

ESTRENAMOS LA BACANAL DE PLANETAVINO

LOS CAMINOS DE NAVARRA ✕ VITICULTORES DE LUJO ✕ TRABAJAR LA TIERRA ✕ DE VINOS POR SANTIAGO

planetAVINO

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD



ISSN 1699-5163
9 771699 516004
92
only Spain) 6,00€
número 92
OCTUBRE / NOVIEMBRE 2020

*Me define todo aquello
que aún no conoces*

Made of Atlantic
Inconquistable



El vino sólo se disfruta con moderación

WineinModeration.eu
Art de Vivre



www.mardefrades.es



LA BACANAL

de planetAVino

Salud y buen vino

Nace La Bacanal de PlanetAVino con el deseo de acercar a los aficionados una colección cambiante de vinos extraordinarios. Diez veces al año (cada mes, excepto agosto y enero) llegarán a estas páginas vinos seleccionados sobre todo a partir de las catas que se publican en la Guía Proensa, con 90 a 100 puntos, y en las páginas de la revista PlanetAVino, con 80 a 100 puntos.

Se enviarán directamente desde las bodegas productoras al domicilio de quienes confíen en el criterio de nuestro equipo, sin afán de exclusividad ni de competir en precio.

Queremos que el acto de abrir una botella de vino, en una ocasión especial o sin motivo destacado alguno salvo el disfrute, sea en sí mismo una fiesta. Serán vinos singulares, vinos extraordinarios y vinos emocionantes, sin sorpresas capaces de arruinar un momento especial.

Abrimos con un excelente Vino de octubre, Pujanza La Paul '17, un nuevo rioja firmado por el autor de Pujanza Norte. El Vino de noviembre es Abadía de San Quirce M9 '17, magnífico exponente de los nuevos caminos de frescura y finura que afronta la DO Ribera del Duero.

No son los únicos vinos. Junto a cada uno, hemos seleccionado una Panorámica, con otros vinos elaborados en la misma bodega o en el mismo grupo bodeguero. Además, La Copa de Pandora es un escaparate, que será cambiante, de una selección de grandes vinos de diferentes bodegas y zonas. Como remate, para esa botella de cada día cuya apertura no duele en la cartera, buscaremos buenos vinos a precios más favorables en un Vino de Diario que también cambiará con frecuencia.

Los usuarios de La Bacanal contarán con información completa sobre todos los vinos incluidos en cualquiera de las secciones en nuestra web www.proensa.com/labacanal.

Son primeros pasos para una nueva faceta en nuestro proyecto, creado y desarrollado con el objetivo de impulsar el consumo responsable y placentero de la excepcional panoplia de grandes vinos que ofrece España.

Salud y buen vino.

Mariajesús Hernández
Directora

Vino de octubre

Pujanza La Paul '17
Tinto. DOC Rioja
97 puntos
90 € caja de 3 botellas

Vino de noviembre

Abadía de San Quirce M9 '17
Tinto. DO Ribera del Duero
96 puntos
95 € caja de 3 botellas

Vino de diario

Vallobera Malarina '19
Tinto. DO Rioja
91 puntos
70 € caja de 12 botellas



LA BACANAL
de planetAVino

VINO DE NOVIEMBRE VINO DE OTOÑO VINO DE VERANO

Pujanza La Paul '17 Refinado y fresco

Carlos San Pedro, propietario de Bodegas y Viñedos Pujanza, aplica el concepto de vino de finca desde bastante antes de que se inventaran los Viñedos Singulares de Rioja. La Paul es el estreno en vino de una pequeña parcela situada al pie mismo de las murallas de Laguardia, convertida en un baluarte ante el realmente feo ensanche de la hermosa villa amurallada.

La Paul es un tinto de pura vanguardia de Rioja. Libre de viejas obsesiones con el color y el tanino, busca la elegancia y la frescura para alumbrar un tinto refinado, de fluido discurrir pero consistente y con capacidad de envejecimiento. La elegante expresión frutal y el excelente equilibrio son dos de sus fundamentos principales pero no los únicos.

90 € caja de 3 botellas



Abadía de San Quirce M9 '17 Vanguardia de la Ribera

Bodegas Imperiales es uno de los nombres emergentes en el panorama de la DO Ribera del Duero. No tuvo unos inicios del todo brillantes pero su progresión ha sido (está siendo) espectacular. Después de consolidar una brillante gama de vinos clásica (tinto roble, crianza, reserva y vino de finca, además de un buen blanco de Rueda), el equipo de la bodega trabaja en el desarrollo de nuevas especialidades.

El primero de esos vinos nuevos es M9, un tinto que explora nuevas vías de frescura y finura, sin perder casta de zona pero liberado de la rusticidad que es tan frecuente en la Ribera. Tinto de grato discurrir, con definidos rasgos aromáticos de buen Tempranillo de la Ribera y un paso de boca fresco y con relieve.

95 € caja de 3 botellas



Bodegas y Viñedos Pujanza

99
Caja ProensaTinto Pujanza
Norte '1795
Caja ProensaTinto Pujanza
Valdepoles '1792
Caja ProensaBlanco Pujanza SJ
Anteportalatina '1791
Caja ProensaTinto Pujanza
Hado '17

150 € Caja de 6 botellas con

- 1 botella de Pujanza Norte '17
- 2 botellas de Pujanza Valdepoles '17
- 1 botella de Pujanza SJ Anteportalatina '17
- 2 botellas de Pujanza Hado '17

Bodegas Imperiales

92
Caja ProensaAbadía de San
Quirce '19 | Blanco91
Caja ProensaAbadía de San
Quirce '18 | Roble93
Caja ProensaAbadía de San
Quirce '16 | Crianza96
Caja ProensaAbadía de San
Quirce '15 | Reserva98
Caja ProensaAbadía de San Quirce
Finca Helena '15

140 € Caja de 6 botellas con

- 1 botella de Abadía de San Quirce Verdejo '19
- 1 botella de Abadía de San Quirce roble '18
- 2 botellas de Abadía de San Quirce crianza '16
- 1 botella de Abadía de San Quirce reserva '15
- 1 botella de Abadía de San Quirce Finca Helena '15

91
Caja ProensaVallobera Malarina '19
Tinto casi exclusivo

El mayor de los hermanos San Pedro se define como viticultor pero tiene un gran olfato a la hora de diseñar sus vinos. Vallobera nació como bodega de cosechero, con una corta partida de vino joven embotellado que enseguida llamó la atención por su frescura, finura y poco habitual franqueza frutal. Poco después fue sumando referencias (crianza, Finca Vallobera, Terran, Caudalia blanco...) y acaparando elogios a la calidad de una gama de vinos en la que pasaba un tanto inadvertido el Vallobera Malarina, tinto con breve paso por barrica que fue uno de los pioneros de ese estilo en Rioja.

Malarina es un vino de escasa presencia en el mercado español. Ausencia sorprendente que tal vez se explique, paradójicamente, por el buen precio que tiene el Vallobera crianza, algo que no deberíamos proclamar muy alto para no provocar una subida. En todo caso, estamos ante un vino amable en precio y muy satisfactorio en sus prestaciones. Aromas frutales francos, finos y directos, no entorpecidos por un toque sabio de crianza que le da relieve. Equilibrado en la boca, fresco y de grato discurrir, con un paso de boca fácil pero no simple, sustentado en un fino carácter frutal.

70 € caja de 12 botellas



LA BACANAL
de planetAVino

LA COPA DE PANDORA



**Pepe Mendoza Casa Agrícola
El Veneno '18 | Tinto**
Alicante, 162 € caja con 6 botellas



**AT Roca '18 ECBR
Espumoso Classic Penedés brut reserva**
Penedés, 78 € caja con 6 botellas



Porrera de Álvarez Durán '17 | Tinto
Priorato
198 € caja con 3 botellas
330 € caja con 6 botellas



Do Ferreira '19 | Blanco
Rias Baixas, 90 € caja con 6 botellas



Pujanza Cisma '15 | Tinto
Rioja
280 € caja de madera con 2 botellas
840 € caja de madera con 6 botellas



Vallobera '18 | Tinto crianza
Rioja, 48 € caja con 6 botellas



La Nieta '18 | Tinto
Rioja, 597 € caja de madera con 6 botellas



Louro '19 | Blanco
Valdeorras, 93 € caja con 6 botellas



La Plazuela '15 | Tinto
VT Castilla
72 € caja de madera con 2 botellas
108 € caja de madera con 3 botellas
216 € caja de madera con 6 botellas
75 € magnum (1,5 l.) de la cosecha '14

COMPRAR EN LA BACANAL



Elija su vino, realice su compra o adhiérase a las modalidades de suscripción en www.proensa.com/labacanal.



Puede realizar su pedido a través de la web, en el teléfono **686 620 750** o por correo electrónico: labacanal@proensa.com.



Todos los precios indicados son **precios finales**, incluido IVA y transporte a domicilio en España peninsular.



Puede realizar el pago por **paypal, transferencia bancaria o cheque**. También puede facilitarnos sus datos bancarios y cargaremos el importe en su cuenta.



Una vez formalizado el pago, **recibirá su vino en un plazo de 48-72 horas**.



Dado el carácter singular de los vinos, las cosechas y precios indicados serán válidos hasta fin de existencias. Cuando sea posible, las cosechas en catálogo podrán ser sustituidas por la añada siguiente.



REGIONES DEVASTADAS

LA PANDEMIA QUE TODO LO ACAPARA HA TENIDO LOS EFECTOS DE UN TERREMOTO TREMENDO SOBRE TODO LO QUE RODEA AL MUNDO DEL VINO. HA DEJADO UN PAISAJE DESOLADOR, QUE PODRÍA COMPARARSE, TRAGEDIAS HUMANAS INCLUIDAS, CON LA IMAGEN QUE TRANSMITE LA EXPRESIÓN “REGIONES DEVASTADAS” QUE TAN MALOS RECUERDOS EVOCA. Y LO PEOR ES QUE EL TERREMOTO PODRÍA TENER RÉPLICAS IGUAL DE DEMOLEDORAS.

»» Con muy escasas excepciones, quizá los fabricantes de gel hidroalcohólico o de mascarillas y poco más, la pandemia que sufre el mundo desde hace más de medio año ha afectado de forma dramática a las distintas facetas de la actividad económica y, lo que es peor, de la vida humana. El coronavirus de triste fama ha dejado al descubierto impúdicas desnudeces en aspectos fundamentales, como la educación (en los dos sentidos, la estructura docente y en la actitud de una parte de la ciudadanía), la sanidad y la escasa pericia de los responsables de las distintas administraciones para hacer frente a las dificultades, por más sorpresivas que sean. También ha puesto de manifiesto aspectos positivos, como la dedicación y generosidad, que borda terrenos del heroísmo, de sanitarios y maestros, expuestos como pocos al peligro del virus y a la intemperie en la que les dejan los presuntos responsables de sus respectivos sectores. La sorpresa, lo inesperado de la formidable dimensión del problema, puede explicar los titubeos, los cambios de rumbo y los errores con los que se afrontó el primer embate del terremoto. Pero no son excusa para la falta de respuesta adecuada ante las réplicas que ya se detectan. Y las que se anuncian.

El turismo y actividades de su entorno se dibuja como una de esas regiones devastadas y también como una de las que más se destaca en sus reivindicaciones. El proceso es bastante previsible pero tiene repercusiones inesperadas. El turismo se ha paralizado en gran medida y hay peligro de que se lleve por delante a la parte más débil, no la menos importante, del sector, es decir, las pequeñas empresas familiares, los pequeños hoteles, los restaurantes y bares familiares, los pequeños negocios de zonas turísticas, entre los que tal vez se salven los hasta ahora olvidados, los de los pueblos de interior, que al parecer han sido vistos como más seguros por el turismo nacional en este verano pasado.

Es lógico pensar que, ante esa paralización de la actividad, se ha resentido la contratación y ha sufrido grandemente el empleo y se han detenido las ventas de la materia prima. Lo último se ha notado en el precio de muchos productos perecederos de tierra (como el cordero, por ejemplo, a mitad de precio que en cualquier otro verano) y de mar (mariscos y pescados accesibles para los sueldos de los mortales, los que hayan conservado sus ingresos). Y también en un pinchazo espectacular en la venta de bebidas en la hostelería.

Lo que no parece tan lógico es la velocidad a la que se han producido los despidos (no temporales, sino definitivos en gran parte) o el crecimiento imparable de los impagados. Muchos estableci-

mientos cerraron la caja incluso para pagar los productos ya vendidos, las facturas correspondientes a productos que ya habían vendido, tal vez en la campaña de fin de año. Mientras, las asociaciones del sector, liberales de toda la vida, no pedían sino que exigían con imperativo gesto las ayudas del dinero público. “Una limosnita y deprisita”, que decía mi abuela.

Y esos son los reyes del contrato temporal, los campeones de las subcontratas de la limpieza de habitaciones, los linceos de los contratos por cuatro horas que se transforman en jornadas de diez, los mismos que pueden multiplicar por cuatro el precio de coste de los vinos o por diez el del agua mineral o el café, o cubrir con la primera ración del vino que sirven por copas el precio de la botella. Son los que se quejan cuando alguien se atreve a intentar recaudar algo más en IVA o a exigir una mejor limpieza en sus locales, los que ponen el grito en el cielo si se intenta que sus clientes no conduzcan después de una generosa ración de vino coronada por una o dos copas de destilado o que supuestamente se deberían haber arruinado con la prohibición de fumar. Las mentes preclaras que sostienen que el *overbooking* (vender dos o más veces una habitación de hotel o un pasaje de avión) ha de considerarse una práctica normal.

Son los paladines de las leyes del mercado, que se traduce en el ejercicio de la ley del más fuerte. Exigen por voz de sus representantes (la pandemia está regada de declaraciones en ese sentido) dineros públicos para salvar sus negocios, sin arriesgar ni un céntimo de lo que han acumulado a lo largo de su actividad, al mismo tiempo que arruinan a sus proveedores, sean bodegas o pescaderías, o ese segmento intermedio que es la distribución y que suele ser la parte más débil del negocio.

