

DO VALENCIA / BODEGA SAN COBATE / DE VINOS POR LOS ESCORIALES

planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Pla de Bages

Los cuatro jinetes
del Apocalipsis

La voz del
territorio

(only Spain) 6,00 €

número 114
JUNIO / JULIO 2024



ISSN 1699-5163

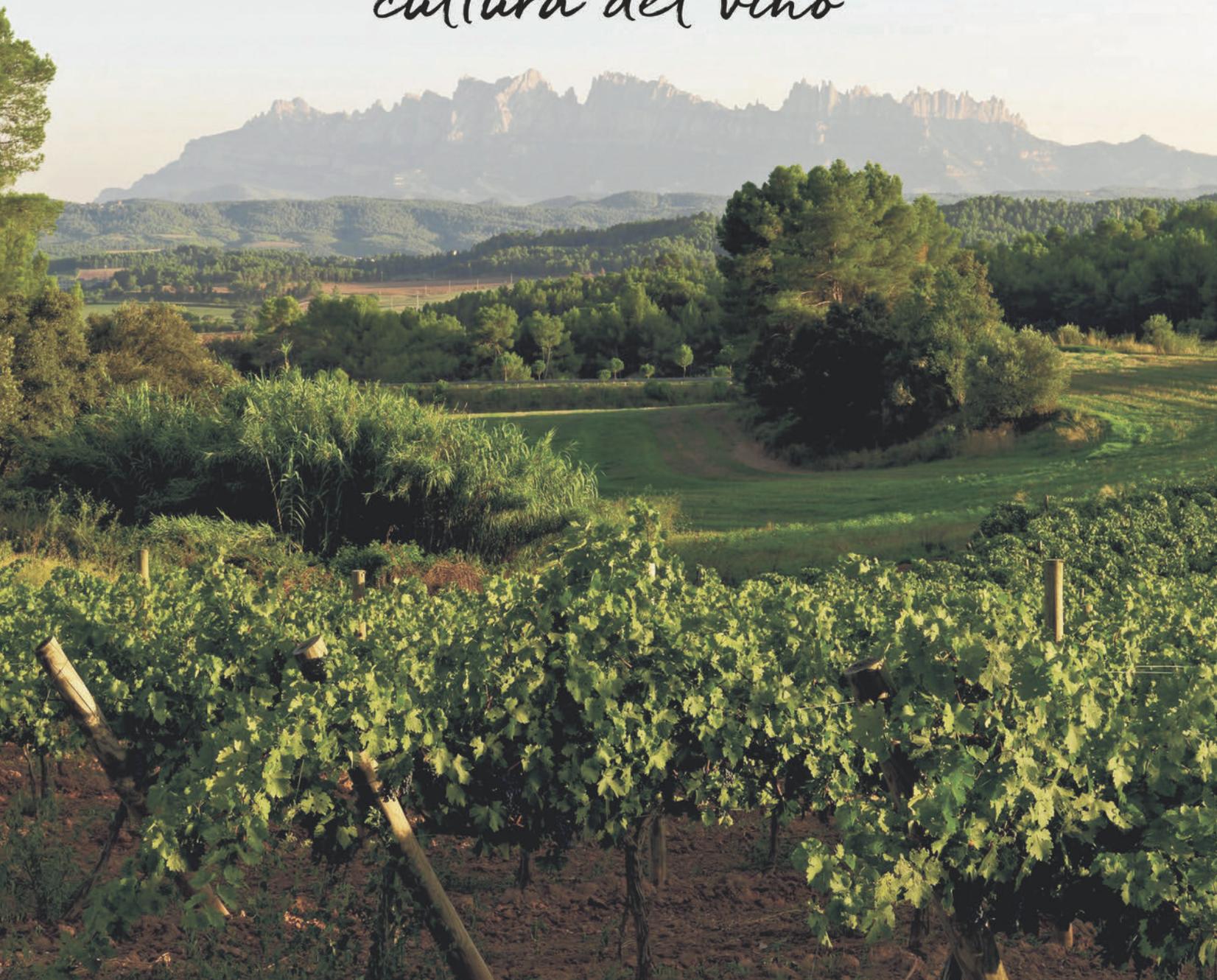
9 1771699 51630 1



Pla de BAGES

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

cultura del vino



Con el apoyo de:



@dopladebages

dopladebages.com



LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

Catas virtuales

Sabemos de la cata comercial, de la cata de calificación, de la cata a ciegas, las descriptivas o la de concursos de vinos, las catas realizadas a distancia, con ayuda de internet o videoconferencia, incluso a veces sufrimos la cata seca, con un privilegiado oficiante que cata y describe un vino o varios y un público que ni lo huele, como si de una misa se tratara. Ahora, por distintas circunstancias, asistimos a catas virtuales, las que tienen como protagonistas vinos inexistentes o casi.

Quienes nos dedicamos a esto de contar historias del vino y algunos otros privilegiados, de vez en cuando tenemos la ocasión de catar vinos muy viejos, añadas de marcas señeras que hace tiempo que no están en el mercado. Desde luego, caemos en la tentación de contarlos, tal vez para destacar lo bien que han soportado el paso del tiempo esos vinos, tal vez para que el mundo sepa lo importantes que somos, tal vez para que nuestros lectores envidien ese privilegio, como cuando el ciudadano medio pasea por un puerto de yates de lujo e incluso se fotografía con ese derroche como fondo de escenario. Quizá con una mezcla de todas esas aviesas intenciones.

Este cronista ha confesado en las páginas de esta revista que se enfrenta a esas reliquias con un ánimo diferente al que se tiene cuando se cata un vino de los que están en el mercado. No son los mismos los parámetros de un vino de más de cien años, o de más de veinte, que los de un gran reserva o similar con diez o doce años. Sobre todo los vinos de guarda modernos, que llegan al mercado con la vitalidad de un chiquillo aunque tengan más de dos lustros de crianza.

Y tampoco son los mismos sus destinos. Esos venerables ancianos posiblemente sean tan delicados que no soportarían en el enfrentamiento con un guiso por suave que sea. Ni, tal vez, con la agresión del ambiente después de décadas encerrado en una botella, como cuando un humano llega a una edad en la que ha de evitar las corrientes de aire. En ese caso, y sólo en ese, sí se puede

hablar de *vinos de cata* frente al concepto de *vinos de consumo* o esa nueva bodega de los *vinos gastronómicos* (si un vino no es apto para acompañar una comida pierde su razón de ser).

La cata, la degustación atenta y sin interferencias de un vino, ofrece una información y un placer esencialmente distintos al consumo a lo largo de una comida. Todo lo que rodea a ese momento, el ambiente, la compañía de otros seres vivos, el maridaje con el plato, son elementos de distracción. Es una degustación, cuando no un trasiego descuidado de vino, muy diferente a la cata, al análisis atento que requiere un vino que puede ser valorado como arqueología enológica.

El paso siguiente es entrar a calificar esos vinos, que son fuera de serie, en enfrentamiento directo con otros que están en plena forma o incluso en sus primeros pasos. Parámetros diferentes han de ser valorados con criterios distintos y, sobre todo, no han de ser valorados en enfrentamiento, aunque sea amistoso, con esos vinos mucho más jóvenes. Las catas verticales, las de una serie de añadas más o menos antiguas de la misma marca, sirven para calibrar la evolución de los vinos y los posibles cambios que se hayan producido en su fórmula varietal, en su elaboración, en su crianza o en las manos que los han elaborado y en los criterios que aplica el bodeguero. Además, ofrecen una información útil para otros privilegiados, los que pueden comprar y guardar cada

añada de sus vinos favoritos en cantidades suficientes para poder seguir su evolución en el tiempo.

Son catas virtuales, como lo son las de vinos con muy escasa producción, a veces unos pocos cientos de botellas. No están al alcance de cualquiera (tampoco es cualquiera el aficionado que se informa a través de las revistas especializadas y las guías de vinos), ni por su presencia en el mercado ni por su cotización, pero están en el mercado. Es más discutible la tendencia, extendida, de incorporar en las publicaciones esas cosechas desaparecidas, esos

vinos que probablemente se encuentren más cómodos en una sala de subastas que en un panel de catadores. Esas valoraciones se publican en comparación y en concurrencia con los vinos y las cosechas vigentes.

Aunque se deja al margen el estado más o menos embalsamado del vino (Tutankamon está en excelente estado para tener más de tres mil años, pero no deja de ser un cadáver), se suelen publicar los más destacados en la cata, que, con la ventaja de esa reserva mental sobre su muy avanzada edad, han alcanzado las calificaciones más altas. Bueno para la marca y para la bodega, que corre a difundir la buena nueva de su sin duda bien merecida calificación, pero poco útil para el lector de la publicación, que no puede acceder de modo alguno al vino tan bien valorado. Es la cara oscura de la cata virtual. ■

Es discutible la tendencia, extendida, de incorporar en las publicaciones esas cosechas desaparecidas.

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, Javier Fernández Piera,
María Antonia Fernández-Daza,
Ramon Francàs i Martorell, Luis García Torrén,
Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores,
Paz Ivison, Fernando Lázaro, Salvador Manjón,
M^a Pilar Molestina, Raquel Pardo,
Ulises P. Moratalla, Miguel Ángel Rincón,
Mar Romero, Mara Sánchez, Pepe Seoane,
Vanessa Viñolo, Mikel Zeberio

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

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

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

ILUSTRACIONES
Daniel Pacios Bello
(<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

FOTO DE PORTADA: FREEPIK

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.

LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL



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



PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com

SUMARIO



LA VOZ DEL TERRITORIO

Sin necesidad de montar espectáculos ni de abrazar doctrinas extrañas, algunos jóvenes elaboradores protagonizan una revolución silenciosa. Y se unen para responder a una llamada sugestiva: es la voz del territorio.



PLA DE BAGES. NUEVA VIDA

Frescura, paisaje y variedades propias, además de una buena adaptación de algunas de las uvas internacionales. La DO Pla de Bages, la segunda más pequeña de Cataluña, recupera pagos vitícolas y propone singularidad.



Saber Más LOS CUATRO IINETES DEL APOCALIPSIS

Nuevas amenazas se ciernen sobre el viñedo mundial y se suman a las plagas históricas, las que llegaron hace un siglo y medio, que están más o menos controladas. Panorama tenebroso que requiere renovados esfuerzos.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Catas virtuales

54 DE VINOS POR ...
Los Escoriales

NOTICIAS 8
Cava y Corpinnat, caminos divergentes

57 PISTAS
Ita / Lagüiña lieux-dit

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS 13
Origen y estilo

58 PALABRA DE VINATERO
Delicatessen políticas

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 14
Consumo desdibujado

60 BARRA LIBRE

ESTRENOS 18

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON
Gallegos, gaditanos... y catalanes

VINOS Y BODEGAS 20
DO Valencia
Bodega San Cobate

64 LA CATA BIODINÁMICA

MENSAJE EN UNA BOTELLA, 34
DE M^a PILAR MOLESTINA
Bla, bla, bla

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO
El cuento de la viña y las uvas

Santiago Ruiz, vinos que nacen de las emociones.



La historia de esta bodega de Rías Baixas, es la historia de amor de un hombre hacia su familia y su tierra.

Un inspirador relato que nos invita a disfrutar de la vida haciendo lo que realmente nos emociona, disfrutando del momento y manteniéndonos siempre fieles a nuestra esencia.

Herederero de la tradición vinícola familiar, en la década de los 80 y ya jubilado, Santiago Ruiz decidió dedicar su vida a lo que de verdad le emocionaba: crear vinos de alta calidad elaborados con las uvas más representativas de su región. Impulsado por



esta pasión, se centró en mejorar el proceso de elaboración del vino blanco gallego y ennoblecer los vinos de su tierra, siendo reconocido como “el padre del albariño”. Así nació en 1984, en la antigua casa familiar

de San Miguel de Tabagón y al pie de un viejo viñedo, una bodega pionera en Rías Baixas, que se convertiría en una de las primeras en embotellar vino blanco de O Rosal con fines comerciales.

Un estilo fiel a su origen.

Añada tras añada, el equipo de Santiago Ruiz escucha atentamente las necesidades de la viña, respetando sus tiempos y aplicando una viticultura sostenible, para capturar el espíritu de su fundador en cada botella.

Santiago Ruiz se elabora con cinco variedades autóctonas de O Rosal. Un vino fresco, elegante y complejo, que representa la búsqueda del espíritu del Santiago Ruiz original.

Rosa Ruiz es un monovarietal de albariño, procedente de una selección de cepas de viñedos muy antiguos en la zona de Tomiño, a una altitud de 60m y con orientación sur.



Puro O Rosal.

En el corazón de O Rosal, una de las subzonas más privilegiadas de Rías Baixas, Santiago Ruiz cuenta con un viñedo propio de 44 ha, donde cultiva cepas de albariño, loureiro, caño blanco, treixadura y godello. Es un terroir singular, en la ribera derecha del Miño, donde los viñedos situados en laderas de suaves montes orientados al sur, se benefician de un microclima definido por la influencia del Miño y el Atlántico que favorece el desarrollo de las uvas autóctonas.



La historia en la etiqueta.

Desde 1984, la etiqueta de Santiago Ruiz reproduce un mapa que dibujó en un servilleta Isabel, la hija mayor, para ayudar a los invitados de su boda a llegar hasta la bodega. Hoy, esa etiqueta sirve de inspiración para vivir la vida con autenticidad, haciendo lo que de verdad nos emociona.

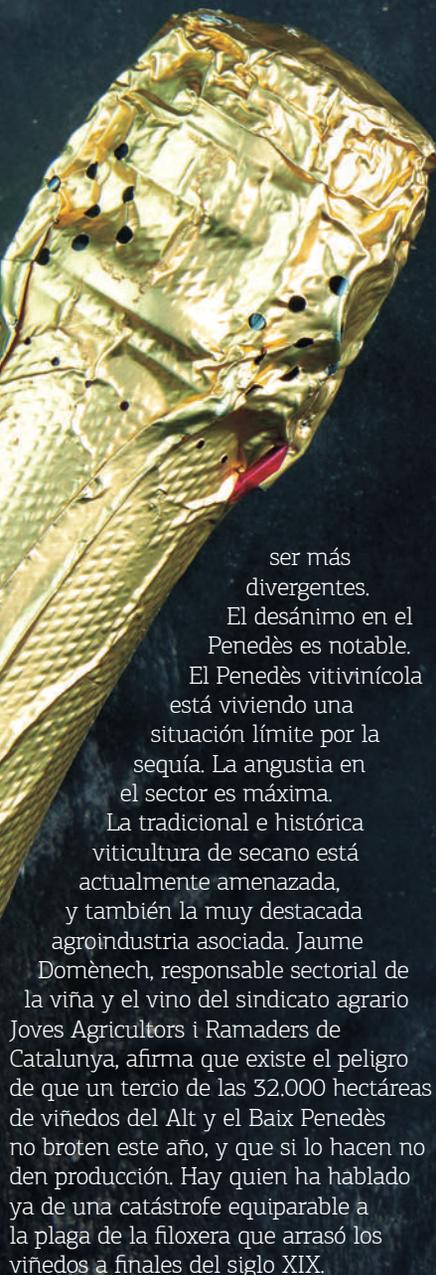


DO Cava y Corpinnat

CAMINOS DIVERGENTES

DOS FILOSOFÍAS QUE PARECEN CONVERGENTES PERO QUE PRESENTAN TRAYECTOS DIVERGENTES. LA PODEROSA DO CAVA, MEDIATIZADA POR SUS PROPIAS INERCIAS, Y LA DISIDENTE CORPINNAT HAN PRESENTADO RESULTADOS QUE ILUSTRAN UNA FALTA DE ACERCAMIENTO QUE DEVINO HACE MESES EN LA INTERRUPCIÓN DE CONVERSACIONES. LA TERCERA VÍA, LA DEL CLÀSSIC Penedès, EL ESPUMOSO DE LA DO Penedès, Y LA CUARTA, LA DE LOS NO ADSCRITOS, CON RAVENTÓS I BLANC COMO CASA ABANDERADA, PARECEN FUERA DE LA DISCUSIÓN.

La DO Cava y Corpinnat han presentado en Barcelona unos desiguales resultados de 2023, muy preocupados por las consecuencias del cambio climático y la persistente sequía. Solo en la DO Cava la caída de la producción se cifra en hasta 60 millones de botellas. Las bodegas que se escindieron de la DO Cava para fundar una asociación de elaboradores (una marca colectiva europea) no quieren oír hablar de un ya poco probable regreso a la DO que preside Javier Pagés, pese a los diversos intentos que se han impulsado. Ya hace más de un año que Corpinnat no habla ni con la DO Cava ni con *clàssic penedès* (DO Penedès). Los burbujeantes caminos no pueden



ser más divergentes. El desánimo en el Penedès es notable. El Penedès vitivinícola está viviendo una situación límite por la sequía. La angustia en el sector es máxima. La tradicional e histórica viticultura de secano está actualmente amenazada, y también la muy destacada agroindustria asociada. Jaume Domènech, responsable sectorial de la viña y el vino del sindicato agrario Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya, afirma que existe el peligro de que un tercio de las 32.000 hectáreas de viñedos del Alt y el Baix Penedès no broten este año, y que si lo hacen no den producción. Hay quien ha hablado ya de una catástrofe equiparable a la plaga de la filoxera que arrasó los viñedos a finales del siglo XIX.

Algunos productores llegaron a perder solo el año pasado hasta un 70 por ciento de su producción. Un grupo de viticultores, bodegueros y otras personas vinculadas al mundo de la vitivinicultura del Penedès se han unido para solicitar a la Generalitat que haga llegar el agua necesaria de forma urgente para garantizar un riego de apoyo.

VIDES SEDIENTAS

Investigadores del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias, expertos de la Agència Catalana de l'Aigua y del Centre Tecnològic de Catalunya han concluido que la viña del Penedès necesitará entre una y dos veces más agua en 2030, y hasta cuatro veces más a finales de siglo. Un estudio impulsado por el Institut Català de la Vinya i el Vi y la Oficina del Regant d'Acció Climàtica de la Generalitat quiere marcar el camino para el diseño de riego de apoyo del viñedo para garantizar la viabilidad del sector a pesar de la sequía. Están convencidos que el riego digital permitirá al sector vitivinícola catalán mantener su producción con un 40 por ciento menos de agua. El pleno del Consejo Regulador de la DO Cava ya ha empezado a aprobar unas polémicas medidas «excepcionales y coyunturales reversibles» que se aplicarían a lo largo de tres años para revertir, en parte, el problema. El presidente del consejo regulador, Javier Pagés, afirma que «queremos ayudar al sector sin que la calidad del producto se resienta, y evitar así que el mercado se quede vacío ya que hay menos oferta que demanda».



Las medidas solo se adoptarían para la categoría de *cavas de guarda*, los de menor crianza y mayor volumen. Javier Pagés asegura que los precios que se paga por las uvas deben incrementarse y que «no se tocará la reglamentación de los *cavas de guarda superior*, que son sagrados». Se ha dado luz verde a la creación de un stock de seguridad con vinos de reserva. Pero encima de la mesa también se han puesto propuestas como las de obtener un mayor porcentaje de rendimiento de las prensas o de incrementar el rendimiento por hectárea en los viñedos con regadío hasta los 15.000 kilos.

Otras medidas serían autorizar la vinificación en blanco de variedades tintas del Penedès, una excepción que se revisaría anualmente. Pagés no está dispuesto a permitir que entren vinos que no sean del ámbito geográfico actual de la DO Cava. Los vinos que se obtengan con las nuevas excepciones no dejarán de pasar un control cualitativo para concederles la condición de aptos como DO Cava.

Quien también ha movido ficha es Freixenet con un anuncio que ha levantado inquietud en el Penedès. Alegando la «situación limitante» por la sequía y su alta demanda en los mercados alemán, austriaco y suizo, el líder mundial del cava dice haberse

visto «obligado» a lanzar un nuevo vino espumoso alternativo para suplir la demanda de los consumidores en estos tres países «mientras no haya producción suficiente de uva en la DO Cava». Aseguran que esta medida no afecta al resto de mercados, como el español, donde los cavas Freixenet se seguirán comercializando sin cambios, amparados en la DO Cava. La empresa afirma que se mantiene «firmemente comprometida con el sector».

BUENOS NÚMEROS

La buena marcha del mercado interior ha catapultado las ventas de cava en 2023 hacia una nueva cifra récord de su registro histórico. Se rozaron los 252 millones de botellas (2,7 millones más que en 2022). Globalmente se ha crecido un 1,09 por ciento. Las ventas en el mercado interior se han incrementado un 4,02 por ciento y se han retraído muy ligeramente en los mercados exteriores (-0,25 por ciento), lastradas por la inflación en los principales mercados europeos y también por la caída de ventas en Estados Unidos. La cifra contrasta con la significativa retracción de las ventas de champán del año pasado, que se situaron en un 8,2 por ciento. La dinámica positiva para la DO Cava se ralentizó durante el último trimestre del año. En los nueve primeros

meses del 2023 las expediciones totales se incrementaron un 2,35 por ciento. La facturación agregada de las bodegas de la DO Cava creció un 8 por ciento en 2023, hasta los 2.371.318.161 euros. Esta cifra ya había crecido un 15 por ciento en 2022. El precio medio de la botella de cava es, según el Consejo Regulador, de 9,42 euros (un 7,5 por ciento más que el año anterior).

El presidente de la DO Cava, Javier Pagés, destaca la fortaleza del cava pese a ser un año difícil, «con tensiones mundiales y una Europa que está peor que España». Y no esconde la preocupación por la sequía «enorme» y por la carencia de producto. Pagés, que remarca que España recibe 85 millones de visitantes, añade que «nuestros principales competidores mundiales han experimentado un sensible retroceso». Alemania, con un crecimiento del 4,14 por ciento (se vendieron en ese mercado 31,1 millones de botellas) lideró sólidamente los feudos de exportación. Y pese a caer las ventas un 13,48 por ciento, Estados Unidos se mantiene en



JAVIER PAGÉS, PRESIDENTE DE LA DO CAVA

segunda posición con 21,6 millones de botellas. Como tercer mejor mercado se sitúa Bélgica, donde las ventas han crecido un 5,44 por ciento y han alcanzado los 22 millones de botellas. En un Reino Unido post Brexit se vendieron 16,8 millones de botellas de cava el año pasado, tras crecer un 5,38 por ciento. Y espectaculares han sido las cifras en el mercado brasileño durante 2023 (75,82 por ciento), aunque aún solo se venden en este mercado emergente 1,9 millones de botellas. Los *cavas de guarda* son los que mejor dinámica han experimentado durante

el año pasado, especialmente en el mercado interno (con un crecimiento del 10,28 por ciento). También los cavas rosados consiguieron avanzar posiciones en 2023: crecen un 3,31 por ciento y alcanzan los 23,5 millones de botellas vendidas. Pero si hay una categoría que ha destacado muy especialmente es la de los cavas ecológicos. Mientras que los productos obtenidos a partir de una agricultura convencional vieron descender las ventas en un 1,65 por ciento, los ecológicos crecieron un 24,59 por ciento. Ya se venden 32,3 millones de botellas con certificado ecológico. El presidente de la DO Cava también subraya que el cava es el espumoso que más creció en España en 2023 tanto en volumen (ocupa un 87,7 por ciento del total del mercado) como en valor (un 78,8 por ciento).



CORPINNAT VENDE MENOS PERO CRECE EN VALOR

Las doce bodegas que integran la marca colectiva de espumosos del Penedès Corpinnat vieron caer su volumen de ventas un 6,2 por ciento durante el año pasado, aunque consiguieron incrementar la facturación global un 1,6 por ciento, hasta los 26,42 millones de euros. Han comercializado durante el último año un total de 2,28 millones de botellas. Han vendido 150.000 botellas menos que en 2022 pero han facturado unos 500.000 euros más. Exportan el 19,03 por ciento de su producción a un total de 66 países de todo el mundo (tres más que en 2022). Destacan entre sus mercados internacionales los de Alemania, Canadá, Dinamarca, Estados Unidos,

Japón, Noruega, Países Bajos, Reino Unido y Suiza.

Desde Corpinnat se afirma que «mayoritariamente» han optado por una estrategia comercial conservadora en el actual contexto económico. Añaden que «se ha priorizado el mantenimiento de los stocks de botellas en crianza para hacer frente al descenso de producción y poder garantizar las ventas futuras». En este sentido, recuerdan que «Corpinnat solo utiliza vinos de producción propia y viñas de un territorio claramente acotado», que supone una superficie de 997 kilómetros cuadrados.

Corpinnat, creada en 2018, ha querido remarcar que han incrementado un nueve por ciento el precio medio por botella respecto a 2022. Ahora su precio medio de venta al público es de 20,15 euros por botella (11,59 euros su precio medio de bodega). En este ámbito no han dejado de crecer desde su fundación. La cifra total de compra de uva en 2023 fue de 3,1 millones de euros (adquirieron 2,98 millones de kilos de uva). En la última vendimia debían pagar por las uvas un mínimo garantizado de 0,85 euros por kilo, pero acabaron pagando 1,04 por kilo de promedio a causa de los estragos por la sequía. Un 52 por ciento de sus uvas son propias (un 65 por ciento en 2021) y el resto adquiridas a viticultores independientes.

Su presidente, Ton Mata, ha lamentado que la «obstinada» nueva realidad climática, con una sequía que se alarga ya cuatro años, se ha agravado hasta un punto que ha calificado como de «angustiante». Dice que están haciendo los deberes, y ha explicado que a 31 de diciembre de 2023 las bodegas de Corpinnat guardaban hasta 12,5 millones de botellas para garantizar las ventas futuras. El 63 por ciento de su producción se sitúa entre los 30 y los 60 meses de crianza. Confían en que la emergencia climática acabe convirtiéndose en «una oportunidad».

Una vez más, Ton Mata ha remarcado que poseen el único reglamento en España que exige la vinificación al cien por cien en las bodegas, «lo cual supone un requisito de una fortaleza inaudita».



REPRESENTANTES DE LAS BODEGAS DE CORPINNAT

En solo seis años han doblado sus integrantes. Este año podrían sumar alguna bodega más. El vicepresidente de Corpinnat, Xavier Nadal, afirma que «necesitamos el apoyo de las instituciones a todos los niveles para conseguir agua de apoyo para nuestras viñas». Hace ya un año que no se reúnen oficialmente ni con los responsables de la DO Cava ni con los de Clàssic Penedès (DO Penedès) pero dicen estar abiertos al diálogo.

