VILERMA / ACÚSTIC CELLER / BODEGA TESALIA / BODEGAS RIOJANAS

planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

El *dress code* del vino

La crianza mineral

Los caminos de la Palomino

ISSN 1699-5163
9 771699 516301
(only Spain) 6,00 €
número 112
FEBRERO / MARZO 2024

100 AÑOS INSPIRADOS POR LA *CURIOSIDAD*

Explora un siglo de carácter y sabor, a través de vinos que cuentan desde 1924 la historia de una curiosidad inconformista y capturan en cada sorbo la esencia de un audaz descubrimiento. Vinos capaces de expresar la singularidad de un paisaje de manera única, superando límites con un espíritu entusiasta e innovador en una búsqueda incesante de lo extraordinario.

DESDE 1924

RAMÓN BILBAO

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"

LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

Excesos

El sueño de la razón produce monstruos. El título de ese *capricho* de Goya viene a la mente una y otra vez, y por distintas causas, en estos últimos tiempos. Quien se aferra a una sola idea, aunque sea certera, se convierte en un fanático. Y el fanatismo es lo contrario de la razón, porque, en palabras de Francis Bacon, quien no quiere pensar es un fanático pero quien no sabe pensar es un idiota. Se vivien tiempos de excesos, de radicalidad, de fanatismo. Proliferan los fanáticos, sobrevenidos, por propia voluntad o por pereza ante el razonamiento. Fanatismo del recién converso, que es peor, por violento, que el del militante de toda la vida.

En los días de lanzamiento de la última edición de la Guía Proensa, se recibió en esta editorial un correo electrónico de una bodega, Viticultors Mas d'en Gil (DOC Priorato), en el que se decía: «Por cuestiones de sostenibilidad, nuestra empresa ha decidido comprar –a partir de ahora– todos los libros, revistas y guías, solamente en formato digital». Como argumento para no invertir veinte euros en la compra de un ejemplar de la guía no está mal. Al margen de las razones que se pueden esgrimir en contra (la energía que consumen los ordenadores que sustentan el mercado digital, lo que cuesta enviar una botella de vino al otro lado del mundo o el envidiable mimo que dedican los países productores a los bosques de los que procede el papel), desde estas líneas liberamos a la bodega del cargo de conciencia ambiental que supone enviar sus estupendos vinos para la cata en la que se decide su inclusión en la guía.

Es una anécdota pero es significativa porque arroja luz sobre los excesos a los que se puede llegar en el afán por alcanzar una causa noble. No será esta empresa ni este cronista quienes renieguen de las iniciativas, necesarias y urgentes, individuales y colectivas, que tengan como fin salvaguardar lo que queda del medio ambiente planetario, paliar los desastres que ya se padecen y mejorar en lo posible las condiciones en las que se desarrolla la actividad humana. Sin embargo, pensamos que hay que huir de los excesos y hay que buscar un punto medio, que será provisional a la espera de que esas iniciativas no lesionen lo que se considera razonable. No parece razonable, por ejemplo, que dejar sin protección un cultivo abra la puerta a una plaga que arrase el cultivo y provoque una hambruna. O, caso menos dramático y menos radical, que en productos como el vino, en los que es esencial que transmitan placer, se sacrifique la calidad en los altares de los fanatismos, sean de corte económico y comercial, sean producto de la sensibilidad ambiental.

La calidad viene siendo un argumento secundario para muchos de los llamados operadores. Los productores de vinos de gran tirada sólo miran a las columnas de números, a vender millones de unidades al amparo de eso que llaman relación precio-calidad, que con frecuencia no es otra cosa que un parapeto para enmascarar la realidad de unos vinos de muy bajas prestaciones en cuanto a calidad. Un vino malo a un precio de un euro es carísimo, por más que llegue refrendado por un sello de una denominación de origen. El problema es que tal vez esa denominación de origen esté dominada por esos grandes operadores, que retiran cifras millonarias en precintas de garantía y que, dado el sistema de eleccion de los consejos reguladores, en los que votan tanto el número de hectáreas de viñedo como el número de botellas comercializadas, terminan por ocupar directa o indirectamente los cargos de responsabilidad de la entidad de control. Se convierten en juez y parte y definen los criterios de calidad de los vinos, un concepto que, a la vista de lo que hay, importa poco. Con un añadido: los responsables políticos, aterrados ante la amenaza de los excedentes, tienden a arropar a esos operadores capaces de desaguar muchos litros de vino barato, aunque sea de baja estofa.

Algo parecido ocurre con los vinos llamados a salvar el mundo. Hay que insistir: la sensibilidad ambiental es no sólo positiva sino tan necesaria como urgente es tomar medidas. Sin embargo, los excesos y el olvido de la calidad son motivo de que un consumidor novato huya despavorido del mundo del vino y se eche en manos de otras bebidas tal vez más perniciosas.

En este terreno de ecologismos varios la calidad ha ido siempre unos pasos por detrás. El sello de ecológico se planteó en muchos casos como un mero argumento comercial, hasta el punto de que, en el vino, ese marchamo se hizo sinónimo de, en el mejor de los casos, calidad mediocre. Se podía sacrificar el aspecto de un tomate o de una manzana si su sabor recuperaba sensaciones antiguas, pero si un vino ecológico no satisface, no se vuelve a comprar. Las bodegas se percataron del problema y lo cierto es que en los últimos años se han superado en buena medida esos obstáculos con vinos de calidad creciente y con la adopción del sello oficial por algunos de los mejores, que ya aplicaban criterios de producción ecológica.

Sin terminar de superar el hándicap comercial del vino ecológico, que ya viene acompañado del concepto de moda que es la sostenibilidad, para el que también se buscan certificaciones, llegó un cierto radicalismo con la agricultura biodinámica. concepto singular, con recuperación de buenas prácticas agrícolas ancestrales pero también con un cierto componente de magia blanca, ritos que ayudan a su implantación comercial. También tiene sus sellos semioficiales pero, como en el ecológico, sólo certifica unos determinados criterios de producción pero no un nivel de calidad. De nuevo, la duda entre la sensibilidad sincera y el recurso comercial.

Y el proceso va más allá, con el invento de los llamados vinos naturales, que implica una descalificación del resto, que serían artificiales. Los «sulfuroso cero» tuvieron que cambiar el paso cuando cayeron en la cuenta de que se producen compuestos azufrados en la fermentación, de manera que tuvieron que modificar tan sonora llamada para convertirla en «sin sulfitos añadidos». Renunciaron a un recurso enológico milenario para producir vinos desprotegidos, de vida efímera. Es la radicalidad más moderna, la de los *vinos hippies*, que como los hippies de los setenta lucían proclamas naturalistas, flores, cero depilación, poca ducha y cero desodorante. Puro y natural. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

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

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

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

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

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

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

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

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

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

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

IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

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

proensa
.com

noticias
guía proensa
perder el miedo a la cata
planetavino
agenda
zona gastro

el vino al día

SUMARIO

LOS CAMINOS DE LA PALOMINO

La filosofía del jerez industrial que se impuso en la zona en décadas pasadas laminó la diversidad de variantes de la uva Palomino para elegir clones productivos. Los productores actuales recuperan esas Palomino alternativas.

EL *DRESS CODE* DEL VINO

En diciembre entraban en vigor las nuevas normas de etiquetado del vino, con la obligación de incluir valores nutricionales, lista de alérgenos y de ingredientes. Todo no cabe pero se ofrece el código QR como alternativa.

Saber Más

LA CRIANZA MINERAL

La recuperación de antiguos materiales, convenientemente actualizados, en la construcción de envases de elaboración y crianza de los vinos ha ampliado la panoplia de matices que el enólogo puede añadir a sus vinos.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Excesos

NOTICIAS 6
Crónica: Cava Meeting

EL CATALEIO, DE PEDRO BALLESTEROS 9
Maridajes

ESTRENOS 14

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 15
Adaptación o reestructuración del sector

VINOS Y BODEGAS 16
José Pariente compra Vilerma
Acústic Celler
Bodega Tesalia
La Galería de Bodegas Riojanas

MENSAJE EN UNA BOTELLA, DE Mª PILAR MOLESTINA 36
Vidas paralelas

50 EL ANAQUEL, DE EDUARDO MARTÍN MAZAS
Alta cocina familiar

54 DE VINOS POR ...
Vitoria

58 PISTAS
Cumpanis / Sobretablas
Costiña / Epeleta

60 BARRA LIBRE

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON
Cuestión de años

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO
De los físico a lo virtual

Cava Meeting

LA EXCELENCIA ES EL CAMINO

UN ESPERANZADO CAVA SE ENCOMIENDA A SU EXCELENCIA. EL CONGRESO INTERNACIONAL CAVA MEETING HA SIDO EL ESCENARIO PARA EXPONER LOS ARGUMENTOS DE CALIDAD Y SOSTENIBILIDAD, LA ZONIFICACIÓN, LA ECOLOGÍA Y LAS LARGAS CRIANZAS, QUE SE DIBUJAN COMO HERRAMIENTAS DE PROGRESO PARA UNA ATRIBULADA DO CAVA. Y HA SERVIDO PARA RENDIR HOMENAJE AL PRESIDENTE DE JUVÉ & CAMPS, JOAN JUVÉ SATACANA.

Elevar el precio tanto de las uvas como de los elaborados, comunicar más y mejor, continuar apostando por la ecología y las largas crianzas, librarse de complejos, ser más ambiciosos y orgullosos para cambiar la percepción o poner en valor la zonificación y segmentación de la DO Cava. Son los argumentos que han centrado la primera edición del congreso internacional Cava Meeting. Se ha querido trazar un esperanzador rumbo del futuro del sector. También se ha puesto encima de la mesa la preocupación por los efectos de la emergencia climática y la decidida vocación gastronómica del cava.

El Cava Meeting ha reunido en el centro de transformación creativa Casa Rius de Barcelona a un centenar de prescriptores, algunos de primer nivel mundial, con el objetivo de abrir «un viaje a la excelencia del cava».

El presidente del consejo regulador, Javier Pagés, ha destacado que «tenemos que encontrar cómo cambiamos la percepción del cava».

En este sentido aboga por reforzar los segmentos más cualitativos del sector para diferenciarlos aún más de los cavas de menor crianza y mayor volumen.

También cree en la importancia de la zonificación territorial de la que se ha dotado la denominación de origen para elevar el prestigio, y en la progresiva profesionalización de la prescripción.

Y durante los dos días del Cava Meeting, el 27 y 28 de noviembre, se pudieron catar muchos cavas, más de 250 marcas, y visitar hasta 25 bodegas.

Según el presidente del consejo regulador, «se ha evidenciado que el cava, al que se le abren grandes posibilidades, vive un momento espléndido». Pagés, que ve un futuro esperanzador para el sector, también ha remarcado que algunos de los más prestigiosos prescriptores internacionales que han participado en el evento han quedado «muy sorprendidos» por la gran calidad de los cavas. En el Cava Meeting se ha puesto el acento en los cavas de más alto nivel, los de Guarda Superior. La excelencia, pues, ha marcado el rumbo del sector en el Cava Meeting.

BUEN HORIZONTE

El congreso internacional ha contado con destacadas catas (se han utilizado 4.950 copas) y ponencias, que abrió el *master of wine* español Pedro Ballesteros. Dirigió una degustación con unos desiguales productos de los quince elaboradores integrales (los que controlan todo el proceso de elaboración, desde la viña al embotellado). Se mostró convencido de que estos cavistas contribuirán a elevar el precio de las uvas en el Penedès.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

La periodista Yolanda Ortiz de Arri moderó un debate sobre el cava en los medios internacionales que evidenció que el cava no tiene aún la imagen internacional deseable. Pero Jamie Goodie, columnista en The Sunday Express, dijo que es muy sabio segmentar el mercado, y reconoció que le anima «mucho» ver como el cava apuesta por la calidad. Opinó que no debería cambiar la esencia del método tradicional de elaboración del cava.
Doug Frost, *master sommelier*, *master of wine* y cofundador de Echolands Winery, lamentó que «el cava es percibido, sinceramente, como algo barato en los Estados Unidos». Pero reconoció que quedó sorprendido por la calidad de unos cavas que desconocía que existieran antes de catarlos en el Cava Meeting.
La también *Master of Wine* Sarah Jane Evans destacó que el mercado de los espumosos se está diversificando.
Y el *influencer* gastronómico Rafael Antonín remarcó que falta más cultura del cava, y que se hace necesario llegar a los jóvenes.
La periodista Amaya Cervera comentó que «mucha gente no sabe que el cava puede ser un maravilloso espumoso de calidad capaz de envejecer», y que «un punto muy fuerte a nuestro favor es que tenemos variedades autóctonas y una influencia mediterránea que nos permite elaborar cavas secos».
También hubo sesiones técnicas, una cata para visibilizar los diversos orígenes del cava o una irrepetible degustación de la punta del vértice cualitativo, los cavas de Paraje Calificado, y los de *tercera crianza* (con una rareza absolutamente sorprendente de 1975 degollada en 1978, de Blancher, que dejó atónitos a los asistentes).
En esta cata se pudieron degustar cavas icónicos de Alta Alella, Agustí Torelló Mata, Blancher, Codorníu, Juvé & Camps, Mestres, Pere Ventura, Vins El Cep y Vins Família Ferrer - Can Sala.
El sommelier Josep Roca ofreció una conferencia magistral sobre el maridaje del cava, afirmando que si el El Celler de Can Roca que dirige con sus hermanos fuera un vino, sería un cava, y puso en valor el esfuerzo que hizo el elaborador Antonio Mestres para acercar el cava a la gastronomía. También afirmó que «hay esperanza para el cava».
Además hubo una interesante ponencia moderada por el sumiller Ferran Centelles en la que Jordi Paronella, Nieves Barragán y Agustín Trapero disertaron sobre cava y gastronomía. Se puso el acento en el cava como embajador de la gastronomía en esta mesa redonda en la que se maridaron cavas con tapas.

COMITÉ ASESOR DE CAVA MEETING

GANAR EL FUTURO

En Cava Meeting se dio cabida a una ponencia para abordar los retos y desafíos científicos que afronta el cava, deteniéndose a analizar la viticultura del siglo XXI y los futuros sistemas de conducción y vendimia avanzados ante el cambio climático por parte de Marco Simonit, del Método Simonit & Sirch de poda. También se abordó el papel de las lías y el tiraje con tapón de corcho por parte del enólogo, investigador y profesor de la Facultad de Enología de la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona Joan Miquel Canals.
Especial interés suscitó un debate que analizó cómo generar valor para el cava. Meritxell Juvé, CEO de Juvé & Camps, celebró la nueva segmentación y zonificación y la creación de los elaboradores integrales, mientras insistió en la necesidad de invertir esfuerzos en comunicar y en «creer en que el cava puede hacer grandes cosas».
No tiene dudas de que ahora es el momento en el que debe haber una apuesta clara para trazar una línea

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

unánime y levantar el prestigio con las categorías más altas.
El director de Lavinia España, Juan Manuel Bellver, matizó que «se hace difícil vender cava cualitativo a justo precio al lado de cavas industriales de bajo precio». Por su parte, el director comercial de Mestres, Jaume Vial, señaló que hay que centrar el mensaje comunicativo mientras advierte que «estamos en un momento decisivo para lo que puede ser o no ser el cava en diez años, y debemos reinventarnos».
El *master of wine* Álvaro Ribalta lamentó que en las cartas de los restaurantes «apenas se ve cava», y abogó por «tirar de la excelencia, aunque ello suponga reducir la producción». Pero el vicepresidente y co-CEO de Freixenet, Pedro Ferrer, recordó que el cava tiene grandes marcas y que hay que generar valor para todos los segmentos de calidad. Ferrer está convencido de que «si somos valientes e innovadores habrá futuro para el cava».
Los representantes de Henkell-Freixenet ya se han mostrado decididos a rebajar de nueve a seis meses el período mínimo de crianza para el cava en el pleno del Consejo Regulador. Marc Morillas, CEO la agencia Morillas, cree que «debe creerse más en el potencial del cava», aunque no deja de lamentar que se comunica poco. También se pudieron catar los diversos orígenes del cava, repasando la diversidad y características de la zonificación de la DO Cava a través de diversos cavas representativos de las distintas zonas de elaboración. Los ponentes han sido Pedro Ballesteros MW, Ferran Centelles y Pepe Hidalgo Camacho, director técnico de Bodegas Vicente Gandía.

En el congreso internacional Cava Meeting se ha querido trazar un esperanzador rumbo del futuro del sector.

CONOCER LA HISTORIA

El presidente del Consejo Regulador del Cava ha destacado la vieja historia de la región que es la cuna del cava, con más de 2.300 años de trayectoria, y cómo la llegada de la devastadora plaga de la filoxera cambió los viñedos del Penedès a finales del siglo XIX, apostándose desde entonces por la trilogía de variedades blancas autóctonas del Penedès y base del cava: Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Y también ha remarcado la exitosa expansión internacional del cava, a partir de los años sesenta del siglo pasado.

JOAN JUVÉ Y VOCALES DE LA DO CAVA

Recordó que es una DO creada en 1991 con una estricta regulación, siguiendo el método tradicional de segunda fermentación en botella, y cuya producción se ha convertido en la más exportada del vino español. Los cavas llegan a unos 150 países de todo el mundo. Se vende en los mercados internacionales un 70 por ciento de la producción total (unos 250 millones de botellas).
Javier Pagés ha asegurado que la del cava es una región que apuesta por la sostenibilidad económica y social con 38.000 hectáreas plantadas, principalmente con variedades singulares, y con «una singular cultura». Y también destacó como riquezas la creciente irrupción de los cavas ecológicos y brut nature (sin licor de expedición), la diversidad de los productos que comercializan los cerca de 350 elaboradores, así como las cuatro zonas y siete subzonas territoriales y la segmentación por tiempos de crianza.
El pleno del consejo regulador del Cava aprovechó la celebración del Cava Meeting para rendir un emotivo homenaje a la trayectoria del presidente de Juvé & Camps, Joan Juvé Santacana, en el marco de una cena ofrecida por El Celler de Can Roca de Girona en sus cavas de Espiells, en Sant Sadurní d'Anoia. El presidente del consejo destacó de Juvé que «siempre ha tenido las ideas muy claras apostando por el cava de calidad y recordando que un buen producto no se regala». Y lo definió como un gran trabajador, y como una persona muy cercana, modesta y generosa. Joan Juvé agradeció el reconocimiento deseando que «el cava nos dé larga vida».

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

Maridajes

Durante unos años, me gustaba, en los restaurantes que lo ofrecían, pedir el maridaje. De esa manera me hacía una idea del oficio y la ambición del sumiller y de lo que le dejaba hacer el chef. Y además me quitaba el trabajo de leer listas interminables de vinos, que rara vez son mejores que las de un buen distribuidor de lujo, y en escasísimas ocasiones tienen la emoción de los archivos de los grandes coleccionistas. Para más inri, cuando uno lee listas de vinos y está con más gente tiende a pedir vinos que ya conoce, con lo que para mí no existía esa parte de la emoción de la alta gastronomía que es el descubrimiento de narrativas y lugares nuevos. Cada vez lo hago menos. Me explico.

Hay maridajes buenos, malos, y malísimos. Como en los matrimonios, se encuentra de todo. Algunos ensalzan un menú, otros son una experiencia en sí mismos. Tengo en la memoria algunos que combinaban lo clásico más excelso con la innovación bien pensada, refinada. O aquellos que juntaban lugares comunes del vino fino, que son grandes, con nuevos sitios sorprendentes.

Otros muchos son corrientes, bastante esperables, de calidad aceptable pero poco interés. En esos casos prefiero pedir yo dos botellas. Aunque reconozco que son buenas opciones para gente que se complica menos la vida con el vino.

Están luego los maridajes que recuerdan a las parejas de Pablo Iglesias, construidos sobre la ideología, aunque en ocasiones puedan tener su cachondez. Si comulgas con la ideología, o vas de libre pensador expuesto a la sorpresa, puedes en algunos casos pasar un gran momento.

Pero como vayas de postureo, es arriesgado. Más si vas con gente que no es particularmente pejiguera con el vino, pero muy honrada, que te pueden soltar cuatro verdades que te pongan colorado. Sobre todo cuando lo guay es servirte una sidra de uva que sus papás llaman vino natural en restaurantes que presumen de sostenibilidad y modernidad. Me pregunto si, del mismo modo que se interesan por intolerancias y preferencias en la comida, no podría alguien preguntar a los clientes «¿quieren maridar con vinos ideológicos o prefieren disfrutar convencionalmente? En cualquier caso, le aseguro que nuestra propuesta de maridaje le encantará».

En fin, llego a los maridajes inmundos, a los sacacuartos vergonzantes. Te colocan con pompa vinos de negociante de medio pelo, mejor si es borgoñón, o marcas exclusivas de hostelería de grandes productores de gama media (que los hay grandes que hacen cosas buenas para hostelería). Te están colocando unos vinos cuyo factor principal de selección es la altísima rentabilidad que dejan a la copa, vinos que piensas que cuestan veinte cuando en realidad se

pagan seis, y que te venden como si costaran 35. Y encima los tipos presumen de gente de vino.

Les podría hablar, pero no lo haré, de aquellos restaurantes, alguno hasta estrellado, que te sirven un chablis del Lidl (con todo el respeto para el Lidl, que son estupendos en su selección de vinos, pero siempre baratos) como si fuera un *grand cru*, o un roblecito de ribera de productor de gran masa, que está «cerca» de Vega Sicilia, o..... aburre, me paro.

Los sumilleres y sumilleras son a menudo jóvenes y guapes, como se dice ahora, pero rápidamente muestran una falta de autonomía y de preparación propia de un empleado bajo presión comercial. En esos casos, a menos que uno quiera quitarse muchos euros de encima rápidamente, regla de oro: si puede, beba agua. Y si no, pídase una botella de un buen crianza, el segundo más barato. Que no encontrará nada mejor a precio aceptable en ese lugar.

Por cierto, me gusta la guía Michelin en bastantes cosas, pero su desprecio absoluto por el vino, dando montones de estrellas a restaurantes con una cultura de la sumillería bajo mínimos me parece, cuando menos, antifrancesa.

En fin, que ya me da miedo. Lo hago únicamente en aquellos restaurantes en los que tengo gran confianza, o quiero llegar a tenerla, en el sumiller y su capacidad de acción. Entonces pido que me sirvan copas, y mejor si es a la ciega, que lo disfruto más. Bebo a ciegas para disfrutar como un salvaje, que lo de jugar a averiguar vinos no es tan divertido como gozarse un vino del que nada sabes.

En casa de gente enorme como Millán en DiverXO, Navarrete con Quique Dacosta, Josep Roca en su Celler, y tantos otros, no se me ocurre ni mirar la carta de vinos ni pedir, me dejo servir, sabiendo que lo que beba gracias a ellos será mucho mejor que lo que yo hubiera podido elegir.

Pero en los demás sitios ya pregunto antes de pedir, y me leo la carta antes de decidirme. Porque es bastante tonto perderse una buena comida porque los del vino no lo han hecho bien. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

Mas Roger
Viñas de vanguardia

«Queremos ayudar a desarrollar una viticultura de alta calidad, ambientalmente comprometida y económicamente sostenible» y a la vez generar «conocimiento para el pequeño viticultor ante un escenario de cambio climático que hará replantear la agricultura tal y como la conocemos». Así presentó Sergi del Amo, director general del Centro Tecnológico del Vino (VITEC), la finca experimental Mas Roger, inaugurada en noviembre por una iniciativa en la que colaboran el ayuntamiento de Cabacés y el Parque Natural de la Serra del Montsant, con el respaldo de la Alianza i4Vi, en la que el propio VITEC está acompañado por el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI), el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias y la Universidad Rovira i Virgili. La finca cuenta con cinco hectáreas de viñedo (se prevé sumar otras diez), plantadas en cinco parcelas con diferentes orientaciones y altitudes (de 350 a 670 metros sobre el mar) y con veinte variedades de uva. Pretende ser un espacio de investigación de referencia en el campo de la agroecología y la viticultura regenerativa adaptada a clima semiárido.

Nueva instalación de elaboración y logística
Protos más grande

La Primera de la Ribera, nombre con el que se puso en marcha la cooperativa de Peñafiel hace casi cien años, es seguramente también la más grande y no para de crecer. En enero inauguró la hasta ahora última ampliación, con una vanguardista nave de elaboración, un botellero, una embotelladora de última generación y un centro logístico para las tres Bodegas Protos (Ribera del Duero, Rueda y Cigales). Un total de 22.000 metros cuadrados y una inversión de 20 millones de euros. Bodegas Protos cuenta con tres bodegas en la Ribera del Duero para acoger en vendimia el producto de más de 1.400 hectáreas de viñedo. La instalación en la que la primera cooperativa de la zona echó a andar se ha transformado en restaurante y en exposición y venta de los vinos del grupo.