Las bodegas de menor tamaño, expuestas a sucesivas crisis, también quedan al descubierto por su dependencia de la hostelería (se han librado algo las que tienen más presencia en grandes superficies y en exportación) y sufren a su vez el impago de sus distribuidores. El sector del vino, como también las mucho más potentes industrias de la cerveza, del refresco o del destilado, ha puesto en marcha campañas de apoyo a la hostelería, con precios favorables, descuentos y hasta regalo de vino (a cuenta de sus presupuestos de promoción). Se puede apostar sin riesgo a que todo ese apoyo no se traducirá en una bajada del precio que cobran a sus clientes. La experiencia dice que servirá para aumentar su beneficio sin favorecer a sus benefactores. Regiones devastadas. Y esto no ha hecho más que empezar. ■

SUMARIO

TEORÍA DEL MARIDAJE

Tal vez nunca fue algo tan incierto como aquel axioma que reza “sobre gustos no hay nada escrito”. Tampoco en el conflictivo asunto del maridaje entre vinos y platos. Polémica que empieza con la propia palabra maridaje. **PÁG. 24**



VITICULTORES DE LUJO

Innovadores con los pies en la tierra, pura vanguardia de la viticultura que no persiguen los oropeles de la fama que da firmar vino reconocido. Viticultores profesionales que buscan el reconocimiento de quienes les compran la uva. **PÁG. 36**



LOS CAMINOS DE NAVARRA

Busca el camino para remontar una imagen que pesa mucho en su evolución, sobre todo en el mercado español. Nuevos argumentos, como el rosado, la Garnacha, la ecología..., para que la DO Navarra afronte una nueva etapa decisiva. Y van... **PÁG. 44**



Saber Más TRABAJAR LA TIERRA

Desde la mecanización extrema al *no cultivo*, la viña admite distintas formas de afrontar las diversas condiciones que impone el medio ambiente. La viña es una planta dura, pero también tiene su corazoncito y requiere cariños. **PÁG. 60**



3 LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA
Regiones devastadas

6 NOTICIAS
La Bacanal de PlanetAVino
Monográfico 100 creadores del vino español

10 SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN
Falta liderazgo

12 EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS
La bolsa en la caja

13 ESTRENOS

16 VINOS Y BODEGAS
Viña Corrales
Viñedos Hermanos Hernáiz

34 MENSAJE EN UNA BOTELLA
Charlas con la pantalla

66 DE VINOS POR ...
Santiago de Compostela

71 FERNANDO CHIVITE

72 LA CATA BIODINÁMICA

73 LA OTRA CARA DE DANI PACIOS

74 LA PENÚLTIMA DE CARLOS DELGADO
Singulares y personales

Carlos Delgado, en su casa



El País en distintas secciones, pero antes creador de Mi Vino y de la versión española de Vinum, director de Vino y Gastronomía, ya desaparecida pero no por su culpa, responsable de la sección de vinos de la revista Ciudadano, que fue órgano de la Unión de Consumidores de España. También diseñó con visión universal Vinoble, la exitosa feria de los vinos generosos, que puso en el candelero a joyas de la enología mundial cuando ese tipo de vinos no sólo estaban fuera de toda moda sino también en algunos casos corrían

riesgo de desaparición. Repitió con un salón dedicado a la sidra en su querida Asturias y sigue con pequeñas exposiciones, salones manejables, de dimensión humana, en los que reúne grandes vinos con destino a los buenos aficionados. Después de casi cuatro décadas en el mundo del vino, con buena puntería para los objetivos y para formar equipos valiosos a su lado, Carlos Delgado es una de las figuras destacadas de la comunicación del vino. Brilla no solo por la

relevancia del principal medio en el que publica, sino por toda esa biografía de ideas, iniciativas y logros notables en torno al trago inteligente y placentero. Y, ahora, nos enriquece con su columna de opinión, que ha bautizado como La Penúltima, igual que esa postrera y de natural prorrogable copa de vino de una tertulia que se resiste a tener punto final. Carlos Delgado estrena sección en este número de PlanetAVino. Vía libre para una visión certera del vino y de lo que le rodea. Está en su casa.

FE DE ERRORES. El precio de venta al público en tiendas de vinos que aparece en el vino **Abadal Matis '17**, incluido en la sección Estrenos del número 91 (página 17) no es correcto. Se puede encontrar a unos 11,5 €.



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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch,
Pilar Calleja, Amaya Cervera, Carlos Delgado,
María Antonia Fernández-Daza,
Ramon Francàs i Martorell, Luis García Torrén,
Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores,
Pepe Iglesias, Paz Ivison, Fernando Lázaro,
Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas,
M^a José Mendoza, M^a Pilar Molestina, Raquel
Pardo, Juan Pérez Pacios, Alfred Peris, Ulises P.
Moratalla, Miguel Ángel Rincón, Mar Romero,
Mara Sánchez, Vanesa Viñolo, Mikel Zeberio

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

DIRECTOR DE ARTE
David Montoya
(ttm.totem@gmail.com)

MAQUETACIÓN Y FOTOMECÁNICA
TTM Tótem
(ttm.totem@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: suscripciones@proensa.com

PRODUCCIÓN
TTM Tótem
Teléfono: 916 363 742
Correo electrónico: ttm.totem@gmail.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.

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.



Por 12 razones.

Por seguridad y confianza.

Salenor 2021

Salón de la Alimentación
y el Equipamiento del Norte de España

PABELLÓN DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS DE LA MAGDALENA
AVILÉS · ASTURIAS

22, 23, 24 FEBRERO
2021

Organiza:

Cámara
Avilés

Colabora:





La Bacanal de PlanetAVino La fiesta de los vinos extraordinarios

CON LA BACANAL, QUE SE PONE EN MARCHA ESTE MISMO MES DE OCTUBRE, SE CIERRA EL CÍRCULO DE LAS RECOMENDACIONES DE LA REVISTA. A PARTIR DE AHORA SE FACILITA EL ACCESO DE LOS LECTORES DE PLANETAVINO A LOS MEJORES VINOS. SERÁ LA FIESTA DE LOS VINOS EXTRAORDINARIOS.

»» La Bacanal de PlanetAVino es una nueva iniciativa de VadeVino Editorial para llevar al domicilio de los aficionados una selección de vinos extraordinarios directamente desde la bodega. Dirigida por Mariagesús Hernández, que es también la coordinadora de la revista, y basada en las catas de PlanetAVino y de la Guía Proensa, responde a una forma emergente de consumo de vino de calidad: el disfrute en el propio domicilio. Las circunstancias lamentables que vive el mundo han incrementado las compras de vino vía internet, sea a las grandes superficies, a tiendas *on line* o directamente a las bodegas. El consumo en el hogar, que, por distintas circunstancias, ya venía experimentando un notable impulso en los últimos años, ha registrado un crecimiento palpable. La Bacanal de PlanetAVino quiere responder a esa demanda con el objetivo centrado en los vinos más grandes, innovadores y placenteros, que no tienen que ser los más caros, y con el respaldo de una trayectoria de décadas en la información vinícola.

A la espera de que regrese la normalidad y se pueda volver a disfrutar del vino en grupo, recomendamos cumplir con Baco/Dionisos en ámbitos reducidos y de confianza sanitaria. Las circunstancias han empujado a los aficionados a

celebrar en casa. Eso amplía las posibilidades de explorar nuevas sensaciones y dar gusto al paladar con vinos nuevos o escasos.

La Bacanal de PlanetAVino se va a sustentar en el conocimiento acumulado por el equipo de VadeVino Editorial en la elaboración desde hace cerca de veinte años de la Guía Proensa y de la revista PlanetAVino. Y va a tener el foco puesto en la actualidad, en los vinos, las bodegas y los creadores de vinos extraordinarios que pueblan las distintas zonas productoras.

LA BACANAL DE PLANETAVINO SE VA A SUSTENTAR EN EL CONOCIMIENTO ACUMULADO POR EL EQUIPO DE VADEVINO EDITORIAL.

Diez veces al año (daremos descanso en enero y en agosto), seleccionaremos vinos singulares y daremos a conocer novedades, pero siempre vinos extraordinarios, para ponerlos en los domicilios de los aficionados. Calidad sin complejos, refrendada por las calificaciones otorgadas en nuestras publicaciones, que se entregarán en los domicilios de los consumidores directamente desde las bodegas productoras, sin afán de exclusividad y sin atrevernos (hasta ahí no llegamos) a modificar en modo

alguno sus perfiles originales. La Bacanal de PlanetAVino quiere sorprender en todo excepto en el precio. El coste final del vino seleccionado rondará siempre los 80-100 euros. Nos ajustaremos en lo posible pero sin fijar un número de botellas. En función de su precio el envío puede constar de una, dos, tres, cuatro o seis botellas. La selección vendrá dada sobre todo por la calidad y el precio será el que defina el número de botellas.

La Copa de Pandora

Vinos únicos para ocasiones especiales que no serán la única opción de La Bacanal de PlanetAVino. Tres secciones más complementan esa cita mensual: Panorámica, La Copa de Pandora y Vino de Diario. Junto a cada vino seleccionado en el mes, se ofrecerá la opción de conocer la filosofía de la bodega a través de La Panorámica, un surtido compuesto por varios vinos de esa misma bodega o, eventualmente, de otras bodegas filiales o vinos elaborados por el mismo autor. Contaremos también con La Copa de Pandora. Es un escaparate que toma como modelo la caja que, según el mito, la primera mujer abrió para liberar todos los males del mundo y en cuyo fondo quedó la esperanza. En nuestra copa pensamos que volaron los vinos sin alma, vulgares y mediocres

y quedaron los gozosos, los vinos extraordinarios, que iremos desgarrando en una oferta cambiante.

Y, dado que el placer, también puede y debe ser cotidiano sin suponer un quebranto para las economías, buscaremos otros vinos de alta calidad que serán seleccionados por su precio asequible. Será el Vino de Diario, un producto de alta calidad y precio más accesible, de los que se pueden abrir para una comida o cena cotidiana. El vino *pret-à-porter*, con la finura de las grandes firmas pero sin el sello de exclusividad que marcan las producciones escasas y los precios altos.

Compra en libertad

A la espera de posibles desarrollos futuros, en La Bacanal de PlanetAVino se impone la libertad. Hay, sí, la posibilidad de abonarse al vino mensual para no tener que hacer el pedido correspondiente cada vez, pero esa entrega podrá ser anulada en plazos razonables. No hay obligación de compra aunque se desarrollarán ventajas para los más fieles. Las selecciones del Vino del Mes y La Caja de Pandora, así como las distintas secciones, Panorámica, Vino de diario y lo que venga, se incluyen en las páginas de la revista PlanetAVino, con una información concisa que se amplía en la web www.proensa.com/labacanal.



Tú eliges cómo ver la vida,
nosotros la vemos así.

#SiempreMedioLlena



Con_Vino

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

mejorconvino.com

Quinto monográfico de PlanetAVino

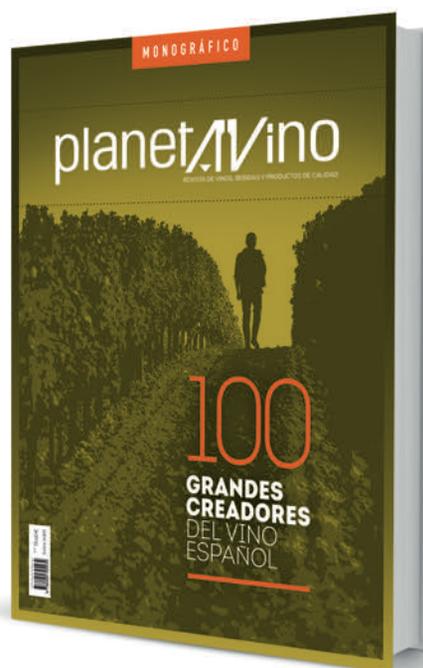
Cuando el vino es arte

CON TRES MESES DE RETRASO A CAUSA DE LA SITUACIÓN QUE VIVE EL MUNDO, EN LOS PRIMEROS DÍAS DE SEPTIEMBRE LLEGÓ A LA CALLE LA QUINTA ENTREGA DE LOS MONOGRÁFICOS ANUALES DE PLANETAVINO. EN ESTA EDICIÓN ESTÁ DEDICADO A *100 CREADORES DEL VINO ESPAÑOL*. UNA SELECCIÓN DE CIEN PROFESIONALES, CASI TODOS ENÓLOGOS PERO NO SÓLO ENÓLOGOS, QUE CON SU TRABAJO HAN CONTRIBUIDO DECISIVAMENTE A PINTAR EL MULTICOLOR CUADRO DEL VINO ESPAÑOL ACTUAL. CIEN GRANDES PROFESIONALES, LA MAYOR PARTE ARTISTAS Y EL RESTO AUTÉNTICOS GENIOS QUE DEDICAN SU ESFUERZO A APORTAR PLACER DENTRO DE LA COPA DE VINO.

»» En toda panorámica del vino español, tomada desde perspectiva de pasado, de presente o de futuro, es necesario y además es justo, hacer referencia al espectacular proceso de cambio que está experimentando ese sector en general así como los particulares de las distintas zonas productoras. En ese proceso se ha visto cambiar el viñedo, las bodegas, los vinos, las presentaciones y hasta las formas de comercializar y de consumir el vino. El trayecto se inició ya en los últimos años setenta del siglo pasado, se aceleró en los ochenta y tomó velocidad de crucero a partir de los noventa. Han sido más de cuarenta años de una auténtica revolución en la que han cambiado las zonas que ya estaban en marcha, se han recuperado otras que estaban en declive, algunas de las cuales se han transformado en auténticas estrellas, y han emergido otras nuevas.

En todo ese cambio ha sido fundamental el factor humano. Siempre lo fue, pero los artifices del vino español en el pasado, que fueron protagonistas en el monográfico dedicado a *100 figuras históricas del vino español*, el correspondiente a 2018, permanecieron en gran medida en el anonimato. Un simple repaso a esos cien personajes, en su mayor parte desconocidos incluso para los propios profesionales, corrobora esa afirmación.

