, la fotosíntesis se reduce de forma sensible en las hojas, así como también los fenómenos de respiración, debido al cierre total o parcial de los estomas de las hojas, entrando en la planta en un *modo de ahorro de agua* por falta de su disponibilidad en el suelo y por lo tanto de las raíces. La señal u *orden* del cierre de estomas, se genera precisamente en las raíces de las vides, donde sintetizan una hormona, el ácido abscísico (ABA), que movida por la savia llega hasta las hojas, y además inducen al crecimiento y multiplicación de las raíces, que les permita explorar más terreno en la búsqueda desesperada de agua. Sin embargo, cuando el *estrés hídrico* es más moderado y las vides no sufren riesgo de marchitamiento, las condiciones de maduración de las uvas tintas mejoran sensiblemente, aumentando su riqueza en polifenoles (color y taninos).

Cuando la sequía se hace más severa, después del cierre de los estomas, el denominado *potencial hídrico* se hace cada vez más negativo; es decir, que las hojas elevan su tensión o poder de absorción a través de los vasos leñosos conductores de savia (xilema) hasta las raíces para intentar absorber el poco agua que pueda contener el suelo. Bajo estas condiciones, en el interior de los vasos leñosos se pueden formar pequeñas burbujas de agua, algo parecido a cuando absorbemos agua con una jeringuilla, en un fenómeno que se denomina *cavitación* que puede llegar



SEQUIA EN POZOAMARGO, 2023

necesitan, sobre todo al final de ciclo de maduración de la uva. Es el momento en el que se producen las condiciones climatológicas adecuadas para generar las temidas *Depresiones Aisladas en Niveles Altos de la Atmósfera* (DANA), que se desarrollan hacia finales de agosto y septiembre y que son muy poco adecuadas para la maduración de la uva, etapa en la que se precisan unas ciertas condiciones de restricción de agua.

Cuando la sequía se hace extrema y no existen reservas de agua en el subsuelo, como ha sucedido en este pasado año

da, en un fenómeno que se denomina *lloro*. Pues bien, en condiciones de sequía extrema las vides no lloran. Además, las yemas dejadas en la poda, bien en pulgares o varas de sarmientos, tampoco brotan, y, si lo hacen, lo hacen de una manera irregular. Llegando a ocasionar que broten las yemas dormidas situadas en la zona baja del injerto, que pueden ser de la vinífera y/o también del patrón, con el grave inconveniente de su franqueamiento, que puede llegar a provocar la muerte de la vinífera situada por encima.

YA DISPONIBLE



GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2024

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

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

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

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

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

TELÉFONO: _____ NIF o CIF: _____ E-MAIL: _____

FORMA DE PAGO:

CHEQUE ADJUNTO.

CARGO EN LA CUENTA CORRIENTE: _____

IBAN: _____ BIC: _____

**SOLICITE
AHORA
SU
EJEMPLAR**

P.V.P.: 20€

[2€ GASTOS DE ENVÍO] ESPAÑA

**EXTRANJERO Y ENVÍOS URGENTES
CONSULTAR PRECIO**

FECHA Y FIRMA:



LLORO DE LA VID

a colapsar la planta por una simple embolia gaseosa.

Afortunadamente, para evitar la muerte por marchitez de la planta, las vides se autoprotegen, mediante un mecanismo que se denomina técnicamente *segmentación de la vulnerabilidad*, que explica cómo las hojas son más vulnerables a la embolia gaseosa que los pámpanos donde se insertan estas hojas y que además contienen las yemas, que al año siguiente después de la poda, permitirán el desarrollo de la nueva vegetación. Es decir, que las hojas actúan como auténticos *fusibles hidráulicos*, desecándose y separándose de la planta, antes de que se sequen los pámpanos. Así protegen a las yemas, lo que permitirá su brotación al año siguiente, cuando las condiciones ambientales sean más favorables.

DISTINTAS TÁCTICAS

Este comportamiento, como mecanismo de defensa frente a condiciones de sequía extrema, evoluciona a lo largo del ciclo de vegetación de las vides, aumentando progresivamente desde la brotación hasta llegar a su máximo días antes de la vendimia. Pero también varía dependiendo de cada variedad de uva.

Bajo este aspecto, las variedades de uva se pueden clasificar en dos grupos: las variedades *isohídricas* y las variedades *anisohídricas*, que se comportan de forma

muy diferente en las situaciones de sequía extrema.

Las variedades *isohídricas*, como es la Garnacha, también denominadas *pesimistas*, cierran de forma muy drástica los estomas de las hojas, bajando su actividad fotosintética hasta llegar a un extremo de vida mínima vegetativa; aguantan la sequía extrema de una forma casi heroica, hasta que las condiciones ambientales les permitan reanudar su actividad. Mientras que las variedades *anisohídricas*, como son la Syrah o la Tempranillo, también denominadas *optimistas*, cierran estomas para ahorrar agua, pero siguen manteniendo su actividad fotosintética y por lo tanto siguen consumiendo agua como si ésta fuera inagotable, llegan a defoliaciones mucho más severas que las otras variedades y ponen en riesgo su existencia de forma más acusada.

A medida que pasan los años en un viñedo, las variedades *anisohídricas* se van comportando paulatinamente como variedades *isohídricas*, de tal forma que un viñedo viejo se autodefende de las condiciones ambientales negativas por sequía, y este es uno de los muchos valores positivos que tiene un viñedo viejo, además de la mejor calidad de los frutos que ofrece.

SECO Y CÁLIDO

Para terminar, generalmente las adversas condiciones que la sequía extrema ejerce sobre los viñedos, viene normalmente



EPINASTIA EN HOJAS

acompañada de un régimen de temperaturas bastante elevadas, y cuyos efectos negativos se pueden sumar. Cuando las temperaturas del viñedo superan los 30° a 35° C, las plantas cesan su actividad fotosintética para intentar reducir las pérdidas de agua por evaporación a través de sus hojas. En estas condiciones, la maduración de los frutos se interrumpe temporalmente, hasta que las temperaturas bajan hacia valores más normales. Las hojas se defienden de las altas temperaturas, también por engrosamiento de sus tejidos, así como por su enrollamiento (*epinastia*), y de forma muy curiosa, variando su exposición hacia el sol buscando la sombra, en un fenómeno conocido como *paraheliotropismo*, tal y como lo hacen los girasoles pero de manera atenuada.

Sin embargo, cuando las temperaturas superan los 40° a 45° C, se llega a producir una desecación y pardeado de las hojas, que también se comportan como *fusibles térmicos*, para proteger los pámpanos y sobre todo las yemas como elementos de supervivencia, hasta que las condiciones climáticas sean más favorables. A temperaturas mayores de 50° a 55° C las vides mueren.

