JUMILLA, NUEVOS HORIZONTES / LAS BACTERIAS LÁCTICAS / DE VINOS POR CEUTA

planeta Vino

DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Blancos de España

ISSN 1699-5163
9 771699 516301
(only Spain) 6,00 €
número 118
FEBRERO / MARZO 2025

FAMILIA
TORRES
Desde 1870

UN COMPROMISO FAMILIAR CON LA NATURALEZA

Nuestro legado es cuidar la Tierra para las futuras generaciones

MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSEK,
5ª GENERACIÓN EN ELS TOSSALS (DOQ PRIORAT)

THE 2024
#1 MOST ADMIRED
WINE
BRAND IN THE
WORLD
DRINKS
INTERNATIONAL

WWW.TORRES.ES

Gracias a todos los profesionales del vino por reconocer Familia Torres como

#1 LA MARCA DE VINO MÁS ADMIRADA DEL MUNDO 2024

DRINKS INTERNATIONAL

WINE in MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

Descubre más
sobre el programa
de Torres & Earth

INTERNATIONAL
WINERIES FOR
CLIMATE ACTION
GOLD MEMBER

LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

Marquistas

Es una palabra polisémica, aplicada tanto al consumidor que se guía en su elección por una marca de prestigio como a la distribuidora, tienda o restaurante que comercializa su propia marca. A los segundos no les gusta la palabra, prefieren el término francés *negociant*, que es un concepto algo más amplio y profundo. Y tampoco les gusta que se designe a su vino como lo que es: una marca blanca.

Se viven tiempos de verdades a medias, mentiras enteras, noticias falsas, bulos y, en el estrato más leve, maquillajes de los hechos, aderezos para hacer más digerible una realidad. El lenguaje es un arma formidable en ese arte del disfraz. Se ve en los mensajes publicitarios enmascarados como textos periodísticos, en blogueros e *influencers* francotiradores que se dicen periodistas y hasta se autoproclaman como el futuro de la información. Y en marcas blancas vendidas como intervención en la elaboración de un vino cuando no son otra cosa que un cambio de etiqueta.

Muchos distribuidores de vinos que comercializan marcas propias explican esas iniciativas como respuesta a la infidelidad de sus bodegas representadas y a la escasa ética de algunos de sus colegas. Algunas de las bodegas cambian de pareja comercial, o crean su propio departamento, y se aprovechan de la labor de su distribuidor en la introducción de la marca en un mercado concreto; incluso reclaman la lista de clientes. Por otro lado, algunos distribuidores invaden territorio de otros colegas, con precios a la baja, para cumplir con sus compromisos de ventas. Esto se lleva mucho en las campañas de fin de año, sobre todo en épocas de tribulación comercial como la actual, tras comprobar que no se llega a los números previstos.

Frente a eso, algunos optan por embotellar su propia marca, en general en zonas de fuerza comercial. Es la zona en la que pueden ser comparados a la actividad del *negociant*, una figura que tiene una influencia formidable en la estructura comercial de zonas de primera línea en Francia. La diferencia es que en el caso francés en general solo comercializan sus marcas y con frecuencia toman la exclusiva de un productor. La comparación es forzada, como forzada es la pretensión de algunas plataformas de venta a domicilio, los conocidos aquí como clubes de vinos, a los que tampoco gusta que sus marcas propias sean calificadas como marca blanca.

En otros casos son las propias bodegas las que buscan en zonas de prestigio un tipo de vino que ellos no producen. Algunas se instalan en esas zonas, en una *emigración* que ha llevado, por ejemplo, a un buen número de bodegas de Rioja a buscar nuevos horizontes en zonas de blancos, como Rías Baixas y, claro, Rueda, entre otras, para completar sus catálogos con vinos blancos de matices diferentes a los riojanos. Así nació la filial castellana de Marqués de Riscal, en 1970, y con ella diez años después la propia DO Rueda, la primera denominación de origen de Castilla y León.

Algunas de las bodegas de la DO Rueda, que es también la primera en la lista de ventas de vino blanco en el mercado español, han sido especialmente hospitalarias a la hora de acoger en sus instalaciones iniciativas forasteras. Rueda tiene un papel destacado en ese sentido, aunque no es la única.

En algunos casos se trata de la simple operación de seleccionar una partida de vino y embotellarla con la marca del comprador. En otros, el marquista (o *negociant*, si se quiere) interviene en la elaboración para obtener un vino de perfil propio. En otras, la iniciativa es una especie de cabeza de puente para instalarse en la zona y construir una bodega propia, comprar viñas e iniciar una nueva singladura.

En general, a las instituciones (consejos reguladores) no les gustan los marquistas. Esas marcas de vino «embotellado por A para B» no entran en promociones genéricas, salvo que sean presentados por la bodega embotelladora. Son parias, vinos de segunda por más que paguen como el que más las tasas correspondientes. En algunos casos tampoco permiten que las nuevas bodegas creadas por forasteros se sientan cómodas, al menos en una fase inicial, que luego todo se perdona. O casi.

La actividad de los puros marquistas, que se limitan a comprar una partida de vino o a elaborar en bodegas ajenas, es criticada desde distintos ángulos. Son paracaidistas que llegan a una zona y no invierten en viñas o en bodegas, su actividad, en el mejor de los casos, conlleva una intervención más o menos intensa y más o menos innovadora, y si sale con barba san Antón y si no la purísima Concepción, como reza el dicho popular.

La crítica es fundamentada pero no se debe despreciar la aportación de esos marquistas, que suelen tener una visión más global del mercado del vino y sus necesidades (las propias y las de sus clientes) y también pueden aportar rasgos innovadores a las bodegas y a las zonas. No hay que olvidar que, según las encuestas, la marca blanca es la primera opción para un sector nada despreciable de los consumidores, que se entregan a la garantía que pueda ofrecer el comercializador de ese producto casi anónimo y teóricamente exclusivo.

Además, puede ser el primer paso para una inversión convencional como las que reclaman los críticos. Y, en todo caso, son vinos que están en el mercado junto a los más *puros*. ■

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

SUMARIO

BLANCOS DE ESPAÑA

Los mercados, tanto los nacionales como los internacionales, parecen reclamar la frescura del vino blanco. Tras la apariencia de ser un país de tintos, España desvela una singular riqueza de matices en el capítulo de los vinos blancos.

JUMILLA, NUEVOS HORIZONTES

En las últimas tres décadas la DO Jumilla ha recorrido un camino largo y duro para cambiar sus vinos y despejar viejos prejuicios. Las nuevas generaciones de vinateros están dispuestas a continuar la marcha hacia la excelencia.

Saber Más

LAS BACTERIAS LÁCTICAS

¿Son ángeles o demonios? Las bacterias en general son microorganismos poco valorados en una ciencia enológica que pone su atención sobre todo en levaduras y reacciones físicas y químicas que tienen lugar en el vino.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Marquistas

NOTICIAS 6
Catálogo de variedades

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS 10
Preparémonos

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 12
De nuevo en el punto de partida

ESTRENOS 14

VINOS Y BODEGAS 16
Tiempo de asociaciones
Bodegas Cepa 21

40 MENSAJE EN UNA BOTELLA, DE Mª PILAR MOLESTINA
Oportunidades y atractivos

56 DE VINOS POR ...
Ceuta

60 PISTAS
La Vieja Bodega / Rivas
Cabanas / Tiempos Líquidos

62 BARRA LIBRE

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON
Polarización enológica

64 CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 GUERRA Y PAZ, DE PAZ IVISON
Copa o Copazo

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 Torréns, Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores, Paz Ivison, Fernando Lázaro, Salvador Manjón, Mª Pilar Molestina, Raquel Pardo, Ulises P. Moratalla, Miguel Ángel Rincón, Mar Romero, Mara Sánchez, Pepe Seoane, Vanesa Viñolo, Mikel Zeberio

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

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

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

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

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

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

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

IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

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

Actualizado el catálogo de variedades

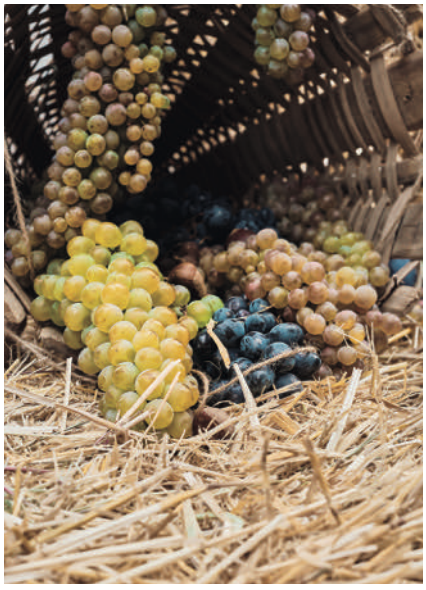
DEBUTAN 17 NUEVAS UVAS

EL CATÁLOGO DE VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS PARA ELABORAR VINO EN ESPAÑA HA AUMENTADO CON LA INCORPORACIÓN DE 17 VARIEDADES NUEVAS. O RECUPERACIÓN DE ANTIGUAS, QUE ES LO QUE SE LLEVA. EL 24 DE DICIEMBRE SE PUBLICÓ LA LISTA ACTUALIZADA, JUNTO CON ALGUNAS MODIFICACIONES DE LA NORMA QUE REGULA EL TRÁMITE NECESARIO PARA LEGALIZAR LOS DIFERENTES TIPOS DE UVA EN CADA UNA DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS.

Se hizo esperar la entrega anual del real decreto del Ministerio de Agricultura que regula el *potencial de producción vitícola,* la norma para autorizar las variedades de uva de vinificación en cada una de las comunidades autónomas y que incluye en su anexo XXI la lista completa de las variedades. Es el requisito indispensable para el uso de esos tipos de uva en vinos destinados al consumo. Esa inclusión exige un trámite que se puede prolongar durante más de cinco años si son variedades no incorporadas al catálogo de otra comunidad autónoma. El real decreto aparece en cada ocasión en los primeros meses del año. El último se publicó en el BOE el pasado 24 de diciembre; el anterior es de enero de 2023.

En esta entrega anual hubo incorporaciones de nuevas variedades en nueve comunidades autónomas, con un total de 29 uvas como protagonistas, 17 de las cuales no existían antes en el conjunto de las variedades de uva autorizadas en España. Con estas novedades la lista de uvas incluidas en el Anexo XXI se eleva a 212, cien de ellas blancas. Llama la atención que, en tiempos en los que se demandan vinos blancos, once de las incorporaciones sean uvas tintas y sólo seis blancas.

La región campeona en novedades, ocho con seis nuevas en el conjunto de España (las tintas Belat, Botana y Cariñena Gris y las blancas Incrocio Manzoni, Malvasía Blanca Roja y Marina Rion) es Cataluña, que es también la que cuenta con mayor número de tipos de uva para elegir, con 67. Supera a Andalucía, que sólo incorpora dos más este año y queda



en 60. Castilla y León cuenta con 53 después de sumar cinco, dos de ellas novedad, las tintas Cenicienta y Tijonera. Extremadura, con la blanca Carillo, Navarra con la también blanca Onega, y Valencia, con la tinta Mondragón, aportan un estreno cada una. Murcia asume seis nombres nuevos, la blanca Calblanque y las tintas Calnegre, Carmolí, Gebas, Myrtia y Quipar.

DOS CAMINOS BUROCRÁTICOS

En la actualidad, toda variedad aspirante a ser incorporada a un vino que salga a la venta ha de cubrir dos trayectos burocráticos, su inclusión en el Registro de Variedades Comerciales y en el Anexo XXI del *Real Decreto 1338/2018 por el que se regula el potencial de producción vitícola.*

Son listas diferentes en las que figuran las variedades de uva (en el primer caso, las de cualquier producción vegetal) en un ámbito nacional; en el segundo se relacionan las incorporadas por cada comunidad autónoma.

Hasta la revisión de la norma en diciembre era preceptivo que una variedad incorporada figure en el Registro de Variedades Comerciales (nacional) para incluirla en el anexo XXI (autonómico). Desde la publicación en el BOE del pasado 24 de diciembre de los cambios en el Real Decreto, entre otras modificaciones, se abre la posibilidad de recorrer los dos caminos reglamentarios de forma simultánea.

En el primero, que se actualiza de forma continuada, figuran 336 variedades de uva, 221 de vinificación, 17 de mesa aptas para vinificar, 94 de uva de mesa y otras cuatro sin definir. En el Real Decreto figuran 212 variedades.

Hay tres vías para legalizar una variedad. La más habitual es que ese tipo de uva esté incluido durante al menos dos años en una comunidad autónoma vecina o figure ya en el Registro de Variedades comerciales de Vid o en los catálogos y registros de los demás estados miembros de la Unión Europea. Después están los varietales recuperados del olvido, para la que se requieren estudios y elaboración de vinos experimentales antes de iniciar un trámite de comprobación que dura tres años. La tercera es la de las *variedades piwi*, de las que ya se ocupó José Hidalgo Togores en esta revista (ver Saber Más en el número 100 de PlanetAVino). Son variedades mejoradas por intervención de genes de otras (en un proceso natural forzado

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

en viveros pero que nada tiene que ver con vegetales trasgénicos).
El Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL), que nos ha facilitado información vital para la elaboración de este artículo, prevén incluir en 2025 cuatro *variedades piwi* basadas en uvas francesas e iniciar el proceso con dos nacionales, Godello y Garnacha tinta para obtener una resistencia eficaz ante el mildiu y el oídio.
Para ser clasificada una variedad deberá superar una evaluación de su aptitud, acreditar antigüedad (si se sigue cultivando), adaptación local (si existen estudios o plantaciones) e interés, mediante solicitud motivada de un grupo de viticultores o elaboradores o de una entidad u organismo, como un consejo regulador de una denominación de origen o una entidad pública, como el ITACYL.

LA HISTORIA DE CENICIENTA

Con la legalización de las uvas tintas Tijonera y Cenicienta el ITACYL ha culminado un trayecto que en el caso de la segunda ha durado ocho años, aunque con antecedentes anteriores.
El de esta Cenicienta, recuperada en la zona de Rueda, no es un cuento y que se sepa no tiene príncipe, pero sirve para ilustrar el proceso que hay que recorrer hasta que se alcanza la meta de ser reconocida como variedad legal, es decir, apta para la elaboración de vino destinado al consumo.
Por normativa, todo vino elaborado con una variedad que no esté incluida entre esas 212 autorizadas no se considera apto para el consumo. No es que tenga alguna contraindicación; de hecho, su aptitud enológica se manifiesta en la elaboración de vinos que son calificados como experimentales y, por esa misma naturaleza de experimentos, no pueden ser comercializados hasta que la variedad sea legalizada.
La Cenicienta se incorporó a las colecciones del ITACYL en los años noventa del siglo pasado, cuando se realizó la selección clonal de variedades de Castilla y León. En sus colecciones de vides se plantaron y reprodujeron para su conservación los diferentes clones de las variedades conocidas y se hizo una plantación con las no identificadas a la espera de su estudio, identificación y clasificación.
En 2016, el viticultor y bodeguero Javier Sanz, de La Seca, se puso en contacto con el ITACYL para dar cuenta de dos plantas de una variedad desconocida localizadas en uno de sus viñedos prefiloxéricos, registrado en 1863. Al analizar el material vegetal se comprobó que la planta estaba entre las no identificadas de la colección (de hecho, tampoco saben exactamente de donde procedía la primera muestra, quizá del mismo viñedo de Javier Sanz). Comprobaron que se trata de un genotipo único, que no existe en Europa y que cumple con los requisitos para ser registrada como variedad única: que es distinta a todo lo conocido, homogénea y estable.
Esas cualidades las certifica la Oficina Española de Variedades Vegetales, que está en Murcia y tarda cuatro años en refrendar que se ajusta a lo exigido.
Mientras tanto, la variedad ya contaba con su nombre de Cenicienta (nada que ver con el personaje del cuento; se debe a que, cuando hace viento, las hojas de la vid toman un color de ceniza), con el que en 2018 se incluyó en el Registro de Variedades Comerciales, se reproducía en los viñedos del ITACYL y de la propia Bodegas Javier Sanz Viticultor y se elaboraban vinos experimentales.
El alta en la lista de variedades legales, el 24 de diciembre pasado, será el nacimiento oficial de la variedad, aunque ya tiene recorrido. Bodega Javier Sanz Viticultor tiene en su catálogo el varietal Colorado y la DO Rueda ha incluido Cencienta, como variedad principal, en la modificación de su pliego de condiciones de junio de 2024.

CENICIENTA
FOTO CEDIDA POR BODEGA JAVIER SANZ VITICULTOR

LOS ESTRENOS DE 2024

El Real Decreto de diciembre pasado registra cambios en las listas de variedades de nueve comunidades autónomas. Andalucía incorpora dos uvas blancas, Albillo Mayor y Arinto, con lo que suma un total de 60 autorizadas. Canarias, suma 32 con la incorporación de la tinta Bruñal o Baboso Negro. Castilla y León añade Bastardo Negro o Puesto Mayor, Bobal, Monastrell y las dos estrenadas, Tijonera y Cenicienta; son todas tintas y con ellas suma 53 variedades. Cataluña se destaca en la lista con 67 variedades, ocho de ellas incorporadas este año, las tintas Belat, Botana, Caladoc y Cariñena Gris y las blancas Incrocio Manzoni, Malvasía Blanca Roja, Marina Rion y Verdil; todas excepto Caladoc y Verdil son nuevas en España. En Extremadura se incorporan las tintas Cabernet Fran y Rufete y el estreno nacional de la blanca Carillo para sumar 52 uvas legales. Madrid ha añadido Garnacha Blanca y la tinta Listán Prieto para sumar 20 variedades. Murcia aporta seis, todas ellas estreno, la blanca Calblanque y las tintas Calblanque, Carmolí, Gebas, Myrtia y Quipar. Navarra suma 36 con la blanca Oneca, que también es estreno nacional, como la tinta Mondragón, que a pesar de su nombre es la número 55 de las autorizadas en la Comunidad Valenciana. No se registran cambios en Aragón, Asturias, Baleares, Cantabria, Castilla-La Mancha, Galicia, La Rioja y País Vasco.

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

Tricó no irá a Carraovejas
Operación abortada

Corría el rumor desde el verano y finalmente se confirmó. La integración de Compañía de vinos Tricó (DO Rías Baixas) en el grupo Alma Carraovejas se frustró cuando el conglomerado que encabeza Pedro Ruiz Aragoneses pidió un plazo mayor para hacer efectivo el pago acordado. La operación se vio abortada cuando Alma Carraovejas ya se había hecho cargo de la comercialización y de la gestión de la bodega gallega, que vuelve a manos de su fundador, José Antonio López.

La noticia ha trascendido al mismo tiempo que el cese de Cristina Alcalá al frente de la editorial Cultura Líquida, creada por Alma Carraovejas como parte de una fundación filantrópica, cuya actividad parece haber quedado en suspenso, y la renovación total y drástica de Viña Mein-Emilio Rojo, bodega de la DO Ribeiro también asimilada por Alma Carraovejas.

La crisis parece haber llegado a un grupo en crecimiento, sustentado en la formidable fuerza comercial del tinto Pago de Carraovejas, que incorporó bodegas como Ossian (VT Castilla y León), Bodega Marañones (DO Vinos de Madrid) y Viña Mein, y creó otras, caso de Milsetentayseis (DO Ribera del Duero), que también tuvo cambio en la dirección enológica hace un año, y la recién estrenada Aiurri (DOC Rioja). Además de impulsar el ambicioso proyecto de Ambivium, restaurante de lujo en las instalaciones de Pago de Carraovejas, y de poner en marcha una importadora y una distribuidora de vinos.

Compañía de vinos Tricó vuelve a las manos de José Antonio López, empresario de Vigo que tuvo un papel destacado en los primeros pasos de la DO Rías Baixas, cuando era propietario fundador de Morgadío, bodega situada en Arbo, no muy lejos de Tricó, que fue vendida a Bodegas Campante, una clásica de la DO Ribeiro. Inmediatamente, fundó A Pazos de Lusco, en Salvaterra do Miño, también subzona Condado do Tea, que cedió a sus socios y éstos vendieron a los propietarios de Viñedos y Bodegas Dominio de Tares (DO Bierzo), que a su vez vendería al grupo González Byass.

Con un trayecto de cuarenta años en el mundo del vino, parece que a José Antonio López no se le emancipa este Tricó (es un término gallego que define a ese hijo tardío, el que llega cuando nadie lo espera), bodega que fundó en 2007 y que cuenta con cinco hectáreas de viñedo propio en los confines surorientales de la DO Rías Baixas. Allí desarrolló una gama de vinos caracterizada por su apuesta por la salida tardía al mercado, tras una larga maduración en depósitos de acero inoxidable, con la única excepción del joven Tabla de Sumar.

En el paso de Alma Carraovejas por la bodega la gama quedó reducida a un solo Tricó.

Compra Valenciso
Viñas del Jaro entra en Rioja

La Compañía de Vinos Iberian, más conocida por el nombre de su bodega inaugural, Viñas del Jaro (DO Ribera del Duero), cerró el pasado diciembre la compra de Compañía Bodeguera de Valenciso, tras una negociación que se inició a principios del verano pasado. Parece que habrá continuidad en la bodega de Ollauri, garantizada por sus fundadores, Carmen Enciso y Luis Valentín, que seguirán al frente durante dos años.

La Compañía de Vinos Iberian nació en 2000 con la puesta en marcha de Viñas del Jaro, bodega situada en una finca con 48 hectáreas de viñedo en Pesquera de Duero (Valladolid), en la DO Ribera del Duero. Poco después se amplió con la fundación en la DOC Priorat de Bodegas y Viñedos Cal Grau, también sustentada en una finca en propiedad de 40 hectáreas con 22 de viñedo, y una tercera, Viñas de Yaso, puesta en marcha en 2010 en la DO Toro, donde no cuenta con bodega propia pero sí con diez hectáreas de viñedo repartidas en varias parcelas. Además, lanzó marcas en otras zonas vinícolas españolas.

Iberian fue adquirido en 2022 por un grupo empresarial mejicano relacionado, entre otras actividades, con la edición de medios de comunicación.

La Compañía Bodeguera de Valenciso fue de alguna manera precursora de lo que después se ha conocido como *crowdfunding*. Nació en 1998 por iniciativa de Carmen Enciso y Luis Valentín, directivos de Bodegas Palacio (hoy Bodegas Cosme Palacio) en la mejor etapa de la centenaria bodega de Laguardia, financiados por muchos pequeños accionistas de manera que los fundadores conservaron el control de la empresa. En una primera etapa, trabajando en instalaciones alquiladas, comercializaron un único vino, el tinto reserva Valenciso (la sonora marca es un acrónimo de los apellidos de los fundadores), al que después sumaron un blanco singular, antes de la actual oleada de blancos riojanos.

En 2007 construyeron su propia bodega, en la que fueron pioneros en la recuperación del hormigón para sus envases de elaboración y maduración (de hecho, una de sus creaciones más recientes es el Valenciso Cemento). Fue el punto de partida del desarrollo de una gama de vinos que incluye varietales de Graciano y Tempranillo Blanco, un rosado y un singular tinto, 10 Años Después, comercializado con diez años de edad.

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

RIOJA: CAMBIO INSUFICIENTE

La Organización Interprofesional de la DOC Rioja aprobó en diciembre por unanimidad modificar su sistema de representación, que es el mismo del consejo regulador de la DOC Rioja, para alcanzar «una representatividad de las bodegas que se aproximase más a la facturación económica real». Se podrá aplicar «un factor de corrección al alza si se acredita mediante un certificado de auditor que el precio medio de comercialización es superior al doble del precio medio ponderado que calcula el Consejo Regulador de sus exportaciones». Se añade otro factor corrector en las hectáreas que computan para la representación del sector productor. El cambio no cuenta con el apoyo de la asociación de Bodegas Familiares de Rioja, que abandonó el consejo regulador por considerar que sus más de 200 bodegas no están suficientemente representadas. La patronal de los pequeños bodegueros lamenta que «la reforma estatutaria aprobada por las grandes compañías penalice todavía más la representación del modelo familiar de la pequeña y mediana bodega». Ha anunciado que no se presentará a las elecciones al consejo regulador y anima a no participar en ellas a los pequeños y medianos productores.

VIÑEDOS DE ÁLAVA, AGONÍA DILATADA

La decisión del Tribunal Supremo que da carpetazo al proyecto de DO Viñedos de Álava no será recurrida por el Gobierno Vasco, pero sí por la sociedad que puso en marcha el polémico proyecto, la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA), entidad representada en el consejo regulador de la DOC Rioja, que fue quien recurrió la propuesta y las decisiones favorables del Gobierno autonómico. La patronal bodeguera alavesa apreciaba «fallos de procedimiento» en el proceso judicial. El Gobierno Vasco decidió no prolongar el asunto tras un periodo de reflexión concluido el pasado diciembre.

BODEGAS GIL BERZAL SE VA DE RIOJA

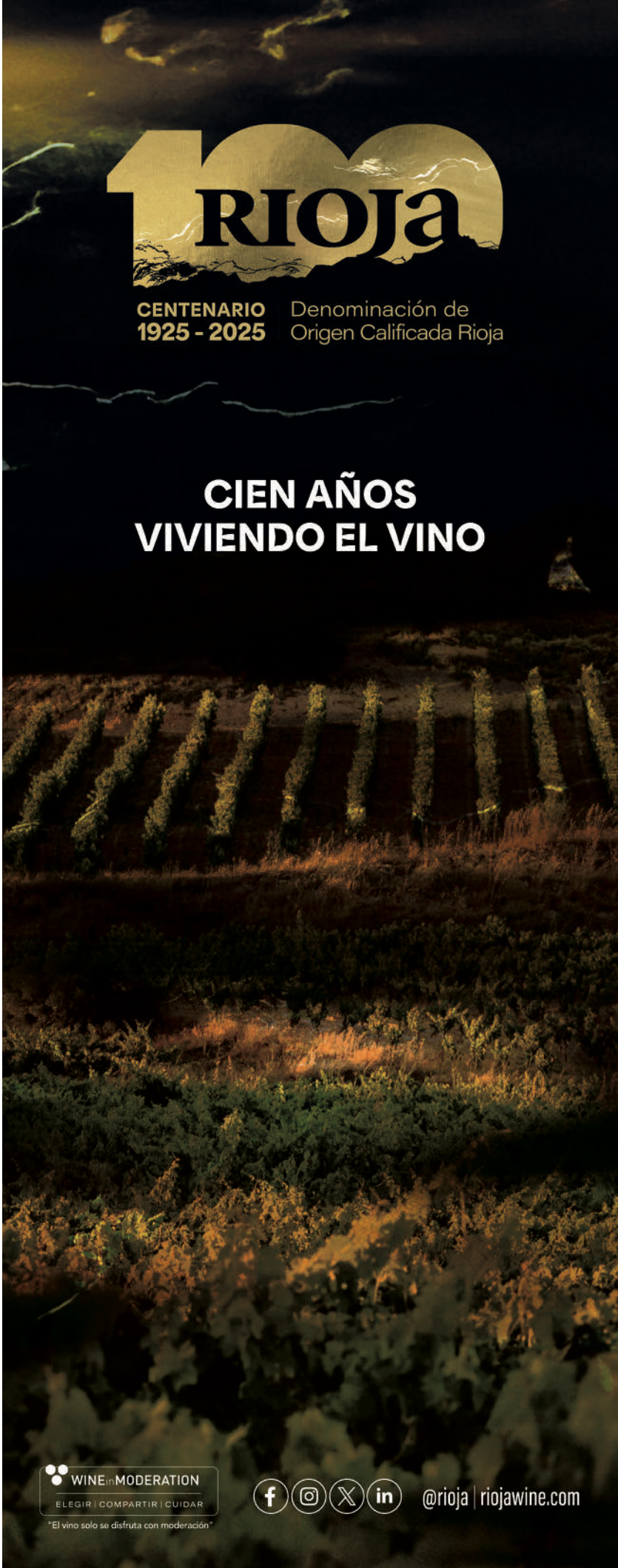
Diciembre parece mes de despedidas en Rioja. Casi justo nueve años después de la salida de Artadi, Bodegas Gil Berzal, también de Laguardia, ha anunciado que abandona la DOC Rioja. Esta bodega familiar, que esgrime una tradición de cinco generaciones de cosecheros, presidía la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA) cuando se puso en marcha el proyecto abortado de DO Viñedos de Álava. Con esta decisión la bodega, que cuenta con algo más de ocho hectáreas de viñedo repartidas en seis parcelas, busca «crecer de manera genuina, sin perder la identidad como pequeños viticultores comprometidos con el terroir de Laguardia».

25 AÑOS DE VEREMA

Verema, plataforma valenciana dedicada a información y recomendaciones, catas y encuentros en torno al vino cumple 25 años. Para celebrar su cuarto de siglo ha preparado una serie de actividades en distintos puntos para destacar su papel, que define como «puente entre los actores clave del sector». Se ha ampliado a tres días su convocatoria Experiencia Verema Valencia, a la que se quiere dotar de un carácter especial. Además, ha anunciado la creación de una nueva sección dedicada al aceite de oliva virgen extra.

CHINA EN LA OIV

El primer paso para la unión de la República Popular de China en la Organización Internacional de la Viña y el Vino se dio en noviembre al cumplirse el plazo reglamentario de seis meses tras la solicitud de integración del gigante asiático, tercero del mundo en cuanto a superficie de viñedo y primero en viñedo de uva de mesa. La integración no será plenamente efectiva hasta su ratificación, a lo largo de 2025, por el Gobierno chino. Con China son 51 los países de la OIV. Suman el 85 por ciento de la superficie mundial de viñedo.