Más famosos son los rostros, o al menos los nombres, de los cien personajes que conforman esta selección que sale ahora a la calle. Son los profesionales en activo, aunque las desgraciadas circunstancias han hecho que se produjera alguna baja en el proceso de producción del libro y alguna incluso cuando ya estaba impreso y en el proceso de encuadernación. Son los personajes fundamentales, los que están



100 CREADORES DEL VINO ESPAÑOL
VADEVINO EDITORIAL
TEXTOS: PILAR CALLEJA, IGNACIO DE MIGUEL
(COMPONER VINOS, LA NUEVA DIMENSIÓN),
MARIAJESÚS HERNÁNDEZ, RAQUEL PARDO,
JUAN PÉREZ PACIOS Y ANDRÉS PROENSA
160 PÁGINAS. 15 € (IVA INCLUIDO)

escribiendo la historia del vino español actual. Son sin duda las páginas más brillantes de nuestra historia, las que harán, si se persevera en el esfuerzo, que los vinos españoles se equiparen a las marcas más cotizadas del mundo en cuanto a prestigio, que en cuanto a calidad ya hace tiempo que contamos con un buen puñado de marcas que ya están perfectamente homologadas. Como es natural, la selección no es una lista cerrada. En la preparación de este

monográfico se contó con una lista previa que incluía unas decenas de nombres más, tal vez otro centenar. Se realizó una selección, naturalmente discutible, de los nombres que consideramos que han sido decisivos en la transformación de sus respectivos ámbitos de actuación. Ese criterio dejaba fuera a una nueva generación de grandes artistas que están entrando ahora en juego, jóvenes y muy valiosos técnicos, muchos de los cuales han superado el estadio de promesa, que serán protagonistas en un monográfico futuro. Algunos de ellos ya tienen un lugar en estas páginas a pesar de su juventud. La publicación sigue la línea de los anteriores monográficos, con el número 100 como imagen de continuidad y con textos cortos, planteados en forma de píldoras, como una introducción que pretende que el lector profundice en los temas. En años anteriores se ofrecieron *100 Cosas que hay que saber para entender el vino actual* (2016), *100 historias del vino español* (2017), *100 Personajes históricos del vino español* (2018) y *100 bodegas para el futuro* (2019). Todos ellos aún disponibles aunque en algún caso ya en sus últimos ejemplares. En 100 creadores del vino español se mantiene, como no podía ser menos, la filosofía de independencia y criterios informativos que caracterizan a VadeVino Editorial. Ni la selección de personajes ni los contenidos han sido mediatizados en ningún caso y de forma alguna por otros criterios que no sean los informativos, decididos, con acierto o con fallos, por la redacción de la revista. El respaldo publicitario, muy de agradecer, es imprescindible para que una publicación de este rango esté al alcance a un precio muy accesible.

DOC Rioja Álava, otra vez

El gran Peridis lo dibujaba: el perfil de una roca, con txapela y con un sonido "raca-raca". Y es que no falla: por más que las grandes casas no quieran oír hablar de ello, tampoco las denominaciones de origen del chacolí y ni siquiera tengan mayoría en la asociación de bodegas de Rioja Alavesa, de vez en cuando salta el chip y vuelve el raca-raca de la escisión de la zona alavesa de la DOC Rioja. Incluso con ventajas para atraer al sector que no tienen cabida en la normativa europea y tampoco serán aceptados por la DOC Rioja, como la doble inscripción de viñedos.

El último episodio, por el momento, ha sido una propuesta de modificación de la Ley 6/2015, de 12 de mayo (BOE del 13 de mayo de 2015), que regula las indicaciones protegidas de ámbito territorial supraautonómico (en vinos, tres: Rioja, Jumilla y Cava). La propuesta ha sido presentada por el Partido Nacionalista Vasco, que pretende "crear un organismo específico para Rioja Alavesa, y atribuir al Gobierno Vasco las facultades de control, inspección y sanción" en una iniciativa que el Consejo Regulador de la DOC Rioja califica como "un intento de escisión e independencia llevado a cabo mediante una artificiosa vía de derecho y una expropiación política". El órgano regulador riojano ha anunciado "su firme intención de utilizar todos los recursos a su alcance para abortar lo que a su juicio es una iniciativa para crear de facto una nueva Denominación de Origen".

Certamen de Calidad 2020 Jumilla viaja a Madrid

La céntrica sede madrileña de la Unión Española de Catadores fue el escenario de las dos sesiones de cata en las que se desarrolló el Certamen de Calidad de Vinos DO Jumilla en su vigésima sexta edición anual. La UEC cerró el curso antes del confinamiento con la celebración del concurso internacional Bacchus y reanudó la actividad en julio, con sus Premios Baco, concurso Nacional de Vinos Jóvenes, y con el certamen jumillano que dirige el periodista Enrique Caldach. Es la tercera vez que la cata sale de su sede en Jumilla; las anteriores fueron a Albacete. En este caso, el jurado integrado por sumilleres y periodistas, concedió 14 galardones a 7 bodegas. Los premiados con oro fueron 12. Finca Luzón '19, mejor blanco, tres para los mejores tintos sin madera de las cosechas '18 y '19, Alceño '19, Finca Luzón '19 y Luzón Colección Monastrell '19, que recibió mención especial como varietal de Monastrell. También tres tintos de las mismas cosechas elaborados en contacto con madera fueron oro: Alceño 4 Meses '19, Alceño Premium '18 y Juan Gil Etiqueta Plata '18, que fue Mención Especial Monastrell y mejor vino ecológico. En tintos de cosechas '17 y anteriores los mejores fueron Alceño 12 Meses '17 y Pío del Ramo Roble '17. Casa de la Ermita '17 fue el mejor crianza. Castillo de Picacho '16 triunfó en el apartado de reserva y gran reserva y Amatus Dulce Monastrell '19 fue el mejor en el capítulo de vinos dulces y de licor.

DO Valdepeñas Nueva guerra del vino

Hace años que saltan chispas en la relación entre los dos gallos de los vinos más populares, J García Carrión y Félix Solís. La penúltima escaramuza tiene a la DO Valdepeñas como escenario. En febrero, dos organizaciones agrarias, ASAJA y UPA, denunciaron fraude en los vinos sin señalar a ninguna bodega. Se sumó García Carrión pero ya acusando a Félix Solís con potente carga: estafa, publicidad engañosa y falsedad documental. La consejería autonómica del ramo abrió expediente a los dos gigantes y a una tercera, Bodegas Navarro López. El asunto llegó al fiscal de Ciudad Real, que vio "irregularidades" pero se inhibió y el caso pasó a la Fiscalía de la Audiencia Nacional. Mientras, en julio, hubo acuerdo, que se antoja precario, y en septiembre el

Consejo Regulador, en el que se sientan ambos, decidió realizar una auditoría (García Carrión se opuso) y convocar elecciones. Valdepeñas es la segunda denominación de origen española en antigüedad y toda una potencia comercial en la gran superficie: 14 bodegas se reparten una tarta de 80 millones de botellas al año y durante el estado de alarma sus ventas crecieron un 30 por ciento. No es el primer escándalo en la zona. Ya en los años ochenta un trasiego de vinos Jumilla-Valdepeñas, cuando la primera tenía sobrante de uva tinta que la segunda necesitaba y Valdepeñas producía la uva blanca que en Jumilla faltaba. El asunto provocó la dimisión del presidente del Consejo Regulador, Francisco Creis, cuando se negó a refrendar ese trasvase vinícola.



Galiñanes, nº 10
36969 Meaño - Pontevedra
Tel.: 986 74 70 46 / Fax: 986 74 89 15
e-mail: info@bodegasgerardomendez.com

www.bodegasgerardomendez.com



FALTA LIDERAZGO

»» Por más cansino que pueda resultar el asunto, hay que reconocer que, desde marzo, no hay nada en nuestras vidas que no esté relacionado con los coronavirus, concretamente con el Covid-19. Con complicadas y graves implicaciones sanitarias, económicas, laborales, sociales, educacionales... hasta vitivinícolas.

Aunque no es mi intención dar un repaso a cada una de ellas, sí parece conveniente recordar que su declaración como pandemia por parte de la OMS llevó a nuestro Gobierno a activar el estado de alarma y con él, la paralización total de la economía. Paralización que todavía hoy, cinco meses después y a tres de haberse levantado esa situación excepcional, se deja notar de manera preocupante.

Nos dicen que esto se resolverá cuando llegue la vacuna, que con ella volveremos a la normalidad, recuperando el momento de crecimiento económico y bienestar del que disfrutábamos hasta entonces. Como si fuera darle a un interruptor y situar todo lo vivido hasta entonces en la categoría de un mal sueño.

Lo que no es verdad. O al menos de esta forma.

El teletrabajo, las compras por internet, la educación semipresencial, las deficiencias de nuestro sistema sanitario o educacional, la gran importancia de nuestros bares y restaurantes, que va mucho más allá de su importancia en el Producto Interior Bruto (PIB) o el trabajo, el peso del turismo... son algunas de las evidencias más profundas, pero ni mucho menos las únicas, que se han puesto de manifiesto con esta situación excepcional.

Las bodegas de todo el mundo se han visto gravemente afectadas. Las españolas concretamente, según la encuesta realizada por la Federación Española del Vino (FEV) en el momento de levantarse el estado de alarma, habían visto caer su facturación el 38,7 por ciento de media en el primer semestre. Son las pequeñas bodegas, aquellas que tienen menos de diez trabajadores y una facturación inferior a los dos millones de euros (84,7 por ciento de las bodegas españolas) las que más han sufrido, llegando la pérdida de su facturación al 54 por ciento.

Situación que, sin datos concretos, mejoró tras el desconfiamiento, aunque apenas ha servido para recuperar una pequeña parte de sus ventas, debido a la gran dependencia que tiene nuestra hostelería del turismo y al importante papel que en el consumo de vino juegan los bares y restaurantes en nuestro país.

Pero, con todo esto por digerir y con enormes incertidumbres sobre el futuro de cientos de miles de puestos de trabajo y la amenaza de nuevos confinamientos parciales, llega una nueva vendimia, en la que resultan insuficientes los depósitos con los que cuentan las bodegas de Castilla-La Mancha, región donde se concentra más del cincuenta por ciento de la producción nacio-

nal, para albergarla. Una cosecha que, si bien será superior a la del año anterior con total seguridad, se estima rondará los cuatro mil trescientos millones de litros, está muy lejos de nuestro potencial de producción, tras la fuerte reconversión y reestructuración al que se ha visto sometido nuestro viñedo en los últimos diez años.

Dedicar más de mil doscientos treinta y seis millones de euros entre 2009 y 2023 de los fondos que nos llegarán de Europa (4.924 millones de euros) para el desarrollo del sector vitivinícola en su adecuación al mercado y mejora de su competitividad, o los más de seiscientos en promoción y casi quinientos en inversiones, no debería ser un tema baladí si queremos aprovechar la oportunidad que cualquier crisis nos ofrece.

Sí. Las crisis tienen muchas cosas negativas, pero también suponen una gran oportunidad para los que salen fortalecidos de ella. Ya no solo porque parte de la competencia se haya quedado en el camino, sino porque permite afrontar el futuro con

estructuras y modelos de negocio mucho más adaptados a las circunstancias actuales de los mercados y las aspiraciones de sus consumidores.

Me he referido, en reiteradas ocasiones, a la dicotomía existente entre la realidad del sector productor vitivinícola y la percepción que de él tienen los consumidores. Poniendo

de manifiesto que la proliferación de marcas, la apuesta por el vino de todas las grandes cadenas de distribución, los reconocimientos conseguidos por nuestros vinos, etcétera, no son más que una huida hacia adelante de un sector altamente incompetente con graves problemas estructurales, que van mucho más allá de cosechas o incluso pandemias.

Nuestro sector vitivinícola necesita adecuar su producción a los mercados y los consumidores del siglo XXI, mejorar su imagen país, cambiar el mix de nuestras exportaciones y recuperar una pequeña parte del gran consumo nacional perdido en los últimos cincuenta años. Y aunque nada de todo esto es sencillo, momentos como los actuales, donde todo parece haber saltado por los aires, representan una ocasión única que no debería desaprovechar el sector. El problema es que para eso es necesario coherencia y un objetivo bien definido, pero, sobre todo, alguien capaz de liderarlo. Escuchaba recientemente, con motivo de la decisión de Messi de abandonar el Barça, que era un gran futbolista, pero que carecía de liderazgo y me preguntaba si no nos pasará lo mismo en el sector vitivinícola español. ■

NUESTRO SECTOR VITIVINÍCOLA NECESITA ADECUAR SU PRODUCCIÓN A LOS MERCADOS Y LOS CONSUMIDORES DEL SIGLO XXI.

104 VIÑEDOS SINGULARES

Desde el pasado mes de agosto, veinte nuevas parcelas calificadas como Viñedo Singular conforman la segunda hornada de esa indicación geográfica aprobada en la DOC Rioja. Se suman a las 84 aprobadas el pasado año y han sido concedidas a 17 propietarios, entre ellos bodegas como Campillo o Baigorri. Suman así 32 hectáreas con las 104 parcelas distinguidas con la calificación como Viñedo Singular suman unas 186 hectáreas.

CEBREROS ZONIFICA

Los últimos serán los primeros y, mientras en otras zonas discuten sobre el sexo de los ángeles, la más joven denominación de origen de Castilla y León ya ha modificado su pliego de condiciones para contemplar unidades geográficas menores, concretamente cuatro áreas delimitadas, Sierra de Gredos, Valle del Alberche, Valle del Tiétar y Valle de Iruelas, además de las indicaciones municipales como Vino de Pueblo. La modificación llega apenas año y medio después del reconocimiento de la DO Cebreros, en marzo de 2019.

SALENOR, EN FECHA

Se beneficia de la privilegiada situación del Principado de Asturias como la región española menos afectada por la pandemia del coronavirus maldito y cumple con su calendario, La nueva edición del Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte (Selanor), que organiza con periodicidad bienal la Cámara de Comercio de Avilés cumplirá con sus fechas habituales y tendrá lugar entre el 22 y el 24 de febrero en su sede habitual, el Pabellón de Exposiciones y Congresos de La Magdalena de Avilés.

ALMA CARRAOVEJAS SUMA

International Wineries for Climate Action (IWCA) puesta en marcha en 2019 por Familia Torres y Jackson Family Wines (Estados Unidos), ha sumado dos nuevos miembros, la norteamericana Silver Oak y el grupo español Alma Carraovejas. Son ya ocho los miembros de esta asociación, presente ya en Portugal, Chile y Nueva Zelanda, que exige a sus miembros planes para un objetivo de reducción del 50 por ciento de las emisiones de carbono para el año 2030 y una reducción del 80 por ciento para el año 2045, que generen al menos el 20 por ciento de energía renovable consumida en la bodega, que hayan reducido un 25 por ciento las emisiones de CO₂ por botella de vino producido y que hayan completado una auditoría anual de gases de efecto invernadero verificada por un auditor externo acreditado internacionalmente.