El denominado *golpe de calor*, que no solo puede afectar a la vegetación sino también en casos extremos a la supervivencia de las vides, también puede causar importantes daños en los racimos de uva, sobre todo en las bayas expuestas al sol, cuando no están sombreadas por las hojas, llegando a quemarlos e incluso pasificarlos (*golpe de sol* o *asurado*). Se considera que se produce en el viñedo un golpe de calor, cuando se mantiene durante cinco días consecutivos una temperatura máxima de 35° C, o durante tres días consecutivos una temperatura máxima de 40° C.

El efecto negativo de las altas temperaturas sobre las vides, se puede ver agravado cuando acompaña fuertes vientos, que pueden llegar a desecar los viñedos en poco tiempo, en un fenómeno conocido como *folletaje*.

Para combatir los efectos negativos de la sequía extrema y altas temperaturas en los viñedos, existen varias soluciones, que ahora no viene al caso exponer, ya los relatamos en el número 105 de PlanetAVino, de diciembre 2022-enero 2023, titulado *Adaptación de la Viticultura al Cambio Climático*. Aridiviticultura. ■



Dona para la emergencia en Gaza





DE VINOS POR ...
MARA SÁNCHEZ



Salamanca

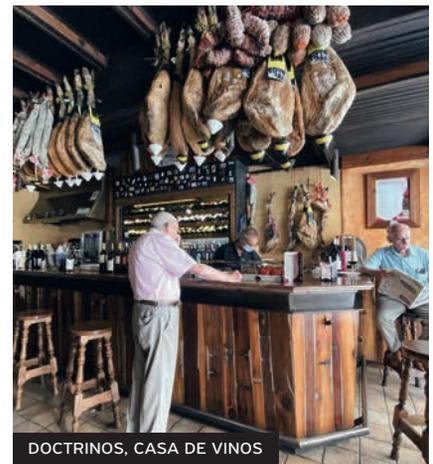
Salamanca es una ciudad con motivos de sobra para un paseo, una escapada, una primera visita y, por supuesto, volver y volver sin cansancio. Reúne cantidad de atractivos para dosificarla y repetir entre los que es indudable el gancho culinario y, desde hace unos cuantos años, también los distintos locales que animan a pasearla con excusa vinícola. El desarrollo y crecimiento de los vinos propios, los salmantinos de la DO sierra de Salamanca, defendidos ahora en todos esos establecimientos, ha tenido mucho que ver, pero también una serie de profesionales con inquietud, interés y vocación por el vino que se han formado, saben, conocen, catan y se han puesto al frente de establecimientos en los que, por fin, se ha salido del repertorio clásico que hasta no hace tanto imperaba en esta capital castellana en la mayor parte de los lugares que trabajaban el vino.

Una renovación que además se ha visto acompañada de un público receptivo, porque también se ha renovado el perfil del consumidor de vino, muchos de ellos aficionados, que con su presencia habitual ha contribuido a que esos locales ganen presencia y predicamento. Así, la capital del Tormes, además de presumir de una cultura del pincho más que asentada, cuidada y practicada, ahora también suma espacios entregados al vino, protagonista principal, en los que da gusto entrar porque hay sensibilidad, cultura, conocimiento y con ellos siempre hay posibilidad de abrir y descubrir. Direcciones jóvenes en su mayoría (pero

no todos), novedosas, en las que es igual de acertado beber por copas que por botellas, depende del plan y de la cantidad de participantes.

Se puede abrir ruta en esos lugares que ya los salmantinos consideran *templos* porque son de disfrutar de sobra con el vino. El ineludible es **Doctrinos, Casa de Vinos** (Doctrinos, 3), donde abren toda clase de vinos y son, además, grandes aficionados a la burbuja. Un paraíso para cualquier aficionado y una estupenda dirección para curiosos.

Manejan más de quinientas referencias, están en el centro de la ciudad y, para acompañar, selectos ibéricos sal-



DOCTRINOS, CASA DE VINOS



WINELOVERS



mantinos, por supuesto, quesos y buen laterío. Tiene una historia de cuatro décadas, que arrancaba de la mano de Miguel Elices (conocido como Miguel Doctrinos) y ahora está en manos de la segunda generación. Pero la apuesta por una buena bodega se debe a su fundador, quien empezó con menos de cien referencias y poco a poco fue ampliando en perfil y ganando en calidad. Es ese lu-



CUZCO BODEGA

gar para hacerse parroquiano y tomar, al menos, el aperitivo cada día.

A pocos pasos abre sus puertas **Wine-lovers** (Íscar Peyra, 5), novedoso espacio con muchos vinos distintos, 190 por botellas y 40 de ellos por copas, y al menos una referencia por cada variedad de uva existente. El propósito es ambicioso y la propuesta interesante. Suman a esto tapeo elaborado al momento (25 tapas diferentes) y eventos en torno al vino con las catas como protagonistas. Por supuesto, atención especial al producto de la tierra (local), tanto en la cosa líquida como en la sólida, y el continente es otro plus por la música, el decorado y el buen ambiente que se genera. De hecho, ha conquistado a un público bien joven, lo cual merece reconocimiento. Wine-lovers es el sueño de Luis Miguel Fernández, Luismi, galardonado sumiller que ha hecho realidad algo que llevaba pensando hace años: «abrir en Salamanca un *wine bar* al estilo de los existentes en otras capitales del mundo, y un lugar que no requiera gastar grandes fortunas para disfrutar de una buena botella». Sueño cumplido.

También cerquita de ambos se sitúa **Cuzco Bodega** (Juan del Rey, 5), otra vinoteca imprescindible y de las especializadas, que llevan más años en marcha en la ciudad. En su caso se acerca a los quince años de vida con una propuesta centrada en una bodega rica por variedad y calidad. Oferta que completa con una buena relación de pinchos (elaborados) y hamburguesas, entre sus destacados.

Otro con estupenda ubicación, se encuentra en la misma plaza del Mercado, junto a la famosa plaza Mayor de Salamanca, es **La Fea Vinos y Tapas** (plaza Mercado, 10). De nuevo, un lugar donde manejan una carta de vinos que deja boquiabierto al viajero, teniendo en cuenta lo que había hace no tanto tiempo en esta ciudad. La bodega es sorprendente, con un apartado inicial de generosos y espumosos, ¡donde no falta Champagne!, y a partir de aquí completo abanico de blancos, tintos, rosados, dulces, selección foránea y representación dulce. Convivencia entre lo más conocido y lo más pequeño e identitario, o sea, para todos los gustos. En un lugar como éste tampoco falta la organización de catas.