PENEDÉS EN PLANO

Esa tercera vía de los espumosos, la propuesta de la DO Penedés con vinos ecológicos y mínimo de 15 meses de crianza en rima, cuenta con 18 bodegas elaboradoras de *clàssic penedés* y presenta un perfil plano en sus números. Según datos del consejo regulador, en 2023 elaboraron 1.212.119 botellas, con ligera subida sobre la cifra de 1.134.860 botellas del año anterior. El 42 por ciento de esa producción se comercializó en los mercados exteriores, sobre todo con destinos en Suecia, Noruega, Estados Unidos, Canadá, Países Bajos, Reino Unido, Alemania y Bélgica. No hay datos en lo que se refiere a la cuarta vía, la de los no alineados, con Raventós i Blanc y Can Ràfols dels Caus como nombres destacados. Y no los hay precisamente por su decisión de ir al cajón de los vinos de mesa (sin IGP), fuera de cualquiera de los tres grupos. Y parece que ahí seguirán porque el proyecto de DO Conca de Riu Anoia, impulsado por Raventós i Blanc entró en vía muerta al ser rechazado por el Gobierno catalán. ■



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

XR



WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SOLO SE BEBEN CON MODERACION

100 bodegas centenarias

LAS BODEGAS QUE ESCRIBEN LA HISTORIA

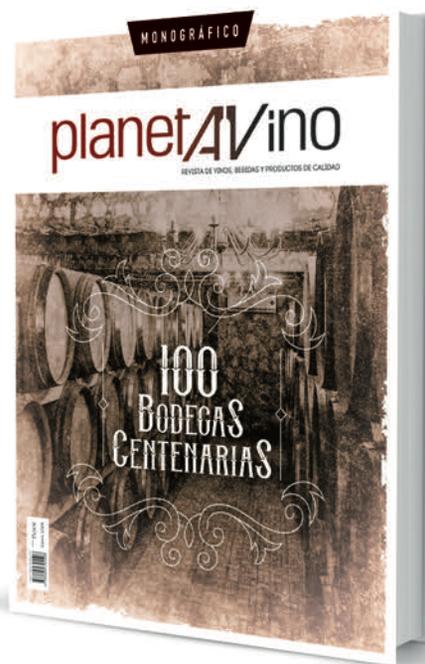
LA NOVENA ENTREGA DEL MONOGRÁFICO ANUAL DE LA REVISTA PLANETAVINO SE DEDICA A 100 BODEGAS CENTENARIAS, CIEN NOMBRES QUE ESCRIBIERON LA HISTORIA DEL VINO ESPAÑOL HACE UN SIGLO. Y MUCHAS DE ELLAS SIGUEN DIBUJANDO, CON ESFUERZO INNOVADOR, UN PANORAMA CAMBIANTE Y FASCINANTE, CARGADO DE INCÓGNITAS PERO EN PROGRESO FIRME HACIA LA EXCELENCIA. *100 BODEGAS CENTENARIAS* YA ESTÁ DISPONIBLE CON EL PRECIO DE LA PRIMERA EDICIÓN, 15 €.

Cuando el equipo de PlanetAVino planteó el monográfico correspondiente a 2024, surgieron dudas. La primera pregunta fue si existían cien bodegas con más de un siglo de vida comercial y en la lista previa figuraron casi 150 nombres. La segunda fue si, a la vista de las dificultades encontradas para elaborar el monográfico anterior, 100 marcas históricas del vino español, aún nos quedaban ganas de buscar en los archivos propios y pedir datos a las bodegas. Y había un cierto sentimiento de pequeñez al comparar esas trayectorias, a veces más que centenarias, con la corta historia de la editorial y sus publicaciones. Es justo destacar la dedicación que han ofrecido al vino esas bodegas a través de varias generaciones, cuando parece axioma de obligado cumplimiento que la primera generación crea, la segunda desarrolla y la tercera vende o arruina las empresas familiares. No es lo normal en el mundo del vino, que parece tener una magia especial que supera las dificultades crecientes que se ha encontrado y que se acentúan en los últimos tiempos. Eso es obra del carácter singular de los vinateros a lo largo de la historia. Desde el convencimiento de que conocer el pasado aporta datos para afrontar el futuro, en PlanetAVino se ha querido mirar hacia esa pequeña historia del vino, esas peripecias personales que han contribuido de forma decisiva a dibujar el panorama actual.

Tres de los ocho monográficos anteriores se han dedicado a la pequeña gran historia del vino, a los personajes que en dos mil años de vino han impulsado y dibujado esa importante industria, a las bodegas y a las marcas. Insistimos en esa cuestión desde el convencimiento de que, en este caso, agua pasada sí mueve molinos.

100 bodegas centenarias mantiene el esquema de las comparencias anteriores. Abre el libro un amplio reportaje sobre la evolución de la bodega como espacio y de sus tecnologías desde los primeros vinos, elaborados tal vez hace diez mil años en las montañas del Cáucaso, hasta la llegada de las bodegas industriales hace alrededor de un siglo y medio. Justamente en las fechas en las que nacieron buena parte de las cien bodegas reseñadas en este monográfico.

Siguen los cien capítulos en los que, a partir de los datos facilitados por las bodegas y los aportados por los archivos de la revista PlanetAVino y de los autores de los textos, se narra lo más destacado de una historia que, en algunos casos señalados, ha dado para escribir libros enteros, mientras que en otros por distintos avatares apenas queda constancia o no se ha investigado en los archivos de las bodegas. La selección se ha realizado exclusivamente por criterios de fechas, con prevalencia de los nombres que han tenido una presencia continuada con vinos envasados y con sus marcas.



CIEN BODEGAS CENTENARIAS

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

Hay excepciones impuestas por el interés presente que, a criterio de la editorial, muestran algunas de las bodegas, tal vez más relevantes en la actualidad que en el pasado. Sin embargo, en todos los casos cabe destacar el papel que han desempeñado en el desarrollo del vino de calidad en sus zonas de actividad y, con ello, en el conjunto del vino español. Como cierre, se ha contado con la colaboración especial de Salvador Manjón, editor y director de *La Semana Vitivinícola*, la publicación decana de la prensa especializada en vinos española. Él sí que sabe de supervivencia, aunque su revista aún no sea centenaria. ■



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

Origen y estilo

Los vinos siempre se han nombrado por su origen, como cualquier producto agrícola. Los que adquirirían renombre fuera de su área de producción gracias a su particular estilo, se hacían rápidamente objeto de imitaciones, que hacían referencia al origen de vino exitoso, para poder explicar su propio estilo. Los vinos *chablis* de Torres, el *xampany* o los *médoc* riojanos son magníficos ejemplos que, sin ninguna pretensión fraudulenta, informaban al consumidor sobre su estilo.

Como también es lógico, estas iniciativas provocaron que se protegieran los nombres de origen de los vinos finos. Este es el proceso de creación de las denominaciones de origen (DO): primero un estilo, luego el éxito comercial, luego la DO.

La mayoría de las DO europeas representan, ante todo, un estilo. Por ejemplo, si usted se quiere comprar un *brunello di Montalcino*, es bueno que sepa que ese vino solo puede ser un tinto de Sangiovese (*Brunello*) que se ha criado en tinajas o barricas de roble, a partir de uvas de una región delimitada. Puede usted subir la escala de calidad reclamada comprando un *brunello riserva* (crianza más larga) o uno de viñedo singular. Si le gusta la región, pero quiere algo más jovencito y afrutado, pues se toma un *rosso di Montalcino*, que es otra DO que ocupa exactamente la misma superficie. Una denominación, un estilo, aunque se comparta territorio. Así es la mayor parte de Italia.

Igualmente, *Château Margaux* produce un extraordinario vino tinto dentro de la DO *Margaux*, y un no menos grande vino blanco del mismo origen, que no tiene derecho a usar esa DO, sino que es un genérico *bordeaux*, ya que el pliego de condiciones de la DO *Margaux* no incluye vinos blancos.

En España tenemos buenos ejemplos de este tipo de DO. *Rueda* y sus vinos de *Verdejo*, *Rías Baixas* y *Albariño*, *Jerez* o *Ribera del Duero* deben una buena parte de su éxito a que los que bebemos asociamos inmediatamente su nombre de origen con un estilo. Con

una estrategia genuinamente española, estas DO incluyen otros estilos, que por ahora no han adquirido la relevancia suficiente para debilitar esta asociación origen/estilo.

Otras DO tienen simplemente muchos estilos y un solo nombre. *Rioja* es el ejemplo más relevante. Da su nombre a vinos tintos, blancos, rosados, espumosos, dulces y hasta naranjas. Su rango de calidades va desde el vino de tienda de chinos hasta lo más sublime a nivel mundial. Todos *Rioja*. Se puede decir que un vino



es estilo *chianti* o *barolo* o *côtes de beau-ne*, pero no estilo *rioja*, porque hay muchos estilos *rioja*, y más que habrá.

Hay un tercer tipo de DO, muy español, que son las DO que no representan ningún estilo, y que ni siquiera tienen una referencia de calidad que las justifique. Son DO políticas, que nos hablan de control de territorios o de nombres, pero no de estilos de vino fino.

Catalunya y *Ribera del Guadiana* son regiones enormes en las que cabe cual-

quier vino. No hay ningún estilo. *Islas Canarias* es la antítesis del estilo, puesto que quiere representar un archipiélago de una diversidad afortunadamente enorme. No solamente carecen de estilo, sino que impiden que las que lo tienen utilicen su nombre verdadero de origen. Un *malvasía de Lanzarote* es, según la normativa, o *Lanzarote* o *Islas Canarias*, pero de ningún modo las dos cosas. Que juzgue el lector.

Hay algunas otras, no se crean. Vinos de *Madrid* es el resultado de la política localista al cuadrado. La de apropiarse un nombre sin referencia cualitativa alguna, *Madrid*, en lugar de *Arganda*, *Navalcarnero* o *Gredos*, y la de ser incapaz de ponerse de acuerdo con otros políticos para el bien común, por la negativa para crear la DO *Gredos* con las dos *Castillas*.

Tenemos sin embargo una ley europea, que, aunque se aplica con la flexibilidad que conviene a los gestores, se podría utilizar con vistas a acrecentar el prestigio del vino español. Por ejemplo, si *Islas Canarias*, *Ribera del Guadiana* y *Catalunya* pasaran a ser *Vinos de la Tierra*, estarían no solamente en su auténtica categoría, sino también darían un servicio a los vinos de origen con un estilo definido dentro de sus áreas geográficas. Serían, como denominaciones paraguas, instrumentos útiles para el beneficio de todos, más que los mecanismos de gestión que son ahora.

Hay muchas otras posibilidades. Ya las analizamos otro día si les parece, que me quedé sin espacio. ■



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

Consumo desdibujado

A finales del pasado mes de abril, John Barker, director general de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), máximo organismo global del sector, hacía público su análisis de coyuntura anual 2023. Entre otras muchas cosas, hacía referencia a dos de los retos más importantes a los que se enfrenta este sector en las próximas décadas: la pérdida de consumo mundial de vino y la reducción de la producción.

Lo que, como ya explicamos en un artículo anterior, sin el más mínimo resquicio de duda afectará a la superficie de viñedo y tendrá impacto medioambiental en muchas zonas productoras mundiales, entre ellas nuestro propio país.

Hablar en términos absolutos de si 22.100 millones de litros, que son los que la OIV estima se consumieron en el mundo durante 2023, son muchos o pocos se hace muy complicado. Así es que, para entender mejor la situación señalemos que nos encontramos en la cifra más baja desde 1996. Lo que ya nos proporciona una idea más concreta sobre la gravedad del problema.

Ahora analicemos cuáles son las razones que, según el mismo informe de coyuntura, nos han traído hasta aquí: la disminución del consumo de China, con una pérdida media de dos millones de hectolitros anuales desde 2018; los efectos de la pandemia de Covid 19 y las «tensiones geopolíticas», en particular el conflicto en Ucrania, y las subsiguientes crisis energéticas. Tensiones que, junto con las perturbaciones en la cadena mundial de suministro, provocaron un aumento de los costes de producción y distribución. Lo que, a su vez, ocasionó importantes subidas de precios para los consumidores de vino, frenando la demanda global. Todo ello en un contexto económico complejo, caracterizado por presiones inflacionistas a escala mundial, lo que llevó consigo una pérdida sustancial en la renta disponible de los consumidores, que les obligó a realizar ajustes en su

cesta de la compra. Con un notable perjuicio para el vino.

Curiosamente, Rusia, uno de los países que de forma más importante ha contribuido a la subida de los precios con las «tensiones geopolíticas» (una forma muy diplomática de referirse a una guerra que está afectándonos a todos los países de la Unión Europea, aunque no estemos recibiendo en nuestros territorios sus misiles) está entre los países del mundo que más han aumentado su consumo de vi-



no. Poco parecen haber afectado los embargos económicos en este producto que ha aumentado su consumo un tres por ciento, para alcanzar los 8.600 millones de litros. Aunque habrá que ver qué pasa en los próximos meses, con la entrada de un impuesto especial del 200 por ciento aplicable a todos los vinos procedentes de los países que Moscú califica de «belligerantes».

Dentro de la Unión Europea, Francia pierde el -2,4 por ciento, prácticamente

lo mismo que Italia (-2,5 por ciento) y muy lejos del -9,2 por ciento que presentan Portugal y Países Bajos. Alemania cede un 1,6 por ciento en su consumo. El primer consumidor mundial, EE.UU., pierde un tres por ciento, similar situación en Reino Unido (-2,9 por ciento) y más grave en Argentina (6,2 de caída). Hasta llegar al gigante asiático que se deja el 24,7 por ciento de su consumo.

Y España, ¿qué pasa con España? Pues que, por volumen ocupa el sexto puesto y después de la fuerte caída provocada por el Covid-19 y que nos llevó a tasas históricamente bajas de 880,5 millones de litros en febrero de 2021, el consumo se situaba en diciembre del 2023 en 980, con aumento del 1,7 por ciento.

Todo ello en un entorno de bajos precios en origen, que no en precios de venta al público, donde han aumentado con respecto a los del pasado año; y una sensación de un cambio en las preferencias de los consumidores que apuestan, al igual que está sucediendo en el resto del mundo, por los espumosos, rosados y blancos secos, frente a los tintos. Tendencia que, para el director general de la OIV, ha venido para quedarse y de la que sólo se librarán aquellos tintos de mayor precio y notoriedad (premium).

Cambio contrario al que ha venido produciéndose en el viñedo español con los planes de reestructuración y reconversión de varietales, donde las tintas han acaparado el protagonismo. ■

Informe OIV 2023

Números a la baja

La vid y el vino están en retroceso y tal vez entrando en una nueva era. Es lo que se desprende del informe de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) presentado en abril en la sede de la organización, en Dijon, por el director general de ese organismo multiestatal, John Barker. En 2023 la superficie mundial de viñedo para vinificación se redujo en un 0,5 por ciento y quedó en 7,2 millones de hectáreas; España sigue en cabeza en ese capítulo con 945.000 hectáreas. Por distintas circunstancias, entre las que el clima es fundamental, la producción se redujo en un diez por ciento, un quince por ciento en el hemisferio sur, y sumó 235 millones de hectolitros, la más baja desde 1961; Francia recuperó el liderazgo productivo con 48 millones de hectolitros, por delante de los algo más de 38 de Italia y de España, que, según los datos de la OIV, en 2023 produjo diez millones de hectolitros menos que Italia.

La mayor preocupación es la caída del consumo, que Barker explicó con fenómenos como la pandemia, los conflictos bélicos, la inflación y el aumento de los costes de producción, traducido en subida del precio del vino. En 2023 la OIV registró un consumo de vino en el mundo de 221 millones de hectolitros, con un retroceso del 2,6 por ciento con respecto al año anterior. En números absolutos este apartado lo lidera Estados Unidos, que en 2023 bebió 33,3 millones de hectolitros; España es el sexto consumidor, con menos de diez millones de hectolitros. En el consumo por cabeza es líder Portugal, con unos envidiados 61,7 litros por persona y año. Lejos están franceses y sus 45,8 litros, italianos con 46, suizos con 31,8, austriacos con 30,1 y, por fin, los españoles y sus 24 litros de vino por persona y año.

Sube el granel

Otro aspecto interesante del informe es el referido al comercio internacional de vino, que también desciende ligeramente y ha perdido la cifra emblemática del cien para quedar en 99 millones de hectolitros de vino que traspasaron las fronteras de sus países productores aunque subió su valor hasta los 36.000 millones de euros con un precio medio de 3,6 euros por litro.

Otro dato en positivo, aunque su interpretación no lo sea tanto, es el incremento del comercio internacional de vinos a granel o en envases de alta capacidad, tipo bag in box, que supone el 37 por ciento del total. Algunos se han apresurado a vaticinar la vuelta del embotellado en destino, al menos de los vinos de las gamas bajas de precios, con la excusa de reducir la huella de carbono del comercio vinícola y el objetivo real de reducir los costes de transporte.

Los que más vendieron, sumado granel y embotellado, en 2023 fueron Italia con 21,4 millones de hectolitros, España con 20,8 y los 12,7 millones de hectolitros de Francia. El principal destino fue Alemania, que compró 13,6 millones de hectolitros, seguida de Reino Unido y Estados Unidos, empatados como importadores de unos 12,3 millones de hectolitros de vino.

Hurtos en el súper

El quinto producto más robado

Los licores y el aceite son el objetivo preferido de los cacos que actúan en los supermercados españoles. Según un estudio realizado en 10.000 supermercados de toda España por la empresa The Source Tagging Company, especializada en lucha contra el hurto, en 2023 el aceite se encaramó al segundo puesto de los artículos más robados y lidera la lista en ocho comunidades autónomas españolas: Aragón, Cataluña, Baleares, Extremadura, Castilla-La Mancha, Madrid, Comunidad Valenciana y Andalucía.

Ya se ven botellas y garrafas de aceite adornadas con sistemas de seguridad similares a las habituales en los destilados, que son los más robados en el conjunto del país y los primeros en Galicia, País Vasco, Murcia y Canarias.

El vino es el quinto producto que tiene la atención de los dedos ágiles a la hora del hurto y es líder en Asturias, Cantabria, Castilla y León y Navarra. Está superado en las preferencias de los descuidados por las chacinas de cerdo ibérico, que triunfan en La Rioja, y los productos del afeitado, los primeros en Ceuta y Melilla. De acuerdo con ese estudio, sólo uno de cada diez hurtos tiene carácter ocasional; el noventa por ciento están protagonizados por bandas organizadas o descuidados habituales.



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



VICEPRESIDENTE CRECIDO

La desinformación, los bulos, las noticias falsas, las medias verdades que son grandes mentiras, todo ese espectáculo que inunda la red está llegando a la prensa teóricamente seria y, cómo no, también a algunos políticos, hasta rozar un punto que es intolerable. O debería serlo. La penúltima la ha protagonizado el vicepresidente de Castilla y León, un personaje adscrito a Vox que no sale de un charco para meterse en otro. Se le vio crecido cuando afirmó que la DO Ribera del Duero es «zona estandarte», lo que es una valoración respetable, y que «ya ha superado en el mercado nacional a Rioja», lo que sólo puede ser presentado como una burda mentira. Después se enredó hablando del conjunto de los vinos de Castilla y León frente a la producción en la comunidad de La Rioja. Puro maquillaje. Los números cantan: Rioja copa el 27 por ciento del mercado interno de vino, cifra similar a la que suman todas las denominaciones de origen de la comunidad autónoma que vicepreside el crecido político. Sus ventas superan los 325 millones de botellas, que son algunas más que los 90,6 millones de Ribera del Duero, que no es cifra desdeñable pero es menos de un tercio de la que luce Rioja. Quizá el personaje no distinga el blanco del tinto; en blanco sí es Rueda la zona líder pero siente la amenaza de los blancos de Rioja, segunda pero con un crecimiento cercano al diez por ciento anual que le permite acortar distancias en un mercado en el que se extiende esa tontuna de «ponga un blanco que no sea rueda». Va siendo hora de que las mentiras tengan alguna consecuencia para los mentirosos.

ERTE POR SEQUÍA

La sequía es el motivo aducido por Freixenet para presentar una solicitud de Expediente de Regulación Temporal de Empleo (ERTE) que afectaría a más de 600 de sus empleados en Freixenet y en el grupo que encabeza Segura Viudas, con reducciones de jornada de entre el 30 y el 50 por ciento. Y el tiempo que ha sufrido Cataluña la sequía es el argumento utilizado por la Generalitat para rechazarlo, ya que los tres años de dura sequía que ha padecido Cataluña no pueden ser mostrados como motivo de fuerza mayor como si fuera un episodio sobrenatural. La dirección del grupo vinatero se dispuso a preparar un nuevo ERTE que salvara el rechazo del gobierno catalán y de los sindicatos. Al cierre de estas líneas llueve en Cataluña.

DO DE PAGO ROSALEJO, LA 103

Desde el mes de marzo la DO Rosalejo es ya la número 103 de las denominaciones de origen de vino españolas, y el 25 de las de pago, al ser ratificado su reglamento por la Unión Europea. Situada en los Montes de Toledo, en los municipios de Anchuras (Ciudad Real) y Sevilleja de la Jara (Toledo), tiene una superficie de 1.338,7 hectáreas de viñedo de Syrah, Tempranillo y Garnacha; se amparan exclusivamente vinos tintos. Con la incorporación de Rosalejo Castilla-La Mancha cuenta con 13 denominaciones de origen de pago. Fue la primera región en aprobar ese tipo de denominaciones de origen individuales, en 2003 con la calificación de la DO Pago Dominio de Valdepusa, del marqués de Griñón, uno de los principales impulsores de esa figura de indicación geográfica.

EL FINAL DEL VINO DRY

El término no encaja bien en los reglamentos europeos salvo por la costumbre en su uso, y, al parecer, el cambio fue solicitado por las bodegas productoras de vinos generosos, que no utilizan una mención cuya reglamentación no responde bien al concepto *seco*, toda vez que permitía hasta 45 gramos de azúcar por litro de vino. Por todo ello el Gobierno ha aprobado la eliminación de ese término al mismo tiempo que regula otro similar, *pale dry*, que sin embargo se mantiene e incluso se aumenta la cantidad de azúcares admitida hasta los 50 gramos por litro de vino. Dicen que el cambio va «en línea con la demanda del mercado» aunque más parece alinearse con la demanda de las bodegas productoras.

A través de su distribuidora Montenegro

CVNE compra Vinoselección

Vinos y Viñedos Montenegro, la distribuidora filial de CVNE, cerró el pasado mes de abril la compra de Vinoselección, la entidad de venta de vinos a domicilio más antigua y más grande de España. El acuerdo, del que no se han publicado más detalles, llegó tras varios meses de negociación y supone la adquisición del 88 por ciento de las acciones. Massimo Galimberti, el fundador de la empresa, conserva el 12 por ciento restante. No ha trascendido el importe de la operación; los rumores abren una amplia horquilla, entre 12 y 40 millones de euros.

Por el momento, parece que habrá continuidad en el equipo directivo de Vinoselección, con Massimo Galimberti con puesto en el consejo de administración y Manuel Hevia como director general. No continuarán Sonia Prince de Galimberti, que no tenía cargo ejecutivo, ni el primogénito, Carlo Galimberti, hasta ahora presidente del consejo de administración.

Massimo Galimberti puso en marcha Vinoselección en 1973, cuando era técnico en una multinacional de ingeniería. La venta de vinos a



MASSIMO GALIMBERTI

domicilio, comunicada como club de vinos, era una novedad absoluta en España. La fórmula triunfó y hoy es una de las entidades más influyentes en el mercado nacional de vinos. En una larga primera fase los vinos se vendían con el marchamo de exclusividad, una suerte de marca blanca para vinos en cuya elaboración o composición intervenía el equipo técnico de Vinoselección, encabezado por un enólogo propio. Después optó por mantener las marcas de las diferentes bodegas en un catálogo que incluye varias fórmulas de suscripción a la compra de vinos

y oferta de un amplio catálogo de marcas de prestigio. La empresa recibió un gran impulso durante la pandemia hasta llegar a unas ventas anuales que superan los cuatro millones de botellas. Vinoselección abrió clubes en otros países y compró otros, para estar presente en Reino Unido o Argentina, entre otros proyectos. Además, fue propietario de un restaurante en Madrid, La Cava Real, ya cerrado, de la bodega Vinos Sanz (DO Rueda), que vendió, y de la empresa editora de la revista Sobremesa, mensual transformada recientemente en bimestral, que precisamente en estas fechas conmemora el cuarenta aniversario de su salida a quiosco. Fundada en 1879 en el Barrio de la Estación de Haro (La Rioja), CVNE es una de las casas históricas de la DOC Rioja. En torno a ella se ha formado un grupo bodeguero en plena expansión, con dos bodegas más en Rioja, Bodegas Viña Real y Viñedos del Contino, ambas en Laguardia (Álava), además de Roger Goulart (DO Cava), Virgen de Galir (DO Valdeorras), ambas incorporadas en 2017, dos años después compró Anta Bodegas, en la que era accionista el actor Antonio Banderas, rebautizada como Bela (DO Ribera del Duero), y Bodegas La Val (DO Rías Baixas), ésta última incorporada hace poco más de un año.

LA ATRACCIÓN DE LA COTA 1.000



Un sueño en las alturas '20

TINTO

PAGO DE LOS CAPELLANES

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: TEMPRANILLO

CRIANZA: 12 MESES EN FUDRES

DE ROBLE, 12 EN BOTELLERO

EVOLUCIÓN: HASTA 2030

PRECIO: 50,50 €

97 El recuerdo imborrable de Paco Rodero, cofundador de Pago de los Capellanes, está presente en la bodega y cada vez que se abre uno de sus vinos, sean de la Ribera del Duero, sean los grandes blancos de Valdeorras. Y más aún cuando se estrena un tinto que fue uno de los proyectos más queridos por el bodeguero de Pedrosa del Duero. Desde 2015 ensayaba con las viejas viñas de las zonas más altas de la Ribera del Duero, de ese rincón del sur de Burgos y norte de Segovia donde se encuentran las viñas más altas, en pagos muy cotizados por las bodegas que buscan en la cota la mejor defensa contra los tórridos meses estivales. En Fuentenebro, Pardilla y Honrubia cuentan con cuatro parcelas de viñas de 60-70 años que viven a más de 900 metros sobre el mar, alguna por encima de la mítica cota 1.000 que tantos anhelan superar. No es exactamente vino de montaña, sino más bien de páramo, de esa meseta que se yergue por encima de la Meseta. Vino de corte moderno, sólido y ágil, con estructura y fresca, rico en matices aromáticos, con tonos de monte bajo, florales y balsámicos que se desarrollan sobre base de frutillos de ribazo. Equilibrado, con cuerpo sin ser pastoso, sólido sin ser rudo, con relieve y fluido, sabroso, expresivo, muy vivo, elegante.