MÁS HOTEL RISCAL

El más lujoso de los alojamientos rurales españoles, el hotel Marqués de Riscal, ha inaugurado su ampliación. Coincidiendo con su reapertura tras el confinamiento, en julio inauguró 18 nuevas habitaciones de lujo, que se suman a las 43 con las que se puso en marcha en 2006. Materiales reciclables, ahorro energético e instalación de energía solar son algunas de las innovaciones incluidas en un establecimiento que busca parámetros de sostenibilidad sin perder el aura de refinamiento, incluida una cocina de primera línea a cargo de Francis Paniego, que le ha convertido en uno de los iconos de Rioja.

NOMBRES PROPIOS

Sergio Fuster (Gandía, Valencia, 1975) es desde septiembre el consejero delegado de Raventós Codorníu. Procede de la norteamericana Kellogg, donde era responsable de marketing desde hace dos años, y antes estuvo doce años en Danone y otros tres en Procter & Gamble, entre otros destinos internacionales.

RIBERA DEL DUERO

Denominación de origen

ARZUAGA

www.arzuaganavarro.com



47/000634



RESERVAS

983 68 70 04

www.hotelarzuaga.com

Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km 325
Quintanilla de Onésimo, Valladolid



LA BOLSA EN LA CAJA

» Ya tenemos un montón de datos y estadísticas sobre los efectos del confinamiento en el sector nacional del vino. En general, me parece aventurado sacar ahora conclusiones. Al fin y al cabo, estamos en el segundo acto de un drama del que no sabemos ni su duración ni su desenlace. El virus puede pasar a la historia como una pesadilla de la que despertamos, pero también como algo que cambió el mundo.

Sin embargo, hay algunas cosillas que la permanencia obligada en casa ha cambiado y que es bastante probable que se queden. Los españoles éramos el último pueblo que pasaba más tiempo en bares y restaurantes que en casa cuando de comer y, sobre todo, de beber, se trataba. Muchos han descubierto los discretos placeres del vino en casa y en familia. De forma bastante tacaña y pacata, por lo que parece, pero todo se andará.

Espero que volvamos todos a llenar bares y restaurantes, que de eso vive mucha gente, pero es probable que la costumbre de tomar más tragos en casa se quede. La botella de 75 cl es para esta tarea un formato nefasto. Demasiado grande para una persona, es asimismo incómoda a más no poder para cerrarla de nuevo (para los corchos de todo tipo, que el bien hallado tapón de rosca y el lujoso tapón de vidrio son formidables).

En Europa, una de las cifras más impresionantes del confinamiento ha sido el aumento espectacular del consumo de vino en *bag-in-box* (BiB). El 25 por ciento del vino que se consume en Bélgica ya se expende en BiB. En Francia es la mitad de lo que se bebe en casa. La tendencia se expande por el continente.

La oferta es muy rica, desde vinos de baja gama hasta vinos por encima de los 8 € por litro, una cifra respetable. Mi primera cata no virtual desde el confinamiento fue de vinos en BiB en venta en Bélgica; los resultados fueron bastante positivos, hay vinos buenos en ese formato.

Algunas regiones españolas están presentes en el mercado del BiB, pero en general estamos perdiendo esa batalla frente a italianos y franceses (de los que sospecho que una buena parte de su vino más barato es de origen manchego) y tenemos fuerte competencia de sudafricanos y chilenos.

Me comentaba un buen amigo mío, alto cargo en el monopolio sueco, el estupor que le producía el hecho de que algunas denominaciones de origen españolas tengan como indicador de calidad la obligación de embotellar todo el vino, mientras que mu-

chas de sus bodegas se parten la cara vendiendo los vinos a precio bajísimo. Me decía que esas zonas están perdiendo a marchas forzadas el mercado casero sueco, en el que dos tercios de las ventas son en BiB. Comparto ese estupor.

Por razones que creo históricas, tendemos en nuestro país a asociar calidad con procedimientos: el vino en botella es mejor que el vino en BiB, el vino con crianza es mejor que el joven, para los espumosos el método tradicional es mejor que el *charmat*, el vino taponado con corcho es el mejor...

Se nos olvida que lo que más importa es la calidad de las uvas, y que los procesos solo sirven para realizarla y protegerla. Recuerdo la vieja bronca de las manzanillas en BiB, que es formato mucho más fiable frente al fraude que la botella rellenable de las manzanillas legales, o los escándalos recurrentes del fraude en

cuanto a los tiempos de crianza, que tanto daño han hecho al cava y a Valdepeñas. Y me asombra el orgullo de las denominaciones de origen que presumen de no vender un litro que no sea embotellado. Ya me gustaría verlos presumir de tener uvas caras o de no tener sus vinos en determinados segmentos de precio.

El BiB es una oportunidad de oro para los que quieran sacar vino a precios ajustados. España puede dominar ese mercado. Y se crearía bastante valor frente a lo que está disponible hoy por hoy. Es un formato estupendo: uno se bebe lo que quiera y no se tiene que preocupar por lo que queda, que se conserva estupendamente durante bastantes días. Está adaptado a la realidad de los consumidores. Hay una demanda creciente de BiB de calidad, con indicación de origen. ¿No será hora de adaptarnos?

Escribo este artículo con otra idea en la cabeza, pero no quiero aún comunicar la tristeza que me produce el cerrilismo de algunas bodegas en su relación con los proveedores de uva. Espero, al menos, que no vengán más a contarnos historietas de su compromiso con el territorio. Y espero poder catar siempre sus vinos a ciegas. Porque a etiqueta vista me parecen muy malos. ■

EL BIB ES UNA OPORTUNIDAD DE ORO PARA LOS QUE QUIERAN SACAR VINO A PRECIOS AJUSTADOS. ESPAÑA PUEDE DOMINAR ESE MERCADO. Y SE CREARÍA BASTANTE VALOR FRENTE A LO QUE ESTÁ DISPONIBLE HOY POR HOY.

CONTRA LA RUTINA



LÍMITE SUR DE RAMÓN BILBAO '17

TINTO. BODEGAS RAMÓN BILBAO. ZONA: DOC RIOJA. VARIETADES: GARNACHA DE LA SIERRA DE YERGA. CRIANZA: FERMENTADO EN HORMIGÓN CON PARTE DE RASPÓN; CRIANZA EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, ANFORAS DE BARRO Y BARRICAS DE 600 L.; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 20 €.

97 Bodegas Ramón Bilbao vive su mejor etapa, es indiscutible. Y esa etapa favorable se da en todos los sentidos: en la calidad de los vinos, en el crecimiento de la bodega, físico y de imagen y prestigio, y también de la gama de vinos, en el desarrollo de un pujante grupo coronado por la perla peregrina que es Lalomba. Su creciente presencia en los mercados, precedida del aplauso de la crítica, ya inquieta a algunos de los grandes nombres del vino de Rioja, que miran de reojo el fenómeno Ramón Bilbao. Todo eso podría devenir, y no faltan ejemplos de tal proceso, en una caída en la rutina, en el cómodo diván del éxito comercial. Sin embargo parece que Rodolfo Bastida, enólogo-director de la bodega, y sus muchachos no han relajado su estado de alerta. Ejemplo claro son dos nuevos vinos de viñas de zona límite, un blanco Límite Norte, del extremo de Rioja Alta y un tinto de la parte más alta del paraje emergente de Rioja Oriental. Aire tradicional en el blanco y vanguardia en Límite Sur, un garnacha de inusual elegancia, refinado y fresco en todas las fases de la gozosa degustación. Evocaciones de la bandeja de la fruta en una nariz rica en matices, con apuntes minerales, florales y de monte bajo. Tenso en la boca, vivo, cuerpo medio y centro carnoso, taninos finos, jugoso, sabroso, amplio.

EL PALACIO '17



TINTO. BODEGAS LUIS CAÑAS. ZONA: DOC RIOJA. VARIETADES: 75% TEMPRANILLO, 20% GRACIANO, 5% VIURA. CRIANZA: 15 MESES EN BARRICAS DE 500 L. EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 42,50 €.

97 Se diría que la incorporación de la segunda bodega riojana de esta casa, destinada a Bodegas Amaren, ha dejado espacio para desarrollar nuevos vinos, tanto en la casa matriz de Villabuena como en la nueva de Samaniego. El Palacio es una de varias novedades. Tinto de guarda, al que se puede augurar una vida larga, pero que ya ofrece excelentes prestaciones en una línea actual de finura y frescura. Concentrados aromas de frutos negros, tinta y maderas finas con un marcado carácter mineral. Con cuerpo, estupenda acidez y notable equilibrio, consigue ser consistente y fluido al mismo tiempo, con potencia de sabores y muchos matices en aromas de boca y en el largo posgusto.

LEGARIS SAUVIGNON BLANC '19



BLANCO. LEGARIS. ZONA: DO RUEDA. VARIETADES: SAUVIGNON BLANC. CRIANZA: 3 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. EVOLUCIÓN: 2021-2022. PRECIO: 8 €.

86 Después de una primera etapa de clara vocación comercial, la filial castellana del grupo Codorníu ha reorientado los perfiles de sus vinos, en tintos con la apuesta por los vinos de pueblo y en blancos por el carácter varietal. Prueba de ello es este nuevo Legaris blanco, varietal de Sauvignon Blanc, que esquivo los peores rasgos de la variedad para apostar por sensaciones de mayor madurez, con los clásicos recuerdos de frutas exóticas pero también con finas notas herbáceas y minerales (pedernal). En la boca se aleja de perfiles afilados y vegetales para dar mayor sensación de volumen, con bien ajustada acidez, seco, suave sabroso y bastante expresivo en los aromas de boca, con los rasgos varietales (guayabo) matizados y bien expuestos.

JUVÉ & CAMPS MILLESIMÉ ROSÉ '12



CAVA BRUT GRAN RESERVA ROSADO. JUVÉ & CAMPS. ZONA: DO CAVA. VARIETADES: PINOT NOIR. CRIANZA: 72 MESES EN RIMA. EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 33,50 €.

93 El tránsito hacia las prácticas ecológicas en el viñedo, en el que tantas bodegas se atascan, no ha restado un milímetro a la atención que esta casa pone en todas las posibilidades. Esencia del cava, combina las variedades autóctonas con las importadas y ha venido mostrando una especial pericia con la difícil Pinot Noir que plasma en sus rosados, que siempre destacan. Es verdad que llaman la atención en un panorama bastante pobre pero traen frescura, finura y calidad. Rasgos que están bien definidos en este cava, junto con la rotundidad varietal. Finos rasgos frutales (frutillos silvestres), minerales y de crianza en una nariz sugestiva. Equilibrado, con cierta estructura y fina vinosidad de tinto, refrescante, seco, amplio.

VINYARETS '19



BLANCO. FAMILIA TORRES. ZONA: DO PENEDES. VARIETADES: XAREL·LO. EVOLUCIÓN: 2021-2022. PRECIO: 12 €.

87 La casa Torres destaca por su exploración en distintos horizontes vitícolas y enológicos, que luego plasma en nuevos vinos y en ocasiones hasta en nuevas bodegas. La diferencia con otras bodegas es que en esta potente casa las nuevas etiquetas tienen vocación de continuidad. Vinyarets abre una nueva vía, una colección de vinos, que califican como "de paisaje", que pretenden realzar el patrimonio de la comarca del Penedés. Era de justicia abrir ese capítulo con un blanco de Xarel·lo, la gran variedad local, que llega sin maquillajes, con su expresión frutal de cultivo ecológico y el puntito de rusticidad que suele ser habitual en esa uva. Fruta fresca en una nariz directa y sencilla y notable prestancia en la boca, con frescura y cierta consistencia, equilibrado, seco, sabroso, vivo, frutal.



LA CAPILLA MERLOT '18

TINTO. BODEGAS FINCA LA CAPILLA.
ZONA: VT CASTILLA Y LEÓN.
VARIETADES: MERLOT.
CRIANZA: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 12 MESES
EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 17 €.

94 Tardó poco el equipo de Bodegas Marqués de Cáceres en intervenir en su adquisición ribereña. Cambios en la bodega, estudio de la finca y modificación del rumbo en los vinos fueron las primeras actuaciones. Ha seguido la ampliación de la gama de vinos, con la incorporación de un blanco, que elaboran en su bodega de la DO Rueda, y un varietal de Merlot que procede de una viña de menos de una hectárea y, por cuestiones reglamentarias, sale como vino de la tierra. Cierta aire mediterráneo por la madurez del fruto y por cierta calidez en la boca, pero muy buenas hechuras en los aromas frutales y florales y en la estructura, consistencia, noble fuerza, equilibrio y prestancia en la boca.



JESÚS MADRAZO SELECCIÓN '16

TINTO. JESÚS MADRAZO.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIETADES: 95% TINTO FINO, 5% GARNACHA.
CRIANZA: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 18 MESES
EN BARRICAS DE 225 Y 500 L.
EVOLUCIÓN: 2023-2024. PRECIO: 35 €.

96 Vida nómada la de Jesús Madrazo desde que salió de Viñedos del Contino y después del fiasco de Viñas de Leizaola. Mientras deshoja la margarita de su bodega personal (más bien la decisión de contar o no con socios), asesora a varias bodegas en Rioja y Ribera del Duero y elabora sus vinos, dos de Rioja y este Ribera que ahora ve la luz, en las bodegas de algunos de sus clientes. Vinos diseñados para transmitir terroir y también finura y frescura, lo que alcanza altos méritos en el ribera, un tinto concentrado y profundo apenas en los primeros pasos de su vida, con elegante carácter frutal en la nariz y noble fuerza en la boca, consistente, vigoroso y redondo, expresivo, vivo, amplio, sugestivo.



BAIGORRI FINCA LA QUINTANILLA '16

TINTO. BODEGAS BAIGORRI.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: DE 9 A 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 31 €.

96 Esta bodega mantiene un progreso discreto en su proyección pública y mediática pero constante, plasmado en una gama creciente de vinos y con una trastienda sólida basada en el conocimiento del terreno, en el acopio de viñas propias y controladas y en el trabajo del enólogo Simón Arina. Faltaba el vino de finca en un catálogo que cubre casi todas las posibilidades. La Quintanilla, calificada como *viñedo singular*, tiene 4 hectáreas y está en San Vicente de la Sonsierra. Tinto muy ligado al perfil de la Sonsierra, entero, con energía y proyección de futuro. Fino carácter frutal, notas minerales, balsámicas y de tinta. Estructurado y fresco, equilibrado, con relieve y tensión, sabroso, expresivo y muy atractivo en los



FARIÑA GRAN COLEGIATA ORIGINAL '17

TINTO RESERVA. BODEGAS FARIÑA.
ZONA: DO TORO.
VARIETADES: TINTA DE TORO.
CRIANZA: 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.
EVOLUCIÓN: 2023-2024. PRECIO: 17 €.