LA FEA VINOS Y TAPAS



AZOQUE DELIC

Sin salir del radio de influencia de la plaza Mayor, **Azogue Delic** (plaza de la Libertad, 12), un lugar que empezó hace siete años como vinoteca, espacio que mantienen además del restaurante. En esa zona de bar es donde cuentan con una treintena de referencias por copas de la seleccionada centena que trabajan, todas nacionales (buena representación del país) y suman la opción de picoteo para alargar esos vinos sin sufrir (torreznos, croquetas, tartar, ibéricos...).



LAS TAPAS DE GONZALO



La Fresa Vinos y Tapas (Van Dyck, 8) es un clásico en la ciudad que hace unos pocos años cambió de dirección y de filosofía al pasar a manos de los hijos de los fundadores. Un lugar de ambiente familiar y tradición culinaria que ahora además forma parte de los lugares en los que se bebe bien por la buena bodega que manejan. Cocina asentada en un rico producto, de cercanía, y una completa carta de vinos por copas que también sorprende.

Uno de los que llevan tiempo peleando por ofrecer vinos distintos es Gonzalo Sendín en **Mesón Gonzalo** (plaza Poeta Iglesias, 10), la casa familiar que regenta –como miembro de la tercera generación– y donde, por méritos propios, se ha ganado el reconocimiento y respeto por la labor a favor del vino que viene haciendo hace años, en un tiempo que se contaban con los dedos quienes lo cuidaban y atendían con interés, conoci-

En Salamanca, al fin, hay sitios para todos los públicos del vino.

mientos e inversión en una bodega en la que hay mucho y de muchos. La barra de esta casa ha sido siempre un gusto para disfrutar probando y descubriendo, al tiempo que comiendo croquetas caseras, mini hamburguesas, imprescindible el steak tartar o las bravas, entre otros. Cuenta con un hermano pequeño, **Las Tapas de Gonzalo** (plaza Mayor, 23), donde en otra época tuvo Plaza 23, un local en plan diseño y copeo *afterwork* que el mismo Sendín ha reconvertido en una dirección de cocina tradicional renovada, con más de treinta tapas distintas, y donde el vino es también protagonista destacado y variado, como en la casa madre. Pero además es que merece visita, aunque sólo fuera por ubicación, construcción y vistas como vecino privilegiado que es de la plaza Mayor.

Fuera del corazón capitalino, aunque en los alrededores de la Gran Vía, a poca distancia del Convento de San Esteban, se encuentra la vinoteca **Vinodiario** (plaza Basilio, 1), un lugar que abrió hace dos décadas y otro de los pocos que luchó desde sus inicios por dignificar la oferta de vinos en la ciudad. Una labor que se les ha reconocido porque se mantiene en el mismo sitio y con una clientela fidelizada. En su propuesta, interesante oferta por copas y relación de botellas que tocan diversas zonas del país y variados perfiles de vino. Para acompañar, producto de temporada en una cocina reconocible, informal y para todos los gustos.

De los históricos salmantinos que se han preocupado por la oferta vinícola hay que referir **Casa Paca** (plaza Peso, 10), donde cocina y bodega se sitúan al mismo nivel. Un clásico en las guías turísticas cuando de comer tradición se trata; su barra es obligada a la hora del tapeo, surtido, frío y caliente, y en el que no faltan las chacinas ibéricas ni un selecto marisco. La carta de vinos abruma por larga y nutrida.

A poca distancia, en la emblemática plaza del Corriño, se sitúa **Montero** (plaza Corriño, 12), otra institución, data de 1890, que sigue conquistando a oriundos y visitantes con una cocina tradicional revisada y su apetecible repertorio de tapas y raciones. Lo completan con



VINODIARIO



CASA PACA



MONTERO

una bodega que de nuevo llama la atención por referencias y procedencias variopintas, si bien no es muy numerosa ni tampoco es el lugar para buscar *modernidades*.

Pero lo bueno, reseñable, es que en Salamanca, al fin, hay sitios para todos los públicos del vino y además parece que la tendencia ya es imparable. O sea, un gustazo... ■





CAIÑO VINO BAR
VINO CON LO QUE SE QUIERA

En pleno distrito de Retiro, ubicado en un agradable semisótano, releva a lo que en su día fue El Marginal y se suma a la oferta gastronómica del grupo Bulbiza, al que pertenecen Bistrónomika, La Cocina de Frente, Casa Julián de Tolosa, Maison Glacée, La Retasca y El Privado. Su estreno se presenta como punto de encuentro para beber muy bien y comer rico.

Al frente, un equipo joven liderado por el manchego Carlos García, jefe de cocina (a los mandos de La Cocina de Frente desde septiembre de 2020), y la gallega Lucia Araque como jefa de sala (anteriormente en la bodega Bernabeveva, en Angelita, El Marginal y en Bistrónomika), una taberneira del siglo XXI, como también le gusta presentarse. Dos profesionales entregados, con energía y que buscan llegar a todo el mundo con referencias cercanas y también dar a conocer nuevos vinos a sus clientes, a quienes proponen viajes a través del vino por Francia o por Italia. El objetivo es un equilibrio entre referencias curiosas, etiquetas de pequeños bodegueros, sorbos exclusivos y propuestas diferentes de aquí y allá, sin perder de vista lo que el público demanda. La propuesta de vinos por copas incluye más de 30 referencias, que cambian cada semana, a precios contenidos.

Para armonizar el trago, una carta de cocina española con chispa y guiños curiosos como su tortilla *La Repolla*, que está dando mucho que hablar más allá del chocante nombre, las croquetas de calamares en su tinta o de ropavieja, la empanada gallega horneada en el día o la especial hamburguesa Caiño. El fuera de carta se nutre del mercado sin apenas tocar el producto. La idea es una carta dinámica, de picoteo, para acompañar al vino, con algunos platos que den la vuelta a algunos clásicos y otros que entren y salgan según temporada. En su afán de acercar el mundo del vino tanto a amantes como curiosos, Caiño cuenta con una exclusiva agenda de catas abiertas al público, los jueves alternos, con enólogos, sumilleres y bodegas invitadas. La oferta se redondea con actuaciones de música en directo. La cosa promete. ■ **Mar Romero**



CAIÑO VINO BAR
IBIZA, 35. MADRID
TEL.: 910 607 280
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 35 €



EN COPA DE BALÓN
LA CASITA
GRAN BODEGA A PRECIOS AMABLES

Por copas, por botellas, de las más variadas procedencias, en las mejores condiciones y a precios ajustadísimos. Es la carta de presentación de los vinos que ofrece En Copa de Balón. Es la filosofía que le mueve y que mantiene desde que abriera su primera dirección en Madrid, hace más de una década. Y es esa política de precios la que ha contribuido a su éxito y a que no paren de inaugurar nuevos espacios.