LA COSECHA MÁS CORTA

Según estimaciones de la Organización Internacional de la Viña y El Vino (OIV) la '23 ha sido la cosecha de vino más corta en los últimos 35 años. Se han elaborado 24.400 millones de litros en todo el mundo lo que supone un descenso del siete por ciento con respecto a los datos del 2022. La Unión Europea aporta la mayor parte de ese vino, 15.400 millones de litros, una quinta parte producido en España, en torno a 3.600 millones de litros, con un aumento del 1,5 por ciento a pesar de las restricciones (poda en verde) aplicadas a las viñas. Cerca de la mitad, 1.750 millones, fue vino de Castilla-La Mancha.
Las previsiones de vendimias en el hemisferio sur, anuncian un repunte en la producción, al menos en esa parte del mundo.

RIOJA *DE PUEBLO*

Grupo Rioja, la patronal más potente del vino riojano, ha presentado una propuesta para modificar la indicación *vino de municipio*, incorporada en 2017 a la norma de la DOC Rioja junto con la nueva definición de las subzonas y la creación del *viñedo singular*. Se plantea añadir una nueva indicación para los vinos procedentes de viñedos situados fuera del territorio municipal en el que se encuentra la bodega. La propia expresión *vino de municipio* sería cambiada por *vino de pueblo*, que consideran más comprensible, mientras que los procedentes de las viñas de otros términos saldrían con la expresión *viñedo* seguida del nombre del municipio.

MARIDAJE SANITARIO

Es sabido que no conviene empujar la pastillita cotidiana con un trago de vino o de ginebra, pero tal vez tampoco sea bueno que se junten en el estómago los productos de la botica y del colmado. El Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos ha puesto en marcha una campaña informativa, que no puede ser más útil, destinada a dar a conocer a consumidores y profesionales las interacciones entre los medicamentos y los diferentes productos alimentarios. Según informa el colectivo de farmacéuticos, «las interacciones alimento-medicamento no se detectan con tanta facilidad como las interacciones entre medicamentos, aunque su frecuencia es mucho mayor, al ser una costumbre tomar los medicamentos con las comidas». En ese maridaje influyen tanto las características de los medicamentos como las peculiaridades (edad, sexo, dolencias, alergias) de los pacientes. La información está disponible en un manual a la venta en la web farmaceuticos.com por 46,75 € en formato digital y en papel.

RAYOS UVA CONTRA LAS PLAGAS

Pura coincidencia o justicia poética, pero los rayos uva podrían ser armas eficaces para preservar a las uvas de las enfermedades provocadas por hongos. Al menos así lo piensan en Familia Torres y su filial Jean Leon, que están ensayando la aplicación de flases de luz ultravioleta para combatir las enfermedades fúngicas en el viñedo y así reducir la aplicación de productos fitosanitarios y su impacto en el medio ambiente. La investigación se enmarca en la iniciativa europea Lifeslight, financiado con fondos de la UE, y cuenta con la participación de la empresa UVBoosting y las universidades de Tolosa y Burdeos.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

LA SIDRA DA PRIMERO

La sidra de Euskadi y del País Vasco francés, y pronto la de Navarra, compartirán la que será la primera denominación de origen trasfronteriza de la Unión Europea. Aunque las instituciones de Bruselas dicen apoyar este tipo de iniciativas que contribuyan a borrar fronteras, cabe imaginar el laberinto burocrático que ha afrontado la que será DO Euskal Sagardoa-Sidra del País Vasco o, en su versión francesa, AOC Cidre du Pais Basque-Euskal Sagardoa. Los primeros pasos están dados, se aplica la normativa de Bruselas y falta la ratificación del INAO francés y del Ministerio de Agricultura. La DO Euskal Sagardoa, operativa desde 2016, sumará la producción de las zonas francesas de Lapurdi, Baja Navarra y Zuberoa y más adelante las de Navarra, cuyo Gobierno Foral ha iniciado contactos con el Gobierno Vasco para los primeros trámites.

FAMILIAS QUE CRECEN

La asociación Bodegas Familiares de Rioja ha anunciado la incorporación de siete nuevos integrantes. Bodegas Betolaza, Bodegas Forcada, Bodegas Petralanda, Díez del Corral, Manael, San Martín de Ábalos y Bodegas Urbina se unen a una asociación creada en 1991 y que cuenta ya con 70 miembros. Más pequeña pero no menos importante es la Fundación para la cultura del Vino, que cumple 30 años y lo celebra con la incorporación de Juvé & Camps. La casa centenaria de la DO Cava se une a un patronato formado por Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, Bodegas Muga, Bodegas Vega Sicilia, La Rioja Alta, Pago de Carraovejas, Terras Gauda, y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Elaboradores CAVA Requena

CAVA DE REQUENA

Todo apunta a que, finalmente, el cava de Requena podrá indicar en sus etiquetas esa misma expresión. Los elaboradores de cava del municipio valenciano vieron refrendado su deseo por sentencia judicial que ahora ha sido ratificada por el Tribunal supremo al rechazar el recurso presentado por el consejo regulador de la DO Cava. Las instancias judiciales no ven un problema en la coincidencia de nombre con el de la DO Utiel-Requena, a la que también pertenecen las siete bodegas productoras de espumoso unidas en la Asociación de Productores de Cava de Requena, que es la que ha pugnado por conseguir ese nombre para la subzona valenciana de la DO Cava.

COMPLETO EN TRES MINUTOS

El jugoso Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas que organiza cada año la comercializadora de vinos que dirigen Quim Vila y Siscu Martí bate sus marcas cada año. No va a ampliar el número de participantes pero va a menos el escaso tiempo en el que se completa el cupo de 120 equipos, las parejas que aspiran al premio de 30.000 euros con que está dotado el primer premio o a la nada despreciable consolación de 7.000 y 3.000 euros de las otras dos parejas finalistas. La 16ª edición, que se va a celebrar en Barcelona el 3 de marzo (el concurso se alterna cada año entre Madrid y Barcelona), cerró la inscripción, realizada vía internet con aspirantes de todo el mundo, en tres minutos y cinco segundos.

Arrancará 16.000 hectáreas de viñedo

Cirugía de guerra en Burdeos

A fecha 20 de diciembre, cuando se cerraba el plazo de solicitud de ayudas para el arranque de viñedos, los viticultores de Burdeos habían presentado 1.200 instancias por un total de ocho mil hectáreas; recibirán del ministerio de agricultura francés 6.000 euros por hectárea. A cambio, están obligados a convertir esas parcelas en espacios naturales durante al menos veinte años. Es la solución más radical, que no la única, a la crisis de comercialización y excedentes, como tampoco es Burdeos la única región francesa afectada, pero sí la más representativa.

Otra vía financiada por el Gobierno francés, la de la reconversión a otros cultivos, ha recibido 700 solicitudes que suman otras cuatro mil hectáreas. Por su parte, el Consejo Interprofesional de los Vinos de Burdeos subvencionará con seis mil euros por hectárea a los viticultores que reconviertan sus viñas para dedicarlas a otras actividades agrícolas. Esta alternativa afectará a otras cuatro mil hectáreas.

Burdeos cuenta con 110.000 hectáreas de viñedo y esas tres alternativas restarán unas 16.000 hectáreas a esa cifra.

En medios bodegueros bordeleses se afirma que muchas de esas hectáreas ya estaban condenadas, bien por falta de rentabilidad bien por la política sanitaria, con medidas para combatir la gran amenaza moderna, la plaga de la flavescencia dorada. A pesar de todo, el arranque para naturalizar el terreno, para detener la plaga o para adoptar otros cultivos, supone casi el quince por ciento de la superficie de viñedo de Burdeos. No va a afectar a las denominaciones bordelesas más reputadas pero en las comarcas del sur, las más productivas, se interpreta como auténtica cirugía de guerra.

CINCO NUEVAS *VINYAS QUALIFICADAS*

Les Tallades de Cal Nicolau, elaborado con Picapoll Negro por Orto Vins (DO Montsant); La Serra Blanc, de Garnacha Blanca obra de Herència Altés (DO Terra Alta); Singular Blanc, varietal de Macabeo de Collbaix (DO Pla de Bages), ; Raïms de la Immortalitat, Xarel·lo de Torre del Veguer (DO Penedès), y Especial Picapoll Negre, de Oller del Mas (DO Pla de Bages), son las cinco nuevas marcas distinguidas con la máxima categoría del vino catalán, *vi de vinya qualificada*. Con estas incorporaciones son 19 los vinos de *vinya qualificada*, seis blancos y trece tintos.

EL TINTO GANA AL BLANCO

Al menos por las búsquedas en internet. Según la plataforma Semrush, dedicada a la gestión de visibilidad online y marketing de contenidos, que ha analizado las búsquedas online para descubrir las preferencias vinícolas, los españoles realizan de media 11.725 búsquedas al mes sobre vinos tintos, mil más que de vinos blancos. El análisis muestra otras preferencias que, si no son demasiado útiles, sí resultan curiosas y por eso están aquí reseñadas. La receta con vino más consultada son las carrilleras al vino tinto, con más de 27.000 búsquedas; en blanco, son las salchichas al vino blanco, con poco más de cinco mil. También el tinto lidera la preocupación de los españoles por la dieta (preguntan por su valor calórico más de 1.400 veces al mes) y por cuestiones como el problema que plantea la llamativa mancha de vino (casi 1.800 búsquedas al mes para saber la mejor forma de quitar esa frecuente condecoración).

GUÍA PROENSA

FE DE ERRORES

El extraordinario tinto **Tapias de Riscal** (pág. 256), calificado con 100 puntos, es de la cosecha '20 y no la '21 como figura por error en la guía. El resto de la información y la calificación son correctas.

El no menos emocionante tinto **Abadía San Quirce Trasconvento**, de Bodegas Abadía San Quirce, que es una de las novedades destacadas del año 2024, merece una calificación de 99 puntos y no 96 como por error aparece en la página 196.

Reproducimos lo que debería aparecer en la guía.

TAPIAS DE MARQUÉS DE RISCAL '20

Tinto
Evolución: Más de 2030
Precio: 130 €
Gastronomía: Carnes rojas (buey), caza de pluma (pichón)

Tempranillo; 20 meses en barricas de roble francés.
Mucho carácter, mucha calidad. Nariz compleja, profunda, muchos matices sobre base frutal, potente. Excelente equilibrio en la boca, sensaciones de fluidez y frescura a pesar de su energía y solidez, sabroso, elegante.
Consumo: 16°C.

ABADÍA DE SAN QUIRCE TRASCONVENTO '21

Tinto
Evolución: Hasta 2030
Precio: 150 €
Gastronomía: Guisos aromáticos (con setas), caza menor, mollejas

Tempranillo; fermentado en tina de roble francés, 15 meses en barricas de roble francés, 18 en botellero.
Perfil de modernidad, fresco, sólido. Amplios y elegantes aromas frutales, notas florales, minerales, balsámicas (monte bajo). Con cuerpo y nervio, relieve, finura y largo posgusto.
Consumo: 16°C.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

CONTROL POR IA

No todo son trucos sucios en el ámbito de la inteligencia artificial (IA en sus siglas ya establecidas). El consejo regulador de la DOC Rioja ha adoptado ya en la cosecha un sistema de IA que le permita interpretar los datos recabados por imágenes de satélite multiespectrales, información agronómica, climática y también histórica de cada una de las parcelas de viñedo de la zona, hasta combinar 1.600 variables en lugar de las 160 anteriores y conseguir controlar la totalidad del viñedo riojano. Pablo Franco, director técnico del consejo regulador, explica que «antes el trabajo iba muy enfocado a localizar viñedos excedentarios, pero ahora hay otros retos y se quiere identificar con el mismo grado de precisión los viñedos de tres mil kilos y también los de quince mil kilos por hectárea».

TREINTA MILLONES SIN INVERSOR

En la campaña pasada, que a estos efectos va de octubre de 2022 a octubre 2023, quedó sin ejecutar el quince por ciento del presupuesto previsto en el Programa de Apoyo al Sector Vinícola financiado por la UE. Según informa el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA), nuestro país tenía asignados 202,15 millones de euros y quedaron sin gastar 30,43 millones, el doble de la cantidad despreciada en el ejercicio anterior. Las organizaciones agrarias achacan el despilfarro a las barreras burocráticas a que se enfrentan los solicitantes y las administraciones apuntan hacia la falta de proyectos. La partida que más ayudas ha recibido es la promoción en terceros países, capítulo en al que se han destinado algo más de 37 millones de euros de subvención europea.

NOMBRES

JOHN BARQUER

El neozelandés de 55 años de edad **John Barquer** es desde el 1 de enero director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV); sucede en el cargo a **Pau Roca**. **David Palacios**, presidente del consejo regulador de la DO Navarra, fue elegido en noviembre para presidir durante otros cuatro años la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vinícolas, asociación que agrupa a 55 zonas calificadas españolas; Palacios ocupa el cargo desde 2016. **Eduardo de Diego**, director de Comunicación y Relaciones Institucionales de la Federación Española del Vino, ha sido nombrado vicepresidente de la asociación internacional Wine in Moderation para los próximos tres años. La escritora **Elvira Lindo** ha sido nombrada embajadora del cava de Requena, cargo honorífico que los productores de cava valencianos otorgan desde 2014 a personajes destacados de distintos sectores de la economía y la cultura. **Begoña García Bernal**, diputada por Cáceres en el Congreso y exconsejera de Agricultura de la Junta de Extremadura, ha sido nombrada Secretaria de Estado de Agricultura y Alimentación. **Fernando Miranda**, hasta diciembre secretario general de Agricultura y Alimentación, es el nuevo secretario general de Recursos Agrarios y Seguridad Alimentaria.

EDUARDO DE DIEGO

GARNACHA DE ORIENTE

Ramón Bilbao Edición Limitada Garnacha ‘20

TINTO. BODEGAS RAMÓN BILBAO
ZONA: DOC RIOJA
VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO USO
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028
PRECIO: 17,50 €

96 Según avanzaba en su exploración y colonización de nuevos horizontes vitícolas, Bodegas Ramón Bilbao ampliaba su familia de vinos. Incluso creaba Lalomba, una bodega-bombonera construida en el mismo recinto de la bodega de Haro y destinada a algunos de sus productos más sofisticados. Dos de los cuatro Lalomba son varietales de Garnacha o casi (el rosado tiene una aportación de Viura), mientras que la variedad participa en otro. Eso no impide que las viñas orientales que la bodega acumula, con preferencia por el cotizado monte Yerga, o las de sus proveedores de ese entorno, sean sustento de otros vinos.
Uno de ellos es esta nueva etiqueta que se empareja con el Edición Limitada Tempranillo, ya con varios años de presencia en el creciente porfolio de la bodega.
Garnacha de Rioja Oriental, de viña propia de Yerga y de proveedores de Grávalos y Arnedo, tratada con mimo (en hormigón, con crianza medida en barricas ya envinadas) para preservar frescura y carácter. la enóloga Rosana Lisa, pronto *master of wine*, da otra muestra de buen tino en un tinto fresco, frutal y mineral como corresponde a la variedad, con apuntes balsámicos, florales (clavel) y especiados y un paso de boca ágil, con relieve y nervio, equilibrado y de grato discurrir. Finura y frescura para un tinto de corte moderno, sugestivo, de trago largo.

Bordón Viña Sole Selección Tête de Cuvée ‘17

BLANCO RESERVA. BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: VIURA
CRIANZA: 24 MESES EN BARRICA, ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 30 €

86 La nueva etapa de la centenaria Bodegas Franco-Españolas se significa en varios frentes: en la reivindicación de su marca histórica, Rioja Bordón, y en la apuesta por los vinos blancos, sean semidulces, como Graciela que evoca al histórico Diamante, o secos con proyección de larga vida, caso de este nuevo reserva con larga marca que porta nombres históricos de la bodega. Estilo clásico de los vinos que quieren evolucionar; sale muy joven, con mucho nervio y marcados rasgos de crianza en barrica, con evocaciones de madera nueva de calidad, coco y piñones junto a matices de fruta blanca. Cierta estructura y viva acidez, vivo, equilibrado, fluido, seco, sabroso, bastante largo.

Gonfaus ‘21

TINTO. FAMILIA TORRES
ZONA: LES GARRIGUES (SIN IGP). VARIEDAD: GONFAUS
CRIANZA: BREVE CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 47 €

94 Sexto vino de Familia Torres en el que aprovecha el minucioso trabajo de recuperación de variedades ancestrales. La tinta Gonfaus, emparentada con Querol, Pirene, Torbat y Graciano, las dos primeras también recuperadas por Torres en una colección que cuenta con Garró, Moneu y la blanca Forcada, se ha aclimatado desde 1998 en la finca Purgatori aunque sale sin IGP hasta la cosecha ‘22 , que irá como DO Costers del Segre. Es un tinto aromático, con carácter, amplio y muy floral, con matices especiados, minerales (arcilla, hierro) y fondo almizclado. Tiene energía en la boca (se ve el parentesco con las rústicas Trepat y Graciano), con cuerpo, nervio (la frescura que se valora en estas nuevas-viejas variedades) y relieve tánico moderado, amplio, largo.

Salicornia

MANZANILLA EN RAMA. BODEGAS BARBADILLO
ZONA: DO MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA. VARIEDAD: PALOMINO
CRIANZA: 3 AÑOS, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA
EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 25 €

89 Es muy poco frecuente que una bodega inicie la crianza de un vino fino desde el primer paso, la creación de la criadera. En este caso era necesario: el sistema dinámico de envejecimiento, con criaderas que datan de muchos años, impide que el vino más biológico, criado por influjo de seres vivos (las levaduras), no pueda llevar el sello de ecológico. Barbadillo, que toca todos los palos de la manzanilla y crea algunos nuevos, parte de viña ecológica y una nueva criadera para esta manzanilla de precioso nombre, la primera ecológica. Nariz definida de crianza, recuerdos de levaduras frescas, salinos y de frutos secos aunque le falta algo de punta y pegada. Cuerpo medio, textura fluida, suave, seca y sabrosa, salina.

Robert J Mur Signature Intense Pleasure ‘15

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. ARVISA (MONTESQUIUS)
ZONA: DO CAVA. VARIEDADES: 75% XAREL·LO, 25% MACABEO
CRIANZA: MÁS DE 7 AÑOS EN RIMA
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 33,80 €

89 Aunque el nombre oficial no suena a casi nadie, las marcas Robert J Mur y, sobre todo, Montesquius, que es como se conoce a la bodega, forman parte de los más clásicos del mundo del cava. Es una bodega centenaria que se mantiene fiel a un perfil muy definido de espumosos más bien ligeros y muy frescos, un estilo apreciado de manera especial en el mercado catalán. Este nuevo gran reserva difiere poco de ese estilo y se suma con prestancia a los cavas de larga crianza. Aroma de cierta complejidad, de espumoso maduro, sobre base de fruta fresca, notas ahumadas, de latón, un toque de champiñón. Cuerpo medio-ligero, seco, suave, fluido, sabroso, amplio, equilibrado.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

Adaptación o reestructuración **del sector**

Acabábamos el anterior comentario planteándonos una serie de cuestiones de futuro sobre el sector del vino en el medio plazo, relacionadas con los cambios en los consumos que afectarían al momento y tipo de producto. Los efectos que tendrá la rentabilidad del sector sobre el relevo generacional que ha de producirse. O las posibles reformas que pudieran tener lugar en la propia Unión Europea y la asignación de presupuestos al sector vitivinícola.

Pues bien, gracias al informe publicado por la Comisión Europea el 7 de diciembre *Perspectivas Agrícolas de la UE 2023-35*, en el que avanzaba lo que podría suceder, podemos aproximarnos a una respuesta para algunas de estas materias. Deberemos comenzar por resaltar que el entorno se verá muy afectado por los fenómenos meteorológicos extremos provocados por el cambio climático, las condiciones de los mercados y la evolución de las demandas sociales.

La mayor concienciación sobre la salud, el consumo de alcohol entre los más jóvenes, así como a la competencia de otras bebidas, tendrá como consecuencia el mantenimiento en la bajada del consumo de vino en torno a un uno por ciento anual de aquí a 2035, hasta situarse en unos 20 litros per cápita en la UE. Lo que, salvando las diferencias existentes entre los distintos estados miembros según sea su cultura, hábitos, tradición o producción, afectará especialmente en el ámbito doméstico y a los tintos. Descenso que se verá parcialmente compensado por una creciente demanda de vinos sin alcohol, vinos con menor contenido alcohólico, blancos, rosados y espumosos. Destaca la advertencia de algunos expertos sobre la posibilidad de que este descenso pudiera acabar siendo mayor del previsto actualmente.

En cuanto al mercado exterior, advierte sobre el nivel de madurez que presenta el sector y la saturación de algunos destinos tradicionales. Esto limitaría mucho su posible crecimiento, que estaría apoyado en los vinos de mayor calidad amparados por el sello de calidad de una Denominación de Origen (DOP) o Indicación Geográfica Protegida (IGP) y los espumosos.

Como consecuencia de todo ello, el sector debería ajustar una producción que se verá afectada por la reducción en el uso de fitosanitarios y los planes de nuevas restricciones de regadío en algunos países de la UE, lo que afectaría sensiblemente al rendimiento por superficie, la cual apenas se vería modificada.

Y si en el número anterior nos apoyábamos en lo que estaba ocurriendo con las exportaciones para explicar esta especie de adaptación que le está tocando vivir al sector vitivinícola español, en esta ocasión lo vamos a hacer en el gasto ejecutado de las medidas de apoyo con las que cuenta.

Como todos ustedes conocen, cada uno de los principales países productores de la Unión Europea cuenta con un programa de ayudas, hasta ahora conocido como Programa de Apoyo al Sector Vitivinícola (PASVE en nuestro caso) y que a partir del presente ejercicio financiero (del 16 de octubre 2022 al 15 de octubre 2023) pasa a denominarse Intervención Sectorial Vitivinícola (ISV), cuya asignación anual es de 202,15 millones de euros. Su aplicación sólo puede ir destinada a la promoción en terceros países, reestructuración de viñedo, inversiones, destilación de subproductos, cosecha en verde y destilación de crisis.

Pues bien, según los datos avanzados por el Fondo Español de Garantía Agraria (FEGA) sobre la asignación inicialmente realizada, 31,1 millones de euros se han quedado sin gastar. Lo que es algo más del doble de lo que no utilizamos en el ejercicio anterior. Y es que la cofinanciación que lleva implícitas muchas de estas medidas ha llevado a que muchos viticultores y bodegas no pudieran hacer frente a su parte de este gasto y tuvieran que renunciar a la ayuda.

Por medidas, la reestructuración, a la que se le asignó prácticamente un tercio (31,07 por ciento) del presupuesto, ha sido la que más fondos ha dejado de gastar, nada menos que 18,18 millones de euros, un 28,85 por ciento. Le sigue la destinada a abrir nuevos mercados fuera de la Unión Europea, *Promoción en terceros países*, con el 15,21 por ciento de los 44,04 millones de euros asignados sin utilizar. Como tampoco se han realizado todas las inversiones en bodega previstas, al quedarse sin ejecutar el 7,37 por ciento, 3,7 millones de euros.

Medidas, todas ellas, cuyo principal objetivo es el de mejorar la competitividad de nuestras producciones adecuándolas a los mercados actuales ofreciendo productos de mayor valor añadido. Pero es que, en aquellas cuya finalidad era la de eliminar posibles excedentes del mercado, aumentado el precio de nuestros vinos, la cosa no ha ido mucho mejor, puesto que a la destilación de crisis tan sólo se ha destinado 0,7 millones y la otra medida, la cosecha en verde, ante los bajos precios fijados sólo se ha podido invertir 11,86 de los 15 millones de euros inicialmente fijados.

¿Es consecuencia todo esto de la limitación financiera a la que están viéndose sometidos bodegas y viticultores con la restricción del crédito por parte de las entidades financieras? ¿O prudencia ante un entorno geopolítico preocupante de consecuencias impredecibles? ¿Responde a una falta de confianza en el futuro que aconseja ajustes estructurales?

Son preguntas a las que habrá que ir dándole respuesta a lo largo del tiempo.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

DO Ribeiro

JOSÉ PARIENTE COMPRA VILERMA

VILERMA, UNO DE LOS NOMBRES FUNDAMENTALES DEL RIBEIRO Y DE SU RESURRECCIÓN/MODERNIZACIÓN A PARTIR DE LOS AÑOS SETENTA DEL SIGLO PASADO, HA PASADO A SER PROPIEDAD DE BODEGAS JOSÉ PARIENTE. CON ESTA ADQUISICIÓN, QUE SE FORMALIZÓ EL 11 DE ENERO, LA FIRMA DE RUEDA ENTRA EN UN ESCENARIO MUY DIFERENTE AL QUE LE ES NATURAL, TANTO POR VOLUMEN COMO POR EL PERFIL DE LOS VINOS QUE DEFINEN A LAS DOS ZONAS, RIBEIRO Y RUEDA.

La venta de Vilerma a una empresa del sector era, según confiesa el fundador, Arsenio Paz, uno de los aspectos que consideraban determinante, con el fin de garantizar que se mantuviera el estilo de la casa y el respeto a su singularidad, algo en lo que ahora coinciden las dos partes.

Los nuevos propietarios, de acuerdo con Martina Prieto Pariente, se muestran muy ilusionados con el proyecto. Aun cuando los números que aporta la nueva bodega serán mínimos en la oferta del grupo, pues son apenas seis hectáreas propias las que suministran la uva para los vinos de Vilerma, admiten que el reto de mantener y mejorar un proyecto tan personal, al cual los fundadores pusieron cariño hasta el último detalle, es atractivo.