92 Con Manu Fariña, la tercera generación de la familia, al frente de la bodega se inició un cambio notable en los vinos. Este nuevo tinto hace un guiño a la historia, a la marca señera de la bodega y al vino que sacó a la DO Toro del anonimato, antes de que fuera denominación de origen. El retorno al origen podría parecer que consiste en moderar ciertos alardes de ebanistería. Y es verdad, pero hay más cosas: finura en la expresión frutal (frutillos maduros, matices especiados y de coco), perfiles de modernidad en una estructura más liviana y la sensación de frescura que era norma en los vinos de Fariña padre. Se sitúa en la línea de tintos de Toro menos pastosos que parece el camino elegido por la vanguardia de los enólogos de la zona.



EDUARDO PEÑA LA VISTA '16

BLANCO. EDUARDO PEÑA.
ZONA: DO RIBEIRO. VARIETADES: ALBARIÑO Y TREIXADURA.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS CON CARAS DE ROBLE HÚNGARO.
EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 25 €.

95 Completa el círculo de los vinos de esta bodega, una de las punteras de la DO Ribeiro y uno de los mejores exponentes del ribeiro moderno. La expresión La Vista hace referencia al espectacular panorama que se domina desde la finca y la bodega, pero también podría deberse al acierto de Eduardo Rodríguez y su enólogo, Álvaro Bueno, al elegir partidas de Albariño y Treixadura adecuadas para una crianza en barrica que aporta matices sin restar carácter frutal ni finura. Tampoco interfiere en un excelente paso de boca, con volumen, frescura y conseguido equilibrio, seco y amable, sabroso y amplio, muy expresivo y fino en los aromas de boca, con base frutal y muchos matices sutiles, largo postgusto.



REAL AGRADO CANTERABUEY '17

TINTO VIÑEDO SINGULAR. VIÑEDOS DE ALFARO.
ZONA: DOC RIOJA. VARIETADES: GARNACHA.
CRIANZA: 16 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.
EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 30 €.

93 La calificación de un buen número de parcelas (ya un centenar largo) como *viñedo singular* puede tener el efecto pernicioso de diluir esa indicación, pero tiene el beneficioso de ensalzar algunas singularidades que quedaban dentro de las bodegas pero eran bien conocidas y valoradas por los buenos enólogos. Julián Ayuga no ha perdido ni un minuto en lanzar su varietal de Garnacha favorito. Crianza medida al milímetro para realzar y no enmascarar la frescura frutal, patente tanto en unos finos aromas de picotas, flores azules y mineral de hierro, con un ligero toque especiado y de madera de calidad, como en un paso de boca fluido, con relieve pero sin rusticidad, equilibrado, con nervio, sabroso y de fina expresión frutal.



LUCERO DE CRUZ DE ALBA '18

TINTO. BODEGAS CRUZ DE ALBA.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIETADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
UN TERCIO NUEVAS, UN TERCIO DE SEGUNDO VINO
Y UN TERCIO DE TERCER VINO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 8 €.

90 Paradójicamente, la única bodega del grupo Ramón Bilbao que no cuenta con instalaciones propias, aunque sí con buenas viñas, es la que cambia más la gama de vinos sin modificar su número. Parece que este Lucero de Cruz de Alba viene a completar y consolidar el catálogo al mismo tiempo que cubre un espacio para el tinto de barra, el trago fácil para acompañar a la tapa. No es a causa de ello un tinto simple, mantiene carácter de variedad y zona en sus aromas de frutillos (fresa ácida, zarzamora) matizados por una bien medida crianza, y en un paso de boca sin excesos en su relieve tánico, equilibrado, fresco, sabroso y frutal.



PAGO MOTA '18

BLANCO. BODEGAS ARZUAGA NAVARRO.
ZONA: DO PAGO FLORENTINO.
VARIETADES: CHARDONNAY.
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE ALLIER.
EVOLUCIÓN: 2022-2023. PRECIO: 8 €.

88 Nacho Arzuaga explora todas las esquinas del vino de la Ribera del Duero, los vinos encastados o los refinados por la crianza, la vertiente fresca de vanguardia y hasta el clarete convertido por su mano en rosé. Propuestas diferentes no especialmente revolucionarias salvo en el capítulo del blanco, donde desde hace más de veinte años, con la marca Fan d'Oro, apostaba por la uva Chardonnay. Pago Mota es una especie de nueva cara de ese blanco, en el que se ha moderado la presencia del roble y (algo menos) el aire de vino del Nuevo Mundo para dar más cancha a la fruta (melón, piña) sin perder de vista la crianza. Con cuerpo, cremoso, algo cálido (sin excesos), suave, seco y bien dotado de sabores, aromas de fruta madura y madera blanca.



EL INCOMPRENDIDO '18

BLANCO. BODEGAS CASAL DE ARMÁN.
ZONA: DO RIBEIRO.
VARIETADES: TREIXADURA.
CRIANZA: 6 MESES EN DEPÓSITO CON PIELES.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 23 €.

91 Además de colocar al vino en la línea poco sugestiva de las marcas digamos imaginativas (y en general con pésimo gusto), su nombre hace volar la imaginación, que planea sobre encuentros o encontronazos de pareceres sobre un perfil singular. Blanco elaborado como un tinto, en presencia de las pieles, e incluso más allá, con un contacto muy largo con esos hollejos de la uva. propuesta singular, que responde a lo esperado de esa maceración con una cierta rusticidad en la boca. Pero hasta ahí lo negativo. Aromas de fruta en sazón, con muy limpios (la crianza no permite otra cosa) y bien definidos rasgos frutales y florales. Con cuerpo y cierta estructura en la boca, fresco, vivo, equilibrado, rotundo en sabores, amplio. Con futuro.



VICENTE GANDÍA BOBAL NEGRO '18

TINTO. BODEGAS GANDÍA.
ZONA: DO UTIEL-REQUENA.
VARIETADES: BOBAL.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: 2023-2024. PRECIO: 17 €.

90 Nieto del doctor Luis Hidalgo Fernández-Caro, hijo de José Hidalgo Togores, José Hidalgo Camacho ha hecho sus primeras armas enológicas en casas potentes, de grandes producciones. Se estrenó con los cavas valencianos de Freixenet y ahora ha pasado a otro histórico, Bodegas Gandía, sin moverse muy lejos. Serio el toro que tiene que lidiar pero prometedores los primeros pases, un blanco y un tinto varietal de Bobal de singular presentación y buen contenido. Potente, singular y fino aroma frutal, casi perfumado, con rasgos florales y minerales sobre base de fruta roja. Ligera rusticidad en la boca pero con buen equilibrio, nervio y frescura, centro carnoso, sabroso, sugestivo en los francos aromas frutales, buena persistencia.



LAS LADERAS DE JOSÉ LUIS '17

TINTO VIÑEDO SINGULAR. BODEGAS DOMINIO DE BERZAL.
ZONA: DOC RIOJA. VARIETADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 8 MESES EN BARRICAS DE 500 L.
Y EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN.
EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 40 €.

88 Homenaje al padre de los propietarios de esta joven bodega de Baños de Ebro, un viticultor de toda la vida empeñado en sacar adelante una viña difícil, situada en ladera, sobre suelo rico en piedras y pobre en todo lo demás. Viña heroica para uno de los vinos llegados al amparo de la norma de viñedo singular, con una ilustrativa presentación plagada de historias de la vida de los propietarios, que es como contar la historia del vino de Rioja. Se buscan caminos de finura y carácter frutal, que domina en la nariz sobre sutiles matices de vainilla y un fondo mineral. Bien conjuntado en la boca, cuerpo medio, centro carnoso, algo justo de acidez pero bien dotado de sabores y expresivo en los aromas de boca, buena persistencia.



VIÑA ALBINA '19

BLANCO. BODEGAS VIÖRE.
ZONA: DO RUEDA.
VARIETADES: VERDEJO.
EVOLUCIÓN: 2021. PRECIO: 7 €.

85 Se puede dudar, con algún fundamento, sobre la conveniencia de multiplicar, aparentemente sin límite, las referencias dentro del catálogo de una bodega o de un grupo. Las dudas crecen si se repiten los nombres de vinos de una bodega en los de otra, en busca de aprovechar la fuerza comercial de la marca. Lo que no se puede dudar es la inquietud de los responsables de Bodegas Riojanas, que exploran todas las posibilidades en sus distintas bodegas, propias o asociadas. En este verdejo se agradece la fidelidad a la sobriedad aromática clásica, con notas herbáceas y de manzana. Equilibrado, grato paso de boca, con bastante cuerpo y cierta estructura (alguna punta de maceración), suficiente acidez, seco y sabroso, con característico toque amargo de salida, final herbáceo fresco.

VIÑA CORRALES EL FINO DE SISSECK YA TIENE QUIEN LO BEBA

Y SERÁN POCOS LOS ELEGIDOS. PERO NO POR SU PRECIO, NO, SINO POR SU ESCASEZ. LA PRIMERA Y ESPERADA SACA DEL FINO JEREZANO ELABORADA POR EL ENÓLOGO DANÉS AUTOR DE PINGUS, EL TINTO MÍTICO DE LA RIBERA DEL DUERO, ES MUY ESCASA. MENOS DE 500 BOTELLAS SALEN AL MERCADO NACIONAL EN ESTOS DÍAS A UNOS 39 EUROS. SU NOMBRE: VIÑA CORRALES. PURO MINIMALISMO ENOLÓGICO. MENOS ES MÁS.

» Sin bombo ni platillo. Sin querer epatar con alharacas, ni subirse a sofisticadas y glamorosas nubes. Peter Sisseck y Carlos del Río, han actuado con decidida sencillez. La fina y ansiada criatura que acaba de nacer, se ha bautizado con el nombre de la viña de donde procede la uva: Viña Corrales. Sin más, porque la tierra manda. Y el padrino del recién nacido –la bodega, para entendernos– lleva simplemente el nombre de la calle donde se encuentra situada: San Francisco Javier, Barrio de Santiago.

Creo que a Peter no le entusiasmaba mucho la palabra corrales, porque esa doble erre es difícil de pronunciar para un danés, pero así se llama la viña y él siempre se rinde ante el poderío de la tierra. Y porque así reza en el azulejo que preside un pequeño caserío situado en el centro de la misma: “Viña Corrales. Balbaina-Alta. 1962”. No obstante la referencia al Barrio de Santiago le apasiona. Le gusta el buen flamenco. Desde finales del 2017 persigo literalmente a Peter Sisseck y a Carlos del Río, padre e hijo. Los tres, sobre todo los dos primeros, llevan muchos años trabajando juntos en Hacienda Monasterio (Ribera del Duero), bodega de la que Carlos del Río es parte de la propiedad y Peter Sisseck director técnico. Tuve el privilegio de desvelar la noticia de este proyecto jerezano que ahora ve la luz en noviembre de ese mismo año.



Carlos del Río y sus hijos junto a Peter Sisseck.



Acababan de adquirir una pequeña bodega en la calle San Francisco Javier a Juan Piñero, empresario sanluqueño convertido desde hace algunos años a bodeguero. En ese recoleto casco se educaba el fino Camborio dirigido por el maestro Ramiro Ibáñez, que había seleccionado unas 65 botas excepcionales de las más de cuatrocientas que vivían en la bodega. Todas de fino. Porque el fino de Jerez es el “mejor vino blanco de España”, me decía siempre Peter desde que llegó a España a principios de los años 90.

PUESTA A PUNTO

Un año después volví a la bodega de la calle San Francisco Javier, todavía sin



Albarizas deslumbrantes, perspectivas impresionantes, viñedos de más de 30 años, no son muchos, la verdad, pero en Jerez, no es fácil encontrar cepas viejas. Parece un oxímoron pero en este enclave tan amante de la tradición se había perdido el respeto por la viña vieja. Se sustituían en cuanto empezaban a bajar su capacidad reproductora. Las cosas van cambiando, felizmente. Las ocho hectáreas de Viña Corrales se empezaron a cultivar estrictamente en ecológico y ya han sido tres las vendimias. Ninguna fácil. La última, del 2020, muy difícil, pero se ha conseguido salvar de la botrytis (hongo) que empezó a campar por sus fueros por los viñedos más cercanos al mar, tras unos días de

Desde la primera hasta la última gota de vino que ha entrado en esa bodega han sido controladas por él. Buscaba las mejores botas de vino entre las diferentes bodegas y tonelerías de la zona. Envinadas pero vacías. Él mismo me enseña algunas de las facturas de aquellos años: por ejemplo, 120.000 pesetas por unas botas adquiridas a Cuvillo –antigua y célebre bodega de El Puerto de Santa María–. Cifra importante ya en aquellos tiempos. Compraba asimismo vinos en sobretablas de los mejores viñedos y los criaba él, como si fueran caballos pura sangre. Luego los vendía a las bodegas clientes. Nunca tuvo marca propia. Siempre fue un almacenista.

nombre ni apellido pero ya se notaba la presencia de Peter. Por ejemplo, varias botas ya señaladas con PS. Había cambios, más allá de los que corresponden a una muy notoria puesta a punto estética. Por los interiores de las botas de criaderas y solera del hasta entonces Camborio, corría sangre nueva procedente de las ocho hectáreas de Viña Corrales.

Tras la compra de la bodega, adquirieron ocho hectáreas en Balbaína y dos en Machamudo. Fui a la primera, Viña Corrales, precioso viñado a cota considerablemente alta para el marco, 92 metros sobre el mar (la mayor es de 136).



Carlos del Río.

intensas nieblas consecuencia del viento de poniente y la escasez de vientos de levante en casi todo el mes de agosto.

POR AMOR AL ARTE

Volviendo a la bodega que ahora se llama San Francisco Javier, hay que señalar que fue creada por Ángel Zamorano, personaje serio y elegante, empresario de mucho predicamento en la ciudad, madriñoño afincado desde muy joven en Jerez. Entre sus varios negocios, la cría de caballos árabes. Zamorano adquirió este casco (edificio) bodeguero en 1974 completamente vacío, sin botas ni vino, nada. Quería convertirse en bodeguero almacenista por gusto y amor al arte.