Monte Real Rosé '23

ROSADO. BODEGAS RIOJANAS

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: GARNACHA

EVOLUCIÓN: HASTA 2025. PRECIO: 16 €



87 Dicen algunos que remite la ola de rosados que se vive en los últimos años. Junto a vinos fácilmente olvidables, dejará buenos restos en la playa, como la reivindicación del rosado en general y la atención que ha despertado en bodegas que trabajan en serio. Este Monte Real es hijo de La Galería, el espacio inaugurado en la bodega de Cenicero para nuevas experiencias y de una viña de Garnacha de principios del siglo XX. Responde, según sus propios creadores, a la demanda del mercado y hay cierta sensación de prisa, pero da más cosas que un rosadito pálido al uso. Carácter varietal bien marcado, más bien sencillo pero con finura en sus rasgos de fruta roja y de flores frescas (claveles). Paso de boca fácil, ligero, suave, fluido y fresco, serio y seco, bien dotado de sabores, frutal.

Unzu '23

ROSADO. UNZURRANZAGA & CHIVITE

ZONA: DO NAVARRA. VARIEDAD: GARNACHA

CRIANZA: 4 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS

EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 15 €



92 Finalizada su etapa de 50 años en la bodega que lleva su apellido, ahora integrada en el grupo Perelada, Julián Chivite López reaparece con un rosado serio para el que recupera una marca que ya lanzó hace unos años y que crecerá con otros vinos; el siguiente será un blanco. Trabaja en instalaciones ajenas, en Cintruénigo, con Garnacha del entorno y con su propia experiencia. Unzu se alinea con los rosados pálidos (sin excesos, tiene color) y con una acertada interpretación de los aromas varietales, con rasgos de fruta roja y de flores azules (clavel) matizados por el toque de crianza sobre lías. Equilibrado en la boca, con volumen y buena acidez, fluido y suave, seco, sabroso, frutal directo y fino en los aromas de boca y en el largo final.

Vivanco La Isla '19

BLANCO. VIÑEDO SINGULAR. BODEGAS VIVANCO

ZONA: DOC RIOJA

VARIIDADES: 98% VIURA, 2% GARNACHA BLANCA, MALVASÍA Y CALAGRAÑO

CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

DE 500 L., 24 EN BOTELLERO

EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 55 €



92 La indicación viñedo singular parece diseñada de manera especial para el trabajo en el campo que realizan vinateros como Rafael Vivanco. Su colección de varietales se enriquece con una pareja de singulares, blanco y tinto, que recuperan viñas viejas de Rioja Alta y también, sobre todo el blanco, un estilo de vino de guarda reivindicado en los últimos tiempos. Frescura, finura y cierta complejidad en una nariz que no cae en los excesos madereros tan habituales pero transmite, junto a la fruta, sensación de proyección de futuro. Se confirma en un paso de boca vivo, fluido, con nervio, volumen y tensión, madera conjuntada y equilibrio.

Marbella Blush Rosé '23

ROSADO. BODEGAS MÁLAGA VIRGEN

ZONA: DO SIERRAS DE MÁLAGA. VARIEDAD: SYRAH

EVOLUCIÓN: CONSUMO A CORTO PLAZO. PRECIO: 25 €



84 Tanto la marca como el estilo, e incluso el precio, hablan del objetivo de esta nueva referencia de la casa emblemática de la DO Málaga, una de las destacadas en la apuesta novedosa de su siamesa, la DO Sierras de Málaga. Se suma a la ola de rosados pálidos (no es el primer rosado de la bodega, ya hizo hace varios años el Marqués de Rivero) con un vino perfil comercial pero con sustrato, de esos de consumo fácil y grato. Aromas frutales reconocibles, con cierto recuerdo de caramelos de fresa (palote, chuches) en una nariz de buena intensidad. Goloso también en la boca, con cuerpo medio y ajustada acidez, centro carnoso, suave, frutal directo y un punto tecnológico en los limpios aromas de boca, con notas lácteas que permanecen en el posgusto.



ÀN'R '23

ROSADO. ÀN NEGRA VITICULTORS

ZONA: VT ILLES BALEARS. VARIEDAD: CALLET
CRIANZA: 4 MESES EN DEPÓSITO DE CEMENTO
EVOLUCIÓN: HASTA 2025. PRECIO: 20 €

90 A primera vista parece un despilfarro emplear en un rosado de consumo a corto plazo una variedad de casta como la tinta Callet, un descubrimiento de esta bodega, que durante años la tenía que cazar a lazo en las pequeñas viejas viñas de los campesinos mallorquines. El crecimiento de la bodega y sus viñas ha permitido retraer de los tintos la uva necesaria para este singular rosado. Es sutil pero muy fino en los aromas, con muchos matices de fruta madura, balsámicos (recoge el aroma de los campos del centro de Mallorca) y minerales (yodo, tierra viva). Muy buen equilibrio en la boca, con cierto cuerpo y centro carmoso, ajustada acidez, suave, fluido, seco, sabroso, expresivo y fino en los aromas de boca, con carácter y amplio en matices que se proyectan en un final largo, amplio y sugestivo.



0 Chan de Prieto Pariente '23

BLANCO. BODEGAS PRIETO PARIENTE

ZONA: DO BIERZO. VARIEDAD: GODELLO
CRIANZA: 4 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 15 €

98 En una etapa en la que corren buenos tiempos para los vinos blancos y en la que algunos parece que hayan inventado el vino blanco, bueno es recordar que la familia Prieto Pariente defendió con uñas y dientes la identidad de la Verdejo en cuatro versiones distintas y que después sorprendieron con uno de los mejores varietales de Viognier. Mientras se espera su mano en un ribeiro histórico, Vilerma, llega como por sorpresa este godello berciano, tan serio como toda su colección de blancos. Aromático y fino, con insólita riqueza de matices para la sobria Godello (fruta blanca y de hueso, almendra cruda, yodo...) y excelente equilibrio en la boca, glicérico y con nervio, muy suave, seco y sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas, fino posgusto frutal.



López Cristóbal La Colorada '21

TINTO. BODEGAS LÓPEZ CRISTÓBAL

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDAD: TINTA DEL PAÍS
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (80%) Y AMERICANO
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 18 €

90 Bodegas López Cristóbal es uno de los nombres clásicos de la Ribera del Duero, aunque ese sea un calificativo relativo en una zona en la que hace cuarenta años había menos de una docena de bodegas embotelladoras. Herencia de una dinastía de cosecheros, ahora está en fase de cambio generacional y también hay un moderado cambio en el estilo de sus vinos. La colorada abre el melón de los vinos de finca, uno de los rasgos de esa puesta al día. Sale un tanto prematuro y, de momento, es un vino de entidad metido en un cajón de buena madera. Destaca el roble en la nariz y se hace notar en la boca, pero es un tinto con estructura, equilibrio y casta, energía sobrada para esperar a que asimile el roble y dé un buen do de pecho.



Campo Elíseo Contracorriente '23

TINTO. BODEGAS CAMPO ELÍSEO

ZONA: DO TORO. VARIEDAD: TINTA DE TORO
EVOLUCIÓN: HASTA 2025. PRECIO: 20 €

87 Buena parte de las bodegas de la DO Toro se animan a lanzar vinos jóvenes, con o sin un breve paso por barrica, en una tendencia que parece acelerar en los últimos tiempos. Es zona extrema y esos vinos han de pelear con dos obstáculos importantes, la rusticidad de la variedad dominante y la querencia de sus vinos por un grado alcohólico poco compatible con la frescura que se pide a un vino joven. En esta nueva etiqueta François Lurton, que circula en solitario desde hace unos años, esquiva con soltura y sin vendor el factor alcohol y algo menos, por la juventud del vino, la rusticidad toresana. Su momento de consumo será en verano, cuando limará los ángulos y mantendrá los limpios aromas de frutas en sazón, minerales y de monte bajo y la frescura y equilibrio en un paso de boca grato.

FRESCURA EN EL CORAZÓN DE LA RIBERA



Doble M by José Manuel Pérez Ovejas '20

TINTO. DOMINIO DE CALOGÍA

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD: TEMPRANILLO
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
EVOLUCIÓN: 2029-2030
PRECIO: 39 €

96 Si es año par, llega un nuevo Calogía. En los últimos tiempos el joven proyecto de José Manuel Pérez Ovejas aporta nuevas referencias a ritmo de una cada dos años. Lo puso en marcha en 2019 con un único vino inicial que vio la luz en 2021; al año siguiente lanzó Dominio de Calogía Cuvée S, presentado como un vino de mayor selección; el tercero llega ahora y es una propuesta más accesible en cuanto a precio. No en estilo porque Dominio de Calogía circula desde el principio por vías de modernidad, de fruta y frescura y de gestión ponderada de la casta ribereña y de la crianza en barrica. Y, siempre, sin salir del corazón de la Ribera burgalesa, de ese área privilegiada de Roa, la Hora, Pedrosa, La Aguilera, Anguix... Doble M explora la línea más fresca de la Ribera de Duero, sin perder por ello una energía noble, sin pastosidad tánica, un estilo que enlaza con lo planteado en esta bodega y con la vanguardia de los tintos de la zona. Muchos matices en una nariz profunda, concentrada, basada en la expresión frutal de buena madurez, frutillos negros, flores azules, con notas florales (lilas) y balsámicas y un toque especiado de bien medida crianza. Con mucho nervio en la boca, no le falta cuerpo ni consistencia, con clara referencia a la casta de la zona, pero la acidez y el equilibrio le confieren un plus de finura; sabroso, amplio y fino en aromas, largo.

DO Valencia

REINVENCIÓN FORZOSA

NI SIQUIERA SE PUEDE HABLAR DE ENCRUCIJADA. LA DO VALENCIA ENFRENTA UN AUTÉNTICO LABERINTO, CON RETOS QUE SON COMUNES AL CONJUNTO DEL VINO ESPAÑOL Y SE DIRÍA QUE MUNDIAL, OTROS COMPARTIDOS POR VITICULTORES Y BODEGAS, INTERNOS UNOS SOBREVENIDOS OTROS, Y OTROS PARTICULARES EN CADA UNA DE SUS CUATRO SUBZONAS. Y UN PROBLEMA INSÓLITO EN LOS TIEMPOS QUE CORREN: LA OFERTA DE UVAS Y VINOS ES INFERIOR A LA DEMANDA.

En la zona se habla de un antes y un después, de antes y después «de la sentencia». Hasta 2021 la DO Valencia transitaba más o menos tranquila a través de crisis y cambios normativos. Había ciertos procesos en marcha de forma discreta, como el creciente interés por las variedades autóctonas en un puñado de bodegas del sur, el retroceso de la viña en el norte, con el que se pone en riesgo una variedad mediterránea de enorme interés como es la Merseguera, o la extraña situación de las dos subzonas que comparten el centro de la denominación de origen, donde la viña está amenazada por los frutales y los polígonos industriales.

Movimientos que no tenían gran trascendencia porque las grandes bodegas valencianas vivían plácidamente, gozando de las ventajas de la transformación en urbanas de sus antiguas sedes cercanas al Grao valenciano (con cuya venta financiaron las amplias y modernas instalaciones actuales) y de las que proporcionan los reglamentos vinícolas, que les permitían abastecerse de materia prima barata en áreas colindantes, como una buena parte de las denominaciones de origen vecinas, Alicante y Utiel-Requena. Incluso alguna de ellas se instaló en Requena, aunque seguía embotellando tranquilamente vinos con el sello de DO Valencia. A cambio, alguna de las bodegas de Utiel-Requena abrió línea de vinos de la DO Valencia.

Ese estado de cosas no impedía que la viña retrocediera en la comarca del interior. Los bajos precios a los que se pagaba la uva no hacían atractivo el cultivo de viñedo y eso, junto a los es-



tímulos para el arranque de viña y la escasa renovación generacional en los campesinos, hizo que en el paisaje se hicieran frecuentes las parcelas de viñas abandonadas y los montones de cepas arrancadas.

LA ALTERNATIVA DEL CAVA

El panorama mejoró algo, en el municipio de Requena, con el impulso comercial experimentado por los cavas valencianos y también por el viñedo requenense, convertido en nodriza vitícola para las bodegas de cava. La situación se acentuó con la sequía que vive Cataluña desde hace unos años, que es menos grave en el interior de Valencia, lo que redujo la producción en amplias zonas del cava y aumentó la demanda de materia prima del municipio valenciano. Es

el único incorporado a la región del cava, pero tiene una extensión enorme (más de 80.000 hectáreas de superficie), que se llena a ojos vista de nuevos viñedos de uva blanca.

El resto de la DO Utiel-Requena no comparte esa etapa favorable. Los vinos de Utiel-Requena no tienen la fuerza comercial que, sobre todo en el ámbito internacional, proporciona el nombre de Valencia. Ayuda poco el propio nombre de la zona, impuesto por la relación de un ministro franquista con Utiel en un tiempo en el que se discutían poco las cacicadas, y, sin duda mucho menos sonoro. Por ahí iba el frustrado proyecto de finales del siglo pasado de crear una DO Valencia (se habló de *gran Valencia*) que abarcaría toda la viña de la Comunidad Valenciana.

LA SENTENCIA

Así las cosas, parió la abuela. Por uno de esos pruritos del nacionalismo de boina que tanto daño hace, una organización agraria, Unió de L'auradors, descubrió que era intolerable que la uva de Utiel-Requena se convirtiera en vino de la DO Valencia. No está de más insistir en que los reglamentos europeos permiten el trasiego de uva desde municipios limítrofes; incluso lejanos, como es el caso de los vinos dulces de Pedro Ximénez jerezanos y malagueños elaborados con uvas cordobesas. Tal vez el objetivo era trasladar esas ventas a la DO Utiel-Requena, pero la ausencia de datos hace pensar que tal vez no se haya conseguido.

La iniciativa, a la que se unió la DO Alicante y después también la Consellería de Agricultura de la Generalitat Valenciana, obtuvo sentencias favorables que no apreciaron la permisividad de los reglamentos europeos. Tampoco valen los argumentos de derechos adquiridos por los agricultores de Utiel-Requena que vendían sus uvas desde hace décadas a las bodegas de la DO Valencia. La Unió de Pagesos parece optar por que las uvas requenenses viajen al Penedés antes que a las bodegas vecinas.

UVA ESCASA

La consecuencia en la DO Valencia ha sido una merma estimada en el 30 por ciento de su producción, lo que equivale



a unos doce millones de litros menos. Las grandes perjudicadas han sido las bodegas exportadoras, las que salieron del Grao de Valencia, que, en los años cincuenta del siglo pasado, fueron las principales impulsoras de la creación de la DO Valencia. Las razones por las que en esas fechas la DO Valencia no pasó de Buñol habría que buscarlas en los anales o en la memoria de los más viejos del lugar. Las bodegas exportadoras manifestaron que nunca cambiarían a Utiel-Requena porque siempre fueron DO Valencia, pero, empujadas por la escasez de materia prima, al parecer están reconsi-

derando esa decisión. Ayuda a ello la posibilidad de comercializar la misma marca con dos sellos de origen distintos.

La sentencia definitiva del Tribunal Supremo podría ser recurrida a instancias de la Unión Europea con buenas perspectivas de éxito, pero el consejo regulador de la DO Valencia no va a afrontar otro pleito que se dibuja como de muy larga duración y altos costes económicos. Así las cosas, tendrán que afrontar la nueva realidad con armas propias, lo que puede tener el lado positivo de impulsar los movimientos en las distintas zonas.

Valentino y Moscatel de Valencia, la comarca central que comparten ambas subzonas, es la que lo tiene más complicado porque el viñedo sí tiene alternativas, como son los polígonos industriales o los cultivos de frutales, entre los que están las propias uvas de Moscatel utilizadas para consumo en fresco o para pasas. En las de vinificación la vía tradicional de las dulces mistelas tiene la compañía de los blancos secos de Moscatel, aunque sus fragancias se identifican con vino dulce lo que dificulta la comercialización. Los dulces espumosos, método charmat de fermentación en grandes envases, han abierto una vía de interés comercial.

FRESCOS EN ALTURA

Con todo ello no ofrece Valentino las mejores condiciones para ser alternativa



al perdido recurso de las uvas de Utiel-Requena. La excepción es el entorno de Villar del Arzobispo, área de mayor altitud (supera los 500 metros sobre el nivel del mar) cercana ya a la subzona Alto Turia, donde se sitúa la frontera del cultivo del naranjo. Es el área de Valentino donde la uva Moscatel pierde su dominio casi absoluto.

Más arriba, en las laderas del sistema Ibérico que en Alto Turia pueden superar los mil metros de altitud, vuelve a florecer la uva Merseguera, cepa mediterránea que se puede encontrar en cantidades poco significativas en las zonas levantinas, con nombres como Esquitxagos o Verdosilla. Variedad blanca de alto interés, que da lugar a vinos aromáticos (flores blancas, almendra cruda) pero mucho más sobrios que los moscateles regionales y, sobre todo, con una buena acidez.

Estuvo en claro retroceso, como en general el viñedo del Alto Turia, donde media docena de pequeñas bodegas familiares tienen la responsabilidad de darle el lustre que merece, aunque lo compatibilizan con el empeño con los tintos. A favor cuentan con el buen momento que viven los vinos blancos y con la búsqueda de la frescura en todas partes, pero en especial en las zonas mediterráneas.

Por el momento, la Merseguera parece más prometedora que las otras variedades autóctonas con las que ensayan las bodegas del sur, de la también elevada (de 400 a 700 metros sobre el nivel del mar) subzona Clariano, una comarca que coquetea con la idea de explotar las diferencias y los sonoros nombres de los



dos valles casi paralelos que la conforman, Albaida y Alforins. El segundo da nombre a la asociación Terres dels Alforins que agrupa a las bodegas más interesantes de esta comarca del Altiplano Levantino que es casi un mar de viñas y al que algunos han bautizado como *la Toscana valenciana*.

Las bodegas de Clariano fueron pioneras en la recuperación de sus variedades ancestrales, con la tinta Mandó a la cabeza, seguida de algunas blancas, sobre todo una Verdil que no ha cumplido por el momento con las expectativas. Hay otras aún más minoritarias, como Tortosí, Forcallat, Garnacha Tintorera o Arcos que acompañan a la mayoritaria Monastrell, pero destaca la singularidad y frescura de los tintos elaborados con Bonicaire, que, con sus aromas de bosque húmedo y betún, su escaso color y su frescura, hacen pensar en vinos atlánticos.

VÍA DE FUTURO

La de las variedades autóctonas parece ser la ruta de la renovación forzada que afronta la DO Valencia. Si se mantiene la escasez de materia prima barata, como la que aportaba la zona vecina, será inevitable que aumente el precio y arrastre hacia arriba las cotizaciones de unos vinos destinados en gran medida a la exportación y a la venta en las grandes superficies, en el segmento de los precios populares. Y el ya gastado recurso

de las variedades internacionales, de las que Valencia cuenta con todo el catálogo, no parece suficiente para sostener el discurso comercial.

La DO Valencia parece convencida de que ese es el sendero oportuno. Desde luego, las bodegas no van todas a una al paso de la oca, aunque la forzosa renovación va camino de ser también forzada por las circunstancias. El precio, que aún manda, impone producciones elevadas poco idóneas para una calidad que vaya más lejos de la corrección actual, lo que aún va a marcar el perfil de los vinos de gran tirada antes de ceder el testigo a la variedad de altitudes, suelos y, por encima de todo, a las uvas autóctonas como motor de la renovación.

Ahí también hay diferentes caminos: en Alto Turia se dibuja claramente la Merseguera como la gran promesa, aunque las bodegas se despisten algo con los vinos tintos. En Valentino funcionan las grandes envasadoras, que quieren alegrar sus blancos secos y espumosos con aromas más o menos amoscatales; es lo que tienen a mano y hay una cierta reivindicación de esas fragancias. Moscatel de Valencia seguirá, con pocas variaciones, con sus mistelas clásicas. Clariano tiene una parte del camino ya recorrido y avanzará por la vía de lo autóctono y, ¡ay!, parece que también por el camino de los vinos *hippies* (biodinámicos, naturales, cero sulfuroso añadido, vinos naranja...). ■



MAR DE FRADES

VIÑEDOS ATLÁNTICOS

Galicia es nuestra tierra y el océano nuestra esencia más pura. Al compás de sus olas hemos creado la Colección Paisajes Atlánticos: Finca Valiñas, Finca Monteveiga y el nuevo Finca Lobeira. Viaja a la D.O. Rías Baixas descubriendo sus diferentes localizaciones, climas y suelos a través de tres perfiles de albariño que reflejan su propio terruño.



WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

"El vino solo se disfruta con moderación"

Bodegas San Cobate

BANCALES EN LA RIBERA DEL DUERO

SAN COBATE Y SAN CUCUFATE. ESTOS DOS SANTOS DE CURIOSO NOMBRE BAUTIZAN A ESTA BODEGA RIBEREÑA Y A SUS VINOS. LOS VIÑEDOS PLANTADOS EN SINUOSOS BANCALES PARECERÍAN DESDE EL CIELO UN PERFECTO JARDÍN JAPONÉS. DESDE ABAJO PODRÍAMOS PENSAR QUE ESTAMOS INMERSOS EN EL CURSO PORTUGUÉS DEL DOURO.



No, no. No estamos en Portugal. Estamos en pleno triángulo de oro de la Ribera del Duero, cuyos vértices y superficies presumen de grandes vinos: La Aguilera, La Horra, Gumiel del Mercado. No, no nos hemos perdido. Estamos en tierras burgalesas. (Hablando de perderse, ¿no era san Cucufate el santo al que se reza cuando necesitamos encontrar algo?). Con ayuda del santo que todo lo encuentra, o sin ella, y por supuesto que sin GPS, llegaron a estas frías tierras en el siglo XI monjes benedictinos que construyeron un monasterio dedicado a San Cucufate. Hay que entender que la iglesia tenía un gran po-



ANTONIO VÁZQUEZ MUÑOZ-CALERO

der político, religioso y económico en aquellos años oscuros del medioevo y en su entorno siempre se fijaba una población, un pequeño pueblo.

Los monjes benedictinos, al poco tiempo de estar en San Cucufate, se trasladaron a Silos y los habitantes de aquella población con los años fueron recuperando piedras del abandonado monasterio y construyeron una ermita que está justo en la entrada de la finca y viñedos propiedad de la Bodega San Cobate. Al parecer, al monasterio aquel de san Cucufate le dieron por llamar con el paso del tiempo san Cobate. Hay quien dice que es el mismo santo.



Hace años aquella gran extensión de terreno que rodeaba al monasterio donde los monjes tenían su huerto, el ganado, los cultivos de cereales, etcétera, fueron adquiridas por un empresario leonés dedicado al mundo de la hostelería y la restauración, con hoteles y restaurantes en León y también en Madrid. Un total de 140 hectáreas de las que 80 se dedicaron al viñedo; el resto es una buena mezcla de monte bajo, muchas, muchas plantas aromáticas, encinas, robles y pinos a una considerable altitud de más de 900 metros sobre el nivel del mar. Un paisaje ciertamente diferente al de la mayoría de los viñedos de la Ribera del Duero.

LA IMPORTANCIA DE LA PARCELA

A consecuencia de la prematura muerte del empresario leonés, fue su jovencísimo hijo, Antonio Vázquez Muñoz-Caleiro, quien se hizo cargo de todos los negocios de la familia dándole un fuerte impulso y, en terreno enológico, apostando por la elaboración de vinos de parcela, dada la gran variedad de suelos, alturas y orientaciones que encontramos en esta gran finca. Menos el vino emblemático de la casa, llamado San Cobate, producto de la mezcla de parcelas diferentes, todos los demás están bautizados como San Cucufate y se apellidan con el nombre de la parcela de la que proceden sus uvas.



crianza se desarrolla en dos fases. La primera en barricas de diferentes volúmenes de roble francés mayoritariamente y posteriormente en tinos de mayor capacidad donde se hace el ensamblaje, en el caso de la marca que más producción tiene de la firma, el San Cobate.

Las maderas empleadas son de varios usos. Las etiquetas de los Cucufates y del San Cobate han sido diseñadas por los artistas contemporáneos José Delgado Perián y Olivier Umecker, que han unido la abstracción a la tierra en un delicado trabajo. ■



Revolución silenciosa

La VOZ del territorio

AL MARGEN DE ORGANISMOS Y MONSTRUOS INSTITUCIONALES, EL ASOCIACIONISMO ES UNA PRÁCTICA QUE VA TOMANDO FORMA ENTRE BODEGAS Y ELABORADORES AJENOS A DESPACHOS Y OFICIALISMOS. INICIATIVAS EN POSITIVO QUE INTENTAN ABRIR NUEVAS VÍAS, TANTO DE ELABORACIÓN COMO DE PENETRACIÓN EN EL MERCADO, PONIENDO EN EL CENTRO EL ORIGEN Y LA HISTORIA DE SUS TERRITORIOS. RESPETUOSAS CON LO ESTABLECIDO, SURGEN DESDE EL INCONFORMISMO CONVENCIDOS DE QUE LA IDENTIDAD QUE LES PROPORCIONA EL LUGAR DEL QUE PROCEDEN ES UNA MANERA ACERTADA PARA DIFERENCIARSE EN UN MERCADO GLOBALIZADO.

TEXTO: MARA SÁNCHEZ

FOTOS: MARIO URKIAGA, ARCHIVO PV Y CEDIDAS POR LAS BODEGAS

Desde hace años venimos contando el ruido que se viene produciendo en ciertas zonas vinícolas, en concreto desde el seno de algunos consejos reguladores, por motivos de diversa índole. En el centro se sitúa un claro desacuerdo sobre la forma de defender los vinos y territorios en un entorno cada vez más competitivo. Por lo general, una cacofonía proporcional al tamaño y *poderío* de la denominación de que se trate. Situaciones que se han ido traduciendo en abandonos, desencuentros constantes y, en cualquier caso, aireadas discusiones por conflicto de intereses. No es necesario poner nombres y apellidos a lo referido porque todo se ha contado. En esta ocasión la *rebel-día* tiene más de revolución en positivo y, por una vez, nada de enfrentamiento.

Despacio y sin conflictividad alguna, han ido surgiendo colectivos profesionales asociados para dar visibilidad a su origen y sus elaboraciones. De más o menos reciente creación, en las provincias de Cádiz, Rioja y Soria se han puesto en marcha tres iniciativas que han empezado a hacer un ruido sano, sin molestar, con la pretensión de remover, llamar la atención y ante todo con la firme intención de aportar en positivo desde la diferenciación.

En común, lo suyo es una apuesta por una elaboración comprometida, con la vista puesta en la calidad identificada con el lugar del que proceden. Son profesionales y vinos que reivindican otra forma distinta de embotellar el territorio y que, por tipo de elaboraciones y proyectos, ya cuentan con foco, apoyos e interés mediático. Porque además han logrado conectar con el nuevo consumidor, ése que muestra inquietud por conocer y probar sin corsés, desde la pura infidelidad que hoy le caracteriza. Son iniciativas con la convicción de que pueden aportar al bien común, a su zona.