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

Preparémonos

Nada inesperado. El Cirujano General de los Estados Unidos ya recomienda oficialmente que se diga en las etiquetas que el alcohol provoca cáncer. Así de corto, así de claro. La moderación en el consumo le importa un bledo, la dieta mediterránea aún menos y los pretendidos beneficios cardiovasculares y contra la degradación neuronal ni se plantean. Ya queda menos para que llegue el día en el que el vino será oficialmente cancerígeno.

Tenemos dos soluciones de fondo. Podemos, como hasta ahora, seguir llorando ante la injusticia e intentando convencer a los que no tienen interés en ser convencidos. Que sí, que el trabajo, los refrescos y la carne grasa son mucho más cancerígenos que el vino, pero eso no nos vale de nada. Hagamos algo más que protestar como niños, que esto es un problema adulto. Porque, si no, vamos a morir como los de la orquesta del Titanic, tocando violines.

También podemos pensar en salvarnos, sin renunciar a lo que decimos que pensamos, pero aceptando lo que viene y reaccionando frente a ello. Necesitamos como el agua producir buenos *vinos NOLO* (sin alcohol y bajos en alcohol). Mucho buen *vino NOLO*.

Con los métodos actuales de destilación al vacío creo que se consiguen buenas calidades. Observo con alegría que Torres, los eternos pioneros, han construido una nueva bodega para vinos sin alcohol. También he podido catar estupendos vinos sin alcohol de Cariñena, hechos por las cooperativas, a los que quiero ayudar en lo posible.

Pero esto no es suficiente. El vino es algo grande porque representa un origen y porque la crianza y la guarda lo engrandecen. Sin alcohol, ambas características son hoy por hoy casi imposibles. Podemos hacer vinos deliciosos para el consumo rápido, con una expresión varietal muy bien conseguida, pero no sabemos aún cómo mantener ni el estilo ni la capacidad de guarda de los grandes vinos.

El alcohol es un desinfectante magnífico, que nos permite tener la seguridad que no hay bicho malo en el vino (ya podría la leche, por cierto, de dudoso beneficio para la salud de los adultos, presumir de ser tan limpia). Si reducimos el alcohol en el vino a 6-7% vol, seguimos bastante cómodos, pero si el vino no tiene alcohol el tema microbiano se nos complica.

Creo que hay que lanzar un gran programa nacional de I+D para intentar atajar estos problemas. Necesitamos pensar en términos de sostenibilidad y de liderazgo. Tenemos en este sector muchos de los mejores equipos científicos del mundo. Démosles medios para trabajar en asegurar el futuro.

Debiéramos compartir la visión de poner a nuestro país en primera línea de un sector, el de los *vinos NOLO*, que promete un enorme desarrollo. Espero que tengamos tiempo. Es posible que lo del Cirujano General no vaya a ser efectivo hasta dentro de al menos siete u ocho años, porque hay muchos modos de resistirlo, de retrasarlo. Pero me parece estúpido luchar pensando que ganaremos esa batalla. Esa batalla está perdida, lo que hay que ganar es la guerra del vino, asegurar que en el futuro seguirá habiendo prosperidad, esperanza y calidad ambiental en nuestros viñedos.

Para ello, tenemos que crear herramientas que nos permitan transformarnos para ser más fuertes. Si tiene que haber gran vino sin o con poco alcohol, habrá que inventarlo.

Todavía oigo a mucho romántico pretender que el vino con menos alcohol no es vino, por esas majaderías de la pureza tontoculera y de la tradición mentirosa. Son los mismos que no declaran nunca que casi todo el vino tinto español está acidificado, que se alimenta a las levaduras de la fermentación como a los gochos, que se usan maderas para aromatizar, y las mil y una cosas que le hacemos a esos vinos tan puros.

Espero que esa gente se aburra de decir tonterías y piense que, para mantener esos vinos tan místicos, hay que tener un sector pujante que se gane la vida. También espero que las denominaciones de origen se muestren abiertas a acoger en su seno *vinos NOLO*, y que ayuden a promoverlos.

Porque pudiera ser que en ello nos vaya una buena parte del sector. Y prefiero ver el vino español en un nuevo barco antes que hundido tocando el violín. ■

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

UCLÉS SE ACTUALIZA

En enero se inició el proceso reglamentario de modificación del pliego de condiciones de la DO Uclés con la publicación de la propuesta de nueva norma. Se modifican algunos parámetros de carácter técnico y se amplía ligeramente la zona de producción con la incorporación de parte del territorio de Corral de Almaguer (Toledo). La novedad más trascendente es la incorporación de diez nuevas variedades de uva autorizadas, las tintas Cabernet Franc, Cariñena (Mazuela), Graciano, Malbec, Petit Verdot, Tinto Velasco y Touriga Nacional y las blancas Airén, Albariño y Viognier. Con las nuevas incoporaciones la DO Uclés autoriza doce variedades tintas y ocho blancas.

TRECE EN CORPINNAT

Cisteller, bodega fundada en 2022 en Subirats por los enólogos Jessica Madigan y Sergi Canals, es desde noviembre miembro de la marca colectiva Corpinnat, integrada por las bodegas que en 2018 abandonaron la DO Cava. Cisteller hace el número trece de los socios del grupo, formado por bodegas del territorio Corpinnat, que incluye 46 municipios de Alt Penedès, Baix Penedès, Alt Camp, Anoia y Baix Llobregat, y cumplen con criterios como la producción ecológica, la atención especial a las variedades autóctonas, la vendimia manual o la producción integral de sus espumosos, desde el vino base hasta la salida al mercado.

LA CATA POR PAREJAS ROMPE BARRERAS

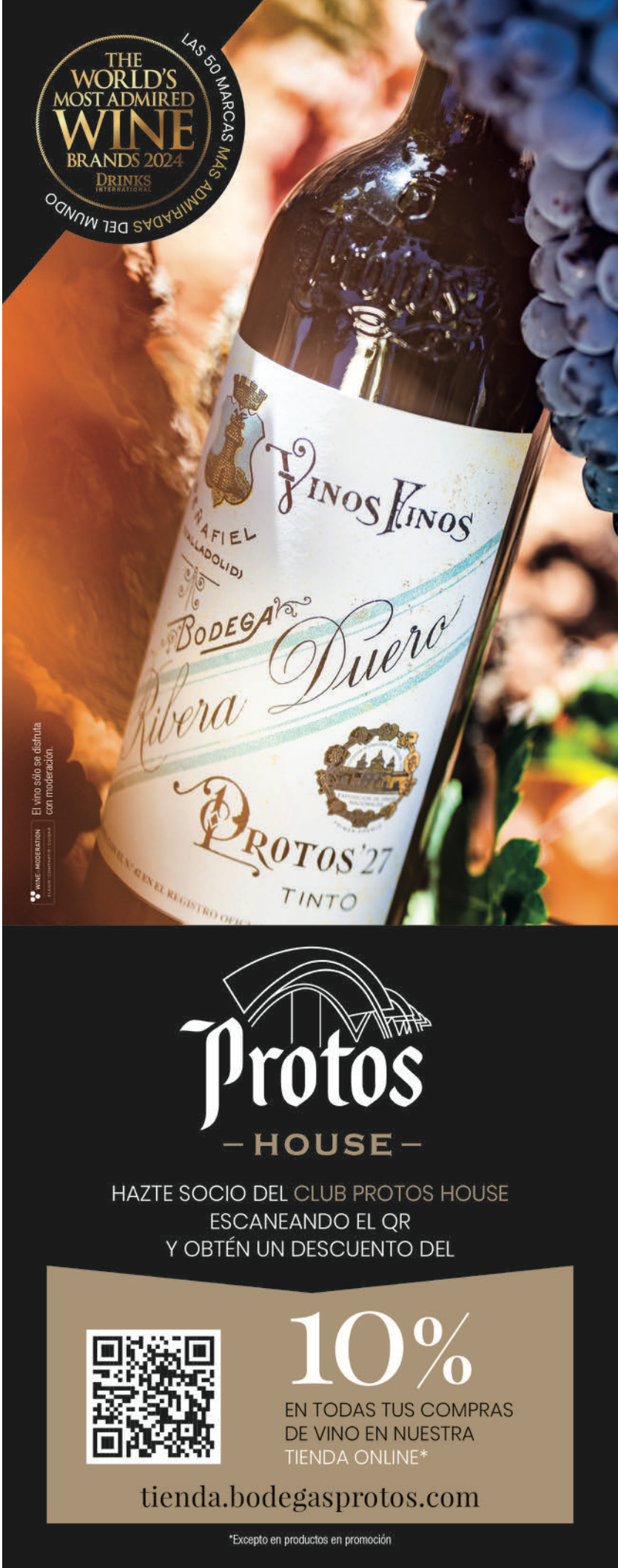
Cada año se bate el récord de cierre de inscripciones de la Cata de Vinos por Parejas que organiza anualmente Vila Viniteca. Este año se celebrará la decimoséptima edición y la inscripción se cubrió en tres minutos, a pesar de que se ha ampliado el número de parejas participantes a 135, quince más que en las ediciones anteriores. También se ha aumentado la dotación de los premios: 35.000 euros para la pareja ganadora, 10.000 para la subcampeona y 5.000 para la tercera clasificada. La competición se celebra alternativamente en Madrid y Barcelona, aunque su presentación este año en Mallorca hace pensar en nuevas posibilidades. Por el momento, esta convocatoria toca en Madrid y será el 23 de marzo.

NORMAS DE ENVASADO

Al cierre de esta edición aún no se había publicado el nuevo reglamento de la UE que modifica las normas de envasado de los productos alimentarios, esperado para el mes de enero. El nuevo Reglamento de Envases y Residuos, aprobado el 16 de diciembre tras dos años de negociaciones, incorpora criterios de sostenibilidad, como el fomento de materiales reciclados, la reducción del peso de los envases y la eliminación progresiva de partículas preocupantes, como las sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS), frecuentes en los envases de alimentos, que se conocen como «químicos eternos» porque son persistentes en el medio ambiente y son acumulativas, es decir, no son eliminadas por el organismo humano ni por el de los animales con los que se alimenta. El reglamento se ha encontrado con la oposición de los productores de frutas y hortalizas porque incorpora la prohibición a partir de 2030 de envases de plástico de un solo uso para frutas y hortalizas frescas en presentaciones inferiores a 1,5 kilos, lo que consideran discriminatorio frente a otros sectores y afirman que no existen estudios científicos que lo respalden.

NOMBRES

Ricardo Diéguez Jiménez de la Espada es desde el primer día del año el nuevo director general de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal; procede del grupo García Carrión y, antes, de L'Oreal. La enóloga **Olga Verde** es la nueva directora técnica de Lagar de Fornelos (Rías Baixas), filial del grupo La Rioja Alta, tras la jubilación de **Ángel Suárez**, enólogo de la bodega desde 1988.



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

De nuevo en el **punto de partida**

Resulta evidente que uno de los mayores problemas a los que se viene enfrentando el sector vitivinícola, en general, pero particularmente el español, es su falta de rentabilidad. Sí, han entendido bien. La constante aparición de nuevas referencias, el mayor espacio dedicado a los vinos en los lineales de las grandes superficies o la impresionante imagen que proyectan algunas de las majestuosas bodegas que jalonan nuestros paisajes, firmadas por los más afamados arquitectos, no son más que un telón tras el que se esconden precios, según las organizaciones agrarias, por debajo de los propios costes de producción para los viticultores y márgenes ínfimos que merman hasta lo imposible la capacidad de acción de las bodegas, según su patronal.

En definitiva, una mala construcción de la cadena de valor que la realidad ha demostrado que no es posible corregir con leyes que los hechos han constatado resultan ineficientes.

Como consecuencia de todo ello, las bodegas buscan en el envasado el valor añadido y la creación de marca que no le pueden aportar los graneles. El viticultor huye de las cooperativas en busca de esa bodega capaz de reconocer, con su precio, la uva de calidad. Y desde las diferentes organizaciones profesionales y sectoriales se buscan alternativas a un futuro que cada año es calificado como de más catastrófico... Y así llevamos décadas.

Conscientes, o desalentados por tantos y tantos años buscando una solución al problema, comienzan a aparecer voces que abogan por herramientas drásticas, entre la que destaca el abandono definitivo del viñedo (arranque). Medida con la que solventar la falta de relevo en el campo y la evidente ineficacia productiva de muchas de nuestras bodegas, pero especialmente cooperativas, donde se concentra dos tercios de la producción, que se ven obligadas a uniones hasta hace muy poco impensables o directamente a su desaparición.

Todo esto enmarcado en un panorama desalentador, donde la clase política ha puesto su mira en el alcohol, sin diferenciar entre los productos de origen fermentativo de los destilados, lo que está provocando que propuestas rechazadas frontalmente hace unos años estén siendo defendidas hoy.

Ya Mariann Fischer Boel, en época de la ministra Elena Espinosa, allá por el año 2006, bajo el argumento de «evitar una crisis más profunda y plantar cara al Nuevo Mundo», propuso una reforma de la Organización Común del Mercado (OCM) del sector vitivinícola basada en buscar el equilibrio entre producción y comercialización.

Su planteamiento iba acompañado de otras medidas como la nacionalización de los fondos sectoriales o la autorización de indicar variedad y añada en el etiquetado de los vinos sin indicación geográfica, así como prohibir la chaptalización de los vinos. Sin embargo, este objetivo de equilibrio encontraba su piedra angular en el arranque de 400.000 hectáreas de viñedo en un periodo de cinco años y con la ayuda de 2.400 millones de euros. Eso sí, de una forma voluntaria, pero con una prima que resultara lo suficientemente atractiva para los viticultores como para incentivar a aquellos no competitivos a abandonar el sector.

Con no pocas dificultades, la reforma de la OCM del sector vitivinícola vio la luz y con ella desaparecieron algunas de las medidas más utilizadas por nuestras bodegas, como pudieran ser la destilación de alcohol de uso de boca, las restituciones a la exportación o el almacenamiento privado. Pero el arranque del viñedo no fue aceptado. La consideración de que el vino destinado a la destilación para la obtención de alcohol de uso de boca no era una utilización sino una forma de eliminar excedentes tuvo importantes consecuencias. Zonas que habían sido diseñadas para la obtención de vinos con este fin se vieron obligadas a reestructurarse, lo que tomó muchos años, costó muchos miles de millones y tuvo resultados muy cuestionados.

La nacionalización de los fondos europeos destinados al sector, alrededor de mil trescientos millones de euros, entre los diferentes estados miembros en función de su histórico supuso la creación de los Programas de Apoyo al Sector Vitivinícola (PASV) hoy Intervención Sectorial Vitivinícola (ISV); centrados inicialmente en el Pago Único para, tras un breve periodo, hacerlo en la reconversión y reestructuración del viñedo hacia variedades más adaptadas a los gustos de los consumidores y que dieron en llamar «mejorantes». Actuaciones que no acabaron con los problemas de valor de nuestras exportaciones. Ni de consumo en nuestro mercado nacional.

En definitiva, casi veinte años después nos encontramos con que hemos perdido más de ciento sesenta y cinco mil hectáreas de viñedo; hemos reestructurado y reconvertido hacia esas «variedades mejorantes» más de cuatrocientas ochenta mil hectáreas; y mantenido la producción por encima de los cuarenta y tres millones de hectolitros, sólo contenida por los calamitosos efectos de un cambio climático que nos ha traído largos y prolongados periodos de sequía.

Y, ¿todo esto para qué? Pues para que el desánimo se apodere de nuestros viticultores ante la falta de rentabilidad de sus explotaciones y se acentúe el problema del relevo generacional. Propiciando la solicitud, por aquellos mismos que lucharon por que no se produjera, el abandono definitivo del viñedo.

Todo ello en un escenario mundial de consumo a la baja sobre el que pende una seria amenaza de las autoridades sanitarias hacia el consumo de vino. ■

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

Premio Wine Land 2024

Reconocimiento y cata

«Su dedicación y experiencia, y el reconocimiento del sector junto con su habilidad para transmitir todo lo que acontece en el mundo del vino de manera accesible y profunda, han sido esenciales para promover la cultura del vino entre consumidores y profesionales y ser merecedor del Premio Wine Land 2024». Así justificaron los responsables del Club de Marketing de La Rioja el galardón que han concedido al director de esta revista en un acto celebrado en diciembre que ponía el broche final a un año de actividades organizadas por la entidad riojana. Proensa dijo no saber si esas palabras y la referencia a «más de 40 años revolucionando el periodismo vinícola» eran merecidas y manifestó su agradecimiento (no tiene costumbre) y la sospecha de que sea más una despedida que un premio. Son reconocimientos que se agradecen de manera especial porque es política de esta editorial y de su responsable no postularse a premios que requieran una inscripción previa y aceptar (y no siempre) sólo los que son iniciativa de las entidades que los conceden.

El acto, presidido por Belinda León consejera de Economía, Innovación, Empresa y Trabajo Autónomo del Gobierno de La Rioja y Paula Zúñiga, presidenta del Club de Marketing de La Rioja, contó con una nutrida asistencia de bodegueros, profesionales y responsables de asociaciones del sector vitivinícola que acudieron a la llamada de una cata de seis vinos no riojanos comentada y presentada por el propio Proensa. Bajo el título Nuevos caminos, se cataron vinos que suponen una propuesta de vanguardia que puede ser aprovechada por las bodegas de Rioja. De hecho, esos caminos ya están siendo recorridos, con mayor o menor intensidad, por las bodegas punteras de la principal denominación de origen de España.

Se cataron algunos de los vinos favoritos del director de PlanetAVino, seleccionados por su carácter innovador. Fueron los blancos Do Ferreiro Cepas Vellas ‘23, de Gerardo Méndez (DO Rías Baixas) y Louro ‘23, de Rafael Palacios (DO Valdeorras), el rosado La Huella de Aitana ‘23, de Gonzalo Celayeta Wines (DO Navarra), los tintos Ausàs Interpretación ‘21, de Xavier Ausàs (DO Ribera del Duero) y Finca Dofí ‘21, de Álvaro Palacios (DOC Priorat) y el espumoso Recaredo Reserva Particular ‘14, de Recaredo (Corpinnat). Ante enólogos, bodegueros y consumidores expertos, Proensa no osó describir la cata, sino que optó por explicar los perfiles innovadores de cada uno de esos grandes vinos y las razones de la selección.

O LUAR
DO SIL

FAMILIA RODERO VILLA
BODEGAS EN RIBERA DEL DUERO Y VALDEORRAS
PAGO DE LOS CAPELLANES | O LUAR DO SIL

10 BLANCOS, 5 VERDEJOS

Finca La Medina '23

BLANCO. BODEGAS JOSÉ PARIENTE
ZONA: DO RUEDA. VARIEDAD: VERDEJO
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 11 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITOS OVOIDES DE HORMIGÓN.
EVOLUCIÓN: 2027-2028
PRECIO: 31,50 €

96 Aunque cuentan con una gama de tintos notable y con calidad en alza, más un notable rosado, se diría que la especialidad de la familia Prieto Pariente son los blancos. Lo atestigua una decena de referencias, con cuatro indicaciones geográficas distintas, la mitad de ellos varietales de Verdejo. Con ellos casi agotan las posibilidades de la variedad en vinos tranquilos secos. Aún no entraron, que se sepa, en vinos dulces, en los generosos y en los espumosos de Rueda, territorios en los que, dado el nivel general, no tendrían mayor dificultad en destacar. En los verdejos cuentan con el joven inaugural, firme en su modélica trayectoria, el fermentado en barrica, la experiencia del 25 Años y dos vinos de finca, Las Lomas y este nuevo Finca La Medina, que viene a reemplazar al Cuvée aunque no es continuidad en el estilo, a pesar de que se presenta como «la esencia de nuestro Cuvée Especial». Aquí el sobrio y fino carácter frutal (herbáceos frescos, hinojo, frutas carnosas) de la variedad castellana se adorna con un marcado y bien definido matiz mineral (pedernal, fósforo) en una nariz delicada, más sutil que potente pero con mucho carácter y finura. Rotundo en un paso de boca equilibrado, que transmite sensaciones de solidez y frescura, fluido y suave, seco y potente en sabores, expresivo y elegante en los aromas de boca, con muchos matices ensamblados, y muy largo, con el fino y toque amargo de salida característico de la variedad.

Ferrero i Senís La Pebrella '23

TINTO. CELLER DEL ROURE
ZONA: DO VALENCIA
VARIEDADES: ARCOS Y FORCALLÁ
CRIANZA: FERMENTADO CON MUCHOS RACIMOS ENTEROS EN LAGARES DE PIEDRA (*CUPS*), CRIADO BAJO TIERRA EN DAMAJUANAS Y TINAJAS DE BARRO
EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027 PRECIO: 33 €

85 El inquieto Pablo Calatayud y su equipo abren su cuarta línea de vinos. Tiene los iniciales Maduresa y Les Alcusses, que él llama clásicos aunque nacieron en 2000; diez años menos tienen los antiguos, elaborados con cepas ancestrales, y de 2017 son dos blancos coloreados de Les Fils d'Amalia, de la recuperada uva Mandó. Con esta cuarta línea busca la cara más fresca del Mediterráneo, con uvas autóctonas y, como en el resto, entregado al barro de las tinajas enterradas en la *bodega honda*. Tinto singular, de escaso color, marcado carácter frutal (picotas), con tonos de monte bajo y arcilla. Cuerpo medio, sin huecos, ligera tanicidad, fresco, bien dotado de sabores, frutal en aromas. De trago largo y grato.

Retiro

VERMÚ ROJO. RETIRO DA COSTIÑA
ZONA: SANTA COMBA (LA CORUÑA)
VARIEDAD: VINO BASE DE GODELLO MACERADO CON HIERBAS AROMÁTICAS, ESPECIAS Y CÍTRICOS
EVOLUCIÓN: HASTA 2029-2030. PRECIO: 15 €

93 No se puede decir que Manuel García, tercera generación al frente del recoleto y valorado restaurante Retiro da Costiña, reconocido como uno de los mejores de Galicia, deje mucho tiempo a la relajación. Además de cuidar el detalle en el restaurante y una bodega de destilados con más de mil referencias, ha encontrado tiempo para hacer un notable vermú. Como mandan las nuevas tendencias en la cocina, aprovecha productos de proximidad, las hierbas aromáticas del entorno, para complementar los aromas especiados y cítricos de un vermú con evocaciones de los clásicos pero con un plus de limpieza en la nariz y de seriedad en la boca; moderado en azúcar y alcohol, suave y sugerente, con largo y amplio posgusto especiado y balsámico.

HOMENAJE CON DOCTRINA

Recaredo Homenatje a Josep Mata Capellades '04

ESPUMOSO BRUT NATURE. RECAREDO
ZONA: SIN IGP (CORPINNAT).
VARIEDADES: 67% MACABEO, 33 XAREL·LO
CRIANZA: XAREL·LO FERMENTADO EN BOTAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 225 MESES EN RIMA
EVOLUCIÓN: 2027-2028. PRECIO: 275 €

97 Es habitual que los vinos especiales, creados para una conmemoración, sirvan como nuevas propuestas y estilos diferentes. En este caso confluyen varias de esas circunstancias laterales. Conmemora los cien años de elaboración de espumoso en la casa y homenajea a su fundador y, de forma menos evidente, con una mención en el folleto adjunto, a su esposa, Paquita Casanovas Via, a la que se reconoce su papel como «parte imprescindible de la trayectoria de la bodega familiar». El vino es al mismo tiempo una reafirmación de la doctrina de la bodega: cultivo ecológico radical, intervención de la barrica en el vino base, larga crianza en rima (más de 18 años) siempre con tapón de corcho, un plazo superior al top de la bodega, el excepcional Turó d'en Mota. La misma doctrina y el mismo estilo, el de un espumoso grande, capaz de mirar cara a cara a cualquiera. A pesar de esa crianza, mantiene incólume el perfil de frescura y la fuerza de la fina burbuja, además de un recuerdo frutal elegante insertado en un bouquet barroco, pleno de sensaciones sugestivas. Serio en la boca, fluido, fresco, seco, suave, rotundo en sabores, expresivo en los aromas de boca y en el largo posgusto, con dominio de los desarrollados matices de crianza pero con recuerdo de fruta fresca.

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

UN LUGAR MÁGICO.
UN VINO ÚNICO.
lustau.es
LUSTAU
FINE SELECTED WINES
www.wineinmoderation.eu
WINE IN MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Tiempo de asociaciones

OBJETIVOS COMUNES

BODEGAS AFINES O COMPLEMENTARIAS QUE SUMAN PARA AVANZAR EN TERRENOS COMERCIALES EN LOS QUE NO ACTÚAN LAS INSTITUCIONES POLÍTICAS, LAS GRANDES PATRONALES O LOS CONSEJOS REGULADORES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN. INCLUSO SE DAN ALIANZAS ENTRE CONSEJOS REGULADORES EN LA MISMA LÍNEA QUE EN LAS BODEGAS, PARA APOYAR OBJETIVOS COMUNES O QUE NO ENTREN EN CONCURRENCIA. LAS INSTITUCIONES PÚBLICAS, DIMISIONARIAS EN LAS INICIATIVAS PROMOCIONALES, A VECES APOYAN Y OTRAS NO.

En el último tramo de 2024 se presentaban en sociedad dos nuevas asociaciones de bodegas. En ambos casos se trata de entidades que ponen el foco en las singularidades de lo que en la zonificación de las comarcas vinícolas se denomina *indicaciones geográficas menores*. Un concepto en boga en los últimos años, cuando una serie de denominaciones de origen, incluidas las dos gigantes españolas, Rioja y Cava, junto a otras de relieve, como Priorat, Bierzo o Penedés, han desarrollado o están desarrollando con mayor o menor ambición su pirámide de denominaciones de origen.

Al mismo tiempo, se incorporan, a ritmo de goteo como es lógico en un mapa vinícola ya bastante definido, nuevas indicaciones geográficas. Abundan más las derivadas de la zonificación de las ya establecidas, pero también las que implican una separación, como las individuales denominaciones de origen de pago, la recién estrenada DO Campo de Calatrava, que se superpone al territorio de la DO La Mancha, o el frustrado intento de DO Viñedos de Álava.

Parece que la corriente va por los mapas más precisos, las indicaciones más singulares. Y parece que la proliferación de nuevas referencias geográficas ya ha dejado de ser un problema de comprensión para unos consumidores quizá mejor preparados pero también incapaces de tener en la memoria las más de cien denominaciones de origen españolas actuales. Y mucho menos conocer las singularidades de cada una de ellas.

No es un problema mayor, salvo que las entidades que los respaldan deberán hacer un esfuerzo adicional de comunicación. A cambio, aunque sea por el impulso inicial del nacimiento de esas marcas colectivas, el foco se dirige a comarcas que probablemente tienen cosas que contar y singularidades a destacar y, claro, a proteger. Unas más que otras, porque también hay casos, como el de Viñedos de Álava, en los que no se entiende bien, o tal vez sí, la pretensión de diferenciar vinos que no ofrecen más diferencias que las derivadas de las marcas o de las filosofías enológicas y empresariales, y no tanto por peculiaridades derivadas del entorno ecológico.

Con unos u otros motivos, lo cierto es que ese movimiento pone de relieve las costuras y los desgarros de las asociaciones primarias, que son las denominaciones de origen y las indicaciones de vinos de la tierra. Quienes si ven singulares se alían para poner de relieve sus virtudes, lo que lleva el foco a las indicaciones geográficas menores, como los municipios o las subzonas, y a un concepto que no se ha explorado suficientemente como es el de pago, pero concebido no como está en la actualidad con las denominaciones de origen individuales sino concebido como una zona limitada pero con varios propietarios en la que pueden compartir la *marca* varias bodegas. Hasta ahora sólo hay un caso, el de Mas de la Rosa, un pago vitícola de Porrera, en la DOC Priorat compartido por Celler Vall Llach y Familia Torres.

GONZALO CELAYETA

GARNACHAS DE MONTAÑA

Es importante destacar que esa referencia geográfica se desarrolla dentro de las denominaciones de origen y no parece que haya intenciones separatistas. En la misma línea está *San Martín de Unx, el vino de los aromas*, marca colectiva alumbrada por trece bodegas con marcas que parten del viñedo de San Martín de Unx, en la subzona Baja Montaña de la DO Navarra, y por el propio ayuntamiento de la localidad.

San Martín de Unx es un pueblo de menos de cuatrocientos habitantes que ha destacado como destino de turismo rural de fin de semana y, en los últimos tiempos, como atractivo enológico a partir de las alrededor de 600 hectáreas de viñedo, en su mayor parte viejas viñas de la ahora cotizada Garnacha. Los promotores de esta diferenciación, que se va a identificar con cintillas de distintos colores para distinguir vinos de pueblo,

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

SUBSIERRA

de paraje y de parcela, destacan la influencia que tiene en los vinos la flora salvaje de esta comarca de montaña en la que las viñas se encuentran entre 400 y 750 metros de altitud.

Uno de los principales impulsores es Gonzalo Celayeta, que lleva de su mano cuatro de los socios de la marca colectiva, Bodegas San Martín, que es la cooperativa del pueblo, Proyecto Unsi, con dos propietarios de viñedo, sus propios vinos de Celayeta Wines y la marca Kimera, un tinto y un espumoso ancestral, elaborados a partir de una viña propiedad de Luis Moya, viticultor de origen urbano asentado en la zona gracias al viñedo y al vino.

