

FUEGO EN LA VIÑA / ARLANZA, EL TEMPRANILLO MÁS AGRESTE / DE VINOS POR CASTELLÓN

planet41/ino

REVISTA DE VINOS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

La uva Bobal

**La cima
de Cataluña**

Vanguardia

(only Spain) 6,00 €

número 122
OCTUBRE / NOVIEMBRE 2005



ISSN 1699-5163

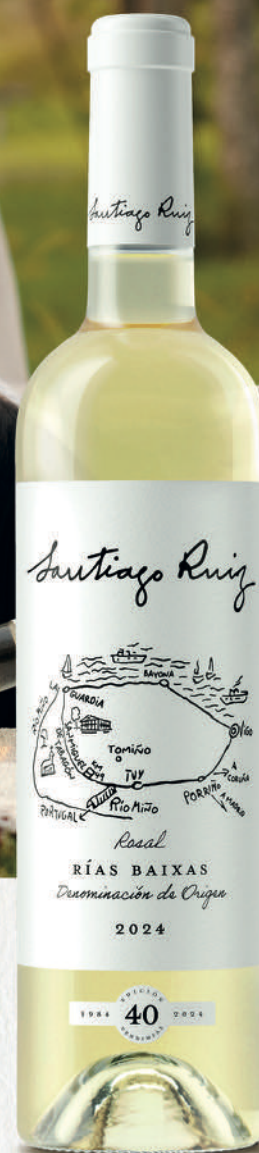
9 1771699 516301



Celebramos 40 emocionantes vendimias.

Este año celebramos 40 vendimias desde la primera añada de Santiago Ruiz, una historia de emoción y valentía que llevó a su fundador a ser reconocido cariñosamente como “El Padre del Albariño”.

Cuatro décadas después, seguimos fieles a su visión: la de un hombre profundamente enamorado de su tierra, que dedicó su vida a crear vinos capaces de capturar la esencia más pura de O Rosal, en el corazón de Rías Baixas.



Santiago Ruiz
RÍAS BAIXAS

PART OF
SOGRAPE

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN
WINE IN MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

bodegasantiagoruiz.com



LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

Lumbreras

En mi infancia de barrio obrero se utilizaba el término lumbreras con un significado retorcido. En su tercera acepción, significa «persona que brilla por su inteligencia y conocimientos excepcionales», pero se utilizaba en sentido opuesto, para aquel que brilla por lo contrario, por decir verdades de Perogrullo o por sostener majaderías. Lo que hoy viene a ser un *cuñado*.

El mundo está lleno de lumbreras, como esos profetas de lo pasado, que ajustan a la realidad sus discursos pretéritos y rematan o empiezan con un lapidario «ya lo decía yo». Profecías autocumplidas, medias verdades o mentiras completas, discursos enloquecidos y previsiones descabelladas llenan muchas páginas de los medios y desbordan las redes sociales en una desinformación ahora reforzada por la llamada inteligencia artificial. Se ha visto en la trágica secuencia de incendios forestales de este verano, con un responsable político que sostuvo muy serio que invertir en prevención es un despilfarro. Y sigue ahí, el *lumbreras*.

En el extremo de la misma línea, están los terraplanistas o los negacionistas del cambio climático, que ya no es tal, un proceso en el que por el contrario, ya cabe hablar de nuevo clima. Las pruebas son palpables y están refrendadas por la ciencia, pero, claro, si se niega la ciencia (mientras se cree en Gaia o en la virgen) nada está fuera de debate. Es la frase de Marx (Groucho): «¿vas a creer antes a tus ojos que a mí?». Nada vale si se niegan evidencias como los mares a temperaturas nunca vistas, las sequías con duraciones inéditas, los accidentes climatológicos de insólita intensidad, la emigración de especies desde latitudes cálidas a otras teóricamente frías o las aves migratorias que se ahorran el viaje.

En el mundo del vino, ya tenemos vendimias en el mes de julio o, sin ir más lejos, el palpable cambio en el contenido alcohólico de los vinos. En catas de vinos históricos de Marqués de Riscal llama la atención que en las cosechas del siglo XIX y primera parte del XX los vinos no alcanzaban los 12 grados y no

eran raros los de 10 y 11. Sin síntomas de verdor. En los años ochenta, el dígito habitual en los tintos de Rioja era el 12 y en los primeros vinos de Jean Leon se ven 11,5 y 12 grados sin rastro de piracina en vinos de Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc a los que cuesta poco enseñar rastros vegetales de césped o de pimienta verde.



Hoy no hay madurez sin más de 13 grados y algunas variedades, como Merlot, cuya extinción se prevé en sus lares tradicionales, disparan su grado alcohólico y dan síntomas de sobremaduración sin llegar a alcanzar la maduración de los taninos. La causa es el nuevo clima, ante el que las mentes más racionales ya aplican estrategias de defensa desde hace años. Y una de ellas parece ser la aplicación de los sistemas tecnológicos para reducir o eliminar el alcohol.

Parece que el éxito comercial de la cerveza sin alcohol o 0,0 apoyado en intensas campañas publicitarias (el truco para regatear el veto a la publicidad de bebidas alcohólicas), ha hecho

reaccionar incluso a los destilados y al mundo del vino. Algunas bodegas están en ello desde hace al menos veinte años, aunque esas elaboraciones toman más protagonismo ahora, a lomos de las doctrinas dietéticas y sanitarias empeñadas en cambiar una historia de consumo de vino y cerveza varias veces milenaria.

Salvador Manjón expone los números de los desalcoholizados en su sección Se Veía Venir, en esta misma entrega de PlanetAVino. Llama la atención el porcentaje de bodegas que han entrado en ese segmento y la predilección de las generaciones más jóvenes por bebidas sin alcohol o con bajo contenido. En contraste con *botellones* y otros consumos irresponsables, también con la juventud como protagonista.

Sin embargo, destaca el sector de la distribución, en el que sólo un tercio de las empresas cuenta en su portfolio con vinos desalcoholizados total o parcialmente. Y que, según las encuestas, tienen la clave para superar los retos de ese tipo de vinos: la promoción, que, claro, deberán hacer los productores, y que esos productos sepan a vino. Falta añadir en la encuesta las deficiencias de su propia actividad, la venta.

Alegan que «no se venden más porque la gente no los pide». Olvidan que su papel es o debería ser el de vendedores; han de mostrar el producto, defender sus cualidades y todo lo que implica vender, que no es reponer el producto vendido, como si fuera un yogur o el pan de molde. Una lacra histórica que sufren las marcas nuevas o las zonas menos conocidas, que han de confiar en unos profesionales que dimiten de sus tareas. Unos *lumbreras*. ■

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

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

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

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

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

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

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

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

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

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

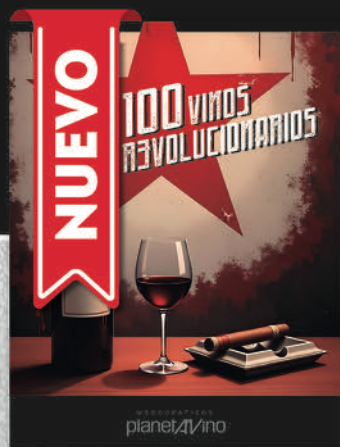
IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

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

LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL



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



PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com



VANGUARDIAS

A lo largo de su historia milenaria el mundo del vino muestra singular dinamismo en todas sus facetas. Sin embargo, el siglo XXI ha visto nacer nuevas tendencias y crecer otras. Las vanguardias impulsan esa dinámica.



VINOS DE VIÑAS CALIFICADAS

Cataluña ha dibujado la auténtica pirámide de las indicaciones geográficas, con las viñas calificadas en la cima pero dentro de las denominaciones de origen. Completan un mapa que no deja viña sin calificar en esa comunidad autónoma.



ARLANZA

Era zona límite antes de la llegada del nuevo clima y todavía presenta dificultades para el cultivo de la vid. Clima continental extremo para vinos de perfil fresco, acorde con la tendencia actual, pero que necesitan doma.



SABER MÁS LA UVA BOBAL

La Comunidad Valenciana atesora variedades de uva que son un tesoro escondido. La tinta Bobal no estaba nada escondida (es la más abundante en la región) pero ocultaba sus encantos tras su generosidad en el rendimiento.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Lumbreras

CRÓNICA 6
Fuego en la viña

NOTICIAS 10

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS 12
Un mundo revuelto

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 14
Desalcoholizados, ¿una alternativa?

ESTRENOS 15

MENSAJE EN UNA BOTELLA, 46
DE M^a PILAR MOLESTINA
Reflexiones para un nuevo curso

56 DE VINOS POR ...
Castellón

60 PISTAS
El Puertito / La Burbujería
El 51 del Sol / Tabanco Amores

62 BARRA LIBRE

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON
El vino y su circunstancia

64 CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 GUERRA Y PAZ, DE PAZ IVISON
Los vinos de fuego

Afectadas las cuatro zonas orensanas

FUEGO EN LA VIÑA

LA MAGNITUD DESCONOCIDA DE LOS INCENDIOS QUE ASOLARON LA GEOGRAFÍA ESPAÑOLA EL PASADO VERANO HA DESTRUIDO LA FAMA DEL VIÑEDO COMO RESISTENTE A ESOS DESASTRES. TAMBIÉN LA LARGA TRADICIÓN DE LOS MONTES DE GALICIA COMO VÍCTIMAS DEL FUEGO CON INCENDIOS DE UNA INTENSIDAD DESCONOCIDA. EL FUEGO ROZÓ LA DO BIERZO PERO AFECTÓ A VIÑEDOS EN LAS CUATRO DENOMINACIONES DE ORIGEN DE ORENSE.

Las viñas se muestran nuevamente como el cortafuegos más eficaz en los incendios de agosto, que han afectado a medio centenar de hectáreas de viñedo en Ourense y Lugo. El eventual efecto del humo persistente durante días añade incertidumbre a la cosecha. Son, junto con el desastre ecológico, algunos de los mensajes que deja la ola de incendios del verano pasado. Las cepas quemadas por el fuego, como las que se quedaron sin fruto por las altas temperaturas, se podrán contar. La superficie afectada por las llamas también se podrá concretar. Pero los incendios de agosto no solo han dejado heridas visibles de incierta cicatrización, sino también secuelas, algunas ya perceptibles y otras que apenas asoman.

Fueron miles y miles de hectáreas arrasadas por unas llamas que se mostraron especialmente virulentas, animadas por las altas temperaturas de aquellas jornadas y la ausencia de lluvia, que alguien acabará decidiendo si encaja en el patrón de pertinaz sequía, o no. Señaladamente en la provincia de Ourense, algunos pequeños núcleos de población se han quedado en el chasis, señalados por la devastación en una desequilibrada guerra contra el fuego, que se llevó por delante casas vacías, pero también otras habitadas, ya fuera de manera permanente u ocasional, en lugares como San Vicente de Leira, en Vilamartín de Valdeorras, o A Caridade, en Monterrei municipio.

Las Médulas, en las leonesas tierras de El Bierzo, también mudaron su aspecto y tifieron de negro un espacio único. La recuperación, aquí y allá, requerirá tiempo. Como tiempo se precisa para

saber hasta dónde llega el impacto de esta dolorosa oleada de incendios no solo en cuanto a viñas sino también a vino. La evaluación sobre el terreno ya ha comenzado y los peritos de Agroseguro han emitido sus primeros dictámenes.

y miran al frente, pero, al mismo tiempo, el sentido común invita a ser prudentes. Por ahora, en bodegas como Fructuoso Hobbs, en la DO Ribeira Sacra, donde a finales de julio se movían con una estimación de cosecha por encima de los veinte mil kilos de



Las heridas que el fuego y el humo hayan dejado en la cosecha de 2025 son, sin embargo, una incógnita al cierre de esta información, cuando a septiembre aún le queda más de la mitad del mes. Quien más quien menos quiere ser optimista, o eso transmiten quienes tragan saliva

uva, han decidido borrar el año y limitar lo poco que logren salvar a «aprender de la desgracia en propias carnes» con pruebas y experimentaciones, analizando todo cuanto sea posible, pensando en futuro, según resalta Cecilia Fernández, la enóloga y directora de este

proyecto, nacido con vocación de calidad y golpeado cuando da sus primeros pasos.

LIBRA LEÓN, SUFRE GALICIA

Los grandes incendios de agosto en Galicia y Castilla-León han tenido desigual efecto en el ámbito vitivinícola. El impacto en las viñas ha sido por fortuna muy limitado en las denominaciones de origen Bierzo y León. En las gallegas, sin embargo, más allá de la angustia compartida en los días de mayor tensión, con desalojos de población, confinamientos y una nada desdeñable preocupación por la vida humana y un coste personal que dejó varios heridos entre el sufrido personal de los servicios de extinción, el efecto es visible, aunque por ahora se manejan estimaciones, sin que se haya cerrado la cifra de las extensiones afectadas.

En cualquier caso, con el cruce de datos provisionales que manejan los consejos reguladores y la Administración, Valdeorras y Monterrei son las dos zonas demarcadas que más han sufrido el paso del fuego. Directo e indirecto. En Valdeorras, en torno a veinticinco hectáreas presentan daños de distinta consideración, lo cual supone un dos por ciento del total de la superficie incluida en la denominación de origen. En Monterrei, la cifra se queda en torno a las veintidós hectáreas, que representan menos del tres por ciento del total. En Ribeira Sacra, entre las provincias de Ourense y Lugo, la estimación se sitúa entre dos y tres hectáreas, es decir, un 0,2 por ciento del total inscrito, mientras que en Ribeiro, con fuegos muy localizados y sin la virulencia de las otras zonas vitivinícolas, unas cinco hectáreas se habrán visto tocadas por las llamas, un 0,4% de la superficie total. Las cifras dan idea de la magnitud del desastre. El Sistema de Información de Incendios Forestales de la Comunidad Europea ha concretado en 336.345 hectáreas la extensión quemada en España en el mes de agosto. En Galicia ardieron 143.628 de ellas, es decir, el 43 por ciento de ese total, concentrado en gran medida en la provincia de Ourense. Castilla y León ocupa el



segundo lugar, con 141.264 hectáreas. La superficie total gallega no llega a tres millones de hectáreas y la de Ourense es de 727.300 hectáreas. La superficie en hectáreas de Castilla-León ronda los nueve millones y medio. A modo de referencia sobre el alcance del siniestro, con estimaciones de afectación, la Axencia Galega de Industria Forestal concluye que un 35 por ciento de la superficie quemada

era matorral y cerca de un 28 por ciento era suelo desnudo; reserva para cultivos y pastos alrededor de un 8 por ciento, con un 13 por ciento para coníferas, fundamentalmente pinos, y un 5 por ciento correspondería a frondosas, entre las cuales robles y castaños tienen más peso que ninguna otra especie, con apenas un 0,2 por ciento de eucalipto.

VIÑAS CORTAFUEGOS

Más allá de los notables daños generales, los viñedos han vuelto a ejercer una función protectora como barreras contra el fuego, realidad no solo perceptible en Ourense y Lugo, sino también en Bierzo y León, de acuerdo con la impresión de la directora técnica de la primera y el presidente del segundo, Carmen Gómez y Rafael Blanco, respectivamente. De todos modos, ambos se mantienen expectantes hasta el momento de la generalización de la vendimia, que en la primera semana de septiembre apenas había arrancado en León con las labores de recogida de los primeros 200.000 kilos para la chispeante Alma Atlántica del grupo de bodegas de Martín Códax.

Y si viticultores, cosecheros, bodegueros y enólogos permanecen en casi todos los casos vigilantes, con el alma aún





encogida en muchos casos, las invitaciones al optimismo no faltan. Recuerda en este sentido Ramón Huidobro, secretario del consejo regulador de la DO Rías Baixas, que en 2017 en el área de Arbo, As Neves, A Cañiza y Crecente, dentro de la subzona del Condado, una oleada de incendios forestales había tenido efectos dramáticos, pero el impacto en el viñedo y el vino había sido menor. «De hecho, entonces y ahora hemos visto cómo las viñas han actuado como cortafuegos y protección para los núcleos de población».

MALOS HUMOS

En este agosto de 2025 la persistencia de las altas temperaturas durante varios días multiplicó el pernicioso efecto de esa suma de fuego y calor excesivo. Pero no quedó ahí el problema. El humo, sobre todo en Valdeorras y Monterrei, no solo dificultó las labores de extinción, en tanto los medios aéreos vieron muy limitadas sus opciones para actuar, sino que ha dejado un plus de inquietud por su eventual efecto.

De experiencias en Navarra y en California se podrá aprender ahora. De hecho, ya trabajan en ello distintos técnicos, con soporte y apoyo de especialistas en el ámbito de la investigación y la universidad. Sea como fuere, en casos extremos aquí ya se pondera como muy probable la perspectiva de borrar directamente el año y aprovechar lo que se pueda para aprender de la desgracia, como tiene intención de hacer Cecilia Fernández, o, sin llegar hasta ese punto, descartar la fruta que se haya contaminado por el humo persistente. [Para saber más sobre el efecto *smoke taint*, ver PlanetAVino nº 109, sección Saber Más de José Hidalgo Togores]. En los demás, incluso entre quienes en principio hayan visto el fuego a distancia, siempre será prudente extremar los controles en la entrada de la uva y, ante la mínima duda, como anticipa Manuel Castro, de Viña Costeira, con bodegas en Ribeiro y Valdeorras, elaborar de forma independiente aquellas partidas de proveedores que presenten alguna duda. Y más adelante ya se verá.

En esa línea, el presidente de la Federación Española de Enología, Luis Buitrón, que desde Monforte presta servicio y asesoramiento a varias bodegas, no duda de que será una campaña exigente para los profesionales y que habrá mermas. «Desde Gargalo, donde tenemos bodega y viñedos, no veíamos el castillo de Monterrei. Y si se tiene en cuenta que estamos al lado, se puede entender la impotencia que sentíamos. Las llamas quedaron a menos de cien metros. Estuvimos rodeados de fuego durante más de diez días. Fue un milagro que no nos hubiera entrado», dice Roberto Verino, que valora el trabajo de los efectivos de los servicios de extinción.

VIÑAS DESTRUIDAS

Era imposible atender a tantos fuegos. El efecto cortafuegos del viñedo también aquí ayudó. «¿Reflexión después de todo esto? Pues que hay que proteger el factor humano, facilitar las cosas al agricultor y al ganadero: hay que poner en valor a las personas», dice José Ramón Castellanos, expresidente del consejo de Valdeorras y gerente de la bodega Joaquín Rebolledo, destaca cómo en una viña de quince hectáreas, incluso con un perímetro de protección de veinte metros, el fuego se cebó con cuatro



**PALABRA
DE VINATERO**



QUEMADOS POR LA BUROCRACIA

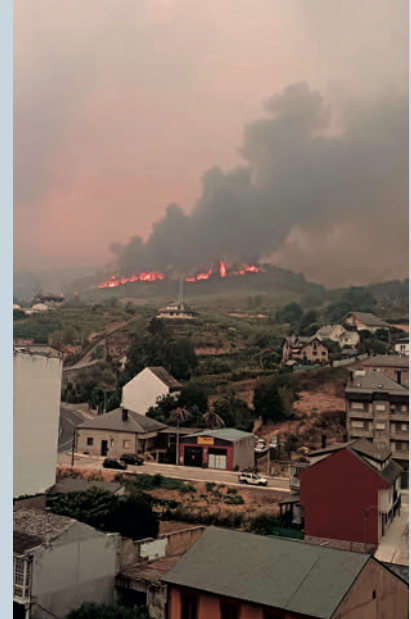
Escribo desde la tristeza de ver arrasado mi querido pueblo, mi comarca, la siempre olvidada Valdeorras. Aquí no hay eucaliptos, vivimos de las viñas que tanto esfuerzo requieren día tras día, año tras año. Producimos, gracias a ellas, unos vinos que son nuestro sustento pero también nuestro orgullo. Y hoy, día difícil, sabemos que la dejación de las distintas administraciones no va a poder con nosotros: queremos vivir dignamente de nuestro trabajo, pagar nuestros impuestos y contribuir con nuestro granito de arena a que el rural pueda seguir existiendo.

A los burócratas de Bruselas, tan entregados a legislar de espaldas al campo y, en general, a la ciudadanía, les voy a explicar que a principios de este año solicitamos un cambio de uso forestal a agrícola para plantación de nuevo viñedo. *Gracias* a una normativa europea, nos ha sido denegado porque requiere presentar un informe de impacto ambiental. Se lo hemos encargado a un ingeniero forestal, lo hemos presentado y hemos llamado a la administración correspondiente (medio rural). La respuesta del funcionario fue: «Es un expediente sencillo, no hay afectación de patrimonio, confederación o red

natura pero ármate de paciencia porque el tiempo de respuesta va a ser de entre seis meses y un año». Ahora ya no nos hace falta la respuesta porque ha ardido todo y el impacto ambiental lo ha causado vuestra desidia. Estoy casi seguro de que habrá una ley que nos va a impedir utilizar esos terrenos como viña hasta que vuelva a crecer la vegetación y hasta que vuelva a arder. Es el puto día de la marmota.

A los gobernantes de España: el catastro de rústica es una catástrofe. La mayoría de las fincas están catastralmente a nombre de los abuelos de la generación de nuestros padres (y yo tengo 47 años), no coincide con la realidad y así es imposible ordenar el medio rural. Es algo parecido a intentar hacer un rascacielos sin planos. La consecuencia es que hay infinidad de parcelas que están sin limpiar y eso es gasolina, eso es sentencia de muerte para nuestros montes. Al ayuntamiento: no hay una motobomba en el pueblo, exigir la limpieza de los solares o fincas rústicas no da votos...

Con este panorama que expongo debo aplicar el dicho de «todos la mataron y ella sola se murió». Ahí tenéis las



causas. Las consecuencias tendremos que pagarlas los ciudadanos de a pie, los que no somos directores artísticos de la ópera de Badajoz, ni reformamos nuestra sede en B.

Hoy leo en el periódico que Rueda le escribe una carta a Sánchez pidiéndole medios y este le traslada que Galicia tendrá más medios para luchar contra el fuego. Ya os digo que van tarde, muy tarde, como casi siempre. Ahora vendrán a sacarse la foto y luego nos olvidarán. Pero que sepáis, políticos que solo defendéis vuestras siglas y no los intereses del ciudadano, que nosotros ni olvidamos ni perdonamos.

José Ramón Castellanos

EXPRESIDENTE DE LA DO VALDEORRAS
GERENTE DE BODEGAS JOAQUÍN REBOLLEDO

hectáreas. Dos de ellas perdidas totalmente y en las otras dos, con matices, solo un 20 por ciento se podrá salvar, según la primera estimación de los peritos de Agroseguro. Las llamas no se pararon en barreras durante aquellas jornadas críticas. Ni las carreteras, ni la vía férrea, ni siquiera el río Sil, pudieron frenar el avance del fuego en los momentos más críticos. La lluvia, poca y suave, aunque insuficiente, ayudó a finales de agosto,

tanto al suelo como al fruto. El cielo no acaba de pintar al gusto del viticultor. De hecho, el fin de semana del 6 y 7 de septiembre se esperaba agua del cielo, pero, caprichosa, no acudió a la cita. A mediados de mes se la sigue esperando. Un último apunte para valorar el alcance de esta oleada de incendios. Sirva como referencia que el 12 de agosto declaró la Xunta de Galicia el nivel 2 de riesgo, que se activa –generalmente limitado a episodios

puntuales y áreas geográficas delimitadas– cuando se considera que un fuego supera la capacidad de respuesta de los medios locales ordinarios y se vislumbra la perspectiva de daños o riesgo para la vida humana, propiedades y entornos naturales de gran valor ecológico. La provincia de Ourense, toda ella, permaneció en ese nivel de riesgo hasta el día 26 de agosto. Fueron, en fin, dos semanas al límite. ■

Cambios en 10 indicaciones geográficas Normas movedizas

Los cambios en los pliegos de condiciones de las denominaciones de origen e indicaciones de vinos de la tierra son como una sección fija en el BOE y en estas páginas, pero pocas veces llegan en ráfagas, como las aplicadas a cinco denominaciones catalanas, impuestas, de forma temporal, por el nuevo clima y las condiciones de las últimas cosechas. Alella, Montsant, Pla de Bages, Priorat y Terra Alta. En todos los casos se trata de modificar de forma temporal los parámetros de producción de uva por hectárea, de obtención de mosto por kilo de uva, grado alcohólico y acidez. La DOC Rioja ha iniciado el trámite de modificación de su norma para bajar el grado alcohólico mínimo exigido en blancos, rosado, tintos y espumosos y se incluye en los vinos crianza y en los de viñedo singular. Se aprovecha para incorporar al pliego de condiciones la lista de las viñas calificadas como viñedo singular en 2023, 2024 y 2025. Además hay cambios en las denominaciones de origen Monterrei, Pla i Llevant y Pago de Aylés, así como en las IGP de vinos de la tierra de Mallorca y 3 Riberas. En la DO Monterrei, junto a modificaciones en parámetros analíticos de los vinos se incorpora la elaboración de vinos rosados, se establece la obligación de elaborar los vinos con al menos un 60 por ciento de variedades preferentes, se modifican los rendimientos y se amplía la zona de producción con la incorporación de algunas parroquias de los ayuntamientos de la comarca que no estaban incluidas. El nuevo clima ha motivado el único cambio en la norma de la DO Pla i Llevant de Mallorca, que baja la acidez total mínima exigida de 4,5 a 3,5 gramos por litro en los vinos blancos, rosados, tintos y espumosos. La DO Pago de Aylés suprime la limitación del número de cepas y yemas por hectárea, cambia parámetros analíticos y otros de elaboración, y la descripción de los vinos e incorpora los vinos blancos, además de dos nuevas variedades de uva, Chardonnay y Syrah; se añade la posibilidad de incluir dos nuevas menciones facultativas en las etiquetas: Viñas viejas y vendimia seleccionada o selección. Finalmente, la IGP Vinos de la Tierra Mallorca incorpora las uvas tintas Escursac, Esperó de Gall y Giró Negre y modifica algo la descripción de sus vinos tintos. Y una última hora, el cambio en la navarra VT 3 Riberas que ha iniciado el trámite para incluir vinos de baja graduación, desalcoholizados parcialmente, edulcorar con mosto concentrado, elaborar rosados con hasta un 15 por ciento de variedades blancas y añadir una proporción igual de rosado al vino tinto de la añada siguiente.