Tras 37 años de impecable gestión como almacenista, llegaron tiempos más difíciles y las bodegas grandes no necesitaban vino. No había clientes. Antes de convertirse en marquista, que ya hubiera podido, decidió vender en 2006 la bodega con todas sus existencias. Y la compró Juan Piñero, empresario sanluqueño del ladrillo convertido a bodeguero, que había comprado años antes la marca Camborio, propiedad original de las bodegas Terry, de El Puerto de Santa María –la del famoso brandy Centenario de la malla amarilla, la de la joven rubia galopando por la orilla del mar sobre un caballo cartujano...–. Piñero, con marca por un lado y bodega con buenos finos

por otro, decidió sacar al mercado Camborio, un nuevo/viejo fino que enseguida cautivó a los beatos de adoración del jerez que felizmente empezaban a surgir por España. Camborio renació como resultado de la gran selección de 65 botas elegidas minuciosamente por Ramiro. Las que tuvieran una personalidad organoléptica, años precisos, vinos intensos y sápidos, casi cremas de fino con peculiares toques de cardamomo y fenogreco. Soleras y criaderas que originariamente procedían de muy diferentes viñedos: en la época de Zamorano, principalmente de viñedos de González Byass, Osborne –entonces tenía– y la antigua Domecq. En la época de Piñero, los vinos para el Rocio básicamente procedían de pagos sanluqueños como el de Callejuela...

CAMBIO DE ESTRATEGIA

A Peter Sisseck le gusta el hecho diferencial, insistir en el origen, el pago, el viñedo... Y en la materia prima base del nuevo fino Viña Corrales, diríamos que existen “mil leches”, si me permiten la expresión y con todos mis respetos. La pregunta del millón: ¿predominio de la procedencia (vuelta al viñedo) o de la bodega (mezcla de diferentes orígenes)? Dicen que la virtud está en el término medio, en el equilibrio y desde que Sisseck y del Río adquirieron la bodega, la estrategia es rociar con sangre nueva



Carlos del Río (padre e hijo) y Paz Ivison.



de una sola procedencia, Viña Corrales, Balbaina. El propio Peter explica la estrategia: “Viña Corrales se compone de una solera de 74 botas y cinco criaderas. La quinta y la cuarta son las sobretablas procedentes únicamente de la viña de Corrales. La tercera criadera es en la que se mezclan las sobretablas y la segunda y primera criaderas la forman las botas de siempre pero rociadas con la tercera criadera. La solera se rocía bota a bota con la primera criadera”.

¿Y las uvas de la viña que comprasteis en Macharnudo? “Nuestra idea es sacar otro vino en un par de años procedente de este viñedo, que se llamará Viña Cruz. De momento solo tenemos una solera con 21 botas. No vamos a sacar ninguna otra marca, Viña Corrales y Viña Cruz. Ni amontillados, somos una bodega de pura crianza biológica, ni selecciones especiales. La idea es que cuando estemos en circunstancias normales, sin las impuestas por el Covid 19, hagamos dos sacas. Una saca de primavera para Viña Corrales y una de otoño para Viña Cruz. Pero este año es posible que hagamos otra saca de otoño para Viña Corrales. Es importante que una solera se mueva y por eso haremos otra saca en estas condiciones especiales en las que estamos viviendo. De viña Cruz, nada de momento”. De Viña Corrales ya salieron las primeras botellas, casi testimoniales, con destino a Dinamarca y Estados

Unidos, el pasado mes de marzo. Está previsto en el futuro que el 75 por ciento de la producción de Viña Corrales y de Viña Cruz, estimada en 10.000 y 6.000 botellas, respectivamente, se destine al mercado exterior. Hasta estas fechas ninguna botella había salido al mercado nacional cuya exclusiva la tiene Quim Vila, de Vila Viniteca, a cuyos almacenes de Barcelona han llegado únicamente 300 botellas de Viña Corrales. “Voy a tener tantos compromisos con mis clientes que no se bien cómo podré repartirlas. Hay muchísima demanda”. En un principio, Carlos y Peter pensaban arreglar la casa que domina la colina de Viña Corrales y construir en ella la bodega de vinificación, como se hacía antiguamente en el marco (se vinificaba en los lagares de la casa del viñedo). Pero con la adquisición de un par de edificios colindantes a una de las dos naves de la bodega San Francisco Javier, han decidido destinarlos a planta de vinificación y así tener la crianza y la vinificación en el mismo emplazamiento. Esta su tercera vendimia –muy laboriosa a consecuencia de la lucha por evitar el mildiu pero con muy buen resultado a pesar de ser ecológica– ha sido vinificada en las instalaciones de una cooperativa de Trebujena a la espera de disponer de la propia. En cualquier caso no va a ser fácil poder probar el fino de Peter, aunque ya tiene quien lo beba. ■ Paz Ivison



«Si es Diam ¡digo Sí!»

Desde hace más de 10 años Diam revoluciona el mundo del vino. Como verdadera solución enológica, los tapones Diam preservan la adecuada crianza en botella tal y como la ha concebido su creador. Diam, el guardián de los aromas, presenta un comportamiento mecánico y una neutralidad sensorial* inigualables que, asociados a una permeabilidad controlada, permiten, año tras año, la expresión de los diferentes rasgos sensoriales de cada vino. Al elegir Diam, el bodeguero y el enólogo tienen la satisfacción de ofrecer lo mejor de su trabajo a los amantes del vino. «Si es Diam, ¡digo Sí!».

www.diam-cork.com

Jean-Claude Mas, Viticultor Propietario, Domaines Paul Mas.



DIAM

El guardián de los aromas

VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ EMPERATRIZ REINVENTADA

DESPUÉS DE CASI UN CUARTO DE SIGLO AL FRENTE DE LA FINCA Y CON LA MARCA FINCA LA EMPERATRIZ CONSOLIDADA O EN AVANZADO CAMINO PARA ELLO, LOS HERMANOS HERNÁIZ HAN DADO UN GIRO TOTAL A SU BODEGA. CUATRO VINOS DE FINCA Y DOS PROCEDENTES DE OTROS VIÑEDOS DE RIOJA ALTA CONFORMAN LA GAMA DE UNA BODEGA QUE INICIA NUEVA ETAPA CON NUEVO NOMBRE: VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ.



Eduardo y Víctor Hernáiz.

» Aunque el año pasado celebraban dos décadas desde que saliera al mercado su primer vino embotellado de la finca, la historia de Finca la Emperatriz se remonta al siglo XIX, entonces propiedad de Eugenia de Montijo, última emperatriz de Francia y esposa de Napoleón III. Sería ella quien llevó un vino de esos viñedos al concurso que tuvo lugar en la Exposición Universal de París, en 1878, donde fue premiado. Ubicado en Baños de Rioja, a 570 metros de altitud, la zona más fría de la Rioja Alta, y a orillas del Ebro, en 1996 la familia Hernáiz adquiere este viñedo histórico que suman a las pequeñas parcelas que ya tenían en Cenicero,

Fuenmayor, Navarrete y Hornos de Moncalvillo, con las que venían elaborando vino para consumo propio. En ese momento arrancaba el que iba a ser su proyecto vinícola. La adquisición de Finca la Emperatriz, una propiedad de cien hectáreas de las que ochenta están dedicadas a viñedo, adelantaba la apuesta familiar por la elaboración de vinos de calidad. Un proyecto que al principio se llamó Finca la Emperatriz pero al que hace casi cuatro años renombraron. Desde entonces, los hermanos Hernáiz dan nombre a la bodega. Hasta ese momento, la finca era plena protagonista por tamaño y potencial enológico, lo que se tradujo en un

exhaustivo estudio de suelos y la consiguiente parcelación llevados a cabo en estos años. Con la casa rodeada de viñas, cual *château* francés, entre las 80 hectáreas que ocupan, distribuidas en 22 parcelas (por criterios microclimáticos y edafológicos), 30 son de cepas viejas, ahora ya identificadas dentro de la categoría de Viñedo Singular de la DOC Rioja. Eduardo y Víctor Hernáiz toman las riendas desde el principio, compaginando la recuperación de las viñas que había en la finca con nuevas plantaciones pues trabajan exclusivamente con uva propia. En la actualidad, tienen Tempranillo, Garnacha, Graciano, Maturana y la blanca Viura. En general, los suelos son pobres y franco arenosos, con una capa de canto rodado de unos 40 centímetros. En torno a la mitad de las cepas se cultivan en vaso. Por supuesto,





el uso de tratamientos naturales y sostenibles está generalizado por lo que están en proceso de lograr la certificación oficial de viticultura orgánica.

LA RENOVADA EMPERATRIZ

Presentada la materia prima, desde aquellos inicios la gama de vinos procedente de la finca fue aumentando a partir de las particularidades de cada parcela identificada en La Emperatriz. Tal fue así que, hasta el año pasado, eran siete las referencias procedentes de esta finca en el mercado entre monovarietales y vinos de *coupage*. Un repertorio al que hace tres años incorporaban dos nuevos vinos, El Pedal y Las Cenizas. Elaboraciones que se encuentran en su tercera añada



(la 2017) y que identifican, desde la casa, como vino de zona y vino de pueblo, respectivamente. El Pedal (7,95 € aprox.) es un monovarietal de Tempranillo procedente de viñedos situados en Fuenmayor, Cenicero, Navarrete, Hornos de Moncalvillo y Baños de Rioja. Tiene una crianza de cinco meses en depósito de cemento, tina de madera de 5.000 litros y barricas usadas de 500 litros. Forma parte de la gama más joven de la casa, y es que este tinto se complementa con un rosado y un blanco de viura que llevan el mismo nombre, El Pedal. Las Cenizas (20 €) es otro tempranillo pero éste con 16 meses en bodega, que está dentro de la categoría de *vinos de*

pueblo porque procede de tres parcelas situadas en Cenicero, de suelos arcillo-calcáreos. Es el municipio natal de Eduardo y Víctor, de ahí su empeño en hacer un vino de su pueblo. Además son viñas plantadas por la familia en los años ochenta. Ambos proyectos son los únicos que permanecen del pasado reciente de la bodega, pues los otros siete procedentes de la finca La Emperatriz se han *reconvertido* en cuatro, y su puesta de largo tuvo lugar a principios de este año, cuando salían al mercado. Un cambio radical en la estela del más puro concepto bordelés, esto es, dos hermanos mayores, blanco y tinto, y dos menores. Los primeros son los

Gran Vino Finca la Emperatriz y los segundos responden al nombre El Jardín de la Emperatriz. “Queremos reflejar el carácter de la finca de la que proceden, donde hay mezcla de variedades; es la razón por la que abandonamos los monovarietales de tintas”, explica Eduardo Hernáiz. Una nueva etapa asentada en la mezcla de variedades que ha arrancado, en esa gama alta, con la añada 2016 en versión tinta y blanca. Los dos Finca la Emperatriz Gran Vino (35 €) salen con contraetiqueta de reserva y proceden de las cepas más viejas de la finca. Para el Gran Vino tinto han elaborado las tres variedades que lo conforman a la vez (70% Tempranillo, 28% Garnacha y 2% Viura). Ha hecho la



por el Consejo Regulador y la solicitud ya fue presentada. Respecto a los hermanos pequeños, bajo el nombre El Jardín de la Emperatriz, salen también en blanco y tinto (sobre 8 y 10 €, respectivamente). Sobre este último, el Jardín '17, Eduardo apunta que ha mejorado muchísimo “pues se lleva lo que antes entraba en nuestro reserva”, además de incorporar un pequeñísimo porcentaje de Graciano y Maturana (2 y 1 por ciento) al *coupage* de 90% Tempranillo, 5% Garnacha y 2% de Viura. Antes de ser embotellado, estuvo un año en barricas americanas y francesas y sale con contra de crianza. En cuanto al blanco, es el más joven de la saga. Compuesto



fermentación maloláctica en barricas y tuvo una posterior crianza de 18 meses en madera, un 60 por ciento de roble francés nuevo y el restante 40 por ciento en roble americano de segundo uso. En cuanto al blanco, éste sí está exclusivamente elaborado con Viura, la mitad fermentó en depósitos de hormigón y la otra en barricas de 225 litros. Luego, permaneció diez meses en hormigón y otros diez en barricas francesas nuevas y usadas. A partir de la siguiente añada, 2017, estos dos grandes vinos saldrán bajo la nueva categoría riojana Viñedo Singular pues cumplen los requisitos exigidos



sólo de Viura, se ha presentado al mercado con la añada '19 también a principios de este pasado enero. En definitiva, un proyecto renovador en el que adquiere mayor protagonismo la mezcla de uvas que caracterizaba, históricamente, a los clásicos tintos riojanos. Pero hasta llegar aquí, un intenso trabajo durante cinco años de microvinificaciones para seleccionar las mejores parcelas y uvas para los vinos que los Hermanos Hernáiz planificaban en su cabeza. Y, mientras tanto, un tiempo en el que han venido implementando cambios importantes en la toma de decisiones como la reducción de rendimientos en las viñas o la incorporación de depósitos de hormigón en la bodega. Un innegable proyecto con visión de futuro. ■ **Mara Sánchez**



HECHO DE CALMA



Para hacer un vino como el nuestro no se puede mirar la hora, no hay prisa, no se llega tarde a ningún sitio. El tiempo lo marcan los días, el frío y la madurez de la uva. Por eso siempre es perfecto. Nosotros solo hacemos el resto.



LEGARIS



LEGARIS
*Después de años y momentos
de maduración, el vino de
Legaris es un vino que
nada tiene de casualidad. Por
eso siempre es perfecto. Por
eso siempre es perfecto. Por
eso siempre es perfecto.*

CRIANZA

RIBERA DEL DUERO





Teoría del Maridaje



DEL EMPIRISMO A LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL

EL MARIDAJE VINO-PLATO, UN ASUNTO ESPINOSO, SIN DUDA LIGADO AL GUSTO PERSONAL. Y SOBRE GUSTOS HAY MUCHO ESCRITO, TAL VEZ DEMASIADO, Y TAL VEZ CON DEMASIADAS ARISTAS. BASTA PENSAR LA POLÉMICA SOBRE EL PROPIO TÉRMINO MARIDAJE, QUE A ALGUNOS ESPANTA, Y ES CITA LITERAL, PORQUE LES EVOCA EL MATRIMONIO. Y SE BUSCAN ACEPCIONES UN TANTO TOMADAS POR LOS PELOS.

TEXTO: VANESA VIÑOLO





En la pasada edición del congreso gastronómico Madrid Fusión, unos polémicos comentarios (muy negativos) sobre los menús maridados, realizados por un no menos polémico bloguero-cocinero, puso una cuestión mucho más relevante y profunda sobre la mesa: el papel del vino en la gastronomía.