Ese objetivo de atraer a nuevos vinateros se pone de relieve en la edad media de los integrantes de *San Martín de Unx, el vino de los aromas*, entre los que hay bodegas y también marquistas, caso de David Seijas y su Gallina de Piel Wines. Llama la atención la ausencia de otro nombre destacado, Bodegas y Viñedos Artazu, la filial de la alavesa Artadi, que estaría más interesado en la creación de una denominación de origen nueva, algo que no parece estar en los planes de la asociación, que pretende contribuir a dar brillo a la marca DO Navarra.

LA SONSIERRA

En la misma línea de borrar líneas dibujadas en el mapa en lugar de crearlas se sitúa una de las nuevas asociaciones creadas en la DOC Rioja en los mismos días en los que una de las impulsoras de Viñedos de Álava, Dominio de Berzal, anunciaba su salida de la DOC Rioja, la segunda deserción después de que en 2015 Artadi abriera ese camino a trayecto individual. En diciembre se estrenó Subsierra, asociación presidida por Juan Luis Cañas, propietario de Bodegas Luis Cañas y Bodegas Amaren, ambas en Rioja Alavesa, que manifiesta su intención de abarcar la comarca natural de la Sonsierra, «desde Briñas hasta Moreda», es decir, la margen izquierda del Ebro, incluyendo territorios de La Rioja y Álava.

Subsierra nace con ocho bodegas, en Lanciego (Tentenublo), Labastida (Tierra), San Vicente de la Sonsierra (Teodoro Ruiz Monje), Samaniego (Ostatu y Amaren), Villabuena de Álava (Cañas), Baños de Ebro (Artuke), La Puebla de la Barca (Loli Casado). Son propietarias de 318 hectáreas de viñedo de seis pueblos, elaboradoras de 77 referencias de vino. Exponen su «compromiso con la comarca de la Sonsierra, con sus viticultores y con todo aquel que comparta los valores de la asociación, ya sea hotelero, restaurador o elaborador de producto ecológico», en un planteamiento de «respeto al territorio, la apuesta por bodegas de carácter familiar, el trabajo bien hecho y en la práctica de una viticultura ecológica que protege y realza la biodiversidad mientras se preservan las técnicas tradicionales».

MENUDAS BODEGAS

MINIBODEGAS

Los grandes números no son el rasgo distintivo, sino más bien al contrario, de otra asociación recién nacida en Rioja. Menudas Bodegas es iniciativa de diez pequeños productores que quieren «demostrar que de algo pequeño se puede hacer algo grande con vinos bellos, que enamoren». El requisito principal tiene que ver con los números: producen menos de cinco mil botellas al año y uno de sus objetivos es eliminar la barrera que supone el mínimo exigido de 50 barricas para poder calificar sus vinos con las indicaciones reglamentarias de envejecimiento.

Quieren defender los intereses de las bodegas más pequeñas, enfrentadas, según manifiestan, a trabas burocráticas que no pueden asumir por su reducido tamaño. Por su escasa producción, Menudas Bodegas no tendrá representación en un consejo regulador en el que decidió dejar vacante su asiento la asociación de los más pequeños, la combativa Bodegas Familiares de Rioja, que no se siente debidamente representada en el órgano rector a pesar de sumar más de doscientas bodegas.

Es una polémica antigua y la causa de la ausencia voluntaria de la asociación de las pequeñas bodegas de la mesa del consejo regulador de la DOC Rioja. En los órganos rectores de las denominaciones de origen pesan los números: la representación es ponderada en función de las hectáreas de viñedo, el tercio viticultor (representado por las organizaciones agrarias), de las botellas de vino comercializadas, el sector bodeguero (con vocales de las distintas asociaciones patronales), con el añadido del sector cooperativo, los vocales de las distintas administraciones (las autonomías y en el caso de Rioja el Gobierno central) y la ausencia de los no alineados.

En la formación de los consejos se olvida el viejo principio democrático de «un hombre un voto», sustituido por el «tanto tienes, tanto vales» que gusta más a las oligarquías. Y, según el ciclo del filósofo, la oligarquía desemboca en dictadura...

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

ENTIDADES REIVINDICATIVAS

En ese contexto surgen nuevos agrupamientos de bodegas con diferentes argumentos. Son asociaciones sectoriales que se alternan con otras más doctrinarias, como Futuro Viñador, que cumple cinco años y se presenta como «una comunidad de apasionados viticultores, enólogos y profesionales del vino que comparten un compromiso con prácticas sostenibles, enfoques innovadores y la preservación de las tradiciones vinícolas que definen cada uno de nuestros *terroirs* únicos», productores de «vinos artesanales de alta calidad que reflejan el verdadero carácter de la tierra de la que provienen».

Son casi todas iniciativas de reducido tamaño, ambiciones modestas en cuanto a los números y casi siempre movidas por argumentos de fidelidad al paisaje o a las tradiciones y con la oposición posible a los grandes operadores, los que aportan los grandes números. Buscan tener voz aunque es difícil que obtengan voto y casi nunca alcanzan objetivos tangibles.

Hay excepciones, como la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, una entidad que parece necesaria en un municipio que hace cuatro décadas ya luchó por hacer valer su derecho a ser cava, cuando un diseño chapucero del mapa de la zona de producción de la DO Cava dejó fuera a elaboradores tradicionales de Requena (Valencia), Almendralejo (Badajoz) y uno de Aranda de Duero (Burgos). Su reivindicación fue reconocida en 1982 por los tribunales.

La vía judicial ha sido necesaria también para dirimir otra aspiración nacida de otro mapa, la de las subzonas de la DO Cava. La comarca valenciana, integrada por un solo municipio, ganó importancia en el mundo de la burbuja a partir del lamentable episodio del boicot a los productos catalanes, en 2004. En el nuevo mapa se iba a llamar Zona de Levante, pero las siete bodegas integradas en la asociación prefieren la referencia al municipio de Requena, aspiración que les ha sido reconocida en 2024.

CASI TODA CASTILLA Y LEÓN

El factor reivindicativo no es el motivo de la Asociación Vino con Origen de Castilla y León (AVOCYL), nacida en noviembre. Agrupa a la mayor parte de las denominaciones de origen convencionales (sin las de pago y sin Toro) de la región. Ahí están Arlanza, Arribes, Bierzo, Cebreros, Cigales, León, Ribera del Duero, Rueda, Sierra de Salamanca, Tierra del Vino de Zamora y Valles de Benavente. Zonas grandes y otras minúsculas, unas pujantes otras con escasa proyección, que se han unido para «la defensa de la calidad amparada por las denominaciones de origen, las necesidades del sector a pie de campo, la lucha contra la excesiva carga burocrática y las mejoras para favorecer la promoción a nivel nacional e internacional».

Las zonas agrupadas esgrimen números de peso: en datos de diciembre de 2022, representan a 11.829 viticultores de la región, propietarios de 54.277 hectáreas de viñedo. Argumentos para su pretensión de ser «un órgano consultivo para cualquier tema relacionado con el vino». Las autoridades regionales que participaron en el acto de presentación de AVOCYL, no se pronunciaron sobre los temas que les atañen: burocracia, participación en la política vitivinícola y dineros para promoción en los mercados nacionales e internacionales.

BODEGAS CAPITALINAS

Tampoco tiene carácter reivindicativo la Asociación de Bodegas de Logroño, que agrupa a ocho bodegas, autodefinidas como «las más emblemáticas» de la capital de La Rioja con fines de divulgación de sus atractivos turísticos. Fue creada en 2020 y está presidida desde su creación por Borja Eguizábal, responsable de la histórica Bodegas Franco-Españolas. Nombres señeros y otros menos conocidos integran una alineación con argumentos atractivos cada uno: Bodegas Arizcuren, Bodegas Campo Viejo, Bodegas Franco-Españolas, Bodegas Viña Ijalba, Bodegas Marqués de Murrieta, Bodegas Marqués de Vargas, Bodegas Olarra y Bodegas Ontañón.

Su principio fundacional: «La Asociación de Bodegas de Logroño nace con el objetivo de fortalecer la visibilidad del enoturismo local, destacando la singularidad de sus bodegas y su capacidad para atraer tanto a los enoturistas más expertos como a quienes se acercan por primera vez al mundo del vino». Bajo el lema «Aquí el vino es capital», tiene el mérito de contar con Marqués de Murrieta, en general poco proclive a formar parte en asociaciones. Las visitas se pueden formalizar a través de la propia asociación, que también organiza rutas y recorridos teatralizados por la ciudad. ■

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

Esto es un ~~tapón~~ DIAM

Mytik 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

EL AUTÉNTICO GUARDIÁN DE LOS AROMAS
DIAM® BOUCHAGE
DESDE HACE 20 AÑOS

MARA SÁNCHEZ

Bodegas Cepa 21

EN LA ONDA DEL NUEVO CONSUMIDOR

NUEVOS VINOS Y NOVEDADES EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN. UN CAMBIO DE RUMBO QUE ADELANTA JOSÉ MORO DESDE SU BODEGA RIBEREÑA, CEPA 21, PARA UN NUEVO TIEMPO Y UN RENOVADO CONSUMIDOR CUYOS HÁBITOS Y GUSTOS NI SE RINDEN A LA TRADICIÓN NI SE DEJAN GUIAR POR UNA FIDELIDAD DESMEDIDA. ESTA REALIDAD DEL MERCADO GUÍA LAS NUEVAS DECISIONES EN EL SENO DE ESTA JOVEN BODEGA.

Su entusiasmo al hablar de Bodegas Cepa 21 no puede ser postureo después de los tres años que ya han pasado desde que saliese de la casa familiar, Bodegas Emilio Moro. Porque en este poco tiempo José Moro, ahora ya propietario único de Cepa 21, se manifiesta con la misma pasión de éste que se ha convertido en su proyecto personal que lo hizo durante décadas desde la presidencia de la emblemática casa ribereña. Aquello ya es historia, reciente pero pasada.

José Moro, desde el mismo instante que asumió la propiedad de Cepa 21, que el creó, se ha concentrado en posicionar esta firma y sus vinos, lo más importante. La idea es, sin perder un ápice de la identidad que aporta el territorio en el que elaboran, ofrecer vinos que muestren una Ribera más moderna, más comprensible para el gran público y que conquiste al nuevo consumidor, menos fiel que las generaciones de antaño, con un portfolio donde no falta la alta gama. Y el

asalto sufrido en la bodega, hace ahora un año, permitía al gran público saber de esos vinos top que se hacen en la casa.

Recordemos el sabotaje, conocido por todos gracias a la cobertura que recibió desde diversos medios de comunicación. Una ex trabajadora, detenida a los pocos días y ahora pendiente de juicio, entraba de noche en la bodega y abría tres depósitos de vino para tirarlos a la alcantarilla. Un líquido derramado que se traducía en 60.000 litros y 2,5 millones de pérdidas ya que ese vino, según explicaba el mismo Moro, correspondía a sus marcas top, Malabrigo y Horcajo, dos elaboraciones que en la campaña anterior (2023) habían supuesto el 15 por ciento de las ventas de la casa, añadía el afectado.

NACIDA CON EL SIGLO

Bodegas Cepa 21 comenzaba su andadura en el año 2001 aunque la plantación de las primeras viñas se iniciaba un año antes. Localizada en el vallisoletano municipio de Castrillo de Duero, además de hacer vino ofrecen alta gastronomía y hay un ambicioso desarrollo enoturístico, por el momento limitado a distintas actividades en la bodega y el viñedo. La fundación de este proyecto se produjo en el seno de Bodegas Emilio Moro, con lo que nacía como su hermano pequeño, y la inauguración de las instalaciones llegó en 2007, una bodega al estilo *château* teniendo en cuenta que está rodeada de viñedos y razón por la que las vistas desde el

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

restaurante son bonitas al tiempo que muy bucólicas.

En lo que a sus vinos se refiere, y partiendo de una localización más al norte en el mismo territorio, buscando esa expresión vinícola, lo cierto es que el clon de Tempranillo (única variedad que emplean) con el que trabajan es el mismo que el de la que fue su casa materna, cepas centenarias de los viñedos que antes habían trabajado el abuelo y el padre de José, los dos Emilios a los que se deben los orígenes vitivinícolas de la familia Moro en el pueblo de Pesquera de Duero. Un legado que siempre que tiene ocasión José refiere con orgullo pues a ellos, dice, debe, aparte de los conocimientos, su respeto por la viña y el entorno y la pasión por el vino.

Con estas bases, lo que si nos adelanta José Moro son los proyectos que pondrán en marcha en el corto-medio plazo con la vista puesta en consolidarse como firma elaboradora de calidad. «Por un lado sacaremos dos nuevos vinos, uno blanco y otro tinto de alta gama, a partir de distintos métodos de elaboración. El objetivo es ofrecer vinos con un perfil cada vez más fresco, más sutiles, más elegantes, para lo que estamos modificando todos los procesos y pretendemos en un par de años lograr la auténtica expresión que queremos darle a nuestras elaboraciones, lo que va a suponer una baza importante en nuestra consolidación como bodega». Definido el objetivo enológico, adelanta que, por supuesto, ese trabajo va a estar acompañado de un potente esfuerzo comercial «para que estos vinos tengan el reconocimiento que merecen a nivel internacional».

LOS CINCO ACTUALES Y EL MERCADO

A partir de la Tempranillo, son cinco elaboraciones las que se vienen haciendo en esta casa. Para Moro esta uva es la variedad reina, y lo explica: «No destaca por nada pero lo tiene todo. Su versatilidad permite crear desde vinos jóvenes vibrantes hasta reservas con una extraordinaria capacidad de envejecimiento». Además de Cepa 21, la etiqueta que rinde homenaje a la casa, «buque insignia de la bodega y la máxima expresión de la revolución vinícola que lidera la compañía», añade, están sus jóvenes vinos Hito, en versión rosada y tinta. Tres elaboraciones a las que suman los dos tintos de gama top.

Malabrigo (34,60 €) es el «niño bonito» de José Moro porque refiere su infancia junto a su padre sentado al pie de la vid y compartiendo el almuerzo abrigándose del frío. Horcajo (89,60 €) es la etiqueta más exclusiva elaborada con uvas procedentes de la parcela que le da nombre y con el que homenajea la memoria de su abuelo, «un hombre del que aprendí a valorar la dedicación y el esfuerzo».

Recuerdos, escenas cotidianas del campo castellano y vivencias personales que desde hace dos años protagonizan, desde la etiqueta, la imagen de estas cinco referencias. Junto a esto, los cinco comparten un mismo escenario: el clima continental, un suelo entre arcilloso, pedrego-

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

so y calizo, y cepas plantadas entre los 750 y los 900 metros de altitud, con lo que las temperaturas son más frescas y las oscilaciones térmicas mayores.

Si bien en líneas generales Moro no tiene queja de cómo les tratan los mercados sí reconoce que el vino no vive su mejor momento como certifican las cifras de consumo existentes. Una situación que considera que merece ser analizada desde diversos enfoques. «Las formas de consumo están cambiando, el actual consumidor pide otro tipo de vinos, hay una tendencia al alza de la demanda de blancos, de elaboraciones más frescas, con más equilibrio y acidez... y a esta realidad hay que estar atentos para darle al consumidor lo que busca». No obstante, también añade que esta bajada del consumo puede afectar a un tipo de vinos que tienen un nivel de calidad inferior, «porque los de marca consolidada se mantienen de forma estable y, en cualquier caso, creo que puede ser una situación preocupante pero no que suponga una tendencia a la baja».

Lo que parece evidente es que desde la firma son bastante conscientes de lo que está pasando y ya están buscando nuevas formas de elaboración para ofrecer vinos que gusten al consumidor. «Es fundamental estar alineados con su gusto y como bodeguero hago los vinos que siento, teniendo en cuenta mi variedad, el *terroir*, dónde estamos, pero elaboramos pensando en ese consumidor, en atender su gusto».

Un esfuerzo que, el propio José Moro nos explica, se tiene que ver reforzado con mucho trabajo desde el punto de vista comercial y de la comunicación para que se entiendan bien los vinos que se ofrecen. «Son éstas nuestras principales armas ante la realidad actual del mercado. Por un lado, esa orientación nueva, con un cambio de proceso pensando en vinos más frescos, sutiles y elegantes, y, después, trabajando desde lo comercial y la comunicación a partir de la demanda del mercado, algo que además requiere ser ejecutado desde la poda hasta el final del proceso», concluye. ■

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

LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL

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

vadevino
EDITORIAL

PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com

Blancos de España

Cambio de paradigma

EN TIEMPOS DE RETROCESO DEL CONSUMO DE VINO, LOS BLANCOS NO SOLO SE DEFIENDEN, SINO TAMBIÉN AVANZAN. HAY DEMANDA DE FRESCURA EN TINTOS, EN ROSADOS, EN ESPUMOSOS Y TAMBIÉN EN EL VINO FRESCO POR ANTONOMASIA, EL BLANCO. FRÍO O INCLUSO CON HIELO, MUCHOS CONSUMIDORES DEMANDAN VINOS BLANCOS Y LAS BODEGAS RESPONDEN CON CIERTA DILIGENCIA.

TEXTO: A PROENSA

En poco tiempo se ha pasado de aquello de «el mejor blanco es un tinto» a poner el color claro de moda. Finos descoloridos, espumosos pálidos, rosados que a duras penas hacen honor a su nombre, tintos que casi despidieron al vino negro y, claro, blancos que pueden hacer rememorar aquello del «pajizo pálido, ligero, fresco y afrutado» de los años ochenta y noventa del siglo pasado.

Hace casi medio siglo la revolución tecnológica no consiguió que los vinos blancos levantaran cabeza, con la excepción singular de los a la sazón sobrios verdejos de Rueda y, en menor medida, los aromáticos albariños de Rías Baixas. Los blancos del Penedés tuvieron gloria efímera y regional, como los ligeros blancos jóvenes andaluces y la gran masa manchega, mientras que Rioja mantenía sus blancos, casi siempre del año, como mero complemento de gama, en general sin mayor interés.

Los avances en enología, radicales en algunos casos (Galicia, los chardonnay de Navarra), apenas hicieron mella en una producción inmersa en la ola de las variedades invasoras, en las que contaban mucho los comerciales nombres internacionales, pero también, y no poco, la Tempranillo patria. La variedad tinta más característica del viñedo español tomó en 2021 la cabeza en la lista de uvas con mayor superficie de viñedo, que había sido ocupada desde tiempos inmemoriales por la blanca Airén. En la actualidad, la blanca manchega se mantiene firme en segundo puesto: apenas supera las 190.000 hectáreas y ha perdido casi 50.000 desde 2010. Tempranillo lidera la clasificación con 199.000, también con pérdidas sobre las más de 212.000 de hace quince años. En 2010 España rondaba el millón de hectáreas de viñedo; hoy suma algo más de 928.000.

En números absolutos de producción, la uva blanca supera claramente a la tinta; en datos de marzo de 2024, suma 2.498 millones de kilos frente a 1.790 millones de uva tinta. Sin embargo, una buena parte de esa producción de blanco se destina a la destilación o a mosto, de manera que el vino tinto, con casi 12,9 millones de hectolitros, está cerca de los 14,9 de blanco.

Es un síntoma de que la moda de los vinos blancos tarda en reflejarse en la evolución del viñedo, aunque tal vez el dato resulte engañoso a la vista del impulso que tienen, con matices, las variedades blancas y los vinos blancos en prácticamente todas las regiones. El auge de los vinos blancos, coincide con otro fenómeno destacable como es la reivindicación de los tipos de uva propios, capítulo en el que se incluye la no menos sugestiva querencia por la recuperación de variedades autóctonas arrinconadas por la pujanza de otras más productivas, menos sensibles a las enfermedades, o los nombres más comerciales, sean internacionales, caso de Chardonnay, Sauvignon Blanc o, en menor medida, Viognier y otras, o las nativas, caso de Verdejo, Albariño y, ahora, Godello.

Galicia, una mina

La eclosión de la uva Albariño, a partir de los años ochenta, marcó la evolución de la viticultura en Galicia. La región se mostró como un reservorio de variedades singulares, aunque estaba inundada de la productiva Palomino, llamada Jerez en las comarcas donde abundaba, que eran todas tal vez con excepción de las comarcas de Pontevedra (el nombre de Rías Baixas es un invento creado por necesidad, para avanzar hacia la denominación de origen), donde abundaban los prohibidos híbridos productores directos (variedades plantadas sin necesidad de portainjertos).

Está claro que primaba la productividad frente a la calidad y hasta la zona bandera del vino gallego, la DO Ribeiro, se debatía entre el ensayo incipiente con variedades autóctonas (un pionero Viña Costeira, en los primeros ochenta, en el que una minoría de uvas autóctonas daban carácter a la Palomino), la producción de rudos tintos de Alicante (Garnacha Tintorera) y la preeminencia de Palomino; sin olvidar un histórico fraude por falsificación de precintas de la denominación de origen para la venta como Ribeiro de vinos de otras procedencias.

En ese río revuelto, donde primaban los vinos a granel propios o foráneos (o mezclados), el foco cualitativo iluminó a la uva Albariño, ensalzada en la prensa gastronómica (no había otra) gracias al singular Santiago Ruiz, líder de un movimiento que reivindicaba esa variedad junto con una enología orientada hacia la calidad. Los vinos de Albariño se beneficiaron de los nuevos conceptos de la enología. «Asepsia», repetía Santiago Ruiz como principio básico que transformaría las bodegas-cuadra de la época en las impolutas bodegas-lechería actuales.

El foco dirigido a la estrella Albariño daba luz también a otras variedades que sólo se daban en Galicia, sobre todo blancas (las tintas siguen siendo poco menos que un misterio), como Loureira, Treixadura, Caíño, Godello, Torrontés o,

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

La cata
Para todos los gustos

Se incluye una selección de vinos que ilustran la producción actual en las distintas regiones. Han sido escogidos por ser representativos y de buena calidad, no por sus calificaciones, que, sin embargo, se exponen para completar la información. Como se suele decir, no están todos los que son. Se trata de una muestra en la que se expone no sólo la variedad de blancos en un país que siempre miró hacia el tinto sino también el potencial de calidad y singularidad que encierran muchas de las variedades de uva y la mayor parte de las comarcas productoras. No tanto como para transformar el vino hispano pero sí para ampliar las opciones de vinos de alta calidad.

Do Ferreiro Cepas Vellas '23

DO RÍAS BAIXAS
BODEGAS GERARDO MÉNDEZ
ALBARIÑO; 11 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. 55 €

100 Frescura, carácter y elegancia en un blanco de buen futuro, con al menos cinco años de buena evolución. Aromas varietales muy finos, tonos cítricos, balsámicos, de frutas de hueso, florales y yodado. Seco, fresco, muy suave, fluido, sabroso, elegante. Grande.

Pazo Señoráns Selección de Añada '14

DO RÍAS BAIXAS
PAZO SEÑORÁNS
ALBARIÑO; 30 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 52 €

99 La marca pionera en demostrar la larga vida de un albariño. Nariz compleja, de buen desarrollo, fruta blanca madura (mirabel, lichi), notas ahumadas, tostadas y minerales. Maduro y vivo, con cuerpo y nervio, suave, fresco, sabroso, amplio, muy fino, largo.

Gran Vino de Guarda La Comtesse '19

DO RÍAS BAIXAS
PAZO BARRANTES
ALBARIÑO; FERMENTADO Y 12 MESES EN TINO DE ROBLE FRANCÉS DE 3.000 L, TRES DE ELLOS CON LÍAS, 12 MÁS EN HORMIGÓN. 9.655 BOTELLAS. 133 €

99 Sofisticado, madera perfectamente integrada, maduro y con futuro. Nariz compleja; base de fruta bien madura (frutas de hueso, nota floral), tonos ahumados, especiados y almizclados. Armonioso en la boca, cremoso y sedoso, fresco, sabroso, expresivo.

Santiago Ruiz '23

DO RÍAS BAIXAS
SANTIAGO RUIZ
ALBARIÑO, LOUREIRO, GODELLO, CAÍÑO Y TREIXADURA; 4 MESES SOBRE LÍAS ANTES DE LA MEZCLA
500.000 BOTELLAS. 15 €

95 Puso el albariño en el mapa hace casi medio siglo; siempre fue mezcla de variedades. Muy amplio y directo en la nariz, fruta fresca y madura, tonos balsámicos (laurel, eucalipto) y florales. Sensación de estructura, con cuerpo y fresco, suave, sabroso.

Pazo de Seoane '23

DO RÍAS BAIXAS
LAGAR DE FORNELOS
60% ALBARIÑO, 33% LOUREIRO, 6% CAÍÑO BLANCO, 1% TREIXADURA. 50.000 BOTELLAS. 15 €

96 La revelación de los últimos años, tras virar de monovarietal a vino de mezcla. Nariz amplia, con muchos matices bien definidos y sensación de frescura (balsámicos, herbáceos, cítricos) que se prolonga a un paso de boca fluido, suave, seco, serio.

Louro do Bolo '23

DO VALDEORRAS
RAFAEL PALACIOS
GODELLO; FERMENTACIÓN Y 4 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS Y FUDRES DE ROBLE
180.000 BOTELLAS. 20 €

98 El pequeño de los vinos de Rafael Palacios es un gran blanco, un godello ejemplar, con futuro y espléndido presente. Nariz desarrollada y elegante, con muchos matices sobre base de fruta de hueso madura. Cuerpo y nervio, equilibrado, sabroso, expresivo, largo.

O Luar do Sil '23

DO VALDEORRAS
O LUAR DO SIL (PAGO DE LOS CAPELLANES)
GODELLO. 225.000 BOTELLAS. 13,30 €

94 Quizá la mejor expresión de Godello puro, sin intervención de crianza alguna. Carácter frutal franco y fino, tonos de madurez de fruta (albaricoque), notas de almendra cruda y minerales. Cierto cuerpo, fresca acidez, muy suave, seco, sabroso, directo, frutal.

A Vilerma '23

DO RIBEIRO
A VILERMA (GRUPO JOSÉ PARIENTE)
TREIXADURA, LADO, LOUREIRA, GODELLO, ALBARIÑO Y TORRONTÉS; EL 10 POR CIENTO PASÓ 5 MESES EN BARRICAS USADAS. 16 €

96 Destacado entre los primeros nuevos ribeiros, se mantiene fiel a un fino estilo frutal. Muchos matices aromáticos, notas herbáceas frescas, florales, cítricas y balsámicas muy bien ensambladas. Fresco y sedoso en la boca, seco, fluido, sabroso, amplio.

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

Eduardo Peña ‘23

DO RIBEIRO
EDUARDO PEÑA
TREIXADURA, ALBARIÑO, GODELLO, LOUREIRO Y LADO;
6 MESES EN DEPÓSITO. 30.000 BOTELLAS. 18 €

97 Desarrollo del nuevo ribeiro, avanza en complejidad, sensación de madurez. Aromas de fruta bien madura, tonos de frutas de hueso, herbáceos frescos (helecho), minerales (tierra viva) y balsámicos (eucalipto). Vivo, con volumen y nervio, muy suave, expresivo.

Palacio de Nevares ‘23

ASTURIAS (SIN IGP)
PALACIO DE NEVARES
ALBARÍN, RIESLING Y GEWÜRZTRAMINER; BREVE CRIANZA
EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 13.000 BOTELLAS. 18 €

94 Sugestivo, con carácter, fino. Aromas frutales con matices florales (pétalos secos de flores blancas, camomila), notas herbáceas y de frutas de hueso, fondo almizclado. Fluido, muy suave, fresco, seco, bien dotado de sabores, expresivo en aromas, largo.

Micaela Selección de Añada ‘22

VT COSTA DE CANTABRIA
BODEGAS CASONA MICAELA
RIESLING Y ALBARIÑO. 6 MESES SOBRE LÍAS
13.300 BOTELLAS. 18 €

96 Sensación de profundidad insólita en un blanco. Aromas complejos de frutas carnosas maduras, tonos herbáceos (rúcula, helecho) y balsámicos, notas almizcladas y minerales. Sensación glicérica alegrada por viva acidez, suave, seco, ágil, sabroso, vivo.

Astobiza ‘23

DO ARABAKO TXAKOLINA-TXACOLI DE ÁLAVA
ASTOBIZA
HONDARRABI ZURI. 100.000 BOTELLAS. 11 €

92 Destacado entre los chacolíes alaveses a partir de un perfil muy actual sin perder raíces. Aromas frescos de fruta, recuerdos herbáceos finos (heno segado, helechos, toque de hinojo). Ligero, suave, con nervio pero sin verdor, seco, muy frutal, fino.

Itsasmendi 7 ‘21

DO BIZKAIKO TXAKOLINA-TXAKOLI DE VIZCAYA
ITSASMENDI
40% HONDARRIBI ZURI ZERRATIA, 40% HONDARRIBI ZURI,
20% RIESLING; 10 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS,
8 EN BOTELLERO. 60.000 BOTELLAS. 18 €

88 Una bodega que abrió caminos en el chacolí vizcaíno. En este caso apuesta por el vino longevo, con sensaciones de buena maduración sobre la base frutal herbáceas clásica y notas balsámicas. Fresco, fluido, suave, viva acidez, seco, sabroso, expresivo, singular.

K5 ‘20

DO GETARIAKO TXAKOLINA-TXAKOLI DE GUETARIA
BODEGA K5
HONDARRIBI ZURI. 9 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 20 €

89 La bodega del televisivo Karlos Argiñano apuesta por el chacolí de larga vida. Pasado el tiempo mantiene frescura al mínimo precio de perder algo de intensidad aromática. Muy fino, frutal y herbáceo, balsámico, con paso de boca fluido, vivo, suave, sabroso.