ARSENIO PAZ

Del casi exclusivo trabajo con la variedad Verdejo, celosa señora de Rueda, pasarán ahora a vinos plurivarietales, tanto en los más conocidos blancos, con su mezcla de Treixadura, Torrontés, Albariño, Lado, Godello, Loureira o Caíño,

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

como en los tintos, tan escasos como interesantes por su personalidad y su potencial.

Arsenio Paz, el fundador y ya expropietario de Vilerma junto con su esposa Chon Labrador, es de los que predica con el ejemplo y desde el primer momento ha elaborado tintos de escasa circulación. Y mantiene que les queda un gran recorrido.

Las raíces de la Vilerma que hoy conocemos hay que buscarlas en los años setenta del siglo pasado. Arsenio, abogado cuya vida profesional se desarro-

lló en gran medida en Vigo, heredó de su padre –que en 1952 había sido uno de los socios fundadores de la bodega que hoy es la cooperativa Viña Costeira– la pasión por el vino. Buscó, peleó con el minifundismo y adquirió varias fincas para completar A Vilerma. Tiene agua. Plantar kiwis fue la primera opción, pero las satisfacciones de esta fruta son escasas. Tiraba el vino y se rindieron a él.

Las uvas de las primeras vendimias acabaron vinificadas en la Bodega Experimental del Ribeiro que el INDO había impulsado para contribuir a la modernización de la zona. La de 1996 fue la primera cosecha que se embotelló. La trayectoria ha sido impecable desde entonces, con un trabajo que dejaba clara la fe en lo que se hacía y la confianza en la

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

MARTINA E IGNACIO PRIETO PARIENTE

Del Duero al Avia, un viaje de respeto

El trayecto vitivinícola de la familia Prieto Pariente se inició en el corazón de la DO Rueda, en la cara más blanca de la cuenca del Duero, y tiene su estación de parada más reciente en el corazón de la DO Ribeiro, en las laderas que vierten al río Avia. Nació en una viña plantada por José Pariente en los pedregosos páramos de La Seca, el centro productor histórico de los vinos de Rueda, un Verdejo cuidado con mimo mientras atendía el legendario bar España, parada casi obligada cuando la carretera Nacional VI atravesaba el pueblo de Rueda.

Esa viña sería reivindicada por su hija, la enóloga Victoria Pariente, que lo haría de la mejor forma: con la defensa a ultranza de la elegante y fresca sobriedad de la uva Verdejo frente a aromáticas invasiones exóticas. A partir de ese joven José Pariente inicial, que resistió también los embates de la guerra de precios que ha llevado a la zona al triunfo de los números pero al incipiente fracaso del prestigio, se desarrollaron matices con aportaciones brillantes: crianza sobre lías, intervención de la madera, vino de finca...

La tercera generación gestó una traición consentida. Martina e Ignacio Prieto Pariente pusieron en marcha un proyecto propio, hoy integrado en la casa matriz, con tres tintos muy pegados al terreno, incluido un garnacho de Cebreros, y un blanco varietal de Viognier, variedad invasora a la que han extraído un rendimiento cualitativo inimaginable. Dos son los vectores en los que se mueven ambas bodegas: el trabajo individualizado con variedades muy significadas, Verdejo, Viognier, Tempranillo y Garnacha, y respeto al carácter que marcan la variedad y el territorio.

Con la llegada a Ribeiro se abre un horizonte bien distinto, no sólo en el paisaje, con un contraste violento entre el páramo castellano y las verdes laderas orensanas, sino también en cuanto a la fórmula varietal. Martina Pariente califica lo que viene como «un reto que nos hace muchísima ilusión», con toda una panoplia de variedades, blancas y tintas, que confluyen en dos vinos de mezcla, la esencia del Ribeiro, pero abren un abanico de posibilidades que sin duda van a desarrollar los vinateros castellanos.

La falta de relevo generacional ha sido aquí, como en tantas otras bodegas de la comarca, determinante para la venta. Los pretendientes han sido varios en los últimos años. El flechazo llegó en 2023.

tierra y en el pasado, en sus variedades nobles y en el futuro.

La falta de relevo generacional ha sido aquí, como en tantas otras bodegas de la comarca, determinante para la venta. Los pretendientes han sido varios en los últimos años. El flechazo llegó en 2023.

Con esta son tres, por otra parte, las bodegas que desde Valladolid se han asentado en la misma Ribeira do Avia, un espacio muy considerado en el conjunto del Ribeiro, durante los últimos años. Pago de Carraovejas se ha hecho con marcas, bodegas y viñedos de Emilio Rojo y Viña Mein, mientras que Matarromera adquirió la bodega Sanclodio, que el cineasta José Luis Cuerda había fundado. En todos los casos, la quiebra del relevo generacional ha sido determinante. Quede como último apunte, por aquello del perfil y el estilo, que Viña Mein y Sanclodio están inscritas en el apartado de *bodegas* del consejo regulador del Ribeiro, mientras que Vilerma es *colleiteiro*, es decir, *cosechero*, capítulo reservado a los productores que emplean uva propia y elaboran menos de 50.000 litros de vino al año. Se suma, como operaciones destacadas, la compra de Grandes Pagos Gallegos de Viticultura Tradicional, por parte de Hijos de Rivera (Estrella Galicia); el grupo coruñés cuenta en Ribeiro con Finca Viñoa y Pazo Casanova.

Recordaba Arsenio Paz, en un reciente pregón de la Feira do Ribeiro, que «seis siglos antes del nacimiento de Cervantes, ya los reyes de Asturias y León tenían bodega en el Ribeiro, en la zona de Gomariz, donde se conserva un recinto amurallado denominado A Peza do Rei». Pues hasta aquí se ha venido José Pariente. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

DIAM

El guardián de los aromas

CONTROLAR EL OXÍGENO Y EL TIEMPO

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

Diam, el poder de elegir

www.diam-cork.com

Acústic Celler

OBRA DE UN HOMBRE ORQUESTA

ALBERT JANÉ, METEÓRICO HOMBRE ORQUESTA, FUNDÓ HACE 20 AÑOS LA BODEGA ACÚSTIC CELLER, EN LA DO MONTSANT. DESPUÉS, CRUZÓ LA LÍNEA Y ABRIÓ OTRA PEQUEÑA BODEGA URBANA, CELLER DEL RITME, EN LA DOC PRIORAT. FINALMENTE, CERRÓ EL CÍRCULO Y VOLVIÓ A SU COMARCA DEL PENEDÉS CON AUTÒCTON CELLER. COMO BUEN MELÓMANO, BUSCA LA ARMONÍA DEL VINO CON EL PAISAJE QUE LO VE NACER.

El vitivinicultor Albert Jané Úbeda llegó a la DO Montsant en 2003. Compró un pequeño viejo viñedo plantado en vaso con Garnacha Tinta. Difícil de trabajar, con retorcidas vides en un marco espectacular, en la población de Capçanes. Al año siguiente ya se estrenaba en el mercado con su primer proyecto personal, Acústic Celler, tras abandonar Jané Ventura, las cavas familiares de El Vendrell que dirige actualmente su hermano Gerard.

Este inquieto y pasional elaborador amplió su apuesta personal en 2010 con el proyecto Ritme Celler, en la DO Calificada Priorat, en un antiguo gallinero de La Vilella Alta y con 17 hectáreas de viña. Y quiso regresar a casa en 2015, a la masía de Mas Vilella, de La Bisbal del Penedès (Baix Penedès), para elaborar vinos también de variedades autóctonas del Penedès, con Autòcton Celler, al margen de la DO Penedès. Hace dos décadas escribí que Albert Jané era el

hombre orquesta de la DO Montsant. Aún lo es, en muy buena parte. Destacada es su determinación y valentía, con algo de osadía.

Albert Jané dice que compró la primera viña en la DO Montsant en diciembre de 2003 «porqué me enamoré de la zona y vi su gran potencial, con gran cantidad de viñedos viejos de Garnacha y Cariñena plantados en diferentes suelos y altitudes, y con gran diversidad». Remarca que el Montsant «es una tierra de oportunidades» y quiere poner en valor el potencial de viejos viñedos poco productivos mantenidos por ancianos viticultores.

HUÉRFANO DE VIÑA VIEJA

Reconoce que venía del Baix Penedès «un poco huérfano de variedades tintas de viñedo viejo, salvo el Sumoll». Y añade que «desde el minuto uno, empecé elaborando vinos acústicos de viña sin maquillaje, sólo con las variedades autóctonas Garnacha y Cariñena». Asegura que estos 20 años han pasado «volando». Dice que en este tiempo «hemos crecido, hemos aprendido y disfrutado muchísimo y hemos buscado la excelencia».

Hoy se siente aún «muy ilusionado» y con muchas ideas para crear «nuevos vi-

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

nos de gran carácter, auténticos y mucha singularidad con viñedos singulares». De hecho, explica que «tengo ganas de más». Aunque matiza que en su proyecto «el enólogo son los viñedos», y que con sus vinos busca transmitir «la finura y la sutileza de la Garnacha y el carácter, rusticidad fina y mineralidad de la Cariñena».

Con la vendimia de 2021 estrenó su gran bodega de Marçà (DO Montsant), en una finca de 10 hectáreas, con una sala de crianza que recibe a los visitantes con música clásica. Albert afirma que es la bodega «más espiritual» de la DO Montsant. De hecho, apunta que en Acústic Celler elabora vinos «acústicos». Quiere que quien le visita se sumerja en una atmósfera de paz espiritual y equilibrio emocional.

Es una bodega de dos mil metros cuadrados semienterrada, con gran integración paisajística. Antes había elaborado en una pequeña instalación alquilada (más bien un garaje de 120 metros cuadrados), en la población de Els Guiamets, y, posteriormente (2010), en Marçà, en un antiguo almacén de 500 metros cuadrados reconvertido en bodega. En 20 años su progresión ha sido meteórica.

Albert Jané es el hombre orquesta de la DO Montsant. Destacada es su determinación y valentía, con algo de osadía.

Con recipientes de hormigón, fudres, barricas de roble francés y cerámica de un artesano del Penedès (Carles Llarch), elabora unos vinos cada vez más transparentes con su terruño, con menos extracción, madurez y concentración, y con una madera mucho más matizada. Cuenta con viñas viejas, plantadas hace entre 25 y 95 años, situadas entre los 300 y los 700 metros sobre el nivel del mar.

CRECIMIENTO DISPARADO

También trabaja olivos viejos, algunos de ellos centenarios, y algunos almendros. Desde diciembre de 2003, cuando adquirió el primer viñedo en Capçanes (unas pocas vides de Garnacha Tinta plantadas en 1932, que ocupan solo una hectárea y media), la filosofía y objetivo de Acústic Celler ha sido «hacer vinos de viña, vinos *unplugged*, vinos acústicos que transmitan todo el carácter, historia y singularidad, condiciones meteorológicas y carácter del terreno, de la viña de la DO Montsant».

Actualmente, Albert Jané suma (en propiedad y arrendadas) 43 hectáreas de viñedos de variedades autóctonas trabajadas en ecológico certificado. Además, ha plantado otras cinco hectáreas en la finca de Marçà donde ha levantado la nueva bodega.

En 2004 se estrenó en la DO Montsant con unas diez mil botellas: alrededor de seis mil de la versión tinta del Acústic y unas cuatro mil del también tinto Braó. Actualmente Albert Jané ya elabora en torno a 135.000 botellas anuales en su nueva bodega de Marçà, entre 50.000 y 60.000 botellas en la DO Calificada Priorat y entre 30.000 y 35.000 en La Bisbal del Penedès. Exporta el 70 por ciento de la producción. Suiza, Alemania y Bélgica son sus tres principales mercados internacionales. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

MAR ROMERO

Mito NFT de Bodega Tesalia

EXCLUSIVO PARA EL MERCADO CRIPTO

EL PROYECTO VINÍCOLA DE LA FAMILIA GOLDING, QUE SE ESTABLECIÓ EN 2007 EN ARCOS DE LA FRONTERA PARA ELABORAR *GRAND CRU* ANDALUZ, VUELVE A DEMOSTRAR SU GEN INNOVADOR CON ESTE MITO, UNA EDICIÓN LIMITADA Y EN BOTELLA MAGNUM CON TECNOLOGÍA BLOCKCHAIN. ES EL PRIMER VINO ESPAÑOL EN ENTRAR EN EL MERCADO DIGITAL Y, CLARO, LA COMPRA ES VIRTUAL, EN PURA PRIMICIA.

Realmente hablar de NFT en el mercado del vino es todavía algo muy innovador. Los NFT (por sus siglas en inglés *Non Fungible Tokens*, activos no fungibles) son productos únicos que no se pueden consumir ni intercambiar por otro igual, y, al tener carácter de «no fungible», se adaptan especialmente bien al mundo de las creaciones únicas como el arte. Si hablamos de vino como una obra de arte embotellada, los NFT abren un nuevo campo de posibilidades dentro del sector vinícola con ediciones limitadas y numeradas, una opción válida para bodegas que posean vinos únicos.

Aclarado el concepto, ésta ha sido la última apuesta de la bodega gaditana Tesalia, ubicada en una finca de ensueño, a las faldas de la sierra de Grazalema, cerca de Arcos de la Frontera. Con la tecnología NFT, los compradores se convierten en propietarios de un gemelo digital (*digital twins*) de su nuevo vino Mito NFT, mientras que los magnums físicos permanecen almacenados en un depósito seguro incluso si hay transacciones o intercambios del NFT. «El objetivo es también limitar la huella de carbono y preservar la calidad de las botellas, conservadas en la bodega», comenta su directora general Natalia Golding, quien ha heredado la vena competitiva de sus padres y el amor por los caballos y el vino. Dos mundos que, pese a parecer antagónicos, exigen la misma disciplina, el mismo esfuerzo y la misma pasión.

Los Golding han decidido sumar a la familia de sus vinos (Tesalia, buque insignia de la casa, Arx e Iceni), procedentes de 22 hectáreas de viñedos con la variedad autóctona Tintilla de Rota y las foráneas Petit Verdor, Syrah y Cabernet Sauvignon; lo que será su primer varietal de Cabernet Sauvignon de la añada 2022 embotellado en formato mágnum, el primer vino NFT de Andalucía y el primer mágnum español en entrar en el mercado digital.

VISIÓN EMPRESARIAL

La trayectoria de esta familia es conocida no sólo por su amor y vinculación con el mundo del vino y del caballo, sino por la filosofía de innovación y visión empresarial siempre presente en los proyectos del fundador de la bodega, Richard Golding. Todo un visionario para los negocios, introdujo como director de marketing en los años setenta la marca Schweppes en España. Frecuentó la prensa salmón porque fue presidente de Parques Reunidos y actual presidente no ejecutivo de Vitaldent.

Su hija Natalia, gran amante de los retos, se involucró desde el principio en el proyecto de Tesalia, formándose previamente para los conocimientos necesarios sobre el campo, los procesos químicos y la parte comercial (con la que más disfruta) para tomar las riendas

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

RICHARD Y NATALIA GOLDING

del negocio. «Nuestro objetivo no era romántico sino muy ambicioso. Queríamos producir vinos capaces de competir en calidad y singularidad con los mejores tintos del mundo en una tierra tradicionalmente ligada a los vinos generosos y dulces y había que estar bien preparados», recuerda.

Por eso, se rodearon del mejor equipo posible, formado por el prestigioso enólogo Ignacio de Miguel, el experto en viticultura José Ramón Lissarrague y con Valle Lozano como enóloga en bodega. Estudiaron y trabajaron el terreno y las variedades durante años y perfeccionaron los procesos de vinificación y envejecimiento hasta que, en 2017 y 2018 lanzaron al mercado sus primeros vinos. «Ahora estamos en Holanda, Suiza, Bélgica, Filipinas, Estados Unidos, Grecia y Singapur, pero de momento nuestro mercado estrella es España», asegura Natalia.

HITO DE VANGUARDIA

Su último proyecto vinícola, Mito, es fruto de una colaboración con InterCellar, un *marketplace* que forma parte de PyratzLabs, la mayor aceleradora de startups Web3 de Europa, y Maison Moussié, la tonelería que utiliza roble francés de los bosques más excepcionales y selecciona granos más finos que las opciones tradicionales. Para la crianza de esta edición limitada de 150

botellas, se ha utilizado la colección de barricas Petra, calentadas sin combustible, con piedra de lava y de jade, un proceso patentado, único en el mundo, que minimiza el impacto del roble y aporta estructura y una original complejidad, con respeto al carácter del terruño.

Cada mágnum numerado de lo que ellos llaman su nueva «joya del sur», se guardará en la bodega hasta terminar su crianza en botella. Estarán disponibles para su entrega a partir de febrero de 2025, momento en el que los inversores en criptomoneda, entusiastas del vino o empresarios, podrán disponer de él. Por cierto, aunque está en el terreno del coleccionismo y exclusividad, no asusta. El precio de cada botella magnum es de 180 euros, impuestos incluidos, y desde el pasado noviembre está a la venta en la web www.intercellar.io

Desde el punto de vista de los coleccionistas, invertir en un vino con NFT puede resultar, además de muy lucrativo, bastante atractivo ya que pueden estar más abiertos a este concepto donde ya no sostienen sus botellas físicamente. Más aún cuando las botellas de coleccionistas rara vez se abren. Además, se evitan otros problemas, como los transportes, los costes de almacenamiento, roturas, y por supuesto los riesgos de falsificación o robos, que parece una nueva moda y en algunas ocasiones supone pérdidas millonarias como hemos visto en los últimos tiempos en más de un restaurante.

El interés de coleccionistas, celebridades e inversores supone un impulso de los NFT para vinos de alta calidad y, aunque su impacto en el mundo vinícola todavía necesita tiempo, Tesalia ha iniciado el camino en España. Al fin y al cabo, marcarse metas y saltar obstáculos es la especialidad de Natalia Golding, la amazona del vino. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

La Galería de Bodegas Riojanas

EL FUTURO DE UNA BODEGA CENTENARIA

ES UNA BODEGA-BOMBONERA DENTRO DE UNA BODEGA CENTENARIA Y ES, SOBRE TODO, UNA APUESTA DE FUTURO. LA GALERÍA REFUERZA LA VÍA DE RENOVACIÓN DE ESTILOS QUE YA SE DEJA VER CON LAS NUEVAS REFERENCIAS, Y EL NUEVO PERFIL IMPRESO EN OTRAS MÁS VETERANAS, DENTRO DE LA AMPLIA GAMA DE VINOS DE BODEGAS RIOJANAS.

Como tantas otras bodegas clásicas de Rioja, la casa centenaria de Cenicero mostraba una deriva clara hacia parámetros enológicos convencionales. Ese tránsito, desarrollado durante décadas, se plasmaba en la escasa diferenciación de sus tres líneas principales de tintos, Monte Real, Viña Albina y Puerta Vieja, sobre todo en las dos primeras, que son las marcas-bandera de la bodega. Hace mucho tiempo, los perfiles estaban bien definidos: Viña Albina respondía al estilo de *vino fino* de Rioja Alta, ajustado en cuerpo, vivo en acidez y domado por larga crianza en barrica; Monte Real, procedente de la finca El Monte, muy cerca de la estación de ferrocarril de Cenicero y de la bodega, mostraba el dibujo de los vinos de Cenicero, con más color y cuerpo y mayor protagonismo de la fruta... ¿tal vez, por contraposición, *vinos bastos*?

La tercera vía, Puerta Vieja, siempre fue referente más comercial, con vinos *crianza* mientras que las otras dos marcas se especializaban en los tipos *reserva* y *gran reserva*. Sin embargo, con el tiempo parece que fue la que marcó el rumbo a sus hermanas mayores, que pusieron el acento en las largas crianzas en barrica y sus perfiles se acercaron hasta el punto de que, en una cata vertical, en la actualidad las diferencias entre ambos vinos, en las cosechas sobre todo de los años ochenta y noventa, son muy sutiles y se perciben solo cuando se compara copa contra copa.

EMILIO SOJO

TRANSICIÓN SIN PRISAS

Los responsables actuales de Bodegas Riojanas, Santiago Frías como director general y Emilio Sojo, el director técnico, son conscientes de ese cambio. «Cuando llegué vi que no había gran diferencia entre Monte Real y Viña Albina, afirma Santiago Frías, y nos pusimos manos a la obra para modificar ese estado de cosas». Comprendió también que el cambio debería ser paulatino y prudente, aunque cabe decir que quizá fuera demasiado prudente, tal vez forzado en ese giro suave por la presión comercial de unas marcas con una sólida presencia y muchos consumidores fieles.

El relevo generacional, el traspaso de poderes a Frías y Sojo, que son herederos de la familia fundadora de la bodega, coincidió con algún culebrón accionarial (un intento del Banco Santander, accionista minoritario, de controlar la sociedad) y la posterior decisión de sacar a Bolsa esa participación, como mecanismo defensivo y factor de transparencia. Ese proceso seguramente también ralentizó la necesaria renovación y puesta al día de instalaciones y conceptos.

Lo que nunca perdieron los propietarios fue la referencia al paisaje, la reivindicación de sus viñedos, conceptos de modernidad que en este caso son continuismo del respeto a la filosofía familiar tradicional. No hay que olvidar que sus orígenes están en el cultivo de la vid, aunque tuvieron la visión de contar con

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

enólogos franceses en una larga primera etapa de la historia de la bodega.

FAMILIA CRECIENTE

Finalmente, cuando se estableció la calma accionarial y de gestión (todo lo que se puede considerar calma con el inquieto Santiago Frías al frente), llegó la actividad en la enología. El cambio, que puede ser calificado de frenético en el contraste con la calma chicha anterior, no se reflejó tanto en los vinos estrella de la casa, a pesar de que Monte Real pasó a ser elaborado exclusivamente con Tempranillo mientras Viña Albina conservaba la fórmula varietal tradicional. Se ha visto más en el desarrollo de una gama que se ha ido poblando de vinos nuevos, con las mismas marcas pero con apellidos: Viña Albina Vendimia Seleccionada y Gran Albina para acompañar al reserva y el gran reserva y, sobre todo, los cinco hermanos añadidos a los Monte Real reserva y gran reserva: un crianza, Cuvée, Reserva de Familia, que ya fue un anuncio de la nueva etapa, Cepas Viejas y un varietal de Garnacha.

También llegó compañía para el tinto crianza Puerta Vieja, con un joven varietal de Tempranillo, un Puerta Vieja Selección y el reciente Puerta Vieja Colección, que es un choque frontal de modernidad frente al carácter comercial de la marca. Además, el desarrollo de los blancos y alguna nueva etiqueta, como El Lago. Y aún no le llegó el turno al rosado de moda.

Los cambios, que empiezan a llegar a las bodegas que se han sumado al proyecto riojano (Hacienda Miguel Sanz, en Ribera del Duero; Veiga Naim, en Rías Baixas, Bodegas Viore, en Rueda; Bodegas Torreduero, en Toro), se han sucedido en un proceso que parece que se acelera. Y en ese acelerón adquiere protagonismo La Galería, la bodega de vanguardia montada dentro de las amplias instalaciones centrales de Bodegas Riojanas. Y lo hace en relación directa y estrecha con el viñedo, con algunas parcelas seleccionadas entre las más de doscientas hectáreas de viñedo. La Galería, como el conjunto de las instalaciones de Bodegas Riojanas, y se podría incluir el propio perfil de los vinos, encaja criterios de modernidad en un conjunto tradicional. Los viejos muros se pueblan de nuevos tinos de roble y se adorna con chocantes lámparas de lágrimas de cristal. Ese va a ser el centro neurálgico en el que ya hay algunos nuevos vinos en gestación, y otros en proyecto, que anuncian la ampliación del generoso catálogo de vinos de la bodega.

ROBLE, HORMIGÓN, *COCCIOPESTO*

Junto a esas lámparas colgantes de aire vintage de salón comedor, conviven los tinos de roble de tamaño reducido, adecuado a las dimensiones de las viñas cuyos frutos van a albergar, y algunos de-

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

pósitos de los nuevos materiales de moda. Entre ellos destaca la singular forma de un depósito de *cocciopesto*, un material que tiene toda la pinta de estar llamado a convertirse en el nuevo *juguete* de moda de los enólogos innovadores.

El *cocciopesto* es heredero de un material llamado *opus signum* u *obra de Signia*, referencia a la actual Signa, situada a unos 60 kilómetros de Roma.

El *opus signium* se utilizaba en la antigua Roma (parece que importado de Fenicia) para la construcción de cisternas, por su impermeabilidad, y también en pavimentos, como alternativa a los costosos mosaicos. Procede de la compactación con cal de escombros de construcción (arena, polvo de mármol, fragmentos de cerámica, teja, ladrillo y azulejos).

Aún consideran que está en periodo de prueba, pero, según explican los técnicos de Bodegas Riojanas, tiene las ventajas del depósito de hormigón en cuanto a inercia térmica, pero permite algo de aire superior, lo que proporciona una cierta microoxigenación del vino. Aparentemente, también mitiga el efecto de apagado de aromas y de acidez que se desprende del uso de otros envases de moda, como las mal llamadas ánforas de terracota (las que se utilizan en muchas bodegas carecen de asa y más parecen un botijo grande).