Porque más allá de coincidir o no en la pesadez (estomacal y alcohólica) que supone maridar cada plato de un largo menú degustación con un vino diferente, o lo inapropiado del “más difícil todavía” en esa búsqueda atropellada y circense del vino más raro para cada plato, subyace la idea de que el vino es un mero acompañante, cuyo papel ha de ser el de no molestar y punto.

Maridar comida y vino es mucho más que encontrar un vino que no moleste. Maridar es buscar la mejor combinación armónica de sabores y sensaciones entre comida y bebida, una combinación en la que ambos ganen y de la que surja un nuevo todo.

Hablemos, pues, de maridaje o maridajes, ya que no hay solo un camino en pos de esa coalición perfecta y porque lo que queda claro de todo este asunto, es que redefinir el papel del vino en la mesa es prioritario.

Las reglas del juego

Tradicionalmente, las inamovibles reglas del vino en la buena mesa *casaban por la iglesia* los blancos con los pescados y los tintos con la carne, sin permitir *libertinajes*. Sin embargo, como señala André Dominé en su libro *El Vino*, “han cambiado tanto los perfiles del vino que nada tiene que ver un blanco afrutado joven con buena acidez con un blanco con crianza en barrica, estructurado, exuberante y con peso de madera (...) El vino moderno es, por lo tanto, demasiado complejo para someterse a esas simples reglas”.

Diversidad en las crianzas, riqueza de terruños, elaboraciones muy diferentes y cientos de variedades de uvas distintas convierten en un ejercicio de riquísimos matices el acto de armonizar plato y vino.

Otras muchas consideraciones se han de tener en cuenta a la hora de escoger el vino. No es lo mismo una barbacoa entre amigos que una cena formal, ni contar con comensales *entendidos* o con *neófitos* en esto del vino. Adaptarse a cada situación, como en todos los aspectos de nuestras vidas, es esencial para que el maridaje sea un éxito.

Otro de los parámetros a considerar es el orden en el servicio del vino. Los vinos a maridar han de ofrecer una amplia gama de sensaciones gustativas, pero sin que el acto de beberlos se convierta en una montaña rusa de emociones. El olfato y el gusto se rigen por la ley de la saciedad progresiva y el comensal terminaría extenuado antes de llegar al plato principal. Colocados desde la menor a la mayor intensidad, la lógica dicta que primero irán los vinos más ligeros y frescos, los más afrutados y de menor graduación, los de taninos más pulidos y los más secos, para ir *creciendo* hacia vinos más exuberantes, de mayor graduación, con más madera o taninos más rústicos, para llegar, finalmente, a los más dulces.

Contraste o afinidad

Maridajes por contraste y afinidad: el juego del sabor, la textura y el aroma.

El maridaje más recurrente es el que se centra en encontrar nexos de unión a partir de las diferencias. Es decir, por los maridajes por contraste. En ellos la lengua es la protagonista, ya que es donde, precisamente, se sienten más esos sabores contrarios.

Al igual que parece recomendable que haya cambios pero no que sean extremos, los contrastes son positivos siempre y cuando no sean excesivos. Ciertamente es que si a una comida amarga se suma un vino amargo, el resultado será un desastre y si un postre es muy dulce, hay que evitar maridarlo con un vino también dulcísimo, porque el resultado será sencillamente empalagoso. Pero igual de cierto es que no siempre el dulce y el salado armonizarán bien.

Para que el contraste funcione el vino no debe tener una alta graduación, que conlleve una sensación de amargor, por citar un ejemplo. Un contraste que suele funcionar bien es el ácido, siempre que no nos pasemos con el vinagre, con el salado y el amargo con el dulce, si el dulce viene por el nivel de grasa, no por el de azúcar.



A veces se olvidan dos parámetros que son esenciales a la hora de que conjuguen bien comida y vino: las texturas y las temperaturas. Y es que el equilibrio de texturas entre vino y comida es esencial. Un vino exuberante debe ser servido con una comida también exuberante; si es ligero, con comida ligera. La comida, al combinarse con el vino, no ha de resultar en exceso líquida, por ejemplo, y si nos enfrentamos a un vino con taninos ásperos, tendremos que escoger un plato meloso, de textura envolvente, que los suavice, para conseguir así el equilibrio.

Respecto a la temperatura, cuando en la mesa hay platos muy calientes o picantes, lo ideal es maridarlos con vinos que transmitan sensaciones refrescantes, bien por su temperatura de servicio o bien por su acidez y notas cítricas, mentoladas, etcétera. Por el contrario, si el plato es muy frío o sus componentes son muy refrescantes, lo más apropiado sería apostar por vinos con más carga alcohólica y servidos no muy frescos.

RE ENCON TRAR SE.

Es algo que hay que celebrar
por todo lo alto.



VIÑA ARDANZA

Cuestión de tiempo.



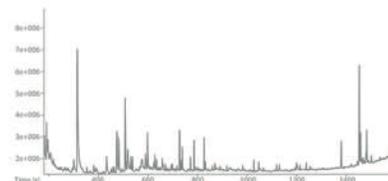
riojalta.com

El folk en los maridajes

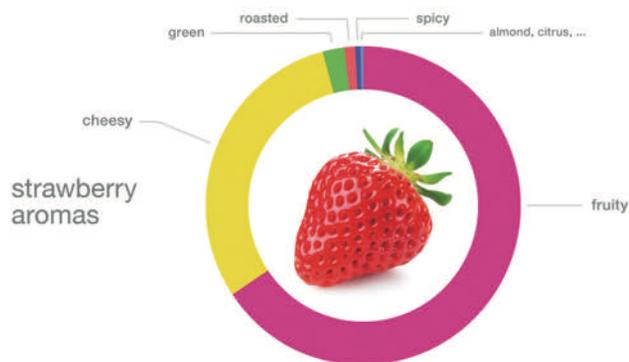
“Si crecen juntos, maridan bien” es una de esas normas heredadas de padres a hijos y que representa la forma de maridaje más natural e intuitiva: el conocido como maridaje regional. Y es que, aunque pueda sonar a folclore, vino y cocina regional se llevan extraordinariamente bien, quizá en gran medida por la memoria gustativa y cultural. También es cierto que en las zonas vitivinícolas la gastronomía y la viticultura fueron creciendo al mismo tiempo, por lo que los maridajes tradicionales están tan asentados en la memoria como en las papilas, siendo a día de hoy, irrefutables. Una fusión de vino, cocina e historia que moviliza la memoria emotiva y sensorial y completa el paisaje de cada región.

Otro tipo de maridaje, que juega en una liga a medio camino entre lo mágico y lo científico, es el maridaje cromático. Es cierto que con frecuencia “se come con los ojos” y que cuando se contemplan alimentos y vinos en la misma gama cromática, el instinto dicta que tienen que ir bien. Igualmente, el color de los alimentos se corresponde con ciertos componentes en los mismos, por lo que podría existir alguna conexión químico-biológica entre ellos que hiciera que buscar ese equilibrio de color dé buenos resultados. Así, un vino rosado jugará bien con un salmón ahumado, el pescado blanco con un vino blanco, carnes rojas con un tinto... Quizá sea el maridaje menos fiable y, salvo por razones estéticas o lúdicas, no apostaría el éxito de una velada a un color.

El poder de la ciencia



El perfil de aroma. Foodpairing® determina el perfil de aroma de un ingrediente específico, como una fresa, a través de la espectrometría de masa acoplada por cromatografía de gases (GC-MS). A partir de estos resultados, se extraen los aromas relevantes para el olfato humano. Una fresa contiene unas pocas docenas de aromas diferentes. Sin embargo, en realidad solo un par de aromas se destacan claramente y determinan el olor a fresa.



Los aromas relevantes para el olfato humano. Un aroma tiene que alcanzar un umbral mínimo para ser sensible por los sentidos humanos, pero al interactuar entre sí, algunos aromas que están por debajo de este umbral generan un olor detectable. Como podemos ver en el cuadro, los aromas afrutados, lácteos, vegetales y tostados son los aromas clave que definen el olor de la fresa.

© Foodpairing 2014

Que la cocina y el vino son parte de nuestra cultura e historia es una verdad irrefutable pero, ¿qué pasaría si se buscara el sentido de por qué un plato, o un maridaje funciona y otro no, más allá de intuiciones, experiencias o tradiciones? ¿Qué tal si se busca en la ciencia la respuesta del porqué y qué combinaciones funcionan?

Es el camino que algunos científicos, sumilleres e ingenieros, han decidido tomar. Se basan en la premisa de que todo se rige por la asociación más o menos afortunada de las moléculas aromáticas que encontramos en alimentos y bebidas. ¿Y por qué la clave está en el aroma? Porque es el componente más volátil, el que más fácil y potentemente llega hasta nuestro cerebro.

Debido a que, al contrario que las texturas y los sabores, no pueden mezclarse entre sí, para buscar combinaciones aromáticas los aromas deben poder compararse, deben compartir alguna característica. Y si no se encuentran elementos similares, habrá que buscar un ingrediente *punte* en las salsas y acompañantes para crear ese equilibrio aromático.

La respuesta de la ciencia a ese maridaje aromático es lo que

han desarrollado, por ejemplo, los creadores de Food Pairing (el chef inglés Peter Coucquyt y los belgas Johan Langenbick, diseñador industrial, y Bernard Lahousse, bioingeniero), centrados principalmente en comida, y por otro lado el sumiller canadiense François Chartier, con sus Maridajes Moleculares, que se ha especializado en el estudio del vino y sus combinaciones con la cocina.

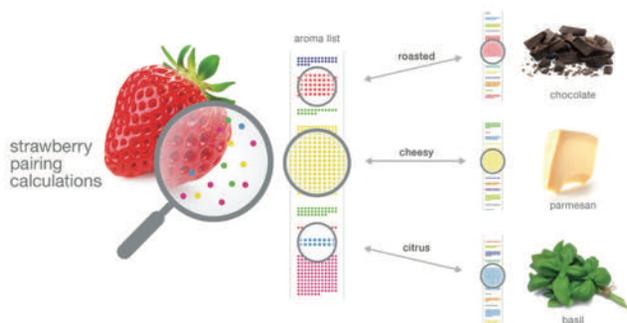
Al margen de la cultura

En el Forum de Santiago 2010, un joven belga llamado Bernard Lahousse, bioingeniero de profesión, presentaba en una curiosa ponencia su herramienta para maridar alimentos, Food Pairing. A grandes rasgos consistía en buscar aromas comunes a través del estudio científico de las moléculas aromáticas predominantes en cada ingrediente del plato.

Utilizado por chefs como Heston Blumenthal (The Fat Duck),



© Foodpairing 2014



Calculando el maridaje. Mediante técnicas científicas como el análisis de datos y los algoritmos calculan el nivel de afinidad entre los alimentos.



Cuando diferentes alimentos comparten ciertos aromas clave, es más probable que se combinen bien en una receta. Todos conocemos la combinación clásica de fresa y chocolate. Principalmente son los aromas tostados compartidos por ambos ingredientes los que los conectan. La fresa también se combina con el parmesano a través de los aromas lácteos o la albahaca a través de los aromas cítricos. Así es como confirmamos científicamente los maridajes tradicionales, al tiempo que revela combinaciones sorprendentes.

Andoni Aduriz (Mugariz), Virgilio Martínez (Central), Sang Hoon Degeimbre (L'Air du Temps) o Dan Barber (Blue Hill), esta empresa establece con un espectrómetro y un cromatógrafo una lista de los aromas percibidos por el ser humano y busca los mismos aromas en otros alimentos para establecer uniones al margen de ideas preconcebidas y prejuicios socioculturales.

Este sistema ya se usaba en enología y en el mundo del perfume y ellos lo aplican al mundo de la alimentación. Surgen así, por un lado, platos y maridajes novedosos basados únicamente en afinidades químicas y por otro lado, una respuesta científica a por qué casan bien ciertos alimentos entre sí.

Entre los peros de este sistema, por un lado, cabe señalar que no se determina la técnica, la proporción, etcétera de cada ingrediente a maridar y, por otro lado, que aunque queramos ser unos modernos y unos valientes, el filtro cultural es tan potente que es muy difícil que, por muy molecularmente amigos que sean dos ingredientes, si el corazón dice no, el paladar lo rechaza.

En todo caso, es un gran punto de partida, ya que amplía, con su gigantesca base de datos de más de mil ochocientos ingredientes, el universo de combinaciones, se salta los guiones escritos y permite un millón de posibilidades creativas entre las que elegir. Su web ofrece la posibilidad de una suscripción gratuita que permite acceder a muchas opciones de emparejamiento y la posibilidad de crear recetas propias.

Otro generador de recetas en base a las moléculas fue Chef Watson, el chef virtual e informático que IBM creó con la revista Bon Appetite en 2015. A través de una App, el ordenador más inteligente del mundo permitía a los propios lectores cocinar sorprendentes alianzas con lo que tenían en su nevera en ese momento. Desgraciadamente, recortes y seguramente el hecho de no alcanzar el éxito deseado, hizo que se cerrara este proyecto, pero se puede acceder a través de esa revista online a algunas

de sus interesantes conclusiones.

El truco está en la molécula

En 2010 un libro se erigió como el Mejor Libro de Cocina del Mundo en la categoría Innovación de los premios Paris Gourmand World Cookbook Awards. Era *Papilas y Moléculas: La ciencia aromática de los alimentos y el vino*. Escrito por el sumiller François Chartier, fue el primer libro en el que se definió la ciencia del maridaje.

Partiendo de la premisa de que cocineros y sumilleres basan, en la mayoría de las ocasiones, sus propuestas en la intuición, Chartier estudia científicamente las razones de esas intuiciones. Para muchos ésta es una idea cuanto menos “reduccionista”, ya que el mundo del vino y de la cocina se limitaría a meras fórmulas químicas, dejando a un lado muchos parámetros no tangibles que sin embargo hacen que un vino o un plato tenga éxito y otro no, aunque *químicamente* sea perfecto.

Sin embargo lo cierto es que, como señala el propio Chartier en su libro, “el conocimiento es poder”, y cuanto más se domine la materia prima, más espacio se ganará para dejar volar la imaginación y la creatividad, pero siempre desde una base científica.

MARIDAR COMIDA Y VINO ES MUCHO MÁS QUE ENCONTRAR UN VINO QUE NO MOLESTE.

Comprender, conocer, pues, los mecanismos celulares que se ocultan tras el placer gastronómico, es una buena herramienta para, por un lado, armonizar mejor platos que ya forman parte de nuestro acervo y por otro, innovar e identificar nuevas armonías, ampliando y enriqueciendo el espectro de la memoria olfati-

va y gustativa.