El más reciente, éste, La Casita, en el Barrio de Salamanca, donde, además de la exposición y venta de vino cuentan con un espacio de productos gourmet (conservas, patés, salsas, embutidos, foie...), y unas cuantas mesas altas para poder disfrutar sin prisas de las golosinas líquidas y sólidas. Alternativa que ya han puesto en marcha en otras zonas de la capital como los locales que tienen en Aravaca, Pozuelo, La Moraleja o la Enotaberna de la misma plaza Mayor de Madrid. Entre todos, vinotecas de distinto perfil para descorchar, probar y descubrir referencias de muy diversos estilos y, por eso, adecuadas para todos los gustos.

Y, el valor añadido de esta firma (y esta nueva casa), a precio de tienda, aunque se consuma en la mesa, y siempre con atractivas ofertas en sus expositores que animan a comprar una o varias... y llevar a casa si no se terminan.

Otro plus a tener en cuenta, son los profesionales-asesores que atienden en la tienda y en la sala.

Abierto de forma ininterrumpida desde las diez de la mañana hasta las once de la noche, los domingos terminan a las dos de la tarde. Entre todos, tiendas y restaurantes que han dado un vuelco al comercio de vinos a través de unos precios imbatibles. Para elegir, una oferta dinámica de vinos nacionales y foráneos, de zonas emergentes y los de rabiosa actualidad que completan con una cuidada oferta de destilados premium y esa selección de productos gourmet para acompañar. ■ **Mara Sánchez**



EN COPA DE BALÓN
CLAUDIO COELLO, 121. MADRID
TEL.: 915 452 181
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 60 €

BARRA LIBRE

Lavinia echa el cierre **EL VINO NO DA PARA LUJOS**

Ahora sí que no salen las cuentas. Lavinia era desde su puesta en marcha objeto de esa fastidiosa costumbre de hacerle las cuentas al vecino. Tienda de vinos y licores con todos los lujos: lujo en el diseño de un local nada fácil; lujo en la amplitud del espacio, lejos del abigarramiento habitual; lujo en el contenido, con las mejores marcas del mundo en sus estanterías; y lujo en su situación, en la *milla de oro* del barrio de Salamanca, en vecindario con las marcas más pijas del mundo en el campo de la moda y los complementos. La propuesta que pusieron en marcha en 1999 Thierry Servant, fallecido en accidente en 2015, y Pascal Chevrot, se consolidó como



referencia en la venta de vinos, abrió distribuidora y buscaba camino en un capítulo dedicado a la hostelería, con el vino como protagonista. Y tuvo hijos, algunos efímeros, como la tienda de Barcelona, que duró diez años, de 2001 a 2011, otros más duraderos, caso de Lavinia París, abierta en 2012, y Ginebra, inaugurada en 2014. Abrió también en dos lujosos arrabales de la capital madrileña, en La Moraleja, al norte, en 2008, y el estreno reciente, septiembre de 2023, LaFinca, en Pozuelo de Alarcón, al oeste de la capital. Pero no ha podido darse el lujo de afrontar una subida del alquiler de la casa matriz, que ha pasado de muy alto a descomunal y ha forzado a los responsables a decretar el cierre, que se verificará el próximo 31 de enero.

La Cata del Barrio de la Estación **VOCACIÓN VIAJERA**

El Barrio de la Estación de Haro (La Rioja) nació cerca de las instalaciones ferroviarias porque se facilitaba la expedición de vinos hacia el puerto de Bilbao, punto de partida para su viaje a Europa y América. En el vecindario habitan un puñado de bodegas centenarias, complementado por otras de llegada más reciente, casi todas (R López de Heredia Viña Tondonia se apeó en pleno viaje y otras no se unieron a la aventura) unidas en una iniciativa. La Cata del Barrio de la Estación, convertida a pesar de su juventud en una fiesta indispensable del vino de calidad. Y la vocación viajera de las bodegas de este singular polígono industrial se ha trasladado a la propia fiesta: La Cata del Barrio de la Estación se ha dado a conocer en el Reino Unido en sendas convocatorias celebradas en instalaciones municipales, en el Ayuntamiento de Oxford y en el antiguo Ayuntamiento de Chelsea, lujoso barrio de Londres. No es su primer viaje: ya estuvo en Nueva York y Shanghai en 2019, pero sí uno de los más concurridos, con asistencia de unos 600 invitados, muchos de los cuales han prometido acudir, y en no pocos casos volver, a Haro el 15 de junio de 2024.

Premios IWC 2023 **EL VINO Y SU ENTORNO**

El vino y su entorno protagonizan los premios anuales *International Wine Challenge Industry Awards Spain (IWC)*, que celebraron en noviembre la entrega de los 28 premios concedidos en su octava edición anual. Antes, se celebró un ciclo de conferencias y un salón del vino, con degustación de las marcas más destacadas de una docena de bodegas y entidades. Entre los 28 galardonados están los que para el jurado, presidido por Pedro Ballesteros MW, son mejores vinos del año: el blanco Albanta Sobre Lías '22, de Bodegas Altos de Torona (DO Rías Baixas), el tinto Campillo '14 gran reserva de Bodegas Campillo (DOC Rioja), y el oloroso Fernando de Castilla Oloroso Singular, de Bodegas Rey Fernando de Castilla (DO Jerez). Jerez acaparó más premios, como el de mejor enólogo, que fue para Marcos

BARRIO DE LA ESTACIÓN DE HARO



Alguacil, de Osborne, y el de mejor hotel, que fue para Tío Pepe. En lo que nos es más próximo, la mejor guía de vinos fue *Wine Up '23* y la mejor publicación de vinos *Creación de valor en la Industria Vitivinícola*, de Xavier Ybargüengoitia.

Premios La Semana Vitivinícola **DOBLE RECONOCIMIENTO**

Es la grata labor de las guías de vinos y de las revistas especializadas destacar la calidad de los vinos para que sus lectores estén bien informados a la hora de comprar sus botellas. Algunos, como nuestros colegas de La Semana Vitivinícola, no se conforman y, además de ampliar su campo informativo a los aceites de oliva, ofrecen un reconocimiento doble al otorgar premios anuales a los mejores. En octubre