Ese factor de la gestión del oxígeno en el proceso de envejecimiento parece el centro de la experimentación en La Galería. Emilio Sojo y su colaboradora, Verónica Remartínez, fichaje con experiencia en varias bodegas, experimentan en La Galería con envases de materiales diferentes, como el gres o la terracota, además del *cocciopesto* y las tinas de roble, capítulo en el que entran en las variables de tamaño, tostado, tonelero, tipo de roble, etcétera, para completas una paleta de opciones que, después de comprobar su efecto, se aplicarán o no en el resto de los vinos.

«Aquí se elaboran vinos con el fruto de nuestros viñedos más especiales, informa Emilio Sojo. La idea es mantener la identidad del terruño, la expresión más pura de esas viñas tan especiales que conocemos desde hace muchos años. La vía es investigar y aprender de esos distintos tipos de depósito y como responde el vino en cada uno de ellos».

VIÑEDO SINGULAR

La Galería se acaba de inaugurar, pero ya existía en los proyectos de nuevos vinos, entre ellos dos tintos destinados a salir con el marchamo de *viñedo singular*, todavía sin fecha de lanzamiento. Los Paletones es una viña plantada en dos fases, 1,41 hectáreas de Tempranillo que se puso en 1920 y 1,7 hectáreas de Viura de 1973. El Plantizo se plantó en 1974 con 1,87 hectáreas de Tempranillo y 0,48 de Viura. De cara al futuro estudian un tercer viñedo singular, El Portillejo, varietal de Tempranillo plantado en 1955, y desarrollar vinos a partir de Garnacha, con el varietal Monte Real Garnacha como anticipo.

Sin embargo, es previsible que un nuevo Monte Real se adelante a esas incorporaciones. Se trata de Monte Real El Bagazo '20, varietal de Tempranillo que saldrá como reserva aunque con limitada crianza en barrica, 12 meses. Esa discreta presencia de la madera, la frutal y su noble fuerza, parecen todo un anuncio de los nuevos horizontes que se dibujan en el trayecto de la bodega.

Esas nuevas sendas se exponen al dictamen directo de los propios aficionados antes de que los vinos salgan al mercado. Bodegas Riojanas se ha destacado en su atención al turismo enológico. A partir del año 2000 ha habilitado instalaciones y recorridos para recibir a los visitantes y esa actividad llega también a La Galería, donde, a partir de tres antiguos depósitos de hormigón, que datan de los años cuarenta del siglo pasado, han dispuesto una zona de degustación en la que se ofrecen los vinos que se elaboran en ese área especial de la bodega. Para cerrar el círculo y obtener un retorno con las opiniones de los consumidores en lo que, además, bien parece una siembra más de cara al futuro. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

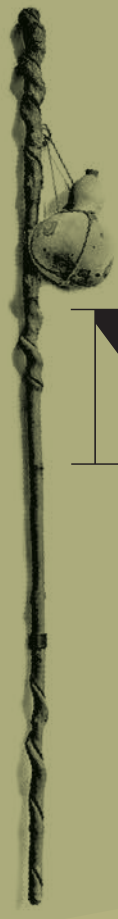
GAZA © MOHAMMED ABED

Dona para la emergencia en Gaza

MEDICOS SIN FRONTERAS

La otra peregrina

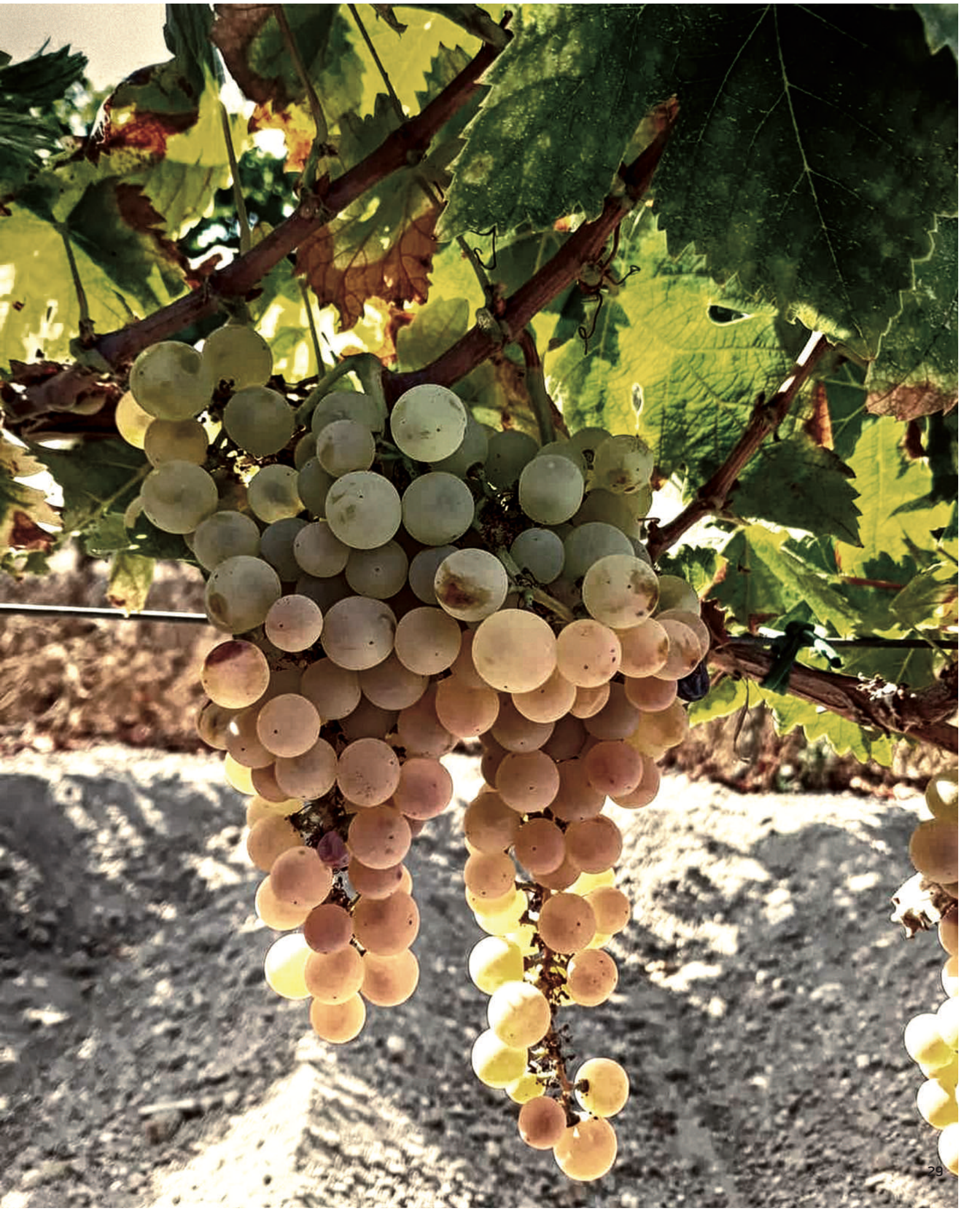
LOS CAMINOS DE LA PALOMINO



TRAS UN LARGO VIAJE DESDE TIERRAS GADITANAS, LLEGÓ A OCUPAR GRAN PARTE DE LA MITAD OCCIDENTAL DEL PAÍS DURANTE MUCHOS AÑOS Y EMIGRÓ A DESTINOS TAN LEJANOS COMO SUDÁFRICA O CALIFORNIA. RECIENTEMENTE HA EMPEZADO A SER UN POCO NINGUNEADA, E INCLUSO DESTERRADA EN ALGUNOS DE ESOS TERRITORIOS OCUPADOS, PERO LA BLANCA PALOMINO EMPIEZA A VESTIR TRAJES DE ALTA COSTURA.

TEXTO: PAZ IVISON
FOTOS: PACO BARROSO Y ARCHIVO PV

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS



A la virgen del Rocío la llaman también Blanca Paloma y no hay que ser rociero ni almonteño, ni siquiera medianamente devoto de la misma, para saber que es la protagonista de la famosa peregrinación o romería que se lleva a cabo cada año en primavera por tierras del Coto Doñana y que reúne a miles y miles de personas. Lejos del mundo religioso y festivo, hay otra peregrina blanca, la blanca Palomino, que no la Blanca Paloma, que recorrió el Camino de Santiago desde finales del XIX y principios del siglo XX siguiendo la Vía de la Plata, que va desde Huelva y Cádiz hasta Galicia, y haciendo muchas etapas a su paso por estas tierras del occidente peninsular. Etapas que en muchos casos no lo fueron tanto pues la blanca Palomino se estableció, se plantó, se quedó a vivir, en algunos de esos territorios castellanos por los que iba pasando.

¿Qué uva era aquella peregrina que tanto éxito tuvo y que llegó a estar reconocida en pliegos de condiciones de muchas denominaciones de origen, como Condado de Huelva, Bierzo, Cigales, Ribeiro, Rueda, Valdeorras, Tierra de León, Tierra de Zamora y otras? ¿Y que también peregrinó en sentido contrario llegando a las Islas Canarias (Abona, Gran Canaria, La Palma, Lanzarote, Tacoronte-Acentejo...) a veces escondida bajo el nombre de Listán Blanco? Es más, a finales del XIX llegó a cruzar océanos para establecerse en las antípodas, en Sudáfrica, en California... En mi opinión tenía que ser la Palomino de Jerez, que no tiene sinonimia y que era la uva que abundaba tras la filoxera en el Marco.

Numerosas son las confusiones que se han establecido en torno a este nombre de Palomino porque también se ha bautizado como Palomino, con el apellido de fino (Palomino Fino) a la uva Listán, que también existía en la zona. Son bastante diferentes. Dicen los entendidos en el tema que la Palomino –así, a pelo, sin especificar apellidos– empezó a inundar Galicia en los primeros años del siglo XX y por tierras castellanas que corresponden actualmente a la DO Rueda, se tiene constancia que lo hizo en los años treinta. Y también coinciden los estudiosos del tema en que, tras la filoxera, la uva que mayor presencia tenía era Palomino de Jerez. No sería ningún disparate deducir que la que empezó a peregrinar por la Vía de la Plata camino de las tierras gallegas fue la Palomino de Jerez porque era la que mayor presencia tenía.

Palomino de Jerez vs Palomino Fino

El caso es que esta Palomino de Jerez desapareció completamente en la década de los cincuenta y principios de los sesenta del pasado siglo XX, coincidiendo con la industrialización de las bodegas, aún antes de que llegaran las má-

PALOMINO CALIFORNIA

PALOMINO PELUSÓN

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

JOSÉ MANUEL BUSTILLO, *VIGNERON* JEREZANO

LA PALOMINO DE JEREZ DESAPARECIÓ COMPLETAMENTE EN LA DÉCADA DE LOS CINCUENTA Y PRINCIPIOS DE LOS SESENTA DEL PASADO SIGLO XX, COINCIDIENDO CON LA INDUSTRIALIZACIÓN DE LAS BODEGAS, AÚN ANTES DE QUE LLEGARAN LAS MÁQUINAS COSECHADORAS A LOS VIÑEDOS JEREZANOS.

quinas cosechadoras a los viñedos jerezanos. Es ella precisamente la que se está recuperando gracias al empeño de *vignerons* con acento andaluz, liderados por José Manuel Bustillo, durante 30 años técnico del prestigioso Rancho de la Merced, sede del Instituto Andaluz de Formación Agraria, Pesquera y Alimentaria. En este centro, perteneciente a la Junta de Andalucía, se encuentra la mayor colección de vides de España, con una importancia similar al situado en la Comunidad de Madrid.

Hace años publiqué un artículo en esta misma y prestigiosa publicación dedicado a una firma jerezana completamente nueva llamada Bodegas Poniente, propietaria de un pequeño viñedo en el Pago de Añina. Parte del mismo es un verdadero campo madre de recuperación de variedades antiguas y diversidad clonal. Alberto Orte es su propietario y también *vigneron*. (Me gustaría usar una expresión menos afrancesada que ésta, lo cierto es que no acabo de dar con ella. Porque *viñista* se queda corta, ya que se refiere a quien cultiva pero no elabora, y el *vigneron* es pequeño *viñista* y además elabora y cría sus propios vinos bajo una razón social y con marca).

Alberto Orte y su socio Patrick, con la inestimable ayuda de José Manuel Bustillo, que le proporcionó buena parte del material genético del Rancho de la Merced, llevó a cabo una meticulosa selección de más de 200 clones de palominos antiguos y olvidados procedentes de viñas viejas de más de 60 años y de parcelas que se encuentran en el Marco de Jerez (Macharnudo, Añina, Carrascal, Balbaína, Mahína, Miraflores, Trebujena...) así como otras procedentes de Sierra de Granada, Montilla, Galicia, sur de Portugal, Islas Canarias...

Se han recuperado clones como el Palomino Pelusón, Palomino Machío, Palomino Garrido y una serie de palominos antiguos indeterminados. El Palomino Pelusón es muy sanluqueño, de Miraflores; el Palomino Garrido es muy jerezano, de pagos míticos como Macharnudo, Añina y Carrascal...

Como vemos, la uva que abundaba en Jerez más o menos hasta los años cuarenta-cincuenta y principio de los sesenta era la Palomino de Jerez, diferente a la que hoy mayoritariamente se encuentra en la zona, a excepción de las escasas hectáreas de estas Bodegas Poniente, que hace ya más de seis años que vinifica y rocía las criaderas de sus vinos con ellas. Y también a excepción de la única hectárea que el mismo José Manuel Bustillo también plantó en los viñedos de Peter Sisseck y Carlos del Río, y de los pocos metros cuadrados que el mismo Bustillo plantó en el viñedo de su propiedad.

Uvas con papeles

La Palomino de Jerez de la que hablamos puede presumir de tener pedigrí e historia como la que más, aunque sus hermanas, las actuales, le hayan arrebatado la nobleza y durante un siglo casi se la haya considerado bastante plebeya y ordinaria. La Palomino de Jerez tiene el nombre y apellido de un caballero de las huestes del rey Alfonso X El Sabio, que fue el que conquistó Jerez de la Frontera en el siglo XIII. El rey castellano tras la toma de Jerez en 1264, repartió entre los caballeros que le habían ayudado en la empresa terrenos alrededor de la población conquistada. Uno de esos caballeros se llamaba Fernán Yáñez Palomino y a él le correspondió una estupenda viña –los árabes siguieron cultivando y cuidando viñedos durante todos los años que estuvieron dominando en esta zona– cuyas uvas tenían fama por su calidad y sus vinos. Los vecinos de aquel Xerez del siglo XV empezaron a llamarlas las uvas de Palomino. Y así se escribe la historia.

Pocos años después, justo en 1483, en Jerez se publican unos *Mandados del concejo de Xerez para hacer la vendimia, la pasa, la vasijería, etc., y reglas para el comercio del vino y la pasa* y en esta especie de ordenanzas, que se conservan como oro en paño en el Archivo Municipal de la ciudad, encontramos nombra-

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

das las uvas que se utilizaban en el siglo XV y entre ellas figura la Palomina Blanca, así, en femenino. Simón de Rojas Clemente a principios del XIX la llama también Palomina Blanca en su famosa obra *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, y Esteban Boutelou, más o menos por las mismas fechas, en su libro *Memoria sobre el Cultivo de la Vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera*, la llama Listán y no aparece el nombre de Palomino.

Como vemos ya empezaba el uso desconcertante de distintos nombres para la misma uva, lo mismo que ocurre desde siempre con las plantas, peces y cosas de comer. En sus propios terrenos gaditanos es donde precisamente se la ha llamado de muy diferentes maneras; en Sanlúcar se llama Listán, en Jerez hay quienes la llaman Palomina Blanca, Tempranilla Blanca en Rota y es Horgazuela en el Puerto de Santa María. Sin embargo, una vez que comenzó su viaje de peregrina, a finales del XIX y principios del XX, por tierras vallisoletanas se la llamó siempre Palomino y por las gallegas, Jerez. Oficialmente en el pliego de condiciones actual de la DO Jerez y Manzanilla aparece indistintamente bajo los nombres de Palomino, Listán Blanco o Palomino Fino, porque como repito incansablemente, la Palomino de Jerez antigua se perdió y aunque se ha recuperado aún de forma tímida y hoy por hoy no ocupará más de tres hectáreas.

Gran viajera trasatlántica

Al parecer, a finales del siglo XIX la Palomino con todos sus géneros y nombres crecía en tierras catalanas, cordobesas, murcianas, navarras, salmantinas, leonesas... y cuando los vinos de Jerez estaban de moda total, a comienzos del siglo XX, también llegó a Sudáfrica, Australia y California porque querían imitar los jereces.

En Sudáfrica, por ejemplo, llegó a haber 12.000 hectáreas de Palomino y en sus libros señalaban que la zona más importante, Paarl, está a la misma latitud sur que Jerez en el hemisferio norte. Sin embargo, al parecer, en aquellas latitudes el velo de flor era difícil de conseguir, a lo que se sumaba la acidez casi inexistente, por lo que acabaron cambiando la Palomino por la Chenin Blanc para elaborar la flagrante imitación llamada *southafrican sherry* y destinaron la Palomino a la producción de brandy.

En Australia hay también Palomino pero parece ser que no es precisamente Palomino sino Cañocazo, otra variedad jerezana muy antigua que ha vuelto a contemplarse. En California, hay unas 1.200 hectáreas y la llaman Golden Chasselas y se la suele destinar a vinos dulces. También se puede encontrar en Túnez, Chipre, Argelia, Argentina y México. En Francia hay unas 900 hectáreas localizadas en el Midi bajo el nombre de Listán y la mejoraron cruzándola con la Chardonnay y la llaman Chassan. En total se calculan unas 53.000 hectáreas en todo el mundo.

Más o menos allá por los años cuarenta, algunas décadas después de esos grandes viajes emprendidos por la Palomino, y en su tierra de origen, la Palomino de Jerez, aparecía contemplada en el reglamento del Consejo Regulador separada de la Palomino Fino. Su presencia era mayoritaria en los pagos de interior como Carrascal y Macharnudo. Producía menos, tenía mayor grado y acidez, la piel más resistente y se mantenía viva, con vigor y fuerza durante los veranos y la época de maduración y vendimia. A la vista es una uva muy chata y con un pequeño ombligo y la Palomino Fino o Listán por el contrario presenta un grano con un pequeño pico. Estaba muy bien adaptada a esos pagos de interior donde la climatología siempre era más extrema, con más calor y ausencia de rocíos y blanduras.

Tras la posguerra llegaron los años cincuenta y sesenta, los de la industria-

LA PALOMINO DE JEREZ DE LA QUE HABLAMOS PUEDE PRESUMIR DE TENER PEDIGRÍ E HISTORIA COMO LA QUE MÁS, AUNQUE SUS HERMANAS, LAS ACTUALES, LE HAYAN ARREBATADO LA NOBLEZA Y DURANTE UN SIGLO CASI SE LA HAYA CONSIDERADO BASTANTE PLEBEYA Y ORDINARIA.

PALOMINO VIEJO (IZQUIERDA) Y PALOMINO MODERNO (DERECHA)

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

VIÑEDOS SEDE E FAME, VALDEORRAS

lización, los del llamado desarrollismo. España se encontraba bajo un régimen dictatorial, aislada del resto del mundo prácticamente y necesitaba divisas. Las ayudas a las exportaciones eran muy poderosas y había que producir mucho más. Así las cosas, en la misma Estación de Viticultura de Jerez y tras varios años de investigación, se consigue un clon de uva Palomino, al que llamaron Clon 84, bastante más productivo. De inmediato se empezó a plantar este clon y se arrancó gran parte de la uva Palomino de Jerez. Se premiaba la cantidad y se siguió premiando mucho más en los setenta, cuando la demanda de uva fue aún mayor.

Las hectáreas de viñedo se triplican hasta alcanzar las 22.500 –no había control sobre ellas porque no estábamos en el Mercado Común– y esta decisión basada en la búsqueda de la cantidad sin importar la calidad fue el comienzo de la gran burbuja del vino de Jerez, el comienzo de una crisis desastrosa que duró más de 30 años. Pero, aun así y con tantas hectáreas plantadas en tierras precisamente no muy adecuadas, barros y arenas, se necesitaba una mayor producción. El Clon 84 tenía que ser superado por otro aún más productivo.

LAS ENVIDIAS, PALOMINO VALLISOLETANA

Bienvenida Mrs. California

Esta presunta *mejora* fue más complicada y se recurrió nada menos que a la Universidad de Davis, en California. El departamento técnico de una conocida bodega eligió material leñoso de una cepa especialmente ubérrima y la envió a Davis para sanearla de virosis mediante un método aún desconocido en España que se llama termoterapia. Tardaron dos años en aplicarlo y devolvieron el material a la bodega que lo remitió, libre de polvo y paja. Resultó de una exuberancia productiva fuera de lo común: llegaba a producir fácilmente más de 20.000 kilos por hectárea.

Como era de esperar, las viñas del Clon 84 ya empezaban a ser poco productivas y las sustituyeron por ésta llamada oficialmente Palomino Fino Clon D (de Davis), que se acabó llamando coloquialmente Palomino California y que presentaba mayor producción, con racimos mucho más grandes y con granos menos apretados lo que disminuía considerablemente el riesgo de pudrición.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

Actualmente el 80 por ciento del palomino que hay en las algo más de 7.000 hectáreas de viñedo del jerez es California. El resto son Palominos Finos del Clon 84 y esa testimonial presencia de la Palomino de Jerez recuperada.

En el resto del país, la Palomino (sin especificar apellido) esa que daba lugar a vinos sin mucha calidad por su capacidad productiva, se ha ido olvidando en algunas zonas, en las que queda como variedad permitida pero no preferencial. En realidad, la mala fama que nuestra ínclita ha arrastrado debía ser por culpa de la mala adaptación a esos climas húmedos y norteños. Generaba vinos poco expresivos, muy neutros, de baja acidez con tendencia a una evolución oxidativa. La blanca Palomino, de Jerez, Fino o Listán, todas ellas necesitan una buena insolación. En territorios castellanos, como Rueda, no se permiten nuevas plantaciones, pero está contemplada, y el caso es que últimamente se la mira con mejores ojos sobre todo porque muchos elaboradores tienden a rendir homenaje a la tradición elaborando vinos al estilo de antes, por tanto, con presencia de la peregrina del sur.

Por ejemplo: El Paisano de Tares (DO Bierzo), Mencía y Compañía (Garnacha Tintorera, Palomino Fino, Doña Blanca y Godello), Bodega Dominio de Tares; Las Envidias (IGP Castilla y León; Palomino ecológico de viñedos de más de 100 años), Bodega El Barco del Corneta (Adorado Solera 1967, IGP Castilla y León; Verdejo y Palomino, velo de flor), Bodegas Menade (61 Dorado en Rama, DO Rueda; 50% Palomino y 50% Verdejo, con velo de flor), Bodega Cuatro Rayas...

PALOMINO MACHIO

PALOMINO DE SEDE E FAME, VALDEORRAS

EN EL RESTO DEL PAÍS, LA PALOMINO (SIN ESPECIFICAR APELLIDO) ESA QUE DABA LUGAR A VINOS SIN MUCHA CALIDAD POR SU CAPACIDAD PRODUCTIVA, SE HA IDO OLVIDANDO EN ALGUNAS ZONAS, EN LAS QUE QUEDA COMO VARIEDAD PERMITIDA PERO NO PREFERENCIAL.

Merece especial mención uno de los escasos gallegos, concretamente de la DO Valdeorras, que presume de ser cien por cien Palomino (jerez). Se trata de Sede e Fame '19, un interesante y original vino que la prestigiosa firma CVNE elabora en la pequeña bodega Virgen de Galir, en el Valle do Bibei, que adquirió hace ya algunos años. Son viñedos muy, muy antiguos y tiene una crianza de 24 meses en ánfora y barrica. Austero y punzante con toque yodado, roca húmeda; gusto afilado y con buena acidez.

Son sólo unos ejemplos del buen papel que actualmente reclama la malquerida Palomino en algunos de los lugares a los cuales emigró. Al parecer, ya no se la ningunea tanto y empieza a tener su sitio.

Y no digamos en su tierra de origen gaditana, donde son tantas las nuevas marcas y pequeñas bodegas que surgen, creadas por inversores y enólogos de relumbrón llegados de Chile, de Australia, de Estados Unidos, de Francia... que no tenemos espacio en esta ocasión. Los vinos blancos tranquilos de tierras jerezanas comienzan a posicionarse con éxito en los diferentes mercados, mayoritariamente elaborados con Palomino Fino o Listán, están buscando nomenclatura oficial desesperadamente. Se empiezan a conocer, con el polémico nombre de *vinos de pasto*.

Seguiremos informando y... ¿quién dijo que la Palomino, en una u otra versión, era neutra? Hasta la uva más cotizada se vuelve neutra si produce 20.000 kilos por hectárea. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

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.