Capellanía ‘19

GRAN RESERVA. DOC RIOJA
MARQUÉS DE MURRIETA
VIURA; FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN;
23 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
13 EN HORMIGÓN. 30.378 BOTELLAS. 90 €

97 Interpretación sofisticada de la larga crianza, con expresión refinada de la clásica Viura en una nariz compleja, con tonos especiados y ahumados sobre base de fruta blanca. Con volumen y nervio, suave, madera conjuntada, seco, sabroso, expresivo, largo.

Pujanza Añadas Frías ‘21

DOC RIOJA. BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA
VIURA. INICIA FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO Y TERMINA
EN DEPÓSITO, HUEVO DE HORMIGÓN DE 800 L.
Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L., 12 MESES EN
BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y HUEVO DE HORMIGÓN
2.300 BOTELLAS. 100 €

97 Singular y elegante expresión de Viura, maduro y con larga vida. Nariz más sutil que potente pero con muchos matices singulares (frutal, mineral, especiado, almizclado) y gran finura. Con volumen y nervio, muy suave, seco, sabroso expresivo, elegante.

Valenciso Tempranillo Blanco ‘22

DOC RIOJA. VALENCISO
TEMPRANILLO BLANCO; FERMENTACIÓN Y 8 MESES
EN BARRICA. 22 €

94 Reconcilia con la variedad Tempranillo Blanco a pesar de la barrica. Aroma de frutas de hueso maduras, tonos ahumados, recuerdo de panadería. Muy buen equilibrio en la boca, centro glicérico, viva acidez, suave, seco, amable, sabroso, amplio, fino.

Límite Norte de Ramón Bilbao ‘21

DOC RIOJA. BODEGAS RAMÓN BILBAO
50% MATURANA BLANCA, 50% TEMPRANILLO BLANCO.
FERMENTADO EN HORMIGÓN, CRIANZA SOBRE LÍAS
EN HORMIGÓN ÁNFORA Y BARRICA DE 600 L. SEGUIDA
DE 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
12 EN BOTELLERO. 9.000 BOTELLAS. 24 €

93 Maduro y con futuro, expresivo y sugestivo. Aromas de frutas de hueso maduras y de manzana asada, tonos ahumados, especiados, minerales (pedernal) y de monte bajo. Bien ensamblado, con cuerpo y nervio, suave, seco, equilibrado, sabroso, amplio, fino.

ESTO NO ES PUBLICIDAD

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

www.proensa.com @proensapuntocom

más tarde, Lado o Blanco Lexítimo. Godello y Valdeorras se postulaban como alternativa de interior frente a la Albariño costera pero no terminaba de despegar. Hasta que en los últimos tiempos se ha erigido como uva de moda, ha sido adoptada como panacea o poco menos en la DO Monterrei y un descubrimiento en la DO Bierzo, aguas arriba del Sil.

Esa nueva buena etapa de la Godello, que fue eterna promesa desde los años ochenta, ha provocado cierta polémica. Valdeorras proclama la propiedad o al menos una suerte de derechos de autor sobre la uva de moda, algunas voces en el Bierzo reclaman la paternidad y Monterrei la aprovecha para mostrar cierta alegría comercial. Ribeira Sacra, que también tiene Godello, no parece salir de su eterna búsqueda de los caminos del tinto y Ribeiro no parece aprovechar la moda del blanco para tomar impulso para sus excelentes vinos de mezcla de variedades, con Treixadura como base.

Las tres variedades principales tienen rasgos bien diferenciados, fragancia floral en Albariño, que tiene una relación difícil con la madera aunque vive largo tiempo sin crianza alguna y da excelentes resultados en la vía de la crianza sobre lías abierta por Pazo de Señoráns Selección de Añada. Junto a los varietales, que han de ser cien por cien Albariño, un capítulo aún poco desarrollado, aunque incorpora al propio Santiago Ruiz y otras marcas de éxito, que es el de la mezcla de variedades. A pesar de esas asignaturas pendientes, Rías Baixas es, con mucho, la denominación de origen más dinámica de Galicia.

La Godello es más sobria, da notas de frutas blancas de hueso y se viene arriba con la crianza en barricas (mejor en tamaños grandes) y en presencia de las lías. La Treixdura es herbácea, con toques de piel de manzana, más bien sencilla pero gana mucho con aportaciones de Lado, que le da acidez (su zona favorita, Ribeiro, tiene veranos cada vez más cálidos), Loureira y su nota de laurel, la mineral Caíño o Godello, que aporta cuerpo.

Amanece en el Cantábrico

Más al norte sí aprovechan la oportunidad que brinda el nuevo clima, que permite avanzar al viñedo hacia comarcas en las que nunca hubo o hace mucho tiempo que desapareció su cultivo. Es el caso de Betanzos, que ensayó con distintas variedades hasta que parece haber dado con la clave, la variedad autóctona Blanco Lexítimo. Un nuevo fichaje de la enología norteña que se da en Asturias con cierta abundancia (el término es muy relativo en el viñedo más pequeño de España), aquí con el nombre de Albarín, donde renacen el viñedo y el vino en la zona clásica de Cangas de Narcea pero también en otras comarcas donde es novedad casi absoluta. La uva Albarín, de sutiles aromas de flores blancas y anisados, también se da al otro lado de los Picos de Europa, en la mesetaria DO León, donde la delicada uva blanca convive con la rústica tinta Prieto Picudo, en un curioso contraste, y con otras uvas pálidas, como la castellana Verdejo y la gallega-berciana Godello, que asoma por todas partes se ponga como se ponga Valdeorras.

En la vecina Cantabria se aprobaron dos indicaciones geográficas, Liébana, que es la zona histórica de viñas, aunque se destinaban sobre todo a la producción de aguardiente, y Costa de Cantabria, que abarca el magro viñedo cultivado en el resto de la comunidad autónoma. Son zonas en formación en las que casi todo es nuevo. Reciben influencia de Galicia, con viñas de Albariño y Godello, del País Vasco, que aporta Hondarrabi Zuri, y de otras procedencias, con ensayos de Riesling, Sauvignon Blanc y Verdejo, entre otras. Todo ello en dimensiones poco menos que de muestra para ensayo. Lo más interesante se da en el este de la región, con unos buenos Casona Micaela, pero que, salvo por las variedades innovadoras elegidas con todo acierto, pueden ser considerados casi como un chacolí dado que el valle de Villaverde es un enclave cántabro situado en la vizcaína comarca de las Encartaciones.

Es una zona histórica, productora, según los libros, de tintos de poco color, descritos como ojo de gallo, y ahora dedicada sobre todo al chacolí blanco, como el resto de la comunidad autónoma, donde cada provincia cuenta con su denominación de origen de chacolí. Las uvas autóctonas Hondarrabi, en sus versiones blanca (zuri) y tinta (beltza) son las dominantes aunque hay aportaciones de distinta procedencia, con querencia especial por las francesas Petit y Gros Manseng y Petit Corbu, procedentes de la vecina Iparralde, junto a otras como Albariño y Riesling para dar aromas a la herbácea uva local.

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

El chacolí también ha experimentado una cierta revolución. A lomos del nuevo clima, la viña ha conquistado nuevos territorios, en las comarcas de siempre y en otras nuevas, y los vinos han perdido parte de su agreste carácter vegetal, que le valió el calificativo de «vinagrillo» en algunas citas y hasta en tiempos lejanos le cerró la puerta como vino de consagrar en algunas diócesis. Hay resistencias; entre los consumidores clásicos se da cierto rechazo de los mejores chacolíes por ser «demasiado vino», es decir, por proceder de uvas mejor maduradas.

Rioja abre pantalla

En los años noventa se llevaban los tintos negros, estructurados, con mucho de todo (cuerpo, color, grado, madera), tal como valoraba el pope de la crítica enológica norteamericana. Triunfaba el tinto de la DO Ribera del Duero y asomaba con fuerza la DO Priorat. Esa tendencia pilló un tanto a contrapié a Rioja, asentada cómodamente en un liderazgo con sus vinos más ligeros, pulidos por largas crianzas en barricas digamos curtidas, origen del carácter considerado típico que había exportado a muchas otras zonas peninsulares. Contaba con bodegas potentes y enólogos preparados y tardó poco en reaccionar. Hubo antecedentes en los ochenta, como Barón de Chirel, que rompió moldes en estilo y barreras en precio, pero el lanzamiento del nuevo rioja se produjo en los noventa, con vinos como Torre Muga, Amaren, San Vicente y otros.

Esa nueva etapa arrinconó aún más a los vinos considerados complementarios, los blancos y, más aún, los rosados. Se paralizaron los permisos para la plantación e incluso la sustitución de viñas de uva blanca y se puso en riesgo el sistema clásico de plantar blanco en las cabezadas de las viñas de Tempranillo. Así, cuando ha llegado la reacción del mercado, que pide frescura frente a los pesados vinos tintos de la etapa anterior, Rioja estaba otra vez con el paso cambiado. No es fácil cambiar inercias en zonas tan grandes, pero Rioja también ha reaccionado con presteza.

En 2007, cuatro años después de levantar el veto a la plantación de variedades blancas, que duró casi diez años, rompió el tabú de las variedades de uva

con la autorización de seis blancas, las foráneas Chardonnay, Sauvignon Blanc y Verdejo y las autóctonas Maturana (también entró la versión tinta), Turruntés y Tempranillo Blanco, la última una mutación reciente aparecida en una planta de Tempranillo tinto. Fuera quedó la Moscatel y sus vinos dulces, para los que se creó la IGP Vinos de la Tierra Valles de Sadacia, en la comunidad autónoma de La Rioja.

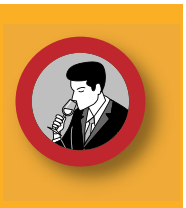
Desde esa fecha las bodegas de Rioja contaban con la posibilidad de elaborar blancos con nueve variedades de uva. Momento que aprovecharon algunas de las casas punteras para descubrir nuevas y sugestivas prestaciones en la clásica Viura, sola o en compañía de otras, preferentemente sus dos amigas de siempre, Malvasía de Rioja y Garnacha Blanca, o con las autóctonas incorporadas, Tempranillo Blanco, que hasta ahora se apoya más en su nombre que en cualidades demostradas, y Maturana Blanca, mucho más interesante, a la que se atribuyen rasgos similares a los de la Godello de moda.

La vieja Viura, destinada históricamente a vinos jóvenes, a mezcla con uvas tintas o a los muy clásicos blancos de larga crianza en barrica, vinos embalsamados a base de acidez y madera que reciben sorprendente apoyo en una parte necrófaga de la crítica, incluidos cienes de puntos para vinos que no existen más que en los botelleros de sus bodegas productoras. Tan curioso fenómeno ha abierto camino a vinos nuevos que aplican la cartilla vieja y parecen hechos para que alguien los aplauda dentro de unas décadas. Aunque hoy no den más que recuerdos de roble, como si en lugar de vino se vendieran barricas.

En la actualidad Rioja vive un momento raro. La demanda de tinto está en horas bajas y sube la de blanco; el rosado creció poco y el espumoso, incorporado en la última reforma del pliego de condiciones, es un intento incipiente. El espumoso hoy compite con el blanco por las escasas uvas blancas. Podría ser buena salida para uvas tintas sobrantes, de viñedos jóvenes o de viñas muy productivas, en un estilo *blanc de noirs* que ya muestra algún apunte de interés.

Las decisiones de finales del siglo pasado imponen una realidad singular: sobra vino tinto, falta vino blanco; se habla mucho de arrancar viñas pero no tanto de reinjertar con blanco viñedos de tinto. Y en los vinos se ensayan todo tipo de alternativas, lo que da una gama amplia de perfiles. Una vez más, Rioja hace vinos para todos los gustos, aunque es evidente su querencia por la crianza en barrica, que a veces enmascara los rasgos varietales y con frecuencia toma el protagonismo en la nariz y en la boca, aunque hay que reconocer que aporta los mejores vinos de la zona.

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



Plácet de Valtomelloso ‘23

DOC RIOJA
BODEGAS PALACIOS REMONDO
VIURA; 4 MESES EN DEPÓSITOS OVALES DE ROBLE
14.487 BOTELLAS. 27 €

93 Viura de la zona oriental en una apuesta por la fruta apenas matizada. Aromas de fruta blanca y de hueso madura, notas herbáceas frescas, ligero toque de crianza. Muy buen paso de boca, centro glicérico, buena acidez, suave, sabroso, amplio, con futuro.

Huracán Daniela Cuvée ‘20

DO NAVARRA
GONZALO CELAYETA WINES
GARNACHA BLANCA, CHARDONNAY Y VIURA;
8 MESES EN ÁNFORA DE TERRACOTA, 10 EN BARRICA
1.500 BOTELLAS. 25 €

92 Interesante propuesta de mestizaje varietal. Desarrollado en la nariz, bouquet complejo sobre base frutal, notas minerales, florales y de hierbas aromáticas. Equilibrado, con empaque, glicérico y con nervio, suave, sabroso, amplio, fino.

Chivite Colección 125 Gran Vino Blanco ‘21

VT 3 RIBERAS
J CHIVITE FAMILY ESTATES
CHARDONNAY; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 12.589 BOTELLAS. 60 €

93 Buena expresión varietal, con crianza conjuntada, aunque aún joven. Aromas de frutas blancas maduras, tonos de barrica de calidad, ahumados y especiados. Con volumen y nervio, centro un punto cremoso, viva acidez, estructura de roble, sabroso, amplio.

Clarión de Viñas del Vero ‘22

DO SOMONTANO
VIÑAS DEL VERO
LA BODEGA MANTIENE EN SECRETO LAS VARIEDADES DE UVA Y LA ELABORACIÓN Y CRIANZA. 20 €

94 Singular, complejo, profundo, sofisticado. Muchos matices aromáticos bien engarzados: fruta carnosa y de hueso, pétalos de flores blancas, minerales, ahumados, almizclados. Con volumen y nervio, fluido, fresco, suave, seco y amable, sabroso, expresivo, largo.

Enate Chardonnay ‘22

DO SOMONTANO
ENATE
CHARDONNAY; FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS
70.000 BOTELLAS. 19,25 €

93 Es ya todo un clásico y mantiene su estilo, con cierto aire Nuevo Mundo. Aromas de frutas carnosas maduras, notas de roble nuevo, tonos tostados, lácteos, madera blanca. Con volumen y equilibrio, cremoso, ajustada acidez, suave, sabroso, amplio.

Enate Chardonnay 234 ‘23

DO SOMONTANO
ENATE
CHARDONNAY, 600.000 BOTELLAS. 9,50 €

93 Seguramente el mejor varietal español sin crianza, fino y fresco. Carácter bien definido, recuerdos de piña y de melón maduros y frescos, notas ahumadas y de hierbas aromáticas. Muy buen paso de boca, suave y ligeramente graso, fresco, sabroso, frutal.

Las Margas Garnacha Blanca ‘23

DO CARIÑENA
BODEM BODEGAS
GARNACHA BLANCA; 4 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE. 11 €

86 Propuesta varietal sin maquillajes madereros. Aroma franco de fruta bien madura, tonos de frutas de hueso, membrillo, hierbas aromáticas y una nota anisada (hinojo). Buen paso de boca, centro carnoso, ajustada acidez, suave, nota amarga de salida.

Abadal ‘23

DO PLA DE BAGES
BODEGAS ABADAL
PICAPOLL; 3 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO
10.000 BOTELLAS. 14 €

89 Expresivo, fresco, fino. Aromas frutales no muy intensos de la gama herbácea, con recuerdos de manzana y de monte bajo, apunte cítrico y floral. Equilibrado, cuerpo medio, centro lleno, fresca acidez, seco, equilibrado bien dotado de sabores, frutal.

Nuat ‘20

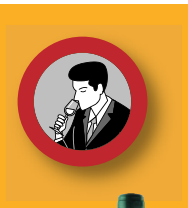
DO PLA DE BAGES. BODEGAS ABADAL
75% PICAPOLL, 15% MACABEO, 15% SUMOLL; 10 MESES SOBRE LÍAS DE LA ÚLTIMA COSECHA (UN TERCIO) Y DE COSECHAS ANTERIORES; EL 30% DEL VINO PASÓ UN MES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 4.000 BOTELLAS. 35 €

91 Complejidad y frescura en una fórmula varietal singular. Finos rasgos frutales, con recuerdos de frutas de hueso y finos toques de almendra amarga y monte bajo. Con prestancia en la boca, cierto cuerpo y sensaciones de solidez y frescura, sabroso, largo.

Alta Alella Cau d’en Genis ‘23

DO ALELLA
ALTA ALELLA
XAREL·LO; FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO OVOIDE DE HORMIGÓN
10.000 BOTELLAS. 18 €

89 Buen varietal de Xarel·lo, rico en matices. Base aromática de fruta fresca, sutiles notas minerales (yodo) y de monte bajo, apunte floral. Buen paso de boca, cuerpo medio, equilibrado, fresca acidez bien conjuntada, suave, seco, bien dotado de sabores, frutal.



Milmanda ‘21

DO CONCA DE BARBERÁ. FAMILIA TORRES
CHARDONNAY; FERMENTACIÓN Y 4-6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 300 LITROS (LA MITAD NUEVAS) Y FUDRES DE 1.500 LITROS, 12 MESES MÁS EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. 12.000 BOTELLAS. 60 €

92 Brillante vestigio de la ola invasora de las variedades internacionales. Complejidad y finura en una nariz refinada, profunda, rica en matices frutales, ahumados, minerales y especiados. Equilibrio, cierto cuerpo y fresca acidez, seco, sabroso, amplio. Con futuro.

Anima Mundi Cantallops ‘22

DO PENEDÉS
AT ROCA
XAREL·LO; FERMENTACIÓN Y 8 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS Y DEPÓSITO DE CEMENTO. 5.310 BOTELLAS. 24 €

92 Elaboración y crianza respetuosas con el carácter varietal. Nariz sutil, con base neta de fruta fresca (peras de agua, herbáceos), notas de monte bajo y maderas finas. Rotundo en la boca, cierto cuerpo y sensaciones de solidez y frescura, seco, sabroso, amplio.

Clos Ancestral ‘23

DO PENEDÉS
FAMILIA TORRES
FORCADA Y UNA PEQUEÑA PARTE DE XAREL·LO; 3 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS FINAS. 17 €

91 Variedad recuperada con buenas prestaciones a pesar de la juventud de la viña. Nariz directa, potente, con sensaciones de frescura frutal, frutas carnosas, pera de agua, toque de almendra cruda. Cuerpo medio, viva acidez, fluido, suave, seco, vivo.

Jean Leon Xarel·lo ‘23

DO PENEDÉS. JEAN LEON
XAREL·LO. 3.618 BOTELLAS. 13 €

88 Franco, directo, buena expresión de Xarel·lo joven. Nariz muy característica, con frescos rasgos frutales (manzana, pera), herbáceos (heno, toque de hinojo) y toque de garriga. Equilibrado en la boca, fresco, suave, seco, sabroso, expresivo y fino en aromas.

Costers de Cornudella ‘22

DO MONTSANT. COMPANYÍA VITÍCOLA SILEO
75% GARNACHA BLANCA, 20% MACABEO, 5% GARNACHA TINTA; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS Y DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE. 5.200 BOTELLAS. 22 €

86 Buena interpretación con mayoría de Garnacha Blanca y un toque de tinta que le da estructura y prestancia. Dominan aromas frutales, con sutiles matices de crianza y un toque de garriga. Cierto cuerpo, ajustada acidez, seco, sabroso, frutal en aromas.

Auditori ‘22

DO MONTSANT. ACÚSTIC CELLER
76% GARNACHA BLANCA, 19% PANSAL, 5% MACABEO; FERMENTADO EN HUEVO DE CEMENTO, FUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 1.500 LITROS Y BARRICAS DE 500 LITROS; 10 MESES EN BARRICA. 3.400 BOTELLAS. 25 €

88 Fórmula varietal autóctona, buenas prestaciones en línea sutil. Nariz muy limpia y directa, con buen engarce entre la fruta y la crianza, notas de fruta blanca, maderas finas y monte bajo. Cuerpo medio-ligero, ajustada acidez, suave, seco, bien definido.

Lafou de Rams ‘18

DO TERRA ALTA. LAFOU CELLER
GARNACHA BLANCA; ADICIÓN DE VINOS BRISADOS DE LAS DOS COSECHAS ANTERIORES; 5-6 MESES EN BARRICA, AL MENOS 30 EN BOTELLERO. 1.020 BOTELLAS. 49 €

93 Nuevos horizontes en la tierra de la Garnacha Blanca. Desarrollado en la crianza, afinado en el botellero. Nariz compleja de vino maduro, fruta blanca, minerales, ahumados y monte bajo, toque fino de botella. Glicérico y fresco, con volumen, amplio.

Lafou Els Amelers ‘22

DO TERRA ALTA. LAFOU CELLER
GARNACHA BLANCA; FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITOS DE ACERO Y HUEVOS DE HORMIGÓN, EL 10% EN BARRICAS DE 300 LITROS
20.000 BOTELLAS. 17 €

93 Delicada elaboración para guardar los sutiles rasgos varietales. Aromas de fruta blanca, almendra cruda, herbáceos frescos, minerales (yodo), toque de hierbas aromáticas. Equilibrado, cierto cuerpo, centro glicérico, acidez suficiente, seco, sabroso, amplio.

Les Prunes ‘23

DO VALENCIA
CELLER DEL ROURE
MANDÓ; FINAL DE FERMENTACIÓN Y 6 MESES EN TINAJAS DE BARRO ENTERRADAS. 10.000 BOTELLAS. 12,50 €

88 Apuesta de riesgo, presentado como *blanc de noirs*, teñido como un rosado. Sensación general de frescura, tanto en los finos y sencillos aromas frutales, con dominantes recuerdos de frutillos de ribazo, como en un paso de boca fluido y ágil, seco. Singular.

Finca Calvestra ‘22

VALENCIA (SIN IGP). BODEGA MUSTIGUILLO
MERSEGUERA; FERMENTADO EN BARRICAS DE ACACIA DE 300 Y 500 LITROS, 4 MESES SOBRE LÍAS FINAS EN BARRICAS DE ACACIA DE 500 LITROS, 7 EN DEPÓSITO DE ACERO. 19.463 BOTELLAS. 21 €

93 Recupera, en refinada versión, una variedad importante. Delicado en la nariz, gran finura en sus rasgos frutales, de flores blancas y almendra cruda, engarzados sobre apunte de levaduras frescas. Fluido, suave, fresco, seco, sabroso, equilibrado, fino.

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

Tierras de Chardonnay

La vecina DO Navarra fue más radical y por una vez no trabajó mirando hacia el oeste. La reconversión del viñedo iniciada en los años ochenta y que desplazó a la clásica Garnacha de muchos de sus lares tradicionales, despejó el terreno de blanca Viura casi por completo para apostar sobre todo por Chardonnay, entonces de moda. Lo cierto es que aquí la uva borgoñesa se adaptó mejor que en la mayoría de las zonas vinícolas españolas y la ola afrancesada ha dejado en su retirada restos de alto nivel, con marcas asentadas, caso de Chivite, Castillo de Monjardín y otras.

de Cataluña, en la DO Costers del Segre (en las zonas del centro) y también en cierto modo en la DO Penedés, aunque en la última tiene competidores invencibles. En las denominaciones oscense y leridana, construidas a lomos de aquella modernidad de uvas importadas, un tanto californiana más que afrancesada, no hay otra alternativa que una todavía despreciada Macabeo-Viura. En la DO Somontano, la autóctona Alcañón aporta hasta ahora poca novedad de interés. Mucho más atractivo es el singular Clarión, de fórmula secreta pero en el que se intuyen variedades exóticas.

Ese retroceso de Chardonnay no ha sido reemplazado por nuevas incorporaciones, salvo excepciones que pueden ser consideradas anécdotas. Escasea la Viura y también la otra blanca realzada por la modernidad, la Moscatel de Grano Menudo, afortunadamente dedicada a la producción de buenos vinos dulces en lugar de aromáticos pero poco sugestivos blancos secos. En tiempos de recuperación de la Garnacha, los ojos se vuelven hacia la Garnacha Blanca, marginal todavía pero con algunos vinos de interés en el mercado, caso de Alzania o Huracán Daniela.

El imperio de la Chardonnay sigue vivo en zonas vecinas, como el norte de Aragón, en la DO Somontano, y el norte

Llega Garnacha Blanca

La variante blanca de la reivindicada Garnacha se presenta como una opción en alza. Llega desde su tierra natal, la cuenca del Ebro, casualmente en comarcas con vocación productora de tintos, y se puede decir que está en fase de experimentación. Es una uva también bastante sobria, como casi todas las blancas hispanas, nada fácil de trabajar (en su día lo intentó el equipo del marqués de Griñón pero desistió) y que necesita el refuerzo de la crianza, siempre que no sea muy prolongada ni intensa, o de otras variedades.

En Rioja solo recientemente aparece en solitario, en Navarra y el sur de Aragón prácticamente desapareció, reducida al papel discreto de uva residual hasta que recientemente se está recuperando, lo mismo que en las denominaciones meridionales de Cataluña, algo en la DO Somontano y en la DO Empordá, que es otro de sus reductos. En Priorato se ha experimentado con Viognier, en Cariñena, Calatayud y Campo de Borja apenas recibía atención.

Su región de influencia, siempre en minoría y casi siempre mezclada en las propias viñas, está en las comarcas más cercanas al Ebro, desde Rioja hasta el Priorato, incluido el sur montañoso de Costers del Segre. La única excepción es la DO Terra Alta, donde es la cepa dominante, por encima incluso de las tintas. El motivo es la producción tradicional de vinos rancios y aromatizados (vermús y similares con remite en la zona y en bodegas radicadas en Reus), que se vendían sobre todo a granel pero con apellido de origen, *Gandesa*, para los que venía bien la querencia oxidativa de la Garnacha Blanca y su riqueza alcohólica.

Las bodegas de la Terra Alta llevan años peleando precisamente contra esas viejas virtudes, transformadas en dificultades cuando se trata de hacer blancos modernos. Crianzas en madera y en otros materiales, con y sin lías, mezclas con otras variedades y todo lo imaginable ha sido aplicado por los enólogos de la zona, con resultados medianos. En los últimos tiempos parece que se han dado importantes pasos positivos y la DO Terra Alta muestra algunos ejemplos más que razonables.

Reina Xarel·lo

En el norte, sobre todo en la DO Penedés, reina la variedad Xarel·lo, sobria y fresca cepa, seguramente la más característica de Cataluña, perfectamente adaptada a las comarcas mediterráneas y que se enfrenta razonablemente bien al nuevo clima. Es un excelente lienzo en blanco para que la producción de cava y su crianza reductora pinten sus rasgos de distinción, apoyada en el volumen que aporta la Macabeo, los sutiles matices de Parellada y el acierto de la aportación de Chardonnay.

Ese papel de base del cava y sus hijos (los espumosos de calidad que renunciaron al amparo de la DO Cava) y su perfecta adaptación a las zonas mediterráneas

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

(da buena acidez y, curiosamente, va peor en zonas altas), fue la causa de que amplias comarcas, como el propio Penedés, la Conca de Barberá, zonas de Costers del Segre o el Bages, tomaran el aspecto de un mar de Xarel·lo. En Alella, donde difícilmente se puede hablar de mar de viñas, es también la variedad característica, con el nombre de Pansa Blanca.

Arrinconó a otras que ahora asoman tímidamente junto a los vinos hijos del desarrollo en distintas crianzas de la propia Xarel·lo, que, además, se muestra bastante sensible de cara a expresar peculiaridades de los suelos en los que se cultiva. El problema es que esas elaboraciones y determinadas filosofías (vinos naranja, naturales y otros) enmascaran la frescura y la finura de esa uva, aunque aprovechen su solidez y estructura.

En los últimos tiempos, superada la fiebre de las uvas foráneas, recibe la compañía de otras autóctonas que se ensayan con desiguales resultados. Cabe destacar la Malvasía de Sitges, distinta a la riojana, que en Cataluña se conoce como Subirat Parent y no parece suscitar amores, y parece que también diferente a la castellana. Según los expertos podría ser pariente más cercana de la mallorquina Malvasía de Banyalbufar. Más asentada está la uva Picapoll, lanzada a la fama por la familia Roqueta en la DO Pla de Bages, que parece ser su cuna aunque asoma por otras zonas. Tiene prestaciones de frescura y solidez, aunque algo más aromática, comparables a las de la Xarel·lo.

De cara al futuro, el avance del viñedo hacia zonas elevadas del norte y, sobre todo, las nuevas variedades surgidas del proyecto de recuperación de uvas autóctonas de Familia Torres, aportarán (ya lo hacen) novedades de interés. Se ensaya sobre todo con uvas capaces de dar resultados enológicos de relieve con el nuevo clima. Los nuevos nombres, como la blanca Forcada, se incorporan con presteza al catálogo de variedades comerciales, paso previo a su uso en vinos destinados al consumo y a su incorporación como autorizadas en las denominaciones de origen.

Invasiones mediterráneas

Otro tanto se puede decir de la mallorquina Prensal, más delicada en aromas, pero con una acidez razonable teniendo en cuenta las circunstancias de cultivo. En Baleares se conservó la tradición de dulce de Moscatel y se impusieron las variedades invasoras (y a veces vinos foráneos que olvidaban citar su origen), en especial Chardonnay y también Viognier, junto a Macabeo, que llegó antes, tras la filoxera. Los blancos de Bodegas Ribas, Ribas y Sió, son la mejor expresión de la autóctona Prensal, casi varietal el primero (recibe aportación de otra autóctona, Giró Gros), con Viognier como tercera pata el segundo. En Banyalbufar, en las laderas de la sierra Tramuntana, se recupera su peculiar Malvasía, origen de históricos vinos dulces, favoritos de ilustres visitantes, los primeros turistas de las islas, y citados por autores del siglo XIX.