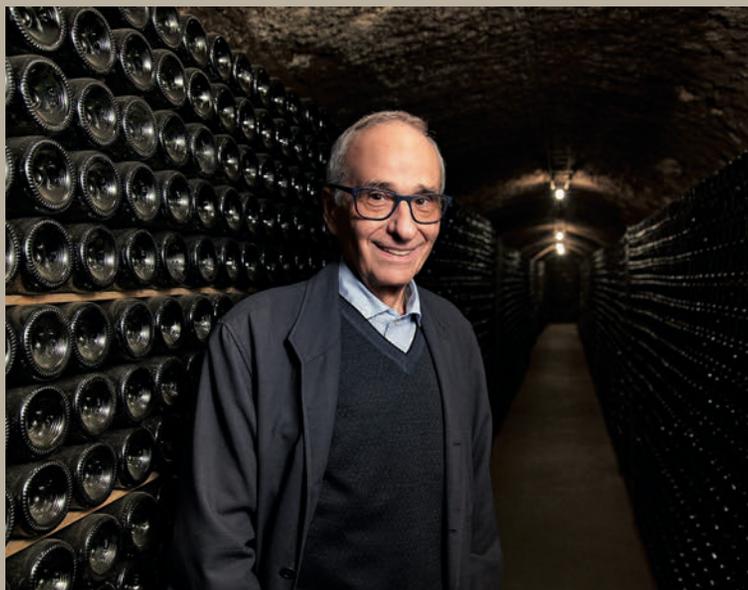
ANTONIO FLORES

entregó esos galardones en una multitudinaria gala celebrada en la sede del consejo regulador de la DO Valencia, escenario habitual de las fiestas de La Sevi. Los premios fueron para el aceite Mas Oliveras, de Abadal; el blanco Altos de Losada Villa de San Lorenzo '21, de Losada Vinos de Finca (DO Bierzo); el rosado Gurdos '22, de Gordonzello (DO León); el tinto Reserva Real '18, de Familia Torres (DO Penedés), el espumoso Serral del Vell '18, de Recaredo (Corpinnat), y Amontillado Del Duque VORS, de González Byass (DO Jerez), que fue el más puntuado en la última edición de la guía, lo que valió a su responsable, Antonio Flores, el premio al mejor enólogo. Un merecido triple reconocimiento en este caso.



La caja de La Rioja Alta **AMUEBLAR LA BODEGA**

Es buena costumbre dar segundo uso a los envases y embalajes. El mundo del vino se presta a ello con barricas y hasta palés reutilizados en la decoración. Más práctica, por manejable y por tamaño, parece el envase diseñado y patentado por La Rioja Alta, una caja de madera (certificada como sostenible) apilable, con capacidad para doce botellas bordelesas de 75 cl. Su precio, vacía, es de 45 euros, pero se entrega sin coste adicional con la compra de doce botellas de tres de los vinos top del grupo que encabeza la centenaria bodega riojana: Viña Arana, Áster El Espino o Finca El Otero.



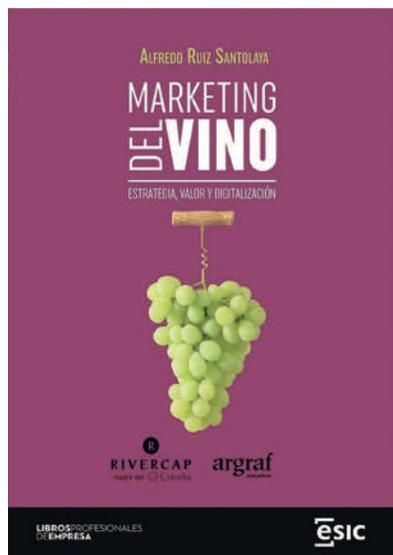
Antoni Mata Casanovas **LA PUREZA DEL ESPUMOSO**

El 10 de octubre pasado la familia Mata reunía a la prensa especializada y a un grupo de amigos en el restaurante El Cellar de Can Roca para abrir la celebración de los cien años de la bodega familiar que se cumplen en 2024. La espectacular cata vertical de espumosos Recaredo y la comida posterior se convertirían en un homenaje y, sin saberlo, en una despedida a Antoni Mata Casanovas, presidente de la bodega, que ya evidenció un delicado estado de salud.

La cata puso en evidencia el acierto en la apuesta de Antoni Mata por la pureza del cava para elevarlo al olimpo de los mejores espumosos de vanguardia a través del respeto al paisaje, del mimo a la elaboración y del mantenimiento de los sistemas tradicionales de crianza como argumento para homologar a sus espumosos con los mejores del mundo. El patriarca inició el camino y su hijo, Ton Mata, hoy al frente de la bodega, profundizó y consolidó la línea emprendida y recibió el respaldo paterno cuando fue uno de los promotores de Corpinnat.

Antoni Mata nació en 1942 en Can Credo, la casa familiar en la que su padre había puesto en marcha la bodega rompiendo la tradición familiar de artesanos alfareros. Antoni Mata se formó en distintas zonas y vio que el camino era controlar el proceso desde el principio, de manera que se hizo viticultor y compró viñas seleccionadas en el entorno de Sant Sadurní d'Anoia. La agricultura ecológica estricta, los métodos tradicionales de elaboración y envejecimiento de los espumosos (procesos manuales, tapón de corcho durante toda la crianza), la eliminación de licor de expedición y unas crianzas muy largas han sido algunos de los parámetros en los que se han movido los Recaredo desde hace décadas para ocupar un lugar de honor entre los espumosos mejor valorados de España.

Antoni Mata Casanovas ya había dado el relevo al frente de la bodega a su hijo, Ton Mata, y en los últimos años luchaba contra el cáncer. Falleció el pasado 16 de noviembre con 81 años de edad.



Marketing del vino Estrategia, valor y digitalización EL NEUROMARKETING

La ciencia de la venta, sea de vinos o de cualquier otro producto, ha desarrollado un nuevo concepto que suena a ciencia ficción: el neuromarketing, desarrollado a partir de 2001 por Frederic Borchet. El palabra encierra estrategias para llegar al consumidor de la forma más directa y más efectiva. Y a eso se dedica este manual, apoyado en las teorías de los gurús del sector e ilustrado por los casos prácticos de 70 bodegas de éxito y los testimonios de destacados profesionales de la industria del vino. Sugiere la ruta idónea (o las rutas, que hay más de un camino) para «crear valor», otra expresión de las teorías de vanguardia en el mundo de la mercadotecnia, o para seleccionar los mejores estímulos de comunicación, que, al parecer, se reducen a un puñado que se cuenta con los dedos de las manos y que obliga a eliminar argumentos innecesarios; el diseño de etiquetas o el uso de buenas fotos adquieren un relieve especial en este sentido. Es libro denso por técnico, para estudiar, y práctico para investigar los gustos de los consumidores y explorar las mejores rutas para acercarse a ellos. Teorías bien expuestas de una ciencia que no es exacta y que cambia tanto como las predicciones de los economistas, que suelen anticipar las crisis cuando ya se han superado. **AP**