SOLICITE AHORA SU EJEMPLAR

ENVIAR A: **VADEVINO EDITORIAL, S.L.** AVENIDA CARDENAL HERRERA ORIA, 299 - BAJO B. - 28035 MADRID.
TE L.: 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: _____

P.V.P.: 20€
[2€ GASTOS DE ENVÍO] ESPAÑA

EXTRANJERO Y ENVÍOS URGENTES CONSULTAR PRECIO

FECHA Y FIRMA:

MENSAJE EN UNA BOTELLA

MARÍA PILAR MOLESTINA

Vidas paralelas

En estos días, he tenido ocasión de leer un curioso estudio que me ha llamado poderosamente la atención. Se pretendía averiguar cuál era la bebida noble más extendida y valorada en el mundo. El estudio, obtenido a base de preguntas cortas y de respuestas espontáneas y rápidas, ha señalado como ganadores al vino y al té. Evidentemente, en occidente pocos han dudado de que el vino se lleva la palma y en oriente, la respuesta rotunda fue el té. Pero no cualquier té, sino el rojo *lao pu erh*.

El estudio se llevó a cabo a lo largo de dos años y en cuatro continentes con personas de estratos sociales muy diversos. Ahora mismo no tengo delante la cifra de los encuestados, pero me pareció bastante fiable. Lo curioso es la cantidad de paralelismos que se dan en dos productos tan distintos. La nobleza de ambos viene dada por el hecho de ser productos absolutamente naturales que requieren de la delicada intervención del hombre para ofrecer sus mayores virtudes. Tanto el vino como el *lao pu erh* evolucionan en el tiempo y, con la edad, cambian de categoría a otra donde se le respetan los años. Los realmente buenos ganan en valores y la mayor parte de las veces adquieren una categoría propia.

Ni todos los vinos, ni todos los tés están elaborados ni son aptos para envejecer. Ambos precisan de una climatología y un suelo muy concretos para ser reconocidos y distinguidos, por lo que el origen es importantísimo. Igual que los vinos míticos se corresponden con viñedos legendarios, la cuna de este té rojo se encuentra en la región de Yunnan, conocida como la región de la eterna primavera y considerada por muchos, como uno de los lugares más bellos del mundo. En las regiones montañosas del entorno, donde las lluvias son casi metódicas y las temperaturas templadas y sin heladas, crece el *qingmao*, el árbol de donde se recogen las hojas para esta suntuosa bebida que sólo los emperadores tenían derecho a tomar. Asimismo, los paisajes que se dan en muchas zonas vitícolas son de una especial belleza y hay variedades de uva que se acomodan más a una región que a otra y son autóctonas de viñedos concretos.

Al igual que muchos vinos míticos proceden de uvas vendimiadas a mano, especialmente seleccionadas, recogidas en cajas y llevadas directamente a la bodega para que no sufran alteraciones y se preserven sus cualidades, la recogida de las hojas del árbol del té sigue el mismo proceso. Se recogen manualmente, a una hora precisa para asegurar su grado de humedad, en cestos especiales y con cuidados que resultan muy familiares a las vendimias más delicadas.

Para obtener una pequeña cantidad de este precioso té, se necesitan cientos de hojas que se dejan secar al aire libre, sobre paños de seda, a fin de que se evapore el agua y mantengan todas sus propiedades. Luego se prensan y se guardan durante décadas en lugares alejados de la humedad y la luz, mientras realizan una lenta fermentación en barricas de madera. Este proceso de maduración, que puede llegar a superar los cincuenta años, guarda mucha similitud con el envejecimiento de los vinos que, tras su paso por barrica, adquieren cualidades organolépticas notables y se preparan para una larga vida en botella. Las hojas de té, guardadas durante años en barricas, experimentan un proceso por el cual las hojas se vuelven rojas puesto que, en realidad, el *lao pu erh* nace como té verde, pero tras su paso por barrica, cambia de color.

Si algunas botellas de vino subastadas han alcanzado cifras increíbles como un Château d'Yquem que en 2018 alcanzó los 113.000 €, no es de extrañar que hace unos cinco años una empresaria china pagara 79.600,30 € por seis paquetitos de diez gramos de *lao pu erh* de más de 80 años. Y eso que no se trató del mítico

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

té de 1729 reservado sólo a los emperadores manchú, que, incluso el último y malogrado Pu Yi, tuvo ocasión de tomar una vez al año, mientras duró su reinado, de 1908 a 1912. Hoy, dos paquetes de ese mítico e imperial té se encuentran a buen recaudo, uno en la Academia China de Agricultura en Hangzhou y, el otro, en el Museo del Palacio de Beijing.

La edad de la planta es muy importante tanto para la vid como para el qingmao puesto que de ellas se consiguen cultivos concentrados, escasos y especiales, siempre sobrados de virtudes. Hay vinos obtenidos de viñas prefiloxéricas o de viñedos centenarios del mismo modo que hay hojas provenientes de árboles milenarios de Simao y Xishuangbanna, que proporcionan las hojas más valoradas.

Los efectos beneficiosos de ambos están garantizados y las virtudes organolépticas y los posibles maridajes con ellos, constituyen un universo que responde a patrones culturales. Las propiedades del vino tinto han sido corroboradas por numerosos estudios; sobre todo, su acción protectora frente a las enfermedades cardiovasculares y el cáncer, gracias al resveratrol y, por su lado, el *lao pu erh* reduce los niveles de colesterol malo en sangre, en favor del colesterol bueno. Ambos tienen cualidades antioxidantes y son bebidas que se puede tomar cada día ya que, además de un sabor agradable, tienen un sinfín de beneficios para nuestro organismo.

El *lao pu erh* se ha extendido rápidamente en occidente porque también ayuda a perder peso, fundamentalmente debido a su papel como acelerador de la función hepática. La diversidad de variedades nobles que dan grandes vinos es enorme mientras que, en temas de té, sólo el *lao pu erh* concentra todas las excelencias. En lo que sí son idénticos es en la valoración y su consideración de productos exquisitos, unidos a una cultura y a un origen. ■

www.proensa.com @proensapuntocom

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen
ARZUAGA
En el corazón de la Ribera
ARZUAGA
TINTO
ARZUAGA
CRIANZA
RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen
47000634

Nuevas normas de etiquetado

El *dress code* del vino

EL 8 DE DICIEMBRE ENTRABA EN VIGOR EL REGLAMENTO (UE) 2021/2117 QUE ESTABLECE EL NUEVO CÓDIGO DE VESTIMENTA DEL VINO, LAS INDICACIONES OBLIGATORIAS Y OPTATIVAS QUE FIGURAN EN LAS ETIQUETAS. UNA NORMA QUE SE GESTÓ CON POLÉMICA, QUE CAMBIABA MUCHAS COSAS EN LA PERCEPCIÓN Y LA IMAGEN DEL VINO Y QUE SE PUSO EN MARCHA TAMBIÉN CON UN NOTABLE OBSTÁCULO BUROCRÁTICO DE ÚLTIMA HORA.

TEXTO: AP

Bien avanzado noviembre, a dos semanas de la entrada en vigor de la nueva norma de etiquetado del vino y de los productos vinícolas aromatizados, la Comisión Europea emitía una interpretación creativa de la norma aprobada casi dos años antes. Una indicación en forma de aclaración de conceptos que, según denunciaron fuentes del sector podría mandar al papelote millones de etiquetas de vino ya impresas, aunque las que están en el marcado o impresas antes del 8 de diciembre no deben cumplir ese requisito.

La norma, el Reglamento (UE) 2021/2117, publicado el 6 de diciembre de 2021 para su aplicación a partir del 8 de diciembre de 2023, permite incluir un código QR a través del cual el consumidor puede acceder a la larga lista de menciones sanitarias y nutricionales que el reglamento impone como obligatorias y que es prácticamente imposible incluir con caracteres legibles en una etiqueta. Sólo hay que ver e intentar leer en varios idiomas la mención obligatoria actual sobre los sulfitos.

Después de un periodo transitorio de dos años y dos días para su entrada en vigor, una mente privilegiada de las instituciones europeas decidió que ese código ha de ir precedido o acompañado del término «ingredientes». Incluso, aunque en la aclaración se dice que ha de aparecer en uno de los idiomas oficiales de la UE, cabe la posibilidad de que cada estado miembro exija que aparezca en su propio idioma.

Las bodegas europeas se echaron a temblar. Según los cálculos del Comité Europeo de Empresas Vitivinícolas (CEEV) el número de etiquetas afectadas podría sumar varios cientos de millones de unidades ya impresas, muchas de ellas en botellas distribuidas en el mercado. La norma entró en vigor sin que se haya modificado una interpretación que no está en el articulado de los reglamentos que atañen al etiquetado de los alimentos pero que podría influir en las normas que desarrollen los estados miembros.

En medios de las instituciones vinícolas se interpreta esa tardía directriz como un caso más de la política antivino que desarrollan ciertos sectores que influyen en la burocracia europea.

Ingredientes y aditivos

En las distintas normas se deduce una distinción entre ingredientes y aditivos. De la lectura de artículos y preámbulos de los diferentes reglamentos se puede deducir que la lista de ingredientes del vino queda reducida a uno, la uva (preámbulo 10 del Reglamento 1606/2023), mientras que otros parecen inferir que habría que añadir productos que se agregan al vino y se incorporan a él como parte de sus rasgos distintivos, caso de las sustancias edulcorantes (azúcares o mostos frescos o concentrados), el alcohol añadido en los vinos fortificados o los licores de tiraje y de expedición de los vinos espumosos.

Los aditivos aparecen en el Reglamento Delegado (UE) 934/2019, que incluye las 19 «prácticas enológicas autorizadas». En los apéndices se relacionan los «compuestos enológicos autorizados», que deben aparecer en la información obligatoria con su nombre o con el código conocido como «números E», es decir, la letra E seguida de un número (por ejemplo, E334, que es ácido tartárico, o E1202, que, como todo el mundo ignora, es polivinilpolipirrolidona). La excepción está en los alérgenos, que deben figurar con todas sus letras y en tipografía destacada (negrita).

A veces, un solo número E vale para más de una partícula agrupadas por ser versiones de la misma sustancia; y en otras tras los dígitos aparecen letras porque el número está duplicado o triplicado. En el conjunto de la producción alimentaria se pueden ver un total de 323 números E, 42 de colorantes, 34 de conservantes, 18 de antioxidantes, 16 de edulcorantes, 62 de emulgentes, estabilizadores, espesantes y gelificantes, y 151 en el capítulo de otros, que incluye acidulantes, correctores de la acidez, antiaglomerantes, antiespumantes, agentes de carga, soportes y disolventes soportes, sales fundentes, endurecedores, potenciadores del sabor, agentes de tratamiento de la harina, espumantes, agentes de recubrimiento, humectantes, almidones modificados, gases de envasado, gases propulsores, gasificantes y secuestrantes.

La lista de compuestos autorizados para la producción de vino y con su número E no es tan larga; tiene 81 nombres, repartidos en once capítulos: ocho ácidos, siete conservantes y antioxidantes, dos secuestrantes, nueve activadores de la fermentación alcohólica y maloláctica, dieciocho agentes clarificantes, trece estabilizadores, ocho enzimas, dos agentes de fermentación, cinco de corrección de defectos y cinco de otras prácticas.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Selva reglamentaria

Hay que ser algo así como un esforzado explorador o un periodista intrépido para bucear en la maraña de los reglamentos que intervienen en el etiquetado de los vinos, muchos de ellos susceptibles de interpretación, algunos quizá contradictorios y otros que son correcciones de los promulgados antes o argumentación sobre la necesidad de desarrollar otros reglamentos, sean de ámbito europeo o a desarrollar por los estados miembros. También se apunta a la derogación de ciertos artículos por haber quedado obsoletos o incluso por la salida del Reino Unido de la UE.

Y no se compilan en un solo documento, sino que se promulgan largas listas de modificaciones, añadidos y supresiones de artículos. Ejemplo claro es el 2117/2021 de marras.

Con frecuencia el texto remite a otros reglamentos, con lo que todo se enmaraña y acaba convertido en un galimatías tal vez solo al alcance de los burócratas avezados, a pesar de las repetidas llamadas a la transparencia y comprensión por el consumidor.

Quizá se proteja al consumidor, pero es una locura para las bodegas, que hasta hoy no tienen un buen manual de instrucciones para cumplir con esas obligaciones, que se suman a las imposiciones de las normativas nacionales (en Italia es obligatoria la información medioambiental) o las de sus denominaciones de origen.

La norma básica es la parte vitivinícola de la OCM de la producción agraria o Reglamento 1308/2013. Son importantes el Reglamento Delegado (UE) 934/2019 por el que se completa el anterior, el Reglamento Delegado (UE) 33/2019 y, claro, el Reglamento Delegado (UE) 2117/2021, que entró en vigor el 8 de diciembre y modifica la OCM y otros dos que hay que conocer para envasar un simple vino: el Reglamento Delegado (UE) 1151/2012 sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y el Reglamento Delegado (UE) 251/2014 sobre la definición, descripción, presentación, etiquetado y protección de las indicaciones geográficas de los productos vitivinícolas aromatizados.

Aquí toma la palabra el argumento de la defensa del consumidor: se aduce que en una etiqueta podrían convivir dos códigos QR similares, uno con la información obligatoria y opcional regulada y otro que dirigiría directamente a la web de la bodega o a contenidos publicitarios expresamente prohibidos en el primero. Por el momento no se contempla la posibilidad de incluir en el QR con la información obligatoria un enlace que remita a la página web de la bodega.

Reglas de transparencia

La promulgación de ese reglamento comunitario se explica con el concepto de transparencia. El legislador quiere que el consumidor esté informado tanto del valor nutricional de lo que va a consumir como de sus eventuales efectos secundarios, con especial incidencia en los alérgenos y también en los aditivos empleados en todo el proceso de elaboración, crianza y envasado. En esto, el vino recibe un trato similar al resto de los productos alimentarios, si bien es cierto que la información al comprar alimentos frescos, caso de la fruta, las hortalizas, la carne o el pescado, no es tan amplia ni tan precisa y no incluye lista alguna de posibles alérgenos.

El vino está en el punto de mira del sector más mojigato de los legisladores de manera que el prospecto de los medicamentos se quedaría corto.

Por otra parte, se anuncia una ampliación a través de lo que se designa como *Reglamento Delegado* (el actual en vigor se llama Reglamento Delegado (UE) 2019/33) con una lista de ingredientes que también deberá ser incluida en el etiquetado o en la información disponible a través del código QR. Esa obliga-

Malos tiempos para el arte

No se dice adiós a la etiqueta minimalista, la que incluye la marca del vino y poco más, pero eso es porque, desde el punto de vista legal, eso es un adorno. La etiqueta es lo que el común de los mortales considera contraetiqueta, la que lleva al consumidor la información obligatoria y los datos opcionales. Y algunas de esas referencias pueden ir en forma de pictograma, con lo que esa etiqueta se parece a un jeroglífico. Además de las distintas informaciones obligatorias (grado alcohólico, contenido, alérgenos, información nutricional, registro de embotellador, identificación de la bodega y, en su caso, de la IGP), se pueden encontrar datos sobre las variedades de uva, los periodos de crianza (a veces un pictograma con una cifra que se interpreta como meses), recomendaciones de consumo y de servicio (temperaturas, oxigenación, tiempo de guarda, gastronomía), logotipos de diversas adscripciones (ecológico, vegano, biodinámico, sin sulfitos añadidos), código de barras, código QR, botellas producidas, homenajes o dedicatoria, las indicaciones de origen (zona, subzona, pago, viña), fechas de embotellado o degüelle. Y todo eso en un espacio que no va más allá de 10 por 20 centímetros, donde además hay que hacer sitio a la precinta de la denominación de origen. La pesadilla de un diseñador.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

Puede producir alergia

La norma impone la mención obligatoria de determinados aditivos susceptibles de provocar alergias o intolerancias (alérgenos). Se mantiene la obligación de indicar en la etiqueta la presencia de alérgenos, destacados en negrita si están incluidos en la lista de ingredientes. Si esa lista se incorpora a través del código QR deberá ir precedida de la palabra «contiene». Si la presencia de tales partículas se incluye en la lista de aditivos, deberá ser destacada en letra negrita.

La lista de «sustancias o productos que causan alergia» tiene catorce capítulos, en su mayor parte sin intervención en la producción del vino:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescados y productos a base de pescado
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
6. Soja no refinada y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados, incluida lactosa
8. Frutos de cáscara (frutos secos)
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 miligramos por cada kilo o litro para los productos listos para el consumo
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Moluscos y productos a base de moluscos

Hay excepciones. En el caso del vino y de la cerveza se excluyen los puntos 3 y 4 cuando esos productos se emplean como clarificantes; se entiende que son tratamientos externos, en un concepto similar al de la estabilización por frío, que no alteran la naturaleza del vino porque no se incorporan a la composición final en cantidades susceptibles de provocar alergias. Tampoco se aplican al 7 y al 8 cuando se utilizan en la producción de alcohol etílico de origen agrícola.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ción va a ser aplicable tanto a vinos embotellados como a los comercializados a granel, incluida en este caso en los documentos que acompañan al transporte de las cisternas de vino.

Hay que tener siempre en cuenta un principio básico: en la producción de alimentos está prohibida toda práctica y adición de sustancias que no esté expresamente autorizada. No es obligatorio incluir todo en el etiquetado o en el envase pero el número de menciones obligatorias es amplio y no siempre se expresan con claridad; abundan las fórmulas como «colorantes autorizados» o la sustitución del nombre del producto usado por un código, expresado con los llamados «número E», una E mayúscula seguida de una cifra, lo que no es muy transparente que se diga; tal vez saber que está autorizada la adición de goma arábiga o yeso haga poco apetecible el producto.

Además, hay que añadir las llamadas *fichas OIV*, relativas a aditivos incluidos en el *Código de prácticas enológicas* de la Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) que no tienen número E. La lista de las menciones obligatorias y facultativas es muy larga y se torna casi incontable con la traducción a todos los idiomas de la Unión Europea, a los que no muy tarde se sumarán catalán, euskera y gallego, además de los idiomas de los países terceros (los del resto del mundo) a los que se exporten los vinos.

En código electrónico

El vino, además, está en el punto de mira del sector más mojigato de los legisladores como producto peligroso, de manera que en este caso el prospecto de los medicamentos se quedaría corto. En un momento de lucidez se abrió la opción del código QR, que sustituye a la impresión en la etiqueta de la lista de ingredientes y de las menciones opcionales; se mantiene la obligación de incorporar la lista de alérgenos y la información nutricional, además de las referencias que ya son obligatorias. Esa opción es importante porque la ley dicta que las indicaciones obligatorias «deberán aparecer en el mismo campo visual del envase, de tal manera que sean simultáneamente legibles sin tener que girar el envase, en caracteres indelebles, y se distinguirán claramente del texto o dibujos adyacentes». Además, «el tamaño de los caracteres (...) deberá ser igual o superior a 1,2 mm, independientemente del formato de caracteres utilizado».

El uso de ese código tiene dos restricciones importantes: la información no debe presentar contenidos promocionales o publicitarios y tampoco se permite rastrear los dispositivos utilizados para acceder a ella. Por otra parte, la nueva norma no afecta a los vinos y aromatizados producidos antes del 8 de diciembre sin esas menciones obligatorias.

Las menciones obligatorias reguladas en las etiquetas corresponden a dos capítulos principales: valores energéticos y nutricionales y lista de ingredientes, que incluye aditivos autorizados y, destacados, los elementos que son susceptibles de provocar intolerancias o alergias. Cabe añadir una novedad importante que no cabe en esos capítulos como es el concepto temporal. Obviamente, en el vino no es aplicable una fecha de caducidad, pero en el caso de los vinos desalcoholizados se ha incluido la «durabilidad mínima», que equivale a la expresión «fecha de consumo preferente» que aparece en otros productos. En el capítulo nutricional es obligatorio incluir el cálculo de las calorías, expresado en una dosis de 100 mililitros, aunque se puede añadir por unidad de consumo (el total en la botella o las partes que el productor elija); el método de cálculo también está regulado en el Reglamento (UE) 1169/2011. También hay que incluir las grasas (con indicación de los ácidos grasos saturados), los hidratos de carbono (con la cantidad de azúcares), proteínas y sal (se recomienda usar el término *sal* en lugar de sodio, *cloruro de sodio* o NaCl). Se da la opción de reseñar en la etiqueta física únicamente el valor energético del vino, pero se deberá poner a disposición del consumidor la información completa por vía electrónica.

Para intentar averiguar la lista de ingredientes hay que bucear en dos o tres reglamentos, referidos en general a los productos alimentarios y no específicamente a las bebidas, y aplicar recursos de deducción para entender tecnicismos y burocracias y de explorador avezado para transitar en los vericuetos legislativos. No será fácil para la mayor parte de las bodegas cumplir a la perfección con la normativa. ■

La batalla del azúcar

La reglamentación sobre el etiquetado (Reglamento Delegado (UE) 2019/33, Anexo III) define también los tipos de vino en función de sus contenidos en azúcar, que en los últimos tiempos parece un factor muy sensible para ciertos sectores de consumidores, los nutrólogos y los legisladores. Son los clásicos de los vinos espumosos: brut nature (sin añadido de azúcar, con menos de 3 gramos de azúcar por litro), extra brut (menos de 6 g/l), brut (menos de 12 g/l), extra seco (entre 12 y 17 g/l), seco (de 17 a 32 g/l), semiseco (entre 32 y 50 g/l) y dulce (más de 50 gramos de azúcar por litro de vino).

No menos clásicos pero no tan conocidos, y no tan sencillos, son los valores que se aplican en el resto de los vinos, en los que el azúcar está mediatizado por la acidez. Son secos los que tienen menos de cuatro gramos de azúcar por litro o menos de 9 cuando la acidez total, expresada en ácido tartárico, «no sea inferior en más de 2 gramos al contenido de azúcar» (por ejemplo, es seco un vino con 6 gramos por litro de azúcar si la acidez total es de 4 o más gramos por litro); semiseco, con menos de 12 g/l o 18 si la acidez es de menos de 10 g/l con respecto al azúcar; semidulce si es superior a los valores descritos en el semiseco pero con menos de 45 g/l de azúcar; y dulce si tiene más de 45 gramos de azúcar por litro de vino, sin que en este caso importe la acidez.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

JOSÉ HIDALGO TOGORES

Nuevos envases de bodega

LA CRIANZA MINERAL

COMO SETAS EN EL BOSQUE, EN LOS ÚLTIMOS AÑOS HAN APARECIDO EN LAS BODEGAS UN BUEN NÚMERO DE ENVASES DESTINADOS A LA CRIANZA O MADURACIÓN DE LOS VINOS, MUY DIFERENTES A LAS AÚN DOMINANTES BARRICAS: DISTINTOS TAMAÑOS Y MADERAS, BOCOYES, FUDRES Y TINAS DE DISTINTOS MATERIALES CON LOS QUE SE BUSCA ENCONTRAR ALTERNATIVAS A LOS CÁNONES ESTABLECIDOS PARA LA CRIANZA DE LOS VINOS Y OFRECER DE ESTE MODO PRODUCTOS DIFERENTES Y ORIGINALES, PARA QUE COMERCIALMENTE PUEDAN SER INTERESANTES PARA ELABORADORES Y CONSUMIDORES.

Los fenómenos físico-químicos que explican las razones de porqué los vinos evolucionan positiva o de diferente manera, cuando se someten a una estancia en envases de madera y/o bien posteriormente en botella, quedan perfectamente establecidos. Son sobradamente conocidos por los enólogos, que aprovechan estos conocimientos, para poder modularlos con mayor o menor intensidad para obtener en cada vino un fin o un estilo concreto.

Sin embargo, con la aparición casi sorpresiva de estos nuevos envases, a los técnicos de las bodegas les cogió con el paso cambiado, no se conocía el comportamiento físico-químico de los mismos. Muchos los adoptan casi como «dogma de fe», según lo que predican sus prescriptores y fabricantes, y en otros casos por tratarse de un tipo de recipiente muy exótico para mostrar en el paisaje de las bodegas. Este oscurantismo tecnológico, hizo que muchos pequeños elaboradores de vino abrazaran esta nueva tendencia con pasión. Introdujeron los nuevos recipientes vinarios en la elaboración de sus vinos naturales y/o biodinámicos. Llegaron incluso a enlazarlos con la elaboración de los *vinos naranja*, muy en boga en la actualidad (ver PlanetAVino nº 72, de abril de 2017).

NUEVOS MATICES

Poco a poco, los investigadores enológicos están desentrañando las propiedades de estos recipientes, en los que, al igual que en los envases de madera, el régimen de penetración de aire (oxígeno) a través de sus paredes es una de las claves más importantes que explican la evolución de los vinos que permanecen dentro de los mismos. Con esto se pierde un poco del misticismo de estos materiales, pero se gana en conocimiento, para que los enólogos puedan, al igual que con la madera, gobernar la evolución de los vinos en el sentido que deseen.

Para entender bien este importante aspecto, debemos tomar como referencia el régimen de penetración del oxígeno a través de las paredes de un envase de madera. La mayor parte de los estudios lo hacen con las barricas nuevas de 225 litros construidas con madera de roble. En estas condiciones, la penetración de oxígeno se sitúa entre dos y cuatro miligramos de oxígeno por litro de vino y por mes, que resultan al cabo de un año un valor de 24 a 48 miligramos de oxígeno por año. Este régimen depende de los siguientes factores:

TIPO DE MADERA UTILIZADO

La madera de roble, según su especie botánica y sus condiciones de cultivo, presenta diferentes propiedades, que permiten una mayor o menor entrada de aire hacia el vino. Es más permeable la de los robles europeos *Quercus pedunculata* o *Quercus robur* tipo Limousin; luego el *Quercus sessilis* o *Quercus petrae*, tipo Allier o del centro de Francia, y por fin el roble americano *Quercus alba* como el menos permeable. Otras maderas, como la acacia, el castaño o el cerezo, tienen comportamientos diferentes a la madera de roble.