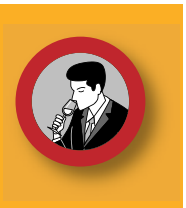
Si en Mallorca las variedades internacionales satisfacían la demanda de turistas modernos, en la Comunidad Valenciana ocurría algo parecido, pero para competir en las grandes superficies de toda Europa. Mandaba el Grao de Valencia, punto de partida de exportaciones masivas de vinos valencianos, murcianos, manchegos e incluso de orígenes más lejanos, y sede de las grandes casas de la región.

Las necesidades de esas exportadoras arrinconaron a las uvas locales e incluso a zonas enteras, como Alto Turia, recóndita comarca de montaña, subzona de la DO Valencia, perjudicada por el tamaño reducido de sus viñas, de difícil mecanización y por ende poco rentables, y por las dificultades de transporte. La pequeña comarca del Alto Turia es el principal reducto de una gran variedad blanca mediterránea, Merseguera. Llamada Esquitxagos en el sur de Cataluña, aparece en toda la región levantina, incluidas las denominaciones de origen murcianas. Da vinos ligeros y frescos con peculiares y sutiles aromas de flores blancas y almendra cruda. Toni Sarrión, propietario de Bodega Mustiguillo, muestra en su varietal Finca Calvestra y en Mestizaje, con mezcla de Malvasía y Viognier, ambos sin denominación de origen, el potencial de excelencia de esa variedad.

Algo más al sur, la DO Utiel-Requena es territorio de la tinta Bobal y, de forma minoritaria, de otras variedades invasoras, sobre todo tintas. Sin embargo, hay una isla de blanco, el extenso término de Requena, con una producción nada desdeñable, sobre todo de Macabeo, con destino a la elaboración de cava. Requena es una subzona de la DO Cava y ha tenido un largo litigio, culminado con éxito en 2024, para que fuera designada por el nombre del municipio. Actúan en la subzona siete bodegas que producen ocho millones y medio de botellas de cava a partir de unas cuatromil hectáreas de viñedo inscrito en la DO Cava..

La comarca vecina, Valentino, más próxima a la capital y con menor altitud, se superpone con la subzona Moscatel de

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



Sió ‘23

VT MALLORCA. BODEGUES RIBAS
45% PREMSAL BLANCO, 35% GIRÓ ROS, 20% VIOGNIER; PARCIALMENTE FERMENTADO Y 5 MESES CON SUS LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS; GIRÓ ROS Y VIOGNIER 5 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 12.253 BOTELLAS. 22,50 €

91 Variedades locales con un bien medido refuerzo de Viognier. Sugestivo en la nariz, con cierta complejidad; sutiles aromas de frutas carnosas maduras, monte bajo y almendra cruda. Muy bien paso de boca, vivo, suave, fluido, seco, sabroso, expresivo, fino.

Quibia ‘23

MALLORCA, SIN IGP
ÀN NEGRA VITICULTORS
PREMSAL Y GIRÓ ROS; 3 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE ACERO DE 7.000 LITROS. 60.000 BOTELLAS. 18 €

86 Pensado para cierta longevidad. Aromas frutales de buena madurez (fruta blanca), tonos de monte bajo y presencia notable de levaduras frescas (panadería). Buen paso de boca, fluido y suave, acidez suficiente, seco, bien dotado de sabores, notas tostadas.

Mauro ‘23

VT CASTILLA Y LEÓN
BODEGAS MAURO
GODELLO DE EL BIERZO; FERMENTACIÓN Y 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS. 50 €

92 Se hace grande a partir de dos o tres años de evolución en la botella. Aromas frutales sencillos (fruta de hueso, pétalos secos de flores blancas), notas ahumadas y minerales. Excelente equilibrio, cierto cuerpo, centro glicérico, viva acidez, seco, sabroso, amplio.

0 Chan de Prieto Pariente ‘23

DO BIERZO
BODEGAS PRIETO PARIENTE
GODELLO; FERMENTADO EN DEPÓSITO Y EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS. 16 €

97 Espectacular estreno berciano de los autores de José Pariente. Nariz compleja, con muchos matices que aún va a desarrollar; fruta blanca y de hueso, ahumados, toque de almendra cruda. Con cuerpo, glicérico, fresca acidez, suave, seco, sabroso, amplio.

El Zarzal ‘22

DO BIERZO
BODEGAS EMILIO MORO
GODELLO; 8 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS DE 2.5500 LITROS, DE 12 A 24 EN BOTELLERO 70.000 BOTELLAS. 16,50 €

92 Buena interpretación del Godello berciano, crece en la botella. Delicado, no muy intenso pero fino y rico en matices sobre base de fruta de hueso madura, notas de maderas finas, panadería y monte bajo. Fresco, suave, fluido, seco, sabroso, serio.

Losada ‘23

DO BIERZO
LOSADA VINOS DE FINCA
GODELLO; 6 MESES SOBRE LÍAS EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS, HUEVOS DE HORMIGÓN Y DEPÓSITO DE ACERO 40.000 BOTELLAS. 15,50 €

88 Expresivo en la nariz, algo falto de pegada en la boca; está joven. Finos aromas de fruta madura (fruta de hueso, flores blancas) y de trabajo con lías (lácteos, panadería), fondos minerales. Ligero, fresco, seco, suave, bastante expresivo en los aromas.

Peregrino ‘23

DO LEÓN. GORDONZELLO
ALBARÍN. 6 €

90 La nueva cara del Albarín leonés, fragante, con carácter y prestancia. Aromas amplios de frutas de hueso maduras, tonos de pétalos secos de flores blancas, nota de almendra blanca. Cierto cuerpo, centro glicérico, buena acidez, suave, sabroso, amplio.

Marqués de Riscal Limousin ‘22

GRAN VINO DE RUEDA. DO RUEDA
BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
VERDEJO; 6 MESES EN BARRICAS FUDRES DE ROBLE FRANCÉS. 20 €

98 Seguramente la mejor interpretación de Verdejo con crianza en madera. Ensamblado, cierta complejidad; frutas de hueso maduras, almendra, madera blanca, finos tonos de hidrocarburos. Estructura, equilibrio, fresca acidez, seco, sabroso, expresivo, sugestivo.

Finca Montico ‘22

GRAN VINO DE RUEDA. DO RUEDA
BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL
VERDEJO; CRIANZA SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO Y EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS. 16,50 €

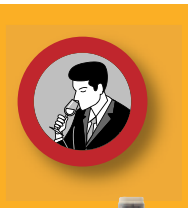
96 Aromático, mucho carácter, equilibrado, rotundo. Marcados rasgos minerales (pedernal, fósforo) sobre base de fruta bien madura, tonos herbáceos frescos, notas de monte bajo. Con cuerpo y sensación de consistencia, vivo, seco, sabroso, amplio, largo.

José Pariente ‘23

DO RUEDA
BODEGAS JOSÉ PARIENTE
VERDEJO; FERMENTACIÓN Y 4 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITOS DE ACERO Y HORMIGÓN Y TINTOS DE ROBLE. 11 €

93 Referencia firme de Verdejo auténtico, sin maquillaje. Aroma potente varietal, notas de frutas de hueso y herbáceas frescas, recuerdos de heno segado, toque de hinojo. Serio en la boca, cierto cuerpo, equilibrado, fresca acidez, suave, seco, rotundo en sabores.

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



Excellens ‘23

DO RUEDA
BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES
SAUVIGNON BLANC; 3 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS FINAS. 10 €

90 Fina expresión de Sauvignon Blanc de Rueda, con carácter, sin afeites aromáticos comerciales. Aromas de fruta madura, tonos herbáceos finos, fondo de fruta tropical, notas minerales (sílex). Cuerpo medio-ligero, suave, fresco, fluido, equilibrado.

Blanco Nieva Pie Franco ‘23

DO RUEDA
BODEGAS BLANCO NIEVA
VERDEJO; 3 MESES EN BOTELLERO
25.000 BOTELLAS. 13,50 €

94 Expresión de las viejas viñas prefiloxéricas de la Rueda segoviana. Marcados y finos rasgos minerales (fósforo, pizarra, hierro) bien conjuntados con recuerdos de frutas de hueso maduras (melocotón de viña). Estructurado, equilibrado, fresco, seco, serio.

Flavus ‘18

VT CASTILLA Y LEÓN
BODEGAS HERMANOS SASTRE
JAÉN CASTELLANO; 10 MESES EN BARRICA, 5 AÑOS EN BOTELLERO. 2.472 BOTELLAS. 60 €

89 Un buen blanco de la Ribera sin denominación de origen por culpa de una antigua variedad de uva. Camino de interés, complejo aunque aún se hace notar la madera (se modera en cosechas posteriores). Fresco, equilibrado, amplio, rotundo, expresivo.

Tr3smano ‘22

DO RIBERA DEL DUERO
LAGAR DE PROVENTUS
ALBILLO MAYOR; 8 MESES EN BARRICA CON SUS LÍAS
1.644 BOTELLAS. 45 €

88 Madurez de fruta, varietal directo, sin enmascarar. Sobrios y delicados aromas de fruta blanca, notas herbáceas frescas, apunte de monte bajo (hierbas aromáticas). Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, fresca acidez, madera conjuntada, sabroso, vivo.

Aalto Fuente de las Hontanillas ‘22

VT CASTILLA Y LEÓN
AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS
ALBILLO MAYOR Y VERDEJO; 11 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 7.000 BOTELLAS. 45 €

93 En este caso es la Verdejo la que deja al vino fuera de la ley ribereña. Mal negocio: fino siendo joven, con gran futuro. Aromas frutales de buena madurez, barrica nueva de calidad, notas minerales. Sólido, fresco, equilibrado, seco, rotundo en sabores, amplio.

La Malvar de Más Que Vinos ‘23

VT CASTILLA
BODEGAS MÁS QUE VINOS
MALVAR; FERMENTADO Y 4 MESES SOBRE LÍAS EN TINAJAS DE BARRO Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 17,50 €

91 Fino, con carácter, fresco. Más delicado que intenso en la nariz pero conjuntado y con matices finos de fruta fresca, tonos herbáceos y toques de hinojo y albahaca. Buen paso de boca, fluido, fresco, suave, seco, bien dotado de sabores, amplio, sugestivo.

Guadianeja Airén Encascado ‘23

VT CASTILLA
VINÍCOLA DE CASTILLA
AIRÉN; FERMENTADO CON SUS PIELES. 9 €

91 Elaboración tradicional para revelar matices de finura en viejas viñas de Airén. Sencillos aromas frutales, recuerdos de peras amarillas y manzana, notas de hierbas aromáticas. Con prestancia en la boca, cierto cuerpo, bien ajustada acidez, seco, sabroso, frutal.

Fino CB

FINO. DO MONTILLA-MORILES
ALVEAR
PEDRO XIMÉNEZ; SIN ADICIÓN DE ALCOHOL. 6 AÑOS EN BOTAS DE ROBLE, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA. 8 €

96 Bien marcado perfil de fino de Montilla-Moriles, rotundo y mineral. Aromas de crianza bien definido, tonos de almendra ligeramente tostada, fino recuerdo de levaduras de flor, fondo mineral marcado (tiza). Muy suave y muy seco, rotundo en sabores, amplio.

Fresquito Vino de Tinaja ‘22

DO MONTILLA-MORILES
PÉREZ BARQUERO
PEDRO XIMÉNEZ; 8-10 MESES BAJO VELO EN TINAJAS DE BARRO. 10 €

90 Con carácter; dominan los rasgos de crianza bajo velo pero mantiene recuerdos del vino base. Aromas de levaduras frescas, tonos de panadería y frutos secos, fondo de tiza y manzana madura. Cuerpo medio-ligero, equilibrado, suave, seco, aromático.

La Goya

MANZANILLA PASADA
DO MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA
DELGADO ZULETA
PALOMINO. 7 AÑOS EN BOTAS DE ROBLE, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA. 8 €

98 Desarrollada, compleja, elegante. Muchos matices de crianza, con recuerdos de marismas, yodo y frutos secos (almendra cruda), notas de cal y yodo. Armonía en la boca, ligera, muy suave, seca, rotunda en sabores, amplia en aromas, largo final.

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

Valencia y es la Moscatel la variedad blanca más abundante, aunque en la parte norte se puede encontrar Merseguera. Las bodegas de esta zona buscan su vía en la elaboración de aromáticos blancos secos (y espumosos) de Moscatel.

En el sur, la subzona Clariano de la DO Valencia es la puerta del Altiplano Levantino. Zona con vocación de tintos, explora la recuperación de variedades autóctonas, sobre todo con Verdil, Planta Nova y la peculiar y muy minoritaria Tortosí, pero comparte con Valentino todo un catálogo de variedades, nacionales e internacionales, y no se puede decir que tenga blancos que respondan a un estilo definido.

Otro tanto ocurre con las zonas del Altiplano, el interior de la DO Alicante (la zona costera es territorio de Moscatel), Yecla, Jumilla y Almansa, una región con dominio casi monocorde de Monastrell. En blancas abunda la Viura-Macabeo algo más que otras (Airén, Pedro Ximénez, uvas foráneas), aunque hay cierta tendencia a alegrar sus blancos, que no son el capítulo más brillante, con comerciales aportaciones de Moscatel.

Dos mesetas

Si hubiera que señalar un rasgo entre los muchos que distinguen a las dos mesetas, el viñedo y sus variedades de uva, así como sus vinos, serían definitorios. En la cuenca del Duero se suceden tres variedades blancas dominantes, Albillo, Verdejo y Malvasía, con el añadido de Godello en la DO Bierzo y Albarín en la DO León. La DO Ribera del Duero amplió en 2019 su paleta de vinos con la incorporación de los blancos. Establece que sean elaborados a partir de la variedad Albillo Mayor, que hasta entonces entraba en la fórmula varietal de tintos y claretes.

Es un capítulo en desarrollo construido a partir de una variedad que da vinos con viva acidez pero muy poco expresivos en los aromas y bastante ligeros. Los blancos ribereños han surgido como hongos pero, por el momento, da más alegrías algún vino de otras variedades, sobre todo el Flavus de Bodegas Hermanos Sastre, varietal de Jaén Castellano, de lo mejor de la zona, sin sello de la denominación de origen, como el nuevo Aalto en el que el pecado es la intervención de Verdejo. La Ribera tuvo la tentación de abrir el campo a uvas de toda procedencia pero al final optó por un cierto integrismo y se echó en brazos de la sobria Albillo, en la que, por cierto, pocos entre los grandes confían.

Aguas abajo del Duero empieza el territorio de Verdejo, la DO Rueda, a la que acuden desde hace tiempo muchas bodegas de la Ribera del Duero a elaborar su vino blanco. Algunas montaron bodega, otras marcharon a horizontes más lejanos. Los blancos de Rueda viven su mejor momento comercial pero en los últimos tiempos concita el rechazo de ciertos sectores que le reprochan lo que llaman *verdejeo*, la fragancia comercial más propia de Sauvignon Blanc (piel de melocotón, pis de gato) con la que se pretendía ilustrar la sobriedad de la variedad castellana. Sin entrar en las fragancias comerciales, hay dos tipos de vinos finos de Verdejo bien diferentes; la mayoría responden a ese perfil aromático herbáceo fresco, en los suelos pizarrosos de la zona segoviana (Nieva y alrededores) y algunos terrenos arenosos del centro de la comarca, dan rasgos minerales muy finos, con recuerdos de pedernal y fósforo junto a los de frutas de hueso y herbáceos.

Los mejores se mantienen fieles a esos caracteres singulares. Algunos defienden la mezcla de Macabeo, variedad que fue abundante, como el Palomino, pero está en franco retroceso. La segunda variedad de la zona, Sauvignon Blanc, no da resultados espectaculares aunque también se ven matices a los dominantes recuerdos de pis de gato y frutas exóticas.

También la DO Rueda amplió, en verano de 2024, la paleta de variedades con la incorporación de nada menos que seis nuevas uvas blancas (y dos tintas): Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Moscatel de Alejandría y de Grano Menudo, Riesling y la Godello de moda. La última provocó reacciones dentro y fuera de la zona, con voces que no entienden que pinta la uva gallega en las amplias terrazas que vierten al Duero, pero el argumento sirve para casi todas las demás y para otras previamente autorizadas, como Chardonnay y Viognier.

Finalmente, en la vecina DO Toro, que también abrió recientemente la puerta a los blancos, y en la DO Tierra del Vino de Zamora exploran las posibilidades de la Malvasía Castellana, también llamada Dona Blanca, como en Galicia, presente sobre todo mezclada en viñedos viejos, lo mismo que las Verdejo y los dos Albillo. La familia García Montaña (Bodegas Mauro) ha elaborado un malvasía notable, sin sello de la DO Toro.

En las zonas periféricas también crecen los blancos: con Godello en el Bierzo, que es ribera del Sil y no cuenca del Duero, Albarín y Verdejo en la DO León; Malvasía Castellana, con Verdejo y otras, en la DO Arribes del Duero. En Sierra de Salamanca se ha descubierto una autóc-

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

tona, Rufete Serrano, muy mezclada con tintas, con Viura y con Palomino. Albillo Real es la única uva blanca autorizada en una DO Cebreros (y la destacada en las comarcas hermanas de la DO Méntrida y la subzona de San Martín de la DO Vinos de Madrid), aunque parece más ocupada en desarrollar el potencial indudable de sus tintos de Garnacha.

Mar de Airén

Al sur de Guadarrama, las casi 200.000 hectáreas de Airén lo dicen todo solo con exponer el número. Sólo le discuten el dominio dictatorial la Blanca Cayetana en Extremadura, las variedades internacionales, de desigual distribución y algunas peculiaridades, pero la meseta sur y Extremadura constituyen un mar de Airén productor de vinos que en gran parte van destinados a la destilación, lo mismo que buena parte del vino extremeño; la manchega Tomelloso y la extremeña Almendralejo se disputan desde hace décadas el título de mayor productor de alcohol vínico del mundo.

Entre las peculiaridades cabe destacar la interesante uva autóctona Malvar, que se da sobre todo en la DO Vinos de Madrid y en su vecina, la DO Mondéjar. El mejor ejemplo no está en ninguna de las dos. La Malvar de Ercavio, de Bodegas Más Que Vinos, no tiene sello de denominación de origen. Ese vino tiene dos madres, Margarita Madrigal y Alexandra Schmedes, y un padre, Gonzalo Rodríguez, que al mismo tiempo que desarrolla su Malvar clama contra el arranque de las viejas viñas de Airén y defiende la calidad de los vinos elaborados con ella.

Los vinos de Malvar y de Airén parecen parientes cercanos, aunque los de la primera son algo más expresivos en aromas, con un grato toque de hinojo, y tienen un punto más de frescura. De todas formas, los que saben sostienen que la Airén acusa las inercias productivas de muchos años y que no ha dicho su última palabra en cuanto a calidad. Un sugestivo airén *encascado* (elaborado con sus hollejos, pero no es un vino naranja) de Vinícola de Castilla, elaborado bajo las directrices de José Hidalgo Togores, puede mostrar un camino de interés, desde luego muy por encima de crianzas en barrica o en tinaja de barro. Tampoco sale con el sello de la DO La Mancha.

Finos y vinos de tinaja

Andalucía es tierra de blancos. Las cuatro variedades principales de las denominaciones de origen históricas, Palomino en Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, Zalema en Condado de Huelva, Pedro Ximénez en Montilla-Moriles y Moscatel en Málaga, suman más de 14.000 de las poco más de 24.000 hectáreas de viñedo andaluz. Las denominaciones de origen restantes, Sierras de Málaga y Granada, como la mayor parte de las comarcas vinícolas menores, se orientan sobre todo a vinos tintos.

Alguna, como el norte de Jaén, es una suerte de prolongación de la meseta manchega, con Airén y Cencibel como protagonistas; otras se decantaron por variedades internacionales, caso de Sierras de Málaga, que es una especie de ONU varietal. En Granada y Almería buscan sus respectivos caminos en un desarrollo aún incipiente en el que no se vislumbra un objetivo claro. Sí se ve bastante más nítido el de Vinos de la Tierra de Cádiz, prácticamente monocorde en vinos tintos, con la excepción del más famoso blanco joven de la región, Barbadillo, y algún otro de menor relieve.

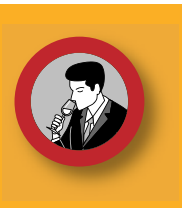
Fuera de esas excepciones, Andalucía es tierra de blancos, entendidos como los elaborados a partir de uva blanca. Las singularidades de las vendimias, elaboraciones y crianzas dan a los vinos tonos que van desde el amarillo pajizo muy pálido, casi sin color, hasta el negro cerrado, impenetrable por la luz, pasando por tonos dorados, oro viejo, ámbar, castaño y caoba de distintas intensidades.

Entre los generosos con aspecto de blanco, las manzanillas, finos, condado pálido y otros similares, se encuentran los que muchos consideran algunos de los mejores vinos blancos del mundo. Vinos ligeros, muy suaves, de baja acidez, muy secos y equilibrados y con los aromas singulares que les confiere la crianza biológica y los convierte en vinos únicos que deberían tener y poco a poco han conquistado un sitio en la mesa y no solo en el aperitivo.

Los vinos blancos jóvenes andaluces nacieron en Sanlúcar de Barrameda en la cosecha '75, al amparo de la aplicación de modernas técnicas de elaboración (acero inoxidable, equipos de frío, mostos muy refinados) que también proporcionaron una materia prima más depurada para la elaboración de finos y manzanillas. Este tipo de vino nunca entró en la DO Jerez y en Manzanilla de Sanlúcar, pero su éxito comercial movió a otras zonas, primero la DO Montilla-Moriles y después la DO Condado de Huelva, que en los ochenta lanzaron sus varietales jóvenes de Pedro Ximénez y Zalema, respectivamente.

Ninguna de esas tres variedades, Palomino, Pedro Ximénez y Zalema, ofrecen grandes prestaciones aromáticas y también son vinos bastante justos en acidez. Son rasgos adecuados para las crianzas de

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



Tío Pepe en Rama

FINO EN RAMA. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
GONZÁLEZ BYASS
PALOMINO. 6 AÑOS EN BOTAS DE ROBLE, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA. 19 €

99 Destacado entre ese tipo relativamente nuevo de finos embotellados sin filtrar. Expresivo y elegante, muchos matices de crianza (especias, levaduras vivas, frutos secos) sobre fondos minerales (cal). Ligero y muy suave, seco, rotundo, amplio.

Fino Quinta

FINO. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
OSBORNE
PALOMINO. 5 AÑOS EN BOTAS DE ROBLE, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA. 7,50 €

96 Expresión del carácter singular de los finos de El Puerto de Santa María. Marcados rasgos minerales (finos hidrocarburos, yodo, recuerdo de calafate), notas de frutos secos. Ligero y muy suave, seco, rotundo en sabores, fino toque salino, amplio, largo.

Barbadillo '24

VT CÁDIZ
BODEGAS BARBADILLO
PALOMINO. 5 €

88 En las últimas cosechas han encontrado insólitos matices aromáticos a la habitual sobriedad de la uva Palomino. Recuerdos de frutas blancas maduras, toque de manzana, tonos herbáceos frescos. Fácil paso de boca, suave, seco, amable.

El Grifo Malvasía Lías '18

DO LANZAROTE
EL GRIFO
MALVASÍA VOLCÁNICA, 24 MESES EN BARRICA CON SUS LÍAS, 24 EN BOTELLERO. 19.000 BOTELLAS. 21 €

92 Mucho carácter, fino, atractivo. Nariz amplia y bien desarrollada; aromas de frutas de hueso maduras, marcados y finos rasgos minerales (mineral de hierro, magma). Buen paso de boca, cierto cuerpo, acidez suficiente, suave, seco, sabroso, amplio, sugestivo.

los vinos generosos pero que marcan mucho el perfil de los blancos del año, vinos de paso fácil, suaves y poco expresivos.

Esas carencias han dado lugar en una etapa muy reciente a un paso intermedio, el de los vinos blancos sometidos a un breve periodo de crianza bajo velo de flor, en botas de roble o en tinajas de barro. Se busca dar apuntes de la crianza de los finos sin perder los sutiles rasgos frutales, notas de manzana, del vino del año. No tienen el encanto del mestizaje, por ejemplo, de los finos amontillados, un paso intermedio mucho más sugestivo, pero son gratos y parecen tener éxito. Para algunos, son el futuro de esas zonas, una valoración un tanto excesiva.

Exóticos a la sombra del volcán

Este recorrido por la geografía española del vino blanco se iniciaba en Galicia, sin duda una reserva impagable de variedades de uva singulares y vinos con mucho carácter. Esa cualidad de reservorio queda, sin embargo, pálida ante el catálogo aún no del todo estudiado ni aprovechado, que ofrecen las islas Canarias. El archipiélago fue estación intermedia, parada de aclimatación, de las variedades de uva que se exportaron para la colonización vitícola de América.

Llevaron sólo camino de ida. Se plantaban en botánicos y viñedos canarios antes de atravesar el Atlántico en una ruta que no tenía retorno por lo que Canarias quedó libre de la plaga de la filoxera. Viajaron variedades de todo tipo y algunas desaparecieron con las plagas americanas de sus regiones de origen y se conservaron en las islas, muchas veces con otros nombres y en la mayor parte de los casos mezcladas en los pequeños viñedos (a veces emparrados en torno a otros cultivos) destinados al consumo de los propios campesinos, que añadían nuevas plantas tomadas de aquí y de allá en función de sus gustos o necesidades.

Eso ha dado lugar a un amplio catálogo de variedades que suman a sus

rasgos el influjo, quizá dudoso, de la plantación pie franco, sin portainjertos, y el más constatable del suelo volcánico. En el conjunto de las islas el capítulo más importante del catálogo varietal es el que se designa como «resto de variedades» (unas 3.400 hectáreas en un total de 8.600) en el que caben todas esas viñas de uvas no bien identificadas. En el resto, la más abundante entre las blancas con casi 1.500 hectáreas es Listán Blanco, que podría ser una versión de Palomino pero no está nada claro, seguida de una singular Malvasía Volcánica que suma en torno a mil hectáreas y, lejos, las casi doscientas de Vijariego, también llamada Bijiriego y Diego, valorada como la más «autóctona».

Los vinos de Listán son más bien sencillos en los aromas, de baja acidez y buen paso de boca. Los de Vijariego son más aromáticos, con rasgos florales y herbáceos y notas minerales del suelo (hierro) y del ambiente (yodo). Los de Malvasía Volcánica (algunos distinguen otro tipo, la Malvasía Aromática) son muy sugestivos, con aromas de frutas de hueso y un marcado tono mineral que, en efecto, evoca sensaciones de piedra volcánica. Destacan los blancos recientes de El Grifo, en la DO Lanzarote. ■

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

MENSAJE EN UNA BOTELLA

MARÍA PILAR MOLESTINA

Oportunidades y atractivos

Empieza un nuevo año y con él se disparan las previsiones del sector, la búsqueda de tendencias y los análisis que nos lleven a entender por dónde va a ir este 2025. Harta de preguntar, leer comentarios y comprobar datos contrastables porque, al final, las respuestas y conclusiones obtenidas (con ligeras variaciones que no afectan al resultado) son una cancioncilla que no ha variado en los últimos años y se repite sin grandes novedades, recurro a la inteligencia artificial y al chat GPT para ver qué me cuenta, qué se espera en este mundillo para un futuro cercano. Aquí, sin sorpresas, veo algunos temas candentes, pero también de sobra conocidos.

El consumo de vino ha decaído en todo el mundo primordialmente por temas relacionados con la salud. Cada vez son más los consumidores que reducen o evitan su consumo a cambio de tener mejor salud. Muchos famosos han cambiado sus hábitos de consumo o directamente lo han abandonado para tener un «estilo de vida más saludable».

Gisele Bündchen lleva ya tres años sin probar una gota de alcohol. Jennifer López, Bella Hadid, el actor de Harry Potter, Daniel Radcliff, la cantante Adele, etcétera ya no prueban ningún alcohol para mejorar su estilo de vida y no porque hayan tenido problemas derivados del consumo abusivo, aunque alguno de ellos ha confesado algún desliz. Y, esto, dicho en los altavoces de las redes sociales y los medios, amplifica el mantra que ha sido bautizado como *sober California*.

La sobriedad monacal es lo guay y en el sector europeo nos limitamos a hablar sesudamente de que el consumo moderado es saludable, previene enfermedades cardíacas, aumenta los niveles de Omega 3, previene la artrosis, reduce el riesgo de padecer cáncer, ralentiza el envejecimiento, protege la piel, es un potenciador para nuestro cerebro y hace la vida más feliz. Resumen: aburrido. ¿Eco en redes sociales? Uno o ninguno.

Claramente, hay que cambiar la estrategia y buscar una Gisele Bündchen, Jennifer López, Demi Lobato o Tom Holland que beban vino con alegría y sin remordimientos en lugar de investigadores y médicos que avalen lo anterior siempre y cuando sea un consumo con moderación porque esto no tiene glamour ni gancho alguno.

Las preferencias de las generaciones más jóvenes se inclinan por otro tipo de bebidas alcohólicas como la cerveza, la sidra o los cócteles. Además, el vino está visto como un producto lujoso y caro que en estos tiempos se percibe como un derroche. Hay que introducir el vino en entornos sociales más distendidos y liberar la literatura vinícola de tanta seriedad e impostura. Hay que acercarse a la juventud con el mismo lenguaje que ellos manejan. Se impone una revisión de la comunicación.