Territorio Albariza

En los últimos tiempos se habla bastante de los vinos de pasto. Elaboraciones tradicionales andaluzas que ahora vuelven a la palestra de la mano de jóvenes

profesionales gaditanos, aunque también proceden de la cordobesa Montilla.

Formaron parte del ADN de la tradición vitivinícola de Cádiz, pero con el tiempo cayeron en el olvido tras el paso de la filoxera. Tienen su ámbito en el viñedo gaditano pero también en Montilla, con la diferencia de que en el territorio cordobés están amparados por la DO Montilla-Moriles cosa a la que todavía se está resistiendo la denominación jerezana. Es verdad que en el seno de su consejo regulador se viene valorando la posibilidad de incluir vinos blancos tranquilos, aunque por el momento no han dado el paso. Será una evolución natural porque si los vinos de pasto van aumentando su presencia y se habla cada vez más de ellos seguro que la denominación de origen al final optará por acogerlos.



Lo que se dice ruido y ganar atención ya lo están haciendo. Sus elaboradores, reunidos bajo el colectivo *Territorio Albariza*, tienen claro que estos blancos son más fáciles de entender para el público en general y con eso ven una buena vía de entrada para llegar, después, a los generosos. Un mundo éste de los fortificados muy de moda, aplaudido, reconocido, en boca de todos, pero cuyo consumo, en datos reales, no deja de disminuir.

Por ahora estos vinos de pasto ya se están identificando como los nuevos blancos tranquilos gaditanos y ganan presencia. Son vinos de Palomino Fino que se hacen por crianza biológica pero que no se encabezan con alcohol para que aparezcan las levaduras que dan ori-

gen al velo de flor. Alcanzan esos 15 grados necesarios de manera natural, vendimian más tarde y asolean las uvas, como se hacía antaño. Porque este sistema de elaboración data del siglo XIX, aunque ahora lo está recuperando con una implicación absoluta ese grupo de pequeños productores y viticultores que conforma Territorio Albariza, asociación gaditana que nació en 2021 y hasta la fecha son nueve las bodegas que participan.

Revelar la diversidad

De Jerez de la Frontera, Bodegas Luis Pérez, Bodegas de la Riva, Bodega San Francisco Javier y Meridiano Perdido; Bodegas Primitivo Collantes de Chiclana de la Frontera; las que proceden de Sanlúcar de Barrameda son Bodegas Cota 45, Bodegas la Callejuela y Muchada Leclapart, y Bodegas Forlong, de El Puerto de Santa María. Nueve elaboradores, de muy diverso perfil pero con la pretensión común de hacer vinos que muestren la diversidad de su territorio.

Reivindican el suelo, el viñedo de origen; en las etiquetas incluyen el nombre de la finca de la que proceden las uvas empleadas, con nombres míticos como Macharnudo, Miraflores o Balbaina. En resumen, la trazabilidad del origen es esencial, como ellos mismos explican. «No tenemos más pretensiones que hacer vinos que demuestren la identidad y diversidad de nuestro territorio». Porque es de aquí de donde parte el carácter diferencial entre unos vinos y otros.

Willy Pérez, cabeza de la firma familiar Bodegas Luis Pérez, fue de los primeros en animarse con este tipo de elaboraciones y pionero en incluir la expresión «vino de pasto» en las etiquetas. Por su parte, Primitivo Collantes, quien da nombre a su bodega, aboga por hacer estos vinos pero sin crianza biológica (como también está logrando Muchada Leclapart) porque considera que es así como más fielmente refleja la tierra, en su caso a unos pocos pasos de la costa; ahí ve otro valor diferencial. En cualquier caso, desde la humildad consideran que estos vinos de pasto pueden complementar muy bien a los generosos como buena puerta de entrada para luego lle-



gar –y engancharse– a estos clásicos, algo más complicados para un neófito.

Mientras tanto, el Consejo Regulador de la DO Jerez sigue reacio a incorporar los vinos tranquilos a su reglamento, pero, por lo que viene sonando, parece que esta situación cambiará más pronto que tarde. Eso sí, hay que apuntar que históricamente en el Marco de Jerez y en Montilla utilizaban lo de «vinos de pasto» para calificar a los vinos como menores, inferiores. Una historia que nada tiene que ver con la actualidad. Hoy refieren vinos tranquilos de viñedos seleccionados (por especiales) y están protagonizando una pequeña revolución.

Viñas viejas de Soria

En este momento el viñedo soriano ha ganado bastante protagonismo dentro de la DO Ribera del Duero. Lo que han sido desde siempre unas condiciones (geográficas y climáticas) que han complicado el rendimiento de las viñas, en la actualidad han convertido a esta Ribera soriana en un objeto de deseo frente a lo que ya avisa que trae aparejado el cambio climático. A esto responde la creciente relevancia de la altitud del viñedo y el inte-

rés que están despertando estas zonas en las que la altura es seña de identidad. Lo que hasta no hace tanto era un hándicap para la cepa de cara a su maduración (factor aún presente en algunas añadas) hoy es algo que busca todo el que puede, razón por la que en la ribera soriana (por encima de los 900 metros de media) están aterrizando nuevos proyectos, con recuperación de viñas viejas incluida.

En este escenario nacía en 2019 la asociación *Viñas Viejas de Soria*, un grupo de bodegas que trabajan en la zona con cepas centenarias y quienes, desde la fuerza del colectivo, pretendían aunar esfuerzos para defender las características y peculiaridades de los viñedos viejos sorianos a partir del duro clima que deben aguantar. Son 14 elaboradores, prácticamente todas las bodegas en activo de la provincia, con el francés Bertrand Sourdis, de Dominio de Es, como presidente, que buscan proteger el patrimonio enológico de la provincia gracias a esas cepas que atesoran, fruto de la historia y sin duda de ese clima soriano. Son conscientes de que esta zona de la denominación no supera el cinco por ciento del territorio de la DO Ribera del Duero, «pero

queremos sumar y unir fuerzas para defender las características y peculiaridades de los viñedos sorianos, porque a través de cada vino somos la imagen de un pueblo, de un *terroir*», declaran.

La asociación está formada por las bodegas Antídoto, Aranda de Vries, Bodegas Castillejo, Dominio de Atauta, Dominio de Es, DO5 Hispanobodegas (Bodegas Gormaz), Lunas de Castromoro, Quinta Vendimia, Tierras El Guijarral (Rudeles), Bodegas y Viñedos Señorío de Aldea, Señorío de Villálvaro, Taruguín, Bodegas y Viñedos Aceña (Terrasesteban) y Valdeviñas.

Son municipios de larga tradición enológica, como pone de manifiesto no sólo el viñedo sino también las infraestructuras de antaño que aún hoy conservan. Ahí están sus barrios de bodegas subterráneas y lagares. El más numeroso es el que se localiza en San Esteban de Gormaz donde cuentan con cerca de 300 galerías o bodegas subterráneas en los bajos de muchas de sus viviendas. Aunque es en Atauta, añaden, donde mantienen el mayor conjunto de bodegas, lagares y lagaretas de la región. Junto a esto ponen en valor además el pe-



queño tamaño de las parcelas, y su ubicación en unos sistemas montañosos que aportan mineralidad a sus vinos. Lo evidente es que no quieren que vengan ahora a comerles la merienda.

La asociación celebró en febrero la cuarta edición de su Encuentro Viñas Viejas de Soria, un contacto directo con los consumidores que ha repartido sus citas entre San Esteban de Gormaz, capital oficiosa de la Ribera soriana, y la ciudad de Soria, en colaboración con el ayuntamiento capitalino.

Martes of Wine

Este tercer caso parece casi broma por el nombre elegido pero no lo es. Sólo sirve para identificar ese encuentro que pusieron en marcha hace unos años, los *martes de vino*, si bien es un juego de palabras muy simpático, bien elegido por la retransca pues *Martes of Wine* recuerda, por palabras y sonoridad a los *master of wine*. En el cambio de dos consonantes radica la única diferencia. La filosofía con la que nace el grupo nada tiene que ver, si bien algo académicos resultan sus encuentros porque hay lugar para compartir conocimiento, apren-

der unos de otros. Pero ante todo es un grupo de amigos, familia dicen después de tantos años, y personas que colaboran con un fin común.

La iniciativa arrancó hace diez años, cuando seis jóvenes elaboradores de la Sonsierra riojana decidían reunirse para catar vinos de cualquier región productora del mundo, compartir experiencias y con ello conocimientos. Una reunión que desde entonces tiene lugar cada semana, los martes, y en la que se dan cita esos enólogos con formación, experiencia en la elaboración (dentro y fuera del país) y por eso con mucho que compartir.

Son elaboradores que embotellan no más de 50.000 botellas el que más (el

que menos 3.000), amigos y de nuevo un colectivo cuya línea argumental, en forma de vino, es hacer paisaje, reflejar el entorno, su origen, por encima de todas las cosas, cada uno con un estilo propio por elaboración y por circunstancias, también económicas.

Se trata de Ricardo Fernández (Abeica, en Ábalos); Miguel y Enrique Eguíluz (Cupani en San Vicente de la Sonsierra); José Gil y Vicky Fernández, con su proyecto en Briones; Álvaro Loza, quien elabora a partir de las viñas que tiene en Haro y Labastida; Carlos Sánchez, el viticultor llegado desde Gredos y ahora en Labastida; y Miguel Merino y su mujer, Erika du Baele, al frente de la bodega familiar de Briones. Todos con antecedentes familiares en la viticultura, vinateros jóvenes que aspiran, desde su trabajo, a poner a los pueblos en el lugar que consideran que les corresponde.

Quieren hacer comarca, enseñar otra Rioja, en la que no están las grandes y más conocidas bodegas, y animan a más pequeños productores de otros municipios para que se sumen a ellos y pongan en valor sus territorios para evitar que los pueblos caigan en el olvido. Por eso en su



BODEGAS SUBTERRÁNEAS DE ATAUTA



19



70

BODEGAS MARQUÈS DE CÀCERES



Cincuenta años celebrando

TU MOMENTO *a tu manera*

AHORA COMO NUNCA ANTES

ENTENDEMOS QUE LA VIDA ES LA
SUMA DE MOMENTOS Y, SOBRE TODO,
LA ACTITUD CON LA QUE LA VIVAS

ABRAZA EL ARTE
DE VIVIR A TU MANERA

BODEGASMARQUESDECACERES.COM



leit motiv está la ayuda mutua, el apoyo y la colaboración para entre todos revalorizar el entorno y potenciar la comarca.

En la práctica, algunos de sus vinos ya están en restaurantes de prestigio aparte de contar con el beneplácito de algunos críticos. Una nueva generación de bodegueros con una manera diferente de entender el vino y Rioja, como territorio, razón por la que no reparan en la institucionalidad, normativas ni categorías.

Como curiosidad, el pasado verano vivieron su primera experiencia de cara al público para darse a conocer y que la gente probara sus vinos. Un encuentro que terminó con un balance satisfactorio y que podría convertirse en una cita anual, compartiendo con los demás lo que ellos disfrutaban, cada martes, de puertas para adentro.

Muestras de rebeldía

Completando el recorrido podemos recordar esas acciones que tienen lugar periódicamente, por lo general una vez al año, y que son claras muestras de rebeldía por cómo o cuándo se organizan, o porque los propios organizadores así las identifican.

La más reciente tenía lugar hace unas pocas semanas. Coincidiendo, ¡oh casualidad!, con la nueva edición de la BWW (Barcelona Wine Week), volvía a celebrarse a no mucha distancia de esta feria la iniciativa *Vinos off the record*, cuyo nombre ya es toda una declaración de intenciones.

Va ya por su novena edición y este año participaron casi 60 bodegas entre las que había algunos destacados nombres del panorama vinícola nacional. Una cita, según datos de los convocantes, en la que han reunido unos 300 vinos y en torno a 700 visitantes que han abonado previamente su entrada. En su declaración de intenciones «esto no

es solo un evento, es mucho más... pero solamente para almas rebeldes».

Pues eso, una de tantas iniciativas ajenas a lo establecido y, algo muy importante, en las que se da visibilidad a bodegas y elaboradores que de otra manera tienen complicado llegar al gran público. O lo más interesante, vinos que buscan llegar a otro consumidor, al nuevo consumidor.

La *Feria Internacional de los Vinos Rebeldes del Penedés* reúne a practicantes de una agricultura regenerativa. Ya ha celebrado tres ediciones en el corazón del cava, en Vilafranca del Penedés (Barcelona), aunque en esta cita los protagonistas son los vinos que califican como *rebeldes*: naturales, ecológicos, biodinámicos o de mínima intervención. Porque existen, tienen su público y muchos curiosos con ganas de conocerlos. Pero iniciativas de esta índole hay para toda clase de gustos a lo largo del año y quien acude sabe dónde va y qué se va a encontrar. Y esto sí que es valioso para el vino y su futuro de cara al consumidor. ■





MENSAJE EN UNA BOTELLA

MARÍA PILAR MOLESTINA

Bla, bla, bla

El lenguaje, está para entendernos, pero bien sabemos que no siempre es así. El asunto de la comunicación se vuelve un poco más complicado aún cuando se habla de un tema muy concreto que requiere de cierta especialización y conocimiento. Aquí entra el factor cultural y el grado de sabiduría que condiciona la forma de expresarnos. Siempre me ha llamado la atención que haya más de cuarenta palabras para describir la nieve en finlandés, ya que no hay una única palabra para definirla, o que haya idiomas que tengan palabras tan precisas como *pretoogjes*, en holandés, que describe la mirada pícaro que despierta simpatía; o la más concreta aún como *tabanca*, en creole, que se refiere a la pena de que te hayan dejado, pero al alivio por dejar atrás una relación problemática.

Los lapones tienen muchísimas palabras para describir la nieve porque les va la vida en ello; no es lo mismo la *morra*, una nieve no compacta sobre la que no se puede esquiar, que una *sataa luntta*, lo que para nosotros sería una buena nevada.

El lenguaje se ajusta a lo que el colectivo comparte y comprende. Una *ohana-*

Ojalá el lenguaje de la cata fuera así de preciso y que, cuando alguien hablara de una característica de un vino, el que escucha supiera a qué se refiere. La dificultad viene por la absoluta subjetividad de las sensaciones que se pretende describir. Básicamente hay dos formas de «explicar» un vino: de forma técnica, o de forma evocativa.

interlocutor. Por otro lado, el lenguaje evocativo es más una transferencia de sensaciones a través de recuerdos, comparaciones, personificaciones, etcétera. El abuso de éste también tiene sus pegos porque muchas veces peca de ridículo, frívolo y poco clarificador. El vocabulario de cata sigue dando vueltas, cambiando, evolucionando y ajustándose a los tiempos.

Cuando el vino empezó a verse como una bebida social de ocio y disfrute y no solo como parte de la alimentación diaria, el lenguaje cambió. Si tenemos que señalar a un responsable de esta corriente, sin duda tenemos que referirnos a Emile Peynaud y su archi famoso libro *El gusto del vino*. Allá por los años ochenta, él sentó las bases de una metodología de análisis sensorial con un vocabulario específico que, desde entonces, no ha hecho más que evolucionar.

En la década de los ochenta las descripciones de cata eran básicamente una enumeración de adjetivos más o menos técnicos que fueron evolucionando a un lenguaje específico de cata. Años más tarde, se empezaron a utilizar recursos más literarios donde algunos comentarios degeneraron en descripciones rebuscadas, ñoñas o esnob como lo del «paseo por un campo de amapolas después de la lluvia». El consumidor medio entendía a los primeros con dificultad y con risa los segundos. Ninguno acababa de aclarar mucho hasta que llegaron las puntuaciones. En ese momento, ya dio un poco igual leer lo del vino terpénico o que recordara una noche de estrellas porque las cifras cantan.



mi, en japonés, es un grupo de personas que se han reunido para admirar la belleza de las flores y no se aplica para cualquier reunión con otro objetivo. ¿Se puede ser más concreto? Son palabras que también llevan implícita una sensación además de una descripción porque el objetivo es identificar experiencias y poder transmitir las.

El primero es más concreto, pero a veces está muy lejos de la función comunicativa porque se convierte en críptico, inaccesible y bastante plúmbeo si se usa con exageración. Bien utilizado, es una herramienta perfecta para describir y trasladar impresiones identificables que solo requieren un mínimo de conocimiento por parte del



Hoy se ha llegado a un punto intermedio donde interesa la descripción o el comentario y se agradece la puntuación y el precio. Sumando también se entiende la gente. En ciertos círculos, se ha pasado al otro extremo; ya no hay descripción ni comentario sino simple escenificación. Como hay que conquistar y conseguir acercar el vino a los jóvenes, muchos se han inclinado por obviar información y descripción llevando el tema a la más injusta simplificación. Quizás sea la respuesta a todo lo anterior, cuando es exagerado, y se busca un lenguaje más sencillo que, por puro paralelismo cotidiano, sea más comprensible. Pero también puede ser una soberana tontería que rebaja mucho el tema.

Supongo que un *vino rock and roll* es igual que uno *cañero* o uno que *lo peta wow*, pero aquí, personalmente, necesitaría un poquito de argumentación. Se me queda corto. Sé de sobra que el vino se ha extendido tanto y hay tantas marcas que hay sitio para todos, así como mil descripciones y valoraciones en mil posibles enfoques y hay que conseguir adaptar la comunicación del vino a un lenguaje comprensible no alejado del que emplea el consumidor. Pero, como dice el refrán de los abuelos: ni tanto que queme al santo ni tanto que no lo alumbre.

Llegará el momento en que oigamos que «estuve en una cata *random* donde había unos cuantos *ffas* en era vino, pero salió *PEC* con momentos *delulu* y algún *NPC*, pero nada *flop*. Un evento *canónico*, *chetao* y no te digo lo malo que me van a *funar*. Ya sé *amorch*, que a la generación *Z* estas líneas le parecerán *cringe* pero es lo que hay».

(Si no ha entendido estas últimas líneas, claramente es un *millennial* o –peor aún– un *boomer* y será mejor que consulte la traducción a algún *Z* de su entorno). 🤪

Protos

– HOUSE –



HAZTE SOCIO DEL
CLUB PROTOS HOUSE
ESCANEOANDO EL QR

y obtén un descuento del

10% en todas tus compras
de vino en nuestra
TIENDA ONLINE

tienda.bodegasprotos.com

Nueva. DO Pla de Bages vida

QUEDAN POCO MÁS DE 500 HECTÁREAS EN UNA ZONA BARCELONESA QUE LLEGÓ A SUMAR 27.000 HECTÁREAS DE VIÑEDO ANTES DE LA FILOXERA. LA BUENA ACLIMATACIÓN DE ALGUNAS DE LAS VARIEDADES FORÁNEAS Y, SOBRE TODO, LA RECUPERACIÓN DE LAS AUTÓCTONAS DAN NUEVO BRILLO A LA DO PLA DE BAGES, LA SEGUNDA MÁS PEQUEÑA DE CATALUÑA.

TEXTO: RAMON FRANCÀS



La tradición vinícola del Pla de Bages, situada en medio de las formaciones montañosas de Montserrat, la Serra de Castelltallat y el Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Ombac, existe desde tiempos inmemoriales. De hecho, algunos historiadores defienden que el topónimo Bages proviene del latín Baco, el dios del vino. De los siglos I - II a.n.e. datan los primeros indicios de la presencia de la viña y el vino en la villa romana de Boades, en un fragmento de cerámica con la inscripción *vinum*. Las uvas también están presentes en un fragmento de mosaico romano de la villa Romana de Sant Amanç de Viladés (Rajadell).

En la Edad Media las plantaciones de viñedos fueron el cultivo predominante de esta zona, y también fue notable la elaboración de vino, tal y como queda reflejado en algunos documentos fechados en el siglo X, época en la que Manresa era el principal núcleo de la comarca y, con el monasterio de Sant Benet de Bages, jugaba un destacado papel en la economía local. La viticultura siguió ejerciendo como motor económico de la zona durante los siguientes siglos. Prueba de ello son los privilegios concedidos a la ciudad de Manresa por los monarcas aragoneses.

La llegada de la devastadora plaga de la filoxera a Francia sobre el año 1863 hizo que el Bages llegara a ser la zona de Catalunya con mayor superficie de viñedos plantados y también la que mayor cantidad de vino elaboraba. La filoxera también llegó al Bages en 1892, provocando una crisis de amplias consecuencias, ya que, al contrario que en otras zonas, en lugar de replantar los terrenos con vides con pies americanos resistentes a la plaga del fatal insecto hemíptero, se optó por plantar cereales o simplemente dejar que el bosque ocupara el terreno en el que habían estado los viñedos, hechos que provocaron una significativa reducción en la extensión dedicada al cultivo del viñedo.

Antes de la llegada de la filoxera se llegaron a cultivar hasta 27.700 hectáreas de viñedo; hoy solo hay poco más de 500. Otro factor tan negativo como la filoxera, o quizás más, fue la llegada de la Revolución Industrial, ya que muchas

La cata Raíces viejas y nuevas

Pla de Bages apuesta en general por las variedades de uva propias, entre ellas la recuperación de algunas ancestrales arrinconadas por el paso del tiempo.

Sin embargo, la oleada invasiva de los más prestigiosos nombres internacionales dejó rasgos positivos, como la buena adaptación de variedades como las dúctiles Chardonnay y Syrah o la esquivia Merlot. Es evidente la apuesta por variedades de uva locales, que ya dio un buen toque de atención con la blanca Picapoll y ahora explora las posibilidades de las tintas, Sumoll, Mandó y Picapoll Negre, que han de superar cierta rusticidad pero aportan la frescura necesaria para afrontar el cambio climático.

Otro tanto ocurre con los perfiles de los vinos, capítulo en el que las elaboraciones de vanguardia, incluidas las discutibles tendencias calificadas como radicales, se dan la mano con los históricos rancios, brisados (blancos fermentados con la casca) y dulces bullit (elaborados a partir de mostos reducidos por cocción al fuego). Y también en el campo, con la recuperación de los muros de piedra seca o de las barracas de viña, de las que el consejo regulador de la DO Pla de Bages tiene censadas más de 6.500, muchas de las cuales incluían tinas de fermentación. Raíces nuevas y viejas en la segunda denominación de origen más pequeña de Cataluña.



fábricas aprovecharon las aguas de los ríos Llobregat y Cardener para establecer colonias textiles de trabajadores, a la vez que la mecanización en el campo facilitaba el cultivo del cereal y el consecuente decrecimiento de la viña, por lo que mucha gente pasó de trabajar en la agricultura a la industria textil.

El resurgimiento de la viticultura en las tierras barcelonesas de la actual DO Pla de Bages, que tan importante había sido durante siglos en esta comarca, no llegó hasta los años sesenta del pasado siglo, cuando el colectivo de viticultores empezó a adecuar y replantar los viñedos, así como a potenciar las pocas bodegas existentes y crear otras nuevas. Este esfuerzo por recuperar la tradición del pasado tuvo su recompensa en 1995 (octubre), fecha en que quedó aprobada la DO Pla de Bages. En 1979 el Bages obtiene la calificación de *vino de calidad*. En 1985 se presentaría la petición formal para obtener la DO. Y en 1992 se otorgó la calificación de *vinos de la tierra*.

El presidente de la DO Pla de Bages, Carles Playà, destaca el buen momento por el que pasa esta denominación de origen. Reconoce que su pequeña dimensión les impide competir con otras DO catalanas, pero considera que sus variedades autóctonas, «que no encon-



blancos



Oller del Mas Especial Macabeu Parcel·la Quintanavella '19

HERETAT OLLER DEL MAS.
MACABEO; 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE DE ESCLAVONIA DE 500 L., 42 EN BOTELLERO. 1.694 BOTELLAS. 39 €.

92 Con entidad y futuro. Cierta complejidad en la nariz, ofrece matices insólitos de una Macabeo madura, con tonos de frutas de hueso, fruta blanca y finos herbáceos. Con volumen y buena acidez, paso amable, glicérico y suave, fresco y sabroso, amplio.



Bernat Blanc de Picapolls '23

HERETAT OLLER DEL MAS.
PICAPOLL BLANCO Y PICAPOLL NEGRO;
EL 30% DEL VINO FERMENTADO EN BARRICAS DE 500 L. 16.131 BOTELLAS. 16 €.

90 Fino, con carácter, grato paso de boca. Nariz limpia y fresca, directa, con recuerdos herbáceos frescos (hinojo), toque discreto de madera que le da cierto relieve. Con cierto cuerpo y viva acidez bien conjuntada, suave, fluido, seco, sabroso, franco, frutal.



Entrebosc Mas d'en Boix '23

MAS D'EN BOIX.
PICAPOLL. 1.486 BOTELLAS. 11 €.

89 Bien definido, perfil varietal neto. Dominan aromas frutales de la gama herbácea fresca, con notas de hinojo y de hierbas aromáticas, recuerdo de frutas blancas (peras). Cuerpo medio, equilibrado, viva acidez bien conjuntada, seco, suave, sabroso, franco.



Nuat '20

BODEGAS ABADAL.
75% PICAPOLL, 15% MACABEO, 10% SUMOLL;
10 MESES SOBRE LÍAS DE LA ÚLTIMA COSECHA (UN TERCIO) Y DE COSECHAS ANTERIORES; EL 30% DEL VINO, UN MES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 4.000 BOTELLAS. 35 €.

89 Vivo, fresco, con futuro. Nariz compleja, con bastantes matices sobre base de fruta fresca y madura, tonos lácteos y especiados, apuntes de almendra cruda y monte bajo. Con prestancia en la boca, cuerpo y cierta estructura, fresco, sabroso, amplio, largo.



El Sagall de Collbaix '23

CELLER EL MOLÍ.
PICAPOLL Y MACABEO. 11 €.

86 Carácter frutal, de grato discurrir. Aromas de fruta fresca, notas herbáceas finas, tonos de frutas blancas (peras de agua, manzana). Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio-ligero, textura fluida, suave, seco, fresco, bien dotado de sabores, frutal en aromas.



Collabaix '19

CELLER EL MOLÍ.
MACABEO; FERMENTACIÓN Y 10 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ACACIA Y DE ROBLE FRANCÉS, 15 EN BOTELLERO. 33 €.

85 Buena evolución, amplio espectro. Aromas de crianza con un ligero toque lácteo que le da un perfil comercial, fondos de fruta madura y manzana al horno, madera nueva. Equilibrado, con volumen, suave, bien conjuntado, toque amargo-tostado de salida.



Raw Picapoll '21

CELLER EL MOLÍ.
PICAPOLL; 4 MESES CON LÍAS EN ÁNFORA DE GRANITO. 18 €.