ESPESOR DE LA MADERA

La construcción de las barricas exige un determinado espesor de la madera, tanto en las duelas, donde oscila entre 20 y 30 milímetros, como en

Entre los nuevos envases se encuentran las tinajas o ánforas de barro cocido tradicionales, tinajas o ánforas de cerámica técnica y/o gres, depósitos de hormigón e incluso de piedra de granito.

las azuelas de los fondos, con valores de 20 a 25 milímetros. Como es lógico suponer, el espesor está en función inversa a su permeabilidad.

NÚMERO DE DUELAS DE LA BARRICA

Del 70 al 80 por ciento del oxígeno que penetra a través de la madera lo hace por el espacio entre duelas, por lo que su número condicionará el régimen de aireación del vino. Las barricas suelen estar construidas con un número entre 29 y 36 duelas.

EDAD DE LA BARRICA

Con el uso de las barricas a lo largo del tiempo, se produce una progresiva colmatación de los poros interiores de la madera que permanece en contacto con el vino, así como también de los exteriores, en este caso producida por la suciedad del ambiente o de los locales. Ese factor limita y llega a impedir con el tiempo la penetración de aire al interior de la barrica.

TAMAÑO DE LA BARRICA

Las barricas tipo *bordelesa*, de 225 litros, presentan una relación superficie/volumen del orden de 120 a 130 cm^2 por litro de vino, mientras que una barrica tipo *hogshead* o *cabeza de cerdo*, de 300 litros, ofrece una ratio inferior de 100 a 110 cm^2 por litro de vino. En el caso extremo de una tina troncocónica de madera de 300 hectólitros, la relación es del orden de 20 cm^2 por litro de vino. La cesión de sustancias contenidas en la madera, así como el régimen de entrada de oxígeno a través de la misma, está en función de esta ratio. Los aportes serán mayores cuando esta relación sea más elevada en recipientes cada vez más pequeños.

CONDICIONES AMBIENTALES DE LA CRIANZA

El contenido en humedad de la atmósfera y en menor medida su temperatura, pueden hacer variar la permeabilidad al aire de la madera, siendo esta mayor cuando la humedad relativa es baja y la temperatura es por el contrario elevada.

NIVEL DE LLENADO DE LA BARRICA Y TIPO DE CIERRE UTILIZADO

El volumen de aire contenido en la barrica, los llenados periódicos de mercas y los materiales empleados en los tapones de cierre inciden de manera importante en la aportación de oxígeno al vino contenido en los envases.

En los tintos, esta medida y lenta penetración de oxígeno a través de las paredes de madera de los envases, se traduce en una importante mejora en la estabilidad y un cambio en los caracteres sensoriales de los vinos. Especialmente posibilitan la unión o polimerización de los antocianos y taninos que contienen, mediante una unión o *puente etilado*, que fija el color en un tono rojo picota o sombra, y además suavizan y redondean los taninos que en estado puro son de naturaleza áspera y astringente. Este *puente etilado*, se forma gracias a la formación de etanal a partir del alcohol etílico del vino, y gracias a la suave penetración del oxígeno a través de las paredes de la madera.

MATERIALES RECUPERADOS

Entre los nuevos envases a los que nos estamos refiriendo, se encuentran las tinajas o ánforas de barro cocido tradicionales, tinajas o ánforas de cerámica técnica y/o gres, depósitos de hormigón e incluso de piedra de granito. Aunque cabe decir que nada es nuevo bajo el sol, las tinajas de barro se han utilizado desde tiempo inmemorial en los lugares donde escaseaba la madera. El hormigón armado se empezó a utilizar a partir del año 1855 por el francés Joseph-Louis Lambot, quien, después de realizar varias pruebas con mortero de cemento y barras de acero o malla de gallinero, construyó pequeños depósitos para contener agua. A partir de ahí se extendió en volúmenes más grandes y para albergar todo tipo de líquidos, vino incluido.

Con este motivo, titulamos esta nueva forma de elaborar los vinos con la expresión *crianza mineral*, y a diferencia de la crianza en madera que podíamos definir como *orgánica*, según el distinto origen de estos materiales. Hasta donde conocemos, únicamente se ha estudiado el régimen de penetración del oxígeno a través de las paredes de estos nuevos envases, faltando la posible cesión al vino de algunos componentes aromáticos o gustativos, cosa que en la madera de roble son perfectamente conocidos.

La entrada de oxígeno en este tipo de recipientes «minerales» ha sido estudiada y publicada en el año 2023 por Ignacio Nevares y María del Alamo-Sanza, de la Universidad de Valladolid, que han llegado a unas interesantísimas conclusiones, algunos de cuyos resultados exponemos a continuación.

EL VIEJO BARRO COCIDO

Las tinajas o ánforas de barro cocido tradicionales fueron muy abundantes en

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

llo hasta el rojo intenso. A veces, a la arcilla se le añadía sílice para mejorar el proceso de fabricación de las tinajas.

Una vez construidas manualmente las tinajas con la arcilla amasada, éstas se sometían a un proceso de cocción en un horno de grandes dimensiones. Este proceso se prolongaba durante 24 horas, empezando con una temperatura de 100 a 200ºC, para ir subiendo la temperatura poco a poco, hasta alcanzar los 800 a 1.000ºC, con lo que se logra la vitrificación del material. En una primera etapa y hasta el año 1914, las tinajas de barro cocido tomaban una forma cónica o de pera invertida, para después fabricarse de forma cilíndrica, con capacidades variables entre las 300 a 600 arrobas (4.800 a 9.600 litros).

Muchos otros países también utilizaron tinajas de barro cocido para la elaboración de sus vinos, como por ejemplo en Georgia, país situado en el Cáucaso, considerado como zona originaria del cultivo de la vid, o también en Eslovenia, situado al noreste de Italia, donde en los últimos años se ha puesto de moda la elaboración de los antes mencionados *vinos naranja* precisamente en este tipo de envases. Aprovechamos este comentario para denunciar un expolio de nuestro patrimonio vinícola, que desde hace unos años venimos sufriendo, con la venta y expor-

nuestro país, sobre todo en la zona central manchega, donde sus bodegas las utilizaron hasta los años 1940 a 1950, siendo luego sustituidas por los depósitos de hormigón armado y más tarde por el acero inoxidable.

Villarrobledo (Albacete), fue la principal localidad productora de tinajas de barro cocido de gran capacidad y destinadas a la industria enológica nacional. María Dolores García Gómez, en su interesante libro titulado «*Cuatro siglos de alfarería tinajera en Villarrobledo*», cita la existencia de 69 hornos de fabricación de tinajas en esta localidad entre los años 1930 a 1950.

En su fabricación se utilizaba principalmente la arcilla, material natural formado por silicatos de aluminio hidratados, procedentes de la descomposición de rocas ricas en feldespato, como el granito. En estado puro es de color blanco grisáceo, pero, dependiendo de su contenido en diferentes óxidos metálicos, puede tomar coloraciones que va desde el amari-

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

Titulamos esta nueva forma de elaborar los vinos con la expresión crianza mineral, y a diferencia de la crianza en madera que podíamos definir como orgánica, según el distinto origen de estos materiales.

tación de nuestras viejas tinajas a otros países, principalmente hacia Italia, desmontando numerosas bodegas manchegas tradicionales. Los precios van desde 2.000 a 4.000 euros por tinaja con más de 300 arrobas de capacidad.

Para la puesta en funcionamiento de estos envases de barro y evitar unas excesivas pérdidas de vino a través de las paredes porosas, se procedía a su «franqueado», es decir, la aplicación de varias manos de una solución acuosa de ácido tartárico al 10 por ciento, que depositaba una capa de tartratos entre el vino y el barro, o bien fijándose esta sal a lo largo de los años de contener vino. En otras ocasiones se aplicaba un revestimiento interior de cera de abeja y aceite de almendra, utilizando colofonia (residuo seco de la resina de pino) o también con pez negra, una especie de brea que se obtenía por pirolisis de la madera de coníferas, usado también para impermeabilizar envases de cuero, como botas, odres y pellejos.

DOSIS DE OXÍGENO EN TINAJAS

La penetración de oxígeno a través de las paredes de estos envases, se mide mediante la determinación de la *tasa de transmisión de oxígeno* (TTO), expresada bien en cm^3 de oxígeno por metro cuadrado y día o bien como miligramos de oxígeno por litro y mes o año. En el caso de las tinajas de barro cocido, los valores de la TTO son del orden 50 a 100 mg de oxígeno por litro y año para recipientes de pequeño tamaño, de unos 300 litros, que duplican el valor de penetración en una barrica nueva de madera de roble. Lógicamente, a medida que las tinajas aumentan de volumen, su valor de TTO disminuye progresivamente, pues a cada litro de vino que contienen, le corresponde una menor superficie de pared.

Los revestimientos interiores, como la pez negra y la colofonia, presentan un valor más elevado de TTO respecto de la cera de abeja. Todavía más cuando la pared de barro cocido está sin revestimiento, donde el valor de la TTO es muy bajo, pues el propio vino que embebe este material limita la penetración de oxígeno, pero las pérdidas de vino por evaporación pueden ser muy elevadas debido al conocido *efecto botijo*. Precisamente esto condujo a utilizar revestimientos interiores.

En la actualidad, algunos fabricantes han desarrollado nuevos recipientes derivados del barro: ánforas y tinajas, denominados como cerámica técnica, partiendo de arcillas refinadas, con las que se consiguen niveles de porosidad algo más bajos que el barro tradicional. La penetración de oxígeno se modula con temperaturas de cocido más elevadas (1.100 a 1.300ºC), donde la porosidad se reduce a medida que la temperatura de cocido es más alta.

Esto permite ofrecer a los enólogos toda una gama de recipientes con valores de TTO diferentes y acordes para cada tipo de vino. Un ánfora de 300 litros fabricada mediante cocido a 1.100ºC puede tener una TTO entre 50 y 70 mg de oxígeno por litro y año, tasas que se reducen a unos 10 a 25 mg de oxígeno por litro y año con temperaturas de fabricación de 1.300º C.

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Una evolución del anterior material, son los recipientes de gres, que presentan unos valores de TTO similares a los de cerámica técnica, quizás algo inferiores, y donde también su nivel de penetración de oxígeno varía en el mismo sentido con la temperatura de cocido.

LA VUELTA DEL HORMIGÓN

Capítulo aparte son los recipientes de hormigón, que son diferentes de los tradicionales depósitos de hormigón armado que se fabricaban antiguamente in situ. En su origen se les aplicaba el *franqueado* antes descrito. Más adelante se impermeabilizaron interiormente con una capa de resina epoxídica que impedía todo tipo de permeabilidad.

Ahora nos estamos refiriendo a los actuales envases prefabricados de hormigón, con diferentes capacidades, que oscilan desde unos pocos cientos de litros hasta superar los 20.000 litros, y adoptan diferentes formas: huevo, prismáticos, cilíndricos, troncocónicos, tronco-piramidales, tulipa, etcétera. Estos recipientes, debido a las propiedades del cemento utilizado, no se revisten en su interior, salvo aplicando un *franqueado* como el descrito anteriormente y aconsejado por el fabricante.

En los recipientes construidos en hormigón, con volúmenes similares a los de una barrica de 225 a 300 litros, el valor de la TTO resulta unas tres veces más elevado que el de una barrica de la misma capacidad. Pero a medida que el depósito se hace más grande, el valor de la TTO disminuye progresivamente, llegando a alcanzar un valor similar al de una barrica cuando se llega a volúmenes iguales o algo superiores a los 10.000 litros, y del doble con volúmenes cercanos a los 2.000 litros. Esto quiere decir, que para conseguir el mismo efecto de polimerización antocianos-taninos que una barrica durante un año de crianza, el depósito de hormigón debería ser del orden de los 10.000 litros.

Un tipo de recipiente mixto entre el hormigón y el barro cocido, son los depósitos fabricados de *cocciopesto*, un antiguo sistema romano de fabricar suelos o paredes de recipientes hidrófugos, especialmente apto para contener líquidos. Este material deriva del *opus signinum* romano, que literalmente se traduce como «obra signia», nombre de una localidad del Lacio, que hoy se conoce como Segni. Parece ser que el origen de material procede de la antigua Fenicia, donde, en la localidad de Tell el-Burak (Líbano), se ha encontrado una solera de una prensa construida con este material. Numerosos autores romanos, como Plinio el Viejo, Columela y Vitruvio, entre otros, lo describen.

Se trata de una mezcla de cal, polvo y fragmentos de ladrillo no muy grandes, a veces con arena para darle más resistencia, donde la mezcla debe quedar bien apisonada para evitar huecos y aumentar su resistencia. Este material presenta una gran hermeticidad a los líquidos, pero permiten una interesante TTO, intermedia entre el hormigón y el barro cocido, pero sin el defecto muy frecuente de formación de moho en el exterior de los recipientes cerámicos.

GRANITO Y OTROS ENVASES DE MODA

También se han puesto de moda en la actualidad los recipientes de granito en varios tamaños y formatos. El granito es una roca ígnea plutónica, esencialmente compuesta por cuarzo, feldespato y mica en proporciones diferentes, que se solidifica lentamente a partir de temperaturas iniciales de 1.215 a 1.260º C. La diferencia entre los distintos tipos de granito se debe al tamaño de los cristales y en consecuencia a su textura, que dependen de las condiciones de enfriamiento de la masa ígnea. En España, el granito se encuentra principalmente en Galicia, así como también en la Cordillera Ibérica situada en el centro peninsular.

Los recipientes construidos de granito, con volúmenes similares a los de una barrica de 225 a 300 litros, el valor de la TTO resulta unas dos veces más elevado que el de una barrica. A medida que el depósito se va haciendo más grande, el valor de TTO disminuye y llega a ser similar al de una barrica cuando se alcanzan volúmenes en torno a los 5.000 litros. En las mismas condiciones de volumen, el granito presenta una permeabilidad al oxígeno similar a la del gres o cerámica técnica e inferior al hormigón.

Con todas estas referencias, se ha dado un paso muy importante en el conocimiento técnico acerca de los regímenes de penetración de oxígeno al vino contenido en estos nuevos envases. Se avanza, por tanto, en la posibilidad de gobernar los fenómenos físico-químicos para su crianza en el tiempo. Falta estudiar en profundidad el posible aporte sensorial, si es que existiera, de los materiales utilizados: barro, cerámica técnica, gres, hormigón y granito, tal y como sucede con la madera de roble, donde actualmente se conocen los compuestos aromáticos y gustativos que cede este material al vino, aunque cabe suponer que en los envases *minerales* serán más limitados. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

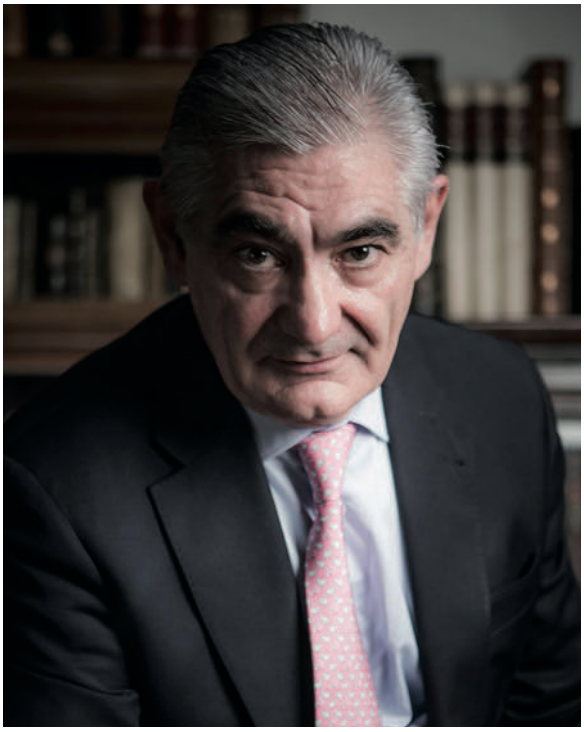
EL ANAQUEL
EDUARDO MARTÍN MAZAS

Alta cocina familiar

Hace un año, el 1 de febrero de 2023, nos dejaba Eduardo Martín Mazas, un hostelero vocacional, bibliólogo y coleccionista de publicaciones y elementos relacionados con la cocina y el vino. En esos días buscaba destino para su colección y gestionaba la de Sebastián Damunt, soñaba con la creación de un museo y con la publicación de viejos libros de cocina y tratados de ampelografía y enología y trabajaba en la edición de un libro de cocina preparado a partir de las recetas, recogidas en cuadernos escritos a mano por tres generaciones de amas de casa, que sale a la calle en los mismos días que estas líneas. Tenía perfilado el prólogo a ese Libro de cocina de la Chacha Dolores, que ha terminado su compañera, Silvia Teresita Acuña, y publicamos como homenaje a la memoria de nuestro colaborador y amigo.

Con la publicación de este recetario, la Editorial Renacimiento inicia su andadura en su nueva colección Biblioteca Gastronómica. Colección que se concentrará, principalmente, en la publicación de textos clásicos y fundamentales, y recetarios antiguos e inéditos.

Cabe destacar que se pretende dar importancia a los recetarios de autoría femenina y de ámbito doméstico, especialmente inéditos, como es el caso que nos ocupa. El propósito es el de colaborar en la recuperación de este tipo de recetarios que, de otra forma, seguirían «perdidos».



Recetarios en los que no solo podemos interpretar sus fórmulas para la elaboración de sus platos, sino que además revela la época en el que se escribió, la clase social de la familia a la que perteneció, la forma de alimentarse, los productos y platos típicos de la zona, e incluso la destreza de la cocinera mediante la redacción y el lenguaje utilizado.

Estos legados que forman parte de nuestra historia de la cocina están escritos, normalmente, en una libreta e incluso en hojas sueltas con sus rectificaciones, anotaciones al margen, tachones y, posiblemente, redactados junto al fogón en plena faena culinaria. Entre otros aspectos, ofrecen la transmisión de los saberes culinarios de madres a hijas, de generación en generación.

Analizando estos recetarios familiares comprobamos la relevancia que, sin duda, tienen las mujeres en la cocina. Cocineras domésticas no suficientemente reconocidas, y que, por tanto, queremos reivindicar.

La historia de este recetario gira alrededor de la familia del poeta cordobés Vicente Núñez Casado (Aguilar de la Frontera, 1926-2002). Aunque coincide con el grupo poético de los años 50, sus circunstancias personales le convierten en un poeta independiente.

Entre las muchas distinciones obtenidas figuran, académico correspondiente en Aguilar de la Frontera de la Real Academia de Córdoba, medalla de plata de las Letras Andaluzas. Medalla de Oro del Ateneo de Córdoba, *hijo predilecto* de Aguilar de la Frontera, y a título póstumo recibió el Premio de Poesía Luis de Góngora (Córdoba). Su calidad literaria ha sido públicamente reconocida con la concesión del Premio de la Crítica de Poesía, en 1983, por su obra *Ocaso en Poley*.

En 2004 se creó en Aguilar de la Frontera la Fundación Vicente Núñez, que tiene como patronos al Ayuntamiento de la ciudad y la familia del poeta. Desde la fundación se está trabajando en la edición de sus textos inéditos.

Con motivo del 20 aniversario de su muerte, en 2022, la Junta de Andalucía editó la obra *Vicente Núñez. El desorden del canto* en la que el autor, Juan Lamillar, pretende dibujar, mediante los datos biográficos, el análisis de su obra y diversos testimonios de su entorno vital y literario, la singularísima personalidad del poeta. De ella extraemos los siguientes fragmentos:

En esa ciudad de agricultores y ceramistas, nació Vicente Núñez Casado el 8 de junio de 1926, hijo de Pablo Núñez Álvarez y de Vicenta Casado López. Su padre, de Valladolid, establece en Aguilar una fábrica de jabones y se casa con una mu-

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

chacha de la localidad. Recordaba Vicente Núñez el humor castellano y cervantino, el rigor y la ética de su padre. De su madre, «la estética, el sentido de lo hermoso y vital, el ensueño, el suspiro y esa brisa loca que quita el hierro al coñazo de la existencia».

El mundo es tener madre, y sin ella, para mí, carecía de sentido. Por eso regresé a esta especie de claustro materno, a la vida. Vicente Núñez llega a Aguilar en diciembre de 1959, el día de la lotería, y comienzan cuarenta y tres años de residencia. Se instala en la vivienda familiar, con su padre (que morirá en 1969), su hermana María y su marido, y sus sobrinos. Vuelve, pues, al doble refugio de familia y lugar.

Esta obra, prologada por Patricia del Pozo Fernández, consejera de Cultura y Patrimonio Histórico de la Junta de Andalucía, define al poeta de esta forma:

Tenía Vicente Núñez [...] el don de la poesía, una vida sencilla y una personalidad deliciosamente extravagante. Pertenecía a la mejor estirpe poética andaluza tocada además por el aire exquisito de los paisajes cordobeses. Su obra –centrada en la poesía, el ensayo y el aforismo– no dejaba indiferente, tampoco su conversación llena de chispazos y genialidades verbales [...].

Vicente Nuñez perteneció a una familia acomodada, su infancia transcurrió en un ambiente femenino: su madre, sus tías Dolores y Carmen, sus hermanas Paula y María.

La familia disponía de cocinera, sin embargo, siempre había alguien al frente de la cocina. Primero por su tía Dolores, después su madre Vicenta y por último su hermana María. Por lo que no es de extrañar que Vicente apreciara la buena cocina, a juzgar por la composición de las recetas y quienes las elaboraban.

MARI NÚÑEZ Y VICENTE NÚÑEZ, RETRATOS DE ISABEL JURADO CABANÉS (2022)

A través de los años las tres fueron anotando sus recetas en un cuaderno. Por lo que el recetario original se compone de tres cuadernos manuscritos con recetas de cocina y repostería.

Comenzó, hacia 1920, su tía Dolores (c. 1820-1895), apodada cariñosamente «la chacha Dolores». Aunque como chacha se denomine a la sirvienta o asistenta de una casa, en este caso no es así. A ella es a quien se le ha asignado la autoría del recetario por ser sus fórmulas la base del mismo.

Al fallecimiento de «la chacha Dolores» pasó a manos de su hermana Vicenta (1901-1960), madre del poeta, quien fue aumentando con sus recetas un segundo cuaderno. Fueron escritas de puño y letra por su marido Pablo Núñez, con el propósito de entregar el legado a su hija María (1931-2022), como agasajo previo a su casamiento. María continuó acrecentando el recetario hacia 1960. Suyas son las recetas contenidas en un tercer cuaderno, que redactó ella misma. Tras la muerte de su madre fue ella quien asumió el papel maternal y la encargada de las tareas culinarias de la familia.

Según palabras de Vicenta Márquez Núñez, hija de María, «la madre del poeta ipagrense representaba para él una maternidad y una complicidad, como mujer, como madre, como amiga, como protectora, como vigilante, como todo».

Precisamente gracias a esta sobrina del poeta que, con buen criterio y no menor empeño, ha guardado celosamente las fórmulas, realizado la transcripción y transmitido su curiosa historia, con el objetivo de poder recuperar este preciado legado de su tía abuela, abuela y madre, haciendo posible la edición que aquí presentamos.

Edición que va precedida de una introducción de la cocinera cordobesa Celia Jiménez Caballero, primera andaluza en obtener una estrella Michelin. Actualmente regenta su restaurante homónimo cerca de Medina Azahara.

Transcribimos a continuación una pequeña muestra de la obra poética de Vicente Núñez, dedicado a una de sus niñeras. Poema que nos presenta la seguridad de un mundo doméstico y la presencia protectora de la familia en escenarios como «Las cocinas» donde hace referencia a su abuelo, a su padre (que celebra tener ganado el calor de la chimenea), a su madre (que parte el pan en la mesa y guarda las sábanas limpias en las arcas), a Carmen (encargada de realizar las frituras en la cocina) e incluso al perro Robert (que levanta las orejas y hace señas con el rabo a su madre).

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

LAS COCINAS

A Carmen Soto

En invierno se cuelgan cortinas de colores,
madapolanes vivos y cretonas a cuadros,
y en verano persianas entre cuyas rayuelas
el patio se ve como por un juguete antiguo.

Pero aquellas que vimos, y las que aún nos quedan,
han de vivir, abuelo; las cocinas no mueren.

Han de vivir. Mi padre se levanta y nos dice
que el trabajo abrillanta la leña cuando arde

y que el fuego que hacemos en nuestra chimenea
quema porque tenemos ganada la candela.

Quema el fuego y la silla de mi padre nos dice
cosas que ni sabemos, pero que adivinamos.
La granazón del fruto y el último aguacero
sobre los alcaceles tiernos como un recuerdo.

Tiembla la silla entonces o tranquila se mece,
arden bien los cigarros al compás de la leña
y «Robert», inquietísimo, levanta las orejas
y empieza a hacerle señas con el rabo a mi madre.