Decántalo con Bodeboca Concentración en la red

Según los datos difundidos al anunciar su fusión, uno de cada cuatro españoles, incluidos bebés, abstemios, bebedores de cerveza y ancianos, compra vino *on line* en Decántalo (diez millones de almas) o en Bodeboca (dos), plataformas que suman una facturación de 35 millones de euros, la mitad en mercados internacionales. Al nuevo gigante del mercado de vino en internet, que «combina la comunidad y notoriedad de Bodeboca con el catálogo especializado y la base tecnológica de Decántalo, consolidando el liderazgo dentro y fuera del país», se suma Le Petit Ballon, «lo que amplía su proyección europea y la capacidad de penetración en diferentes mercados». Decántalo nació en 2010 en Reus y fue adquirido en 2022 por el grupo francés Melchor Wine & More (Le Petit Ballon). Bodeboca se puso en marcha en 2001; pertenecía desde 2020 al grupo Pernod Ricard, que culmina un proceso para desprenderse de su sección vinícola. Según la empresa propietaria, ambas marcas mantendrán «su personalidad, equipos y estilo, pero ahora con un proyecto común».

Adquirida por Torre Oria Berberana valenciana

La histórica Bodegas Berberana, bodega riojana con nombre de un pueblo de Burgos, se integra en una compañía valenciana. La requenense Torre Oria, la compañía que más batalló para que la dispersa zona de producción de la DO Cava incluyera Requena, ha comprado marca, bodega y vinos de la centenaria bodega de Fuenmayor. Fundada en 1877 en Ollauri, Bodegas Berberana estuvo participada por un grupo de cooperativas riojanas, perteneció a Rumasa y a la familia Eguizabal, que en 2014 vendió, junto a Bodegas Lagunilla, a United Wineries (antiguo grupo Arco), que también creó Marqués de la Concordia y Bodegas y Viñedos Marqués de Griñón. No tuvo trayecto sencillo United Wineries, que fue acusada de «engaño» por la familia Eguizabal, compró Rioja Santiago, vendida después una parte a Maset y el edificio original a La Rioja Alta, y tuvo enfrentamiento judicial con la cooperativa de Nájera, que le reclamó 26 millones de euros por «enriquecimiento injusto»; finalmente, en 2022 entró en concurso de acreedores. Por su parte, Torre Oria inició un proceso de expansión tras la entrada en la sociedad del grupo inversor Portobello Capital, que en 2023 compró el 35 por ciento de las acciones de la bodega.

Infectadas viñas en Tacoronte-Acentejo La filoxera llega a Canarias

162 años después de entrar en Europa por Inglaterra y con 147 de presencia en España, la filoxera ha entrado en Canarias, un reducto cerrado para ella y un reservorio de variedades de uva cultivadas a pie franco, sin recurrir a injertos en pies americanos, inmunes a los ataques de los insectos importados también de América. La presencia de filoxera en las islas ha sido reconocida oficialmente por una disposición legal, la Orden APA/959/2025, de 29 de agosto, por la que se adoptan medidas fitosanitarias de salvaguardia en relación con la *Daktulosphaira vitifoliae* Fitch (Filoxera de la Vid), en las Islas Canarias, publicada en el BOE el 30 de agosto. Diez días antes fue declarada por el Gobierno de Canarias, que señaló la existencia de la plaga en viñas de los municipios tinerfeños de San Cristóbal de La Laguna, Tacoronte y La Matanza de Acentejo, pertenecientes a la DO Tacoronte-Acentejo. Se ha delimitado un área de un kilómetro en torno a cada brote en la que se va a destruir toda planta con síntomas de infección, se prohibirán nuevas plantaciones y el movimiento de plantas, frutos, herramientas y cualquier material susceptible de transportar el insecto o sus huevos, así como el traslado entre las islas de esos materiales y enseres. Hay división de opiniones, incluso entre las organizaciones agrarias, sobre la eficacia y el coste de esas medidas.

CORTAFUEGOS

La UE ha creado dos nuevas marcas colectivas relacionadas con la vid y los incendios. Los sellos *Fire Wine Resiliente Landscape* y *Fire Product Resiliente Landscape* certificarán los vinos y otros productos procedentes de cultivos que reduzcan el riesgo de propagación del fuego. La primera es específica para el vino, la segunda para otros productos agrarios. Se podrán unir las bodegas de forma individual o agrupadas en asociaciones e incluso denominaciones de origen, siempre que cumplan requisitos como, entre otros, la situación de los cultivos, colindantes o integrados en entornos con riesgo de incendio.

MEJOR CON CORCHO

Un estudio científico (*Microplastic contaminations in a set of beverages sold in France*) publicado en *Journal of Food Composition and Analysis* ha analizado la cesión de microplásticos en bebidas de vidrio cerradas con tapón de rosca y ha deducido que este es el principal causante de la cesión de elementos plásticos o metálicos en vinos con ese elemento. Y ha deducido que el corcho es la mejor opción para evitar esa contaminación. El vino envasado en brik presentó mayor cesión de microplásticos y en los tapones de rosca se sumaban rastros de las pinturas decorativas.

EL VERMÚ DE VINTAE

El grupo riojano Vintae, con bodegas en Toro (Matsu), Ribera del Duero (Bardos) y Navarra (Aroa), además de los proyectos riojanos (El Pacto, Garnachas, Hacienda López de Haro, Maetierra, Pandemonium) y marcas como Atlantis (Rías Baixas, Valdeorras y Txakolí de Álava) crece hacia el territorio del vermú. Ya es propietario único de El Bandarra tras comprar su participación al gigante mundial de bebidas Diageo. El Bandarra es un histórico vermú del Penedés, creado en Casa Berger, fundada en 1878, y relanzado a partir de 2014 con su imagen actual: cuatro versiones (blanco, rojo, rosé y ligero) en envase de litro reutilizable, con el tapón de las viejas botellas de gaseosa.

CORPINNAT SUMA

Celler Kripta, antes Agustí Torelló Mata, es desde este verano la 16ª bodega incorporada a la marca Corpinnat. El colectivo de bodegas del Penedés crece mientras parecen cerradas las vías de *reconciliación* con la DO Cava y de acuerdo con la DO Penedés y hay rumores insistentes de conversaciones con un nombre destacado que se mantiene en la DO Cava.

LA MÁS LIGERA DEL MUNDO

Se llama 260G y es todavía un proyecto. Desarrollada en Portugal, está fabricada por Vidrala y se presenta como la botella más ligera del mundo. Pesa un 20 por ciento menos que una estándar (la compañía no informa sobre su peso pero el nombre parece indicar 260 gramos) y está fabricada con un 80 por ciento de vidrio reciclado. Presentada el pasado agosto en Oxaka, 260G se proclama como la botella de 75 cl. más ligera del mundo. Vidrala comercializa desde 2024 otra botella ligera, llamada VDVivalite, que pesa 300 gramos.

NOMBRES

Chema Ureta, enólogo durante años de Bodegas La Val, ha reemplazado a **Luisa Freire**, jubilada después de 26 años al frente de la enología en Santiago Ruiz (DO Rías Baixas). **Audrey Doré**, sumiller del bar de vinos Vii (Gerona), es Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Sumiller 2025, otorgado por la Real Academia de Gastronomía. La misma institución ha concedido a **Francisco López Canís**, fundador del Grupo Gourmets, el Premio Nacional de Gastronomía 2025. **Sergio Martínez**, de Bodegas Lustau (DO Jerez), ha sido distinguido por séptima vez como mejor enólogo de vinos generosos del mundo en la edición 2025 del *International Wine Challenge*. **Álvaro Izquierdo**, procedente de Dominio de Cair, es el nuevo enólogo de Bodegas Viña Mayor.

ARZUAGA

En el corazón de la Ribera



www.proensa.com



@proensapuntocom



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

Un mundo revuelto

La última gran preocupación de los exportadores de vino concierne a los aranceles estadounidenses. Entiendo el problema, y tengo toda la simpatía por algunos productores que se han dejado la piel promocionando España como país de vino de calidad y se encuentran ahora con una bofetada para la que no tienen responsabilidad alguna. Quiero resaltar a Jorge Ordóñez, una gran figura del vino español, que tanto hace en EEUU, y expreso mi simpatía a todos los que tienen presencia en ese mercado en estos malos momentos.

También espero que estos aranceles no sean insuperables. Tengo argumentos para ello. En primer lugar, nuestro vino no es sustituible por el americano. En general, los EEUU no tienen posibilidad de reemplazar a los vinos importados.

El 15 por ciento no es en sí un gran sobrecoste, si lo comparamos con los del Reino Unido o China, por no hablar de los aranceles enormes en India. Los márgenes brutales de los intermediarios americanos son bastante más onerosos. Espero que la mayoría de nuestros productores se pueda mantener firme y hacer que sean esos intermediarios los que paguen la mayor parte de los aranceles con cargo a su margen.

El arancel del 15 por ciento es común para nuestros socios y competidores de la Unión Europea, por lo que no nos perjudica frente a ellos. Lo que lo hace más grave es el diferencial con Australia, Argentina y Chile, a los que se les aplica un 10 por ciento de arancel.

En mi opinión, el problema serio es la falta de credibilidad de la política de ese gobierno. Es obvio que esa gente tiene a Europa y sus valores como principal enemigo, lo que le hace amigo de nuestros enemigos, como vimos hace poco en Alaska. Sería insensato invertir hoy por hoy en ese país. Lo que ahora son aranceles que solamente valen para hacer daño a todos, aranceles de odio, será mañana considerar las inversiones extranjeras como de escasa confianza. Porque la irracionalidad nacionalista es incombustible.

El tema de los aranceles sería menos dañino si tuviéramos otros mercados, incluido el doméstico, que fueran bien. Pero el mundo se ha hecho más difícil. Algunos de nuestros mercados más importan-

tes, como el Reino Unido y Alemania, además de ser muy maduros están en crisis. Hay mercados muy cerrados y manejaos, como el chino y el indio. En otros vamos por detrás de nuestros competidores. Por haber empezado más tarde y por falta de imagen, entre otras cosas.

En esos mercados hay asignaturas a resolver, unidos. Que este sector es disperso y que el vino se construye sobre imágenes colectivas, de origen. Además, no hay competencia inteligente cuando no hay mercados remunerativos.



Necesitamos exportar para sobrevivir. No queda otra que aguantar, negociar bien y diversificar al máximo. Y agruparnos para ser más capaces. Como hacen chilenos, neozelandeses, argentinos y australianos. Por no hablar de italianos y portugueses, claro. Además de luchar en los mercados actuales, tenemos que encontrar otros.

Me parece que sería un buen empleo del dinero público organizar misiones de exploración. África y el Sudeste Asiático

son zonas donde se están creando rápidamente clases medias numerosas, ansiosas de gozar y presumir. Tenemos ahí una posibilidad de presentar el referente de España y sus vinos como instrumento social y de buen gusto.

Insisto en lo de presentar España, porque, ya lo he dicho muchas veces, lo de las promociones exteriores de las comunidades autónomas, que, sean del color que sean, nunca hablan de España, es una forma de despilfarro muy triste, porque añade a la ineficiencia el ridículo.

Si ya es complicado que España compita con Chile o Australia, que tienen una diversidad comparable a la nuestra, imagínense el numerito con Euskadi, Andalucía o Valencia... Y, sin embargo, no ha habido todavía que yo sepa, una sola iniciativa por la que varias comunidades autónomas ofrezcan una acción conjunta bajo el nombre de España. Hacen lo contrario, extraer recursos de todos para gastarlos en una incongruente promoción regional en el exterior. Recuerdo un caso de una promoción en Asia en el que le preguntaron a un responsable político dónde estaba su región, y, por no decir España, terminó explicando que cerca de Francia. Genial.

Parece que les fastidia que les represente el Estado, aunque lo pueda hacer infinitamente mejor que ellos, porque tiene un nombre conocido y, a pesar de muchos de ellos, prestigioso, España.

He vivido 31 años fuera de España. Veo una infinidad de cosas que han mejorado muchísimo. También veo otras que nos lastran enormemente. La absurda división de competencias entre Estado y comunidades autónomas me parece la peor. ■

FINCA MARTELO

Pura inspiración en Rioja Alavesa.



Esto es
#Martelismo



© | fincamartelo.com



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

Desalcoholizados, ¿una alternativa?

Enfrentamos una nueva vendimia y el sector vitivinícola mundial sigue inmerso en una peligrosa espiral de pesimismo provocado por unas preocupantes proyecciones de consumo y unas producciones cada vez más expuestas a los cambios climáticos. La evolución del sector en Reino Unido, donde, según datos del organismo sectorial WineGB, en 2024 alcanzaron 4.841 hectáreas, frente a las 875 del año 2000. O los efectos que sobre el viñedo han provocado en España la última ola de incendios forestales sufridos durante el mes de agosto en el que, según datos del sistema de información europeo de incendios forestales dependiente de Copernicus, 353.130 hectáreas han ardido. De ellas 2.198, según el balance provisional realizado por el Ministerio de Agricultura, han sido de viñedo, especialmente en la zona de Monterrei y Valdeorras. Pudieran ser dos buenos ejemplos de lo que estamos hablando.

Sensación que no tiene justificación, no al menos desde un punto de vista estrictamente estadístico, puesto que se trata de producciones históricamente bajas de las últimas campañas, existencias en niveles mínimos o perspectivas de cosechas contenidas.

Romper esa especie de círculo vicioso en el que lleva inmerso el sector en las últimas décadas, pero especialmente el último lustro, debiera ser el principal objetivo a abordar por administraciones y organizaciones sectoriales que se están jugando su propia supervivencia.

Pensar en un futuro en el que los vinos se alejen de su propia identidad, con pérdidas parciales o totales de su contenido alcohólico, puede ser una alternativa a la producción de los millones de hectáreas de viñedo que hay en el mundo. Y un negocio para las bodegas, que consideran puede servir para introducir a un segmento de la población en el mundo del vino y que, con el tiempo, este consumidor termine probando o bebiendo los vinos tradicionales.

Según detalla un reciente estudio estratégico de la consultora especializada IWSR, la categoría sin alcohol, alcanzará un aumento anual compuesto (CAGR) del siete por ciento en volumen hasta 2028, aunque será algo más moderado en la de bajo contenido alcohólico. Generará más de 4.000 millones de dólares de valor adicional para 2028 y sumará 61 millones de consumidores en la categoría sin alcohol y 38 millones en la de bajo en alcohol, comparando los datos

de 2022 con los de 2024. Son los consumidores más jóvenes, especialmente *millennials* y la *generación Z* los que muestran una frecuencia e intensidad de consumo mayores.

España juega un papel relevante gracias a su oferta diversificada de marcas en la categoría. En un estudio desarrollado por Heineken, Ipsos y la Universidad de Oxford se destaca que el 38 por ciento



de los españoles elige bebidas sin alcohol al menos una vez a la semana y el 32 por ciento lo hace en sus salidas nocturnas, subiendo hasta el 41 por ciento si hablamos de *millennials*.

Quizá el mayor problema lo tengamos en que el consumidor busca productos que ofrezcan calidad, sabor y una experiencia comparable a las bebidas alcohólicas.

Según el barómetro monográfico del Ministerio de Agricultura, con datos referenciados a 2022, el 18,3 por ciento de las empresas vitivinícolas entrevistadas elaboraban vinos desalcoholizados. El tiempo medio que los llevaban elaborando estas empresas era de 11 años y representaban un 13 por ciento de media sobre su producción total de vinos. Asimismo, un 36,2 por ciento de las empresas vitivinícolas entrevistadas elaboraba, en la fecha del muestreo, vinos con bajo contenido de alcohol. En este caso, el tiempo medio que llevaban elaborándolos era de 14 años y los vinos con bajo contenido de alcohol representaban una media del 17 por ciento sobre su producción total de vinos.

La principal técnica que utilizaban las bodegas para eliminar o reducir el alcohol de los vinos era la ósmosis inversa seguida de la tecnología CCR o sistema de conos giratorios invertidos.

Del lado de la distribución, un 31,8 por ciento de los distribuidores entrevistados vendía en el momento de la encuesta vinos desalcoholizados. Estos representaban un 2,7 por ciento de media sobre su venta total de vinos. Un 41,2 por ciento de los entrevistados vendía vinos con bajo contenido en alcohol, que representaban un 3,6 por ciento de media sobre su venta total de vinos.

En su opinión, los principales retos para la categoría son darlos a conocer para incrementar su consumo y reducir las diferencias de sabor respecto a los vinos tradicionales. ■

LOS NUEVOS CAVAS DE MUGA



Conde de Haro Millésimé Blanc de Blancs '18

CAVA BRUT

BODEGAS MUGA

ZONA: DO CAVA

VARIEDADES: VIURA Y CHARDONNAY

CRIANZA: FERMENTADO EN TINAS

DE MADERA, 70 MESES EN RIMA

EVOLUCIÓN: 2028-2029. PRECIO: 36 €

93 Conde de Haro y Mugamart son dos marcas históricas del cava riojano, en alguna etapa fundidas en una sola pero presentes con continuidad desde los años setenta, desde que Isaac Muga padre, Isacín para todo el entorno vinícola riojano, tomó las riendas de la bodega familiar tras su traslado al barrio de la Estación. Eran cavas en la línea fresca joven que llevó a la fama a los espumosos, que tenían un trayecto comercial discreto pero firme, apoyado en la potencia de la marca en los vinos tintos. Su hijo Isaac (sin diminutivos), ahora al frente de la enología al tomar el relevo de su hermano Jorge, ha desarrollado los blancos Muga y Flor de Muga (y los suyos propios) y también refinó los cavas blanco y rosado. El paso siguiente para la marca, asentada en la DO Cava y parece que sin intención de mudar a la DOC Rioja, ha sido el reto de la larga crianza. Y lo afronta con dos nuevas referencias, ambas con el apellido Millésimé, Conde de Haro Blanc de Blancs '18, que acaba de ver la luz, y un veterano Conde de Haro '12, cuyo lanzamiento está sin decidir del todo. Ambos salvan con sobrada solvencia el reto. Habrá tiempo para ver el '12, pero el Blanc de Blancs, con aportación de Chardonnay, tiene carácter, cierta complejidad y finura, además de potencia (una rareza en los últimos tiempos), con rasgos sofisticados de fruta madura y de crianza. Con volumen y nervio en un paso de boca suave y fluido, con abundante burbuja, seco, sabroso, equilibrado y amplio, con un sugestivo y refinado posgusto.

TRAYECTOS COINCIDENTES



Farallón Cuvée Dhetla '22

TINTO

RESIDENCE WINES

ZONA: DOC RIOJA

VARIEDAD: TEMPRANILLO

CRIANZA: 12 MESES EN BOCOS

DE 500 Y FUDRES DE 1.200 L.,

LOS 6 PRIMEROS SOBRE LÍAS

EVOLUCIÓN: 2028-2029. PRECIO: 55 €

96 Dos trayectos coincidentes en el tiempo, en el espacio y también en las personas que los protagonizan. Después de una larga temporada de caminar más que discreto, dedicada a alimentar las necesidades de su empresa matriz, la farmacéutica Alter, propietaria también de Bodegas Durón (DO Ribera del Duero), la centenaria Bodegas Alavesas ha decidido volver a la palestra comercial convencional. Ha cambiado el nombre para tomar el de su marca de siempre, Solar de Samaniego, ha fichado la asesoría enológica de José Hidalgo Togores y ha puesto al frente a un hombre joven con energía, César León Pérez. Compagina su labor con el desarrollo de un proyecto personal a partir de su viñedo de El Villar de Álava, donde están algunas de las viñas más altas de Rioja, para lo que cuenta con su preparación y buen tino y con los consejos del siempre generoso Hidalgo. En un rincón de la bodega están los depósitos, fudres y barricas, donde elabora sus vinos con uvas procedentes de sus viñas. Dhetla nace en dos parcelas (Vedao y Ceposilla) de ladera, con orientación nordeste y altitud de más de 500 metros sobre el mar plantadas en vaso y secano en los años setenta. Tiene mérito el perfil fresco del vino en un año cálido y seco pero no es un tinto defensivo sino que responde a una filosofía de trabajo. Línea moderna, expresivo y fresco, con muchos matices aromáticos bien ligados sobre base de frutillos y notas florales. Ágil paso de boca, con frescura y relieve, nada pastoso ni rústico, sabroso, equilibrado, amplio, largo, muy fino.

DOS EN UNO



Ysios Finca El Nogal '23

BLANCO. VIÑEDO SINGULAR

BODEGAS YSIOS

ZONA: DOC RIOJA

VARIEDAD: VIURA

CRIANZA: MOSTO YEMA FERMENTADO EN

BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS,

12 MESES SOBRE LÍAS

EVOLUCIÓN: 2032-2033. PRECIO: 75 €

93 Aunque tuvo una entrada un tanto azarosa en la nueva categoría, Bodegas Ysios consolida su apuesta por los vinos de selección y de viñedo singular como eje principal de la bodega. De hecho, empezó a desarrollar vinos de parcelas únicas antes de que la DOC Rioja adoptara esa indicación. Los Prados y Las Naves inauguraron la serie a finales de 2018 y después se han añadido otros. Lagunazuri y El Nogal completan la familia. Junto a ellos, un rosado que salió en 2024, Ysios Grano a Grano, de aparición intermitente, y un Ysios Selección, sustituto del antiguo reserva, que es la entrada de gama y posiblemente destino de los descartes de los vinos de finca, lo que no le va nada mal. La bodega-bombonera del antiguo grupo Pernod Ricard (antes Bodegas y Bebidas), integrado la pasada primavera en el recién creado grupo Vinarchy, es uno de los iconos del paisaje de Rioja Alavesa y ha dibujado una gama de vinos de perfil y categoría más acordes con el envoltorio. Finca El Nogal se ha desdoblado en dos vinos, ambos con el sello de viñedo singular. Estrena el blanco, varietal de Viura de corte muy actual, más bien delicado en la nariz pero con finura en los rasgos frutales y de bien medida crianza. Con prestancia en la boca, cierto cuerpo y estructura propia y aportada por la barrica (sin excesos), fresco y suave, seco, sabroso, equilibrado, bien expuesto y directo en los aromas de boca, con dominio frutal, lo mismo que en un posgusto amplio y sugestivo.



Viña Salceda Cabezaparda '23

TINTO. VIÑA SALCEDA

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA (12%), FUDRE (40%)
Y HUEVOS DE HORMIGÓN
EVOLUCIÓN: 2028-2029. PRECIO: 39 €

93 De la mano de David González esta bodega fronteriza parece reclamar una parcela en esta sección dedicada a novedades. Tal vez por influjo de su cuna, en Covarrubias, el enólogo burgalés muestra un carácter montaraz, con una marcada tendencia a preparar por los lugares más recónditos en busca de viñas viejas y frescura. Cabezaparda, integrado en la gama Parajes, enlaza con su querencia por la Garnacha del Alto Nájera, con parcelas centenarias ahora revalorizadas por vinos como este, de nítida fragancia frutal, con notas florales, minerales y de monte bajo. Fresco y con relieve pero sin puntas, fluido, sabroso, equilibrado, vivo, expresivo, muy fino.