Volviendo a lo que cuenta el chat GPT para 2025, ve algunas tendencias potenciales en el incremento de vinos sin alcohol como introductor a una cultura donde debe primar la moderación. Asimismo, apunta a que el consumidor medio no sabe de marcas y no domina más que las más populares o publicitadas por lo que en el mercado actual, se está poniendo el acento en las variedades de uva y, entre ellas, las menos tradicionales triunfarán porque cuentan con el factor de la novedad, el descubrimiento y la originalidad.

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

Quizás es el momento de incorporar elaboraciones de variedades minoritarias que se abandonaron hace años porque la mayoría de las recuperadas tienen un ciclo más largo, tardan más en madurar y dan menos grado. Hasta hace poco, la uva se pagaba según kilo/grado y hoy las preferencias van precisamente por las características denostadas hace años. Además, al ser tan locales y exclusivas de determinados pagos, ganan en valor diferenciador y se apartan del gusto popular, lo que confiere un halo de exclusividad apartado de gustos globalizados.

El trabajo de recuperación de variedades para elaborar es muy lento y tras pasar todos los filtros, la comercialización es compleja, pero parece que esta sí es tendencia mundial. Al igual que procesos más novedosos para el consumidor potencial como la fermentación en ánforas, vinos sin filtrar, o micro vinificaciones que hablan de exclusividad.

Que vinos *eco-friendly* son algo que no tiene vuelta atrás no ofrece ya ninguna duda. Las prácticas sostenibles pueden convertirse en uno de los argumentos más importantes en la producción y el consumo de vino por lo que la sostenibilidad pasará a ser un factor prioritario en los próximos años. Lo más importante es que este enfoque sea comprobable y esté avalado de algún modo por un organismo fiable.

Las ofertas premium no dejan de tener su importancia en el sector que ocupa el pico de la pirámide, lo que obliga a otra vuelta de tuerca más con vinos especiales y exclusivos que sean aspiracionales para el consumidor medio y tiren del consumo general. Siempre debe existir la alta costura para que viva el *pret-a-porter*.

Una cosa que el chat GPT destaca es la necesidad de crear nuevas experiencias vinícolas. Incide en que las bodegas deben ofrecer experiencias más casual y sociales. Entiende que es más importante poner el foco en la diversión y el relax que en la cata o la formación vinícola. Convertir el sector vino en disfrute ayudará a que florezca el consumo. Algo en lo que pensar. ■

La nueva generación toma las riendas

Jumilla, nuevos horizontes

JUMILLA EN LA TERCERA FASE. LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL ALTIPLANO MURCIANO-ALBACETEÑO VA COMO UN COHETE. SUPERADA LA ETAPA DEL VINO A GRANEL Y TRAS POSICIONARSE EN LA ACTUALIDAD COMO UNA ZONA PUJANTE, LIBRE YA DE VIEJOS PREJUICIOS, UNA NUEVA GENERACIÓN MUY JOVEN, CARGADA DE IDEAS, SE ESTÁ PONIENDO AL FRENTE. SU OBJETIVO, ES ESTABLECER UNA PALETA DE VINOS DIFERENTES, PERSONALES, DE ALTA CALIDAD, QUE CATAPULTE LA DENOMINACIÓN A SER UNA DE LAS ZONAS VINÍCOLAS PUNTERAS DEL PAÍS.

TEXTO: ENRIQUE CALDUCH
FOTOS CEDIDAS POR LAS BODEGAS

El debate, enriquecedor, sobre el tipo de vinos, está encima de la mesa, incluidas las de los restaurantes. Vinos más ligeros, frescos, sutiles y elegantes. Vinos maduros, de largo recorrido, con capacidad de guarda. Estas pueden ser las tendencias dominantes de cara al futuro de los vinos de Jumilla, aunque hay muchos estadios intermedios. Eso sí, todos coinciden en la importancia absoluta de la variedad local, la tinta Monastrell, que es como si la hubieran redescubierto. Y es que con las virtudes que tiene esta uva, la tercera o cuarta generación de bodegueros que se han puesto al mando, saben que pueden hacer el tipo de vino que deseen.

Pero hagamos un poco de historia. Cuando se produjo la plaga de la filoxera en Francia, los comerciantes de aquel país no sólo se fueron a elaborar vinos estilo Mèdoc a Rioja, sino que desembarcaron en Jumilla en busca de sus graneles. Y ha habido firmas francesas en Jumilla hasta finales de los años ochenta del siglo pasado. Los abuelos y bisabuelos de la nueva generación se enriquecieron y engrandecieron la comarca a base de esos vinos que se concentraban en el puerto de Alicante, dirigidos a la exportación. Otra ventaja que encontraron es que cuando llegó la filoxera a España, los suelos arenosos, pedregosos y duros del altiplano, frenaron la progresión del insecto, y probablemente Jumilla sea la zona vinícola con mayor cantidad de viñas prefiloxéricas, o *de pie franco* (plantadas sin portainjertos) que hay en el país.

Eran aquellos vinos en los que se impulsaba que tuvieran mucho color, mucho grado, de doble pasta, que se llama; y que se vendían como churros para mezclar con vinos flojitos que sólo contaban con una acidez chirriante, procedentes del norte de Italia y de Francia. Entraba mucho dinero en Jumilla desde firmas suizas y alemanas que se encargaban de esas mezclas, intentando vender vinos con cierto equilibrio.

Los padres de la actual generación cambiaron el plan. El objetivo era el vino embotellado, con mucho más valor añadido. Era a principios de los años 90. El equilibrio de los vinos se hacía en casa, no en una planta suiza. Se vendimiaba antes, se descubrió y valoró la acidez natural de la Monastrell, se introdujeron nuevas variedades erróneamente llamadas mejorantes, foráneas la mayoría. Se empezó a estudiar la composición de los suelos, las orientaciones y alturas.

Proyección internacional y de futuro

En 1994, quitando, algunas pequeñas elaboraciones de la cooperativa BSI de Jumilla y alguna firma aislada, tan sólo dos bodegas: Carchelo, con Agapito Rico y Juan Sierva; y Casa Castillo, impulsada por Nemesio Vicente y su familia, hacían solamente vino embotellado, y encima de alto nivel. Habían dado en el clavo. A partir de ahí todo el mundo se puso a embotellar. Tal es así, que en un pleno del Consejo Regulador de finales de los 90, se propuso con determinación, aunque al final no salió, que no se vendiera más vino a granel. Se abriría con ello el camino hacia una denominación de origen calificada. Entonces sólo alcanzaba esa categoría Rioja, luego llegó Priorat.

Priorat, Toro... y Jumilla. Esa es la trilogía que impulsó para España el gran gurú internacional del vino de entonces, Robert Parker, al frente de *The Wine Advocate*. Defendía los vinos concentrados, cargados de color y de fruta y a la vez rotundos, de bocas poderosas. Nunca un prescriptor tuvo tanto éxito entre su público, el norteamericano; un país que estaba en una etapa ascendente, a todo trapo, en el consumo e importación de vinos. El efecto rebote del mercado estadounidense llegaba a todo el mundo y un porcentaje enorme de bodegas de todo el planeta se puso a elaborar *al gusto Parker*, que lo que realmente interpretaba era el gusto estadounidense, en aquel momento.

Jumilla se vio claramente beneficiada y sus ventas en el mercado exterior crecieron exponencialmente, lo que contrastaba en cierta medida con un consumidor nacional que se dividía en dos partes: la de un público formado y de nivel que valoraba y consumía las nuevas elaboraciones de Jumilla; y un público más numeroso que tenía la imagen antigua de cuando los abuelos hacían vino a granel. Precisamente, junto con Toro y Priorat y algunas zonas vinícolas más, que no es necesario comentar aquí, se consideraban como *de segunda*.

Cambios de estilo

A estas alturas, en 2025, esto ya ha sido superado. Jumilla a nivel internacional tiene un excelente prestigio, mientras que en el mercado nacional un puñado de firmas están triunfando claramente y abriendo camino; otras les siguen, también con buena presencia en las mesas de los restaurantes y en las tiendas especializadas; y un tercer grupo que está a punto.

Y lo bueno es que entre medias está el debate que se comentaba al principio. La crítica, los prescriptores de opinión, en su gran mayoría, se han vuelto anti Parker, es como una contrarreforma. Ahora se buscan vinos más ligeros, con menos madera, más frutales, de menos extracción. Está muy bien, y este cronista que ha pasado por varias fases de este debate no está dispuesto a tirar la primera piedra a nadie, ante el temor de morir lapidado. Pero, ¿el punto de vista de la mayoría de crítica coincide con el del consumidor? ¿el público norteamericano cuyo gusto interpretaba Parker ha cambiado de repente? Y el consumidor español, amante de esos vinos potentes cargados de estructura de Rioja Alavesa o de los clásicos Ribera del Duero, ¿también ha cambiado de la noche a la mañana?

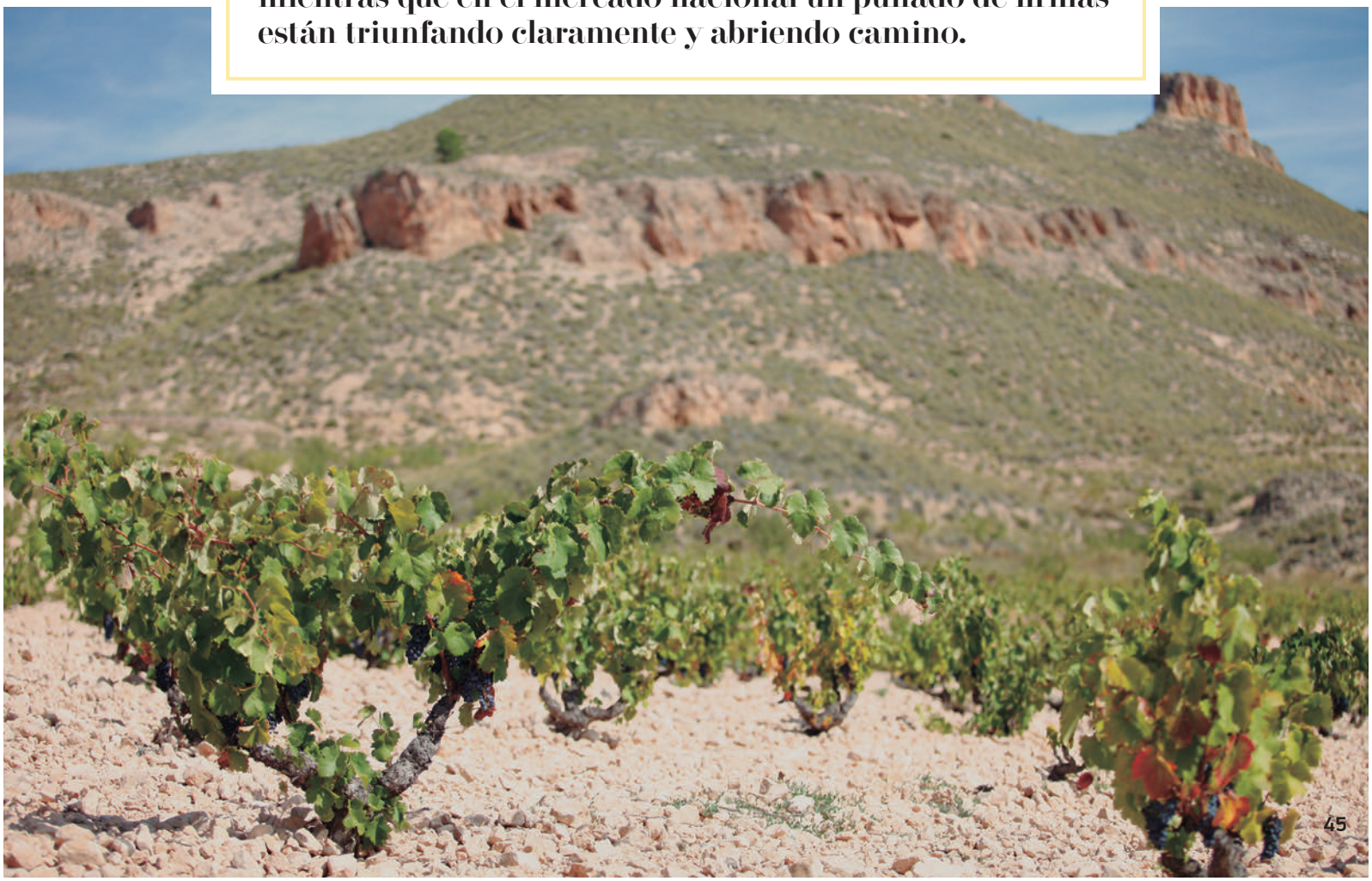
Da igual, porque en Jumilla, como en muchas zonas avanzadas, y esta lo es, se dan diferentes tendencias y puntos medios. «Afortunadamente», como comenta David Ferraje, de Bodegas Carchelo. «En estas tierras hay muchos suelos distintos, muchas alturas y por tanto muchos tipos de vinos, como puede darse en Rioja, salvando las distancias. Sería un problema si todos hiciéramos el mismo tipo de vino», añade.

Claro que es una gran ventaja, porque en tiempos de los abuelos sí que todo era más o menos el mismo tipo de vino, el que te pedían los envasadores de Centroeuropa. Hay corrientes y filosofías, y para ello nos hemos puesto en contacto con la última generación, con los nuevos elaboradores de vinos en Jumilla. Unos son treintañeros y otros más maduros, pero representantes de la última generación, muy renovadora, a la espera de que hijos o sobrinos, tomen el relevo algún día.

La bodega Casa Castillo, es una de las firmas mejor valoradas de la zona, con críticas excelentes y puntuaciones muy

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

Jumilla a nivel internacional tiene un excelente prestigio, mientras que en el mercado nacional un puñado de firmas están triunfando claramente y abriendo camino.



altas, incluidas las del nuevo *Wine Advocate*, que ya no pertenece a Parker. La dirige José María Vicente. Su abuelo era un industrial del esparto, una de las riquezas tradicionales de Jumilla. Su fábrica, como curiosidad, es el actual Museo del Vino de la localidad. Él compró la finca Casa Castillo, pero nunca hizo vino, fue Nemesio Vicente, su hijo, y padre de José María, el que arrancó elaborando y embotellando un vino que ya llamaba la atención por su calidad a principios de los noventa. «Yo dirijo mis vinos a la alta restauración, comenta José María Vicente, esta nueva restauración se ha refinado mucho, ha rechazado las elaboraciones gastronómicas

JOSÉ MARÍA VICENTE

más pesadas. Exige vinos frescos, fluidos, con menos crianza en barrica. Prefiero los vinos más sencillos, y es que con mucha madera yo noto que poco a poco se van fatigando». Como todos los entrevistados hace un elogio de la Monastrell. «Su potencial es mucho mayor del que pensábamos. Ya hemos aprendido a domarla y el resultado es una maravilla. Se pueden hacer muchos tipos de vinos respetando la tipicidad de la variedad», añade.

Aconseja a sus colegas bodegueros que vayan a comer y beber a sitios importantes gastronómicamente. «Hay que conocer las tendencias del mercado actual. Si quieres vender en Can Roca pero nunca has comido en Can Roca, lo tienes difícil. Pienso que un productor no puede hacer un gran vino si no conoce los grandes vinos mundiales, si no los ha probado nunca».

La otra gran firma histórica que embotellaba a principios de los noventa, y también con una calidad extraordinaria, es Carchelo. La funda Agapito Rico, un visionario de la época que, asociado con un empresario local, Juan Sierva, se hacen con una finca en una de las montañas que rodean la ciudad de Jumilla, el Carche, y ponen en marcha la bodega.

Tercera generación

Años después la compra Lorenzo Abellán, que da un nuevo salto, contrata al enólogo Joaquín Gálvez y sigue la progresión positiva; y ahora, tras la pandemia, ha dejado todo en manos de la nueva y joven generación, sus hijos Helio, Azu y el marido de esta, David Ferraje. «Realmente nos consideramos tercera generación, explica Ferraje, porque Agapito sería la primera, que representa todo un paradigma para Jumilla, el primero en exportar a Estados Unidos. Le consultamos continuamente».

Defensor rotundo de la Monastrell, utilizan también otras variedades como Syrah y Garnacha, pero sólo con algunas parcelas especiales. Exportan el 90 por ciento de la producción. «La diversidad, los diferentes perfiles del vino, es el futuro de la zona, cuenta David. Somos siete municipios dentro de la denominación de origen y cada uno tiene su estilo. Hay diferentes espacios, diferentes altitudes, sitios únicos como El Carche. Yo no hablo de crianza, sino de *afinamiento*, en hormigón, en grandes fudres, en damajuana, en fudre de granito, que estamos usando. Las diferentes generaciones buscamos cada uno un nuevo perfil».

FAMILIA PACHECO

HELIO Y AZU ABELLÁN Y DAVID FERRAJE

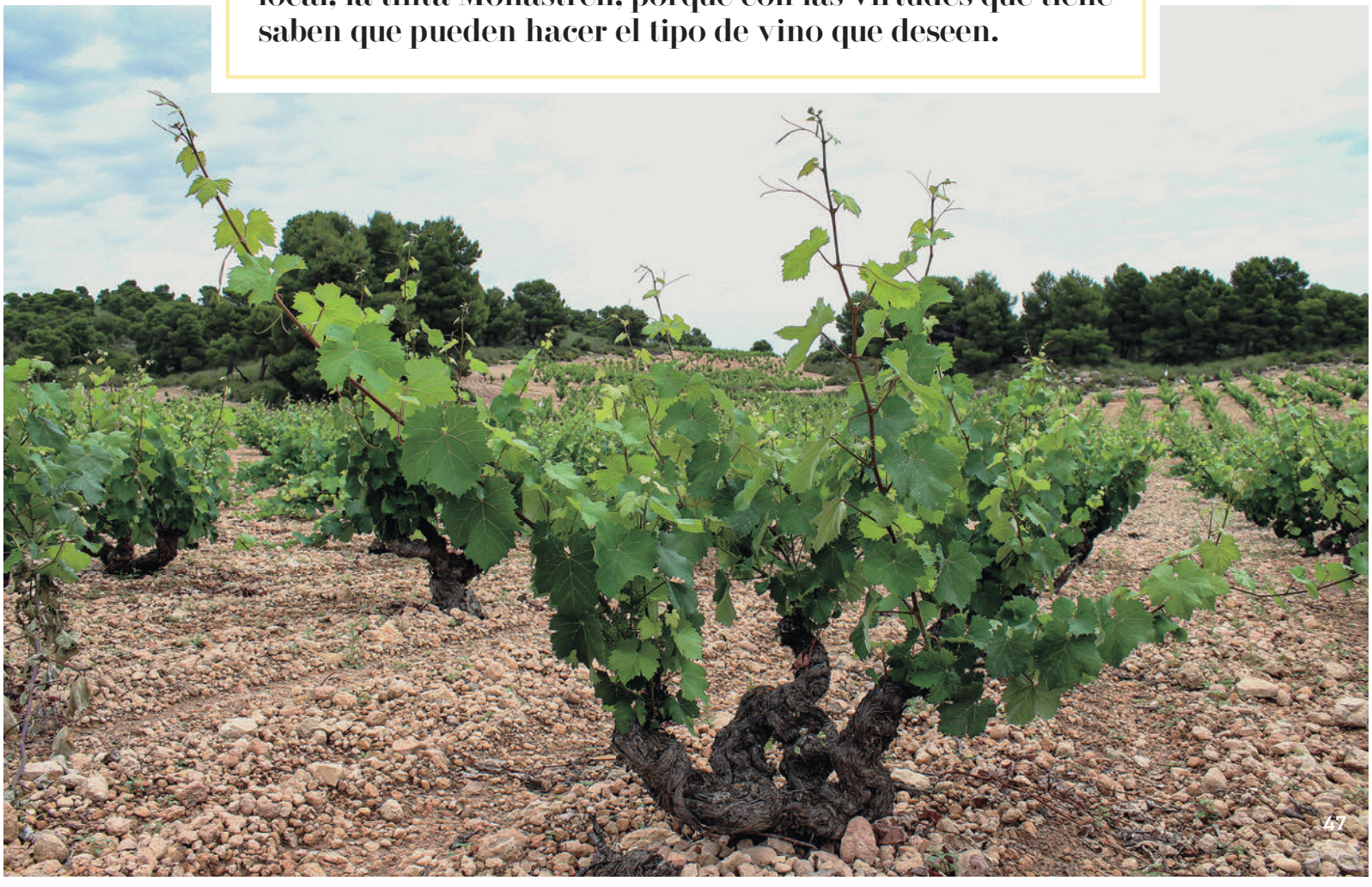
Se muestra muy entusiasta con el futuro. «Tenemos un enorme potencial por explotar, viñas muy viejas, prácticamente mil hectáreas de viñedo en pie franco, prefiloxérico, que es nuestro gran tesoro vegetal, que hay que preservar y proteger. Otra de las ventajas, que tenemos, añade, es que llevamos muchos años adaptándonos al clima muy seco, a la sequía. Si no hay viña habrá desierto, somos la última frontera. Y lo estamos consiguiendo, vamos muy por delante de otras zonas que ahora están sufriendo».

Adaptación al medio

Elena Pacheco, es la tercera generación de Bodegas Viña Elena, fundada en 1948, a la que se está incorporando la cuarta, formada por sus sobrinos, que participan en todas las tareas de la bodega, mientras que la enología la conduce ella. Es una de las firmas más innovadoras de la zona. «La experiencia nos ha enseñado mucho, explica Pacheco, primero con las variedades que pusimos, algunas que se llamaban 'mejorantes' y con el tiempo nos ha dejado claro que la Monastrell es la mejor; y, a la vez, buscando los suelos óptimos, los franco-arenosos, arcillo-calcáreos, saber dónde no se pueden poner viñas, y donde sí, su orientación, su altura, qué pies utilizamos, como enfrentarnos a la sequía, saber sombrear las cepas. Hemos avanzado mucho, y también tenemos una nueva generación que viaja, que cata, que

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

Todos coinciden en la importancia absoluta de la variedad local, la tinta Monastrell, porque con las virtudes que tiene saben que pueden hacer el tipo de vino que deseen.

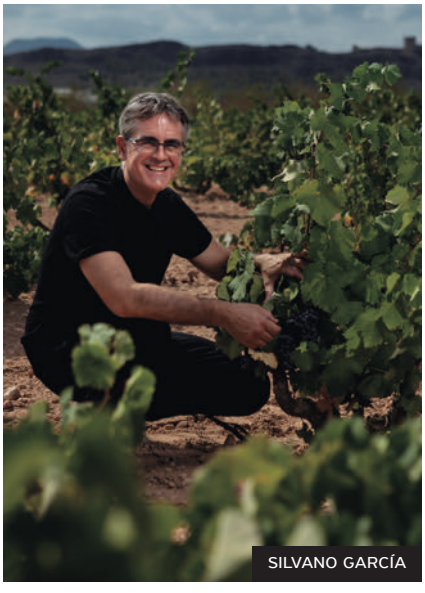


sabe reconocer joyas que tienes en casa y que de otra forma no habrías sabido identificar bien», comenta.

En cuanto al tipo de vinos que elabora, Elena Pacheco se muestra muy práctica. «Los vinos con demasiada madera me cansan. Los busco más fluidos, más ligeros, pero eso está condicionado por la meteorología, por la añada. Ante el estrés hídrico buscamos menos extracción, que sean ligeros, con mayor acidez. Ahora sí, si aparece una añada donde hay más equilibrio, más redondez, no renunciamos a hacer vinos más rotundos, de guarda», concluye.

De la elaboración de vino orientado a la venta local y comarcal, a exportar con contundencia en Estados Unidos en un tiempo récord, es la experiencia vivida por Silvano García, al frente de la bodega que lleva su nombre. Apareció por su casa un importador de aquel país, cató los vinos, le encantaron y desde entonces los distribuye con enorme éxito. La bodega la fundó su tío, luego la llevó su padre y ahora le toca a él, porque la siguiente generación todavía es muy joven y está estudiando.

Tras formarse en la Escuela de la Vid en Madrid, se incorpora a la bodega y una de sus primeras acciones es recuperar los vinos dulces de Monastrell, que se habían ido perdiendo con los años. «Veo Jumilla en plena progresión», explica García, que además ejerce, en estos momentos, de presidente del consejo regulador de la DO Jumilla. «Tanto desde el punto de vista tecnológico como comercial, quizá nos hemos focalizado mucho en la exportación y hemos dejado un poco de lado el mercado nacional, donde tenemos que movernos más. La Monastrell es la base y hacemos con ella rosados, vinos jóvenes, dulces, ecológicos».



SILVANO GARCÍA

Silvano García se pregunta cómo serán los vinos de la zona dentro de diez o quince años, y piensa que, aunque hay varios estadios intermedios, hay dos tendencias más definidas en la DO Jumilla, los que son los más maduros y los que son más ligeros. «Son dos estilos perfectamente compatibles, cuenta, y no hay que dejarse llevar por las modas que buscan imponer un tipo de vino sobre otro. Tiene que haber uno para cada momento. Por una parte, vinos más ligeros para darle más fuerza a la variedad; y por otra, vinos que van directamente a la gastronomía que necesitan más estructura, más grado». Se muestra muy optimista con el futuro. «En la DO Jumilla hay unos 1.400 viticultores, unos más pequeños, que lo hacen por tradición familiar que compatibilizan con otros trabajos; y otros más profesionales, como en todas partes. Las nuevas generaciones necesitan rentabilidad y eso se conseguirá, sí o sí», concluye.

El potencial de Albacete

Los hermanos Cerrón, Carlos y Juanjo, son una de las aportaciones más exitosas de la DO Jumilla en los últimos tiempos. Pertenecen al municipio albaceteño de Fuenteálamo. En el mundo del vino y del trabajo de la tierra comienzan con su bisabuelo Francisco, que entre otras cosas plantó en 1922 la viña de El Cerrico. «Antes de la guerra había en el pueblo 27 bodegas para una población de unos mil habitantes, comenta Carlos Cerrón. En mi familia se elaboraba vino y se hacía muchas veces trueque por cítricos. Mis padres, en los años ochenta eran como los *hippies* del pueblo, hablaban ya de agricultura ecológica, traían ideas nuevas. Le proponen a la cooperativa hacer dos líneas de embotellado, una para viñedo viejo y ecológico y otra para los vinos más normales, pero no les hacen caso. Sólo hay dos tolvas de entrada, añade, una para tintos, donde entra lo bueno y lo malo, todo; y otra para blancos, igual».

CARLOS CERRÓN

La familia trabaja la ganadería, hacen quesos; y desde 2004 se lanzan a la elaboración de vinos, arrancando con unas dos mil botellas. «Ahora elaboramos 140.000, añade Carlos Cerrón, sobre una demanda de 300.000 botellas, y no nos interesan las grandes distribuidoras ni la venta *on line*, trabajamos con pequeños distribuidores en ciudades, que van directamente con los vinos a los restaurantes donde nos gusta ir a comer, a catarlos y ofrecerlos». Trabajan en biodinámico, tienen la acreditación Demeter, y se declaran íntimos amigos y con la misma filosofía que José María Vicente, de Casa Castillo.

«Hay que interpretar el paisaje de Fuenteálamo, y hacemos vinos de paraje y de parcela, comenta Carlos Cerrón. En esta tierra el día es cálido, la noche fría, la piedra calcárea da uva madura, con sus frutos rojos. Es la gran ventaja de las variedades mediterráneas, que son finas y sutiles, que tienen mucho tanino, por eso, si le añades maderas nuevas que también van cargadas de taninos, estro-

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

peas el vino. La acidez de la Monastrell es muy buena, y es otra ventaja».

En el cercano pueblecito de Albatana, también en la provincia de Albacete, está dando sus primeros pasos una pequeña bodeguita con sólo cuatro años de existencia y que puede ser el ejemplo del futuro jumillano. Se trata de la firma Doble Pérez. Al frente está Jenifer Pérez Pérez, junto con sus dos hermanos. Sus padres emigraron hace más de 35 años a Cataluña, donde nació Jenifer y donde estudió enología. Tras trabajar en Tarragona y Penedés decidió volver a la casa de sus ancestros.

Sus padres mantenían los viñedos familiares y vendían uva a terceros. «Yo me animé a venir para poner en marcha una pequeña bodega, comenta la enóloga, y luego ha ido viniendo la familia poco a poco. Hago cinco tipos de vinos y tan sólo unas tres mil botellas de cada uno. Además de la Monastrell en pie franco, tenemos otras variedades que plantó mi padre y que llevan ya treinta años aquí. Busco vinos más ligeros y utilizo tinajas de barro y barricas francesas de 300 litros de cuarto uso».

DOBLE PÉREZ

Frontera inesperada

Y hemos dejado para el final, la firma que, indudablemente, tanto a nivel nacional como internacional, ha puesto a Jumilla en el mapa con todos los honores. Cuentan con dos bodegas en la denominación de origen: Juan Gil y El Nido, ambas pertenecientes a la familia Gil. Tener un vino como el que da nombre a la segunda bodega, que figura en un escaparate de una tienda especializada en Nueva York por 150 dólares; o preguntar en Miami, en una cadena de tiendas de vino, por marcas españolas, y ver que los más solicitados son Valtravieso y Muga, de Rioja, junto con el Juan Gil etiqueta azul de Jumilla, es

para quitarse el sombrero en homenaje a esas tierras del altiplano murciano.