ALFREDO RUIZ SANTOLAYA
ESIC EDITORIAL
296 PÁGINAS. 25 €. EBOOK: 14,99 €



Reencuentro en Burdeos LOS GRANDES BURDEOS EN UN TEBEO

«Es tan fácil que lo puede hacer un niño». El gran Groucho responde: «Rápido, que traigan un niño». No siempre el tebeo es para niños. El vino de Burdeos, con sus docenas de denominaciones de origen, sus centenares de *châteaux* y sus miles de marcas, se dibuja como un muro infranqueable para la mayor parte de los mortales, Gol, que fue marino mercante y es historietista, actor y dramaturgo, es un especialista en la divulgación a través de la escena y el cómic. Paco Camallonga es ilustrador. Forman el equipo perfecto para conseguir que el burdeos sea comprensible incluso para un niño. Y saben que la mejor forma de hacer digerible un tema es a través de ejemplos prácticos, de lenguaje accesible, de presentación atractiva. Todo eso lo reúne esta iniciativa original. Se trata de meter el burdeos en un tebeo, en una novela gráfica que expone información rigurosa a través de la creación de momentos cotidianos, con dos protagonistas que visitan algunos de los legendarios *châteaux* bordeleses y también algunos de los templos del saber vinícola, como el restaurante cacereño Atrio y su gran sumiller, José Polo. Un relato creíble, alejado de diálogos impostados o forzados, que transporta buena información. **MNÑ**

GOL (MIGUEL GÓMEZ ANDREA)
Y PACO CAMALLONGA ANDRÉS
EDITORIAL NUEVO NUEVE. 84 PÁGINAS. 20 €



Libro blanco Etiquetado de vinos PARA CUMPLIR CON EL REGLAMENTO

Reglamento (UE) 2021/2117. Una palabra, unas siglas y unos dígitos que llevan de cabeza desde hace meses a la bodegas de toda Europa. El 8 de diciembre entran en vigor las normas de etiquetado de vinos aprobadas por la Unión Europea. Las más problemáticas son, claro, las obligatorias. El problema es que las novedades introducidas no dejan hueco para menciones opcionales. Ni siquiera para que la información obligatoria tenga sitio en un etiquetado razonable, salvo que fuera desplegable y tuviera un tamaño de letra ilegible salvo para ojos sin dioptrías. El reglamento en cuestión impone unas instrucciones de uso del vino tan prolijas que más parecerá un prospecto de medicamentos, de esos que los médicos recomiendan no leer. El objetivo de los legisladores es, al parecer, garantizar la seguridad del consumidor y asegurar su derecho a la información. Y eso significa que se han de facilitar datos nutricionales y sanitarios, como posibles alérgenos y contraindicaciones. El grupo Agrovín, dedicado a asesoría y venta de maquinaria y productos para las bodegas ha reunido en un manual gratuito todo lo que hay que saber al respecto. Información imprescindible para las bodegas y útil para los consumidores. **AP**

GRUPO AGROVIN
22 PÁGINAS. DESCARGA GRATUITA EN LA WEB
AGROVIN.COM





MOMENTO DE PAZ

PAZ IVISON

Sí, volver. Una de las mejores películas de Almodóvar y lo mejor que ha cantado Estrella Morente...; el inolvidable y eterno tango cantado por Gardel y compuesto por su socio y amigo el gran poeta Alfredo Lepera...; el primer Óscar ganado por una película española, *Volver a Empezar*, de Garci...; *Regreso al Futuro*, la excelente saga de películas producida por Spielberg... «A veces hay que retroceder dos pasos para avanzar uno», dijo Napoleón refiriéndose a sus estrategias militares...; *Un paso adelante, dos pasos atrás*, obra escrita por Lenin el líder de la revolución bolchevique de 1917... Como podemos comprobar, volver es sin duda un verbo muy recurrente para todas las facetas de la vida, para las buenas y para las que no lo son tanto. Son muchas las referencias que versan en torno a volver. La enología no iba a quedarse al margen de esta moda tan vintage y se enorgullece de volver al pasado en su más rabiosa actualidad. Por cierto, que la cocina –la mejor compañera que ha tenido el vino durante toda la historia de la una y del otro– suele conjugar poco el verbo volver y se empeña escasamente en ello. No le gusta demasiado deleitarnos con una mirada hacia atrás, con una recuperación de platos y de culinarios métodos. (La croqueta es una feliz excepción. Hace años que se ha vuelto a poner de moda...).

Y ya que hablamos de fogones, acaba de publicarse una última edición del libro más vendido y reeditado en nuestro país, después de *El Quijote* y *La Biblia*, *1080 recetas de cocina*, de Simone Ortega, con deliciosas ilustraciones de Javier Mariscal, nada menos, quien confiesa que sin ese libro no hubiera sobrevivido cuando se independizó de sus padres. Lo primero que hizo fue el arroz a la cubana... Sigue llamándose 1080 a

pesar de que son ya bastantes más, pero es indiscutible la fuerza y personalidad de doña Simone, quien se empeñó en que se titulara 1080 pese a no ser un número redondo y, por tanto, supuestamente poco comercial.

El presente de indicativo del verbo volver se conjugó con mucho éxito recientemente también en Madrid con la organización de una cata de viejos vinos de Bodegas Franco-Españolas. ¡Derroche de valentía! Vinos de bastante más de cincuenta años y los que mejor quedaron, sin lugar a dudas, fueron los blancos. ¿Se acuerdan del Diamante y el Viña Soledad? Fueron por antonomasia dos referentes de los blancos riojanos en los años, no muy lejanos por cierto, en los que... «el mejor vino blanco es un tinto» (¡a este pasado no hay que volver nunca, por favor!). El Viña Soledad '59 plantó cara con una sana evolución de corte afrancesado, como queriendo recordar el origen bordelés de su fundador. En esta cata sí que la letra del gran compositor Alfredo Lepera, amigo y socio de Carlos Gardel hasta la muerte (murieron en el mismo accidente), se cumplía a rajatabla. «Que 20 años no es nada...». Todos los vinos tenían muchos, muchos más años.

Y siguiendo con Volver, veinte años tampoco son nada... Sólo la mitad de los algo más de 40 que tiene la bodega de Joaquín Rebolledo, en Valdeorras, el gallego pionero de la Godello, la blanca que arrebató por copas y por botellas, y que él se empeñó en recuperar cuando sus paisanos gallegos no daban un duro por ella. Volver a la Godello

¡¡Volver...!!

fue su gran victoria y la bodega, ahora dirigida por su yerno, quiso volver a deleitarnos con sus godellos y mencias y especialmente con su Trasdairrelas, vino de parcela, seductor y gastronómico. Sólo seis meses en roble húngaro de 500 litros y *battonage*. Y su clásico Joaquín Rebolledo Godello, versión 2022, siempre un valor seguro. Otra vuelta digna de aplauso son los vinos de maceración carbónica que siempre me resultaron tan rústicos y bucólicos. Durante unos años se

pasaron de moda en el universo urbanita, dado, tal vez, el carácter bucólico que a mí tanto me cautivaba ¿Se acuerdan ustedes de aquellos primeros Artadi, tan cosecheros ellos? Me vuelven a seducir estos tintos alegres y desenfadados más

Volver es sin duda un verbo muy recurrente para todas las facetas de la vida, para las buenas y para las que no lo son tanto.

alaveses que Celedón. Casa Primicia es un proyecto familiar de la familia Madrid en Laguardia. Julián Madrid, el abuelo de la actual dirección, regentada por su nieto Iker, rescató del olvido la Casa Primicia, el edificio civil más antiguo de la villa de Laguardia, para elaborar vinos en sus extraordinarios calados. Su Carravalseca Maceración Carbónica '22 refleja el terruño donde crecen las cepas, a las orillas de la laguna natural que le bautiza, seca en verano y llena en invierno. Una laguna endorreica que tiene bonito todo menos ese apelativo. Parece que en las escuelas de agronomía y enología se practica una perfecta adaptación de la estrategia militar napoleónica. Ya ven, todo vuelve...