85 Maduro, franco, fresco, frutal. Aromas de fruta fresca, con notas herbáceas y de fruta blanca, matices lácteos y tostados, frutas de hueso y hierbas aromáticas. Equilibrado, con nervio, seco, suave, sabroso, frutas de hueso y garriga en los aromas de boca.



Abadal Picapoll '22

BODEGAS ABADAL.
PICAPOLL; 3 MESES SOBRE LÍAS. 14 €.

83 Frutal fresco, buen paso de boca. Aromas de la gama herbácea fresca, con notas de manzana madura y un toque de hinojo, notas ahumadas y de lías frescas. Equilibrado en cuerpo medio, fluido, suave, seco, bien dotado de sabores, fresca acidez, frutal.



Mès Que Paraules '22

MESQUEPARAULES.
70% PICAPOLL, 20% MANDÓ (BLANC DE NOIRS), 10% SAUVIGNON BLANC; 3 MESES SOBRE LÍAS FINAS. 25.000 BOTELLAS. 11 €.

83 Le falta algo de pegada en la nariz pero hay calidad y buen paso de boca. Aromas de frutas blancas maduras, notas herbáceas frescas, ligero tono ahumado. Cuerpo medio, centro glicérico, buena acidez, suave, fluido, seco, bien de sabores, toque amargo final.



Jaia '23

JAIA VITICULTOR.
MACABEO. 13.50 €.

81 Buen vino de barra, de grato discurrir. Aromas frutales con ligeras notas tecnológicas; recuerdos de manzana madura y un toque de plátano; correcto en la nariz, sin gran relieve. Buen equilibrio en la boca, cierto cuerpo, fresca acidez, suave, frutal.



Sanmartí 1018 '22

CELLER SANMARTÍ.
53% MACABEO, 47% PICAPOLL; 20% DEL MACABEO FERMENTADO EN BARRICA; 3 MESES SOBRE LÍAS. 2.000 BOTELLAS. 12 €.

80 Con carácter, fresco, bien madurado en la botella. Aromas de fruta y madera blanca, recuerdo de castaña cruda, toque cítrico; potencia media. Cierta cuerpo, buen equilibrio, adecuada acidez, relieve de roble, seco, bien dotado de sabores, vivo.

tramos en otros sitios», o su patrimonio de piedra seca son un importante factor diferencial. También pone en valor su apuesta enoturística, realizada tanto desde las bodegas como desde el consejo regulador. A la vez, también asegura que los vinos de la DO Pla de Bages han dado un importante salto cualitativo en la última década. Opina que «no será fácil incrementar el número de bodegas actuales por la difícil coyuntura económica y por el descenso en el consumo de vino». A pesar de ello, en el Celler Cooperatiu d'Artés (Artium) se ha impulsado un pequeño vivero de bodegas. En la DO Pla de Bages se producen actualmente unos 1,5 millones de kilos de uva, y se elaboran en torno a 800.000 botellas anuales.

17 bodegas. 88 viticultores

La DO Pla de Bages suma hoy 35 municipios distribuidos entre las comarcas del Bages y el Moianès, con viñedos plantados a una altitud de entre 240 metros y 800 metros sobre el nivel del mar. Se mantienen solo 88 viticultores y 17 bodegas de tradición familiar y con viñedo propio. Abadal (Roqueta Origen) y Heretat Oller del Mas son las dos bodegas más destacadas. La implantación de las variedades autóctonas recuperadas y las variedades internacionales bien arraigadas en el territorio hacen, según el consejo regulador, que los vinos de la DO Pla de Bages «busquen la armonía y el equilibrio en la combinación de todas estas variedades». La Picapoll Blanc es la variedad autóctona más representativa. La siguen las tintas Mandó, Picapoll Negre y Sumoll, que vuelven a cultivarse para elaborar vinos.

Atendiendo a la importante historia vitivinícola de la zona, el consejo regulador y algunas bodegas trabajan en el proceso de recuperación de variedades autóctonas, como la Malvasía Manresana (aún no autorizada). El proyecto de recuperación de viñedo de variedades antiguas de la Torre Lluvià de Manresa tiene el objetivo de preservar la identidad genética de las variedades autóctonas, su estudio agronómico y enológico y la transferencia del conocimiento adquirido a los viticultores y bodegas de la zona.



Esto es un ~~corcho~~ DIAM



Diam, la nueva tradición.

Nuestra tecnología única e inigualada revoluciona desde hace 20 años la crianza en botella y la guarda de los vinos tranquilos y espumosos.

Somos los primeros y seguimos siendo únicos, los auténticos guardianes de los aromas, orgullosos de forjar a diario con los viticultores esta nueva tradición.

Descubra cómo en: www.diam-cork.com





tintos



Abadal Arboret '19

BODEGAS ABADAL.
10 VARIETADES BLANCAS Y TINTAS, CON MAYORÍA DE MANDÓ, SUMOLL Y PICAPOLL; FERMENTADO EN TINA DE PIEDRA SECA; 12 MESES EN TINAJAS DE BARRO (60%) Y BARRICAS DE 500 L. 55,50 €.

93 Con carácter y nervio, cierta rusticidad. Aromas frutales y de crianza bien engarzados en un conjunto complejo, con notas minerales y balsámicas. Cuerpo medio, bien armado, taninos firmes, buena acidez, consistente, sabroso, amplio en aromas, frutal.



Arnau '19

VI DE FINCA QUALIFICADA. HERETAT OLLER DEL MAS. 97% MERLOT, 3% PICAPOLL NEGRE; MALOLÁCTICA EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS, 15 MESES EN BARRICAS DE 500 L. USADAS PARA VINO BLANCO, 20 EN BOTELLERO. 39 €.

93 Expresivo, sugestivo. Aromas de fruta madura, tonos minerales (hierro, arcilla), bouquet especiado, notas ahumadas; con carácter y finura. Equilibrado en la boca, con cuerpo y nervio, taninos civilizados, centro carnoso, sabroso, amplio en aromas, largo.



LaRasa '19

VITICULTORS CAN SERRA DELS EXIBIS.
60% CABERNET SAUVIGNON, 20% SUMOLL, 20% MANDÓ; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE UNO Y DOS AÑOS. 22 €.

93 Expresivo, bien armado, fresco. Marcado carácter mineral (hierro), sobre base de frutillos negros maduros, especias y un ligero toque de césped. Buena estructura en la boca, equilibrado, taninos firmes pero no rudos, sabroso, amplio en aromas, largo.



Abadal Cinc '19

BODEGAS ABADAL.
MERLOT DE CINCO PARCELAS; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 18,50 €.

92 Fresco, fino, bien expuesto, sólido. Bouquet bien desarrollado (especias, maderas finas) sobre base de frutos silvestres maduros, notas florales, toque de cuero nuevo. Con cuerpo y centro carnoso taninos amables, jugoso, equilibrado, sabroso, amplio, fino.



Abadal Mandó '21

BODEGAS ABADAL.
MANDÓ; 12 MESES EN TINAJAS DE ARCILLA (60%) Y BARRICAS DE ROBLE. 16 €.

92 Frutal, con carácter, fresco. Aromas de frutas rojas y frutos negros, tonos minerales (hierro), apuntes cítricos y de monte bajo. Cuerpo medio-ligero, marcado relieve tánico que no llega a ser rudo, fresca acidez, bien dotado de sabores, muy frutal en aromas.



Bernat '19

HERETAT OLLER DEL MAS. MERLOT, SYRAH Y PICAPOLL NEGRE; 8 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y HUEVOS DE HORMIGÓN, 18 EN BOTELLERO. 19 €.

89 Sensación de vino maduro, sostenido por la acidez. Aromas frutales y de crianza bastante desarrollados; recuerdos de frutas rojas confitadas y cúrcuma. Buen paso de boca, equilibrado y fresco, taninos bastante redondos, bien dotado de sabores, amplio.



Abadal 3.9 '20

VI DE FINCA QUALIFICADA. BODEGAS ABADAL.
CABERNET SAUVIGNON;
12 MESES EN BARRICAS NUEVAS. 30 €.

88 Franco, con energía, algo tánico. Aromas varietales de buena madurez, marcados matices minerales (hierro), frutas rojas, hierbas aromáticas, regaliz. Estructurado en torno a un sólido esqueleto, equilibrado, carnoso, sabroso, expresivo, persistente.



Exibis '22

VITICULTORS CAN SERRA DELS EXIBIS.
60% CABERNET SAUVIGNON, 20% SUMOLL, 20% MANDÓ; FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO ABIERTO, CON PIGEAGE, SIN REMONTADOS. 9,75 €.

88 Sólido, algo rústico, fresco. Bien expuesto en la nariz, con finura y buena intensidad; aromas de frutillos silvestres, tonos de monte bajo, fondo mineral (tierra viva). Estructurado en torno a un sólido esqueleto tánico, con nervio, sabroso, frutal.



La Diferenta Cup Negre '21

VITICULTOR LA DIFERENTA. MANDÓ, SUMOLL, GARNACHA Y OTRAS; FERMENTADO EN TINA DE PIEDRA, CRIANZA EN BARRICAS DE CASTAÑO. 15 €.

87 Con carácter y energía. No es muy complejo, pero es franco y tiene finura; aromas de fruta roja madura, tonos florales y de monte bajo (flor de romero), toque especiado. Equilibrado en cuerpo medio, relieve tánico sin puntas agresivas, sabroso, frutal.



La Llobeta '17

COLLBAIX CELLER EL MOLÍ. MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SUMOLL Y MANDÓ; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 15,40 €.

87 Fresco, vivo, con relieve. Nariz singular, con protagonismo de rasgos balsámicos (eucalipto, hierbas aromáticas), notas de frutos negros y un apunte de césped. Buen equilibrio en cuerpo medio, firmes taninos, buena acidez, sabroso, amplio en aromas.



2/4 de Quinze '21

FARGAS-FARGAS.
MERLOT; ELABORADO CON RASPÓN. 13,50 €.

85 Carácter frutal de apurada maduración. Aromas de frutas rojas muy maduras (mermelada de ciruela), tonos florales (flores azules) y toques de monte bajo. Estructurado, ciertas puntas tánicas, centro carnoso, vivo recuerdo de tomillo.





Dentro de un clima continental mediterráneo de media montaña, el Bages dispone de las condiciones idóneas para el cultivo vinícola: clima mediterráneo continental subhúmedo y húmedo, con una gran oscilación térmica entre el día y la noche. Los vientos húmedos que vienen del mar no tienen tanta presencia ya que el macizo de Montserrat hace de barrera natural. La temperatura media se sitúa entre los 12 y los 14°C y la pluviometría es inferior a los 500 mm anuales, con veranos de déficit hídrico y períodos secos de tres meses. Sus vinos «quedan impregnados con notas balsámicas de lavanda, tomillo y romero. Estas plantas aromáticas que pueblan los bosques de pinos, robles y encinas rodean los viñedos», como se afirma desde el consejo regulador de la DO Pla de Bages.

Tinas y barracas de piedra seca

Una de las peculiaridades del Bages son las tinas (lagares) y barracas de viñedo, construcciones de piedra seca que se hicieron necesarias para los campesinos ante el trabajo continuado en el campo, para guardar el utillaje agrícola o bien para protegerse de las inclemencias del tiempo. Destacan los conjuntos de tinas del Valle del Flequer y la riera de Mura y Sant Esteve. Coincidiendo con la notable expansión del cultivo de viñedo, se levantaron muchas de estas barracas, de las que se mantienen inventariadas alrededor de 6.500, la mayoría muy bien conservadas.

El Bages cuenta también con kilómetros de paredes de piedra seca, lagares excavados en la roca y tinas a pie de viñedo. No faltan tampoco tinas y bodegas en masías y casas dentro de pueblos y ciudades y en el monasterio de Sant Benet de Bages. Estos activos fueron reconocidos como patrimonio inmaterial y Geoparque Mundial de la UNESCO.

Todos ellos son herederos del importante pasado vitivinícola que «es necesario preservar, conocer y poner en valor», según el consejo regulador. Hace más de dos décadas que la DO organiza el Concurso de rehabilitación de barracas de vid y otras construcciones de piedra seca, con el fin de motivar el cuidado hacia esta tipología de construcciones.

Desde 2018 el concurso ha ampliado los premios hacia trabajos de estudio y difusión de la piedra seca en el Bages.

Más de 52.000 visitantes

El enoturismo cuenta con bodegas de visita obligada además de grandes puntos de atracción, como Mon Sant Benet y el Museo de la Memoria de la Vinya i el Vi en Sant Fruitós de Bages. Con importantes centros turístico-culturales, como el monasterio de Sant Benet de Bages, las minas de sal de Cardona, la cueva de Sant Ignasi en Manresa o el recorrido de la Sèquia. Esta comarca de la Cataluña interior cercana a la ciudad de Barcelona presenta una atractiva oferta, tanto a nivel lúdico y cultural como gastronómico. También se cuenta con la destacada Fundación Alicia, un centro con vocación social dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario.

Se apuesta de forma decidida por el enoturismo. La Ruta del Vino de la DO Pla de Bages (www.rutadelvidobages.cat) es un proyecto compartido por el consejo regulador de la DO Pla de Bages y Bages Turisme, del Consejo Comarcal del Bages, desde el año 2019. Actualmente, forman parte de la ruta quince bodegas, siete alojamientos, doce restaurantes, cinco equipamientos o entidades culturales, una guía, una formadora en bienestar, dos agencias de viaje, una empresa de actividades y dos vinotecas. Y este año se ha añadido una nueva empresa de actividades.

Más de 52.000 personas realizaron visitas de enoturismo a las bodegas en 2023. La Ruta incluye más de 30 propuestas para dar a conocer las singularidades y cultura del vino del territorio. Los objetivos de la Ruta son «aglutinar y dinamizar el enoturismo en la comarca, posicionar el Bages como un destino de enoturismo cultural de referencia y promover el desarrollo económico del territorio a través del enoturismo».

Entre las propuestas existentes destacan la Feria ViBa, la Fiesta de la Vendimia del Bages en Artés, ferias de vino y artesanos que se llevan a cabo durante todo el año o las actividades que impulsa la Confraria dels Vins del Bages. ■





Exibis La Baula '22

VITICULTORS CAN SERRA DELS EXIBIS.
50% SUMOLL, 50% MANDÓ; FERMENTACIÓN EN BARRICA ABIERTA Y CERÁMICA, 12 MESES EN BARRICA. 15 €.

85 Con carácter y sugestivo en sus aromas frutales, durillo en el paso de boca. Aromas de fruta fresca, tonos de frutillos silvestres, marcadas notas especiadas y balsámicas. Relieve tánico que da un paso de boca rugoso, con bastantes matices aromáticos.



Jaia '23

JAIA VITICULTOR.
SUMOLL; 5 MESES EN ÁNFORA DE BARRO. 13,50 €.

84 Franco y sencillo, buena expresión varietal. Aromas de fruta fresca, con recuerdos de sandía y granada, ligero fondo de zarzamora; buena intensidad. Más bien ligero, equilibrado, fresco, textura fluida, taninos algo en punta, bien dotado de sabores.



Parcel·la Margenat '21

HERETAT OLLER DEL MAS.
PICAPOLL NEGRE; 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L., 9 EN ÁNFORAS DE BARRO, 12 EN BOTELLERO. 60 €.

83 Singular en la nariz, ligero y anguloso en la boca. Aromas dominantes de frutos silvestres (endrina), notas herbáceas frescas, de madera blanca y de monte bajo. Ligero, fluido, puntas tánicas marcadas, viva acidez, franco carácter frutal en aromas.



Entrebosc Mas Pubill '23

ENTREBOSC.
MANDÓ. 1.700 BOTELLAS. 14 €.

82 Bien expuesto en la nariz, rústico en la boca. Aromas de fruta roja madura y frutillos negros (arándano), notas lácteas (nata); potencia media. Anguloso, taninos en punta y, sin embargo, un punto falto de frescura, pero con carácter en los aromas frutales.



Sotabosc '19

VINS I CELLER SANT MIQUEL D'OLÓ.
GARNACHA; 8 MESES EN BARRICAS DE CASTAÑO. 2.713 BOTELLAS. 15 €.

82 Fino carácter frutal de buena madurez, algo rústico en la boca. Aromas de frutas rojas, notas florales (clavel), minerales (hierro) y apunte especiado. Algo anguloso en la boca, taninos marcados (tal vez raspón), fresca acidez, finos rasgos frutales en aromas, vivo.



Jaume Grau Sumoll Col·lecció '22

GRAU I GRAU. SUMOLL (VIÑAS DE MÁS DE 80 AÑOS); 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE DE CUARTO VINO. 20 €.

80 Moderada crianza para respetar el carácter varietal, aunque le falta doma en la boca. Aromas de fruta fresca, con recuerdos de frutos negros, cítricos y tierra fresca; no es muy intenso. Ligero y fluido, puntas tánicas, viva acidez, francos aromas frutales.



Les Acàcies Avinius '21

LES ACÀCIES.
60% MERLOT, 40% SYRAH;
12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 21 €.

80 Madurez de fruta y buena estructura, cierto protagonismo de la barrica. Aromas de fruta roja madura, tonos florales (flores azules), toque de madera nueva. Con cuerpo y buena estructura, alguna punta secante, bien equilibrado, sabroso, bastante largo.



Sanmartí 1018 '19

CELLER SANMARTÍ.
90% GARNACHA, 10% SUMOLL; FERMENTADO EN TINA DE CERÁMICA; PARTE DE LA GARNACHA 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 2.000 BOTELLAS. 18 €.

80 Con prestancia en la boca, algo evolucionado en la nariz. Tonos de reducción (botella) que requieren cierta oxigenación; ligeramente oxidado, base de fruta, toque de camomila. Cuerpo medio, carnoso, tánico pero no rudo, sabroso, fresca acidez.



Sumoll de Solergibert '21

SOLERGIBERT.
SUMOLL; 12 MESES EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE, 5 EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 18 EN BOTELLERO. 1.768 BOTELLAS. 16 €.

80 Expresión de Sumoll tanto en los aromas frutales como en la frescura y rusticidad en la boca. Recuerdos de frutas rojas (picotas, ciruelas), apuntes especiados y balsámicos (monte bajo). Tánico un punto rudo, viva acidez, cierto cuerpo, frutal en aromas.

generosos



Abadal Sagristia C-1

RANCIO. BODEGAS ABADAL. EXTRACCIÓN DE CUATRO BOCOYES SITUADAS EN DIFERENTES BODEGAS DE LA MASÍA; ENTRE 40 Y 70 AÑOS DE CRIANZA EN BOCOYES DE ROBLE Y CASTAÑO. 120 € (37,5 CL.)

85 Amable concentración, se aleja algo de la ortodoxia. Nariz muy compleja, con recuerdos especiados, de frutos secos y un recuerdo de salazones y etanal. Bien equilibrado, muy suave (sedoso), seco, rotundo en sabores, expresivo en aromas, largo.



Dolç de Foc Flama

DULCE BULLIT. BODEGAS ABADAL.
PICAPOLL, MACABEO Y MALVASÍA; MOSTO CONCENTRADO POR EBULLICIÓN EN CAZUELA DE ACERO INOXIDABLE SOBRE FUEGO DE MADERA EN UNA BARRACA DE PIEDRA SECA; FERMENTADO EN BARRICA DE CASTAÑO DE 100 L. 75 € (37,5 CL.)

84 Fino dulzor, amplio, licoroso. Aromas de fruta muy madura, tonos de manzana asada, toque ahumado, apunte de miel, recuerdo de tarta tatin, notas de acetato de etilo. Buen paso de boca, dulzor intenso no empalagoso, algo cálido, suave, amplio, largo.

Plagas nuevas y viejas

LOS CUATRO JINETES DEL APOCALIPSIS

GLORIA, GUERRA, HAMBRE Y MUERTE. LOS CUATRO JINETES DEL APOCALIPSIS BÍBLICO TIENEN UN REFLEJO EN LAS PLAGAS QUE ACOSAN AL VIÑEDO. MILDIU, OÍDIO Y FILOXERA FUERON TRES EPIDEMIAS HISTÓRICAS QUE CAMBIARON LA FAZ DEL VIÑEDO MUNDIAL. A ELLAS SE SUMÓ UNA CUARTA, EN REALIDAD VARIAS, AUNQUE AGRUPADAS BAJO EL GENÉRICO ENFERMEDADES DE LA MADERA, QUE HACE MENOS RUIDO PERO NO MENOS DAÑO. Y HAY OTRA DE NUEVA GENERACIÓN, EL CAMBIO CLIMÁTICO, QUE PODRÍA SER EL QUINTO JINETE.

En el libro del Apocalipsis, último del Nuevo Testamento de la Biblia, en su capítulo sexto, se dice que en la mano derecha de Dios mantiene un pergamino cerrado con siete sellos y Jesús abre cuatro de ellos, liberando cuatro jinetes que representan las desgracias más graves de la humanidad. El primero, montado en un caballo blanco, que representa la conquista o la gloria (Zelo), dotado de una corona y un arco. El segundo va sobre un caballo rojo alazán, que significa la guerra (Ares) y porta una espada. Mientras que el tercero es montado por el hambre (Limos,) que en sus manos lleva una balanza. Y el último, sobre un caballo pálido o amarillo bayo, representa a la muerte (Tánatos), armado con la típica guadaña.

En la historia de la viticultura, también han sido cuatro los graves problemas que han sufrido los viñedos, poniéndolos en trance de desaparición. Tres de ellos aparecen en Europa de forma brusca y procedentes de Norteamérica, primero la enfermedad del oídio a mediados del siglo XIX, veinte años después la plaga de la filoxera

y diez años más tarde la enfermedad del mildiu. El cuarto son las enfermedades de madera, que surgen de forma más lenta y silenciosa en la segunda mitad del siglo pasado y en estos momentos suponen un verdadero problema para los viñedos, sobre todo en los más antiguos de gran valor y singularidad. Otra grave amenaza que se cierne en la actualidad sobre el cultivo de la vid es el cambio climático, y podría considerarse como el quinto jinete.

OÍDIO, 1845

El oídio recibe numerosos nombres en nuestro país, lo que da una idea de su importancia, como: *blanqueta, ceniza, cenici-lla, cendrada, cendrosa, malura, polvo, polvillo, sendreta* y *roya*, entre otros. El agente responsable de esta enfermedad es el hongo *Uncinula necator*, que aparece de forma virulenta cuando las condiciones climáticas de temperatura y humedad le son favorables. Existen zonas vitícolas y variedades más sensibles. En la actualidad, el viticultor dispone de medios suficientes para controlarla, ya que solamente





En la historia de la viticultura, también han sido cuatro los graves problemas que han sufrido los viñedos, poniéndolos en trance de desaparición ...

afecta a la parte aérea de las vides: vegetación y racimos que aparecen cada año.

El primer testimonio que se conoce de esta enfermedad aparece en un invernadero de uva de mesa cerca de Londres en el año 1845, procedente del continente americano. Fue observado por el jardinero Mr. Tucker, de cuyo apellido se tomó su primer nombre como *Oidium tuckeri*. La enfermedad saltó rápidamente al continente europeo; se manifestó en 1848 en los alrededores de París, desde donde se extendió en 1851, primero hacia las zonas vitícolas de Burdeos y Rosellón (Francia), Porto (Portugal), Rheinfalz (Alemania) y Levante español, y más tarde al resto del continente e islas, incluidas las Canarias. Causó una grave crisis en la producción de uva y vino a partir del año 1854.

Los primeros ensayos de lucha, con aplicación de azufre, se efectuaron con poco éxito en el año 1850 por Duchartre y Gontier en la comarca parisina, siendo más tarde en el año 1853 con resultados más eficaces realizados por Charmeux, quien primero utilizó azufre puro en polvo. Los resultados definitivos de lucha vinieron de la mano de Henri Marés (Montpellier), quien en el año 1855 acabó de definir la estrategia de lucha contra el oídio. Confirmó la utilización de azufre en polvo como tratamiento preventivo, sobre todo con el uso de máquinas de espolvoreo eficaces para realizar una mejor distribución del producto sobre la vegetación del viñedo.

RECOMPENSA: 25.000 DUROS

A pesar de este importante avance encontrado para combatir el oídio, no fue hasta el año 1862 cuando se controló eficazmente esta enfermedad, dejando tras de sí un período de casi diez años de de-

solación en el cultivo de la vid y sobre todo en la producción de vinos. Algunos productores no afectados hicieron auténticas fortunas.

Tal fue la importancia que se dio a esta enfermedad que, en nuestro país a comienzos del año 1854, el Gobierno a través del Ministerio de Fomento, abrió un concurso público dotado de 25.000 duros (125.000 pesetas),



el tronco de la cepa y meter en el mismo un pedazo de madera de encina, cubrirla con tierra, regar el tronco con agua de mar y atravesarlo después con un clavo, procurar que la madera quede quebrada y regar tanto el tronco como las raíces con orín humano».

De todas las respuestas presentadas, apenas media docena fueron partidarios del empleo de azufre, entre ellos los citados Lavergne y Marés por parte de Francia, el barón de Forester, un inglés afincado

en Porto, Joan Cros, un fabricante de productos químicos de Barcelona, José Elvira, de Logroño, y Jacinto Montells, de Málaga.

Los síntomas de esta enfermedad son muy característicos. Sobre la hoja, tanto en el haz como en el envés, aparece un polvillo blanquecino ceniciento, debajo del cual se aprecian puntos necrosados del limbo. En

toda una fortuna en aquella época, para encontrar «el método más seguro y eficaz para curar la enfermedad de las vides, conocida con el nombre de *Oidium tuckeri* o ceniciento o polvillo de la vid».

En este concurso participaron numerosas personas, con 119 respuestas, de las que 47 fueron extranjeros, incluso científicos de reconocido prestigio, como el marqués de Lavergne (Burdeos) y el mismo Henri Marés (Montpellier). Aportaron en algunos casos buenas soluciones, como el espolvoreo de azufre como remedio preventivo, y en otros casos auténticos disparates, como, entre otras, la presentada por Pedro Culleres (Gracia, Barcelona), que proponía: «hacer un agujero grueso en

ataques intensos, las hojas aparecen crispadas con los bordes vueltos hacia el haz. En los pámpanos y sarmientos, se aprecian manchas de color verde oscuro que van creciendo, pasan a tonos achocolatados y después negruzcos. En los ataques fuertes hay mal agostado de los sarmientos.

En los racimos el ataque resulta muy grave, porque la piel de las bayas deja de crecer y como el grano continúa su desarrollo, se producen resquebrajaduras y se seca o en otros casos es puerta de entrada para otras enfermedades. Con anterioridad al principio del desarrollo de las bayas aparecen de color plomizo, se cubren después del polvillo ceniciento, que

si se quita deja ver puntitos negros sobre la piel.