Alzania Rosé '24

ROSADO. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA

ZONA: DO NAVARRA. VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: 2,5 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
DE 6 AÑOS, 2 EN BOTELLERO
EVOLUCIÓN: 2026-2027. PRECIO: 18 €

91 Con este nuevo rosado, varietal de Garnacha, Alzania completa el giro hacia elaboraciones más tradicionales de la DO Navarra de una bodega que confiaba en las variedades internacionales, en especial Syrah pero con buen manejo de la huraña Merlot. Lo inició con el tinto El Retorno, después con el mestizo La Pareja (Gamacha y Syrah) y con un segundo varietal de Garnacha, El Poblado. Ahora, Garnacha y rosado; aunque en la línea de los rosas pálidos, no puede ser más navarro. Nítida frescura frutal apenas matizada por una crianza muy discreta. Muy buen paso de boca, con cierto volumen y muy buena acidez, suave, seco, sabroso, carácter varietal directo en los aromas de boca, buen final.



Guardacumbres '23

TINTO. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: TEMPRANILLO (MAYORITARIO), GARNACHA Y GRACIANO
14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
DE SEGUNDO VINO
EVOLUCIÓN: 2031-2032. PRECIO: 70 €

88 La familia Hernáiz saltó a la palestra a partir de la antigua Finca La Emperatriz, rebautizada en 2017 con el apellido familiar para abarcar otras viñas de su propiedad cultivadas sobre todo en Cenicero, su lugar de procedencia. Con ellas lanzó dos nuevos vinos tintos, El Pedal y Las Cenizas, a los que se une este nuevo icono de la casa, elaborado a partir de la una tendencia digna de elogio: la recuperación de viñas centenarias en trance de desaparición. Busca senderos de modernidad, en sensaciones de fruta y de frescura aunque llega un tanto prematuro, en los inicios de su previsible buen desarrollo. Buen acoplamiento de los rasgos de crianza en una base frutal definida, con recuerdos de fruta roja y frutillos de ribazo, tonos de monte bajo y especias negras y frescas. Con energía en la boca, cuerpo medio, relieve tánico marcado, viva acidez, sabroso, amplio, largo.



Clos Mogador Gratallops '23

ROSADO. CLOS MOGADOR

ZONA: DOC PRIORAT. VARIEDADES: 60% GARNACHA, 20% CARIÑENA, 20% MACABEO
CRIANZA: FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE Y TINA DE ACERO; 12 MESES EN FUDRE GRANDE, 6 EN DEPÓSITO
EVOLUCIÓN: 2026-2027. PRECIO: 40 €

94 Siempre es un riesgo para una bodega de prestigio, en este caso rozando la categoría de mítica, entrar en un capítulo que suele ser considerado menor como el de los rosados, tan arriesgado (fácil de beber, difícil de hacer) que muchos no se atreven a afrontarlo. Esa del atrevimiento es una asignatura que los Barbier llevan aprobada, con nota, de serie. Se atreven y el resultado no desmerece del aura de la marca. Los datos de elaboración y crianza hablan de trabajo de selección y de cata para dar un vino rico en matices, engarzado y sugestivo, con recuerdos de fruta madura y de buena crianza, con paso de boca no especialmente fresco pero engarzado, suave, sabroso y de refinada y sugestiva expresión aromática.



Tr3smo Colección Viñedos Históricos '24

TINTO. LAGAR DE PROVENTUS

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDAD: TEMPRANILLO
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA
EVOLUCIÓN: 2031-2032. PRECIO: 60 €

94 Tras su largo periplo en Somontano y en la bodega familiar de Campo de Borja y su paso por Rioja, Pedro Aibar no tenía experiencia en la Ribera del Duero. No tardó en tomarle el pulso. Primero ordenó la gama de vinos e introdujo alguna referencia nueva y remodeló la bodega. Mientras, exploraba la región en busca de viñedos singulares y de calidad. El fruto es la meditada (en su gestación y en su lanzamiento) colección cuyo inicio acaba de ver la luz. Vino de presente y de futuro, como marca la actualidad. Nariz profunda y amplia, con muchos matices en el inicio de su desarrollo. Equilibrio y consistencia en la boca, amplio y fresco, con cuerpo y fino relieve, vivo, largo.



Altos de Losada Selección de Añada '22

TINTO. LOSADA VINOS DE FINCA

ZONA: DO BIERZO. VARIEDAD: MENCÍA
CRIANZA: 24 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS
EVOLUCIÓN: MÁS DE 2035. PRECIO: 26 €

95 El nombre de la bodega, más que una declaración de intenciones, que lo es, es la exposición de una filosofía. Amancio Fernández, el enólogo, es un profundo conocedor de la zona, lo que compensa el escaso viñedo propio de la bodega. Trabaja a partir del control estricto de la viña parcela a parcela, lo que da una sugestiva grama de tintos con cuatro grandes vinos de paraje. Con este Selección de Añada mantiene la línea de mezcla de parajes pero explora la crianza en grandes envases, en fudres de 2.000 litros, para sustentar más aún el vino en el rasgo frutal. Nariz concentrada, con muchos matices a desarrollar en un previsible venturoso futuro. Nervio, energía, consistencia y equilibrio en una boca de tinto grande, fresco y fino, expresivo y con sugerente posgusto, sabroso, amplio en los aromas, de elegante presencia.

NUEVO ESPUMOSO NO ALINEADO



Can Sumoi Muntanya '24

ESPUMOSO DE CALIDAD EXTRA BRUT VITICULTORS CAN SUMOI

ZONA: SIERRA DE MONTMELL (SIN IGP)
VARIEDADES: 50% MACABEO,
50% XAREL-LO
CRIANZA: 12 MESES EN RIMA
EVOLUCIÓN: 2028-2029. PRECIO: 16 €

90 Hasta ahora, Pepe Raventós tenía bien ordenados sus vinos en tres proyectos. Raventós i Blanc, casa matriz, se especializó en espumosos que sacó de la DO Cava. Se elaboraban vinos tranquilos pero salieron de la casa de Sant Sadurní d'Anoia para ser protagonistas en Can Sumoi, el proyecto del sur del Penedés, de las alturas del Montmell, donde trabaja con la poco dúctil Sumoll, de las viñas más altas, y Xarel-lo, en las cotas bajas, desde este año en la antigua cooperativa de Aiguamurcia que ha recuperado después de cuatro décadas de inactividad vinícola. El tercero, Pepe Raventós Vins, es una línea de bajas producciones de los llamados vinos naturales que elabora en el garaje de su casa. Ahora rompe ese esquema con el lanzamiento de Can Sumoi Muntanya '24, espumoso de calidad (método tradicional) no adscrito a indicación geográfica alguna. Ni Cava ni Penedés en un etiquetado que proclama su origen en las laderas del Montmell. El espumoso se sitúa en la línea ligera, con corta crianza, idóneo como refrescante copa de aperitivo, de entrada o de copa grata para cualquier ocasión. Dominan aromas frutales apenas matizados por notas finas de crianza (panadería, corteza de pan). Fácil paso de boca, ligero y suave, con burbuja abundante de tamaño mediano, viva acidez bien conjuntada, seco y bien dotado de sabores, con aromas de boca frutales y de crianza francos y directos, más bien sencillos y bien definidos. Fino, de trago largo y grato, complementario de la más compleja gama Raventós i Blanc.

MONASTRELL CAPITULO DOS



Enrique Mendoza Ladecan '24

TINTO BODEGAS E MENDOZA

ZONA: DO ALICANTE
VARIEDAD: MONASTRELL
EVOLUCIÓN: 2027-2028. PRECIO: 11 €

92 Bodegas E Mendoza se puso en marcha como un entretenimiento de fin de semana basado en la pasión de Enrique Mendoza, propietario de un hipermercado en L'Alfàs, localidad vecina de la populosa Benidorm. De la mano de su hijo mayor, Pepe Mendoza, con el desarrollo de la finca vitícola de Villena, en el valle del Vinalopó y adscrita a las variedades internacionales (con la excepción de la Moscatel cercana), se situó en la cima de calidad y prestigio de una DO Alicante que en gran medida seguía anclada en los viejos esquemas. La familia no ponía atención a la autóctona Monastrell hasta que en los primeros años del siglo descubrió las viejas viñas de un paraje singular y en 2005 estrenó El Estrecho '23; siete años más tarde llegaría el segundo varietal, Las Quebradas. En la nueva etapa de la bodega, tras la salida del enólogo, el timón pasó a manos de Julián Mendoza, que aplicó una política de continuidad en la gama de vinos. Es significativo que los cambios se fijen en la uva autóctona, con La Tremenda, vino de escasa difusión, y los dos recientes varietales jóvenes, un segundo paso en el trayecto de esa variedad en la casa. Son vinos de paraje, Oraval procedente de viñas plantadas en escorrentía, de suelos lavados por la evacuación del agua de lluvia, y Ladecan, del pago de Cabezo de la Virgen, en Villena. Sobrio el primero, más expresivo el segundo, ambos con la frescura que enriquece el carácter mediterráneo de la variedad. En Ladecan notas florales y balsámicas para reforzar esa impresión, que se confirma en un paso de boca fluido, sin la rusticidad típica varietal, que se expresa bien en unos finos aromas de boca frutales.

25 AÑOS DE ESPERA



Salvia '23

TINTO DOMINIO DE ELBIO (CHIVITE & PERELADA)

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO
VARIEDADES: 85% TEMPRANILLO,
10% CABERNET SAUVIGNON, 5% MERLOT
CRIANZA: 3 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO USO
EVOLUCIÓN: 2030-2031. PRECIO: 14 €

93 En los años del cambio de siglo el grupo navarro con sede en Cintruénigo, estaba en plena expansión. Había puesto en marcha su proyecto de Señorío de Arinzano, que tardaría aún en ver la luz, era dominante en la DO Navarra, donde cubría todo el espectro con gamas completas: Chivite Colección 125, Gran Feudo y Bodegas Beamonte (una marca para la exportación) y había comprado la mayoría de la riojana Viña Salceda. No era sorprendente que pusiera los ojos en otras zonas al alza, con Ribera del Duero a la cabeza. Lo extraño es que el proyecto no se materializara en vino, salvo por alguna aparición esporádica (también hubo algún blanco de Rueda) que sonaba más a prospección comercial que al inicio de un proyecto firme. En 2000 compraron una amplia finca de 60 hectáreas (45 de viñedo) en el corazón de la Ribera burgalesa, en un privilegiado pago alto rodeado de bosque y monte bajo, frecuentado por jabalíes y corzos, en la confluencia de Roa, Anguix y La Horra. Casi un cuarto de siglo más tarde, se retomó el proyecto en una de las primeras actuaciones de David González al frente de la enología del grupo Chivite. Estreno doble, con Dominio de Elbio y este Salvia que cubre sobradamente su papel de segundo vino. Marcados tonos florales y de frutillos silvestres con apenas un apunte de crianza. Buen paso de boca, fresco y fluido a pesar de unos taninos marcados pero civilizados y bien arropados, buena acidez, sabroso, equilibrado, franco y fresco en los aromas de boca, grato final.

Impulso a los cambios en el vino

WONQU

Horarios

EL NUEVO CLIMA, LA SENSIBILIDAD ECOLÓGICA Y LOS CAMBIOS EN LOS HÁBITOS DE CONSUMO MARCAN MÁS LA VANGUARDIA VITIVINÍCOLA QUE LOS AVANCES EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA. TRAS LA FIEBRE TECNOLÓGICA, LA LLUVIA DE ACERO INOXIDABLE O LOS SENSORES INFORMATIZADOS PARA EL CULTIVO DE LA VID, EL FOCO VUELVE A LOS RECURSOS ANCESTRALES. CON EL FILTRO DEL CONOCIMIENTO CIENTÍFICO.

TEXTO: ANDRÉS PROENSA

A finales del siglo pasado primaba la tecnología. Se produjo en todo el mundo, pero de manera radical en España, un afán por adoptar lo más moderno en maquinaria, fuera o no necesaria. Las bodegas despedían brillos plateados de acero inoxidable, omnipresente desde las tolvas de recepción de uva hasta las líneas de embotellado, pasando por las tuberías, los equipos de frío y hasta las barandillas y los pasamanos de las escaleras. Quien no tenía un equipo de frío no era nada en la vida, incluso en zonas donde los hacían innecesarios las frías noches otoñales e invernales, en las que basta con abrir las puertas para estabilizar los vinos. La bodega-cuadra, a veces en sentido literal, evolucionó hacia la bodega-lechería, lo que era bastante necesario por más que algunos sostuvieran que la limpieza estaba sobrevalorada.

Casi al mismo tiempo que la revolución tecnológica llegaría la reconversión del viñedo. La palabra reestructuración entró en el vocabulario vitícola y no se ha ido. Se orientó sobre todo a la introducción del riego, recién levantada la prohibición que pesaba sobre esa práctica (había regates chuscos, como el «riego antihelada» en el mes de julio), y al cambio de las variedades de siempre, sustituidas por los prestigiosos nombres franceses, alemanes o algunos españoles, estuviera o no comprobada su buena adaptación a las comarcas ibéricas.

Se vieron cosas como plantaciones de Riesling en el Campo de Cartagena, Albariño en Alicante o Gewürztraminer en el desierto de Almería. Y, por supuesto, también llegaron prácticas necesarias: riego, estudio y preparación del terreno vitícola y el inicio de las técnicas de cultivo respetuosas con el medio ambiente.

Con el fin de la prohibición del riego y la mecanización del campo se transformó el paisaje vitícola. Las formas bajas, la poda en vaso tradicional, fueron sustituidas por espalderas, que facilitaban el laboreo mecánico y la conducción de los mecanismos de riego. Se desarrollaron los sistemas de aportación de agua (con nutrientes y tratamientos) y se ensayó el riego subterráneo con el que se luchaba contra la evaporación para optimizar el recurso, aunque presentaba algunos problemas: las raíces tienden a abrazar la salida del agua hasta interrumpir el flujo y cualquier fuga de agua pasa inadvertida.

El viejo vaso creaba una especie de microclima al amparo de las hojas y eso se perdía en la espaldera. Se ensayaron distintos sistemas para aumentar la protección que dan las hojas (lira, doble lira y otras) al mismo tiempo que se facilita la aireación del fruto para limitar los efectos de la humedad. Los viñedos fueron todo un catálogo de diferentes sistemas de cultivo que ya tenían en cuenta el problema de la escasez de agua. En la actualidad en España el viñedo de regadío suma más de 370.000 hectáreas, el 40 por ciento del total.

En los albores del siglo XXI se dibujaba un panorama futurista, con los viñedos preñados de artilugios de riego, de estaciones meteorológicas de bolsillo, de sensores para medir todo tipo de cosas, de alimentadores de productos para corregir eventuales carencias o excesos, sobrevolados por drones o, más arriba, por el ojo que todo lo ve desde un satélite orbitando en el espacio exterior. Viñas mecanizadas, vendimiadas por monstruosas máquinas, que, para reforzar ese ambiente de película de ciencia ficción, vendimian de noche, iluminadas

por potentes focos, para que la uva llegue fresca a la bodega, aunque haya sido arrancada de su soporte vegetal a bofetadas.

Modernidad efímera

Mientras practicaban podas que más parecían trabajo de peluquería que estilismo agrícola, los profetas de esa modernidad llevada al límite, que duró un par de décadas, afirmaban que podían hacer grandes vinos con producciones de más de 15.000 kilos de uva por hectárea. Sólo necesitaban aportar agua y nutrientes, en una especie de cultivo hidropónico, y contar con un enólogo con pericia y entrenamiento para hacer esos vinos industriales. Y una bodega bien pertrechada de tecnología: acidificadores, concentradores, maceradores, levaduras seleccionadas para crear los aromas deseados...

En los vinos, fueron años de tintos negros como la pez y que bien podían cortarse con un cuchillo, por tomar, con la literalidad que permite la memoria, la descripción del tinto de Valdepeñas de un viajero inglés del siglo XIX (¡Quién te ha visto y quién te ve, Valdepeñas!). En la zona manchega no, pero en casi todo el resto del país y del mundo proliferaron esos vinos excesivos en color, en cuerpo, en alcohol y en madera nueva, tan su-



VANGUARDIOS



tiles como la coza de un burro. No obstante, hace ya un cuarto de siglo se perfilaban apuntes de reacción que llevarían hasta el rechazo a los vinos pesados y el retroceso actual de los vinos tintos, a pesar de que no son lo opulentos que fueron.

En los blancos, ocurría algo similar. Vinos con un cuerpo que envidiarían algunos tintos, de textura cremosa, cálidos y cargados de madera y de los tonos lácteos del trabajo concienzudo con las lías de la fermentación, que era el gran descubrimiento enológico de esos años. En blancos y en tintos. Se ha mejorado mucho en su manejo y hoy es práctica extendida con buen resultado en su objetivo de impulsar y aportar aromas finos y en alargar la vida de los vinos sin necesidad de darles una ración abusiva de madera.

Esos perfiles del Nuevo Mundo convivían, sin embargo, con los restos de aquello del vino *joven, fresco y afrutado* de los años ochenta. Restos valiosos, como los blancos gallegos de variedades autóctonas, los verdejos sensatos, los buenos xarel·lo... reductos de fruta y frescura que resistieron, con matices, la invasión del perfil Nuevo Mundo. Serían una especie de cabeza de puente para la nueva buena época que viven los vinos blancos en los últimos años.

La lombriz perdida

Ya en los años del cambio de siglo algunos visionarios empezaron a interpretar una modernidad diferente. Se detectaron los primeros conatos de resistencia, el inicio de un proceso de reivindicación de los vinos más frescos, menos pastosos, la finura debería imponerse frente a la consistencia y el carácter diferencial de las variedades autóctonas a la estandarización de los vinos que provocaba la invasión a nivel mundial de un número reducido de variedades de uva y de un estilo determinado de vinos.

En ese cambio tuvieron papel destacado las nuevas hornadas de enólogos. Llegaron técnicos formados en el conocimiento del viñedo. Se acuñó el principio de que «el vino se hace en la viña», algo que es rigurosamente incierto pero que impulsó el desarrollo de una nueva forma de ver el cultivo de la vid. Se consolidaron técnicas respetuosas con el medio ambiente, con el impulso de la etiqueta de vino ecológico y la atención puesta en el cambio climático que se anunciaba y todo lo que acompaña: viabilidad de los cultivos y de determinadas variedades de uva, aumento del grado alcohólico, riesgo de nuevas enfermedades de la vid y de nuevas plagas, lucha por el agua, etcétera.

Esa nueva generación aportó una nueva filosofía, no sólo para cambiar el perfil de los vinos, sino también para modificar el trabajo en la viña. Aportaron una reacción ante los excesos anteriores en un proceso que podría resumirse en la frase «en busca de la lombriz perdida». Se trataba de devolver la vida a terrenos castigados por los tratamientos de distintos tipos que los habían transformado en suelos virtualmente muertos.

La lombriz es un símbolo de la vida que volvía a la tierra con la proliferación de gusanitos y otros seres vivos y también de microorganismos, así como la preservación de la diversidad en la propia vid, que se puso en riesgo por la plantación de clones seleccionados por una u otra razón, quizá por calidad, pero que eran como fotocopias. La recuperación de esa vida en el suelo implica mayor defensa de las plantas ante las plagas y por ello menos necesidad de aplicar tratamientos que suelen ser muy agresivos.

Viñas a la defensiva

La auténtica revolución en el viñedo se produjo de forma paulatina según aumentaba la preocupación por el medio ambiente y el empobrecimiento del terreno. Y se vio impulsada de forma imparable cuando se constatan las consecuencias del cambio climático. Sensibilidad ecológica y desarrollo de mecanismos defensivos ante el nuevo clima, y el objetivo de la calidad en el fruto y en el vino, han sido el motor que impulsó novedades hoy asimiladas, como el aclareo de racimos o la poda en verde, la plantación de cubierta vegetal en las calles del viñedo (fue necesario el desarrollo de una técnica que es beneficiosa en zonas y años húmedos y terrible en caso de sequía), la reducción de tratamientos químicos, el combate de plagas por confusión sexual en lugar de insecticidas agresivos con todo tipo de especies y un largo etcétera.

Esa conciencia reveló la necesidad de conocer mejor el entorno, no sólo el ambiental, sino también el subterráneo, al menos hasta donde lleguen las raíces de la vid. Se dibujó una

nueva vanguardia a partir de la profundización en esos conocimientos. En el cultivo de la vid, a pesar de ser una planta resistente, se dibuja como esencial la gestión de un bien que va a ser escaso y ya está siendo disputado como es el agua, su dosificación para riego y la defensa ante *danos* y tormentas que afectan a los cultivos, no sólo por pedriscos e inundaciones sino también por erosión de los suelos.

La atención al suelo es otro factor esencial. Se han asimilado como normales técnicas como la plantación de cubierta vegetal en las calles de las viñas y se extiende la conciencia para reducir al máximo los tratamientos con productos químicos. Entre los viticultores avanzados cunde el concepto del «laboreo mínimo», que al parecer se aplica en dos terceras partes del viñedo español, y está relacionado seguramente con lo de la «mínima intervención» en la elaboración de los vinos. Ya se ven algunos viñedos de aspecto selvático, aunque esas teorías nada tengan que ver con otra moda pasada y de similares efectos, la de la «no poda», en la que se deja que la superficie foliar se extienda a su gusto.

Incluso se fomenta el trabajo con animales, del que se sospecha que responde más a una escenificación que a un beneficio real, pero los animalistas sostienen que, al pesar menos y sostenerse en una base más pequeña como son las patas de las bestias, se provoca menor compactación del suelo que con el uso de maquinarias pesadas. Y, además, según trabajan abonan el suelo. En el mismo sentido, también se extiende la introducción de rebaños ovinos para eliminar las malas hierbas. Lo malo es que a las ovejitas también les gustan los brotes tiernos y las hojas de la vid.

La viña y su entorno

Esas inquietudes, sensibilidades y necesidades han derivado en toda una ciencia vitícola, con unas vanguardias que con frecuencia se nutren de saberes antiguos pero que pasan por el filtro de la ciencia. Desde hace unos años, la palabra clave en el campo en general y en la viticultura en particular es sostenibilidad. En ese concepto lo primero que destaca es el aspecto ecológico, pero no son menos importantes las otras dos patas: el factor social, con el problema de la despoblación de los ámbitos rurales, y la viabilidad económica de las explotaciones, íntimamente ligada al factor demográfico.

El cultivo de la vid y la elaboración de vino contribuyen históricamente a fijar población en el entorno cercano. El precio es que esa actividad sea atractiva económicamente para las bodegas y para los viticultores. La revolución que ha vivido el mundo del vino en España, con la aparición de centenares de bodegas y marcas, con el embotellado en las zonas de producción y la reivindicación del origen, han cambiado el panorama en amplias zonas. En un tiempo en el que el consumo de vino ha pasado de la alimentación al ocio, es imprescindible seguir los pasos de las vanguardias más sensatas, que ponen la calidad y el placer en la primera línea de sus objetivos.

En ese trayecto se perfilan las nuevas tendencias. La vanguardia incide con creciente importancia en aspectos como la sensibilidad ecológica, no sólo en la propia viña sino también en el entorno, que interviene directamente en la calidad del



vino. Algunos han descubierto lo que ya se sospechaba: el trasvase de partículas de la flora de bosques y montes al perfil aromático de los vinos, lo que está sumando una variable más a la panoplia de recursos del enólogo.

Es la defensa del paisaje, que va más allá de la preservación de la fauna y flora autóctona y pone el foco en las infraestructuras agresivas. Los molinos de generación eléctrica son ya todo un símbolo, tal vez por aquello de la lucha quijotesca contra gigantes, pero no son los únicos. Álvaro Palacios frenó la construcción de su nueva bodega en Alfaro por la instalación de parques eólicos en los montes y hay una plataforma contra tendidos de torres de alta tensión en Rioja Alta y otros lugares y contra autopistas y trazados ferroviarios, infraestructuras que atentan contra el paisaje vitícola.

Mientras tanto, en algunas zonas las administraciones ponen dificultades para construir bodega en la viña (la arquitectura integrada lo más posible en el paisaje se suma a los equipamientos tecnológicos) e incluso, como ocurre en Galicia por su tardía (es un paso pero poco más que simbólico) normativa contra el feísmo, se oponen a la construcción o reforma de los socalcos, los muros de piedra que festonean los bancales.

Variedades y cultivo

El propio viñedo ha entrado en una nueva dimensión. El aspecto más llamativo de la nueva realidad es la recuperación de las variedades locales, muchas de las cuales quedaron arrinconadas hace más de cien años, en la repoblación vitícola que siguió a la plaga de la filoxera. Es una reacción ante el pensamiento único que amenazaba con la invasión de las más famosas variedades internacionales. Viene acompañada de un conocimiento más profundo de la materia prima y de sus circunstancias, imprescindible ante la nueva realidad climática, que, según se dice, amenaza la supervivencia de ciertas variedades. Es el caso de la uva Merlot, que va a desaparecer en amplias zonas y en la propia Burdeos se reemplaza, sobre todo, con Petit Verdot.