Son las cocinas. Hemos visto ya muchas lunas
llamar con los nudillos a la puerta y no abrimos,
que cuando Carmen fríe gira por la antesala
una nube de aceite que produce saliva.

Pero éstas son tan sólo las cocinas de Córdoba,
en donde unos peroles de cobre brillan mucho;
como pozos de vino rubio y de miel de caña
y como el pecho hermoso de mi madre en la mesa
cuando el pan nos lo parte y luego lo va dando.

Son las de siempre: grandes y envigados los techos,
con unos fregaderos de túnel y tacillas
para el jabón encima, la ceniza y la greda.
Son las de la tinaja que se nos llena a diario
del agua de la fuente que nos traen los muchachos,
y a cuyo son, del agua cayendo de los cántaros,
los gatos dan un trote y luego se detienen.

Son como brazos ellas, pero brazos que huelen
a lejías hermosas y a claros azulillos;
a brazos de la masa de gañotes y roscos
y a manos que han cortado yerbabuena en el patio.
Y yo lo sé a distancia, más que aquí mismo ahora,
cuando me voy y estudio en invierno Derecho,
cuando el frío y el otro de las tristes pensiones
consiguen que me olvide de que soy sólo un hijo.

Consiguen y me acuerdo de que soy estudiante
o de que, por ejemplo, voy poco a Los Luises,
pero vuelvo a ser hijo otra vez cuando huelo
las sábanas los sábados porque se ponen limpias.

Y las sábanas siempre se seguirán planchando
en las limpias cocinas, y luego en las bateas
subirán con mi madre hasta las bellas arcas.

(*Poesía y sofista*, Vicente Núñez)

Para terminar, solo nos queda desear que con la edición de este recetario «perdido», aunque a buen recaudo, puedan encontrar los aromas y sabores extrañados en una cocina cordobesa de antaño.

LIBRO DE COCINA DE LA CHACHA DOLORES
VICENTA MARÍA MÁRQUEZ NÚÑEZ
EDITORIAL RENACIMIENTO
144 PÁGINAS. 18 €

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL

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

vadevino
EDITORIAL

PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com

DE VINOS POR ...
MARA SÁNCHEZ

Vitoria

Cerca de Rioja Alavesa, y por eso lugar recomendable como base de operaciones si el plan es conocer la zona, a la hora de ir de vinos la oferta vitoriana se sale poquito de ahí, esto es, se queda en los dominios riojanos. Es verdad que es lo que a otras ciudades se les reclama, que defiendan lo propio, pero en el caso de Vitoria, si bien es mucho lo defendible tan sólo fijándonos en las bodegas alavesas, lo cierto es que incluso los lugares que pueden presumir o se declaran más *vinícolas* no salen demasiado de estas fronteras territoriales. Eso sí, no es mala plaza ésta para acercarse al txakolí (de Álava, por supuesto), con presencia en bastantes barras, además de hacer algún guiño a ciertos vinos de la cercana Navarra. Pero salir de ahí, poco... Vamos, que no es la capital alavesa un lugar en el que se apueste en demasía por contribuir a la cultura vinícola a partir de la diversidad. Y son palabras compartidas por vitorianos y practicantes de eso de salir de vinos, lo que por estos lares se conoce como *poteo*.

Lo que es incuestionable es que la cosa del pincho está en el ADN de esta bonita ciudad y es un atractivo más para todo el que se da un paseo por Vitoria. Es tal la tradición que incluso tienen confeccionadas diversidad de rutas en torno a la tapa por los locales de diferentes zonas vitorianas, sin olvidar celebraciones de enjundia como su Semana Grande del Pincho. La oferta es infinita, desde las elaboraciones más tradicionales y demandadas hasta propuestas de lo más rompedoras, pero siempre con la cocina vasca como base del repertorio. En cualquiera de las barras visitadas el acompañamiento líquido no se sale mucho de lo ya apuntado, si bien alguna dirección sobresale por una mayor oferta y por eso de la sensibilidad vinícola.

Vintage Vinoteca (Ramiro de Maeztu, 5) ofrece una selección que demuestra la pasión de la joven Mónica Castillo por el vino. Una mujer experimentada, formada, a cargo de una carta que renueva continuamente con novedades y referencias de muy diversa índole para *mojar* una buena propuesta de raciones y pinchos.

VINTAGE VINOTECA

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

BERICUS

SAGARTOKI

Bericus (Portal de Castilla, 59) es un establecimiento especializado en embutidos, jamón y cortes del cerdo ibérico, pero donde trabajan con centenas de referencias de vino. El local es sencillo, con una amplia barra y botellas repartidas por todo el espacio. Una dirección para el buen aficionado porque tienen etiquetas de muy diversas procedencias y muchas para descubrir por desconocidas.

Está la sumiller Leticia Plágaro –subcampeona de la Nariz de Oro– al frente de la bodega de **Sukalki** (Florida, 37), una taberna informal, para un picoteo con raíces, de temporada y kilómetro cero «en todo lo posible», apuntan, donde la ajustada selección vinícola está en sintonía con la cocina. Con predominio riojano, en el apartado de etiquetas de vinos blancos hay más variedad si bien no más allá de un vino por zona elegida.

Sagartoki (Prado, 18), bar y restaurante, tiene al frente de la barra al cocinero Senén González. Reconocido por sus tortillas de patatas, además ofrece

En la mayor parte de los locales no se maltrata al vino en lo que al servicio se refiere pero las etiquetas que reúnen son más o menos compartidas por la mayoría de ellos. Y siempre como parejas de baile de una retahíla inabarcable de pinchos.

apetecibles pinchos y maravillosas creaciones gastro en miniatura. De hecho ha recibido dos veces el reconocimiento como la mejor barra de pinchos de España. Además, la cocina nunca para desde primera hora del día, con lo que siempre se puede encontrar un hueco para ir a disfrutar de cualquiera de sus creaciones. La bodega no se queda atrás, bien acondicionada y tratada, con variedad, si bien Rioja sobresale, pero en la que se pueden pedir referencias de otras zonas con apartado espumoso incluido.

En la barra de **Arkupe** (Mateo Moraza 13) la oferta es bastante más ajustada y los nombres que conforman la bodega son de sobra conocidos, más si uno es de la zona. En todo caso son botellas que no defraudan y vinos servidos en condiciones.

Pero es que es la filosofía vinícola que impera en la mayor parte de los locales de este estilo en la ciudad. Son lugares en los que el vino no se maltrata en lo que al servicio se refiere (copas, temperatura, añadas), y no es poco, pero donde

SUKALKI

ARKUPE

TABERNA SABURDI

las etiquetas que reúnen son más o menos compartidas por la mayoría de ellos. Y siempre como parejas de baile de una retahíla inabarcable de pinchos entre los que resulta difícil escoger.

Taberna Saburdi (Eduardo Dato, 32) es otro buen ejemplo y de nuevo una clara apuesta por el territorio. O **Marañón** (Olaguibel, 21), de larga tradición en la ciudad, aunque desde hace unos años reformado, modernizado y con una oferta en la que hay algún toque actual pero sin perder el clasicismo de sus inicios. En el punto de partida, el producto de cercanía, en la cocina y en la bodega. Y de este estilo son muchos.

También merece la pena pasar por **Toloño Bar** (Cuesta de San Francisco, 3) del que dicen que es donde hacen las mejores gildas de la ciudad. Pero muchas cosas más, porque es un auténtico referente gastronómico en Vitoria, con una barra muchas veces premiada. Al frente se encuentran el cocinero Enrique Fuentes y su mujer, Carmen Barga-

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

TOLOÑO BAR

PERRETXIKO

ño, quienes además disponen de una tienda gourmet, Toloño Selección, donde se pueden adquirir los productos locales que trabajan en el bar y entre los que incluyen los vinos.

El que no puede faltar en esta ruta es **Perretxiko** (San Antonio, 3), el proyecto del cocinero vasco Josean Merino, reconocido por su aportación en el mundo del pincho y con algunos establecimientos fuera del País Vasco, varios de ellos en Madrid. Pero la casa madre es ésta, la de Vitoria, con una amplísima barra dedicada al recetario tradicional vasco y propuestas entre las que cuenta con elaboraciones ya famosas como el pan de cristal con *roast beef* o su particular *donut* de cocido vasco en dos vuelcos. En sintonía, el vino que ofrecen son unas pocas referencias de bodegas alavesas.

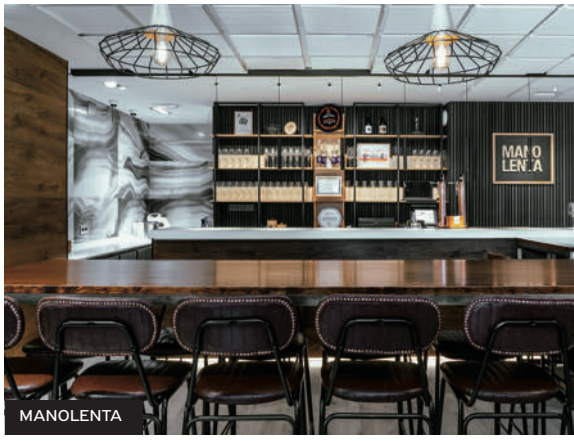
La cocina casera elaborada con mimo, respetando sus tiempos, es también el hilo conductor en **Manolenta** (Tomás Alfaro, 11), aunque no falta creatividad y una clara influencia internacional. Un

No es la capital alavesa un lugar en el que se apueste en demasía por contribuir a la cultura vinícola a partir de la diversidad. Y son palabras compartidas por vitorianos y practicantes de eso de salir de vinos, lo que por estos lares se conoce como 'poteo'.

restaurante moderno y acogedor que se completa con un espacio tabernario en el que se pueden tomar tanto raciones o tapas como cualquiera de los platos de su carta. En el apartado vinícola reúnen tanto producción nacional como algún guiño foráneo.

Como obligada visita está un histórico de esta ciudad, **El Portalón** (Correría, 151), en un edificio emblemático, singular y por eso protegido. Además, ubicado en una zona de estupendo ambiente y contraste entre el pasado medieval y la Vitoria más actual. Abre sus puertas en un edificio del siglo XV que estuvo durante cincuenta años cerrado hasta que en 2013 volvió a ser abierto. Un lugar entregado a la tradición culinaria vasca que en la planta baja cuenta con un espacio de bar donde su repertorio de tapas se acompaña de unas pocas etiquetas locales. Pero es que en este caso valdría la pena sólo por el sitio que es y el lugar en el que se encuentra, porque si además hace buen tiempo su terraza es un gustazo para sentarse y mirar.

EL PORTALÓN



MANOLENTA

BASQUE GASTROBAR

Y para terminar en el mismo casco viejo, el **Basque Gastrobar** (plaza del Machete, 2), a unos pocos pasos de la céntrica y emblemática plaza de la Virgen Blanca. Localizado en una plaza que forma parte también de la almendra medieval de la que surgía la ciudad de Vitoria en el siglo XII (por gracia del rey Sancho VI), y centro neurálgico durante las fiestas de La Blanca, a comienzos de agosto.

Se trata de una calle peatonal y por eso un importante centro gastronómico en la ciudad, reúne diversidad de locales seguidos unos de otros. Y este Basque se cuenta entre ellos, con un ambiente súper apetecible, una carta manejable y del gusto de cualquiera, y una bodega riojana, con poco más de una veintena de referencias pero en la que abren la puerta a alguna burbuja. Pero lo justo para disfrutar un rato de algunos vinos y del escenario monumental y arquitectónico que se ofrece a la vista desde esta casa. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

SUSCRÍBASE
Y AHORRE DINERO

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

SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):
30€ *, en lugar de 36€ de su precio de portada.

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):
50€ *, en lugar de 72€ de su precio de portada.

* Precio para envíos a España.

TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

---

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF [IMPRESCINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA]

DIRECCIÓN TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL LOCALIDAD PROVINCIA

PAÍS CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

☐ UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€
☐ DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE **PLANETAVINO**
CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

IBAN BIC

FIRMA

CUMPANIS
CASA DE COMIDAS ILUSTRADA

Se autodefine como casa de comidas pero su cocina sofisticada y compleja lo aleja de ese concepto, al menos en su acepción más clásica. Según sus responsables, el nombre procede del latín y se puede traducir por «con pan» y también es la raíz del término «compañeros». Pilar Velasco, arandina, y David Mota fueron compañeros en la escuela de Karlos Argiñano en 2006 y juntos trazaron un periplo profesional en distintos establecimientos del País Vasco, entre ellos el Kursaal con Martín Berasategi, cinco años en Madrid, en lugares tan dispares como La Ancha o Ramsés, y un tiempo en Cantabria (Cenador de Amó y Solana, entre otros) antes de abrir su proyecto en Aranda de Duero en verano de 2018. Cumpanis es una jugosa alternativa para quienes buscan algo más que el típico lechazo (que también está en la carta), que se basa en la tradición pero aplica técnicas de pura vanguardia para ofrecer una experiencia singular y atractiva, con alicientes adicionales, como una decoración y ambiente muy gratos, alejados de lo tradicional y con terraza incluida. Hay influencias diversas, tanto nacionales (la formación en el País Vasco pesa) como internacionales, con cierto deje de aires japoneses, todo en presentaciones impecables y producto de primera línea, que incluye carne roja de estilo poco frecuente en estas tierras castellanas.

CUMPANIS
PLAZA DE LA CONSTITUCIÓN, 2
ARANDA DE DUERO (BURGOS)
TEL.: 947 135 898
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 60 €

El entorno sí influye de manera decisiva en la lista de vinos, aunque no se cierra la puerta a otras influencias, lo que es también una excepción en la capital de la Ribera del Duero burgalesa. Mayoría de vinos de Castilla y León, incluida una buena gama de blancos de Albillo, apta para espíritus aventureros por ser todavía novedosos en la DO Ribera del Duero, y también algunos vinos franceses e italianos junto al dominio apabullante de la producción regional, con la DO Ribera del Duero como sustento básico. Algún vino de otra procedencia, con sonora ausencia de Rioja, completa una lista con muchas alternativas poco conocidas. Impecables el joven servicio, las copas y la temperatura de los vinos. ■ **UPM**

SOBRETABLAS
DESTACADO REFERENTE SEVILLANO

Sobretablas es ya un restaurante de obligada visita, con fieles incluidos porque se ha convertido en el *place to be* de Sevilla. Se come bien, se bebe fenomenal (rico, diferente y con calidad) y por aquí pasa lo más granado de la ciudad. Auténtica referencia por nuevo y rompedor, con una joven pareja al frente procedente de El Celler de Can Roca (Gerona) donde se conocieron. Se trata del sumiller Robert Tetas y la cocinera Camila Ferraro. Su propuesta, una cocina de temporada, andaluza pero actualizada, con buenas dosis de renovación a partir de novedosos fondos, sabores y la aplicación de la técnica. Pero no falta el mimo, la *cocina de chup chup*, la paciencia, un hacer sin prisas, y en la mesa una cuidada presentación. La materia prima, pescados seleccionados, verduras ecológicas o carnes como toro de lidia.

SOBRETABLAS
COLOMBIA, 7. SEVILLA
TEL.: 955 546 451
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 60 €

En cuanto a la bodega, Tetas maneja un repertorio de más de 450 etiquetas de vinos españoles y europeos donde reúne perfiles de lo más variopintos (que sirven por copas y por botellas) y sin duda distintos de lo que se puede encontrar en la capital hispalense. En ese repertorio no faltan los vinos naturales y ecológicos además de las burbujas (nacionales y francesas), y cuentan con un apartado especial para las elaboraciones del marco de Jerez. Porque en Sobretablas conviven los clásicos y las grandes marcas con etiquetas seleccionadas de pequeños productores que vienen haciendo las delicias de todo *winelover*.

Respecto a la localización, esta casa abre sus puertas en un edificio de 1929, en el barrio sevillano del Porvenir, construido para la Exposición Iberoamericana y del que se conserva la fachada original. Se compone de varios espacios entre los que incluye una apetecible terraza exterior. ■ **Mara Sánchez**

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

COSTIÑA
COCINA, VINO Y SOBREMESA

Costiña es el cariñoso apodo con el que se conoce a los miembros de esta familia. Hace referencia a la ubicación de la casa de comidas original, sinónimo de hospitalidad y buen hacer gastronómico desde 1939.

Ubicada en el corazón verde de Galicia, a unos 30 kilómetros de Santiago, esta empresa familiar ha pasado de padres a hijos y la tercera generación, representada por Manuel Costiña, celebra su 85 aniversario con un renovado espíritu anfitrión.

Con poco más de 40 años, Manuel sorprende con una cocina sincera de productos de proximidad que combina acertadamente con creatividad, cercanía e identidad gallegas haciendo de Costiña uno de los destinos gastronómicos más exclusivos que ofrece Galicia.

COSTIÑA
AV. SANTIAGO, 12
SANTA COMBA (LA CORUÑA)
TEL.: 981 880 244
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 80 €

Su bodega supera las expectativas de cualquier apasionado del vino, con más de 17.000 botellas que incluyen colecciones verticales con décadas completas de joyas como Château d'Yquem, Latour, Lafite... o todas y cada una de las añadas de Barón de Chirel. Importantes colecciones únicas con una especial atención a las etiquetas que se elaboran en Galicia.

La sobremesa es la firma de la casa, con siete zonas diferentes como siete son las mesas que ofrece el restaurante. Un espacio cómodo y cálido para disfrutar de la tertulia con cafés de especialidad, oportos, tokajs o cualquiera de las más de 1.200 fantásticas referencias de la biblioteca de destilados. Entre sus últimas incorporaciones a la colección destaca una de las tres botellas que The Macallan ha vendido en España de su exclusivo whisky The Reach, destilado en 1940, durante la Segunda Guerra Mundial, el *single malt* más antiguo jamás lanzado por la marca con solo 288 unidades en el mundo, una de ellas subastada en Sothesby's por 300.000 €. **Mar Romero**

EPELETA
PARRILLA FAMILIAR DE PRIMERA DIVISIÓN

En 1980, Francisco Asorena, da por terminada su carrera de pelotari y decide poner en marcha junto a su mujer Laura Lizarralde, su mayor afición (los cuatro hermanos Asorena han tenido restaurante), los fogones y la gastronomía. Comenzaron en el puerto de Azpíroz, en un caserío que en 1998 trasladaron piedra a piedra a la actual ubicación, a pie de la autovía, a poco más de media hora de San Sebastián y Pamplona, con vistas a la sierra de Aralar. Inaugurado en la luna del 13 de enero, nos cuenta Laura que su marido no quería abrir porque faltaba una farola. Ella con la energía que le caracteriza consideró que «¡con esta luna de enero qué falta hace!».

Ella comanda un restaurante basado en buena materia prima en carnes y pescados: solomillos, chuleta gallega (la estrella de la casa, que puede sumar el 80 por ciento de la factura), besugo, kokotxas, rape, rodaballo... Cocina a la brasa, acompañada de buenos platos de cuchara y excelentes panachés de verduras. Hoy está en las manos de sus hijas Amalur y Oihane, que aprendieron el oficio observando a su padre, metidas en la cocina, cuando el delantal aún les llegaba casi a los tobillos.

EPELETA
AUTOVÍA A-15, SALIDA 127
LEKUMBERRI (NAVARRA)
TEL.: 948 504 357
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 60 €

Todo bajo la atenta mirada de Laura, tanto en la sala como en la cocina y bodega, que se pueden ver desde un agradable comedor de apenas seis-ocho mesas, separados por una mampara de cristal. Un equipo compuesto por seis mujeres que dirige la matriarca con energía. Ejerce de jefa de sala y relaciones públicas, atiende, recibe a los comensales y presenta la carne elegida para la aprobación del cliente.

Se le añade una buena, variada y económica carta de vinos, donde se pueden encontrar champagnes, vinos de la zona, riojas, godellos, albariños, chacolíes, vermús, cavas... a precios muy competitivos, propios de tienda especializada. Carta elaborada por Laura Lizarralde con el mejor criterio: «yo soy aficionada al vino y me gusta que roten, por eso tengo buenos vinos y buenos precios».

Ambiente relajado, entorno agradable, silencioso y cómodo hasta para aparcar. Todo acompañado por una labor en la cocina y en el trato personal excelentes. **Mariajesús Hernández**

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

BACCHUS EN EL ALAMBIQUE

Bacchus 2024, la vigésimo segunda edición del concurso internacional de vinos que organiza cada año la Unión Española de Catadores (UEC), amplía su horizonte. Por primera vez abre un capítulo de espirituosos, limitado, eso sí, a los destilados de origen vínico. Orujos, brandies, piscos, singanis, grapas y todos los aguardientes y licores elaborados a partir de la vid van a tener su capítulo en esta nueva edición, que se desarrollará en Madrid del 15 al 19 de abril (la inscripción está abierta desde diciembre y se prolonga hasta el 15 de marzo).
Los destilados se suman al vermú, incorporado a Bacchus desde la edición de 2021, y a los diferentes tipos de vino.
Bacchus se puso en marcha en 1996, con periodicidad anual los cuatro primeros años, los once siguientes fue bienal (alternaba con los Premios Zarcillo, que fueron nacionales, luego internacionales y mantienen cierto carácter intermitente) y recuperó su cita anual en 2012.
Organizado siempre por la UEC, cuenta con el reconocimiento de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, que impone los criterios organizativos (ficha de cata, proporción de vinos galardonados, calificación exigida para obtener los diferentes premios) y envía un representante para verificar el cumplimiento de sus normas, y con el del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Es el único concurso español integrado en la Federación Mundial de Grandes Concursos (VINOFED), entidad presidida por Fernando Gurucharri, que es también presidente de la UEC, además de director del comité de cata de esta revista.
Bacchus cuenta con un jurado compuesto por mayoría de expertos internacionales, entre los que figura un grupo importante de *masters of wine*, además de *masters sommelier*, sumilleres, importadores, responsables de compras, periodistas y comunicadores de primer nivel nacional e internacional. Aprovecha la convocatoria para organizar en paralelo diferentes conferencias y *masterclasses* sobre vinos nacionales e internacionales. El certamen busca convertir a Madrid durante unos días en la capital mundial del vino y es una de las citas importantes del calendario vinícola español

TURISMO ENOLÓGICO MUNDIAL

Crecimiento económico, desarrollo de las comarcas rurales, fijación de la población en esos ámbitos, sensibilidad medioambiental y, en una palabra, sostenibilidad, son los ejes principales destacados por los participantes en la séptima edición de la Conferencia Mundial de Turismo Enológico de la Organización Mundial del Turismo, celebrada en Haro (La Rioja) del 22 al 24 noviembre. Participaron unas 350 personas procedentes de cuarenta países que debatieron bajo el lema «Enoturismo inclusivo, sostenible y digital: hacia una mayor cohesión territorial».
Además de felicitarse por el creciente peso del mundo del vino como atractivo turístico, los participantes destacaron la importancia del desarrollo de aspectos como la educación, la digitalización y gestión de datos o la asunción de competencias por parte de entidades pegadas al territorio como medios para alcanzar los fines propuestos.
Se expusieron modelos de actuación, iniciativas e ideas dirigidas a promover las regiones vinícolas como destino turístico lo que lleva a crear valor para la actividad vinícola. La Rioja cedió el testigo a Armenia, país en el que se encuentran los restos más antiguos de una bodega, con 6.100 años de antigüedad, que será sede de la próxima reunión, a finales de 2024.
Aunque el concepto es relativamente reciente y se ha desarrollado de forma espectacular en los últimos años, el turismo del vino tiene larga tradición en las principales zonas productoras del mundo. En España ha destacado desde hace décadas el entorno de Jerez, algunas áreas de Cataluña y algunos puntos de Rioja, a las que se han sumado en épocas más recientes Ribera del Duero (empeñada en una carrera por incorporar restaurantes de primer nivel en las bodegas) o Navarra, pero se desarrolla en prácticamente todas las regiones.
A nivel mundial se estima que esta actividad mueve más de diez mil millones de dólares al año y se espera que en 2025 supere los trece mil. Estados Unidos es toda una autoridad en este terreno, con más del 90 por ciento de sus bodegas abiertas al visitante. En Europa lideran Francia e Italia, seguidas de lejos por España y Portugal. La falta de personal preparado y la poca confianza en la rentabilidad de esa actividad son los principales obstáculos esgrimidos por las bodegas para el desarrollo de iniciativas turísticas.

CIEN SACAS DE BARBADILLO

La *media botella* (37,5 cl) de Solear en Rama y la imagen cambiante de su etiqueta, dedicada siempre a alguno de los habitantes salvajes del Coto de Doñana, vecino cercano de la bodega, es ya todo un clásico en el mundo de los vinos finos. La cuádruple cita anual, una por estación, de esta manzanilla pasada suma cien comparecencias con la Solear en Rama Saca de Invierno 2023, ilustrada con el retrato de un flamenco, acuarela firmada por María Ángeles Arias, y es una edición especial que por primera vez se envasará en botella de 75 cl e irá acompañada por otras cinco

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

PALABRA
DE VINATERO

PAU, MUY AMIGO

Decir Pau Roca es decir vino. También para mí y para muchas personas es decir amigo. Muy amigo. Y hablar de él en un obituario me produce un nudo en la garganta.