FILOXERA, 1863

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

La filoxera de la vid fue estudiada por primera vez en los Estados Unidos, en el año 1854, por el entomólogo Asa Fitch, encargado por el estado de New York para examinar y exterminar los insectos dañinos para la agricultura. Observó el insecto en las agallas de las hojas. Lo bautizó como *Pemphigus vitifoliae* por su analogía con los pulgones del álamo. Años más tarde, en 1866, Riley y después Walsh en el estado de Missouri confirman su presencia en el viñedo. Henry Schimer, en 1867, también en América, la descubre no solamente en las agallas, sino también en su forma alada; la denominó *Dactylospheera vitifoliae* por las agallas esféricas que se forman en el envés de las hojas de la vid.

En Europa casi en la misma época (1863) se señala su presencia en un invernadero de uvas de Hammersmith, cerca de Londres, y en algunos otros puntos de Inglaterra e Irlanda (1867-1868), también en cultivos de estufa: Fue estudiada

por el entomólogo Westwood en 1867, que la llamó *Perytimbia vitisana*.

En Francia, la filoxera fue descubierta por Jules Planchon en el año 1868 en el Gard y Burdeos. La bautizó como *Phylloxera vastatrix*, cuyo nombre procede del griego *hoja seca* (φυλλον –fillon, hoja, y ζηρειν– xerein, desecar). En el año 1871 el estadounidense Riley viaja a Francia y confirma la identidad de esta plaga en suelo francés, e incluso constata la extraordinaria virulencia de la plaga que adquiere en el continente europeo.

Más tarde la filoxera se extiende por el resto de Europa y pasa a los viñedos de casi todo el mundo, con excepción de Chile, Chipre, Irán, Afganistán, Egipto y algún otro en el que la presencia es dudosa. Las reglas de nomenclatura

glaterra, Irlanda, Francia, Alemania, Austria, Italia y Portugal. Con seguridad fue la Isabella, cepa resistente al oídio, pero sensible a la filoxera, la base del transporte de dicho insecto a Europa, aunque también se importaron otras variedades, como Catwba, Diana, Delaware, York Madeira y otras. Más tarde, el comercio de plantas de vid desde Europa lo propagó por el resto del mundo.

TRES FOCOS EN ESPAÑA

En nuestro país, ya conocidas las graves noticias sobre la filoxera sobre todo en Francia, esta aparece según datos oficiales con el primer foco en el año 1876 en la finca Lagar de la Indiana, en el término de Moclinejo, cercano a la costa mediterránea, en la provincia de Málaga. Según M. P. Graells, también atacó a los viñedos contiguos al arroyo de los Granadillos, en este mismo municipio. Afectó a unas 30 hectáreas en el año 1879. La infección fue producida por la plantación de material francés, importado por un viverista residente en Madrid. Pocos años más tarde, en 1878, se detectó en explotaciones vitícolas del Ampurdán, Ampurias, Rosas y Cadaqués, a lo largo de la Costa Brava, en Gerona, procedente también de Francia, desde la localidad de Perpiñán. Y en el año 1882 hace su aparición en Villadervós, en los valles de Verín y Monterrey (Orense),

con procedencia de la vecina región portuguesa de Tras os Montes.

Los tres focos de la invasión filoxérica en España se encontraban estratégicamente situados como cabezas de puente. Con la ayuda de otras penetraciones posteriores por Zamora (Fermoselle en 1884), Salamanca y Extremadura (San Vicente de Alcántara y Almendralejo en 1897), procedentes de Portugal, así como también en Navarra (Echarri en 1876), que se infestó desde Francia, llegan prácticamente a dominar la casi totalidad del viñedo nacional en solamente unos cuarenta años desde su aparición, terminado en la región vitivinícola central en torno a los años veinte del siglo pasado.



internacional, la designan actualmente como *Viteus vitifoli*, A. Fich, pero se mantiene para uso vitícola la

designación de *filoxera*.

Se ignora cómo la filoxera pasó de América a Europa, pero es de suponer que fue como consecuencia del oídio, que apareció primero en Inglaterra en el año 1845 y luego en el continente europeo en 1848, ya que entre 1856 y 1862 se realizaron numerosas importaciones de cepas americanas resistentes a esta enfermedad, principalmente desde Georgia a In-

... tres de ellos aparecen en Europa de forma brusca y procedentes de Norteamérica, el primero fue la enfermedad del oídio a mediados del siglo XIX ...

Esto supuso la práctica desaparición de casi todos los viñedos cultivados antes de esta invasión. Fueron sustituidos por nuevos viñedos cultivados con portainjertos de origen americano resistentes a las picaduras del insecto. No siempre se conservaron todas las variedades de uva antes cultivadas, muchas veces buscando una mayor productividad en detrimento de viníferas poco productivas y en la mayor parte de las ocasiones de mucha calidad, lo que causó una importante e irreversible erosión genética.

La invasión filoxérica en Europa fue progresiva a lo largo de un período de más de 40 años y en consecuencia también su reconstrucción, lo que supuso para las zonas afectadas productoras de vino más tempranas una absoluta ruina. En otras zonas más tardías disfrutaron de un auge económico insospechado, pues siguieron produciendo vino hasta que años más tarde les alcanzó la plaga. Citamos como ejemplo los vinos de Rioja hacia finales del siglo XIX, donde los comerciantes franceses acudieron por su cercanía y por sus producciones de calidad, hasta que tiempo más tarde, cuando reconstruyeron su viñedo, abandonaron suelo español. Dejaron no solo un amplio período de pujanza sino también una singular forma de elaborar los vinos, germen de los actuales vinos en esta afamada zona productora y su influencia en el resto del territorio español.

MILDIU, 1878

El tercer jinete es el mildiu, otra enfermedad producida por hongos, también de presencia muy importante y que en nuestro país recibe otros nombres, tales como mildio, mildeo, mildeu, niebla, añublo y peronospora, entre otros. El agente

causante de esta enfermedad es la *Plasmopara vitícola*, muy conocida y temida por todos los viticultores del mundo, si las condiciones climáticas le son favorables, puede producir daños muy graves. En la actualidad existen medios suficientes para controlarla, ya que solamente afecta a la parte aérea de las vides: vegetación y racimos de cada año.

Este hongo ya existía en el continente americano, donde tuvo una co-evolución huésped-patógeno entre vides y hongos, razón por la cual las especies de vides

de 1883, en el Ampurdán, avanzó luego hacia el Penedés y Valencia, en 1884, y llegó a Requena en 1885. El segundo foco penetró por los Pirineos Occidentales, llegó a Rioja y Galicia en 1885 y se extendió rápidamente por el resto de la Península Ibérica.

Su nombre procede del término inglés *mildew* que en castellano se traduce como *moho*. El combate de esta enfermedad se debe a Alexis Millardet (1885), que descubrió el cobre como materia activa de forma preventiva, mediante la utilización del *caldo bordelés*, compuesto por dos kilos de sulfato de cobre, un kilo de cal viva y 100 litros de agua. Si se sustituye la cal viva por carbonato de sosa se obtiene el *caldo borgoñón*, de propiedades similares. En la actualidad, además del cobre, existen numerosos tratamientos que utilizan otras materias activas más modernas, que son capaces de controlar la enfermedad.

Los síntomas se manifiestan en las hojas con una característica: la *mancha de aceite* visible en el haz y en correspondencia con la zona de pelusilla blanquecina en el mismo lugar del envés, si el tiempo es hú-

medo, adquiriendo al final de la vegetación forma de mosaico. En ataques intensos se produce desecación parcial o total de la hoja y puede llegar a una defoliación prematura del viñedo.

Las inflorescencias (racimillos) contaminadas, en las proximidades de la floración, toman formas con una doble curvatura en S, se oscurece el raquis para acabar por cubrirse de una pelusilla



americanas son más resistentes a esta enfermedad. En el continente europeo aparece en Francia en el año 1878, detectada por Planchon y Millardet en los viveros de la Societé d'Agriculture de la Gironde (Floirac); se manifestó en la variedad Jacquez, importada. En el verano del mismo año se extendió a muchas zonas de Francia y hacia Lombardía (Italia). Se descubrieron en 1880 focos en Suiza e incluso en Argelia. Desde Francia pasó a España; aparecieron dos focos, uno primero por los Pirineos Orientales en el verano

blanquecina si el tiempo es húmedo. En las bayas acontece lo mismo en las recién cuajadas, pero si superan el tamaño del guisante no presentan los anteriores síntomas, sino que se arrugan y desecan, en lo que se denomina como *mildiu larvado*. En todo caso hay una pérdida total o parcial del racimo, según sea el ataque, con la consiguiente reducción o pérdida total de la cosecha, en función de la intensidad del ataque.

MADERA ENFERMA

El cuarto jinete tiene varias caras. Son las *enfermedades de la madera*, ocasionadas por un conjunto de hongos que afectan a la madera de las cepas, tanto en su parte aérea, en los troncos y brazos, como también en la parte subterránea, en las raíces. Precisamente por esto, son muy difíciles de erradicar mediante tratamientos fitosanitarios convencionales. Poco a poco, provocan la muerte de las cepas en un viñedo, ocasionan a la larga unas importantes pérdidas de cosecha, con graves consecuencias económicas.

En la actualidad se estima que entre un 10 y un 15 por ciento, o quizás más, del viñedo europeo se ve afectado por estas enfermedades de madera, que se encuentran especialmente en los viñedos viejos de mucho valor cualitativo. Su pérdida está ocasionando una importante erosión genética en cuanto a variedades y sobre todo a nivel clonal. La única forma de combatir estas enfermedades es de forma preventiva, evitando que los hongos patógenos entren dentro de la madera de las cepas, sobre todo a través de las heridas que se ocasionan a las vides en las operaciones de poda.

Las enfermedades que afectan a la parte aérea de las cepas se dividen en dos grupos, que dependen de la edad del

viñedo. Sobre las cepas adultas, con más de 8-10 años, las vides pueden estar afectadas de yesca, eutipiosis y decaimiento por *Botryosphaeria*. En las vides jóvenes, con menos de 8-10 años, atacan sobre todo la enfermedad de Petri, pie negro y también decaimiento por *Botryosphaeria*.

La enfermedad de la yesca es quizás la enfermedad de madera más extendida y conocida desde la antigüedad. En nuestro país es conocida como *apoplejía, parasitaria, acedo, escalda y feridura*, entre otras denominaciones. Los agentes causantes de esta enfermedad son



los hongos *Stereum hirsutum* y *Phellinus igniarius*.

Es frecuente que los síntomas comienzan por sólo uno o varios brazos, por los que penetra el hongo en la madera. Las hojas acusan la dificultad de circulación, en los períodos más secos o después de la floración, con decoloraciones entre los nervios y bordes de las hojas, amarillentas en las variedades blancas y rojizas en las tintas, que se unen y secan en el centro. Las hojas terminan por caer y los racimos pueden llegar a secarse.

Si la enfermedad está más avanzada, también con altas temperaturas, para que haya un desequilibrio entre la transpiración y la savia. La enfermedad difi-

culta su llegada con los vasos destruidos, se puede producir la apoplejía de forma rápida e inesperada, con secado de las cepas de forma parcial o total.

La eutipiosis es una enfermedad producida por el hongo *Eutypa armeniaca*, también denominada como necrosis de la madera. En la madera atacada, a partir de una herida, el hongo penetra por el interior de la planta, brazos y tronco, que en forma de cuña toma un color marrón más o menos oscuro que contrasta con el blanco pajizo de la madera sana que la rodea; llega a penetrar en el portainjerto.

Como el ataque pudo haber sido inicialmente por un brazo, puede ocurrir que éste se encuentre afectado con un desarrollo raquítico, pámpanos débiles, entrenudos cortos, hojas cloróticas, pequeñas y deformadas, con necrosis mar-

ginales en casos graves, pero los demás presentan un desarrollo normal, hasta que les llegue la infección. Los racimos afectados sufren un fuerte corrimiento; pueden llegar a desaparecer y ocasionar una importante pérdida de cosecha. Resulta frecuente la aparición de esperguras o chupones en el tronco, más o menos bajos, donde la madera todavía no ha sido afectada, y por donde se podría reconstruir la planta infectada.

El decaimiento por *Botryosphaeria* está producido por los hongos *Botryosphaeria obscura*, *Botryosphaeria stevensii*, y *Botryosphaeria dothidea*. También se la conoce como *black dead arm* (BDA), presenta síntomas muy parecidos a los de la Yesca, aunque el rebordeado de las hojas de color vino tinto, morado o negro del BDA es diferencial; la planta toma un aspecto policromático muy característico, y además sin la zona amarilla intermedia entre las partes necrosadas y sanas que presenta la yesca. Sin embargo, el síntoma más característico es el oscurecimiento discontinuo de los vasos conductores con alternancia, tanto en secciones longitudinales como transversales de zonas de madera sana y afectada, con color anaranjado que con el tiempo pasa a marrón claro y luego más

... veinte años después la plaga de la filoxera y diez años más tarde la enfermedad del mildiu. El cuarto son las enfermedades de madera, que surgen en la segunda mitad del siglo pasado.

oscuro. Los grupos de vasos conductores afectados comienzan en la base de heridas recientes o del año anterior. Algunos autores asocian en BDA a una etapa previa a la invasión de la yesca, aunque otros opinan lo contrario. La debilidad de las cepas producidas por otras causas, como las climatológicas o las de origen patológico, puede ser el origen de la aparición de esta enfermedad.

La enfermedad de Petri, antiguamente conocida como *decaimiento de las plantas jóvenes de viña*, está causada por diferentes hongos sobre la madera. Se define también como *black goo*, *yesca joven*, *slow dieback*, *show decline* y otras, hasta que en el Congreso Internacional de Yesca y Decaimiento de la Viña de Lisboa, en el año 2001, fue definitivamente nombrada como enfermedad de Petri, en honor al fitopatólogo italiano Lionello Petri.

La enfermedad es producida por la invasión de diferentes hongos. *Phaeomoniella chlamydospora* y *Phaeoacremonium aleophilum* son los más aceptados como responsables, aunque existen además otros hongos de menor importancia. Las jóvenes viñas muestran un crecimiento reducido, con entrenudos cortos, necrosis en las hojas, síntomas de clorosis y desecación de los brotes, que confieren a la planta un aspecto general de decaimiento. Además, el diámetro del tronco del portainjerto se reduce en relación a la variedad, pudiendo el callo de soldadura quebrarse con facilidad. Los troncos pueden aplanarse y se suele desarrollar una fisura longitudinal característica. En una sección transversal del tallo y de la raíz, suelen aparecer unas exudaciones de pequeñas gotas de color miel a negro, de una sustancia parecida al alquitrán, producida por el hongo y que obstruye los vasos del xilema. En la sección longitudinal del tronco aparecen unas vetas coloreadas en la madera entre los colores amarillo y marrón.

Las plantas infectadas suelen morir entre tres y ocho años desde su plantación y en algunos casos extremos al cabo

de un año. Es una característica general el colapso brusco de la planta cuando entra en producción. El diagnóstico de la enfermedad es complicado, pues no siempre aparecen los citados puntos negros; puede definitivamente confirmarse mediante técnicas de aislamiento de los hongos, o por técnicas moleculares tipo PCR.

AFECCIONES DE LAS RAÍCES

La enfermedad del pie negro, también llamada *black foot* o *pied noir*, está causada por determinados hongos que normalmente habitan en el suelo. Puede afectar a diferentes cultivos herbáceos y leñosos; provoca daños a nivel de las raíces y del cuello de las plantas, que originan un decaimiento general de la parte aérea, y puede incluso llegar a ocasionar su muerte. En la vid, son las plantas jóvenes las más susceptibles de sufrir esta enfermedad, que afecta también a las plantas de viveros.

La enfermedad del pie negro está causada por dos especies de hongos pertenecientes al género *Cylindrocarpon* *liriodendri* y *Cylindrocarpon macrodimum*. Durante la primavera, las plantas de vid infectadas presentan un retraso en su desarrollo, con una vegetación débil, hojas cloróticas y achaparradas por falta de agua y entrenudos más cortos. En ocasiones, algunas yemas e incluso plantas enteras no llegan a brotar. Estos síntomas en la parte aérea son consecuencia de los daños sufridos en las raíces y cuello de la planta donde se sitúa la infección, y se pueden confundir con los de la enfermedad de Petri.

Cuando se arrancan las plantas, se detecta una importante disminución de la masa radicular, observándose en las raíces lesiones oscuras, necróticas y depuradas. A veces se encuentra una nueva zona radicular situada por encima de la zona afectada. En la madera del portainjerto pueden observarse coloraciones oscuras y necrosis generalizadas, que se inician desde la base del mismo y se extien-

den hacia arriba. En cortes transversales, estas lesiones necróticas pueden encontrarse desde la corteza hasta la médula. Las necrosis y coloraciones oscuras, principalmente en la base del portainjerto, son las que han dado nombre a esta enfermedad como *pie negro*. Todos estos síntomas pueden conducir a la muerte de la planta en la misma campaña o en las siguientes, sucediendo más rápidamente cuanto más joven es la planta afectada.

Para terminar, solo queda por describir la enfermedad de la podredumbre de la raíz, también denominada pudriciones blancas de la raíz, mal blanco y podredumbre lanosa. Los hongos causantes son *Armillaria mellea* y *Rosellinia necatrix*. Estos hongos se encuentran en casi todos los suelos españoles, especialmente en la zona norte y litoral mediterráneo. La *Armillaria mellea* es la más frecuente en viñedos.

Quedan afectadas profundamente las raíces que toman un color pardo, para ennegrecerse posteriormente y acabar pudriéndose la corteza, todo ello con un olor a moho húmedo. En el caso de la *Armillaria mellea*, sobre la corteza de la raíz aparecen los rizomorfos entrelazados de color marrón oscuro o negro brillante, y debajo de la corteza se encuentran placas blanco-nacaradas ramificadas con mal olor, en cuyo caso se denomina *podredumbre blanca*. En el caso de *Rosellinia necatrix* existe un micelio blanco lanoso que después pardea, por lo que se denomina *podredumbre lanosa*.

En todos los casos, la parte aérea de las cepas presenta síntomas de debilitamiento como consecuencia de la afección radicular, con sarmientos pequeños, entrenudos cortos, hojas pequeñas y cloróticas, hasta provocar la muerte de la planta. La podredumbre se extiende como una mancha de aceite, por transmisión por vía radicular. La contaminación del terreno ha de tenerse en cuenta para futuras plantaciones; debe desinfectarse debidamente o dejarlo descansar durante algunos años. ■

SUSCRÍBASE Y AHORRE DINERO

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



SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):

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

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):

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

* Precio para envíos a España.

TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF (IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA)

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

FIRMA

IBAN

BIC



DE VINOS POR ...
ENRIQUE CALDUCH



Los Escoriales

Aunque todo el mundo lo conoce como El Escorial, realmente son dos pueblos, pegados, eso sí, el uno al otro; y hay calles en las que cada acera pertenece a una localidad distinta. Se trata de San Lorenzo de El Escorial y de El Escorial propiamente dicho. En el primero se ubica el famoso monasterio dedicado a San Lorenzo, santo del día 10 de agosto en que las tropas de Felipe II ganaron a los franceses la batalla de San Quintín. Y en el segundo están la Casita del Príncipe y la estación de la RENFE. El primero tiene el título de Real Sitio, y el segundo de Villa, que le concedió Fernando VII, que nació, precisamente, en la Casita del Príncipe.

Ambos pueblos tienen, aproximadamente, unos 16.000 habitantes cada uno, aunque en San Lorenzo están más concentrados en el casco urbano, mientras en El Escorial el casco urbano es mucho más pequeño y buena parte de sus vecinos viven en urbanizaciones cercanas, como Los Arroyos o Peralejo. En este reportaje de tapas y vinos por los Escoriales, obviaremos las urbanizaciones, porque la idea es que se pueda ir andando por ambos pueblos, aunque eso sí, echándole piernas porque hay unas buenas cuestas.

Los ojeadores de Felipe II buscaban una zona donde situar el monasterio y lo encontraron en la falda del monte Abantos. Había agua suficiente, bosque llenos de caza, que tanto le gustaba al rey, y está relativamente cerca de su Alcázar en Madrid, pero alejado de epide-

mias y pestes tan habituales en la época. Se utiliza la expresión «la obra de El Escorial» como algo muy largo en el tiempo; y sin embargo es al revés. Felipe II mandó construirlo y, aunque la obra duró 21 años, él lo disfrutó cerca de 34 años. Al principio iba al pueblecito de El Escorial, donde se solía alojar para seguir las obras, y dejó una importante iglesia que construyó Juan de Herrera.

Carlos III era muy aficionado a acudir al palacio que está rodeado de sus caballerizas, donde se alojaban nobles y gente de la corte. Fue este rey el que separó ambas localidades, constituyendo en el entorno del monasterio el pueblo de San Lorenzo de El Escorial. Su parte histórica central entre las calles de El Rey y Floridablanca es la parte más señorial de toda la zona.

Situado por carretera a unos 50 kilómetros de Madrid en la Sierra de Guadarrama, es un lugar eminentemente turístico, sobre todo San Lorenzo, debido a la imponente presencia del cenobio y el encanto de sus calles adyacentes. Eso implica la presencia de numerosos restaurantes de todo tipo. En algunos de ellos, fundamentalmente en épocas de buen tiempo, sus terrazas, a rebosar, ofrecen una buena selección de tapas y raciones. En cuanto al vino, a pesar de tener relativamente cerca las zonas de San Martín de Valdeiglesias y Cebreros, se rigen por el estilo madrileño de cartas, donde hay de todo un poco.

En ambos pueblos existe una gastronomía muy parecida. Carnes fundamentalmente de la variedad avileña, con denominación de origen Sierra de Guada-



LA RUEDA



MESÓN EL JUJO



EL PASEO

rrama. Como originalidad, berujas, corujas o pamplinas, esos pequeños berros que crecen en los manantiales limpios de esta zona de la sierra, aparecen en primavera y se consumen mucho en ensalada. Los níscalos y boletus y otros tipos de setas pueblan los pinares de la zona en otoño, y los vecinos son muy aficionados a buscarlos, y comercios, bares y restaurantes a servirlos. Lechazo y cochinitillo son también muy habituales, y es que, hasta la división provincial de 1822, estas tierras pertenecían a Segovia, lo que se nota además de en la gastronomía en sus fiestas y romerías de trajes y jotas castellanas, en general, y segovianas en particular. Por compensación y en épocas frías, se trabaja mucho el cocido. Arrancó el más famoso de los restaurantes de San Lorenzo, Charolés, que lo implantó en el año 1997, probablemente el cocido más reconocido de Madrid; y en épocas de frío casi todos los restaurantes tienen un día en que lo ofrecen.

Pero vamos a centrarnos en los vinos y tapas. En El Escorial empezaremos por dos locales, pegados el uno al otro, que son **La Rueda** (Av. Constitución, 41) y **Mesón El Jujo** (Av. Constitución 39).



LA RUEDA

Los dos pertenecen a los hermanos Vicente López, que han decidido con ellos jugar dos papeles complementarios. El primero es fundamentalmente un restaurante, pero cuenta con una barra, y sobre todo una terraza para el tardeo, que es la mejor de los dos pueblos. El segundo es básicamente de pinchos y raciones, aunque también se puede comer y dispone de una animada barra y una potente terraza.



En La Rueda te sirven vinos por copas. En tintos La Celestina de Dominio de Atauta (Ribera de Duero) y Jardín de la Emperatriz (Rioja), que están a 3,75 euros. En blancos Valdesil Montenovo (godello de Valdeorras), Nora (albariño de Rías Baixas), ambos por 4 euros la copa, y Condesa de Eylo (verdejo de Rueda) por 3,25 euros. El Tío Pepe en Rama no falta nunca en la barra. Las copas son grandes y bien servidas y el aperitivo con las que las acompañan, sustancioso. Lo que hacen muchos parroquianos cuando van en grupito es pedir la carta de vinos del restaurante y elegir alguno. La idea es buena, porque La Rueda cuenta con grandes vinos de 40 denominaciones de origen distintas, en total va-

rios centenares de referencias que la convierten en la mejor bodega de la Sierra de Madrid. La carta del restaurante, sofisticada, también es trasladable a las mesas de la terraza.

El Mesón El Jujo es más desenfadado, y accesible. Entre los vinos tintos por copas están Silentium y Torremorón de Ribera; y Viña Salceda Crianza en Rioja. En blancos Roandi (godello de Valdeorras), Da Viña Galega (albariño de Rías Baixas) y Copaboca (verdejo de Rueda), todos por 3 euros. También, en grupito, se puede pedir la carta de vinos con una veintena de referencias para acompañar las típicas raciones de mesón a la madrileña: jamón de bellota, croquetas de carabineros, oreja, mollejas, albóndigas, calamares, gambas, ensaladas. Y si alguien se anima y quiere cenar más en firme, hay carta más ilustrada.

Siguiendo en el pueblo de El Escorial, pero haciendo frontera de los dos, está **El Paseo** (Paseo del Álamo, 26). Por una parte, es restaurante; pero por otra tiene un amplio salón con barra donde picotear. Es un sitio donde se trata el vino con amor y su propietario es un gran aficionado que trasmite su curiosidad por todo tipo de elaboraciones. Una pizarra comenta los vinos por copas del día. Suele haber sobre una veintena en donde hay un poco de todas partes, incluidos cavas, como Juvé & Camps; y vinos de Jerez, como Rey Fernando de Castilla, y Una Palma y Dos Palmas de González Byass. Los más aficionados al vino de las dos localidades suelen recalcar en El Paseo. Para picar, lo tradicional: mejillones rellenos, callos, croquetas de cecina, tempura de verduras, tabla de quesos...



CAVA ALTA



LA TABERNA DEL CORCHO



EL HORIZONTAL

Ya en San Lorenzo de El Escorial empezamos por **Cava Alta** en la señorial calle del Rey, 41. La planta de arriba es restaurante y la de abajo barra y tapeo. Aunque se sirven por copas, lo más interesante es pedir la carta de vinos bastante variada, donde aquí sí hay vinos de Gredos y una cincuenta de referencias; y es que las tapas son de enjundia, de alto nivel, aunque de precios muy razonables, y con un par de raciones se da el cliente por comido. Carabineros con crema, foie de oca, *revolconas* de batata con torreznos, lasaña de rabo de toro, risotto de parmesano y jamón ibérico, rollitos thais con reducción de soja... y su plato estrella: callos, absolutamente inigualables.

A pesar de tener relativamente cerca las zonas de San Martín de Valdeiglesias y Cebreros, se rigen por el estilo madrileño de cartas, donde hay de todo un poco.