Por detrás de ese escaparate varietal hay una vanguardia que nace de un conocimiento más profundo de la viña y de su cultivo. A veces está sustentado en conocimientos ancestrales, pero no siempre. En la viña se abre paso el concepto de *viticultura regenerativa* (incluso se celebran congresos en torno a esa idea). Se trata de desarrollar técnicas para sustituir productos químicos como los fungicidas por tratamientos con microorganismos (levaduras, bacterias, hongos) seleccionados a partir de microbiota autóctona. Los profetas de la viticultura regenerativa sostienen que, además de los beneficios de un recurso natural, se mejora en el equilibrio del viñedo y en la identidad del vino como expresión del terruño.

En esa línea está otra técnica de última generación, el *acolchado orgánico*. Consiste en crear suelo a partir de materiales biodegradables, que pueden proceder de la propia viña (deshojados, podas) vertidos directamente sobre la superficie de la viña. Con ello se consigue mejorar la textura del suelo, aumentar su capacidad para retener agua y frenar la erosión, luchar contra las malas hierbas, influir sobre la fauna y flora microbianas y la propia composición del terreno e incluso regular su temperatura.

En ese conocimiento más profundo se sustentan las tendencias a la reducción de tratamientos, a la necesaria y urgente gestión del agua y a intervenciones más precisas. Entre las innovaciones destaca la llamada *poda de respeto*, un conjunto de variables que eliminan podas agresivas que dificultan el flujo de savia de las raíces a la parte aérea de la planta. Al parecer la poda de respeto alarga la vida de la planta y reduce la incidencia de enfermedades de la madera, que, como sostiene nuestro sabio de cabecera, José Hidalgo Togores, son la nueva filoxera.

Nuevas variedades

La lucha contra las plagas de forma poco agresiva desencadenó la guerra contra el sulfuroso, contra el uso milenario del azufre en viñas y bodegas. Hay desde hace años y desde determinados ámbitos, una especie de caza de brujas contra el sulfuroso, tan potente que ha

CARROA

VINO DE GUARDA

CARROA



EST. 1927

Protos



DESCÚBRELO

impulsado la indicación «contiene sulfitos» en el etiquetado de los vinos, sin que se haya informado bien sobre algunos aspectos, como el verdadero efecto sobre la salud humana (puede ser un alergénico pero tiene una influencia anecdótica) o su formación de manera natural durante la fermentación (en esto sí hubo defensa y se tuvo que modificar la indicación obligatoria con el término «sulfitos añadidos»). Ese fanatismo antisulfuros queda en evidencia en años como este de mildiu galopante en amplias zonas, en las que viñas enteras han quedado sin vendimiar por el efecto devastador de un hongo que se combate con cierta facilidad aplicando azufre a tiempo.

Otro de los efectos de ese intento de poner freno a las enfermedades causadas por hongo (mildiu, oidium y otras) ha puesto manos a la obra a la ciencia para crear nuevas variedades resistentes a las plagas. Iniciativas que es de suponer que ponen los pelos de punta al sector de los vinos naturales, de la no intervención, etcétera. Por distintos medios, se están creando nuevas variedades de uva resistentes, las llamadas *piwi* (contracción del alemán *Pilz Widerstandshähig*, que significa precisamente eso: *resistentes a los hongos*).

Son variedades obtenidas del cruce de vitis vinífera con otros tipos que ofrecen defensa eficaz contra las enfermedades fúngicas. No son trasgénicas, no están obtenidas por manipulación genética, sino más parecidas a las técnicas de hibridación, en las que se excluyen también los viejos híbridos productores directos creados contra la floxera,

Los vinos de vanguardia

La evolución de los vinos ha sido tan radical como la de viñas y bodegas. Sólo un puñado de los mejores vinos de España son marcas anteriores a 1980. Y son vinos que se parecen poco a lo que eran hace medio siglo. El aumento en la calidad ha sido exponencial y, en los últimos tiempos, en lo que va de siglo XXI, ha corrido paralelo a la búsqueda de los caracteres diferenciales. Hay bajas en el plantel de los grandes vinos y algunas desviaciones hacia parámetros más comerciales y con menos alma, pero en general se puede afirmar con toda convicción que se hacen en España los mejores vinos de su historia y que nunca hubo tantos vinos tan buenos.

A pesar de las últimas tendencias, los tintos siguen siendo las estrellas de la enología en cuanto a valoración y prestigio. En los años del cambio de siglo dominaban los vinos-mermelada: pastosos, cremosos, con mucho cuerpo y color, fruto de vendimias apuradas en la maduración y sin complejos en cuanto a color, cuerpo y alcohol, sometidos a la dictadura de la madera nueva. Sobremaduración, sobreextracción y olores torrefactos son términos que definían los excesos de unos vinos valorados por los líderes de opinión del Nuevo Mundo porque se acercaban a los perfiles de sus zonas productoras cercanas.

Frente a esos excesos se dibujó pronto una reacción. Se buscaba fresca y trago más largo, lo que llevó al estrellato primero a la uva Pinot Noir, todavía en la fiebre de las variedades francesas, después a las autóctonas para salir de la dictadura del pensamiento único varietal, entre ellas de forma destacada la Garnacha. Resistió el Tempranillo, variedad dúctil, capaz de dar vinos opulentos y también con capacidad para la fres-

cura. Así cambiaron los perfiles del tinto de Rioja, con una cierta vuelta al pasado, y de Ribera del Duero, con frescuras insólitas en los últimos tiempos, algo parecido a lo ocurrido en otras zonas de vinos vigorosos, como Toro, Priorat o Jumilla.

El nuevo tinto puntero busca la cuadratura del círculo: frescura y finura en el consumo inmediato y de corto plazo y energía para evolucionar bien durante varios años. Y busca esa frescura por medios directos (adelanto de vendimia, maceraciones cortas) o intervenciones enológicas, como la elaboración con todo o parte del raspón (estructura vegetal del racimo).

Se perdió el miedo al color abierto y dejaron de ser habituales los tintos negros, de aspecto cerrado, casi impenetrable por la luz; se buscaba fluidez, con menor extracción (cuerpo más liviano, taninos menos rudos), se limitaron las crianzas (madera usada, tamaños grandes, nuevos materiales, como terracota o cerámicas diversas) y volvió la preocupación por los excesos alcohólicos que impone el nuevo clima. Los tintos de vanguardia dejan pasar la luz a través del vino, son más frutales y de trago más largo, Muchos los llamados y pocos los elegidos.



Fiebre de blanco

En un contexto mundial de bajada del consumo de vino, ha crecido la demanda de blanco y algo menos de rosado, mientras baja el tinto. En lo que va de siglo el consumo de tinto bajó del 52 al 48 por ciento del total mundial y subieron blancos, del 40 al 42 por ciento, y rosados, del 8,7 al 9,5 por ciento. En producción de vino, el blanco ha superado al tinto; con una subida del diez por ciento en lo que va de siglo, se acerca al 50 por ciento del total, mientras el tinto, que perdió 15 puntos, queda en un 43 por ciento de toda la producción mundial. En España, en contra de lo que se puede intuir, no ha habido cambios significativos y el consumo de blanco supone en torno al 40 por ciento por el 60 de vinos blancos. Tampoco llegó a las estadísticas la moda mundial del rosado.

El perfil de los vinos blancos ha ido en paralelo al de los tintos, aunque con matices. En España se afronta desde el cambio de centuria la asignatura de los blancos capaces de durar en el tiempo, que son los que marcan el prestigio de las zonas y las variedades de uva. Al mismo tiempo, se rechazan los excesos de alcohol y de madera que enmascaran el carácter frutal de unas variedades de uva nativas que, con excepciones (las gallegas y alguna más), son bastante poco expresivas.

Los elaboradores punteros buscaron enriquecer los matices de las variedades aromáticas y aportar sensaciones a las menos expresivas. La madera ha sido y sigue siendo el recurso inmediato y es el que da los mejores resultados en algunas zonas, en especial en Rioja, donde la crianza enlaza con la tradición y se buscan vinos de larga vida. Se quiere hacer vino que desemboque en un perfil de blancos viejos que ha tenido un insólito impulso de prestigio en estos últimos años.

El matiz diferencial en este caso es la intervención de la crianza con lías, en presencia de los restos sólidos de las levaduras de fermentación. Tampoco es una novedad absoluta: es continuidad de los viejos *vinos sobre madre* tradicionales en algunas zonas. El trabajo con lías o madre aporta suavidad, volumen y aromas y es la ligazón con la madera para variedades aromáticas y otras poco amigas de crianza en barrica, caso de Albariño, Xarel·lo o Verdejo. En el sur, con sus Palomino y Pedro Ximénez, la alternativa es lo que se ha denominado con poco acierto *vinos de pasto*, término que ha designado siempre los vinos de más bajo nivel. Son blancos enriquecidos por un paso por envases (botas o tinajas) que hayan contenido vinos sometidos a crianza biológica (la de los finos) o incluso que permanecen en ese tipo de crianza durante un breve tiempo, suficiente para que tomen matices pero que no oculten sus sencillos aromas frutales.

En lo que se refiere a las variedades, se vive un auge de las menos aromáticas pero que admiten mejor las crianzas. Es tiempo sobre todo de Godello y, en menor medida, de Garnacha Blanca, que ha surgido con registros desconocidos después de años de intentos fracasados por darle relieve. Y del blanco de Rioja, ya en el se-

ENATE

Arte en esencia



www.proensa.com



@proensapuntocom



gundo puesto como vendedora de vinos blancos, detrás de Rueda, a pesar de que está constreñida por la limitada superficie de viñedo de uva blanca. Rioja no se sustenta, salvo por obligación, solo en una uva y parece apostar por la mezcla de variedades, aunque de momento manda la Viura.

El color del rosado

En esa tendencia hacia los vinos más frescos el rosado tiene un papel inevitable. Hubo una fase efímera de impulso, más en el mercado internacional que en el doméstico, donde apenas subió un uno por ciento un consumo que no llega al diez por ciento del total. Sin embargo, esa moda dejó un buen puñado de rosados notables, mucho mejores que el nivel general (con excepciones, como siempre) del período anterior.

Aquí se consiguió pronto la cuadratura del círculo; se llevaban los vinos de poco color (algunos adoptaron el término *rosé* para los más pálidos mientras dejaban *rosado* y *clarete* para los de más color) pero con prestancia en la boca, con cierto cuerpo y frescura, aunque con alguna frecuencia dotados de un comercial toque dulce.

Conseguida esa palidez engañosa en vinos que, sin embargo, tenían un volumen no reñido con la frescura, se buscaron matices. En un camino paralelo al seguido por los blancos, los nuevos rosados reciben aportaciones de la crianza sobre lías y de la vuelta del envejecimiento en madera. La enseñanza de los blancos ha abierto el camino de la moderación en vinos muy expuesto a cualquier defecto o a excesos madereros. El rosado moderno puede ser más o menos pálido, incluso más o menos aromático, pero es fresco y de trago largo. Los mejores, además, recorren la senda del paso del tiempo y tienen una vida que va más allá del año siguiente a su fecha de vendimia.

Espumosos viejos

Similar recorrido han tenido los vinos espumosos, segmento que vive en España en un ambiente enrarecido. Con unas ventas que superaron los 300 millones de botellas al año, en el cambio de siglo el cava salvó con solvencia el obstáculo de una absurda campaña de boicoteo a los productos catalanes que tuvo a los vinos burbujeantes como emblema y objetivo. Lo malo es que esas cifras se sustentan en vinos de las gamas bajas de precio y prestigio. El lado bueno es que la campaña impulsó la producción de espumosos fuera de Cataluña, a veces en bodegas filiales de las empresas catalanas y no siempre fuera de la zona de producción de la DO Cava.

También se ampliaron las gamas de vinos para incorporar los espumosos en distintas denominaciones de origen. Lo que ya se había hecho en zonas como Rueda y después en Rías Baixas o La Mancha, se extendió a otras muchas, entre ellas las catalanas; incluso se recuperaron espumosos descartados años antes, como los andaluces o los del Ribeiro.

A la creciente competencia se suman las deserciones internas, con la creación de Corpinnat, marca colectiva que transmite sensaciones de calidad, y de los *classic penedés*, que compiten en la principal zona productora del cava. En ambos casos hay que buscar el motivo en la convivencia con los cavas de gran tirada, producidos por algunas de las casas señeras, compradas por inversores internacionales, caso de Freixe-

net y Codorníu, o impulsadas por la potencia de un grupo como García Carrión, propietaria de Jaume Serra y *dinamizadora* del segmento vinos baratos y masivos en muchas zonas.

Los espumosos punteros se alejan del perfil de frescura frutal de etapas anteriores y apuestan por la longevidad, por largas crianzas en rima, a veces acompañadas de paso por bodega de los vinos base, para vinos que deberán durar e incluso evolucionar después del degüelle. Se suman criterios de modernidad, como el sello de vinos ecológicos o la reivindicación de las variedades propias. Además, concurren elaboraciones singulares, como la de los llamados *ancestrales*, con una sola fermentación en el interior de la bodega de expedición y vendidos sin degüelle (eliminación de las levaduras de la fermentación).

Generosos reivindicados

El capítulo de los vinos generosos (fortificados, dulces, crianza biológica) los cambios más significativos vienen de la moderna reivindicación de las esencias. En 2000 Jerez lanzó dos categorías de vinos viejos, VOS y VORS, con 20 y 30 años de crianza media. Vinos de perfiles clásicos, con potencia, complejidad y carácter tomados de la larga crianza y ofrecidos en





pureza. Poco después llegaron los finos y manzanillas en rama, embotellados directamente desde la bota, sin filtrar ni estabilizar, con colores intensos enfrentados a la moderna palidez de las gamas más populares. Se reivindican por fin, los finos como vinos blancos singulares que han de salir de las barras de bar y del aperitivo para sentarlos a la mesa, con su puesto entre los mayores.

Los minoritarios vinos viejos andaluces siguen camino contrario al iniciado en muchas zonas productoras, donde los vinos dulces más tradicionales, los de uva Moscatel, han virado hacia la frescura, hacia los aromas frutales menos pesados (sin pasificación) y los dulzores más finos. Volvieron las mistelas de Moscatel, aunque con un consumo diferente, en el aperitivo, con hielo, los malvasía canarios, en seco y en dulce, y elaboraciones históricas, como los rancios dulces con los *garnatxa* ampurdaneses como ejemplo más destacado en dulce y los *fondillón* de Alicante, en vinos secos.

El *fondillón* más clásico es un vino rancio, envejecido durante décadas en viejos toneles de madera (maderas de diferentes especies arbóreas, con frecuencia mezcladas en un mismo envase), en su origen vino tinto dulce. El tinto dulce ha sido un

estilo de vinos que vivió años de relativo lanzamiento; florecieron en diferentes zonas, en especial en las comarcas levantinas. Se buscaba un tipo equiparable al oporto más que al *fondillón*. Respondían a un cierto movimiento comercial en favor de los vinos dulces, pero se sospecha que, como en otros casos (los duros tintos de Graciano, de Sumoll o de las variedades tintas gallegas) respondían más a fiebre de enólogo que a verdadero interés comercial.

Con la suma de unos y otros hubo un ligero y efímero florecimiento de los vinos generosos. No resolvió problemas antiguos de esos tipos de vinos, pero han quedado en las listas de los restaurantes y en los mejores bares de vinos, gracias a sus indiscutibles atractivos aromáticos y sápidos y a pesar de su difícil encaje gastronómico.

Inventos vinícolas

Equiparables a los vinos generosos, por su riqueza alcohólica y dulzor intenso, los vermús viven un momento de gloria que más parece una resurrección. La tendencia llega de Cataluña, que cuenta con una de las capitales mundiales de vermú en la ciudad de Reus y con una tradición antigua, «la hora del vermú», que curiosamente comparte con Madrid, aunque en la capital estaba un tanto en baja forma. Vinos licorosos, generalmente tintos pero también blancos y hasta algún rosado, enriquecidos por adición de alcohol y aromatizados por maceración de hierbas y semillas, que se consumen con hielo y tal vez algún otro aditivo o intervienen en cócteles, combinados alcohólicos o no recuperados del olvido por la modernidad.

La vuelta de ese clásico ha coincidido con la aparición de otras novedades. No merecen especial atención, pero hay que mencionar los *vinos naturales* (turbios, picados, contaminados), que sugieren la falacia de que los otros sean artificiales; los *vinos naranja* (blancos elaborados en tinto, es decir, en presencia de sus hollejos; otra fórmula muy antigua; nada que ver con los vinos aromatizados de la DO Condado de Huelva) y hasta la afortunadamente fugaz invención de los *vinos azules* (teñidos sin la menor misericordia para con el vino base).

Lo último, en cuanto a denominación, son los *vinos NoLo*, acrónimo de la expresión *No Low Alcohol*. Son vinos sin alcohol, o bajos en alcohol, con graduaciones obtenidas por distintos medios de desalcoholización total o parcial de un vino inocente. La OIV (Organización Internacional de la Viña y del Vino) dio en 2023 vía libre a que puedan ser designados como vino; las definiciones oficiales anteriores sólo permitían llamar *vino* al producto de la vid con más de 9 grados de alcohol, con algunas excepciones.

No son novedad. Hace más de veinte años que hay en el mercado vinos bajos en alcohol y *cero alcohol* (otra mentirijilla: siempre hay algo de alcohol, como en los vinos secos siempre hay algo de azúcar). Surgieron como respuesta a la demanda comercial de productos sin alcohol y tal vez en busca de compartir el éxito de las cervezas *sin* o 0,0, de las que no se sabe bien si respondían a demanda social o eran una forma de esquivar las limitaciones de la publicidad de bebidas alcohólicas. A esa tendencia se han unido incluso los destilados.

En todos los casos, cualquier parecido de esos bebedizos desalcoholizados con las cervezas, vinos y destilados de los

que proceden son pura coincidencia. En el caso de los vinos, ni siquiera se ha conseguido que huelan a vino, pero el principal problema es sustituir el 10 al 15 por ciento de alcohol con algún producto autorizado (la glicerina todavía no lo está). Se recurre al azúcar, lo que dinamita uno de sus principales argumentos, que es el dietético.

El tapón ecológico

El incremento espectacular de la comercialización de vinos embotellados llevó presión a la producción de los tapones tradicionales, los fabricados con corcho. Los problemas del olor a corcho, provocados por la contaminación con partículas cloradas, en especial el temido TCA (tricloroanisol), que huele a corcho, pero también el TBA (triboroanisol), que huele a cartón mojado, y otras partículas perniciosas, puso contra las cuerdas al clásico tapón de corcho. A pesar de que no siempre era culpa del tapón y la contaminación podía viajar en las maderas, en las barricas pero también en palés, botelleros y elementos de madera de la construcción, e incluso en el cartón de las cajas de expedición.

Hubo toda una campaña contra ese «trozo de madera muerta» capaz de estropear un gran vino. Casualmente, o no, venían de países no productores de corcho; el alcornoque se da sólo en países del ámbito mediterráneo, en especial en España y Portugal, también en el sur de Italia y Francia y en el Magreb. Se impulsaron materiales alternativos, con cierto éxito en el caso de los tapones de rosca, alguna incidencia en los de vidrio y fracaso absoluto en los de plástico.

Ese material sintético se vendía como la gran alternativa y proliferaron los tapones de colores llamativos y otros que imitaban el aspecto del corcho, con efecto tan poco sexi como la ropa interior beige. El problema es que para que puedan entrar en las botellas se lubrican con un producto que transmite olor a polvos de talco. Y otro añadido: pierden elasticidad y al cabo de unos meses ya no cierran debidamente la botella. La inundación de tapones de plástico remitió hasta quedar casi en una anécdota. Aunque son difícilmente biodegradables, en algún caso aparecen en vinos que llevan el sello de ecológicos.

El material que debería figurar en el santuario de los ecologistas es el corcho, no sólo por su origen y su naturaleza sino por el papel del alcornoque (género *quercus*, como el roble y la encina, con los que convive) en la dehesa, la mejor defensa contra el avance del desierto en nuestro ámbito territorial. Las corcheras proponen con bastante éxito el *tapón técnico*, elaborado con polvo de corcho tratado para eliminar todo rastro de TCA. Los de última generación, de la casa Diam, han estudiado la sustitución de las microesferas de plástico, las que dan elasticidad y capacidad de cierre al tapón, por otras de resinas naturales.



Contra la botella pesada

La ecología tiene que ver con otra tendencia de actualidad rabiosa y que tiene como protagonista a la botella de vidrio, otro material insustituible para envasar por ser inerte y reciclable hasta el infinito. El problema es su huella de carbono, no solo en su fabricación, sino también en su transporte y, eventualmente, en su recuperación, bien para un segundo uso bien para su reciclaje. Huella que se incrementa por el transporte al todo el mundo.

Aún abundan las botellas pesadas que poblaron las gamas altas de los vinos de muchas bodegas. Botellas de más de un kilo de peso en vacío que eran uno de los signos externos que marcaban un precio teóricamente ligado a vinos de alta calidad. Vinos de selección, de corta producción y precios por encima de los cincuenta euros, parecían abocados a vivir en botellas de más de un kilo, el doble del peso de las convencionales.

Los costes energéticos de su producción pero, sobre todo, los derivados de transportar esos vinos a veces al otro lado del mundo han movido las conciencias ecológicas de muchos. Hay organizaciones y prescriptores que han llegado a rechazar cualquier vino envasado en esas pecaminosas botellas.

Esas tendencias chocan con la situación de ciertos segmentos del consumidor e incluso con algunos mercados, en los que ese factor está estrechamente relacionado con la buena imagen de un vino. Eso ha empezado a cambiar y la sensibilidad contra esa pesada moda se extiende. Y no solo en defensa de los tendones de los camareros.

Hay todo un movimiento contra la botella pesada que se extiende a todo el vidrio, incluidas las botellas pesadas por necesidad, las de espumosos, que deben su grosor a la obligación de resistir una presión interna de seis atmósferas provocada por la segunda fermentación del vino.

Empiezan a no ser excepcionales las botellas de 75 cl. de un peso inferior a medio kilo, cuando las convencionales superan los 600 gramos, en un movimiento en el que hay que reconocer el mérito del grupo Torres, pioneros convencidos en tantas iniciativas ecologistas, que ha adoptado la llamada botella ultraligera para sus vinos de mayor tirada y ha reducido el peso de las de las gamas altas.

A finales de 2023 la empresa Vidrala, una de las más potentes en la fabricación de botellas para vino, presentaba la que calificaba como «la botella más ligera del mundo con boca para tapón de corcho». Bautizada como BD Nova Lite, pesa 360 gramos, un ocho por ciento más liviana que las más ligeras fabricadas hasta el momento, sin pérdida de calidad. Según informa el fabricante, a la reducción de costes de vidrio se suma el avance en sostenibilidad: por cada millón de botellas se ahorran emisiones a la atmósfera de unas siete toneladas de CO₂.

A finales de 2023 la empresa Vidrala, una de las más potentes en la fabricación de botellas para vino, presentaba la que calificaba como «la botella más ligera del mundo con boca para tapón de corcho». Bautizada como BD Nova Lite, pesa 360 gramos, un ocho por ciento más liviana que las más ligeras fabricadas hasta el momento, sin pérdida de calidad. Según informa el fabricante, a la reducción de costes de vidrio se suma el avance en sostenibilidad: por cada millón de botellas se ahorran emisiones a la atmósfera de unas siete toneladas de CO₂.

EDICIÓN LIMITADA GARNACHA

EL *CARÁCTER* MÁS MEDITERRÁNEO DE *RIOJA*



En los viñedos más altos del extremo este de Rioja, donde cultivamos las primeras vides que ven salir el sol en nuestra región, nace un carácter único.

Edición Limitada Garnacha guarda en su interior lo mejor del clima mediterráneo con todo el frescor, los aromas florales y la luz del amanecer de Monte Yerga, en Rioja Oriental.

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

DOP Valencia

EL ALMA ESTÁ EN LAS RAÍCES



La DOP Valencia ofrece una gama de colores que hace pensar en la paleta de un artista. En el corazón de la Comunidad Valenciana, donde el Mediterráneo acaricia la tierra y las montañas dibujan siluetas de autenticidad, en un mosaico de terroirs y variedades de uva que ofrecen amplias posibilidades para las 52 bodegas. La versatilidad y el compromiso con la sostenibilidad son dos importantes ejes del vino valenciano.

Cuatro subzonas se reparten las más de ocho mil hectáreas de viñedo de la DOP Valencia, cada una con rasgos distintivos en el paisaje, en el suelo y en las variedades, y cada una con la reivindicación de sus variedades autóctona, que conviven con otras que portan los más importantes nombres del vino mundial. De norte a sur, Alto Turia,

Valentino y su siamesa Moscatel de Valencia y Clariano, muestran cada una de ellas carácter singular. El impulso a las variedades autóctonas, las mejor adaptadas al entorno y al nuevo clima, trazan perfiles de carácter singular y finura a una amplia gama de vinos en la que caben todos los estilos y se suman a la vanguardia del vino mediterráneo.