CATA BIODINÁMICA

DÍAS DE FRUTO

El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los que derivan del equilibrio logrado en la maduración de la uva.

DÍAS DE FLOR

Tras los días de fruto, los de flor son los más favorables para la cata. Es un momento en el que los vinos se muestran especialmente fragantes y delicados.

DÍAS DE HOJA

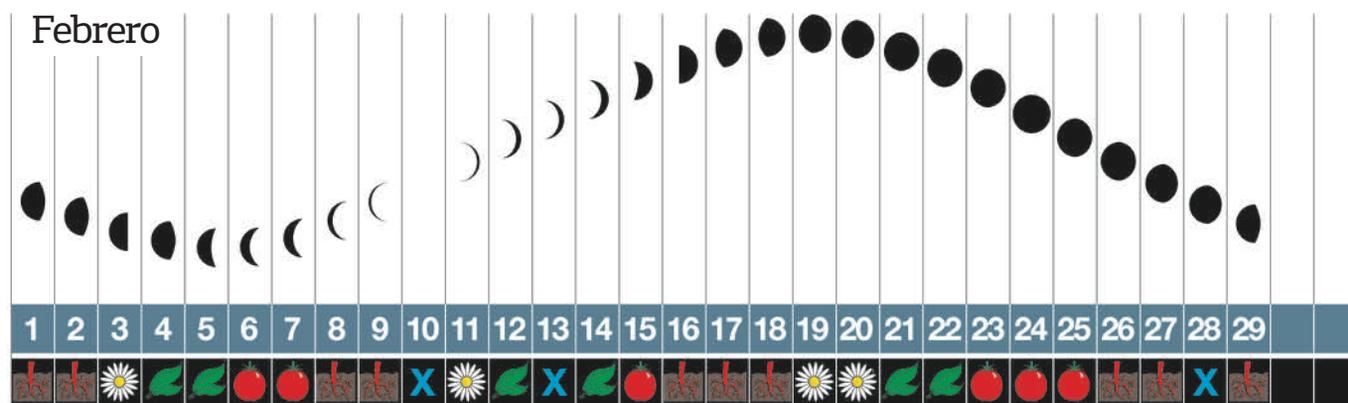
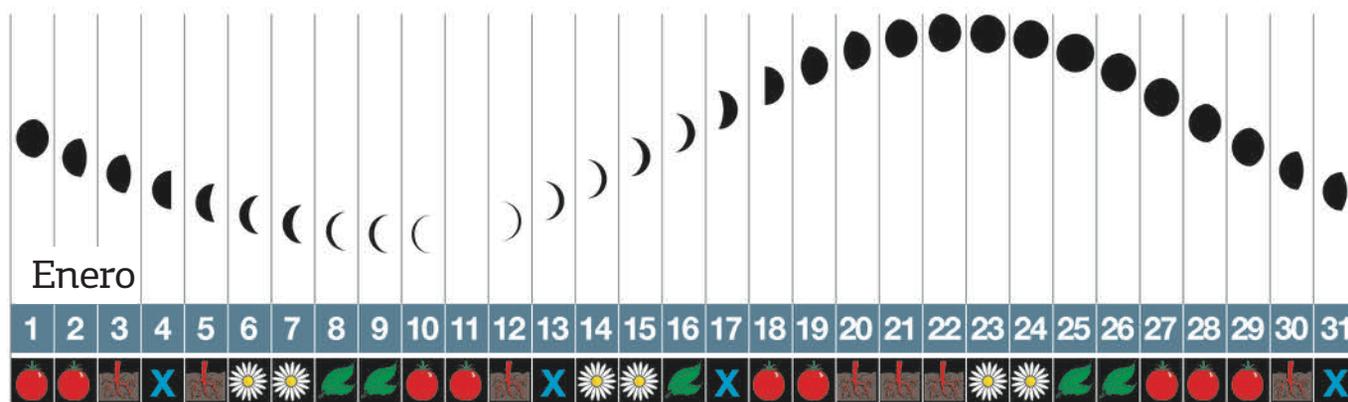
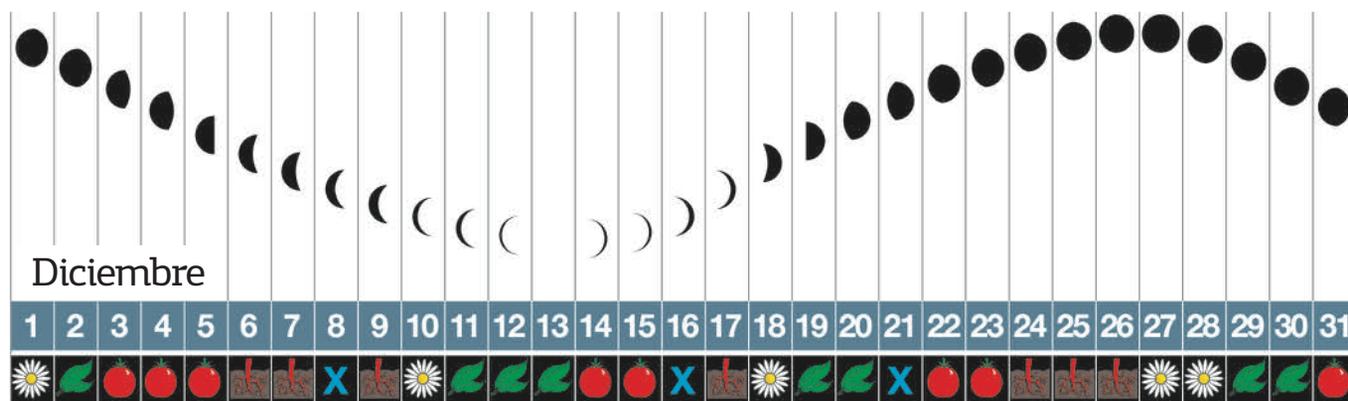
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

DÍAS DE RAÍZ

Aumentan los matices tánicos, la fruta se esconde y es el momento adecuado para percibir la vinculación de una cepa a un suelo concreto, a un enclave específico y singular.