CALLOS DE CAVA ALTA

En la plaza de la Constitución, que es la plaza del Ayuntamiento, y con vistas al Monasterio, triunfa **La Taberna del Corcho** (Pl. Constitución, 9). Su terraza y barra son muy concurridas y un punto de encuentro clásico de los aficionados de pico fino de San Lorenzo. Soldaditos de pavia, espárragos trigueros, *pringá* de cocido de El Charolés, cazuelita de riñones, ensaladas de bacalao y naranja, chistorra de Albizu, sesitos o talentos... son algunas de las tapas más habituales. En vinos blancos por copas, manda el Mara (godello de Monterrei) 3 euros la copa; disponen también de cava, y Tío Pepe, Monopole de CVNE... y en tintos una treintena de referencias. El local tiene la impronta y el estilo de Manuel Míguez, el gran restaurador de San Lorenzo, propietario del restaurante El Charolés y del Cafetín Croché, una garantía de calidad y de buen servicio.

Cerraría la excursión uno de los lugares más bonitos de toda la Sierra. **El Horizontal** (Camino Horizontal s/n), junto a una senda del mismo nombre llamada así porque se recorre sin altibajos, por donde cruzan arroyos, y con la vista del Monasterio desde lo alto. Después de pasearlo un rato puede uno ir a solazarse a El Horizontal, que era una casa forestal convertida en merendero en 1904. En 1992 ya se transformó en restaurante reservando una gran terraza para tapas y pinchos. Está tremendamente solicitada en verano porque es el sitio más fresquito de toda la zona, ya que está a unos 1200 metros de altura. Tienen vino por

copas como el rioja Conde de Yanguas y el ribera del Duero Alidis, por 3 euros; y Beronia reserva, los blancos Domino de Nogara (verdejo de Rueda) y Dominio do Rei (albariño de Rías Baixas), por 3,20 euros. Como siempre, si hay grupito, mejor atacar la carta de vinos que sirve para restaurante y terraza. Aurelio González, el sumiller, tiene seleccionadas unas 150 referencias de vino de diferentes zonas,



LA TABERNA DEL CORCHO

muy recomendables. En cuanto a la hora de picar: aritos de cebolla, morcilla, boquerones victorianos, albóndigas de ternera, tostas, hamburguesas y molletes.

Con tres o cuatro grados menos que en la ciudad de Madrid, por estar en la Sierra, en invierno se recoge más la gente en el interior de los locales; pero cuando salta la primavera y el buen tiempo, *los Escoriales* se llenan de ebullición y movimiento que merece una vuelta para disfrutarlos. ■

PISTAS



ITA
OFERTA LÍQUIDA SINGULAR

Ita es sinónimo de casa. En un Madrid con proyectos gastronómicos cada vez más clónicos e impersonales, Mariela Fernández Brandt y William Lamas acaban de abrir un restaurante distinto, en el que todo sabe a lo que tiene que saber, con ingredientes ecológicos, de calidad y de temporada, combinados para dar forma a recetas equilibradas y un trato cercano y personalizado.

Esta pareja emigró a España en 2014 y ambos son ex-alumnos del Basque Culinary Center. Mariela estudió el grado en Ciencias y Artes Culinarias y ha trabajado en cocinas como el Bodegón Alejandro y Akelarre o Els Casals, entre otras y William hizo el Master de Sumillería y Enomarketing y ha sido profesor de gestión en el mismo centro. El nombre es el apodo con el que se llamaba a Isabel, la abuela de Mariela y cocinera de la familia. Este homenaje al esmero y la dedicación basa su propuesta en una red de proveedores que son pequeños productores para ofrecer una cocina donde son el punto fuerte las verduras llegadas de Velilla de San Antón, también hay hueco para los mejores pescados y las carnes que llegan de Ávila.

En el apartado líquido, William se ha encargado de diseñar una carta que se aparta de los tópicos para proponer una selección de bebidas que busca la sorpresa, la calidad y el bienestar. Los que quieran rebajar la cuota de alcohol disfrutarán con opciones de graduación baja como las kombuchas con o sin alcohol que funcionan con el maridaje como un vino espumoso ligero. También son buenas opciones la sidra o las cervezas bio. En la carta de vinos aparecen referencias francesas de pequeños productores y distintas regiones. También hay sitio para proyectos personales de Rioja o Ribera del Duero, o de regiones normalmente menos representadas.

El cuidado en la parte líquida continúa más allá del postre con el café de filtro hecho en el momento y a partir de pequeños productores de Bolivia, El Salvador, Panamá o México. Además, una pequeña selección de destilados de calidad, desde el brandy al mezcal, pasando por el ron venezolano o la grappa. ■ **Mar Romero**



ITA
GENERAL ORAA, 42. MADRID
TEL.: 919 770 107
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN BEBIDAS): 30-40 €



LAGÜÑA LIEUX-DIT
EL VINO POR BANDERA

Quizás cuando Eduardo Camiña e Iraia Mendizábal comenzaron este proyecto en pleno corazón rural de Meaño hace cuatro años, no presagiaron el éxito que iba a tener este antiguo furancho transformado en un pequeño templo del buen comer y mejor beber. Eduardo fue, con 18 años, sumiller en Casa Solla, después en otros restaurantes gallegos como Pepe Vieira o Culler de Pau y los últimos cinco años en Mugaritz, donde conoció a Iraia. La pandemia les llevó a Galicia. Han sabido reconvertir esta taberna, con cocina sencilla y producto de proximidad, sin artificios pero bien preparada y con alguna técnica contemporánea, en punto de encuentro de sumilleres de la provincia y visitantes enamorados de los vinos que allí encuentran. Porque lo primero que llama la atención es la colección de botellas en el interior del local. Una de las pasiones de Eduardo e Iraia ha sido comprar y guardar vinos de todo el mundo, añadas antiguas y vinos de parcelas. Para ello visitan proyectos en Europa y Nuevo Mundo y consiguen vinos viejos y son importadores. La carta de vinos se renueva cada semana; cuentan con unas 25 referencias por copas (3-5 €), con



LAGÜÑA LIEUX-DIT
LUGAR IGLESIA, SIMES
MEAÑO (PONTEVEDRA)
TEL.: 609 073 154
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN BEBIDAS): 35 €

Rías Baixas y Ribeira Sacra como columna vertebral de su oferta. A éstas se suman otras 15 internacionales (5 €) entre las que encontramos referencias de Loira y Borgoña, de Italia Piemonte o Toscana, de Portugal, Croacia, Grecia o Alemania sobre los 5 euros/copa y suelen tener unas cuatro referencias dulces de Oporto, Madeira o Tokajs.

El nombre se debe a que Lagüña es la toponimia del enclave: una colina a las afueras de Meaño en la que en su día hubo dos pequeñas lagunas. Y lieux-dit podría traducirse como «lugar de», expresión francesa para referirse a los viñedos asociados a fincas o a casas.

Su intención es democratizar algunos tipos de vinos entre los que incluyen generosos míticos y ofrecer la posibilidad de probarlos a un precio asequible. Lo normal es que los clientes pidan tres o cuatro vinos diferentes, en un viaje guiado por Eduardo. Su terraza bajo parral completa la experiencia con el trato cercano y desenfadado de esta pareja de «locos por el vino». ■ **Mar Romero**



PALABRA DE VINATERO
PEPE SEOANE

Delicatessen políticas

Un apunte como cuestión previa. En las últimas autonómicas de Galicia, la madre de la candidata nacionalista pedía el voto para su hija desde la cocina de la vivienda familiar, convertida en recurrente y tópicamente entrañable escenario para arrancar una campaña electoral en un lugar del municipio lucense de Sarria. Mostrar las raíces queda bien, se diría. Nada que pareciera excesivo ni forzado. Era sabido que había dos candidatos con opciones y varios secundarios.

La mujer, seguramente por tener claro el destinatario de su mensaje, es decir, cuál era su potencial clientela y dónde estaba la competencia, ofrecía un cómodo titular al afirmar que el PP es «o partido dos ricos», con el añadido de que «a xente rica non traballa». Ricos y sin trabajar, ergo todos rentistas y con posibles, bien se podía inferir. Quede claro, de todos modos, que esta solo es una posible conclusión, que cada cual hace sus interpretaciones, adapta o retuerce discursos y consignas. Queden las valoraciones, pues, a gusto del contribuyente.

Expuesta la anotación, a modo de preámbulo, vayamos al grano. Más recientemente, a finales de abril, asomó entre el barullo algo que quizás quería ser una censura del exceso, tal vez del lujo, o algo parecido, en un debate político que no pasará a la historia, prescindibles sus decibelios en el ruido con el que diariamente se ve aturrido en España el más templado. Otro más, vaya, aunque en esta ocasión con un inusual toque de altura, pues se hablaba de un avión, un trirreactor, el tantas veces manoseado Falcon gubernamental.

El principal grupo político de la oposición criticó en el Senado no solo el aumento del gasto en el aprovisionamiento de comida y bebida en la bodega de la aeronave de uso institucional, sino también —diríamos que sobre todo— su calidad, aunque no por mala, ni por estar alejada de los estándares que se esperan de la Presidencia del Gobierno de España en el ibérico Air Force One.

En tiempos de trolas, parece prudente decir que el arriba firmante no estaba presente en el momento del debate al que se hace referencia. De la noticia, no

obstante, han quedado huellas sobradas que la hemeroteca muestra con desigual interés y, además, el partido que suscitó el asunto mantenía una nota en su página web días después de la intervención, de lo cual cabe deducir que estarán satisfechos con lo dicho.

«Ni en la discoteca Pachá ponen una barra libre de lingotazos gratis total como la que disfrutaban ustedes» en el Falcon, según el senador popular Francisco Bernabé había denunciado en la llamada Cámara Alta. «Es lo que tiene haber pasado de las lentejas o el tofu, que se ponían en la época de Rajoy, a las delicatessen gourmet o el

jamón de pata negra y los lomos de salmón, como detalla el político, hasta los chocolates y demás dulces para los postres, un poco temerario sí que sería. Entendámonos. ¿En la categoría de jamón de pata negra incluimos uno básico de cebo (99 euros la pieza de 7.5 kilos, en supermercado) o estamos hablando de un ibérico talla Joselito o Cinco Jotas, en torno a seiscientos euros la patita de un peso similar? Como decimos en mi tierra, que es la del presidente del mismo partido de la pregunta y cualquier lector entenderá sin necesidad de traductor, «cámbiache o conto». Cambia el cuento y, de paso, el precio.



champán francés, de las que se disfruta en el Gobierno cuando la izquierda está en el poder». Literal. [La espumosa redundancia, por cierto, es del político, no vaya a señalar el lector, sabedor de que todo el champán es francés].

El senador, siguiendo la línea argumental de la noticia de su partido sobre el asunto, se pregunta qué opinarán los españoles tras conocer lo que él llama «exquisitos gustos» del Gobierno, puestos en evidencia toda vez que la ministra de Defensa había tenido que firmar los contratos de licitación del catering.

Convendrá posiblemente el lector que generalizar sobre la calidad y el nivel de los comestibles, aperitivos y/o cosas sólidas que se incluyen en el carrito, desde el

Pero, ya que podemos, dejemos de vagar en la indefinición. Y vayamos a lo que conocemos con nombre y apellidos. Permítase la insistencia: la fuente informativa es una noticia en la página web oficial del PP. Ni los nombres propios ni las comillas son de cosecha propia. El senador popular exhibe los «exquisitos gustos» del Gobierno en sus bebidas premium, dice. Y aquí sí que se trata, con nombres y apellidos, es decir, con marcas conocidas, esa singular concepción del mundo premium, exclusivo, o al menos de un nivel pretendidamente superior a la media, que tan poco tiene que ver con aquellos ricos, tan ricos que

ni trabajan, como decía la madre de la candidata del BNG y líder de la oposición en Galicia. «¿Los whiskys? Cardhu, Chivas y Johnnie Walker Black Label. ¿Los rones? Brugal y Cacique Añejo. ¿El vodka? Absolut. ¿Y la ginebra? Bombay Sapphire Limited Edition». Ahí estamos.

Ya es momento de echar mano a la cartera. La «limited edition» así tal cual podría parecer la reperera, si el profano viera la referencia en otro contexto, o no le interesarán los destilados, pero una sencilla búsqueda en el mercado global dice que por menos de veinte euros le mandan las botellas que quiera. El Black Label cae por menos de treinta euros en el híper, igual que un Chivas Regal. Es cierto que cada Cardhu ronda la astronómica cifra de 35 euros, pero resulta que el Absolut, para compensar, se consigue en varios súper por menos de doce euros y los dos rones a que se citan quedan en torno a los quince euros cada bo-

Entre nada menos que representantes del partido de los ricos, como los pintaban hace nada, que el concepto de bebidas premium sea ese, resulta un poco sorprendente. O decepcionante, según se mire.

tella. Todo muy premium, como la tarjeta de crédito, faltaría más.

Llegados aquí, cabe preguntarse qué concepto tienen algunos políticos de *delicatessen gourmet* y asimilados de la gastronomía. Porque de eso hablamos, ¿no? ¿Bebidas premium, dicen, a punto de rasgarse las vestiduras? ¿A qué público se dirigen? Sin ánimo de menospreciar. ¿En serio no saben qué es un gran whisky? ¿O dónde se produce el salto a un ron fuera de lo común?

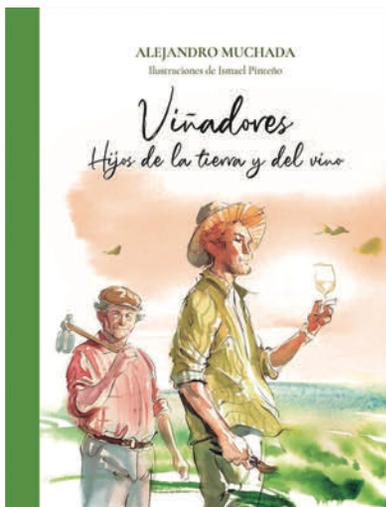
A ver, tampoco es que la chavalada se ponga al botellón con Cardhu, que no es eso, pero entre personas adultas, senadores y nada menos que representantes del partido de los ricos, como los pintaban hace nada desde una aldea de Lugo, que el concepto de bebidas premium sea ese, resulta un poco sorprendente. O decepcionante, según se mire.

Aunque también pudiera ocurrir, medidos como estamos en alcoholes mayo-

res, que pesara cual resaca el eco del mensaje galaico y alguien considerara importante tratar de demostrar que no, que no son el partido de los ricos y que hasta un sencillo etiqueta negra del paseante les parece tope gama. ¿Qué nivel tendrán, cabe preguntarse poniéndolo facilito facilito para subir nota, el doble negro, el verde, el dorado y el azul, ya no digamos alguna de las muy exclusivas ediciones limitadas?

¡Vaya nivelazo!

Posdata. Se echa de menos en esa peculiar carta de destilados la opción de una copa de orujo, o de brandy, por aquello de hacer patria. O, ya que parece que sobra vino en la Ribeira Sacra, donde ya trabajan en un plan excepcional de destilación para usos no alimentarios con el fin de aliviar excedentes y regularizar el mercado, marcarse un *quedabien* y comprar unas cajitas. Sería un puntazo. Un mencía en el Falcon sería más que un paso en el camino a otra dimensión, esta sí que exclusiva, pues, según cuentan, un tinto de A Teixeira llegó a la mesa de Barack Obama. ■



ALEJANDRO MUCHADA
ISMAEL PINTENO (ILUSTRACIONES)
ABALON BOOKS
96 PÁGINAS. 23 €

Viñadores, hijos de la tierra y del vino UNA REVELACIÓN CASI MÍSTICA

Alejandro Muchada estaba preparando su doctorado en arquitectura y, para cambiar de aires durante el verano del 2011, cogió su mochila y se marchó a Francia. Llegó a Trépail, en Champagne. Allí conoció a David Léclapart y tuvo una revelación casi mística. Se enamoró de la tierra y de la viña con tal pasión desmedida que colgó su doctorado y se olvidó de la arquitectura. Alejandro no sabía nada de vino, ni de quién era Léclapart, un reconocido y célebre productor de champagne y viticultor en la zona. Con él descubrió la tierra, la viña, la biodinámica... Alejandro había estado anteriormente como cooperante en Marruecos, muy cercano a las personas que trabajaban la tierra y ya sentía una gran admiración por ellas y por la sabiduría humilde y profunda que tenían. Descubrió con David la figura del *vigneron* y la agricultura biodinámica. Cayó rendido y decidió que se iba a convertir en un *vigneron* sanluqueño. Se asoció con Léclapart y juntos elaboran los primeros vinos biodinámicos de pasto del Marco de Jerez con uvas Palomino y Moscatel de pequeños pagos sanluqueños. Muchada quiere compartir es este delicioso libro –con preciosas ilustraciones desarrolladas en base a bocetos del propio Alejandro, que ha interpretado a la perfección y en acuarelas el ilustrador Ismael Pinteño– su particular visión del oficio y el valor humano y profesional que tienen los pequeños viticultores artesanales. La sabiduría, los conocimientos ancestrales y el gran respeto que tienen por los ritmos de naturaleza, y el profundo amor y cuidado que dedican a la tierra. **Paz Ivson**

Bacchus 2024 LLUVIA DE PREMIOS

Un paradoja de complicada solución. La creciente calidad de los vinos que se presentan a concurso puede ser una dificultad para el desarrollo de Bacchus, el concurso internacional de calidad de vinos y destilados que organiza la Unión Española de Catadores (UEC) bajo los auspicios y las normas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

Y son precisamente esas normas las que provocan el problema, ya que imponen un porcentaje máximo de premios, un treinta por ciento, con respecto al total de los vinos inscritos en el concurso.

Influye el hecho de que los vinos que obtienen mejores calificaciones en Bacchus optan al Premio Alimentos de España que concede anualmente el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, para el cual el concurso de la UEC constituye una especie de fase previa. E influye también la bondad angelical de la ficha de cata que impone la OIV y que parte de la perpetrada por la Unión Internacional de Enólogos, discutible en no pocos aspectos (como la poca claridad de los conceptos a calificar o la ausencia de una calificación específica para un factor tan importante como para las sensaciones táctiles del vino analizado) y con un diseño de puntuación muy favorable para obtener altas calificaciones, que entre bomberos no nos vamos a pisar la manguera.

Se estimula la participación en general y la de vinos de alta calidad en particular y se limitan los premios, como si en una universidad se licenciara un determinado número de alumnos sin tener en cuenta el total de los que hayan obtenido las calificaciones necesarias.

Así las cosas, en Bacchus 2024, celebrado del 15 al 19 de abril, como siempre en el suntuoso edificio del Casino de Madrid, en la calle de Alcalá, repartió toda una lluvia de medallas de oro y también de la categoría máxima, Gran Bacchus de Oro. Las otras dos categorías, plata y la hace años desaparecida bronce, no han recibido reconocimiento porque quedaron fuera del límite máximo de premios, que en función de los vinos inscritos, fue de 663. De ellos 76 merecieron el Gran Bacchus de Oro al alcanzar o superar los 93 puntos sobre cien. El resto, con puntuaciones entre 89 y 93 puntos, merecieron Bacchus de Oro. No aparecen en el palmarés los teóricos Bacchus de Plata, con calificaciones entre 85 y 89 puntos, mientras que los de la cuarta categoría ya ni siquiera figuran en el reglamento del concurso.

The Wine Studio CURSOS WSET EN ESPAÑA

La organización The Wine Studio será la encargada de impartir en España la titulación más importante del Wine & Spirit Education Trust. Conocido por sus siglas WSET, es uno de los ciclos formativos más prestigiosos del mundo y su nivel máximo, el WSET Lebel 4, se podrá cursar en España a partir de octubre. Los aspirantes superan un curso de dos años de duración, impartido en inglés, en el que, además de catar unos doscientos vinos, reciben formación en distintos aspectos de la industria vinícola, con especial incidencia en la producción y la comercialización, además del conocimiento de vinos de todo el mundo. Los titulados suelen incluir junto a su nombre las siglas del curso, de forma parecida a lo que hacen los cotizados master of wine.



Cata del Barrio de la Estación 2024 VINO Y COMPAÑÍA

La organización de la Cata del Barrio de la Estación, en la que abren sus puertas casi todas las bodegas históricas de ese olgino bodeguero de Haro (La Rioja), se aplica desde su primera edición aquello de que el vino se come y siempre apoyó la convocatoria vinícola con el casi imprescindible acompañamiento sólido. En la edición 2024, la quinta convocatoria de esa iniciativa, van a profundizar en ese aspecto gastronómico al contar con la participación de seis restaurantes que ostentan distinciones de la Guía Michelin. Platos preparados por los restaurantes riojanos Ikaró, Nublo y Ajonegro, el cántabro El Serbal y Cobo Estratos y Erre de Roca, de Castilla y León, buscarán buen maridaje con vinos de CVNE, La Rioja Alta, Bodegas Bilbaínas, Bodegas Muga, Bodegas y Viñedos de Gómez Cruzado y Bodegas Roda. La quinta Cata del Barrio de la Estación tendrá lugar el 15 de junio en esa especie de parque temático que es el entorno de la estación de tren jarrera. El acceso a esta esperada jornada de puertas abiertas de las bodegas, de catas y de otras actividades tiene un precio de 125 euros por persona pero al cierre de estas líneas las entradas ya estaban agotadas.

BWW 2025 LA FERIA CRECE

Otra historia de las dificultades que a veces son fruto del éxito es la de Barcelona Wine Week, el salón de vinos que tiene lugar en el recinto de la Fira de Barcelona, a los pies del Palacio de Montjuïc, situada después de sólo cuatro ediciones, como la cita más importante en su estilo de las que se celebran en España. En su cuarta edición se completó pronto el espacio de exposición y hubo dificultades para acceder al pabellón por una asistencia de visitantes que superaba el aforo permitido en el pabellón. La organización prevé superar esos

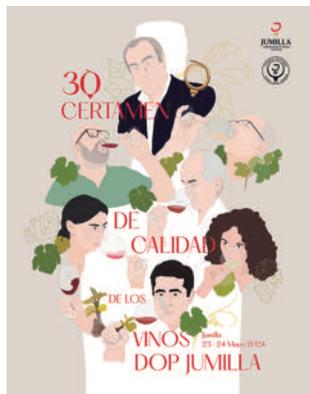
inconvenientes en la quinta edición, que se celebrará del 3 al 5 de febrero de 2025, por la vía de aumentar el espacio, con la incorporación de un segundo pabellón. Así BWW 25 ocupará los pabellones 1 y 8 del veterano espacio ferial, con lo que contará con unos nueve mil metros cuadrados de superficie, en lo que esperan recibir 1100 bodegas de más de 75 denominaciones de origen y sellos de calidad de vinos. En 2024 participaron 925 bodegas de 73 zonas a las que se acercaron cerca de 21000 visitantes profesionales, mil de ellos grandes compradores nacionales mientras que los internacionales sumaron 650, según datos facilitados por la organización.

10 ESPAÑOLAS ENTRE LAS 50 MÁS ADMIRADAS

Familia Torres repite como la más admirada del mundo en *The World's Most Admired Wine Brands 2021*, el ranking de 50 bodegas que publica la revista *Drinks Internacional*. La casa de Vilafranca del Penedés se mantiene en lo más alto de la lista, por delante de la argentina Catena Zapata y de la australiana Penfolds. Otras nueve bodegas españolas figuran en esa lista de honor: Bodegas Vega Sicilia, en sexta posición, CVNE, novena, La Rioja Alta, undécima, Bodegas Faustino en el puesto 19. Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal ocupa el 33 un puesto por delante de Bodegas Ramón Bilbao, Bodegas Campo Viejo en el 40, Perelada en el 43 y Bodegas Protos que se estrena en la lista en el puesto 50. Francia, con doce nombres en la lista, lidera una clasificación en la que Europa suma 34 nombres.

30 años de Jumilla

Desde hace treinta años el Certamen de Calidad de Vinos DO Jumilla es una cita fija en el calendario de algunos de los más destacados prescriptores del mundo del vino español. Un puñado de ellos son fijos en el jurado que cada año valora una muestra de más de un centenar de vinos de la DO Jumilla en una cata que ha sido el reflejo de la evolución espectacular que ha vivido la zona y sus bodegas desde los años noventa. Alguno ha acudido en todas las ediciones a la convocatoria que organiza y coordina desde la primera edición el periodista especializado Enrique Calduch, encargado de dirigir un concurso que cuenta con un jurado formado por 18 expertos en el que destacan por su número los periodistas, pero también hay sumilleres, distribuidores y enólogos. Esta trigésima edición anual el consejo regulador de la DO Jumilla ha rendido un homenaje a esos catadores con la reproducción de las figuras de algunos de los habituales en el cartel del certamen. A lo largo de tres décadas el concurso ha evolucionado al ritmo que evolucionaban los vinos de una de las pocas zonas vinícolas españolas que ha sido capaz de superar el peso de una imagen negativa. Jumilla fue una de las destacadas del grupo de lo que se ha calificado como *zonas malditas del vino español*, que se ha liberado poco a poco ese sambenito con vinos paulatinamente más refinados y con algunas marcas que se han labrado un lugar de prestigio en el panorama vinícola español e internacional. El Certamen de Calidad de Vinos de la DO Jumilla ha reconocido y ha impulsado ese proceso para cumplir con el doble papel de estímulo que ha de jugar este tipo de iniciativas: el estímulo interno a la mejora de calidad que aporta el galardón y el apoyo comercial que conlleva, siempre que el concurso tenga prestigio. En este caso, se adoptaron las normas establecidas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino para los concursos internacionales de calidad de vinos, con fichas de cata



homologadas, riguroso control de la cata a ciegas y *numerus clausus* en los premios otorgados con respecto a las muestras presentadas. Los vinos se clasifican en siete categorías y los premios se reparten en función de las calificaciones obtenidas, de manera que puede haber varios vinos distinguidos con oro, plata o bronce o quedar desierto alguno de los galardones. Esta trigésima edición se desarrolló el 23 y 24 de mayo en Jumilla (en otras ediciones el vino viajó a otros pueblos de la DO Jumilla e incluso a la ciudad de Albacete). Se cataron 176 vinos y se otorgaron 31 premios, 14 medallas de oro y 17 de plata. La distinción máxima en el apartado de vinos blancos fue para Juan Gil '23 (Bodegas Juan Gil) y Pino Doncel '23 (Bodegas Bleda). No hubo oro para vinos rosados, pero lo conquistaron tres tintos de las cosechas '23 y '22 elaborados sin contacto con madera, Pino Doncel Vintage '23 (Bodegas Bleda), Taus '23 (Esencia Wines) y Luzón Colección Monastrell Ecológico '23 (Bodegas Luzón). En vinos tintos de las cosechas '22 y '23 elaborados en contacto con madera los oros fueron para Juan Gil Etiqueta Amarilla '23 (Bodegas Juan Gil) y Evol '23 (Bodegas Alceño). En la categoría de vinos tintos elaborados en contacto con madera añadas '21 y anteriores recibieron oro Casa de la Ermita Idílico '21 (Esencia Wines), Juan Gil Etiqueta Plata Ecológico '21 (Bodegas Juan Gil) y Gémina Selección Monastrell '21 (Bodegas BSI). Los mejores en el apartado de tintos crianza, reserva y gran reserva fueron Eya '20 (Bodegas Carchelo) y Mainetes 12 Meses Monastrell '20 (Bodegas San Isidro). Finalmente destacaron en el apartado de vinos dulces Amatus '23 (Bodegas Bleda) y Lágrima Christi (Bodegas BSI). También hay menciones especiales para el mejor tinto de uva Monastrell (al menos 85 por ciento de esa variedad) que fue para Luzón Colección Monastrell Ecológico '23 (Bodegas Luzón) y para Juan Gil Etiqueta Amarilla '23 (Bodegas Juan Gil), que también recibió mención especial mejor vino ecológico.