En **Alto Turia**, una de las zonas vinícolas con denominación de origen más altas de Europa, con viñas entre 650 y 1.000 metros sobre el mar, cuentan con la uva blanca Merseguera, variedad autóctona perfectamente adaptada al clima relativamente fresco y los suelos pobres y pedregosos que imponen todo un reto

para una variedad capaz de ofrecer frescura en el clima mediterráneo.

Algo más al sur, en el centro de la denominación de origen, a poco más de cien metros de altitud y cercana al mar, conviven dos subzonas.

Moscatel de Valencia está especializada en la variedad que le da nombre, todo un símbolo profundamente arraigado en la historia



MOSCATEL

y la cultura valencianas. Las históricas mistelas de la zona han dado paso a vinos blancos secos y aromáticos espumosos que abren todo un horizonte a la perfumada y emblemática Moscatel. Compartiendo el sufrido territorio, el epicentro de la trágica dana, la subzona **Valentino** extiende sus viñedos desde los doscientos metros de altitud, en la parte más cercana a la costa hasta los 650 en la movida orografía del norte; es la zona de mayor variedad de suelos, con presencia de

una costra caliza que limita la fertilidad de suelo pero contribuye a conservar el agua en el sustrato. La diversidad del terreno permite el desarrollo de una gama amplia de variedades de uva, pero viticultores y bodegas ponen su atención en dos uvas de siempre, la tinta Garnacha y la blanca Malvasía para producir tintos mediterráneo frescos y jugosos y blancos fragantes y con volumen en la boca. Al sur, un precioso paisaje de naranjos en el espectacular paso al mar de viñas que conforma buena parte de la subzona **Clariano**, comarca enmarcada por la sierra de Les Alcusses y la sierra Grossa, con sus viñas a una altitud de 400 a 700 metros sobre el mar. Es la zona que cuenta con mayor número de bodegas y una gama más amplia de variedades de uva, entre las que cobran cada vez mayor importancia las autóctonas. Las blancas Verdil y Tortosí dan lugar a vinos singulares, frescos,



GARNACHA

con notas cítricas y herbales, aunque es zona conocida por sus tintos, con base en uvas como Monastrell y Garnacha Tintorera y otras en alza, caso de Bonicaire, Forcallat, Mandó y Miguel de Arco, para vinos en los que la buena acidez refresca su carácter mediterráneo, con evocaciones de fruta madura y en ocasiones marcada mineralidad.

EN CLAVE DE SOSTENIBILIDAD

En todas ellas se afronta una transformación profunda un cambio profundo, apostando por la sostenibilidad y origen como eje de su modelo. El nuevo etiquetado de vino de pueblo y vino de parcela marca un antes y un después en la valorización del origen. Estas categorías, más exigentes en términos de producción –con rendimientos más bajos, controles más estrictos y requisitos específicos para cada figura– buscan asociar calidad y autenticidad al territorio. Ya están en el mercado los primeros vinos con esas indicaciones que marcan una

nueva etapa de exigencia de calidad en una DOP Valencia que quiere ser una denominación de origen de futuro. Conservar los viñedos antiguos, fomentar el relevo generacional y fijar población en el medio rural, los ejes de la sostenibilidad para un territorio, son objetivos que van más allá del vino.



BONICAIRE



FORCALLAT

Se trata de construir un modelo sostenible, social y económico, donde cada subzona se asocie a una identidad clara y diferenciada. La heterogeneidad geográfica y humana, lejos de ser un obstáculo, es una fortaleza que permite ofrecer una paleta de vinos tan diversa como auténtica. La recuperación de variedades autóctonas no solo amplía el abanico de sabores, sino que reconecta el vino con su memoria y lo proyecta hacia nuevos mercados que valoran la autenticidad como nunca antes.



MIQUEL DE ARCO



Vino de finca calificada

La cima de Cataluña

TEXTO: RAMON FRANCÀS

DESDE EL INSTITUT CATALÀ DE LA VINYA I EL VI (INCAVI) DE LA GENERALITAT SE HAN PROPUESTO, TRAS UNOS AÑOS DE INACCIÓN, REIMPULSAR EL PROYECTO DE VI DE FINCA QUALIFICADA, EL VÉRTICE DE LA PIRÁMIDE CUALITATIVA DEL VINO CATALÁN CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN. ES EL MÁXIMO RECONOCIMIENTO QUE OTORGA EL GOBIERNO DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA AL VINO CATALÁN.



Conseguir este reconocimiento implica unos requisitos de alta exigencia. Deben tener una antigüedad mínima de cinco años en el registro de su correspondiente denominación de origen, un rendimiento de producción en vid un 15 por ciento inferior al establecido por la denominación de origen y una nota superior a la media del comité de cata. Además, el propietario de los viñedos debe coincidir con el de la bodega.

Vi de Finca Qualificada es el vino que, dentro de una denominación de origen protegida y producido en un determinado territorio de una extensión inferior a la del término municipal, de donde resultan vinos con características cualitativas especiales, tiene características propias y se obtiene por un proceso de elaboración en bodega que asegura la calidad de la uva en la vinificación, mediante una trazabilidad específica.

Los requisitos para conseguir formar parte de este reducido grupo de vinos de finca no son fáciles de cumplir. El *Vi de Finca Qualificada* se produce en un entorno específico, con sus propias características edáficas y microclimáticas. La bodega aspirante debe contar con una trayectoria de prestigio y calidad en el mercado por un período de diez años o más. Se establece una trazabilidad específica integral desde la producción (la viña) a la comercialización.



CLOS MOGADOR

Además, un *Vi de Finca Qualificada* debe obtener una nota superior del comité de cata. A la vez, el propietario de los viñedos debe coincidir con el de la bodega y la elaboración del vino hay que realizarla en una bodega situada en la misma finca o próxima a la misma. El envejecimiento debe practicarse en barricas de madera de roble con una capacidad máxima de seiscientos litros.

El nombre del *Vi de Finca Qualificada*, se afirma desde el Incavi, «está notoriamente ligado a los viñedos de los que se obtiene y no se puede usar para designar otros productos vitivinícolas». De esta forma, el titular de los viñedos y el de la bodega deben coincidir, o bien debe acreditarse una relación contractual entre el titular de la bodega y el de la viña mínima de diez años.

Se añade que esta distinción «es un reconocimiento al trabajo continuado en el viñedo, al esfuerzo, la constancia y la exigencia; a su compromiso sostenido en el tiempo de cada una de las bodegas con su tierra, un factor imprescindible para cohesionar el territorio y dotarlo de herramientas para el desarrollo económico y social». El Incavi entiende que Cataluña produce actualmente «los mejores vinos de la historia» y que la distinción *Vi de Finca Qualificada* demuestra su voluntad de promocionar y poner en valor esta realidad.

19 vinos de 14 bodegas

Estrenó esta distinción la bodega familiar de Gratallops Clos Mogador, fundada por René Barbier e Isabelle Meyer en 1978. René Barbier Ferrer recuerda que fue pionero en «hacer algo para que la tierra no se ponga al servicio de las



ALBERT COSTA DE VALL LLACH

Esto es un ~~tapón~~ DIAM



Diam, la nueva tradición.

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

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

Descubra cómo en: www.diam-cork.com





La cata Una gama incompleta

El distintivo Vi de Finca Qualificada (vino de finca calificada) es la cima de la pirámide de las indicaciones geográficas catalanas. Una figura similar a la de las denominaciones de origen de pago, pero no igual. En Cataluña los vinos de fincas calificadas surgen de las denominaciones de origen y son controlados por los órganos reguladores.

Los vinos de pago penden de las comunidades autónomas, son independientes de las denominaciones de origen en cuyo territorio se desarrollan.

El objetivo declarado de las entidades responsables es que cada denominación de origen catalana cuente con al menos una viña clasificada. Esa filosofía proporciona vinos con una gama de estilos, variedades de uva, crianzas y objetivos comerciales tan amplia que bien podría completar por sí sola la lista de vinos de un restaurante de nivel medio y alto, a falta de capítulos como los de espumosos o los vinos generosos.

Casi siempre cada vino es marca de una sola bodega, aunque hay excepciones, como Mas d'en Gil en el Priorat o Jean Leon en el Penedès, con distintas parcelas de viña susceptibles de merecer esa categoría superior. No obstante, su blanco Vinya Gigi, con una parcela muy afectada por la sequía, aparecerá desde la cosecha '24 sin esa calificación y no se sabe cuándo podrá recuperarla. Además, las parcelas de Merlot que dan lugar al varietal Vinya Palau se ven muy influidas por el nuevo clima (un mal común al Merlot de medio mundo, incluida la región de Burdeos), lo que pone en serio riesgo la supervivencia de la viña y con ella de la propia marca.



Vall Llach Mas de la Rosa '23

TINTO. CELLER VALL LLACH
DOC PRIORAT
CARIÑENA; 12 MESES EN HUEVO DE HORMIGÓN
Y TONEL DE ROBLE. 300 €

96 Fino y sólido. Nariz amplia y profunda con marcados tonos minerales (grafito, turba) y balsámicos (garriga), tonos de pétalos secos de rosa y de flores azules, fondo de tinta y trufa negra. Estructura y equilibrio, sabroso, amplio.



Clos Mogador '22

TINTO. CLOS MOGADOR
DOC PRIORAT
GARNACHA, CARIÑENA, CABERNET SAUVIGNON
Y SYRAH; 18 MESES EN BARRICAS DE 300 Y FUDRE
DE 2.000 L. 80 €

96 Entero, vivo, fresco. Nariz profunda, con muchos finos matices engarzados que abren con la oxigenación, madurez sin excesos, media crianza. Sólido en la boca, con cuerpo y relieve tánico de calidad, fresca acidez, equilibrado, fino.



Les Tallades de Cal Nicolau '22

TINTO. ORTO VINS
DO MONTSANT
PICAPOLL NEGRE; FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN
BARRICAS DE ENTRE 5 Y 12 AÑOS. 115 €

95 Fino, fresco, perfil de modernidad. Nariz fina y potente; aromas de fruta roja madura (granada), tonos de hierbas aromáticas, hoja de té y mineral de hierro. Muy buen paso de boca, textura glicérica alegrada por acertada acidez, sabroso, vivo.



Jean Leon Vinya La Scala '17

TINTO GRAN RESERVA. JEAN LEON
DO PENEDES
63% CABERNET SAUVIGNON, 37% CABERNET FRANC;
MALOLÁCTICA Y AL MENOS 24 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS, MÍNIMO 36 EN BOTELLERO.
9.893 BOTELLAS. 55 €

93 Maduro, desarrollado. Bouquet complejo, con matices especiados de hoja de tabaco, regaliz y trufa blanca, fondo de fruta madura. Estructura tánica sin puntas agresivas, consistente, buena acidez, sabroso, expresivo, largo.



Jean Leon Vinya Gigi '23

BLANCO. JEAN LEON
DO PENEDES
CHARDONNAY; 62% FERMENTACIÓN FINALIZADA
EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y FUDRES,
6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 25 €

92 Buena gestión de una cosecha cálida, con medida crianza. Aromas frutales francos, finos, con cierta frescura, toques de madera de calidad y flores blancas. Cuerpo medio, centro glicérico, buena acidez, seco, sabroso, amplio.



Teixar '20

TINTO. VINYES DOMÈNECH
DO MONTSANT
GARNACHA PELUDA; 14 MESES EN BARRICA. 65 €

92 Un punto licoroso empaña ligeramente una nariz de moderada intensidad, con notas de frutas rojas, fresca ácida, mineral de hierro y monte bajo. Buen paso de boca, cuerpo medio, centro caroso, fresca acidez, taninos domados.



Jean Leon Vinya Le Havre '21

TINTO. JEAN LEON
DO PENEDES
MERLOT; MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS, MÍNIMO 6 EN BOTELLERO.
10.095 BOTELLAS. 25 €

91 Fresco y sólido, de larga vida. Aromas de fruta bien madura como base de muchas sutiles notas (crianza, balsámicas, minerales, regaliz), fondo de betún y trufa negra. Sólida estructura, centro consistente, buena acidez, sabroso.

JEAN LEON



marcas». Por eso impulsó los *Vi de Finca Qualificada*, con la decidida voluntad de «evitar que las marcas se apoderen del *terroir*». Su idea inicial era circunscribir únicamente los *Vi de Finca Qualificada* al ámbito de las denominaciones de origen, y por ello se muestra crítico con el hecho de que el Incavi de la Generalitat «pasó por encima de las denominaciones de origen para impulsar esta categoría».

Su hijo, René Barbier Meyer, hoy al frente de esta bodega referente de DOC Priorat con su hermano Christian, es del parecer que Clos Mogador fue merecedor de esta distinción por centrar «tantos esfuerzos en una sola finca con un solo vino». Cree que ello les ha dado notoriedad. Y añade que «no pretendo hacer el mejor vino del mundo, pero sí el reflejo de una finca condensado en 35.000 botellas».

TORRE DEL VEGUER



Actualmente hay 19 *Vi de Finca Qualificada*. Los elaboran las bodegas Vinyes d'Olivardots (DO Empordà), Torre del Veguer, Jean Leon y Eudald Massana i Noya (DO Penedès), Mas d'en Gil, Clos Mogador y Vall Llach (DOQ Priorat), Orto Vins y Vinyes Domènech (DO Montsant), Edetària y Herència Altés (DO Terra Alta) y Abadal, Oller del Mas y Celler Collbaix (DO Pla de Bages).

El director general del Incavi, Joan Gené, ha manifestado en declaraciones realizadas a PlanetAVino la voluntad de que todas las denominaciones de origen de Catalunya puedan tener vinos distinguidos como *Vi de Finca Qualificada*. En la actualidad no tienen vinos en esta categoría las denominaciones de origen de Costers del Segre, Conca de Barberà, Tarragona, Alella y Catalunya.

CLOS MOGADOR



También se quiere ampliar la tipología de vinos que representan esta categoría (actualmente sólo hay tintos y blancos). Joan Gené ve posibilidades de incorporar, por ejemplo, a vinos oxidativos, unos productos que considera que «forman parte de un movimiento de recuperación que es muy interesante».

Desde este año se ha intensificado la promoción con catas y degustaciones como las organizadas en el marco de la Barcelona Wine Week. Gené entiende que «es un error» que no se trabaje conjuntamente para promocionar el vértice de la pirámide cualitativa del vino catalán. Se refiere a la existencia de los vinos *Gran Vinya Classificada* de la DOC Priorat y a los *Gran Vi de Mas* de la DO Penedès. Un proyecto, este último, que no ha acabado de cuajar. ■



Jean Leon Vinya Palau '20

TINTO. JEAN LEON

DO Penedès

CABERNET SAUVIGNON; MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. MÍNIMO 24 EN BOTELLERO. 20.123 BOTELLAS. 25 €

- 91** Buen desarrollo, madurez de fruta y de vino. Aromas de frutos rojos y negros, notas florales, especiadas y de maderas finas bien definidos. Equilibrado, cuerpo medio, centro lleno, taninos amables, acidez suficiente, sabroso.



La Serra Blanc '21

BLANCO. CELLER HERÈNCIA ALTÉS

DO TERRA ALTA

GARNACHA BLANCA, 10 MESES EN FUDRE DE 2.000 L. 40 €

- 91** Buena interpretación de Garnacha Blanca. Aromas de frutas de hueso maduras, notas de madera nueva y de almendra cruda, toques cítricos. Fluido y suave, equilibrado, acidez suficiente, seco, sabroso, amplio en los aromas de boca.



Especial Picapoll Parcela Margenat '23

TINTO. CELLER OLLER DEL MAS

DO PLA DE BAGES

PICAPOLL NEGRE; FERMENTADO CON EL 10% DEL RASPÓN; 12 MESES EN FUDRE DE ROBLE DE 1.200 L., 8 EN BOTELLERO. 1.462 BOTELLAS. 70 €

- 88** Con carácter, sugestivo. Nariz atractiva, con notas de cuero, betún, especias y hoja de tabaco sobre base de frutas maduras y de hierbas aromáticas. Cuerpo medio, acidez suficiente, taninos bastante domados, amplio, toque de cuero.



Clos Fontà '20

TINTO. FINCA MAS D'EN GIL PRIORAT

DOC PRIORAT

GARNACHA Y CARIÑENA; 16 MESES EN BARRICAS DE 225 Y TINOS DE 1.500 L., 36 EN BOTELLERO. 60 €

- 86** Sensaciones de apurada maduración del fruto. Nariz amplia, con recuerdos de pan de higo y notables matices de garriga, notas de maderas finas y especias. Con cuerpo y centro carnoso, algo cálido, taninos domados, sabroso, largo.



Avi Ton '21

BLANCO. EUDALD MASSANA I NOYA

DO Penedès

XAREL·LO; FERMENTACIÓN Y 3 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE 500 L. 28 €

- 84** Maduro aunque sale algo la madera (sin excesos). Aromas de frutas de hueso maduras, tonos lácteos, toque de almendra ligeramente tostada. Buen equilibrio de acidez, cuerpo y alcohol, ligeras puntas de roble, sabroso.

Vi de Finca Qualificada es el vino que, dentro de una denominación de origen protegida y producido en un determinado territorio, tiene características propias y se obtiene por un proceso de elaboración que asegura la calidad de la uva en la vinificación, mediante una trazabilidad específica.



Raïms de la Immortalitat Torre del Veguer '22

BLANCO. TORRE DEL VEGUER

DO Penedès

XAREL·LO Y XAREL·LO VERMELL; FERMENTADO Y 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 26 €

- 83** Protagonismo de la crianza en bodega, pero con notas de interés. Aromas de roble nuevo de calidad, tonos minerales (salinidad, yodo), fondo de frutas de hueso. Con cuerpo y textura glicérica, ajustada acidez, puntas de roble.



Abadal 3.9 '21

TINTO. BODEGAS ABADAL

DO PLA DE BAGES

CABERNET SAUVIGNON; FERMENTACIÓN Y 9 MESES EN BARRICAS MIXTAS DE ROBLE FRANCÉS Y ACACIA. 30,50 €

- 81** Vino de guarda, sale un tanto prematuro, pero con interés. Aromas de fruta madura, recuerdos de frutos negros, tonos de cacao, especias y café natural. Estructurado, sólido y muy fresco, sabroso, equilibrado, amplio en aromas.



Clos Baix '19

BLANCO. CELLER EL MOLÍ

DO PLA DE BAGES

MACABEO; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS. 33 €

- 80** Cargado de roble, pero con equilibrio y probable buen futuro. En la nariz destaca la crianza en bodega, con tonos de hierbas aromáticas, ligera reducción (botella) y notas de frutos secos. Buen paso de boca, suave, con la madera mejor integrada que en las fases aromáticas, seco, bien dotado de sabores.

Purgatori



CREADO EN LA TIERRA, DESEADO EN EL CIELO

Purgatori es testigo material del paso de la orden benedictina por una tierra que les fue penitencia y descubrimiento: un clima extremo y un terruño especial para un vino superior.



Finca Purgatori, viñedo ecológico.
Histórica propiedad benedictina.



WINE MODERATION
ELIBE, COMPARTE, CUIDA
EL VINO LO GOZA SE OBEDECE CON MODERACIÓN

REGIÓN MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA
CATALUÑA 2025

FAMILIA
TORRES

Desde  1870



ZONAS
ULISES P. MORATALLA

DO Arlanza

EL TEMPRANILLO MÁS AGRESTE

MENOS DE VEINTE AÑOS COMO DENOMINACIÓN DE ORIGEN, MÁS DE MIL QUINIENTOS DE HISTORIA Y UNAS CONDICIONES ÚNICAS, CONFIGURAN LA DO ARLANZA Y SUS VINOS. FRESCURA Y ENERGÍA SINGULARES Y UN TANTO SORPRENDENTES EN LA TEMPRANILLO MÁS AGRESTE QUE BUSCA SU ESPACIO LIBERADA DE COMPLEJOS FRENTE A LA GRAN ZONA DEL SUR DE LA REGIÓN.

Clima, altitud y orografía definen una denominación de origen con dos áreas diferenciadas, montañosa y poblada de pinares en el curso alto del río Arlanza y más llana en el páramo occidental, que se adentra en la provincia de Palencia, donde el viñedo se defiende frente al cereal dominante. Aunque la palentina Villalmanzo cuenta con más bodegas, Covarrubias y Lerma son los centros principales en una zona configurada sobre todo por pequeñas parcelas de heroicas viejas viñas de montaña. Viñas que hasta hace medio siglo se destinaban sobre todo a la producción de frescos claretes, rosados que se vendían en la zona y tenían un mercado importante en las barras de la capital burgalesa.

Arlanza se sitúa en la ribera del río que le da nombre, tributario del Arlanzón y poco más al sur del Pisuegra, en la cuenca del Duero, nace en la vertiente sur de la sierra de la Demanda y recorre Burgos y Palencia de este a oeste. Se abre paso entre la sierra de Covarrubias y la zona conocida como Sabinars del Arlanza, área de montaña salpicada de pequeñas viñas, a 900-1.000 metros sobre el nivel del mar, con viñas cerca de los 1.200. Supera Covarrubias y Lerma para adentrarse en la provincia de Pa-

lencia, en los Páramos del Cerrato, una comarca de orografía más apacible, aunque con notable altitud, entre 750 y 900 metros sobre el nivel del mar.

Es una comarca de historia milenaria, con Lerma como núcleo principal pero con emblema en Covarrubias, villa mozárabe apodada *la cuna de Castilla*, y con noticias de cultivo de la vid y elaboración



de vino ligadas a esa peripecia desde el inicio. Un friso con motivos vitícolas en la ermita de Santa María de las Viñas, en Quintanilla de las Viñas (hace mucho que no se ven viñedos en el entorno), edificio visigodo (siglo VII), o la decoración del sarcófago de Sancha Sánchez (siglo X, que estuvo en el ahora en reconstrucción monasterio de Arlanza y fue trasladado a Covarrubias), esposa del conde de Castilla Fernán González, hacen referencia a esa actividad vitícola y son testimonio pétreo de esa tradición vitivinícola.

Una actividad que no se interrumpió en el siglo y medio de periodo musulmán y que fue importante en la etapa inmediatamente posterior, la de la colonización cristiana, y, sobre todo con la llegada de la orden del Cister, que fundó el monasterio de San Pedro de Arlanza en el siglo XI sobre una ermita de la centuria anterior, y el poderoso feudo de Santo Domingo de Silos, fechado en el X; ambos están en la zona actual de la DO Arlanza. La actividad vitivinícola y la ganadería lanar serían el principal sustento económico de la comarca hasta la llegada de la filoxera, en el paso del siglo XIX al XX.

La comarca no se recuperaría del todo de la plaga y aún tuvo una etapa de declive en la década de los cincuenta, coin-





cidente con la despoblación de los pueblos. No obstante, el vino mantenía cierta importancia y tenía presencia, sobre todo rosados vendidos a granel, en los bares de Burgos y Palencia, donde competía por su frescura con los de otras zonas, sobre todo los claretes de la Ribera y Cigales.

La comercialización de vinos embotellados no llegaría hasta la década de los ochenta. En los noventa los pocos productores de vino embotellado impulsaron la calificación de la zona con el objetivo de acceder a una denominación de origen que, apoyada en la buena imagen histórica, fuera capaz de dinamizar la industria vinícola. En febrero de 1998 se reconoció como IGP Vinos de la Tierra de la Ribera del Arlanza. Con esa marca colectiva se impulsó una renovación del viñedo no siempre bien interpretada: se sustituyeron algunas viejas viñas plantadas en vaso por viñas en espaldera y en la reconversión se

perdieron otras muchas joyas vitícolas, desaparecidas gracias a las subvenciones por arranque de viñedo.

LA DO ARLANZA

No obstante, también se impulsó el embotellado y llegaron nuevas bodegas. En 2004 se reconoció la indicación VCPRD (la vieja indicación de *vinos de calidad producidos en una región determinada*) Vino de Calidad del Arlanza, antesala de la DO Arlanza, que fue reconocida en la primavera de 2007. En el camino se había perdido la primera parte del nombre tradicional de la zona, Ribera del Arlanza, por una iniciativa amistosa que buscaba evitar conflictos con la DO Ribera del Duero, que parece haber tomado el monopolio de la palabra ribera, desaparecida también de comarcas tradicionales, como Ribera de Salamanca, integrada en la DO Arribes, o Ribera del Cea, que forma parte de la DO León, así como de algunas marcas de vino.



La zona de producción comprende una amplia comarca del oeste de la provincia de Burgos y del este de la de Palencia. Cuenta con unas 450 hectáreas de viñedo y 27 bodegas, que se reparten una producción de poco más de millón y medio de litros de vino al año. Se elaboran vinos blancos, rosados (con al menos un 50 por ciento de variedades tintas) y tintos a partir de las variedades blancas Albillo Mayor y Viura, que suman menos del diez por ciento del total de viñedo, y las tintas Tempranillo o Tinta del País, calificada como variedad principal y que ocupa el 55 por ciento del viñedo, Garnacha Tinta y Mencía, que son las tradicionales, con alrededor del 25 y el 5 por ciento del viñedo, respectivamente, y la incorporación de Cabernet Sauvignon, Merlot y Petit Verdot.