NODO LUNAR

Es el día negativo en el que se desaconseja cualquier actividad en la agricultura o en la cata. En días de nodo lunar no hay que pensar siquiera en abrir una botella de buen vino.





Había una vez, un lejano viñedo habitado por orugas de distintos tipos, formas y colores que solo sabían pelearse entre ellas...

Perdona, ¿te las vas a comer?

¡Sí, sí! es que me hace gracia mirarlas un rato antes de comérmelas, viéndolas discutir por sus pequeños problemas, como si le interesaran a alguien, mientras descuidan los verdaderos peligros que les acechan,...



Vivimos bajo el yugo imperialista de otras orugas más gordas

No respetáis nuestra identidad

¡Me gusta la fruta!

¡Y tu más!

¡devolvednos nuestro pedazo de hoja!

No amáis la hoja como deberíais, por tanto no sois dignos de ella

Salvemos al pulgón rojo

Daniel B



LA PENULTIMA
CARLOS DELGADO

Secos o regenerados

Los urbanitas de cierta edad aún recordamos las merendolas en el viñedo de los parientes del pueblo. Las cepas, todas en vaso, mostraban sus racimos semiocultos entre las hojas a la espera de la vendimia. Era un paisaje de exuberancia vital, donde destacaba el tapiz verde sobre el que se alzaban las cepas. Tiempos en los que todavía, hablo de la década de los años cincuenta de siglo pasado, aún no se había introducido el cultivo en espaldera, con sus amplias calles por donde comenzarían a circular los primeros tractores y cosechadoras.

El resultado fue la desaparición de la espontánea, a menudo, caótica, cubierta vegetal en nuestros viñedos. ¡Qué bien nos habría venido hoy!, cuando la sequía pertinaz, las olas de calor y los fenómenos extremos, han diezmando viñedos, una de las plantas más sensibles a los cambios de temperatura, provocando una pobre cosecha: 33 millones de hectolitros frente a los 41 millones del año pasado.

Pero no se trata del clásico ataque de melancolía por un tiempo pasado y siempre embellecido, sino el comienzo de una reflexión en positivo sobre cómo afrontar las crisis climáticas desde el modesto, pero impactante si se toma en su totalidad, cultivo de la viña. Hablo de la agricultura regenerativa, y su objetivo de crear y mantener suelos vivos, nuestro mayor y más fiable embalse, contra el cambio climático. No garantiza por sí solo la calidad del vino pero sí su futuro. Dicho de una forma más precisa, la viticultura regenerativa es un método de cultivo de la vid que prioriza la regeneración y la restauración de los ecosistemas vitivinícolas a través de prácticas que mejoran la salud y estructura del suelo, fomentan la biodiversidad y reducen el impacto ambiental incrementando la capacidad para capturar el CO₂ atmosférico, lo que puede contribuir a frenar el aumento de las temperaturas.

De una manera más prosaica, la cubierta vegetal entre las filas de las vides, sembrada y espontánea, permite absorber y mantener el agua de las lluvias, impidiendo que se produzcan los habituales efectos de erosión en suelos desnudos, al tiempo que se promueve un hábitat natural para animales evitando el uso excesivo de productos químicos e incrementando la biodiversidad. En realidad, una vuelta al pasado milenar para garantizar un

futuro en peligro. Claro que en épocas de fuerte sequía la cubierta vegetal consume agua y compite con la viña; puede poner en riesgo la supervivencia del viñedo. Por eso, este año algunos viticultores regenerativos se verán obligados a labrar.

Que cada vez más pequeños y grandes empresarios agrícolas apuesten por la agricultura regenerativa tiene, sin duda, una dimensión humana y ética que expresa la preocupación ante las crisis climáticas. Y, particularmente, ante los pro-



cesos de desertificación que afectan gravemente al viñedo de nuestro país. Sequías han existido siempre, pero el cambio climático, con su combinación catastrófica de lluvias torrenciales devastadoras y olas de calor cada vez más frecuentes, altas y largas, están causando estragos en nuestros agricultores, lo que terminará afectando a los consumidores.

La gran pregunta es por qué no se atiende el problema desde la ya abundante experiencia empírica de bodegas en todo el

mundo, como Familia Torres que hace tres años puso en marcha un ambicioso plan para regenerar 500 hectáreas de viñedos, empezando por fincas tan emblemáticas como Mas La Plana, Mas de la Rosa, Jean Leon y Milmanda, o Roda, que ha plantado en Cellorigo, el pueblo más noroccidental de La Rioja, unas diez hectáreas bajo los criterios de la viticultura regenerativa. Felizmente, la Asociación Viticultura Regenerativa, cuenta ya con bodegas tan significativas como Clos Mogador, Abadal, Arizcuren, Raventós i Blanc, Cims de Porrera, Viña Pedrosa, Grupo Masaveu, Pagos de Anguix, Recaredo... y no hacen más que crecer.

Regenerar nuestros campos en peligro de desertificación ha demostrado sobradamente su eficacia. ¿Entonces? Sin caer en teorías conspiranoicas, hay un grave obstáculo que solo una política estatal reguladora (tiemblen los ultraliberales) puede abordar con la extensión y urgencia que se necesita: las grandes compañías fitosanitarias y la mentalidad de los fondos de inversión cuyo lema y razón de ser es la maximización del beneficio a corto plazo. Una exigencia económica que puede tener el paradójico resultado de un planeta al borde del colapso y unas cuentas de resultados de una minoría financiera y empresarial forrada.

Se que esta Penúltima (¿una profecía autocumplida?) tiene el aburrido aspecto de un panfleto ecologista, pero en este tema más vale pasarse de exigente que quedarse prudentemente corto. Porque, como cantó el tantas veces citado Omar Khayyan, cuando vaciles bajo el peso del dolor, y estén ya secas las fuentes de tu llanto, piensa en el césped que brilla tras la lluvia. Cambia llanto por viña y recapacita, viñador. ■



WINEinMODERATION
 ELIGE | COMPARTE | CUIDA
 "El vino solo se disfruta con moderación"

Viña Lanciano es el nombre de este espectacular enclave de 72 hectáreas, abrazado por un meandro del río Ebro, en el límite natural de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Una ubicación privilegiada, al abrigo de la sierra de Cantabria, que favorece un microclima en cada una de sus 22 parcelas, en las que respetamos al máximo el equilibrio lógico de la naturaleza mediante una viticultura sostenible.

Un viñado mágico, con vestigios de historia antigua, como los restos del puente de Mantible de origen romano que protagoniza su etiqueta. Viña Lanciano condensa la filosofía y el saber hacer de LAN desde sus inicios.



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

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858

*Dressed
in gold*