CIERRA WINE & SPIRITS

El número de primavera de la revista Wine & Spirits, que ya está en circulación, será la última en la que esa publicación, editada en Nueva York, circule en edición impresa en papel. Así lo ha anunciado su editor y director, Josué Greene, en una carta abierta publicada en esa comparecencia postrera de la revista. Greene hace referencia a la concurrencia de «los medios digitales y las redes sociales ahora respaldan la perspectiva tribal de sus comunidades y, en esas comunidades aisladas, las narrativas importan más que los hechos. Los presupuestos de muchas marcas están orientados a compartir esas narrativas. Hace veinte años, los anunciantes



reservaban un contrato y luego exigían que recomendáramos su vino, cancelando el contrato cuando nuestros paneles no lo hacían. Ahora, hemos tenido productores que se han alejado cuando intentan darnos una narrativa falsa y nos negamos a seguirla». Y continúa: «hemos corrido para seguir siendo relevantes en el entorno actual, trabajando cada vez más duro en lugar de renunciar a nuestros principios periodísticos. Ahora esto ya no es sostenible». Wine & Spirits se editaba en formato impreso cuatro veces al año desde 1982 y publicaba cada 24 reportajes con cata sobre distintas regiones productoras, además de información sobre regiones y productores, el arte y la ciencia de la viticultura,

los acontecimientos de la industria, la apertura de restaurantes y el maridaje de comida y vino.

PARIENTE TRADICIÓN FAMILIAR

Es la marca genérica que ha adoptado la familia Prieto Pariente para su grupo bodeguero. Bodegas José Pariente, nombre de brillo de la DO Rueda que acaba de cumplir 25 años de vida, fue el primer paso para un grupo que ha incorporado a Prieto Pariente, iniciativa de la nueva generación con vinos de la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León y la reciente llegada de un blanco de la DO Bierzo, y desde hace unos meses A Vilerma, una de las bodegas que protagonizaron la recuperación de variedades de uva autóctonas y de un perfil de vinos de calidad en la DO Ribeiro.

Fernando Remírez de Ganuza

Trazo firme

La familia de Fernando Remírez de Ganuza, navarros de Meano, donde nació el 26 de diciembre de 1950, se dedicaba a hacer embutidos y durante un tiempo el creador de Trasnócho colaboró en su venta. De esa etapa data su apodo, *el chori*, diminutivo de *choricero*. Estudió para ser delineante «y casi aparejador», según decía con su característica media sonrisa, aunque a los 21 años dejó la Escuela de Aparejadores de Burgos para estudiar lo que bautizó como «mundología», esa ciencia que viene del trato humano.

Vendió chorizo, fue empresario de hostelería y devino en tratante de fincas. Se dedicó a comprar, vender, permutar, arreglar y hasta plantar viñas en cientos de acuerdos («dejé de contar cuando llevaba cerca de tres mil tratos») que se cerraban muchas veces con un simple apretón de manos en la barra de un bar o en el comedor de un restaurante. Así fue atesorando innumerables relaciones personales y, al mismo tiempo, las parcelas de viña que más le gustaban mientras diseñaba fincas como Torre de Oña, el *château* de Párganos, al pie de la muralla de Laguardia, para lo que necesitó tratar con docenas de pequeños propietarios. Finalmente, en 1989 se hizo bodeguero y, aunque muchos le encasillan entre los

productores de vinos de corte clásico, casi enseguida tomó un papel protagonista entre las bodegas que cambiaron el vino de Rioja. Y lo hizo a base de su «mundología» proverbial: «Cuando empecé en el mundo del vino, venía de un sector completamente diferente –declaraba a PlanteAVino en 2020–. Por eso, desarrollé esta profesión a base de mucha curiosidad y de observar, preguntar y viajar. Aun así, veía muchas cosas que no llegaba a entender.



Por eso, tuve que aguzar el ingenio para empezar a cambiar las cosas, y hacerlas como yo pensaba que se debían hacer». De sus estudios juveniles le vino el trazo firme a la hora de diseñar su bodega y de desarrollar sus inventos enológicos, que plasmaba en papel en diseños muy detallados y precisos. Instaló, en colaboración con un herrero de Elciego, la primera mesa de selección de uva de España, desarrolló un sistema de prensado con bolsa de agua, con el que elabora el tinto Trasnócho, el lavado de la uva con mosto de la propia vendimia e inventó un sistema de *battonage* que permite remover las lías sin exponer el vino a la oxidación. La lucha por la calidad ha sido permanente en la bodega de Samaniego, y tiene continuidad de la mano de su amigo José Ramón Urtasun, actual propietario de la bodega, y del enólogo Jesús Mendoza, su yerno. Y ha tenido batallas insólitas, como su pelea permanente contra las pequeñas moscas de vendimia, que contaminan el vino por simple contacto, como



demostraba de forma indiscutible a todo escéptico que levantara las cejas (en tiempo de vendimia, claro). Ese trazo firme lo aplicó también al diseño de sus vinos. Incorporó la separación de las uvas del propio racimo, con las de la parte de las puntas, que reciben menos sol, destinadas a los vinos jóvenes, y las de los hombros para sus reservas, que siempre salen al mercado maduros, con tiempo suficiente de crianza en la bodega y el botellero, pero no por ello carentes de vitalidad. Lo mismo que los blancos, innovadores cuando muy pocos en Rioja prestaban atención al vino blanco, y hasta el tinto joven, Erre Punto, un maceración carbónica limpio, fresco y fino que mantiene sus rasgos durante dos o tres años, por más que su creador sostuviera que estaba pensado para consumir hasta el verano siguiente a la vendimia. Vinos innovadores, obra de un excepcional intérprete de las cualidades de las viñas, que era capaz de leer como pocos, y su plasmación en unos vinos que son valor seguro. «La excelencia es nuestra meta –nos decía–, y la creatividad, la perseverancia y la audacia, nuestros métodos para llegar a ella. Aunque todo esto, si no sientes verdadera afición y amor por lo que haces, no serviría de nada». Fernando Remírez de Ganuza Sáenz de Urturi mantuvo hasta el final su buen humor, teñido de un rasgo socarrón, su afición por la conversación y ese ritmo pausado «de decir sin decir, contando cosas y sentando cátedra, pero sin darse importancia», como describe otro bodeguero alavés. Fue todo un referente del rioja moderno, que entendió la revolución del vino a partir del culto a lo mejor de las esencias tradicionales. Sin perder su sonrisa, peleó durante años con un cáncer de pulmón que finalmente le venció en un hospital de Barcelona el 19 de marzo, a los 73 años de edad. ■





MOMENTO DE PAZ
PAZ IVISON

Gallegos, gaditanos ... y catalanes

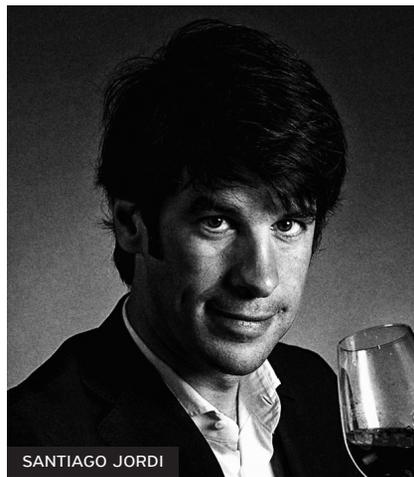
El océano, el mar, el comercio originó a partir del siglo XIX la llegada de gallegos, especialmente de Pontevedra, a Cádiz. Muchos de ellos se dedicaron a regentar freidurías de pescado, alcanzando en este arte de fritura gaditana las más altas cotas de excelencia. Hay quien llegó a decir que el *pescaito frito* lo inventaron los gallegos pero eso es una afirmación del todo errónea ya que su origen se remonta a los romanos.

Pero, sin lugar a dudas, gallegos y gaditanos comparten muy buenas vibraciones desde siempre (ya saben aquello de *Jerez de la Fontaneira*...). A Madrid y hace un par de meses llegaron, por separado, gallegos y gaditanos. De Ribeira Sacra los primeros y de los pagos jerezanos los segundos.

Para celebrar su primer aniversario, el restaurante *Playing Solo*, en Malasaña –sólo 8 comensales– de culinaria original mezcla japonesa-danesa-francesa, eligió unos vinos de marcada complejidad, resultado de mezclas de cepas viejas y de muchas variedades, mayoritariamente tintas. Bodegas Guimaro es un *colleiteiro* de viejas, escarpadas y pequeñas parcelas situadas en las vertiginosas orillas del Sil, por las bellas y heroicas laderas de Amandi. Sus distintos vinos de Caño, Sousón, Merenzao, Brancellao, Negra, Garnacha y Mouratón, resultaron compañeros del alma para unos platos asimismo de gran cantidad de ingredientes y elaboraciones con nombres francamente difíciles de recordar, pero de una sutileza y elegancia fuera de lo común (*sakizuke, hassu, karaaje, ijiki*...). La deliciosa succulencia de una sopa de almejas y de unas alcachofas con chirivías, por mencionar algunos de los platos combinó a la perfección con Meixeman '18, un tinto de parcela sabroso, vibrante, fluido y de gran frescura. Un aniversario que se convirtió en una experiencia casi religiosa y de gran complejidad. Bodega, vinos y restaurante a tener muy en cuenta.

De pagos gaditanos y de la mano de su autor el jerezano Santi Jordi, presidente de la Unión Internacional de Enólogos, llegaron a Madrid tres de las mar-

cas de vino que elabora en distintas bodegas y regiones. Santi es un verdadero *flying winemaker* de acento andaluz que elabora incluso en Wexford (Irlanda), ¿Quién dijo miedo? Debido al creciente interés que despiertan los llamados vinos de pasto de los pagos del marco de Jerez, no faltaron en la puesta de largo en Madrid los que elabora Santi Jordi en esta tipología. Se trata de la cuidada colección de nombre Patrick Murphy, botellas de bonito diseño, muy bien vesti-



SANTIAGO JORDI

das que homenajean al verdadero fundador de las célebres bodegas Domecq. Patrick Murphy fue un granjero irlandés que llegó a Jerez a principios del siglo XVIII y del que poco se conoce pues su temprana muerte sin herederos, hizo que la bodega y viñedos pasaran a manos de su socio. Son botas finitas, cada una de ellas empieza y termina en sí misma. No hay más. Todos de uvas Palomino de diferentes pagos, con crianzas biológicas u oxidativas durante un de-

terminado número de meses, de diferentes precios y elaborados en botas distintas que anteriormente han contenido fino, manzanilla, oloroso... Actualmente son seis los Patrick Murphy que tiene en el mercado, cada uno de ellos bautizado con un nombre de alguien, o algo, que tiene especial relevancia para el autor. También presentó en sociedad otros de sus vinos gaditanos, éstos tranquilos, no «de pago» –porque no están elaborados con las uvas que el Consejo Regulador autoriza para los generosos– bajo la marca Hacienda La Quintería y Finca los Pinos

Y entre Cádiz y Galicia: Tarragona. La DO Conca de Barberá se acercó a Madrid para dar a conocer sus numerosos vinos de todos los tipos, espumosos, blancos, tintos, dulces, rosados... Muchos rosados dado que es la zona en la que reina la uva tinta Trepát que ha sido tradicionalmente materia prima para rosados, especialmente espumosos, y que últimamente se atreve ella solita a protagonizar también tintos de buen nivel como el La Font Voltada '18, de la bodega Abadía de Poblet, sita en la propia y fastuosa abadía benedictina, o el Negre Trepát '19 de la Mas de la Pansa. Ambos cien por cien Trepát de cepas muy, muy antiguas y en vaso –Conca de Barberá es zona de mucho vaso– y además con larga crianza. Bien podría ser una de las zonas del futuro dada la frescura de la misma, las largas vendimias, que llegan hasta finales de octubre, la baja graduación de sus uvas, la menor necesidad de agua de los cultivos en vaso... todas son ventajas para los tiempos que se avecinan. ■

CATA BIODINÁMICA

DÍAS DE FRUTO

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

DÍAS DE FLOR

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

DÍAS DE HOJA

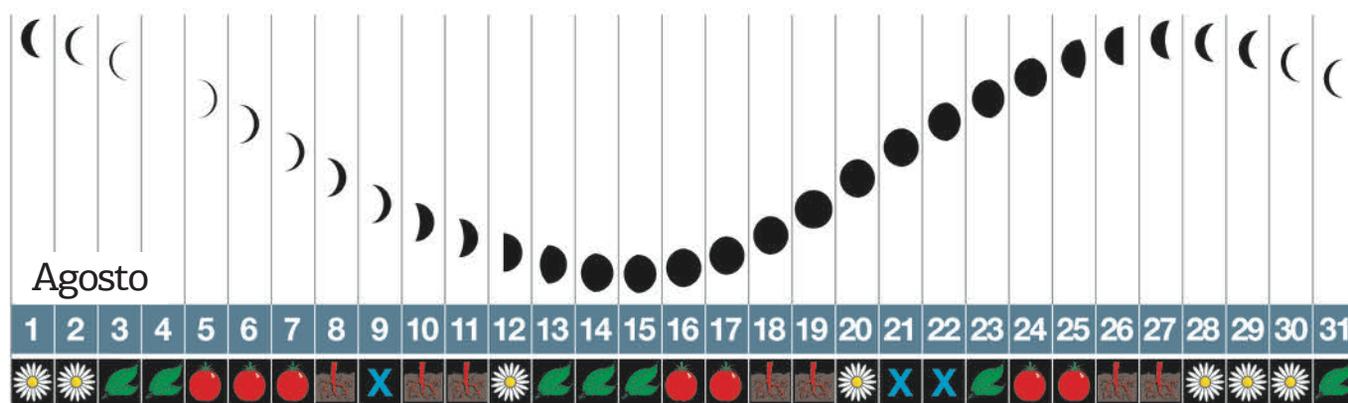
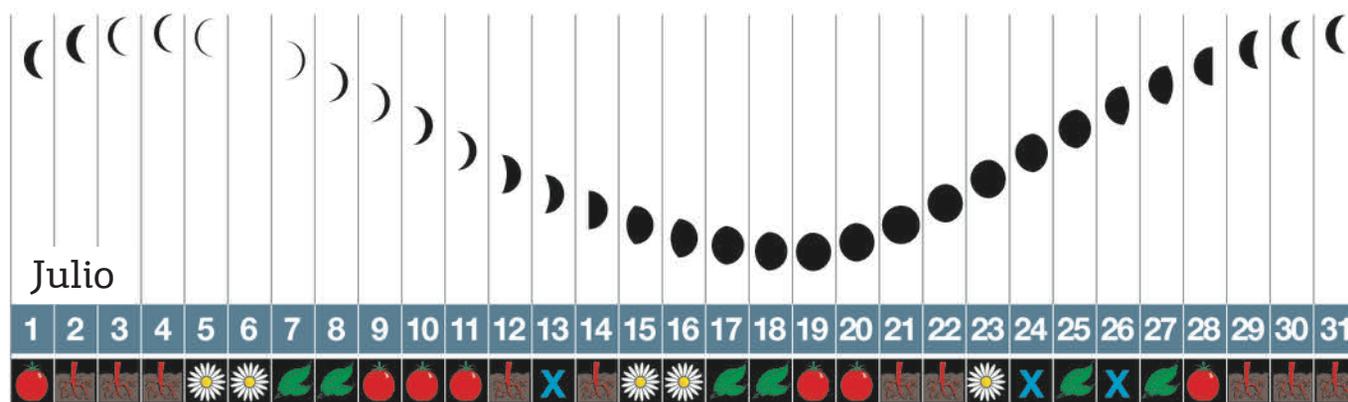
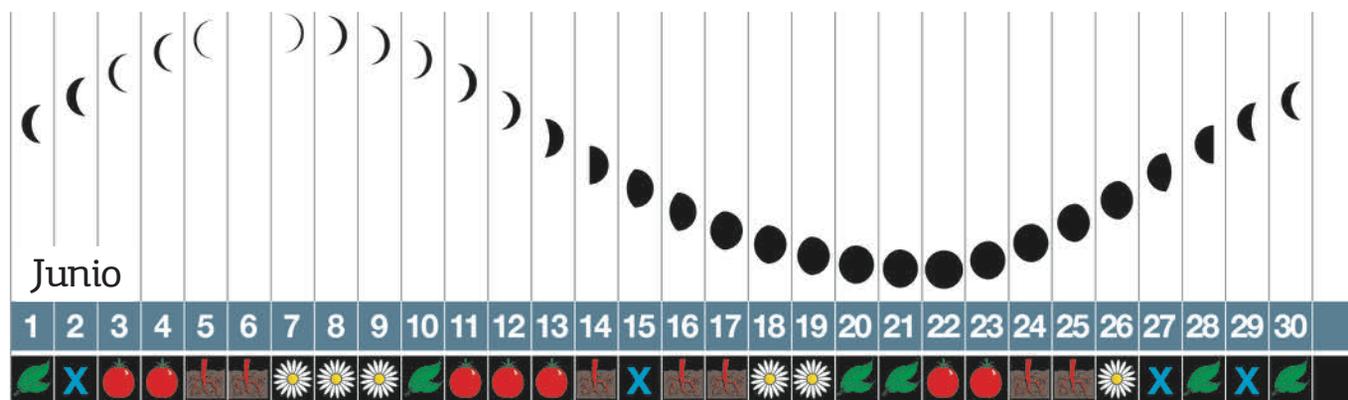
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

DÍAS DE RAÍZ

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

NODO LUNAR

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





- POSICIÓN, GENERACIONES, LUJO Y LENGUAJE -

SEÑOR SÁNCHEZ, ¡ESTAMOS HABLANDO DE OPULENCIA, EXCESO Y LUJO EN EL AVIÓN PRESIDENCIAL FALCON! QUÉ OPINARÁN LOS ESPAÑOLES AL CONOCER LOS EXQUISITOS GUSTOS DEL GOBIERNO SOCIALISTA: ESTANTES LLENOS DE DELICATESSEN GOURMET, CHAMPÁN, JAMÓN DE PATA NEGRA, LOMOS DE SALMÓN, CHOCOLATES Y, LO PEOR DE TODO, BEBIDAS DE ALTA GAMA: ABSOLUT, BRUGAL, CACIQUE, BLACK LABEL, JOHNNIE WALKER, CARDHU... ¡¡QUÉ DESPROPÓSITO!!

MIRE USTED SEÑORÍA, LA COMPRA QUE HICIMOS EN EL SUPER NO SUBIÓ DE 200€ Y RELLENAMOS LA DESPENSA PARA SEIS MESES... ¡ESO SON MINUCIAS!

¡AY, DIOS NUESTRO MISERICORDIOSO! ¿TÚ ESTÁS ESCUCHANDO? BRUGAL EN EL FALCON, QUE OPULENCIA, LUEGO VAN DE SOCIALISTAS POR LA VIDA, ESA BOTELLA CUESTA POR LO MENOS 30€, Y ESO LO PAGAMOS TODOS LOS ESPAÑOLES CON NUESTROS IMPUESTOS!

ES INCREÍBLE CÓMO RETUERCEN LA INFORMACIÓN PADRE, ¡QUE EL CONCEPTO DE BEBIDAS PREMIUM SEA ESE ES SORPRENDENTE! YO MISMO CELEBRÉ MI CUMPLEAÑOS CON UN RON DE 500€ LA BOTELLA Y UN JAMÓN DE 800€ LA PATA



NO ENTIENDO NADA DE LO QUE DICEN TU PADRE Y TU ABUELO, ¿SON COMENTARIOS "RANDOM"?....

BAH "BRO", MI ABUELO ES UN "FIFA" Y MI PADRE UN "WOKE" Y NO SE PONEN DE ACUERDO. AL PARECER, EL PRESIDENTE ESTÁ "CRUSH" CON LA COMIDA "COOL" Y YO CON ESO "POR EL CULO", EN VERDAD NO PILLO SI LO DEL OTRO ES SOLO "FLEXING", PARA PILLAR VOTOS, EN CUALQUIER CASO, ME DEJA "TO SATLY". LA POLÍTICA EN GENERAL ES BASTANTE "CRINGE".





LA PENULTIMA
CARLOS DELGADO

Shakespeare en la bodega

La genialidad, bien sea filosófica, científica o literaria, se mide por su perdurabilidad en el tiempo. Platón sigue ejerciendo una notable influencia en el pensamiento, incluso entre los que critican sus tesis sobre la idea y el dualismo, del que no es fácil desprenderse pese a los casi 2.500 años pasados desde que publicara sus diálogos de madurez (Banquete, Fedón, República, Fedro). Isaac Newton dio a luz su Principia Mathematica en 1687, sentando las bases de la mecánica clásica, un hito científico que sigue en pie (por ejemplo, para comprender el movimiento de los objetos en la tierra y en el cosmos), pese a la genialidad de Einstein y su relatividad general.

Y, hace más de 500 años, Shakespeare reflejó la naturaleza humana de una forma tan profunda que sigue siendo útil para explicar nuestro comportamiento. Particularmente en su drama *El Rey Lear*, cuyo argumento, sobradamente conocido, cuenta la enloquecida historia de un padre-rey que divide el reino entre sus hijos, con las dramáticas consecuencias de todos conocidas. Puede servirnos para comprender algunas de las motivaciones, comportamientos, y dramas familiares desatados en algunas de nuestras mejores bodegas por culpa de los rencores, envidias, celos... o las prosaicas cuentas de resultados.

Un triste listado que no para de crecer: Martínez Bujanda, Faustino, Alejandro Fernández, Chivite, Vega Sicilia, Codorníu, Pérez Pascuas... Aunque todas las bodegas que tienen las cuentas saneadas se parecen, las que se enfrentan a pérdidas dolorosas lo son cada una a su manera. Este principio, formulado con notable éxito por Tolstoi en el conocido arranque de Ana Karenina, puede explicar situaciones tan diferentes como las que han desarrollado las crisis y rupturas entre familias aparentemente bien avenidas. Volveré a ello antes de finalizar y beberme esta penúltima.

Viene esto a cuento, o tal vez esté cogido por los pelos, a tenor del –¿último?– inesperado desenlace en una de las bodegas españolas más representativas, con más de 300 años de historia y 11 generaciones de chivites al frente. Lo ha protagonizado Julián Chivite, el último mohicano. Pero antes, los precedentes: la crisis familiar comienza con la pugna entre los hermanos por la dirección de la bodega familiar. Pugna que se salda con la destitución de sus cargos ejecutivos del hermano perdedor, primero Julián y luego Fernando. Obviamente, las cosas no me-

joraron. En 2015 la bodega tiene que ser rescatada por un pool bancario que se hace cargo del 80 por ciento de la propiedad. Dos años después la vende al Grupo Peralada. Julián Chivite sigue como presidente, hasta que este año dimite por desavenencias con la dirección del grupo.

Su salida de la bodega familiar, aunque ya no tanto, tiene algo de justicia poética. Me explico. Pero antes, una aclaración pertinente: no soy yo quien para entrar a analizar la casuística de cada crisis familiar, ni muchísimo menos para emitir juicios morales y señalar culpables. Tampoco quisiera hacer literatura con un drama que se ha cebado con especial crueldad en una familia, con tres de sus miembros, Mercedes (2005), Carlos (2006) y Fernando (2020) fallecidos relativamente jóvenes, por la que siempre he sentido un gran afecto.

Cuando hablo de justicia poética me refiero a un hecho insólito. Tras su salida, Julián Chivite saca un rosado, Unzu Rosé, junto con sus hijos, que es exactamente lo mismo que había hecho su hermano Fernando con Arbayún cuando fue defenestrado. De esta forma, el apellido que representa mejor el esfuerzo por dignificar el rosado en España cierra la deriva dramática de la emblemática bodega familiar con una loable lealtad al tipo de vino sobre el que fundamentó su desarrollo y fortaleza. No sé si es poético, pero tiene mucho de justicia.

Este caso ejemplariza, como pocos, el riesgo que supone para la imagen (y la re-

alidad empresarial) de la España vitivinícola las crisis familiares mal resueltas y peor encauzadas. Yo recomendaría a las bodegas donde el maloliente hocico de los conflictos familiares comience a asomar que, antes de tomar decisiones que pueden convertirse en irreversibles, lean el libro de Jared Diamond *Armas, gérmenes y acero* (Editorial Debolsillo, 2017) donde establece el «Principio de Ana Karenina».

Aunque el geógrafo y escritor norteamericano peca de determinismo medioambiental y tecnológico a la hora de explicar los procesos exitosos de la historia de la humanidad, algunas de sus conclusiones podrían ser útiles. Como que existen múltiples factores que pueden llevar a la prosperidad de una sociedad, pero que una falta o deficiencia en cualquiera de ellos puede conducir al fracaso. En nuestro caso, uno de esos factores a la hora de afrontar las dificultades empresariales, además de los económicos o las políticas expansivas aquejadas del cuento de la lechera, es el emocional. Factor que en cuestiones familiares suele tomar un protagonismo muy peligroso.

Ya que se trata de elaboradores de vino, nada mejor que buscar consejo e inspiración en alguno de los numerosos poemas dedicados al bebercio. Como este: «vino de fraternidad, que en tu copa / unes corazones y disipas rencores». Y evitar todo tipo de exceso al beber y al confrontar. ■



La
HUMANIDAD
es lo que
nos mueve.

¿Te sumas?
Envía HUMANIDAD
al 28033

Donación íntegra del coste del mensaje, 1,20 €, a favor de Médicos Sin Fronteras. Información legal y protección de datos: msf.es/tus-datos-personales.



La Rioja Alta, S.A.

VIÑA ARANA

50
EST. 1974

ANIVERSARIO



La Rioja Alta, S.A.
VIÑA ARANA
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



GRAN RESERVA 2016
BODEGAS FUNDADAS EN 1890



RIOJALTA.COM