A partir de la calificación de la zona como IGP se impulsó la producción de vino tinto, basado en Tempranillo y con unos perfiles enológicos que miraban

Es una comarca de historia milenaria, con Lerma como núcleo principal pero con emblema en Covarrubias, apodada 'la cuna de Castilla', y con noticias de cultivo de la vid y elaboración de vino ligadas a esa peripecia desde el inicio.

BODEGAS MARQUÈS DE CÀCERES



MÁS QUE UN VINO,
una decisión

A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR, GRACIAS POR VALORAR NUESTRA ESENCIA.

NOSOTROS SEGUIREMOS FIELES A NUESTRO PROPÓSITO, CREAR VINOS QUE HABLEN POR SÍ MISMOS.
PARA QUE TU PUEDAS DISFRUTARLOS SIN COMPLICACIONES, PERO SIEMPRE A TU MANERA.





mucho hacia el sur, hacia los parámetros de los emergentes tintos de la DO Ribera del Duero. Las nuevas tendencias han puesto en valor los parámetros de frescura que son más acordes con las condiciones de la zona y con las prestaciones de la uva Tempranillo, que adquiere aquí un perfil más fresco y agreste que en otras comarcas, marcado sobre todo por el clima.

CLIMA MESETARIO

La orografía distingue dos zonas bien diferentes, la montañosa oriental y el llano occidental, con un área de transición entre Covarrubias y Lerma, con paisajes boscosos en la montaña, donde el viñedo ocupa claros entre bosques de pinos y sabinas, suavemente ondulados en el páramo, con amplios viñedos entre campos de cereal. Los suelos son también diferentes, arenosos en la zona oriental, calizos en el oeste, con mayor presencia de arcillas en la parte norte de

esa segunda mitad. En general son suelos pobres, considerados de alta vocación vitícola. Aquí el curso de los ríos, los suelos aluviales, tiene poca influencia en la viña.

Influye mucho más la altitud y el factor climático ligado a ella. Es zona de escasa pluviometría, entre 450 milímetros al año en la zona oeste y 500 o poco más en el área más montañosa; las lluvias se concentran sobre todo entre octubre y junio y son muy escasas en la etapa clave del desarrollo de la uva. El clima es continental, puramente mesetario, con inviernos largos y fríos (el periodo con riesgo de heladas alcanza hasta bien entrado el mes de mayo) y veranos templados y muy secos, con una amplia diferencia térmica entre el día caluroso y la noche fresca.

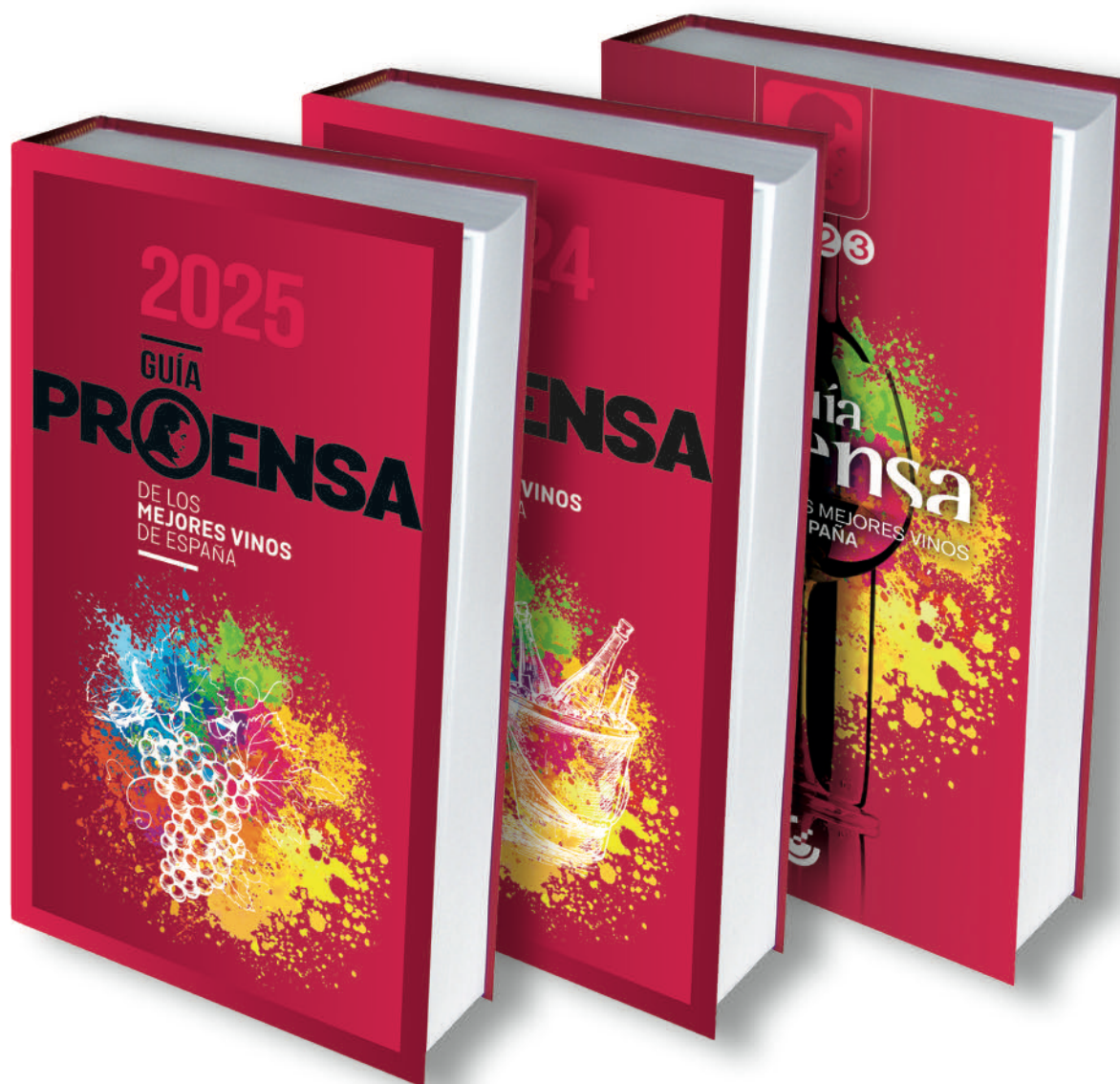
Esas condiciones marcan tanto la producción, que no supera los 8.000 kilos por hectárea en los pagos más productivos, como la vendimia, que a pe-

sar del nuevo clima se realiza normalmente en el mes de octubre, y el perfil de los vinos, que en ocasiones acusan vendimias tempranas marcadas por la climatología.

Los escasos blancos, sustentados en Albillo Mayor, son más bien ligeros y de nariz sencilla, con viva acidez. Los rosados, ligeros, frescos y muy finos, retrocedieron mucho en favor de los tintos, ya con clara mayoría, que muestran un perfil agreste, con importante carga tánica reforzada por la viva acidez para resultar en general vinos bastante duros.

Blancos y rosados ofrecen perfil adecuado para un paso corto por crianza en barrica. Los tintos necesitan vendimias más apuradas y de riesgo, tal vez maceraciones más cortas con los hollejos y un tratamiento de crianza más fino y prolongado para domar su rusticidad sin que la madera aporte aristas adicionales. ■

Clima, altitud y orografía definen una denominación de origen con dos áreas diferenciadas, montañosa y poblada de pinares en el curso alto del río Arlanza y más llana en el páramo occidental.



**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.**

**GUÍA
PROENSA
DE LOS
MEJORES
VINOS DE
ESPAÑA**



**MENSAJE EN
UNA BOTELLA**
MARÍA PILAR MOLESTINA

Reflexiones para un nuevo curso

Las personas que entienden de psicología encienden las luces de alarma ante la sensación de seguridad que da quedarse estancado en la zona de confort. Esto puede llevar a una monotonía que impide ir hacia adelante porque lleva a la apatía, la desgana e incluso el desgaste personal, todo lo cual deriva en una falta de motivación y pérdida de incentivos. Mala historia si esto se desarrolla en el mundo del vino y, más mala aún, si nos referimos a la comercialización del vino.

Por todas partes nos bombardean con información pesimista que ciertamente tiene mucho de real: el menor consumo de vino, donde ha habido una reducción de cinco millones de consumidores mundiales entre 2021 y 2024; la enorme dificultad de incorporar nuevos consumidores entre las generaciones más jóvenes que buscan productos más *eco-friendly*, donde el vino no se percibe como producto sostenible con poco impacto ambiental; la menor demanda de uva en viñedos puntuales de alta producción; la excesiva supeditación de muchas bodegas exportadoras a un reducido número de mercados que los deja en una posición de debilidad ante vaivenes económicos o políticos.

Y todo esto sin hablar de los desafíos medio ambientales. Los efectos del clima, además, dificultan la estabilidad de la producción creando nuevos problemas en la cadena de producción y obligando, en muchos casos, a unos vaivenes de precios que el mercado no siempre entiende. El sector se muestra inestable y nervioso, aunque no en todos los campos porque la viticultura es la parte más dinámica de la cadena a pesar de que sus resultados sean vistos a más largo plazo. Pero al final, la comercialización es la que carga con todas las espadas de Damócles que no facilitan su trabajo.

Los problemas están ahí, pero estos se pueden complicar muchísimo más si además el sector sufre de miopía comercial. Existe muchísima presión por parte del sector de la distribución que intenta imponer sus condiciones forzando a constantes bajadas de precio (no siempre apreciables en el



pvp) y que, además, afectan a la reputación de una marca. Hace falta una visión más integral para que la sangre no llegue al río afectando también al tejido cultural.

Para conseguir no caer en el catastrofismo hace falta salir de la zona de confort y no hacer las cosas como se han hecho siempre. Nuevos tiempos, nuevas prácticas. Vendiendo como siempre es probable que se consiga mantener cierta presencia en el mercado, pero la amenaza de enfrentarse a competidores con nuevas visiones comerciales, más innovadores, crea bastante inseguridad.

Si no se asumen riesgos, tampoco se crece y la proyección de marca se queda como está. Es perfecto para mantener un nivel neutral de ansiedad comercial y financiera que, en muchos casos, facilita un rendimiento más o menos constante en una bodega, pero hay un punto de confort que puede ser muy perjudicial en este sector de durísima competencia.

Las estrategias de marketing están muy condicionadas por las comerciales y están evolucionando hacia la personalización y la interacción directa con los consumidores. Las catas virtuales, que ganaron popularidad durante la pandemia, se han convertido en un elemento básico para la promoción y la fidelización de los clientes en el mercado anglosajón y no tardarán en ser práctica común en el Viejo Mundo. Las redes sociales sí han consolidado su papel como narradoras de la historia y la filosofía de las bodegas. De este modo, la comunicación e información deriva en la venta *on-line* ya muy desarrollada globalmente.





El enoturismo con un renovado enfoque en las experiencias inmersivas también está en auge y es una herramienta poderosa de fidelización. Los visitantes buscan cada vez más actividades personalizadas, como talleres en viñedos, vendimias participativas y pernoctaciones entre viñedos o bodegas. Estas experiencias, inicialmente demostrativas, con los años están evolucionando de simples visitas guiadas a interacciones significativas donde los visitantes participan y aprenden de elaboración de vino, conectan con la naturaleza y profundizan sus conocimientos *in situ*. En torno a esto se pueden desarro-

llar prácticas creativas que desemboquen en la comercialización de los vinos de la bodega. En los albores del enoturismo su implantación era un coste mal asumido hasta que en estos últimos años ha dejado clara su utilidad.

Otra cuestión que obliga a revisar el enfoque comercial es el creciente interés social por la salud que lleva a una curiosidad por el maridaje. La presencia de vegetales, por ejemplo, está ocupando cada vez más sitio en las mesas, lo que da lugar a nuevas propuestas de vinos. Muchas bodegas están explorando estas combinaciones para ofrecer opciones que se adapten a los cambios en los hábitos alimentarios, que satisfagan las preferencias del consumidor actual.

A medida que se acerca la próxima década, la industria vitivinícola atravesará un período de profundos cambios. La sostenibilidad, la innovación tecnológica, el resurgimiento de las variedades de uva locales, el auge de los vinos más ligeros y los mal llamados naturales, así como los nuevos hábitos de consumo, están configurando el futuro del vino. Las bodegas que aborden prácticas comerciales que se ajusten a los desafíos de la cadena de distribución; que tomen conciencia real y transparente del impacto del cambio climático y que en su proceso de producción sean responsables de acciones que lleven a controlar las emisiones de gases de efecto invernadero y de la generación de residuos, estarán mejor posicionadas para satisfacer una demanda que valore tanto la calidad del vino como los valores que sustentan su producción. ■

Salenor 2026

SALÓN DE LA ALIMENTACIÓN Y EL EQUIPAMIENTO DEL NORTE

EL ENCUENTRO
PROFESIONAL
DE LA
HOSTELERÍA,
ALIMENTACIÓN
Y SERVICIOS

www.salenor.es

Organiza
Cámara
Avilés

Colabora
**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

AYUNTAMIENTO
AVILÉS

CAJA RURAL
DE ASTURIAS

23, 24 Y 25 DE FEBRERO

PABELLÓN DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS DE LA MAGDALENA
AVILÉS · ASTURIAS

La uva Bobal

CENICIENTA MEDITERRÁNEA

AUNQUE ES LA QUINTA VARIEDAD ESPAÑOLA EN EXTENSIÓN DE VIÑEDO Y HAY RASTROS DE UN PASADO ESPLENDOR FUERA DE SU HÁBITAT ACTUAL, LA UVA BOBAL ES UNA GRAN DESCONOCIDA. ES PRODUCTIVA, LO QUE LA LLEVÓ A UN RINCÓN DE POCO PRESTIGIO, PERO ES CAPAZ DE DAR FRESCURA EN ÁREAS CÁLIDAS Y SOLEADAS, LO QUE HA ATRAÍDO EL FOCO DE LOS TÉCNICOS.

Se trata de una de las uvas principales de España. En la actualidad ocupa el quinto lugar en extensión, con algo más de 50.000 hectáreas, detrás de las variedades Tempranillo, con unas 200.000 hectáreas, Airén, que suma 195.000, Garnacha, algo menos de 60.000 hectáreas, y Macabeo-Viura, con unas 55.000. Sin embargo, la uva Bobal es para el gran público una desconocida, casi una cenicienta por la mala leyenda que hasta ahora ha tenido, sin duda debido a la gran cantidad de kilogramos que produce, o, mejor dicho, que muchos de los viticultores que la cultivan la hacen producir. Sin embargo, en estos últimos años, algunos viticultores, bodegueros y enólogos la están rescatando de su ostracismo para situarla con justicia en primera fila, como productora de vinos de mucha singularidad y gran calidad.

Sus orígenes son inciertos, aunque sin duda se trata de una variedad cuyo nacimiento se centra en una amplia comarca situada entre la zona interior de la provincia de Valencia, que ahora corresponde a la DO Utiel-Requena, así como en la zona colindante de las denominaciones de origen Manchuela y Ribera del Júcar, situadas en las provincias de Cuenca y Albacete. Sin duda se trata de una variedad mediterránea, pero con claros rasgos continentales, especialmente adaptada al clima de la región

antes descrita, con altitudes comprendidas entre 600 y 900 metros, donde los inviernos fríos y veranos calurosos son el principal rasgo que lo define.

UNA VIEJA CONOCIDA

En la obra *Espill o Llibre de les Dones* (Espejo o Libro de las Mujeres), escrito en valenciano hacia el año 1470 por Jaume Roig, esta uva aparece citada, junto a otras como la Monastrell y la Ferrandella. Más tarde, el ilustre botánico Simón de Rojas Clemente y Rubio, nacido en la localidad valenciana de Titaguas en 1777, y autor del celeberrimo libro *Variedades de vid comunes que vegetan en Andalucía* (1807), cita en otra obra dedicada a su tierra la variedad Bobal blanco. Actualmente se ha demostrado genéticamente, que esta variedad no tiene nada que ver con la Bobal tinta, pues más bien coincide con la uva manchega Airén, pero su nombre prueba que en aquella época ya existía la uva tinta del mismo nombre.

El agrónomo valenciano Josep Antoni Valcárcel (1791) en su obra *Agricultura General y Gobierno de la Casa de Campo*, describe la morfología de la variedad Verema Negra, posiblemente coincidente con la Bobal. Más adelante, el agrónomo y ampelógrafo francés Victor Pulliat (1898) también la describe en su libro *Vignobles d'Algérie*. Y ya en el siglo pasado, insignes agrónomos y ampelógrafos

de nuestro país, como Nicolás García de los Salmones (1914), Rafael Janini (1922), Pablo Pacottet (1928), Miguel Comenge (1942), Juan Marcilla (1952) y Luis Hidalgo (1971), en sus obras reconocen y describen ampelográficamente esta variedad con mucho más detalle y profundidad. Incluso también el reconocido ampelógrafo francés Pierre Galet, la describe en su *Diccionario Enciclopédico de Variedades de Uva y sus Sinonimias* (2015).

Se dice que el nombre de la uva Bobal viene del término *bovale*, que se traduce como *ganado*, el cual a su vez deriva de *bovis*, que significa *buely*, debido al aspecto grande y compacto que presentan sus racimos.

ÁREA MEDITERRÁNEA

La superficie actual de cultivo en España es de 54.287 hectáreas, según el *Inventario del Potencial Vitícola Español* del MAPA con el siguiente reparto autonómico:

	HECTÁREAS
CASTILLA-LA MANCHA	31.473,90
COMUNIDAD VALENCIANA	22.651,76
ARAGÓN	78,66
EXTREMADURA	67,74
ANDALUCÍA	6,69
MADRID	5,24
CATALUÑA	1,45
NAVARRA	1,47
TOTAL	54.286,92





Esta distribución responde a la zona originaria de la variedad. No obstante, curiosamente, después de la invasión filoxérica en nuestro país, se extendió hacia el interior de la Península, debido a su mayor resistencia a este parásito por su elevado vigor, llegando a zonas de Aragón, Extremadura, Castilla-La Mancha, Cataluña, Madrid, Andalucía, La Rioja y Ribera del Duero. Viajó incluso hasta Francia, en sus departamentos meridionales, donde todavía subsiste con el nombre de Carignan Espagnol; se encuentra en la actualidad unas 20 hectáreas en Var, Aude y Haute-Garonne, aunque está en vías de desaparición.

Una buena prueba de su antigua popularidad y extensión viene de las numerosas sinonimias que la uva Bobal tiene en nuestro país, donde a continuación se citan las que hoy día se conocen:

- Aprovechón (Aniñón-Zaragoza).
- Boal (Benisalem-Mallorca, Cabanes-Castellón, Useras-Castellón,

Blancafort-Tarragona, Miralcamp-Lleida, Chegin-Murcia, Albacete y Barcelona).

- Bobal Negro (Cuenca).
- Boval de Requena (Requena-Valencia).
- Coreana.
- Moravia (Cardenete-Cuenca).
- Morenillo (Tarragona).
- Pansa Negra (Arenys de Mar-Barcelona y Girona).
- Pansas Negras (Nules-Castellón).
- Pansé Negro (Tarragona).
- Pobretón (Oeste de Zaragoza y La Ginebrosa-Teruel).
- Probechón (Soria y Zaragoza).
- Provechón (oeste de Teruel).
- Rajeno (Tarragona).
- Requena (Monteagudo-Navarra).
- Reques (Montánchez-Cáceres).
- Requeno (Castellón y Tarragona).
- Requesos (Gandesa-Tarragona y Perellón-Tarragona).
- Vinaté (Islas Baleares: Marratxi, Santa María, Consell, Alaró, Lloseta,

Binisalem, Inca, Sancellas, Biniali y Santa Eugenia).

- Vinatela (Albalate de Cinca-Huesca).
- Vinatera (Albacete, Alicante, Teruel y Zaragoza).

PARAR SU RETROCESO

La superficie de cultivo se ha reducido paulatinamente en los últimos 35 años, pasando desde las 105.774 hectáreas en el año 1990 hasta las actuales 54.827. Ha sido sustituida por otras variedades tintas y blancas de mejores prestaciones, pero que a la larga, como luego se verá, ha sido una grave equivocación. Actualmente la variedad Bobal está autorizada en las siguientes denominaciones de origen (DO): Alicante, Calatayud, La Mancha, Manchuela, Ribera del Guadiana, Ribera del Júcar, Utiel-Requena y Valencia; así como en las denominaciones de vinos de pago Chozas Carrascal y El Terrerazo.

Además, aparece en las indicaciones geográficas protegidas (IGP) Castelló,

Se dice que el nombre de la uva Bobal viene del término bovale, que se traduce como ganado, el cual a su vez deriva de bovis, que significa buey, debido al aspecto grande y compacto que presentan sus racimos.

Castilla (Castilla-La Mancha), Extremadura, Ribera del Jiloca (Teruel y Zaragoza) y Tres Riberas (Navarra). Y está aprobada en las Comunidades Autónomas de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Cataluña, Extremadura, Navarra y Valencia.

A nuestro juicio, la indudable e imparable mejora de los vinos de uva Bobal, viene de un profundo análisis de las circunstancias que rodean a esta variedad, no solo desde el punto de vista técnico en el ámbito de la viticultura y la enología, sino también en la estrategia comercial y de comunicación, que de manera no exhaustiva desarrollamos a continuación.

Las fortalezas que encontramos en este análisis son las siguientes:

- Variedad singular y autóctona de la zona comprendida entre las actuales denominaciones de origen Manchuela, Ribera del Júcar y Utiel-Requena. Se dispone de una variedad de uva única a nivel mundial, lo que supone un tesoro.
- Buena adaptación a las condiciones climáticas de la zona de la Península Ibérica comprendida entre el extremo oriental de Castilla-La Mancha (Manchuela y Ribera del Júcar) y la parte oeste de la Comunidad Valenciana (Utiel-Requena); con pluviometrías comprendidas entre 385 y 420 mm, y temperaturas medias entre 13,3° a 13,9° C.
- Desde el punto de vista cualitativo, su vocación de cultivo es en vaso con marcos de plantación tradicionales (2.000 a 2.500 cepas/hectárea), condicionados por la pluviometría; las vides se defienden de las condiciones de aridez y sequía, concentrando la vegetación y creando de este modo un microclima más húmedo en el interior de la cepa.

RESISTENTE A LA SEQUÍA

- La Bobal pertenece a la categoría de las variedades *isohídricas*, como

también la Garnacha, donde superviven a las condiciones de sequía, formando en las raíces ácido abscísico para que las hojas cierren estomas y ahorren agua. Contrasta a las condiciones *anisohídricas* de uvas como la Tempranillo, en la que las plantas siguen consumiendo agua sin cerrar estomas, pudiendo llegar a perder la vegetación, sobre todo en la zona basal de las cepas, e incluso morir por embolia gaseosa en el xilema.

- Con rendimientos de uva razonables, la variedad Bobal produce vinos de buena riqueza fenólica (color), una acidez notable y sobre todo valores de pH asombrosamente bajos para tratarse de un vino tinto (variedad *potasiófoba*).
 - Buena aptitud para elaborar buenos y singulares vinos de crianza en barrica, siempre que los rendimientos del viñedo sean moderados.
- Sin embargo, la variedad Bobal, presenta las siguientes *debilidades*, que es importante conocer para tratar de paliarlas o evitarlas:

- Es una variedad muy productiva, quizás por la selección por parte de los viticultores del material vegetal a lo largo de los años. El vigor y fertilidad de las cepas, unido al importante tamaño de los racimos y sus bayas, conducen a rendimientos por hectárea muy elevados. Tanto es así, que el mismo pliego de condiciones de la DO Utiel-Requena fija los rendimientos de la Bobal por encima de otras variedades tintas, en cuantías máximas de 8.600 kg/hectárea para los viñedos en vaso y de 10.500 kg/hectárea para los viñedos en espaldera y se supone dotados de riego. Para la DO Manchuela son respectivamente 6.430 y 10.000 kg/hectárea. Estos valores hacen que sea prácticamente imposible que, con estos rendimientos, se puedan obtener

vinos de elevada calidad, como esta variedad se merece. Más razonable es la mención *Bobal Alta Expresión* con viñas de más de 35 años y rendimiento máximo de 4.000 kg/hectárea.

- Todos los clones de Bobal que se encuentran en la actualidad presentan una elevada producción de uva por cepa que oscila entre los 4 kg/cepa en las mejores situaciones, hasta sobrepasar los 20 kg/cepa. Lo mismo sucede con el peso por baya, que alcanza valores importantes, desde los 2 gramos/baya, hasta superar los 4 gramos/baya.

INVESTIGACIÓN POR LA CALIDAD

Por otra parte, en los últimos años se está haciendo por parte de las administraciones de la Comunidad Valenciana y de Castilla-La Mancha, así como por algunos viveristas particulares (Vitis Navarra y V.C. Rauscedo), un esfuerzo para encontrar un clon de Bobal de mejores prestaciones cualitativas. Destacan algunos por ser menos productivos, con bayas más pequeñas y racimos menos compactos: Bobal CLM 118, I-VCR 80, CV 1, CV 9 y CV 12.