Supongo que para cualquiera que pierde un amigo con tan solo sesenta y cinco años, la sensación de injusticia e incomprensión será también muy grande. Pero no quiero poner mi dolor personal por delante, ya que muchas otras personas habrán sentido su pérdida al menos como yo, pero sobre todo cuando Diana, su mujer, o Ana, Teresa y Eduardo, Quico y Eugenia, han perdido a un marido, un padre y un abuelo al que adoraban muy temprano, demasiado temprano.

Sé que este dolor de perder un amigo es extensamente compartido por muchas personas que le hemos conocido y que hemos trabajado con él durante pocos o muchos años. Porque si todas las personas dejan huella, honestamente creo que Pau ha dejado una huella de profunda humanidad, cultura, trabajo intenso y compartido y, sobre todo, bondad. Para mí es éste el rasgo principal de su carácter: Pau era pura bondad. Tan buena persona que muchas veces me ha dicho: «José Luis, es que tú tienes un ojo con la gente que a mí me falta». Pero no creo que le faltara, sino que simplemente, y por pensar siempre bien de los demás, a veces se ha encontrado con alguna sorpresa negativa. Pero ¿a quién no nos pasa?

Cuando le conocí hace cerca de quince años, ya había oído hablar mucho de él. Es lo que pasa si trabajas en el sector del vino, porque en este sector (aunque no sólo en este), su figura era conocida y muy reconocida.

No voy a detenerme en estas líneas en su trayectoria profesional pero, lógicamente, quiero destacar su papel al frente de la Federación Española del Vino durante veintisiete años.

Pau supo potenciar una asociación casi de la nada y convertirla con su liderazgo y entusiasmo en la asociación nacional de referencia de las bodegas españolas. Y, desde su cargo, él mismo se convirtió en una de las referencias en el sector vitivinícola mundial, al que ha contribuido de una manera fundamental gracias a su gran visión estratégica y profesionalidad.

Para mí, otra de sus grandes cualidades personales.

Siempre me decía que haber trabajado previamente en una pequeña compañía de aceite de oliva le había servido para entender los problemas comerciales de los asociados de la Federación, al igual que a mí me serviría haber trabajado en bodegas. Desde que le sucedí en la Federación siempre he recibido su apoyo y sus consejos desinteresados, coincidiendo a lo largo de los años en numerosas ocasiones y solo puedo decir que trabajar con él ha sido para mí enriquecedor.

No quiero terminar estas líneas sin mencionar su última etapa profesional, que ha desempeñado con tanto éxito y voluntad renovadora: me alegro de haber contribuido a que finalmente fuera elegido director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino. Siempre dedicó a esta organización su atención e interés, contribuyendo a que se convierta en una entidad de referencia mundial.

Querido Pau, te vamos a echar mucho de menos. Descansa en paz.

José Luis Benítez
DTOR. GRAL. DE LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DEL VINO

manzanillas de la colección Barbadillo. La que en Bodegas Barbadillo denominan *saca estacional*, fue pionera en la comercialización de manzanillas y finos en rama, es decir, embotellados sin estabilizar ni filtrar, una iniciativa que «se basó en la idea de llevar la manzanilla de la bota a la botella sin ningún tratamiento que pudiera alterar su autenticidad». La manzanilla estacional procede de una selección de botas con la crianza biológica llevada al límite, lo que define a la manzanilla pasada, y, en palabras de Montserrat Molina, la enóloga de Bodegas Barbadillo, es un vino que «a pesar de la concentración que debe presentar una manzanilla pasada, mantienen el carácter punzante de crianza biológica. La saca es la esencia de lo que representa la crianza biológica para Barbadillo. Es la concentración de una larga crianza en la primera línea del barrio alto, donde se ubican estas bodegas que nos conducen a unas manzanillas fragantes, ágiles y ligeras en boca, pero largas y ricas en aroma, retrogusto y persistencia. Sólo cuando alargamos el tiempo de crianza y el vino se concentra, llegamos al estilo de la Saca Estacional».

Salenor 2024
TODO PARA LA HOSTELERÍA

Fiel a su cita bienal, el Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte (Salenor) abrirá sus puertas en el Pabellón de Exposiciones y Congresos de La Magdalena, en Avilés (Asturias), del 19 al 21 de febrero. La exposición es una de las apuestas importantes de la entidad organizadora, la Cámara Oficial de Comercio, Servicios, Industria y Navegación de Avilés, y se dibuja como una cita bien marcada en el calendario no sólo para la hostelería asturiana sino también para visitantes llegados de las comunidades autónomas vecinas.

En esta nueva edición los organizadores, que cuentan con la colaboración de la Dirección General de Agricultura, Agroindustria y Desarrollo Rural del Gobierno del Principado, el Ayuntamiento de Avilés y Caja Rural de Asturias, van a impulsar las actividades, con catas, presentaciones, demostraciones y lo que presentan como «experimentos gastronómicos» a cargo de cocineros de primera línea. Además, se entregarán los Premios Salenor, con los que se quiere reconocer a profesionales o entidades que hayan sobresalido por su trayectoria en el sector de la alimentación. Con una concurrencia de más de mil marcas de todos los sectores, desde las materia primas y las bebidas a los equipamientos y la informática, Salenor espera superar ampliamente la cifra de 9.000 visitantes alcanzada en la edición de 2022, recién salidos de la pandemia.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
ESTO NO ES PUBLICIDAD

Pau Roca
EL BUEN BURÓCRATA

Muchas veces las instituciones estatales o multiestatales, como las europeas o las mundiales, reproducen con inusitada certeza la situación que retrató Franz Kafka en *El Castillo*. Muchas veces por falta de información, el ciudadano de a pie se pierde en reglamentos, directivas, normas, inercias y costumbres en las que no participa pero las sufre, y se siente cada vez más excluido, ajeno a instituciones que en teoría están pensadas para atender sus necesidades. La Organización Internacional de la Viña y el Vino, asociación de estados productores y consumidores de vino, fue fundada hace justamente cien años como Oficina Internacional del Vino. Fue impulsada por cinco países (Italia, Francia, Grecia, Portugal y España) y refundada en 2001 ya con el nombre actual. En la actualidad suma cincuenta países miembros y su actividad es fundamental porque sus resoluciones y acuerdos buscan la armonización de las prácticas enológicas y marcan la legislación internacional, especialmente la europea, en el sector vitivinícola. Después de defender los intereses del vino español en Bruselas y de dirigir durante 27 años la Federación Española del Vino, Pau Roca (Reus, 1958), delegado de España en la OIV desde 1992, tuvo un papel importante en la modernización de esa estructura a partir de esa fecha de 2001 y en 2019 fue nombrado director general de la organización. Desde ese puesto destacado impulsó el traslado de su sede de París a Dijon y luchó por reforzar los proyectos de investigación ante los retos serios que enfrenta el sector del vino, en especial los relativos al cambio climático. Además, agilizó la comunicación para despojar a la OIV en lo posible de su imagen de ente burocrático un tanto opaco. Roca tenía en su cabeza el sector de la vid y el vino, con todos sus complejos mecanismos y reglamentaciones, y trabajó en la relación con otras instituciones mundiales, como la Organización Mundial del Comercio, la Organización Mundial del Turismo, la OCDE, la FAO, el CIHEAM y el Codex Alimentarius. Además, durante su mandato amplió el número de países miembros con la incorporación de Reino Unido, Albania y Ucrania. Roca llevó el timón de la OIV en un periodo clave para dotar a la organización de los mecanismos que los tiempos reclaman. Pau Roca falleció en Dijon el 7 de diciembre, con 65 años de edad.

Josep Puig Soler
COMERCIAL DE PURA CEPA

Josep Puig Soler, quien fue el primer gerente de Torres en Curicó (Chile), director internacional de ventas de Torres España, fundador de la bodega de la DO Penedès Avgvstvs Forvm de Sant Vicenç de Calders (El Vendrell) y fundador de la bodega Viñedos de Ithaca en la DOC Priorat (Gratallops), falleció el pasado 11 de enero a la edad de 80 años. Dedicó más de 70 años al mundo del vino. Llegó a dejar escrito que «nací en el vino, me crié en el vino y he pasado toda mi vida zarandeándome en él, sea elaborando, vendiendo, viajando o simplemente leyendo toda publicación vitivinícola que se haya interpuesto en mi camino».
Nació en 1943 en Sant Fruitós de Bages, formando parte de la cuarta generación de una familia de vitivinicultores. Su primer negocio fue, junto a su hermano Miquel, el restaurante Priorat de Banyeres. Allí trabajó durante doce años hasta que se decantó por la viticultura, su objetivo «de siempre». Fue también ayudante de cocina en Inglaterra (Harrow) y trabajó seis temporadas como botones y ayudante de recepción en el hotel Áncora, de Tossa de Mar. Llegó a viajar por más de 75 países.
Firmó libros (alguno con un punto de polémica): *La discreta arrogancia del mundo del vino, Le commerce du vin noble, Tragos cortos, Diccionario ético de ventas de vino, El mejor vendedor de vino del mundo, Don Miguel Torres Carbó, Los vinos de la ira* (que no las uvas de la ira) y la novela *Noé más claro que el vino.*
También impulsó el deli shop Gastro Gourmet en El Vendrell, inventó un curioso sistema de sacacorchos, que bautizaron como Puigpull, y fundó junto con el chocolatero Enric Rovira el salón gastronómico Drinkeat de Barcelona. Puig, que en los últimos años se cambió el nombre por el de Joseph, fue un gran comercial y un emprendedor de fuerte personalidad. Su apasionada hija mayor, Silvia, continúa en el mundo del vino a través de la interesantísima bodega En Números Vermells, de Gratallops.

Ramon Francàs

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

MOMENTO DE PAZ
PAZ IVISON

Cuestión de años

¿Qué son los años? Pues esos espacios de tiempo que las mujeres se quitan y las viñas se ponen. Algunas damas dicen tener menos y ocultan sus verdaderos años hasta en el carnet de identidad (nunca acabo de entender cómo lo consiguen). Por otro lado, hay cepas a las que les encanta presumir de mayores, de viejas, muy viejas, reviejas. Y si son centenarias, pues mejor. Los años son malos para las damas, que se los quitan, y excelentes para las viñas, que se enorgullecen de ellos.

Ya ven, todo es relativo y vaya por delante que de ninguna manera pretendo que a las señoras se nos compare con una cepa porque en estas cuestiones, saldríamos perdiendo... Hay viñedos que reciben muchísimos más cuidados.

Lo que no es nada relativo y sí mucho más concreto y cuantificable, de verdad, son los inmovilizados, los *stockages* de las bodegas, las cantidades de botellas de vino que reposan en los botelleros, en las barricas o botas mientras se están criando. Desde niña oía decir que el negocio del vino no es para enriquecerse, no es cuestión de pelotazo y no hay que hacer ningún máster en ningún instituto de ninguna empresa para entenderlo. Mientras más inmovilizado tenga, menos dinero entra en la caja.

Y, justo en estos tiempos convulsos, en los que no resulta fácil llegar a fin de mes, un empresario audaz llamado Abel Buezo Serrano, propietario de una bodega de su mismo nombre, Buezo, sorprende a propios y extraños sacando al mercado por primera vez un vino tinto ¡con 16 años! Acaba de alumbrar a una criatura ya muy criada. Doble mérito la de este empresario –no tiene ningún antecedente enológico pero está muy apegado a la tierra, a la agricultura, desde siempre– y, además, su bodega, la que ha visto nacer a esta criatura de 16 años, está situada en una zona vitivinícola de mucho interés y potencial pero muy poco conocida. Dirían ahora los *influencers* y demás que se trata de una zona de perfil bajo. Pues digo yo que mejor, casi.

Había en Jerez un bar muy conocido en el que preparaban una excepcional e insuperable ensaladilla de gambas, la categoría más *premium* de toda la gran familia de las ensaladillas, incluida la rusa. El propietario era un verdadero sieso, maleducado y malaje y originó esta voz popular: la calidad de la ensaladilla de gambas de un bar es directamente proporcional a la poca simpatía de sus camareros. Yo lo tuneo: la calidad de algo es directamente proporcional a la poca altura de su perfil.

Abel Buezo Serrano, sorprende a propios y extraños sacando al mercado por primera vez un vino tinto ¡con 16 años! Acaba de alumbrar a una criatura ya muy criada.

La zona de la que hablo es la DO Arlanza. Vecina burgalesa de la famosa DO Ribera del Duero, que comprende también parte de la desconocida e interesante provincia de Palencia. Tierras de Lerma, monasterio de San Pedro del Arlanza, monasterio de Silos, la hermosa Covarrubias, el cinematográfico cementerio de la Colina Triste (Sad Hill) famosa escena de la película *El Bueno, El Feo y El Malo*... Lugares mágicos todos donde parece detenerse el tiempo.

Buezo 1928 Añada 2009 es un vino hecho con uvas de cepas centenarias –variedades blancas y tintas: Tempranillo, Garnacha Tintorera, Mencía, Albillo Real, Albillo Mayor, Viura y alguna otra sin identificar– procedentes de un pequeño viñedo de apenas dos hectáreas, el más viejo de todos los que la firma tiene, localizados en el término municipal de Mahamud (hasta el nombre de esta población resulta sumamente evocador).

La etiqueta es un retrato de Bernardo, el abuelo de Abel Buezo, el valiente empresario padre de esta criatura de 16 años, y el año 1928 refiere al año del nacimiento de Bernardo abuelo (96 años de crianza para salir al mercado ya sería tema de paraenología).

La elaboración también aporta sus singularidades atemporales pues la fermentación alcohólica la hace en barricas desfondadas con parte del raspón y bazuqueo natural y posteriormente hace maloláctica en roble francés. Crianza de 24 meses en barricas francesas de 350 litros y luego... a reposar años y años, plácidamente, como si formara parte de esas piedras centenarias de los cenobios cercanos al rio Arlanza y estuvieran oyendo en su sueño los relajantes y místicos cantos gregorianos del cercano monasterio de Silos.

Tengo que señalar que Buezo 1928, contra todo lo que pudiera pensarse por su larga vida, su claro homenaje al tiempo, a los años, al abuelo, a las cepas centenarias... es un vino vibrante, lleno de vida, muy fresco: frutillos y especias negras, regaliz, maderas de cedro, equilibrio total, sabor y complejidad. Largo recorrido. Sólo 400 botellas y un precio recomendado de venta al público de 180 euros. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

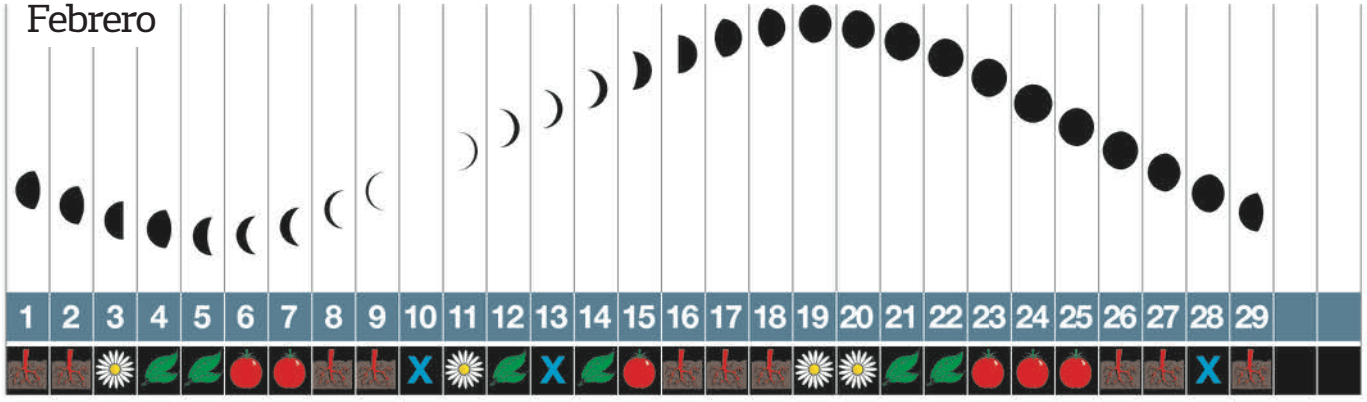
DÍAS DE FRUTO
El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los que derivan del equilibrio logrado en la maduración de la uva.

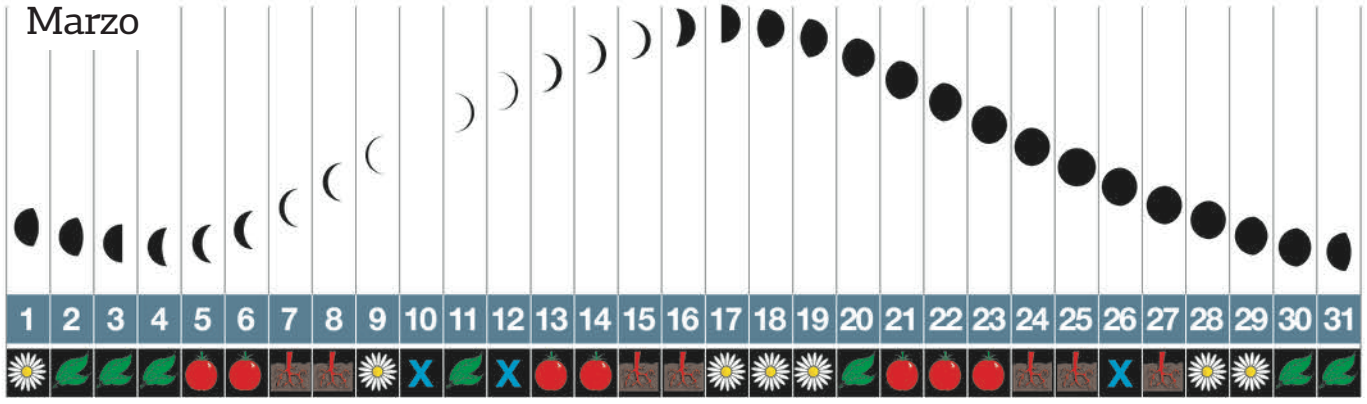
DÍAS DE FLOR
Tras los días de fruto, los de flor son los más favorables para la cata. Es un momento en el que los vinos se muestran especialmente fragantes y delicados.

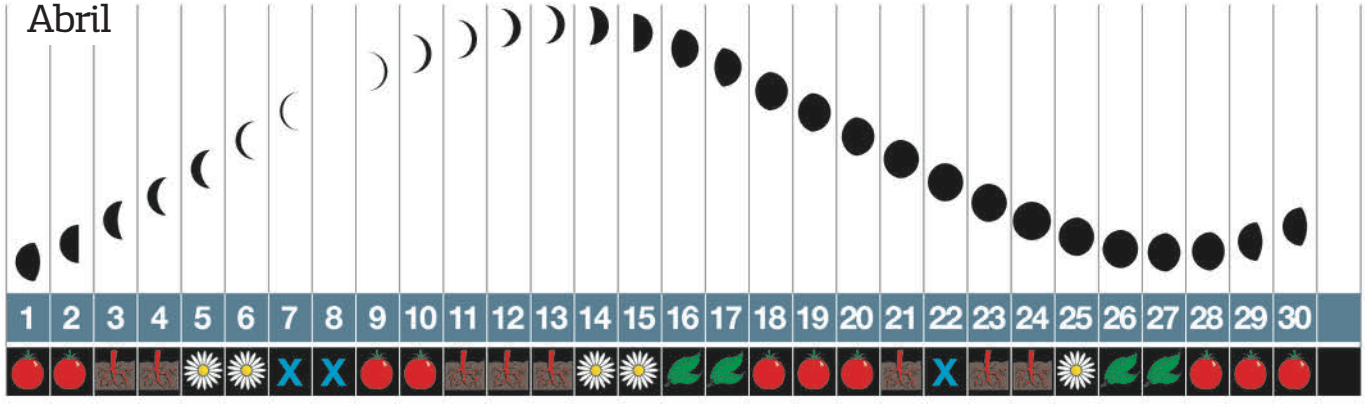
DÍAS DE HOJA
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.







ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

ETIQUETAS CON ADVERTENCIA

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

LA PENULTIMA
CARLOS DELGADO

De lo físico a lo virtual

No son buenos tiempos para las tiendas de vino. En Madrid, al cierre de la tradicional Bodega Santa Cecilia, fundada en 1922, una de las más concurridas y valoradas, que en 2006 creó el primer Espacio Temático del Mundo del Vino dirigido por Mayte Santa Cecilia, le seguirá próximamente el cierre de la lujosa y exclusiva Lavinia, situada en el madrileño barrio de Salamanca. Es poco consuelo que conserven sus ventas online. Resiste algo mejor Barcelona, pero la tendencia es pasarse de lo físico a lo virtual, de la tienda a la web.

Una tendencia que experimentó un fuerte impulso con la pandemia, con el confinamiento primero y los aforos limitados luego. La vuelta a la normalidad no ha supuesto un cambio sustancial. Porque la realidad es que no estamos ante un problema coyuntural sino en una tendencia en los hábitos de compra que no parece tener vuelta atrás. Así lo evidencia el informe *Evolución del sector del vino en España*, realizado en 2022 por la consultora Nielsen: nada menos que 1.500 tiendas de vino cerraron en nuestro país, lo que representa un aumento del 10 por ciento respecto al año anterior.

Desde Wine Intelligence, líder mundial en investigación y conocimiento del consumidor de vino, apuntan que la señal más indicativa de por dónde van los tiros es el desarrollo del canal online, el espacio virtual donde el número de visitantes habituales de todas las edades y géneros se ha duplicado en los últimos dos años. Entre ellos, consumidores de vino que habitualmente lo adquirían en supermercados y tiendas especializadas. El resultado es que, según el estudio *Worldwide Wine E-commerce Market*, realizado por la consultora ResearchandMarkets, el valor del mercado mundial del vino online alcanzará los 30.000 millones de dólares en 2025.

Las razones de este cambio son variadas, pero destacaría el hecho de que quienes han probado esta forma de compra con un clic y han quedado satisfechos, seguirán optando por ella. Además, la oferta de vino online es cada vez más diversa, con una amplia gama de productos a precios competitivos. Pero también se debe a que las tiendas online prestan cada vez más atención a la experiencia de compra, ofreciendo servicios de asesoramiento personalizado, entrega a domicilio en 24 horas y la posibilidad de realizar devoluciones gratuitas.

Hay otras poderosas razones para anticipar, sin presumir de adivino, que la venta de vino online terminará fagocitando las entrañables tiendas, nuevas o de toda la vida, donde no solo nos podemos asesorar con el personal especializado, sino también practicar el gozo fetichista de acariciar la botella ansiada.

La primera es que internet está presente en la mayoría de nuestras actividades, es un espacio virtual imprescindible en nuestra actividad cotidiana. Por ejemplo, es el medio principal de búsqueda de información (92 por ciento), tanto mediante ordenador, *tablet* o móvil. Por no hablar del poderoso facto *socializador* de las redes sociales, cada vez más influyentes en la conformación de nuestras opciones de compra. Si a todo esto añadimos la mayor comodidad de comprar vino online, no debe extrañarnos que el 77 por ciento de los internautas españoles de 16 a 74 años usen internet como canal de compra, lo que representa alrededor de 26 millones de personas. Un cambio de modelo de consumo que se basa en la facilidad de uso, la cada vez mayor y más diversificada oferta y los habituales descuentos/promociones.

Lo mismo ocurre en el caso del vino, con la ventaja de que se pueden comparar precios y costes de entrega de la misma marca de vino en las distintas plataformas, sin necesidad de peregrinar de tienda en tienda. A veces las diferencias son notables.

El resultado según el estudio *E-commerce 2023*, realizado por la Asociación de la Industria del Marketing Digital (IAB Spain), es que el sector del vino online en España alcanzó un valor de 1.200 millones de euros en 2022, lo que supone un 15 por ciento más que el año anterior. De esas ventas el 40 por ciento se realizaron mediante dispositivos móviles, congruente con su evolución hacia un ordenador en miniatura.

Si el fenómeno no tiene vuelta de hoja, habrá que afrontarlo sin prejuicios ni nostalgias. Muchas bodegas ya lo hacen: de acuerdo con el estudio *Redes sociales y comercio electrónico del vino*, de la OEMV, casi el 40 por ciento de bodegas españolas ya cuentan con tienda online en su web corporativa. Tal vez sea el momento de que las tiendas de vino evolucionen para adaptarse a tiempos dominados por algoritmos y busquen la manera de aunar lo mejor de los dos mundos, el analógico y el digital, con la tienda física como lugar no solo de venta sino de gozosa experiencia personal, con la realidad virtual.

Se me ocurre, a bote pronto y tras degustar un par de copas de un soberbio y poco conocido tinto, cuyo nombre no mencionaré, crear locales *friendly* donde catar-degustar-llevar, donde tomar una copa de vino antes de comprar la botella. Y experimentar la forma de alucinación algorítmica llamada metaverso recorriendo la bodega en cuestión, paseando por sus viñedos o realizando una instructiva caminata por la zona. Tal vez sea un sueño, o una forma atenuada de delirium tremens, pero muchas veces el futuro nace de ellos. ■

ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

LEGADO DE FAMILIA

Monte Real

RESERVA DE FAMILIA

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

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

VICTORIA
HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
XR
WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
XR
ROSÉ
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
MARQUÉS DE RISCAL
HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Reserva
XR
RIOJA
LIBRO DE VENDIMIAS