A nivel nacional, también tienen su propia distribuidora, y ya es habitual encontrar el apellido Jumilla en infinidad de restaurantes de este país. Herederos de una larga tradición vinícola y de la marca fundada por su padre, Juan Gil, los hermanos Miguel y Ángel, con el apoyo del resto de la familia, en muy pocos años han levantado un imperio, no sólo en su tierra natal, sino que con la marca Viñas Familia Gil están presentes en catorce denominaciones de origen españolas.

Hace menos de un año se ha incorporado en el equipo directivo, Francisco Gil, el hijo mayor de Miguel. «Vender vinos de Jumilla por más de 30 euros, hace años, era impensable, comenta Francisco. Ahora el objetivo es consolidar todo, pero defendiendo nuestras raíces, como es la Monastrell, el pie franco, el viñedo muy viejo. Pero eso no es contradictorio con utilizar las tecnologías más modernas, desde el viñedo hasta el producto final. Contamos con selector óptico para eliminar las uvas que vengan sobremaduras o con botritis, elaboramos nuestro propio compost de subproductos de la poda, controlamos los viñedos por satélite, utilizamos depuradoras muy eficientes, paneles solares, estamos implicados en la sostenibilidad...».

FRANCISCO Y MIGUEL GIL

«La idea es hacer vinos con la madera menos tostada, buscando el equilibrio, así como vendimiar antes, tener menos grado y una buena acidez». En cuanto a los posibles y diferentes estilos de vino, le parece, como a todo el mundo, estupendo que haya varios, porque si no sería un aburrimiento. «Las modas van y vienen, comenta Francisco Gil. Nosotros tenemos un estilo en donde suavizamos la madera, pero no la eliminamos, no queremos un vino ligero, queremos uno que tenga un largo recorrido. En un mundo donde se invierte en vino, lo lógico es que se haga con una elaboración en donde buscas el vino de guarda, no el que te puede durar cinco añitos. Y tenemos claro que, cuando la fruta está por encima de la madera, salen generalmente unos extraordinarios vinazos».

Ilusión, ganas, ideas, optimismo a raudales, es la base de esta última generación. Hay en general, un par de retos y los define bien David Ferraje, de Carchelo. El primero son los blancos. «Está creciendo mucho este mercado y hay que buscar variedades blancas lo más autóctonas posibles, comenta. Hay un proyecto del IMIDA (Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario) que están haciendo hibridación de la Monastrell con otras variedades blancas, una vía en la que tengo mucha esperanza».

El segundo es, aunque muchos ya han pasado esa frontera, mayor presencia en el mercado nacional. «Me da rabia, sostiene Ferraje, que vaya algún distribuidor a un restaurante ofreciendo un jumilla y le digan que ya tienen uno. Claro, y muchos riojas y riberas. Nosotros podemos presentar en cada carta de restaurante varios de nuestros vinos con estilos diferentes para gustos diferentes», concluye. Y lo conseguirán. Medios, y unos elementos diferenciales para hacer grandes vinos ya los tienen desde hace tiempo. ■

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

© PAUL ODONGO

#NuestraLíneaRoja

Hay fronteras que nunca deben cruzarse

Di 'no' a los ataques a civiles y médicos

MEDICOS SIN FRONTERAS

JOSÉ HIDALGO TOGORES

¿Ángeles o demonios?

LAS BACTERIAS LÁCTICAS

SE SUELE PRESENTAR AL VINO COMO UN ENTE VIVO, QUE EVOLUCIONA CON EL PASO DEL TIEMPO A INFLUJO DE PROCESOS FÍSICO-QUÍMICOS QUE TIENEN QUE VER CON LA COMBINACIÓN DE LOS CIENTOS DE ELEMENTOS QUE ESTÁN EN SU COMPOSICIÓN Y EN EL AMBIENTE. A VECES SE OLVIDAN CIERTAS TRANSFORMACIONES BIOLÓGICAS PROVOCADAS POR MICROORGANISMOS, COMO LAS BACTERIAS, QUE INTERVIENEN EN TODA LA VIDA DEL VINO.

El vino es una bebida natural de origen biológico, en la que, a partir de un sustrato como es el mosto de uva, los microorganismos que acompañan a la vendimia son capaces de transformarlo de forma espontánea en vino. Primero y principalmente a partir de los azúcares, las levaduras son los microorganismos responsables de su metabolismo para la síntesis del alcohol y por lo tanto la obtención del vino. Después, pueden intervenir otros microorganismos, como las bacterias lácticas y acéticas que, actuando sobre otros compuestos que contiene el mosto o el vino, generan nuevas sustancias con impacto sensorial positivo o negativo.

Dejando aparte las levaduras, que como antes hemos comentado son las responsables de la obtención del vino mediante la fermentación alcohólica. Aunque en algunas ocasiones pueden producir algunas desviaciones sensoriales; las bacterias son los otros microorganismos que pueden intervenir en su elaboración, aunque sus efectos no siempre son positivos y por lo tanto deseables.

Descartamos también a las bacterias acéticas, que siempre generan transformaciones negativas en el vino, sobre todo cuando se desarrollan accidentalmente y producen una alteración conocida como *picado acético*, en la que el alcohol etílico formado durante la fermentación alcohólica se transforma en ácido acético, en un proceso conocido vulgarmente como *picado* o *avinagrado* del vino. Y por fin, queda por definir el papel que juegan las bacterias lácticas, cuya intervención en el vino ofrece luces y sombras.

TRANSFORMAR LOS ÁCIDOS

Las bacterias lácticas son seres de pequeño tamaño generalmente inferior a una micra y por lo tanto invisibles al ojo humano, con formas variadas: cocos más o menos esféricos y bacilos de aspecto claramente alargado. Su metabolismo sobre diferentes sustratos es de carácter anaerobio, es decir que se pueden desarrollar en medios carentes de oxígeno, y su principal característica es la de formar ácido láctico, sustancia de donde toman su apellido.

Existen numerosas especies de bacterias lácticas, pero las que pueden afectar al mosto o vino son los siguientes géneros: Lactobacillus, Leuconostoc, Oenococcus y Pediococcus. Dentro de éstos, las bacterias lácticas pueden ser homofermentativas, con una actividad muy pura y casi exclusivamente forman ácido láctico a partir de los azúcares, y también heterofermentativas, que pueden producir, además de ácido láctico, otras sustancias, principalmente ácido acético.

En enología, las bacterias lácticas son de forma general seres indeseables para la sanidad del vino. Provocan numerosas alteraciones que producen en consecuencia defectos sensoriales de mayor o menor gravedad. Solamente en una ocasión estos seres pueden ser un aliado imprescindible en la elaboración de determinados vinos. Nos estamos refiriendo a la denominada *fermentación maloláctica* o *segunda fermentación* del vino. La primera fue la alcohólica producida por las levadutras.

La fermentación maloláctica es un proceso metabólico producido por bacterias lácticas, que transforman el ácido málico que de forma natural aparece en el mosto y en consecuencia en el vino, en ácido láctico. En ese proceso se consigue mejorar la sensación gustativa, ya que el primer ácido presenta un gusto áspero y agresivo, mientras que el segundo es más suave y dulce. El nombre del ácido málico procede del término latino *malum*, que significa manzana, que, cuando está inmadura, resulta rica en este ácido y al morderla produce una sensación desagradable de acidez y aspereza en la boca. Mientras que el ácido láctico, cuyo nombre deriva de la leche, sus prestaciones sensoriales son mucho más agradables.

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

A FAVOR Y EN CONTRA

No en todos los vinos conviene que tenga lugar la fermentación maloláctica. Resulta obligada para los tintos destinados principalmente a crianza, en los que este proceso consigue, además de suavizar el vino en la boca, aportar una estabilidad biológica muy necesaria para vinos de larga estancia en el mercado. En cuanto a los vinos blancos, aunque algunos realizan este proceso microbiano, la mayor parte no la deben desarrollar, pues pierden frescura y se modifican de forma negativa sus aromas varietales, uno de sus principales atributos. Caso de realizarse, podría considerarse como un defecto.

Salvo en esos casos en los que la fermentación maloláctica es positiva, el ataque de las bacterias lácticas sobre diferentes sustratos que componen el mosto o el vino, puede ser considerado como una alteración, a veces con graves consecuencias que pueden hacer imbebible el vino. A continuación, exponemos las alteraciones más importantes producidas por estos diminutos seres, ordenadas según los sustratos que son atacados o metabolizados.

AZÚCARES DEL MOSTO. Las bacterias lácticas pueden degradar la glucosa y la fructosa acumuladas en las uvas durante la maduración; puede suceder el ataque antes de la fermentación alcohólica, durante el desarrollo de la misma, cuando se produce una parada de las levaduras o bien cuando el vino se queda dulce. Esta alteración se denomina *picado láctico*. Además de ácido láctico, se transforman cantidades más o menos importantes de ácido acético, que puede llegar a ser muy desagradable.

Por esta razón, cuando un vino tinto o blanco debe realizar la fermentación maloláctica, siempre debe estar *seco*, es decir, sin restos de azúcares que pudieran ser metabolizados al mismo tiempo que el ácido málico, se evita de este modo una subida más o menos importante de la acidez volátil.

ÁCIDO CÍTRICO. También presente de forma natural en la vendimia y por lo tanto en el mosto y en el vino, puede ser degradado por las bacterias lácticas directamente en ácido acético, acompañado por una importante subida de la acidez volátil, en una alteración conocida como *fermentación citroacética*. Al mismo tiempo, se pueden formar otras sustancias desagradables, como el diacetilo y la acetoína, que presentan un olor a mantequilla rancia. Afortunadamente, la concentración de ácido cítrico en los vinos es siempre relativamente baja, por lo que la ganancia de ácido acético es moderada. Pero en aquellos vinos, especialmente los blancos, donde se añade de forma legal ácido cítrico, esta alteración puede ser importante en caso de producirse.

ÁCIDO TARTÁRICO. Presente de forma natural y mayoritaria en todos los vinos, también puede ser atacado por las bacterias lácticas, generalmente después de hacerlo los ácidos málico y cítrico, sobre todo en los vinos procedentes de zonas cálidas y con valores de pH elevados. Es una alteración conocida como *vuelta* o *rebote*, que se manifiesta con una subida de ácido acético, así como la formación de compuestos acetoínicos que manifiestan un olor a coliflor cocida.

ÁCIDO SÓRBICO. Es una sustancia ajena al vino que se puede utilizar de forma legal como inhibidor de las levaduras. Se emplea como estabilizante biológico para impedir las refermentaciones en los vinos dulces. Este compuesto puede ser metabolizado por las bacterias lácticas, produciendo la llamada *enfermedad del geraniol* por la formación de hexadieonol, que presenta un característico olor a las plantas de geranio. Para evitar este problema, en los vinos dulces, además del ácido sórbico, se debe aplicar un buen nivel de sulfuroso capaz de frenar a las bacterias lácticas.

GLICERINA. es un compuesto que no existe en el mosto pero siempre aparece en el vino, pues se forma de manera natural durante la fermentación alcohólica de los azúcares por las levaduras, en niveles que oscilan entre cuatro y ocho gramos por litro; aporta volumen y sensaciones de untuosidad en la boca. Las bacterias lácticas pueden metabolizar esta sustancia, en una alteración conocida como *enfermedad del amargor*, descrita por Pasteur en el año 1873. Se forma acroleína, de sabor muy amargo.

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

En enología, las bacterias lácticas son de forma general seres indeseables para la sanidad del vino. Provocan numerosas alteraciones que producen en consecuencia defectos sensoriales de mayor o menor gravedad.

ÁCIDOS FENOLES. Presentes también de forma natural en los vinos, sobre todo en los tintos, pueden ser degradados por las bacterias lácticas formando vinilfenoles y etilfenoles, que presentan un característico y defectuoso olor animal. Esta alteración es más frecuente cuando intervienen sobre el mismo sustrato determinadas levaduras del género Brettanomyces, en una alteración conocida como *olor a Brett*, con su típico olor a sudor de caballo.

AMINOÁCIDOS. Siempre presentes en los vinos de manera natural, pueden ser algunos de ellos degradados por las bacterias lácticas en numerosas *aminas biógenas*, algunas de las cuales presentan olores defectuosos y también de carácter alérgeno, que producen en personas sensibles dolores de cabeza y enrojecimiento de la piel, cuando exceden los umbrales de detección. Algunos países tienen una limitación de estas sustancias en el vino, sobre todo la histamina, que es la más frecuente, en niveles que no exceden de los diez miligramos por litro.

Estos compuestos se forman también durante la fermentación maloláctica. Para evitar su formación se pueden utilizar cultivos seleccionados de bacterias lácticas. Como hemos dicho, la amina biógena más frecuente es la histamina, que procede del aminoácido histidina, pero también la tirosina que viene de la tiamina, o la putrescina de la arginina, o la cadaverina de la lisina, entre otras.

Capítulo aparte es el *sabor a ratón*, que procede de los aminoácidos lisina y ornitina. Las bacterias lácticas los transforman, con la ayuda de las levaduras Brettanomyces, en una sustancia compleja conocida como acetil tetrahidropiridina (ATHP), cuyo desagradable olor animal aparece en la boca hacia el final de la cata por vía retronasal, y a menudo acompañado de un sabor amargo y metálico. Es fácilmente distinguible esta alteración, mojando los dedos en el vino y dejándolos

secar antes de olfatearlos, o bien añadir al vino unas gotas de una solución alcalina antes de catarlo, pues se manifiesta con mayor intensidad cuando el pH está en valores entre seis y siete. El aminoácido ornitina que se transforma en urea, también puede ser precursor del uretano o carbamato de etilo, mediante la intervención de las bacterias lácticas. Esta sustancia en niveles que exceden los 30 microgramos por litro en los vinos secos, puede presentar alguna pequeña toxicidad, razón por la cual se encuentra su nivel regulado por las diferentes administraciones.

ENFERMEDAD DE LA GRASA O AHILADO. Las bacterias lácticas pueden desarrollar un característico efecto visual en los vinos, que se presentan como densos y viscosos y forma hilos cuando se pasa vino de una copa a otra. Esto se debe a que ciertas bacterias se pueden rodear de una capa gelatinosa de glucano, que puede hacer que se unan las bacterias entre ellas, tomando el vino este inconfundible aspecto. Aunque aparentemente esta alteración es muy escandalosa, no suele ser de gravedad, basta con agitar violentamente el vino para destruir la unión entre bacterias, para luego eliminarlas mediante una simple filtración y dejar protegido el vino con algo de sulfuroso.

UMBRALES DE TOLERANCIA

Como colofón de todo lo dicho, las bacterias lácticas junto a las acéticas, pueden ser causantes de numerosos problemas de calidad en los vinos, llegando al extremo de hacerlos imbebibles. Cuando estos defectos se manifiestan de forma leve, algunos consumidores no solo los toleran, sino que los ensalzan como algo característico del terruño o de la forma natural de elaborar los vinos. Sin embargo, no hay que olvidar que su origen solo tiene que ver con la intervención descontrolada de estos microorganismos de contaminación.

Solamente en el caso de la fermentación maloláctica las bacterias lácticas no solo son toleradas, sino que son deseadas para que este fenómeno metabólico se produzca de forma satisfactoria y, nada más terminar este proceso, las bacterias lácticas deben ser eliminadas del medio para evitar las desviaciones antes comentadas. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

DE VINOS POR ...
MAR ROMERO

Ceuta

Tierra no siempre conocida de profundas raíces, donde Hércules plantó una de sus columnas y donde Ulises encontró refugio en su largo periplo por el Mediterráneo y el amor de la ninfa Calipso. La llamada perla del mediterráneo es encuentro y diversidad, el Atlántico y el Mediterráneo, el poniente y el levante, el norte y el sur, Europa y África, oriente y occidente. Dos mares, dos continentes, dos vientos y cuatro culturas. Ceuta es respeto y convivencia como manera de ser y de vivir. Una ciudad cosmopolita llena de vida, de terrazas, de lugares para tapear con personalidad propia por sus múltiples aportes culturales, con ancestrales sabores a mar y productos locales que abanderan la gastronomía sostenible y donde el vino comparte protagonismo en muchos casos.

La mayor oferta gastronómica de Ceuta se concentra en el Poblado Marinero y alrededores, en una céntrica situación entre el Puerto Deportivo y el Parque del Mediterráneo, lo que permite llegar caminando cómodamente. En la calle Jáudenes empieza la ruta del tapeo.

La Esquina Ibérica (Jáudenes, 6). Este mesón está siempre abarrotado. Es un lugar ideal para degustar una gran variedad de embutidos y quesos españoles, junto a tostas, sartenes y croquetas de múltiples sabores. Una amplia carta de buenos vinos, sobre todo clásicos de Ribera y Rioja completan la oferta a un precio de tres euros la copa.

A pocos pasos se encuentra **El Mentidero** (Queipo de Llano, 20), un verdadero icono considerado como uno de los mejores bares de Ceuta. Abrió sus puertas hace más de cincuenta años con su decoración andaluza y desde entonces es punto de encuentro de ceutís y turistas para degustar una gran selección de tapas y platos típicos como el pincho moruno o las papas aliñás, con una gran selección de vinos y cervezas. Sus precios moderados incluyen tapa más vino por 3,30 €. Los dueños, Juan y María, organizan eventos y actividades especiales, como catas de vinos, degustaciones de tapas, noches de flamenco o conciertos en directo en su terraza de verano.

LA ESQUINA IBÉRICA

En una plaza paralela a la Gran Vía se encuentra **La Terraza de Menchu** (Pasaje Eduardo Gallardo, 13), con variedad

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

EL MESÓN DE BACO

de tapas, pinchitos morunos, sus famosas papas bravas y pescaíto frito. Famoso también por el buen género de sus pescados a precios contenidos su servicio profesional y amable, sirve vinos por copas que no superan los 3,50 euros dentro de una carta bastante variada.

Para José Luis Barroso, en **El Mesón de Baco** (Gran Vía, 11) la materia prima es fundamental. Con una cocina de mercado, el solicitado rabo de toro al rioja o la carrillada al Pedro Ximénez, junto con la cazuela de rape fresco, son tres de los platos que más demandan de sus fogones Su oferta de vinos es otro motivo de visita obligada a este conocido y céntrico restaurante, que ofrece sobre todo las tradicionales y concurridas referencias de las principales «erres» a precios moderados.

Grand Cru de Algo Más Que Vinos (Alférez Bayton, 1). Miguel Romero es el dueño de este conocido bar de tapas donde el vino es protagonista, por su variada oferta por copas y por las destacadas referencias que se pueden

GRAND CRU DE ALGO MÁS QUE VINOS

encontrar allí de cualquier denominación de origen (destaca su apuesta por los generosos), acompañadas con productos gastronómicos típicos de cada una de ellas.

El nombre del restaurante nace de la tienda gourmet abierta anteriormente, **Algo Más Que Vinos** (plaza del Teniente Ruiz). La cara visible del local es la del sumiller Francisco Ramón Sánchez Navarro, Paco, quien mezcla una cocina elaborada de mercado, productos gourmet y su amplio conocimiento vinícola, lo que le convierte en un establecimiento señero. Es inevitable no recomendar su ensaladilla rusa, que hacen con huevo frito y torreznos de Soria. Además de los maridajes individuales para cada mesa, Paco organiza algunas catas mensuales para los clientes más aficionados.

EL REFECTORIO

Justo enfrente se encuentra el Poblado Marinero, centro recreativo y de ocio diseñado por el arquitecto Francisco J. Pérez Buades. Se trata de un conjunto de edificaciones de dos plantas que circundan una serie de patios centrales ajardinados donde se concentra una gran parte de los restaurantes, pubs, bares y discotecas de Ceuta.

Aquí se ubica **El Refectorio** (Local 37), uno de los restaurantes más emblemáticos de la ciudad que ha cumplido tres décadas de trayectoria, con los hermanos Rafael y José María Carrasco al frente buscando el mejor producto. Su apuesta fue desde el primer momento la calidad y la excelencia. «Fuimos los pioneros en traer Ribera de Duero», recuerda Rafael. Buque insignia de la melva canutera o el atún rojo, su excepcional bodega acapara las mejores referencias nacionales e internacionales, incorporando refe-

ALGO MÁS QUE VINOS

rencias periódicamente con una interesante propuesta de vinos por copas que no supera los 4 € salvo excepciones.

Al lado de la plaza de España se encuentra **El Sacacorchos** (Teniente Muñoz Castellanos. Ceuta Center, Local B4). El Ceuta Center es una de las zonas más taberneras de Ceuta. Aquí se da un maridaje perfecto entre la cocina madrileña y la caballa. La responsable de esa fusión es su propietaria, Marian Aylagas, con tapas reinventadas, platos a base de vegetales y una amplia variedad de especialidades con las que renueva semanalmente su carta. Cada cierto tiempo, organizan una jornada temática. Para disfrutar de estos platos, nada mejor que su terraza y una cerveza bien tirada al estilo madrileño, pero no por eso se olvidan de una buena oferta de vinos con acertados precios en la oferta por copas.

A pocos pasos, situado tras la plaza de correos, **El Cortijo** (Cervantes, 12) es uno de los bares imprescindibles de tapeo de toda la vida. Hace poco se modernizó pe-

EL CORTIJO

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

GOICHU

HUGO RUIZ

ro ha mantenido su aire de mesón andaluz tan típico de este sitio. Cómodo, con buen servicio, amplia carta de tapas y raciones, todas muy cuidadas y elaboradas. Tienen una buena selección de vinos que, junto a una tapa, se pueden tomar por un módico precio. Siempre lleno por ser sitio de moda, es recomendable reservar.

Hugo Ruiz, el chef ceutí se ha convertido en uno de los cocineros más aclamados en España como embajador del atún rojo. Comenzó su sueño en Ceuta con su restaurante Bugao para posteriormente llevarlo a la madrileña calle de María de Molina. Ahora el Bugao ceutí se llama **Goichu** (Independencia, 15, frente a la playa de la Ribera), con una nueva apuesta por una fórmula vasco-japonesa, dos cocinas basadas en el pescado. Cuenta con una amplia selección de vinos, tanto locales como internacionales, pero la oferta líquida incluye también cócteles y cervezas. Su terraza con vistas al mar es perfecta para disfrutar de una copa mientras se contempla la puesta de sol o para tomar un vino después de una larga caminata por la playa.

Quizás el ambiente más cosmopolita de la ciudad y con mucho tirón sea **Piscolabis Gastrobar** (Independencia 3), el bar de Hugo Ruiz en el que dejarse ver para probar tapas y bocaditos que mezclan la tendencia con la tradición. Es su segundo proyecto centrado en el atún rojo y el cerdo ibérico en múltiples elaboraciones. Aquí la reina es la tosta de tarantelo de atún rojo con trufa negra, tomate y soja, pero también dan que hablar la ensaladilla rusa de corazón de atún con piparras y huevo duro, el cachopo de atún con mojama, payoyo y kimuchi, o la burguer de cerdo ibérico de bellota. El sumiller, Álvaro Ruiz, hermano de Hugo, ha vuelto a Ceuta después de su periplo por el Bugao de Madrid durante dos años. Ofrece una interesante carta de vinos por copas a un precio de 4 a 8 euros en la que busca referencias de bodegas poco conocidas.

Mesón Pacho (Beatriz de Silva, 7) es un bar histórico a escasos cincuenta metros de la plaza de los Reyes, testigo de innumerables encuentros alrededor de su conocida terraza de madera abierta todo el año. Tras su cierre durante dos meses, reabrió en noviembre de 2023. El relevo en la propiedad ha venido de la mano de Luis Abad, quien ha asumido la tarea de dar una nueva vida al local, manteniendo su nombre tradicional que por años ha sido sinónimo de calidad y buen ambiente. Además del pescaíto frito, sus tortillones a la vista destacan en la vitrina de la barra, en la que cada día presentan tres o cuatro variedades distintas. Y todo maridado con una buena selección de vinos con protagonismo de etiquetas de Rioja y Ribera del Duero por copas.

PISCOLABIS GASTROBAR

Siguiendo la ruta de las tiendas gourmet, **La Despensa de Marta** (paseo Alcalde Sánchez Prado, 29B y Real, 33 Edificio Siena) lleva desde 2014 ofreciendo una buenísima selección de productos *delicatessen* (aceites, conservas, ibéricos) de las mejores marcas de cualquier rincón de España, junto a una bodega con más de 300 referencias que incluye oportos, generosos y champanes. Los establecimientos se llaman de este modo por la hija del propietario, el ceutí Juan Miguel López Rodríguez.

LA DESPENSA DE MARTA

Algo más alejado, pero en una localización envidiable frente a la playa de Benítez, **El Desahucio** (carretera de la Puntilla, 17) se presenta como un refrescante espacio gastronómico para completar un día de playa o terminar la jornada con una relajante vista marítima. Cierra en temporada baja, pero en época estival, es visita obligada. Su propietario, Antonio Sánchez, tiene preparada una selección dentro de las más de cincuenta tapas y platos de su carta. Dentro de sus especialidades está la sabrosa torta sanluqueña. Su gastronomía se define mucho por el pescado existente en el mercado de Ceuta. Si se quiere huir de los horarios diurnos, también es una opción para las noches de verano, donde la buena cocina y el agradable ambiente del mar aseguran una estupenda velada. Eso sí, sin faltar una buena selección de vinos. ■

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

SUSCRÍBASE
Y AHORRE DINERO

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

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

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

* Precio para envíos a España.

TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF [IMPRESCINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA]

DIRECCIÓN TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL LOCALIDAD PROVINCIA

PAÍS CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

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

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

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº DEL BANCO/CAJA

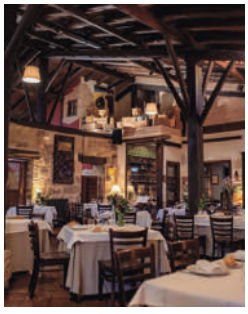
CARGO EN CUENTA Nº

IBAN BIC

FIRMA

LA VIEJA BODEGA
30 AÑOS A TODA PRUEBA

Antes de que llegaran las actuales estrellas de la cocina, mientras se lloraba la ausencia del gran Lorenzo Cañas, recluido en un BBC a las afueras de Logroño y Echaurren quedaba a contramano, la cuarta pata del banco de las opciones seguras de La Rioja fue siempre La Vieja Bodega. Con el simpar Ángel Pérez Aguilar al frente, La Vieja Bodega cumple treinta años en los que ha superado diferentes crisis: las económicas que afectaron a todos, algún roce con el ayuntamiento de Casalarreina por un quítame allá esas ampliaciones y hasta un incendio que destruyó el lugar en 2001. Los muros de piedra de este caserón del siglo XIX, situado al pie de la antigua travesía del pueblo, son de mal quemar pero el entramado de vigas y cerchas de madera no, de manera que la avería pudo ser definitiva. Ángel dice que volvió con renovadas energías, en una buena reconstrucción que duró unos meses y dejó el lugar como estaba o tal vez mejor. Y sin perder su estatus de referente entre los restaurantes de La Rioja y alrededores.



LA VIEJA BODEGA
AV. LA RIOJA, 17.
CASALARREINA (LA RIOJA)
TEL.: 941 324 254
PRECIO APROXIMADO
POR PERSONA
(SIN VINO): 60 €

Tampoco cambió la oferta, sustentada en producto de primera línea. Fórmulas tradicionales (guisos, brasa, asados), que son también valor seguro, como los toques innovadores, sin estriencias, que implican más a las formas (presentaciones modernas) que al fondo de una cocina suculenta y con sólidas bases. Una cocina definida por la tierra y por la exigencia de su clientela, fiel, numerosa y llegada de todos los rincones.

Nombre y situación obliga, la bodega tiene todo tipo de referencias, incluye las máximas golosinas enológicas, con buenos precios y servicio impecable en temperaturas, calidad de las copas y conocimiento del personal. Lista de unos 400 vinos, más de la mitad riojanos, el resto de todas partes del mundo, con un buen capítulo de espumosos. Una veintena de vinos por copas (de 3 a 6 €) que cambia con frecuencia. Entre los atractivos del lugar, el comedor-terraza, abierto al jardín. Lo único discutible, el muy riojano pan, que hace las delicias de muchos, pero no de todos. ■ **UPM**

RIVAS
APUESTA FAMILIAR DE ÉXITO

Vega de Tirados es un pueblecito a poca distancia de la capital salmatina en el que habrá dos centenares de empadronados si bien su población real, a lo largo del año –sobre todo los meses de invierno– seguro no alcanza los cincuenta habitantes. En este escenario la contribución de Rivas es mucho más valiosa por el paso adelante dado por la familia apostando por su pueblo. Se asienta en el bar/casa de comidas que en los años sesenta abrieron los padres de Juan Manuel y Manoli, hermanos que desarrollan su trabajo en el comedor. Porque los fogones son la parcela de la autodidacta Ana Rosa Cuadrado, mujer de Juanma y responsable de que esta casa se haya convertido en lugar de atractivo indudable. Una cocina de temporada, tradicional con toques originales, que tiene el producto de cercanía por bandera (gran protagonismo del ibérico salmantino y de lo que da su propia huerta) y la sostenibilidad como filosofía.