Quizás también se debería hacer una prospección en las zonas marginales productoras y buscando viñedos viejos, donde seguramente se encuentren clones de Bobal relictos y procedentes de su extensión post-filoxérica.

Las nuevas plantaciones se deberían realizar con estos clones menos productivos, e incluso llegando a realizar nuevas plantaciones multiclonales, utilizando tres o cuatro clones o cultivares de buenas características cualitativas para conseguir una mayor complejidad en los vinos.

La importante compacidad de los racimos, unido a las cada vez más frecuentes *Depresiones Aisladas en Niveles Altos de la Atmósfera* (DANA) que sufren estas comarcas en periodos cercanos a

Esta variedad ofrece un característico aroma de frutas rojas ácidas, unido a unos matices vegetales de calidad cuando la uva está bien madura. Uno de los principales problemas que presenta es su elevada tanicidad, ocasionada por la elevada proporción de pepitas.



la vendimia, a la cada vez mayor proliferación de polillas del racimo (*Lobesia botrana*) motivada por las elevadas temperaturas derivadas del cambio climático, y al tratarse de una variedad sensible al oídio, hacen que exista un riesgo importante de desarrollo de podredumbre gris (*Botrytis cinerea*) en los racimos en la última etapa de maduración de la uva, con un gran demérito de la calidad de los vinos. Al tratarse de una variedad de brotación y maduración tardía, sus racimos pueden quedar más fácilmente expuestos a los efectos devastadores de las cada vez más frecuentes *gotas frías* de finales de agosto y a lo largo de septiembre.

ESPIRAL NEGATIVA

La valorización de la vendimia es también una importante dificultad para el impulso de la variedad. Probablemente ha sido el principal causante del histórico problema productivista de la uva Bobal. A lo largo de muchos años, el sector se ha situado en una espiral descendente: se paga poco precio por la uva y el viticultor se ha *defendido* ante esta situación produciendo más uva por hectárea, lo que conlleva a obtener una uva de menor calidad; las bodegas también se *defienden* pagando entonces menos precio, y así sucesivamente hasta llegar a tocar fondo.

Según nuestra opinión, esta situación debe revertirse, debiendo actuar en varios frentes de manera simultánea, y que debe involucrar a todo el sector Bobal. Por una parte, en la obtención de clones de elevada calidad menos productivos, que las bodegas deben utilizar para elaborar vinos en consonancia para que sean percibidos por los prescriptores como algo diferente y singular y que puedan ser comercializados a mayor precio retribuyendo al viticultor de forma adecuada.

Todo ello debería ser tutelado, impulsado e incluso financiado por los consejos reguladores y las correspondientes

Tinto Rosado Blanco Vermut Espumoso Generoso

A la hora de elegir

Di



Vino

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



VINO
DE ESPAÑA



administraciones. Posiblemente, para llegar a esta situación casi idílica, deba existir una convivencia entre el modelo productivista y el de calidad («Bobal a dos velocidades»), tal y como han realizado otras zonas productoras, como por ejemplo la DO Ribeiro o como está ahora en gestación en la DO Rueda.

POTENCIAL DE CALIDAD

Desde el punto de vista enológico, como antes hemos comentado como *fortaleza*, la variedad Bobal, con rendimientos de uva razonables, produce vinos de buena riqueza fenólica (color), una acidez notable y sobre todo valores de pH asombrosamente bajos para tratarse de un vino tinto.

Además, esta variedad ofrece un característico aroma de frutas rojas ácidas, unido a unos matices vegetales de calidad cuando la uva está bien madura, por lo que pensamos que las prácticas enoló-

gicas deben ir encaminadas a no desvirtuar este singular carácter. Creemos que de utilizar levaduras seleccionadas éstas deben ser aromáticamente neutras o mejor utilizar un pie de cuba de levaduras autóctonas, para que no interfieran en la expresión aromática de la variedad. Es también importante desarrollar la fermentación alcohólica con temperaturas más bien bajas que no superen los 25° C, aplicando remontados o bazuqueos también moderados, con extracciones muy medidas por la tanicidad de las pepitas, como vemos a continuación.

Uno de los principales problemas que presenta la uva Bobal es su elevada tanicidad, ocasionada por la elevada proporción de pepitas, estimándose una cantidad de cuatro a seis kilos de pepitas por hectolitro de mosto, mientras que a título de ejemplo, la variedad Tempranillo es de tres a cinco kilos de pepitas por hectolitro de mosto. Esto lleva a una elevada

proporción de la ratio antocianos/taninos en los vinos, que es para la Bobal una relación de 1/7 o 1/8, mientras que para la Tempranillo lo es de 1/4 o 1/5. Como antes hemos comentado, son convenientes las extracciones moderadas durante la fermentación, así como es importante eliminar gran parte de las pepitas durante la misma.

Para terminar, la posibilidad de utilizar raspones en la elaboración de la uva Bobal, como algunos enólogos proponen, a nuestro juicio nos parece una práctica errónea. Como es bien sabido, los raspones son especialmente astringentes, comunican verdores a los vinos y además elevan de forma importante el pH, nada conveniente a uno de los mejores caracteres que tiene esta variedad: la acidez. Para mayor información sobre este particular, consultar el número 91 de esta revista PlanetaVino de julio-septiembre de 2020. ■

Para suturar heridas **de guerra:**
hilo quirúrgico, pinzas **e ideales.**



UCRANIA © ANDRII OVOD

TUS **IDEALES** TAMBIÉN CURAN

Independencia | Compromiso | Humanidad



Entra en
idealesquecuran.com





DE VINOS POR ...
MARA SÁNCHEZ

Castellón

Es la provincia menos ruidosa de la región valenciana, al menos en lo que a presencia mediática se refiere, pero tal vez es eso un valor a añadir a sus atractivos porque seguro es la menos populosa en lo que a visitantes respecta. En cuanto al interés vinícola que nos lleva a transitar por ciudades y territorios, oriundos y gentes informadas y conocedoras de las elaboraciones castellonenses dicen que los vinos pueden lograr en no demasiado tiempo denominación de origen propia. El convencimiento parte de la calidad creciente que le asignan esas voces informadas, si bien hasta la fecha son vinos los que se hacen en Castellón (Castelló en valenciano) que cuentan con indicación geográfica protegida.

Tal vez es ésta una de las motivaciones para que en la oferta hostelera de la ciudad se perciba buen interés y sensibilidad por el vino y por supuesto por los de la tierra, remando cada uno desde sus particulares parcelas a favor de alcanzar esa denominación de origen que están peleando con persistencia. Lo cierto es que en la provincia de Castellón hay tradición vinícola y llama la atención la cantidad de tiendas especializadas o vinotecas que reúne. Direcciones en las que también se imparten catas periódicamente y algunas en las que además se pueden abrir botellas o probar distintas referencias en compañía de un picoteo más o menos consistente.

Hay tiendas con décadas a sus espaldas junto a otras mucho más modernas y con mayor nivel de especialización con lo que dan cobertura a consumidores-aficionados de distinto perfil. Es en uno de estos locales donde comenzamos. Se trata del **Templo de Baco** (Falcó, 12), en el centro de la ciudad y con más de quinientas referencias para elegir y descorchar porque cuenta con un espacio para degustación en una acogedora cava subterránea. Buena selección de vinos por copas, que van actualizando habitualmente. En la parte sólida proponen embutidos, patés, alguna conserva y tablas de quesos.

Otro imprescindible para amantes del vino y buen producto gourmet es otro



comercio tradicional, **Tienda El Pilar** (Colón, 64), un lugar con mucho encanto por la historia que le acompaña –data de



TIENDA EL PILAR

1890– pero además muy recomendable por la calidad que manejan y el servicio profesional que ofrecen. Variadísima bodega en la que ocupan un lugar destacado las referencias de pequeños productores y bodegas familiares, aunque en sus estanterías hay bastante más. Es la tienda más antigua de Castellón y muy buena parada porque manejan un interesante surtido de alimentos y vinos, que si se quiere tomar con un platito de jamón, lo preparan en el momento, cortado a cuchillo.

La tercera vinoteca reseñable es **Cambra dels Vins** (Cavallers, 24). De visita obligada, se encuentra en pleno centro, abría las puertas hace casi treinta años, y desde entonces está implicada en dar a conocer el vino y lo que lo rodea. Se pueden comprar muy variopintas botellas, de procedencias muy distintas, al igual que estilos y perfiles de elaboración. Incluye mesas para degustación, incluso fuera del local, pues aparte de probar y descubrir etiquetas se pueden tomar tapas.

Luego está **Vegamar Castellón** (av. nida del Mar, 17), en este caso un lugar para descubrir y abrir vinos valencianos, de las distintas zonas. Un espacio moderno, amplio, con oferta gourmet incluida. Como lugar menos aspiracional, estéticamente hablando, pero con buen gusto tienen **La Morería** (La Morería, 1), en el popular barrio del que recibe el nombre y donde aún se conservan restos de piedra de lo que fue la puerta de acceso a la aljama o morería. Un espacio

muy profesional, acogedor, lugar de encuentro para el vecindario y entregado a defender las pequeñas bodegas y a los productores locales. Estupenda dirección para disfrutar del vino, unas tapas y buen ambiente.

En el apartado de barras, tabernas, bares y similares no hay que abandonar la calle de la Morería porque es aquí donde también se localiza **El Colmado** (Morería, 10), restaurante con una barra a la entrada, para abrir boca con un aperitivo pero donde también se puede resolver un almuerzo con gusto y variedad porque en este espacio apetece quedarse. Cocina de cercanía, atención al producto kilómetro cero, pero ante todo platos tradicionales del gusto popular. En



EL COLMADO



MADHUR

cuanto al vino, aquí es principal porque el propietario del local procede del sector. Más de un centenar de referencias por botellas, en torno a la veintena por copas y llamativa la selección de generosos, unos treinta en carta.

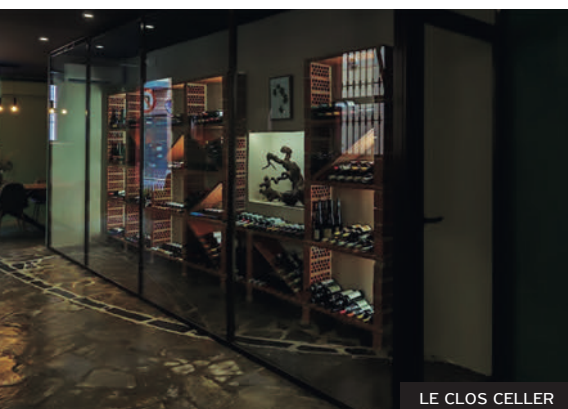
Vecino de la antes referida Cambra dels Vins está el autodefinido como gas-

trobar **Madhur** (Cavallers, 20), con un ambiente desenfadado, cocina de mercado y una cuidada selección de vinos para tomar por copas en la barra.

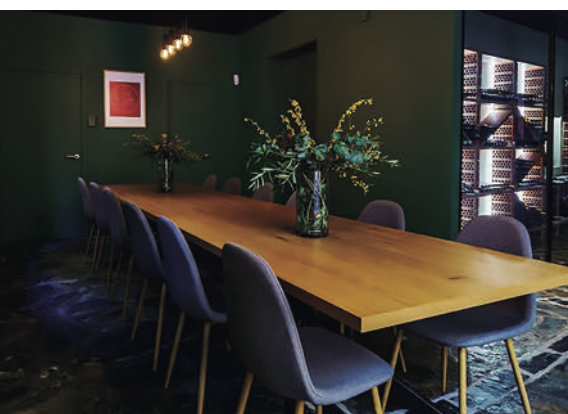
Palabras mayores es la alternativa de **Le Clos Celler** (Poeta Guimerá, 2), la creación del joven Paco Cerón quien ha hecho de su casa el lugar para los amantes del vino. También en una de las calles del casco urbano, cerca de la zona histórica, Le Clos es un paraíso, como ya lo consideran algunos, por la variedad de botellas que reúne, única, inabarcable, sorprendente, procedentes de distintas zonas y países, con el común denominador de una filosofía ecológica y/o biodinámica en su mayoría. Un proyecto con el que Cerón quiere contribuir a crear cultura del vino. Es una afición que antes le ha llevado a divulgarlo en redes sociales e incluso a escribir algún libro a partir de sus viajes a zonas vinícolas. En el local la bodega es reclamo principal, acristalada y por ello a la vista de quien



VEGAMAR CASTELLÓN



LE CLOS CELLER



pasa por allí. No faltan grandes clásicos, pero tampoco los proyectos más novedosos de muchos territorios. Con este argumentario la calidad del servicio es incuestionable y la cristalería *ad hoc*. Entre copas, botellas y sorpresas hay embutidos, laterío o tablas de quesos. Por supuesto, aquí tampoco falta la organización de catas, y es que el escenario es ideal para hacerlo.

Para completar el recorrido en **Divina Comedia** (Ximénez, 2), junto al Teatro Principal, manejan una cuidada relación de vinos y espumosos de elaboradores de los más renombrados pero también con botellas escogidas de entre las menos conocidas. Aparte de acompañamiento sólido, con carta de tapas para la barra, organizan exposiciones o conciertos entre otras actividades, catas y presentaciones incluidas.

Por último, aunque su nombre adelanta el producto estrella del local, en **La Vermutería 1858** (Ruiz Zorrilla, esquina con Alloza) hay espacio además para una selección de vinos por copas. Y es que el local es amplísimo, un restau-

En la provincia de Castellón hay tradición vinícola y llama la atención la cantidad de tiendas especializadas o vinotecas que reúne. Direcciones en las que también se imparten catas periódicamente y algunas en las que además se pueden abrir botellas o probar distintas referencias.

rante con diversos salones para elegir y una cocina en la que su horno *jasper* es principal. Pero, antes, en la barra, situada a pie de calle, ofrecen una carta de pinchos y tapas junto a una propuesta interesante de vinos por copas. Al frente se encuentra la familia Selma, tercera generación de un apellido vinculado a la hostelería en Castellón desde los años cuarenta.



LA VERMUTERÍA 1858



DIVINA COMEDIA



TASCA BAR EL CHARQUITO

Terminado el recorrido, a tan sólo 19 minutos de la ciudad, en el popular municipio de Benicàssim, se encuentra **Tasca Bar El Charquito** (Santo Tomás, 3), un clásico del pueblo y sobre todo un buen templo vinícola por las muchas botellas que reúne, foráneas incluidas desde algunos de los territorios y denominaciones más afamados (Francia, Italia, California, Chile, Portugal, Argentina).

En total más de setecientas referencias en una carta que resulta apabullante. Ambiente de taberna andaluza (por lo que no faltan el flamenco y las palmas) y propuesta culinaria en sintonía: quesos, ibéricos, gambas o una rica fritura. Sin dudarlo un lugar ideal para poner punto y final a este paseo por tierras castellonenses. ■

SUSCRÍBASE Y AHORRE DINERO

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



SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):

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

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):

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

* Precio para envíos a España.

TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF [IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA]

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

☐ UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

☐ 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



EL PUERTITO

SÓLO PARA OSTRADICTOS

La filosofía de Inaz Fernández es la de democratizar el consumo de ostras y acercarlo a todo tipo de comensales, desde el fanático hasta el que se acerca por primera vez. Por eso en sus dos locales las ostras se presentan en una vitrina a la vista del cliente, de forma que pueda apreciar la peculiaridad de cada variedad, simulando un mercado. La pasión de este bilbaíno y profesional de la industria audiovisual por las ostras le viene desde pequeño. En 2013 nació El Puertito de Bilbao en el que Inaz comenzó sirviendo ostras gallegas, francesas e irlandesas, pero pronto amplió el abanico para ofrecer también otras procedentes de regiones españolas como Asturias o Cantabria, y otros países como Holanda o Portugal. En mayo de 2023 abrió un segundo El Puertito, esta vez en el barrio madrileño de Chamberí, en el que la madera es protagonista para recordar las casetas de los cultivadores de ostras franceses.

Su secreto es que tienen trato directo con el ostricultor y atienden personalmente a cada cliente explicándole cómo es cada tipo de ostra. Las ostras se abren ante el cliente, que puede elegir entre más de 25 variedades, con precios que oscilan entre los 1,90 y los 5,40 euros. El producto llega fresco y directo de los productores, en tan solo 24 horas, sin intermediarios, con el objetivo de ofrecer la máxima calidad posible. La mayor parte de la oferta procede de diferentes regiones de Francia: de Marennes d'Oléron a Bretaña, pasando por Normandía o Cap Ferret. Entre ellas, las de la familia Vernet, cinco generaciones trabajando para conseguir la ostra perfecta. Las degustaciones, pensadas para dos personas, ofrecen la posibilidad de probar distintas variedades de diferentes procedencias con precios que oscilan entre los 45 y los 88 euros.

Para acompañar, ofrece una selección de vinos nacionales e internacionales, que se ofrecen también por copas a precios que oscilan entre los 3 y los 5 euros, con atención especial a blancos y a champagnes, y opciones dentro de las que aparecen casas míticas y pequeños productores, siempre a precios razonables. ■ **Mar Romero**



EL PUERTITO
MAESTRO GARCÍA RIVERO, 9
BILBAO. TEL.: 944 026 254
Pº GENERAL MARTÍNEZ CAMPOS, 42
MADRID. TEL.: 915 427 526



LA BURBUJERÍA

ESPUMOSOS, PRODUCTO Y CULTURA

Con este nombre, está claro que las burbujas son clave en el proyecto creado por el chef Hernán González, que ya ha cumplido cuatro años dentro de una gran propuesta sólida. Ingredientes internacionales, en recetas sencillas que no pierden los sabores de siempre, definen una cocina sabrosa y viajera que en muchos casos delata la herencia del añorado Abraham García y los tres años que Hernán pasó a su lado en las cocinas del restaurante Viridiana.

Al entrar nos recibe una pequeña barra que da paso a un espacio dividido en dos áreas, una de las cuales puede cerrarse para grupos. Una decoración ecléctica, mezcla un estilo industrial algo retro y cierto aire desenfadado porque aquí lo que importa es esta cocina inspiradora y su carta líquida. Hernán, tenía claro que los champagnes, cavas, crémant o espumosos en general ocuparían gran parte de su carta de bebidas y en ella encontramos más de 60 referencias relevantes, originales, clásicas o longevas, que alternan con otros vinos tranquilos –más de una decena por copas a precios amables– de diferentes denominaciones de origen de España y del mundo, con querencia por los pequeños productores. Especial atención merece el capítulo de vinos generosos. También ofrece una selección de aguas y cervezas y diferentes cócteles.

Todo para acompañar a algunos de sus platos más icónicos como el humus de garbanzos de cocido, los tacos de ropa vieja, las bravas del sudeste asiático, las croquetas porteñas, inspiradas en las famosas empanadas argentinas, ajoblanco de anacardos con torreznos y uvas, carrillada a la cerveza negra, las mollejas de ternera o los tuétanos asados, a los que se suman las sugerencias del día.

En este rincón del barrio de Universidad, que une la calle del Desengaño con la plaza de San Ildefonso, acogen durante la semana charlas de la Asociación de Directores de Casting. Es también la sede de un club de lectura y en sus paredes exponen obras de artistas locales. Todo un *must* si tenemos en cuenta que también abre los domingos durante comidas y cenas. ■ **Mar Romero**



LA BURBUJERÍA
BARCO, 7. MADRID
TEL.: 918 135 791
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 45 €



EL 51 DEL SOL
RIBERA EN DOS VERSIONES

Una de las torturas que sufren los vinateros es el maridaje regional. Obligados a comer o cenar cerca de sus bodegas con visitas de todo pelaje, acaban saturados de los platos típicos. Decir Ribera del Duero es decir lechazo. Y, a veces, en locales monotemáticos, que en la Ribera, con pocas excepciones, son sitios rutinarios de cada vez menor interés. Por eso, dan gracias a Baco y el resto del Olimpo por la existencia de restaurantes como El 51 del Sol, para muchos el mejor de Aranda de Duero. Suma muchos méritos: local acogedor junto al curso del río, en lugar tranquilo, personal profesional, buena lista de vinos y cocina variada. Sobre todo, alternativas succulentas al asado castellano: lista de arroces, capítulo cuidado de pescado, otras carnes, buena brasa...

Producto preferentemente de cercanía, incluso del huerto materno del chef, con dos caras: la inevitable cocina tradicional, bien resuelta, y otra con la ponderada creatividad del chef, David Izquierdo, que se define como «cocinero y pensador». Es copropietario del local en alianza con Juan José Domingo, profesional con muchos años de trayectoria en la hostelería, con el que coincidió en el restaurante Los Rastrojos antes de poner en marcha este local, en 2016. Juanjo oficia en la sala, junto a su pareja, la búlgara Eleonora Ivanova, Eli, que es uno de los valores emergentes de la sumillería en Castilla y León. Amplia lista de vinos, con más de doscientas referencias, con protagonismo claro de las etiquetas ribereñas pero con muchas golosinas cercanas y lejanas. Cuidado en el servicio, con temperatura perfecta y copas de calidad. Y también en los precios, con temperamento siempre razonable, a veces favorable.

Local amplio, decorado con duelas de barricas, lo que proclama filosofía vinícola, con dos comedores y buena distancia entre mesas. A la entrada, en la barra, «La cocina canalla del Pikas», con tapas y pinchos preferentemente de aire regional (morcilla, torreznos y la carta de platos a disposición) junto a vinos de la Ribera del Duero servidos por copas o por botellas. ■ UPM



EL 51 DEL SOL
SOL DE LAS MORERAS, 51
ARANDA DE DUERO (BURGOS)
TEL.: 947 556 034
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 60 €



TABANCO AMORES
EL SEGUNDO DE LA SAGA

Poco tiempo después de abrir sus puertas el Tabanco La Santa, en el barrio de las Letras (Santa María, 39), llegaba al vecindario de Antón Martín Amores, el segundo de la familia. En un local de mayor tamaño pero con la misma filosofía si bien en éste destaca además una total sensibilidad con los alérgicos al gluten. Aparte de esto, y como reza en la carta de presentación de ambos, nacían como nuevos rincones de Andalucía en la capital, algo que ya se puede deducir por el nombre, tabanco. Y aquí cumplen con la tradición de lo que ese concepto de establecimiento representa. Por tanto, nos adentramos en un local de inspiración jerezana donde los vinos del Marco están bien representados aunque también hay otros de más allá, todos ellos sin salir de los límites del país.

En la propuesta hay tapeo tradicional de esas tierras sureñas, con lo que la fritura (sin gluten) es principal y no falta el flamenco en la banda sonora. Sus creadores son Javier Goya, también cofundador y socio de Grupo TriCiclo, y sus socios en Burdell de Foc (Menorca), el sumiller Fran Ramírez (reconocido profesional de Madrid que no deja de poner en marcha proyectos) y Félix Pérez, distribuidor de vinos. son las caras visibles pero no los únicos; cuentan con la participación de colaboradores también presentes en anteriores proyectos.

En lo que a la cocina respecta, es similar a la de La Santa pero algo más extensa. La propuesta se asienta en embutidos, quesos y salazones; vinagres, encurtidos y crudos; verduras, que pueden ser en conserva o frescas; el capítulo de frituras y, para completar, platos con algo más de enjundia como rosbif, pulpo gallego asado con papas y mojos, lomo bajo de vaca a la parrilla o el atún con tomate y huevo frito. En cuanto a la bodega, reúnen varias decenas de referencias, que sirven por copas en su mayoría y entre las que predominan las de Jerez aunque no falta un inicial apartado para espumosos ni elaboraciones de perfil diverso que presentan en la carta clasificados por estilos de vino. ■ Mara Sánchez



TABANCO AMORES
SANTA ISABEL, 38, MADRID
TEL.: 917 452 724
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 35 €

Íñigo Manso de Zúñiga LINAJE DE RIOJA

Conmoción doble en Rioja, por la cercanía con la muerte de Ana Barrón, y en Ribera del Duero, por su trayectoria profesional y ligazón personal en la zona. Y, también entre todos los que le conocieron. El 12 de agosto falleció en su casa de Torremontalbo (La Rioja) el enólogo Íñigo Manso de Zúñiga, XI Conde de Hervías, un título histórico en el trayecto del vino de Rioja desde el siglo XIX. Los condes de Hervías formaron parte de esa aristocracia ilustrada que apostó ya desde el siglo XVIII por la renovación de los vinos de Rioja y uno de ellos, Víctor Cruz Manso de Zúñiga, fue director de la Estación Enológica de Haro desde 1893, durante las casi tres décadas decisivas de la reconstrucción del viñedo tras la plaga de la filoxera. Antes, el VII conde fue director de la Real Sociedad de Cosecheros de La Rioja Castellana, y el VIII construyó la bodega en 1816. Íñigo formaba parte de una de las dos familias propietarias de la finca-municipio de Torremontalbo, un monocultivo de viñedo en el corazón de Rioja Alta. Formado en Burdeos, en 1988 llegó a la DO Ribera del Duero para dirigir la enología en Grandes Bodegas; después se unió al equipo de Bodegas Valduero, la bodega familiar de su esposa, Yolanda García Viadero. Desde principios de este siglo elaboró vinos en Torremontalbo, marca Conde de Hervías, y asesoró a distintas bodegas en España (Palacio Quemado y otras) y al otro lado del Atlántico (Alvear, en Argentina). Nació en Valladolid en 1960.