RIVAS
CARRETERA, 23. VEGA
DE TIRADOS (SALAMANCA)
TEL.: 923 320 471
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 60 €

Tal es el éxito que disfrutan que hace once años se quedan con un solar vecino, donde siguen trabajando, y en 2017 lo inauguran con el aspecto que tiene ahora tras la reforma: un espacio diáfano, luminoso, minimalista pero muy acogedor en el momento que se cruza la puerta. En sintonía, un joven, extrovertido y entusiasmado Manuel, hijo de Juanma y Ana, es el encargado de una bodega que supera las 1.500 referencias, con buena selección foránea incluida. Por supuesto reúne vinos de todos los rincones del país con especial atención a los de la tierra, regionales y provinciales. En la oferta queda patente el interés de Manuel por las tendencias vinícolas más actuales y las elaboraciones más originales y rompedoras. En definitiva, una propuesta vinícola inimaginable en la provincia y sin duda en la zona; igual de sorprendente que las creaciones de Ana junto a su equipo, y el espacio en el que se localiza. Como último apunte, la terraza exterior es un perfecto lugar para disfrutar de una sobremesa sin prisas con vistas a un relajante campo charro. Con recocimiento en los medios especializados, esta casa ha puesto tanto su cocina como este pequeño pueblo salmantino en el mapa gastronómico. ■ **Mara Sánchez**

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

CABANAS
MIL VINOS PARA UN COCIDO

Lalín es la capital del cocido gallego y parada obligada para disfrutarlo sin prisas es el restaurante Cabanas. La familia Iglesias lleva desde 2001 rescatando y actualizando recetas de la cocina tradicional con productos de cercanía en su carta diaria, en la que su cocido es el protagonista indiscutible. Elaborado a base de carnes de cerdas madres que son curadas, ahumadas y saladas y se acompañan de grelos, patata cocida, garbanzos y chorizos. Un homenaje pantagruélico a este tótem sagrado en Galicia.

Carlota Iglesias representa el relevo generacional que ha sabido mantener la esencia de esta casa, dándole al vino un gran protagonismo. Su carta recoge más de 1.200 referencias de todo el mundo. Da mucha visibilidad a los vinos gallegos buscando productores pequeños. Esto supone el 40 por ciento de su carta y el resto se reparte entre vinos nacionales e internacionales, sobre todo franceses. Su público demanda más vinos internacionales y cuenta con unas 80 referencias de champagnes.

CABANAS
PINTOR LAXEIRO, 3.
LALÍN (PONTEVEDRA)
TEL.: 986 782 317
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 40 €

A esta joven sumiller, que fue galardonada en enero de 2024 en Madrid Fusión con el Premio Juli Soler como uno de los Talentos del Futuro del Vino en España, le encanta el ambiente que bulle en su zona de barra, con tapeo más informal. Aquí ofrece vinos por copas que rotan todas las semanas, sobre todo los vinos especiales que pinchan con Coravin. Los precios oscilan desde los 3 hasta los 12 euros por copa. Los amantes del vino encuentran diversión en esta zona que ofrece tapas de una cocina de producto renovada con propuestas poco habituales. Carlota representa el lado más amable, cotidiano y accesible del vino, ofreciendo maridajes con naturalidad y sencillez y con una sonrisa permanente. Viajada y documentada, representa lo mejor de la profesión.

En Cabanas siempre es mejor reservar, pero existe la posibilidad de disfrutar de ese cocido único en casa porque lo sirven a domicilio, disponible para recibirlo de martes a viernes con un precio de 30 euros la ración; incluye además hasta cinco postres tradicionales para los más golosos. ■ **Mar Romero**

TIEMPOS LÍQUIDOS
PROFESIONALES RECONOCIDOS

Laura Rodríguez y Diego González son dos jóvenes sumilleres que últimamente no paran de acumular reconocimientos. Desde la discreción, han desarrollado su labor profesional en importantes restaurantes del país porque su constante formación los ha colocado en lo más alto de nuestra sumillería. En la gala celebrada en Madrid en la que se premiaba a los cien mejores profesionales españoles Diego se hacía con el segundo puesto y Laura entraba en la mitad de la tabla. Ella ya había ganado la Copa Jerez el año pasado cuando trabajaba en Ambivium (Peñafiel, Valladolid). Por su parte, Diego fue mejor sumiller de España en 2019. Unos currículos que avalan la propuesta que desde hace menos de un año ofrecen en Tiempos Líquidos, local de referencia en Burgos para cualquier aficionado al vino. Porque este sueño cumplido que abría sus puertas en la ciudad burgalesa es un lugar para disfrutar abriendo botellas, de toda clase, procedencia y precio, presentadas y servidas por ellos mismos, únicos anfitriones y es por eso un sitio en el que el trato es muy cercano. Definen su establecimiento como *wine room* porque aquí no hay mostrador, la atención es personalizada, atenta a gustos y perfiles de quien los visita.

TIEMPOS LÍQUIDOS
SAN GIL, 5. BURGOS
TEL.: 947 718 958
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 25 €

Vinos de bodegas cercanas o botellas procedentes de mucho más allá de nuestras fronteras, que Laura y Diego sirven y presentan de la manera más sencilla y entendible para cualquiera. Porque el objetivo primero de este proyecto es que cualquiera disfrute del vino sin complejos y sin necesidad de saber nada. Aquí sólo hay que venir con la disposición de disfrutar. En la oferta, vinos por copas y por botellas que se pueden acompañar de pinchos y raciones populares, ricas y elaboradas al momento, porque también tienen personal de cocina. Por supuesto, si bien no haría falta apuntarlo, la temperatura es siempre idónea y la cristalería también. Detalles que hacen de esta dirección un bar de lo más recomendable. Ah, los vinos también se pueden llevar a casa. ■ **Mara Sánchez**

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

Nuevo tapón Diam
CUESTIÓN DE IMAGEN

El mayor obstáculo que encuentran los tapones tecnológicos, elaborados con minúsculos fragmentos de corcho, tiene que ver con su aspecto. La gama alta de vinos prefiere la imagen de calidad que proporciona el corcho natural, a ser posible con longitud superior a la de los tapones más habituales, con 49 y hasta por encima de 50 milímetros. La empresa francesa Diam, que lidera el segmento de los tapones tecnológicos, anuncia el lanzamiento inminente de Diam Collection, un cierre de lujo dentro de su segmento con el que cumplen con sus tres ejes declarados de investigación: gestión de los intercambios gaseosos, naturalidad de las materias primas y estética de los tapones.

Mi Vino nº 300
COLEGAS CENTENARIOS

Cuando en esta casa nos felicitamos por llegar a los veinte años de vida (el número 120 será en junio, la Guía Proensa cumple veinte ediciones anuales, diez los monográficos), llegan los colegas, y sin embargo (algunos) amigos, y nos ponen en nuestro sitio: no hablemos de La Semana Vitivinícola, que cumple 80 años de vida y es la revista más antigua de España; la Guía de Vinos Gourmets cumplió 40 ediciones, cinco menos que la revista Club de Gourmets, del mismo grupo; Sobremesa, que en paz descanse, sopló cuarenta velas poco antes de cerrar y Mi Vino, esta sí cien por cien revista de vinos, alcanza 300 comparecencias en su trayectoria de publicación sustentada por sí misma. Mi Vino nació con el siglo, bajo la dirección de Carlos Delgado, ideólogo de la revista y de iniciativas inéditas, como Vinoble, salón de vinos generosos cedido al Ayuntamiento de Jerez, o Primer, salón de los vinos de maceración carbónica. Y ahí, sigue, en defensa numantina por su propia supervivencia y por el vino, como casi todos, con el equipo heroico que dirige Antonio Candelas y, desde el principio, con Bartolomé Sánchez y Heinz Hebeisen. Y que dure.

Tierra Firme en la web del MAPA
GUÍA PARA AGRICULTORES NOVELES

El mejor antídoto contra el vaciado de los pueblos es favorecer la rentabilidad del campo y la profesionalización de los agricultores. Para alcanzar ese objetivo hay unas cuantas asignaturas pendientes, entre las más destacadas las deficientes infraestructuras de comunicación, tanto para enviar los productos agrarios como para acceder a los medios más elementales, como la conexión telefónica o el acceso a las redes. Para no hablar de la dictadura de las corporaciones energéticas, telefónicas y bancarias, con un sentido muy particular del servicio público.

Al menos, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ofrece consejos: ha colgado en su web Tierra Firme, una publicación virtual que expone con detalle el proceso de incorporación profesional a las tareas agrícolas. Destaca la necesidad de aplicar a las explotaciones agrarias esquemas empresariales y profesionales, los caminos disponibles para la formación profesional y las opciones de asesoramiento para los aspirantes a profesionales modernos de la actividad agrícola. *Tierra Firme, guía para empezar en el sector agrario* está disponible en la web mapa.gob.es

Simposio de Vinos Mediterráneos
VOLVER AL ORIGEN

En tiempos en los que se viven sobredosis de congresos, salones y encuentros, se agradece el uso del término simposio (en cuya etimología griega, por cierto, está el verbo *ponein*, del que deriva el castellano *potable*). Es el que utiliza la bodega Perelada en su iniciativa de reunir a expertos y bodegas del ámbito mediterráneo en torno a una mesa de discusión. Es un retorno al origen de la propia palabra, que significa «lugar donde conviven los educados» y define una reunión en la que se trata de un tema determinado. Y mira a la zona en la que se fraguó lo que hoy se conoce como cultura occidental y que tuvo al vino como uno de sus elementos conductores. Un simposio oportuno porque los vinos del área viven momentos delicados por razones diversas. Entre ellas, no es la menos importante la que deriva del nuevo clima y del hecho de que el Mediterráneo sea considerado un punto clave del cambio que parece ya indiscutible salvo para un sector minoritario pero rico e influyente. El I Simposio de Vinos Mediterráneos se va a celebrar el 24 de marzo en la bodega Perelada y en el castillo de Perelada. Participarán expertos y bodegas de los principales países productores de la cuenca mediterránea, con representantes de Italia, Grecia, Líbano, Marruecos y España, con el objetivo de «poner en valor la calidad de los vinos mediterráneos y contribuir a la divulgación en el sector, con una apuesta clara por la investigación y la formación».

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

MOMENTO DE PAZ
PAZ IVISON

Polarización enológica

En 2025 no nos vamos a librar de la manida expresión polarización. Por eso voy a darle una pequeña vuelta y sacarla del farragoso lenguaje político para aplicarla al más disfrutable mundo de la enología.

Antes que 2024 pasara a mejor vida, tuve la oportunidad de conocer un vino que me llamó la atención por muchas razones. Un tinto cien por cien Tempranillo, de la Rioja Alta, de muy buena calidad, gran calado... hasta aquí son atributos que comparte con otros, sí. Pero lo que me cautivó es la filosofía de elaboración que encierra. Completamente compartida, nada de personalismos, ni megalomanías, ni autorías exclusivas. Un vino de cooperativa siglo XXI. Hace más de 60 años, 200 familias se unieron para elaborar un estilo de vino que reflejara realmente el hermoso paisaje de los viñedos que rodeaban sus cuatro singulares pueblos: Cuzcurrita del Rio Tarón, Tirgo, Sajazarra y Villaseca. Al pie de los Montes Obarenes muy, muy al norte de La Rioja. Entre todos sumaron 700 hectáreas de viñedo en laderas, de altura, todos de una edad considerable y con una gran mayoría de viñas en vaso. Si bien la cooperativa existe desde hace años con el nombre de Bodegas Tarón, lo que me llamó más la atención fue el nuevo vino, Territorio Tarón '17, elaborado con uvas Tempranillo de los cuatro pueblos que conforman la cooperativa.

Hasta aquí también normal ya que las cooperativas que funcionen bien tienen la posibilidad de poder elegir lo que quieran, habida cuenta de la diversidad de viñedos que tienen a su alcance. Pero me gustó ese matiz ordenado y solidario que otorga el hecho de que cada año, el Territorio Tarón será elaborado con uvas de parcelas de los cuatro pueblos de viñedos en vaso, con más de 35 años, de bajo vigor y ubicados en ladera. Y cada año de parcelas diferentes. Lo mejor de cada casa, de cada año y de cada término municipal. Ni de finca, ni de pueblo, ni de autor... Un vino de territorio, de muchos padres... un vino de paisaje. Por cierto, un paisaje lleno de belleza y de abundante arte románico. Y un arte también saber poner de acuerdo a los cooperativistas, sin lugar a dudas. Mi más sincera enhorabuena.

En el polo opuesto, pero sin acritud, ni violencia, sino todo lo contrario, el nuevo vino de Carmelo Rodero. Un vino nacido del tesón y la determinación de una sola persona, un chaval de 14 años, de Pedro-

CARMELO RODERO

sa de Duero, que compró sin permiso de su padre una máquina de segunda mano empacadora de balas de paja para poder comenzar su sueño. Chico listo, sabía que los agricultores le daban la paja gratis. Con ella recorrió los campos recogiéndola y vendiéndola a los ganaderos. Ya ven lo que puede dar de sí esa materia, tan injustamente ninguneada en el refranero español. Raza 21 es su nueva etiqueta, reserva oficial, manteniendo el tipo y el estilo Rodero que aúna frescura, intensidad, espontaneidad, ligera y calidad. Un propietario, Carmelo Rodero, ya en unión de sus dos hijas, y una zona, Ribera del Duero.

Otro matiz de la polarización es la de Aurelio García y su mujer, Micaela Rubio, dos enólogos y muy distintos parajes, zonas, pueblos y marcas, una de ella, otra de él, ambas con sus respectivos nombres. Conquenses los dos, él ya con una exitosa trayectoria como responsable técnico en Bodegas Valquejigoso, han irrumpido en el mercado con verdadera valentía. Vinos de uva Bobal de la DO Ribera del Júcar, como el Mikaela '20, o La Infanta by Mikaela, que curiosamente en el mercado externo, que es donde se venden sus escasas 500 botellas, le llaman La Infanta de Mikaela. Ya ven, en España les da por enfatizar la partícula en inglés y en el mercado anglosajón la escriben en español. Su precio supera los 100 €. Sin lugar a dudas, la Bobal más cotizada del país. Comparten proyectos muy singulares asimismo en Gredos y en la Ribera del Duero. Mínimas parcelas siempre.

También un solo territorio y una sola familia, la familia Fuentes, también en lugar remoto como Cogolludo, Guadalajara. Y la nueva añada de su vino emblema de la casa, Finca Río Negro '20 en el que el fragor de la uva Fragoso se incorpora por primera vez. Es una uva autóctona recuperada por la familia Fuentes en aquellos gélidos lares, a mil metros de altura, donde la Gewürztraminer, la blanca alsaciana brilla feliz, intensamente y largamente. Por cierto, gran añada la '23 bajo los auspicios de Xavier Ausàs.

A ver qué polarizaciones nuevas nos trae este 2025 que, sin lugar a dudas, será de buen tinto... Por aquello de la rima. ■

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

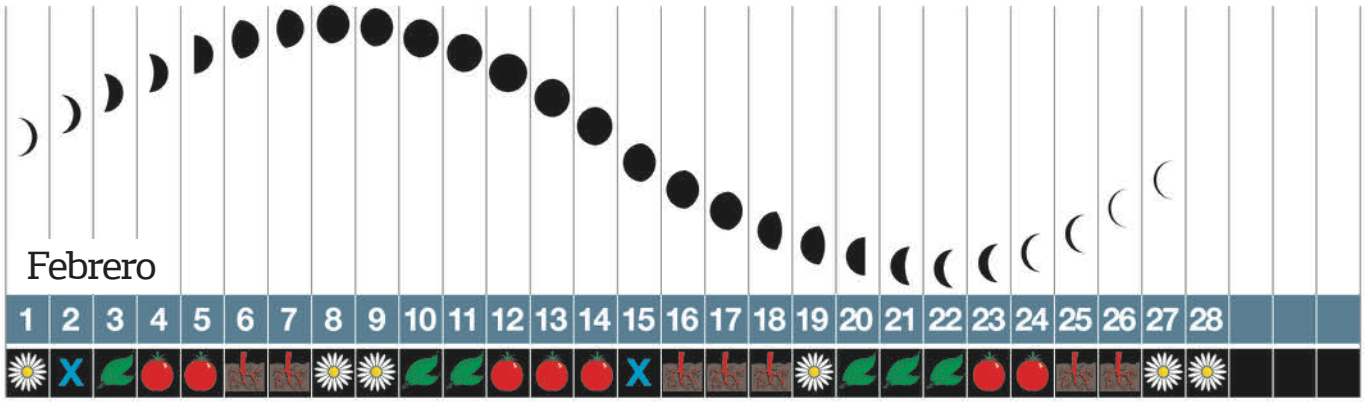
DÍAS DE FRUTO
El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los que derivan del equilibrio logrado en la maduración de la uva.

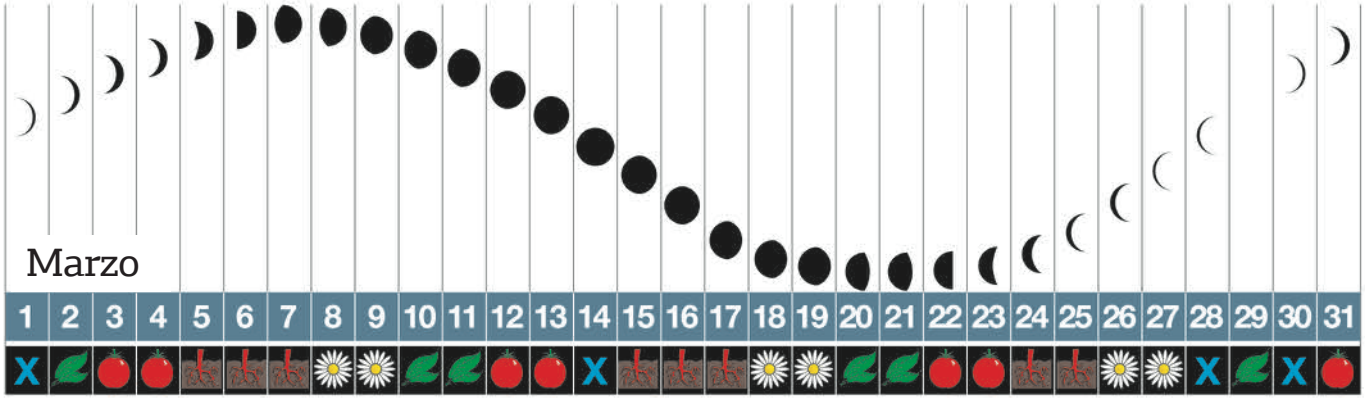
DÍAS DE FLOR
Tras los días de fruto, los de flor son los más favorables para la cata. Es un momento en el que los vinos se muestran especialmente fragantes y delicados.

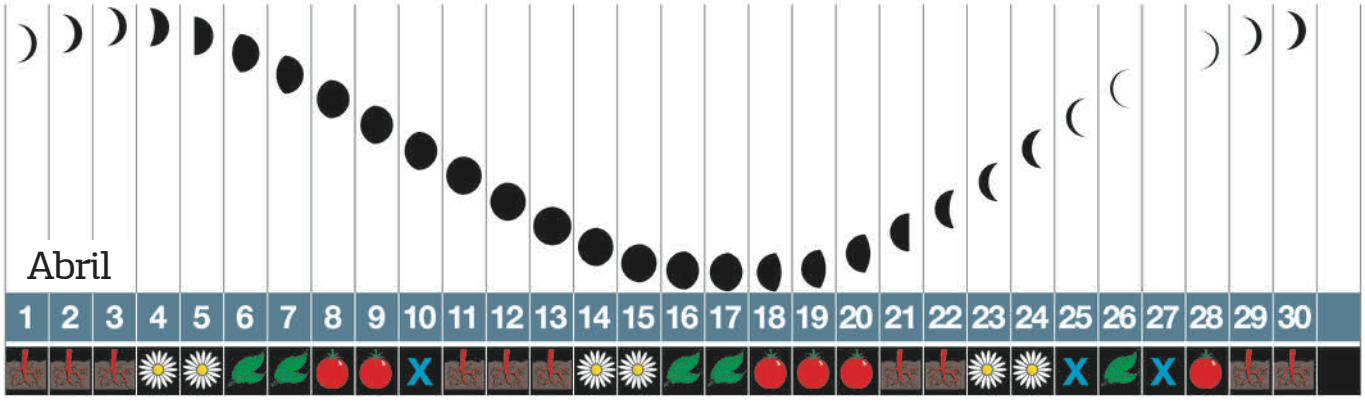
DÍAS DE HOJA
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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

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

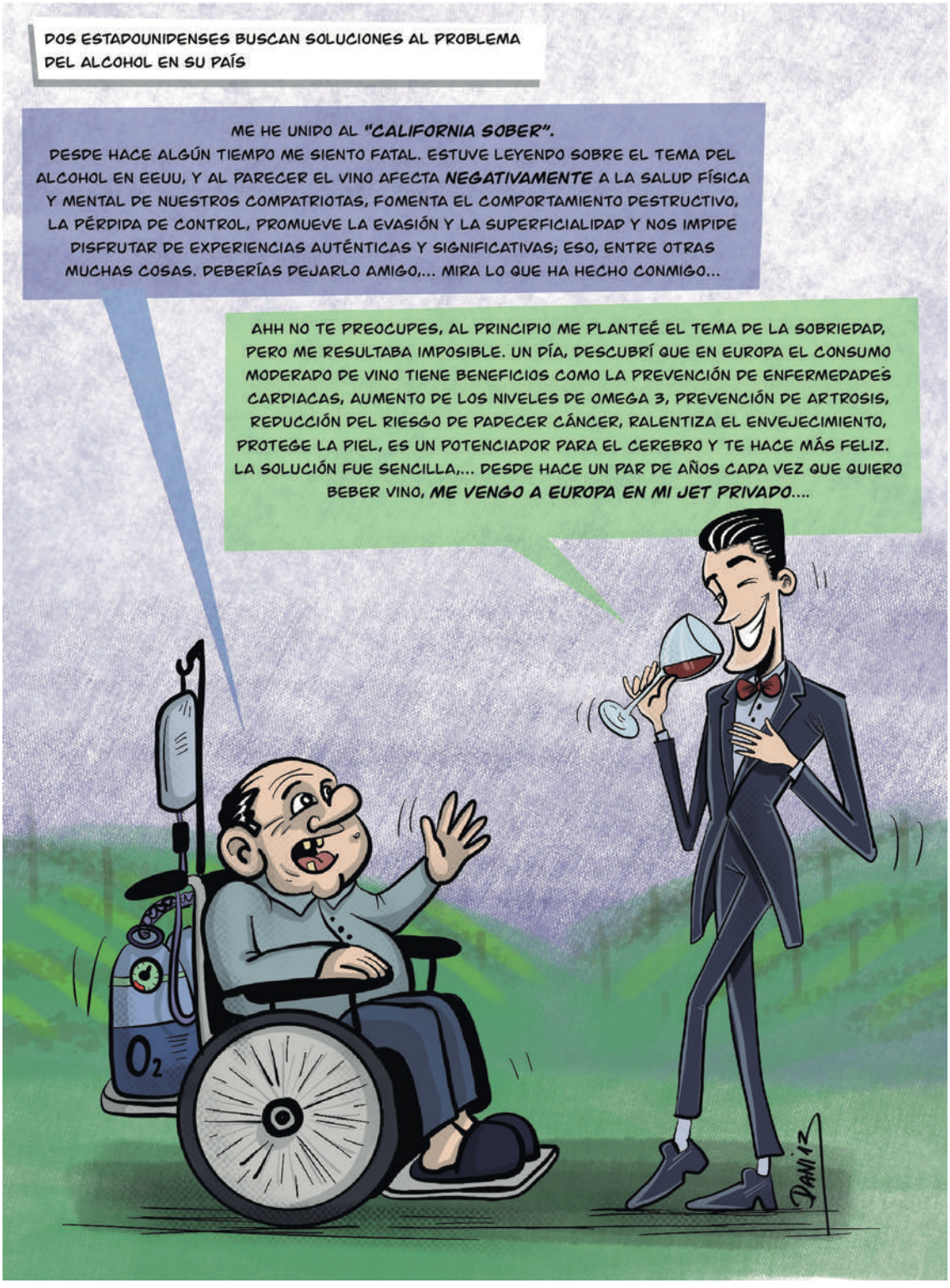






ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

"CALIFORNIA SOBER", ¿ADIÓS AL ALCOHOL?



GUERRA Y PAZ
PAZ IVISON

Copa o Copazo

¿Qué hace que una copa corta se convierta en una copa larga? ¿Tal vez el hielo, la hora de tomarla? ¿La tipología del establecimiento donde nos encontremos? ¿La estación del año? ¿El recipiente de cristal utilizado? Pues ni lo uno ni lo otro, ni lo de más allá. Es simplemente la guerra comercial.

Y ya que estamos hablando de guerra, tengo que presentarles esta paginilla que me ha encargado mi querido e inquebrantable editor (inquebrantable sí, como el nombre del mejor pisco del mundo, de uva Quebranta de Pepe Moquillaza). La he titulado Guerra y Paz y no tengo la más mínima intención, ni la más mínima capacidad, de ser guerrera. Pacífica lo soy mucho, de toda la vida, mi nombre me da juego para ello... Por eso presiento que esto de Guerra y Paz no le va a gustar mucho al jefe

«Oiga, ¿es el enemigo?... ¿Ustedes podrían parar la guerra un momento?...

¡Qué si pueden parar la guerra un momento!».

Insuperable Gila. ¿Alguien ha podido decir más con tan pocas palabras?

En esta página también como en sus diálogos, los cañones vienen sin agujero.

¿Qué fue antes la guerra o la paz? ¿Qué fue antes, la copa o el copazo? ¿Qué hace que un espirituoso de gran calidad y distinción, un pedazo de destilado de cuello duro, chimenea palaciega al más puro estilo *Downton Abbey*, se convierta en una copa larga de concierto rockero?

Casi todo el imaginario español consideraba copazo a todo aquello de carácter líquido que se sirviera en un vaso de tubo. Maldito vaso de tubo. ¿Habrá algo más perverso que un vaso de tubo? Durante unos años, las aburridas y tristes áreas de servicio de la mayoría de las autovías de nuestro país, utilizaban hasta para una pésima cerveza de grifo de «santa» marca esos terroríficos vasos, incitadores de involuntarios suicidios a la hora de lavarlos a mano, si se pretendía llegar al fondo (al fondo del vaso claro; no de la vida). Tienen justo la medida para cortarnos las venas ¿Quién los inventaría?

Felizmente aquellos tubos de imposible y nefasto diseño que durante tantos años triunfaron en nuestras áreas de servicios y guateques de juventud, han ido desapareciendo incluso de los bares más sencillos y rústicos de la España despoblada. ¡¡¡Adiós vaso de tubo!!! Dimos la bienvenida a copas de tallo largo, cáliz grande y boca más o menos generosa. Ya tenemos una de las razones por las que las copas se pueden convertir en copazos: el continente.

Es muy lógico que nuestros licores y aguardientes se transformen en estimulantes, sensuales y plácidas bebidas. Una gran obra de transformismo en escenarios de barras calientes y excitantes. ¿Qué relación podríamos encontrar entre una copa de ron, a palo seco y la lozana frescura, casi inofensiva, de un mojito? Ninguna. Ya lo decía Hemingway: «Son tan buenos los mojitos cubanos que ni siquiera servidos con doble medida de ron, saben a alcohol».

Es tal la transparente influencia del hielo, de la verde savia de la hierbabuena y de la amarilla acidez de la lima, que cualquier parecido con el original es pura coincidencia. El seco esqueleto del aguardiente se transforma en voluptuosa presencia. El mojito fue el primer transformista de nuestras historias de barras, el primero que se colocó ramas de fresca hierbabuena por montera y salió a engatusar a las gargantas secas de los norteamericanos. Ávidos de alcohol, y de otras sugerentes humedades caribeñas.

En una de mis recientes estancias en Jerez en busca del brandy casi perdido, descubrí la fineza y elegancia de un excelente brandy con todos los papeles y bajo la advocación de la DO Brandy de Jerez, llamado Punto Azul, de larga crianza estática. También la delicada juventud de Maximun, otro brandy de Jerez elaborado únicamente con holandas de uva Palomino procedentes del pago de Macharnudo. Esto último parecería una obviedad, ¿verdad? Pues no lo es. Es una *rara avis* porque los brandy de Jerez no se destilan con uva de Jerez desde hace bastantes años. Y yo me pregunto ¿por qué estos deliciosos aguardientes no pueden ser servidos solos, sin compañía de refrescantes cítricos, mentas ni cubos de hielo, como un armagnac o cognac –sus primos hermanos– como broche final al menú degustación (nunca hay opción de carta) de los excelentes restaurantes *michelines* que ya existen en Jerez? ¿Por qué es tan lógico que en los parisinos Arpège, l'Ambroisie, Cheval Blanc... se remate la gran faena con una copa de sus destilados nacionales y en nuestras casas estrelladas, no sólo jerezanas –que también– sino de todo el país, sea tan poco habitual?

Si alguna vez al sumiller se le ocurriera ofrecer una copa de brandy de Jerez –que sería casi un milagro y sobre todo en Jerez– que no lo haga en copa balón y encima pretenda calentársela. ¡¡Qué acabo de ser testigo de tal acción!! ■

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

YA DISPONIBLE

GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2025

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

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

SOLICITE AHORA SU EJEMPLAR

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

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

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

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

FORMA DE PAGO:

☐ CHEQUE ADJUNTO.

☐ CARGO EN LA CUENTA CORRIENTE: _____

IBAN: _____ BIC: _____

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

EXTRANJERO Y ENVÍOS URGENTES CONSULTAR PRECIO

FECHA Y FIRMA:

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

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Desde 1858

Amor y respeto por el vino **desde 1858**

Nº1 EL MEJOR VIÑEDO DEL MUNDO

Nº1 EL MEJOR VIÑEDO DE EUROPA

2024 WORLD'S BEST VINEYARDS