Ana Barrón TIMONEL DEL CAMBIO EN MARQUÉS DE VARGAS

El 29 de julio falleció Ana Barrón, directora técnica de Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas y una de las figuras de la enología riojana. Nacida en Badarán en 1970 y formada en Burdeos, desarrolló buena parte de su carrera en la alavesa Remelluri hasta que en 2016 se incorporó a Bodegas Marqués de Vargas dentro de una renovación total en los diferentes cargos de la empresa, fundada en 1989 en el entorno conocido como *pago de los tres marqueses*, a pocos kilómetros de Logroño. Al frente de la casa logroñesa impulsó facetas de sostenibilidad y sensibilidad ecológica (de su mano la bodega obtuvo en 2023 el certificado de *Sustainable Wineries for Climate Protection* e inició el proceso, en la actualidad aún en curso, de certificación como viñedo ecológico de la finca de Hacienda Pradolagar, sede de Marqués de Vargas. Al mismo tiempo era ejemplo y firme defensora del papel de la mujer en tareas técnicas en las bodegas riojanas. Su trayectoria discreta en cuanto a proyección pública no fue obstáculo para que fuera merecedora de distinciones sobre todo en esa última etapa profesional: fue la primera galardonada con el Premio a la Profesional del Rioja, otorgado por el Centro de la Cultura del Rioja y este mismo año el informe *Rioja 2025 Special Report*, del crítico Tim Atkin, la distinguió como *Winemaker of the Year* (enólogo del año).

José Luis Sanz Busto ANTES UVAS QUE CUBAS

Era el lema que repetía y que define la trayectoria vinatera de toda una vida de José Luis Sanz Busto, propietario de la bodega Dehesa de los Canónigos (DO Ribera del Duero), fallecido en su casa de la propia finca de Pesquera de Duero el último día de mayo. El amor y el vino se interpusieron de forma sucesiva para interrumpir su carrera de médico. En 1969 el matrimonio José Luis Sanz - Mariluz Cid recuperó la finca Dehesa de los Canónigos, vendida pocos años antes por la familia Cid. Es una propiedad de unas 600 hectáreas con 60 de viñedo en la actualidad, que fue propiedad del monasterio de Valbuena hasta que, tras la Desamortización



de Mendizábal, fue adquirida por Toribio de Lecanda, empresario vasco fundador de Bodegas Vega Sicilia; pasó después por varios propietarios hasta la llegada de la familia Sanz Cid, que fijó en ella su residencia. Sus uvas se vendían sobre todo a Bodegas Vega Sicilia hasta que en 1989 salieron al mercado los primeros tintos Dehesa de los Canónigos. La marca es una de las destacadas en el desarrollo de la DO Ribera del Duero. La empresa está desde 1998 dirigida por sus hijos, Belén, enóloga, e Iván, director general. José Luis Sanz Busto había nacido en Valladolid en 1941.



MOMENTO DE PAZ
PAZ IVISON



El vino y su circunstancia

«Yo soy yo y mi circunstancia, y si no la salvo a ella no me salvo yo» dijo el filósofo español José Ortega y Gasset. Frase sentenciadora que bien podríamos poner en boca de cualquier vino.

Está claro que al vino hay que dejarle hablar, hay que dejarle que se exprese y que nos diga muchísimas cosas. Aunque hemos dado por bueno que existen numerosos lenguajes del vino –en algunas ocasiones demasiado ampulosos y altisonantes, en otras cursilones; a veces soporíferos e incomprensibles; también los hay didácticos y llenos de seducción, por supuesto– todos ellos han sido creados por el hombre para hablar del vino.

Pero imagine que está usted sentado ante una buena copa de vino en una tarde de otoño y ésta comienza a hablar con clarísima voz cristalina, como no podía ser menos, y le dice: «Yo soy yo y mi circunstancia, y si no la salvo a ella no me salvo yo». Una vez pasado el sobresalto que le ha provocado oír hablar a una copa de manera tan filosófica y profunda –se da por consabido que usted está bebiendo un vino de esos que llaman de meditación–, se relaja, da un buen sorbo y le responde a la copa: «Pues es una buena reflexión... ¿cómo has podido leer tamaña sentencia si llevas años dentro de una botella y en penumbra?». La copa un poco triste y muy digna ella le espeta: «Es que no te has preocupado demasiado de conocer mi circunstancia. Sólo me juzgas cuando me vierto en tu copa».

El ser humano, como el vino, no pueden separarse de su entorno vital y ambos son el resultado de la interacción con éste. Tienen una relación de constante influencia mutua. El hombre y el vino están afectados por sus circunstancias. La circunstancia del vino, la circunstancia del hombre y las circunstancias que rodean al hombre cuando toma el vino. No es una simple suma, sino una relación de constante influencia mutua.

Una de las grandes circunstancias para el vino es la comida, qué duda cabe. Es una gran compañía, una gran pareja, un excelente matrimonio y debería ser un matrimonio declaradamente abierto y así enriquecerse con diversas relaciones, coquetear con otras parejas como la música, el baile, la pintura, la literatura, la filosofía, el paisaje... (para sobrevivir en estos tiempos extraños, me atrevería a decir que vamos a necesitar de buenas dosis de filósofos, músicos, psicólogos, humanistas, paisajistas, para poder compartir y ensalzar las virtudes y excelencias de las criaturas enológicas).



FOTO: FUNDACIÓN BELONDRADE DE ARTE Y VINO

Enorme el placer que se puede experimentar *casando* buenos vinos con conciertos, viandas, paseos entre viñas, paisaje, arte, naturaleza, arquitectura... Un diálogo enriquecedor para los cinco sentidos. Desde hace años, nada menos que diecisiete, la bodega Belondrade y Lurton –el rueda más elegante sin lugar a discusión– organiza unos encuentros Arte y Vino a los que hace un par de ediciones se ha unido Abadía Retuerta. Ambas bodegas son grandes referentes de calidad de la enología vallisoletana y se han unidos para el disfrute de los vinos y de los

cinco sentidos, llevando a cabo una serie de excelentes conciertos. Y, aprovechando que el Pisuerga pasa por Valladolid y que en La Seca, hay una iglesia que se enorgullece de poseer uno de los mejores órganos de toda la provincia, este instrumento fue, como no podía ser menos, uno de los protagonistas del programa musical Arte y Vino. Pedro Luego, reconocido organista, ofreció un magistral recital de diferentes piezas del siglo XVIII vinculando cada una de ellas con una variedad diferente de uva. Una Fantasía de Mozart para la Riesling, una Suite de Corrette para la Chardonnay, para la Verdejo local, una pieza del compositor castellano José Lidón... Original y hermoso paralelismo entre el terruño musical y el vinícola, entre el carácter de cada compositor y el perfil de sabor de cada cepa.

Y dado que las circunstancias son muchas, los violines, vientos y cuerdas del programa Arte y Vino se convirtieron en guitarras españolas, percusión corporal e instrumental (palmas y cajón) y... ¡la voz! Cante grande, flamenco de jondura y categoría. Bierzo al Toque es el nombre de un festival flamenco, una espléndida iniciativa, que desde hace unos años se desarrolla en Ponferrada, capital del Bierzo, donde el vino está muy presente realizándose catas relacionadas con determinados cantes. Por ejemplo, un Vino de Villa –una categoría contemplada por la DO Bierzo– para un cante de trilla; un tango fusionado del gran Enrique Morente para un blanco de Godello, Doña Blanca, Jerez y un toque de Malvasía...

Aplaudamos todas estas circunstancias que engrandecen al vino y al ser humano. Interactuemos con ellas y conseguiremos salvar nuestros espíritus de tanta tristeza que nos rodea. Que también ella, la tristeza y la guerra, es una horrible circunstancia. ■

CATA BIODINÁMICA



DÍAS DE FRUTO

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



DÍAS DE FLOR

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



DÍAS DE HOJA

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



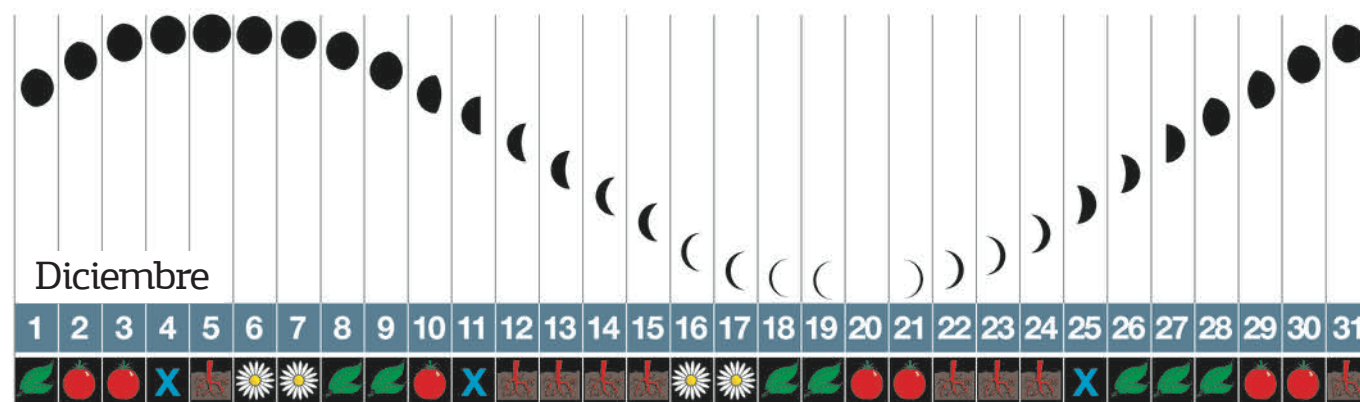
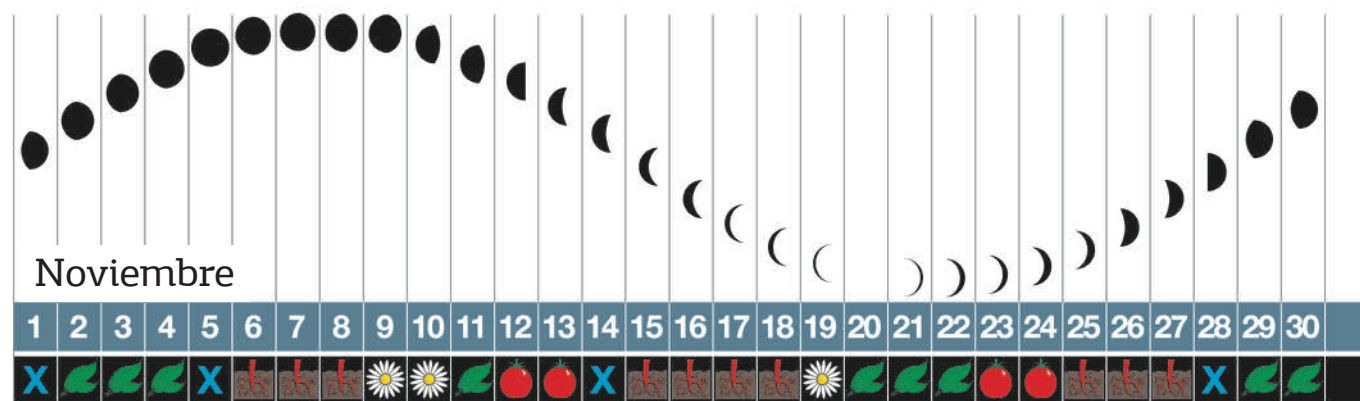
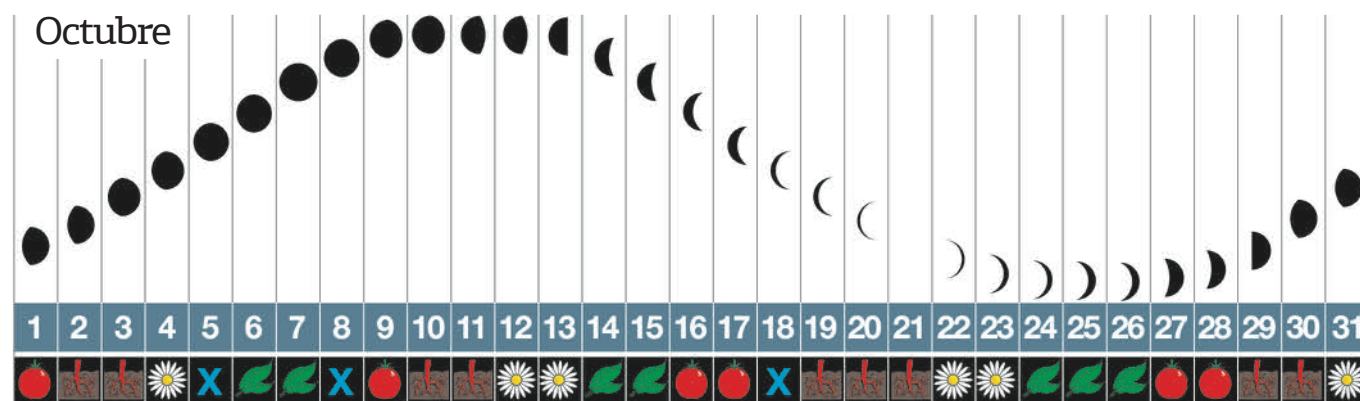
DÍAS DE RAÍZ

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



NODO LUNAR

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





VINOS QUE NOS HABLAN





GUERRA Y PAZ
PAZ IVISON

Los vinos **de fuego**

La tierra y por tanto el viñedo que sobre ella se asienta, como las enormes naves de aquella Armada Invencible, no están preparadas para luchar contra los elementos de la naturaleza. ¿Podrían estarlo?

El caso es que la famosa frase atribuida a Felipe II, «Yo envié mis naves a luchar contra los hombres, no contra las tempestades» con ocasión de la gran derrota de la Armada Invencible en 1588, se ha descubierto que es un mito. Nunca la pronunció. Un rey tan burócrata seguro que la hubiese dejado por escrito, firmada y archivada, y no le pega nada a tamaño rey esa reflexión tan obvia. (Al parecer la primera referencia que tenemos de esa manida frase atribuida a Felipe II se encuentra en un diálogo de una comedia del siglo XVII, de Juan Pérez de Montalbán, filósofo, escritor y discípulo predilecto de Lope de Vega).

Pero el caso es que el fuego, el aire, la tierra y el agua, los considerados cuatro elementos por los filósofos presocráticos, siguen explicando el comportamiento del mundo físico y siguen siendo elementales –y valga la redundancia– en el comportamiento de los pavorosos incendios que han arrasado casi 400.000 hectáreas, de las cuales 2.190 corresponden a viñedos. Una superficie comparable al número de hectáreas que reúnen las denominaciones de origen Monterrei y Valdeorras juntas. Se dice pronto.

Son esas dos las comarcas más afectadas junto a la Ribeira Sacra, en Galicia, y los viñedos centenarios de la comarca de Herreros de Jamuz, pertenecientes a la IGP Castilla y León. Algunas parcelas se han perdido completamente, totalmente devastadas por el fuego. Otras han resultado con sus uvas prácticamente pasificadas, tostadas, debido al terrible calor generado por la cercanía de las llamas. Y en otras parcelas, las que más, las viñas se han salvado pero la gran cantidad de humo del ambiente las ha ahumado.

La verdad es que, si sirve de consuelo, podemos recordar que el gusto a humo es algo muy apreciado en muchos ali-

mentos, especialmente para los escandinavos, que casi todo lo ahúman. Muy reciente aún la moda elegida por algunos elaboradores de usar barricas muy tostadas para impregnar ese gusto al vino.

Además, también existe ese término *fumé*, de eufónico sonido, por cierto, que acompaña a uno de los dos famosos vinos Pouilly franceses (uno el Fumé y el otro el Fuissé) y que significa literariamente ahumado. Estos vinos se conocen también como *blancs fumés* (blancos ahumados). En este último caso, el término *fumé* (ahumado) puede derivar de la capa grisácea que cubre la uva Sauvignon Blanc cuando madura, creando una sensación de ligera neblina gris que parece flotar sobre los viñedos. O también por los sutiles aromas ahumados asociados a su apreciado sabor.

Hará unos seis años, la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático Chile-Madrid 2025 COP25, reunió en la capital de España a estadistas de 200 países. El Celler de Can Roca fue el encargado del almuerzo de bienvenida y se sirvieron vinos que habían padecido desastres ecológicos tanto de incendios como de grandes riadas. Josep Pitu Roca también tuvo un papel relevante en la presentación hace más o menos dos años en Vilafranca del Penedès, de *Vins de Foc*, *Fire Wines* (vinos de fuego), un proyecto europeo nacido en Cataluña e impulsado por el Centro de Ciencia y Tecnología Forestal de Cataluña (CTFC). El proyecto, recientemente aprobado por la Oficina Europea de la Propiedad Industrial (EUIPO) –más siglas, lo siento– promueve la creación de paisajes de viñedos resistentes a los incendios en los territorios vitivinícolas

con bosque, haciendo de ellos cortafuegos naturales.

Lamentablemente, acabamos de comprobar cómo viñedos en Galicia –donde aún no existe ninguna bodega adscrita a esta nueva certificación que por ahora se circunscribe a las denominaciones de origen catalanas– actuaron de verdaderos cortafuegos con demostrada eficacia. Para obtener los sellos *Fire Wines* las bodegas deben contar con viñas ubicadas en puntos estratégicos para frenar la propagación del fuego, ser limítrofes con áreas forestales o actuar como zonas de transición entre bosques, zonas urbanas o infraestructuras clave como vías de comunicación, torres eléctricas, instalaciones de renovable. Además de mantener la hierba corta, los caminos accesibles y los puntos de agua preparados. Esto de las cubiertas vegetales es tema a tener en cuenta. Es el mismo Pitu Roca quien me cuenta que ya ha catado varios vinos resultantes de incendios desde 2017 y que

fue él quien animó a Sara Pérez (Mas Martinet) para que sacara al mercado Els Escurçons '15, con las viejas garnachas ahumadas, y que no considerara como un defecto el aroma a humo sino como un recuerdo del incendio de aquel año.

Potenciar el papel de los viñedos como cortafuegos puede contribuir a que la lucha contra los elementos sea menos devastadora. Es de esperar que este nuevo sello de calidad, *Vins de Foc*, no se quede en uno más de los muchos existentes y que se expanda por doquier.

Se ha comprobado, además, como los subterráneos de algunas bodegas gallegas sirvieron de refugio a poblaciones cercadas por el fuego. ¡Larga vida al vino y al bombero viñedo! ■

Potenciar el papel de los viñedos como cortafuegos puede contribuir a que la lucha contra los elementos sea menos devastadora.

Vinos de Finca Calificada

La fuerza del terruño

Clos Mogador
Celler Clos Mogador

Mas de la Rosa
Celler Vall Llach

Vinya La Scala
Celler Jean Leon

Le Havre
Celler Jean Leon

Vinya Gigj
Celler Jean Leon

Vinya Palau
Celler Jean Leon

Teixar
Celler Vinyes
Domènech

Arnau Oller
Celler Oller del Mas

3.9
Celler Abadal

Clos Fontà
Celler Mas d'en Gil

Coma Blanca
Celler Mas d'en Gil

El Mas d'Edetària
selecció
Celler Edetària

V d'O 2 Hort
d'en Riera
Celler Olivardots

Avi Ton
Celler Eudald Mas ssa

La Serra Blanc
Celler Herència Altés

Singular Blanc
Celler Collbaix

Raïms de la immortalitat
Celler Torre del Veguer

Les Tallades
de Cal Nicolau
Celler Ortovin

Especial Picapoll Negre
Celler Oller del Mas

Los Vinos de Finca Calificada (VFC) son el máximo exponente de la vinculación entre el sector vitivinícola y su territorio.

El Proyecto VFC es una herramienta para aumentar el prestigio del vino catalán y del sector en su conjunto.

¿Cuáles son los principales requisitos para poder ser VFC?

1 Antigüedad mínima de 10 años en el registro de la denominación de origen.

2 El rendimiento máximo de producción en viña debe ser un 15 % inferior al máximo fijado en el pliego de condiciones de la DO y se ha de tener una nota superior del comité de cata.

3 El vino se produce en un entorno específico, con sus propias características edáficas y microclimáticas.

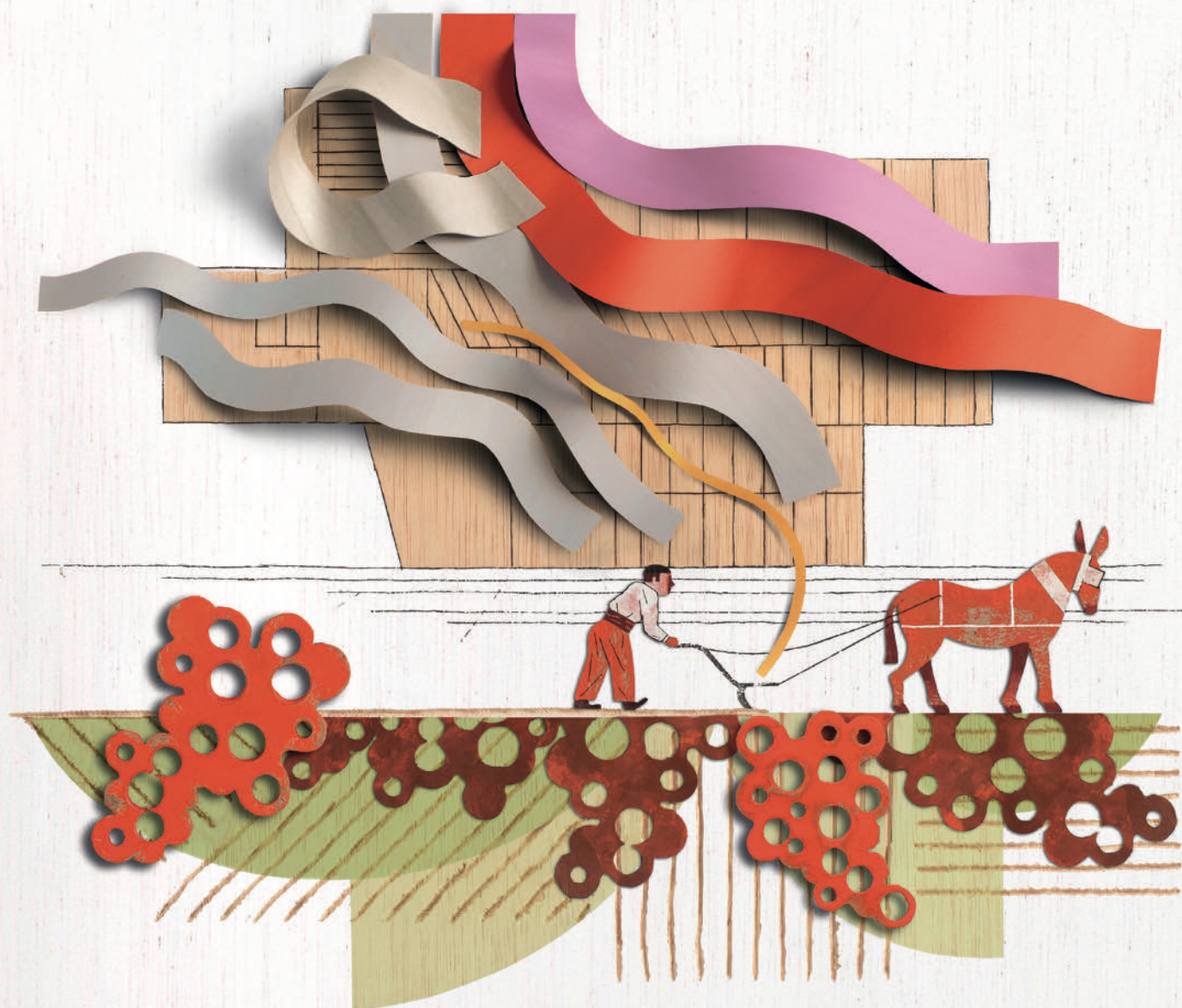
4 La bodega y el vino a calificar como VFC cuentan con una trayectoria de prestigio y calidad en el mercado por un periodo no inferior a 10 años.

5 Se establece una trazabilidad específica integral desde la producción a la comercialización.



Risk All

Arriesgar desde 1858 nos ha llevado
a ser el mejor viñedo del mundo.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

THE BEST VINEYARD
IN THE WORLD **2024**

Gana una
#ExperienciaRiskAll



www.risk-all.com