Así, por ejemplo, rompió reglas cuando estudió el perfil molecular del higo seco y descubrió que su molécula dominante, el solerone, era la misma que desprende el vino de Jerez. El fino tradicionalmente se había servido como aperitivo y sin embargo, en los postres que tienen higo seco, se crea una conjunción perfecta a través de ese nexo molecular que es el solerone.

Otro ejemplo es el de los espárragos y el vino. Si se siguen las



normas tradicionales de la buena mesa, son pésimos compañeros. Sin embargo, el sumiller canadiense descubrió que ambos comparten las metoxioirazinas, así que solo hay que probar a maridarlos con Sauvignon Blanc o Verdejo cuando se sirven cocidos, o al horno con Cabernet Sauvignon, Merlot o Petit Verdot, ya que cocinando los espárragos de esa manera, comparten esta molécula *enlazadora*.

Para Chartier, cuando dos ingredientes o un ingrediente y un líquido, comparten una molécula aromática dominante de la misma familia, el resultado es mayor que la suma de ambas partes. Es una sinergia aromática que magnifica el sabor. Buenos ejemplos son las explosiones armónicas de las gambas con el azafrán, el alga nori con la frambuesa o el queso parmesano y el café.

Variedad molecular

¿Y cómo funcionan esas sinergias? Millones de moléculas olfativas en constante cambio determinan los aromas a cada momento. Y esos olores definen la impresión que las personas tienen de los alimentos que comen. De entre todas esas moléculas cargadas de información, es la molécula volátil predominante la que marca la manera en que algo sabe. Así solo queda comprobar si dos elementos a armonizar comparten componentes aromáticos claves.

Si se encuentra alguna similitud entre las principales moléculas aromáticas que dan la identidad estructural al vino o al alimento, la *puerta del maridaje* se abrirá, al margen de los límites geo-socio-culturales que puedan intervenir. Y solo así se pueden alumbrar sinergias como la que creó Ferrán Adrià en la carta de El Bulli de 2009 al fusionar, por primera vez en la historia, alga nori y frambuesa.

Las familias aromáticas



Javier Pagés y François Chartier.

Sin entrar al detalle y convertir las siguientes páginas en una lista de compuestos moleculares con nombres desconocidos para los no familiarizados con la química molecular, Chartier llega a algunas conclusiones que pueden ayudar a maridar con libertad y conocimiento. Para facilitar los maridajes se pueden agrupar los alimentos en diversas familias aromáticas. Por ejemplo, los alimentos ricos en volátiles anisados (la menta y sus afines) van bien con la uva Sauvignon Blanc, que cuenta también con esos anisados como potente aromático.

Mediante el estudio molecular Chartier descubrió que esos compuestos aromáticos *anisados*, comunes a muchas hierbas y hortalizas, son muy numerosos, desde la r-carvona de la menta y s-carvona de la alcaravea, hasta el estragol del anís, la albahaca, el estragón o la manzana, el eugenol del clavo, el anetol del apio, la apigenina del perejil o el mentol del cilantro y la melisa.

Así que todas estas hortalizas y algunas otras más, armonizan perfectamente con vinos elaborados a partir de variedades con un destacado papel aromático de los anisados, como Sauvignon



Blanc, Verdejo, Albariño, Chardonnay, Godello, Riesling, Pinot Blanc, Furmint o Chenin Blanc, siempre que sean jóvenes sin barrica. Respecto a tintos, congeniarían con Syrah o mezclas de esta variedad con Monastrell y Garnacha.

Ya que se ha mencionado el mentol, hay que señalar que este compuesto aromático es el que, en dosis bajas, activa los receptores térmicos del frío y en dosis altas tiene un efecto abrasador, como la capsaicina de las guindillas.

Son ingredientes que simulan el frío, aportando frescor a la boca. Los anisados también ayudan a aportar esas sensaciones refrescantes.

El príncipe sotolón

Otra gran familia aromática es la que se vertebra en torno al sotolón, nombre *popular* con el que se conoce al hidroxil-3-dimetil-4.5 (5H)-furanona-2. El sotolón se utiliza muy frecuentemente para imitar el olor de caramelo y del jarabe de arce, hasta se crea este aroma artificialmente. Se puede encontrar de forma natural en multitud de alimentos (algodón de azúcar, azúcar moreno, café, caldo de ternera, ciruela pasa, curri, dátiles e higos secos, jarabe de arce, melaza, nueces tostadas, reducción de vinagre balsámico, salsa de soja, setas deshidratadas...) y de vinos (desde jereces bajo velo de flor hasta sauternes, tokay, oportos tawny o madeiras).

Y es que parece que un calentamiento de los alimentos por encima de los 37 grados pone en marcha las transformaciones químicas creadoras de aromas a sotolón. La clave para encontrar el sotolón en vinos y destilados es el oxígeno. Todos los vinos envejecidos con una mayor o menor proporción de oxígeno, desarrollarán esta molécula.

Respecto a los finos y olorosos, Chartier identifica hasta 307 compuestos volátiles. Los dominantes en finos y manzanillas (gracias al velo de flor) son los acetaldehídos, presentes también en la nuez, la manzana verde y el jamón ibérico. También se encuentran las acetoinas (propias de mantequillas, yogures, quesos...), las lactonas (las más típicas son las del coco), solerones (higos secos) o los terpenos (cítricos y flores, desde la bergamota hasta el jengibre o el azafrán).

En los olorosos se detectan además aldehídos fenólicos (como en la nuez), ácidos cinámicos (como la canela) y ácidos benzoicos (almendra), entre otros. Pero lo que más lo diferencia es la presencia del piperonal, que es el aroma a flores de vainilla, pero también a eneldo, arándano, o alcanfor. Por su estructura, amplia, cálida, densa, untuosa... los olorosos requieren alimentos de textura alta y grasos, que pueden jugar con los amargos y hay que servirlos no muy calientes, ya que su graduación más bien alta se reforzaría con un plato muy caliente.

Entrados en carnes

La carne de vacuno supone todo un mundo aromático para Chartier, un universo regido en gran medida por ese sabor umami que procede de las carnes de animales con fibras rojas sometidos al ejercicio. La grasa también desempeña un papel fundamental, porque además es un soporte de sabores. Con el calor se desprenden moléculas afrutadas, avellanadas y vegetales.

También el tipo de alimentación de las reses determina sus moléculas aromáticas. Si se alimentan de hierba y forraje, es más rica y compleja, con más ácidos grasos polinsaturados y terpenos (especias, hierbas), que combinarían bien con vinos de Syrah, por ejemplo. Si se alimenta con pienso, tiene menos sabor pero tiene más marcada la robustez típica de la carne de vacuno.

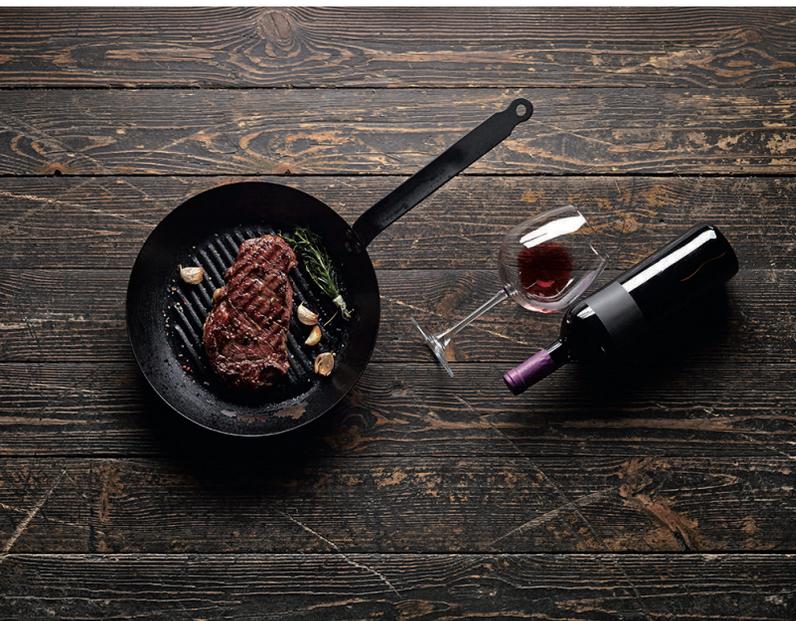
**MARIDAR ES
BUSCAR LA MEJOR
COMBINACIÓN
ARMÓNICA DE
SABORES Y
SENSACIONES
ENTRE COMIDA
Y BEBIDA.**

De ahí que pueda combinarse con vinos robustos, incluso rústicos, como los malbec o los monastrell.

La edad del animal también influye. Cuanto más vieja, más moléculas aromáticas tendrá su grasa. Los aminoácidos aumentan mucho durante la maduración, lo que le da mayor presencia de umami, más amplitud y textura. De ahí que se puedan seleccionar vinos más aromáticos y voluminosos, con sabores más animales, como los tintos de Cabernet Sauvignon.

La raza también es determinante, y por supuesto, la forma de ser cocinada. La carne cruda desarrolla menos sabores, de ahí que pueda combinarse con blancos de cuerpo moderado muy perfumados. A la parrilla y asada suma a los propios de la carne los ahumados de la parrilla. ¿Su vino? Como todo en lo que esté involucrado el fuego directo, un tinto criado en barrica. Si se ha cocido, va a ir mejor con tintos frescos, de taninos suaves o blancos de acidez moderada, siempre muy aromáticos. Si se ha estofado y se ha dorado previamente para sellarla, volvemos a los mismos parámetros de la parrilla.

Carnes menos rojas



El cordero, por otro lado, cuenta entre sus moléculas más predominantes con el timol, que es la propia del romero. De ahí que, además de ser común que se cocine con él, a la hora de elegir vinos combine mejor con aquellos de corte mediterráneo.

El cerdo, por su parte, cuenta con sabores naturalmente dulzones debido a las lactonas, que se traducen en aromas a coco, albaricoque, melocotón... De ahí que casen bien con vinos blancos que jueguen en esa liga, como los del Ródano, los viognier, y también aquellos tonos con mucha presencia de las vainillas y whiskilactonas de las barricas en las que han madurado. También conjuga bien con finos y olorosos, ricos en lactonas.

Otro de los grandes campos del maridaje es la unión de queso

y vino. Para Chartier, como a todo experto en maridaje, molecular o no, dependerá del tipo de queso al que nos enfrentemos. Los de pasta dura y semidura, que cuentan con características organolépticas vinculadas a los pastos y flores, tienen muy marcados los rasgos de los carotenoides y del linalol, comunes a vinos como el fino o los blancos de Gewürztraminer, Chardonnay, Sauvignon Blanc o Riesling, además de en los rosados.

Los quesos mantecosos y cremosos, del estilo del brie o del camembert, están dominados por los aminoácidos y el diacetilo, compartiendo moléculas con blancos como el chardonnay fermentado en barrica o en general cualquier blanco con crianza. Por último, en los quesos azules encontramos diacetilos (mantecquillas), cetonas metiladas (especias, picantes), tioles (afrutados), terpenos, acetonas y dimetilpiracinas, además de ácidos grasos como el glutamato. El peso del umami en estos quesos obliga a buscarles un compañero con volumen y mucha presencia en boca, como los dulces naturales, licorosos tipo sauternes, oportos, criados en barrica... Y como no, finos y manzanillas.

Inteligencia artificial al servicio de la emoción

La sociedad pide, en muchos aspectos de la vida, dejar de “tocar de oído” y sumarnos al mundo de la exactitud, de la ciencia. Es decir, dar un paso más allá de la cocina “tecmoemocional” por la que siempre abogó Adriá y adaptar la Inteligencia Artificial a la restauración. Algunos incluso sueñan con un restaurante robótico “tres estrellas”. ¿Ciencia Ficción? Quizá no.

Junto a ese ideal de un mundo *supratecnológico*, hay un deseo igual o más fuerte de volver a la vida sencilla, a la emoción de lo puro, un *back to the roots* que ahora más que nunca se ha hecho especialmente patente. ¿Tecnología? Sí, pero no a cualquier precio. ¿Ciencia? Sí, pero que llegue al corazón.

Hay que priorizar las emociones que son las que, en definitiva, nos hacen humanos. Y sobre todo, solo lo que emociona consigue perdurar. Solo si hay un sentimiento ligado a esa comida, a ese vino, ésta quedará grabada en la memoria. Porque somos seres emocionales, aprendemos a través de los sentimientos.

Y si, como dijo el gran Brillant Savarin en su Fisiología del Gusto a principios del ya lejano siglo XIX, “el gusto, tal y como nos lo ha concedido la Naturaleza, sigue siendo el sentido que, al fin y al cabo, nos proporciona las mayores satisfacciones”, ¿cómo no aprender a través del gusto (y del olfato, claro está) y ampliar así nuestros conocimientos?

Al principio de este reportaje, se menciona la necesidad de redefinir el papel del vino en la mesa. Indudablemente, el camino es este: crear una historia en torno a él, que forme parte de la experiencia, que la enriquezca, apostando por vinos que sepan qué contar y cuándo contarlo.

El maridaje podrá llegar a través de contrastes, moléculas o simplemente experiencias previas y dependerá de muchos factores. Pero siempre pensando en el vino como disfrute, que a la mesa no se va a sufrir. Maridemos así, con la libertad que da el conocimiento. Lo demás, vendrá solo.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



LOS TIEMPOS CAMBIAN,
LO AUTÉNTICO PERMANECE.

WINE MODERATION
8-12% Alc. Vol.



CHARLAS CON LA PANTALLA

»» En estos tiempos de enclaustramiento obligado y con distancias sociales preventivas no ha quedado otra que acudir a reuniones y presentaciones virtuales. El problema es que mantener la atención de los participantes en esa situación es una tarea titánica en según qué contextos. Si ya es difícil hacerlo cara a cara, no digamos cuando la reunión es *online*. Las videoconferencias y reuniones vía Go To Meeting, Zoom, Hangout y similares han transformado la comunicación y complicado las presentaciones y catas de vino. Es cierto que aportan una flexibilidad muy de agradecer y facilitan la gestión de agendas, desplazamientos, alquiler o utilización de espacios y reducen barreras físicas que muchas veces son un quebradero de cabeza para los organizadores. Pero, seamos sinceros, la mayor parte son muy muy aburridas. Más aún cuando se trata de una presentación o cata donde el anfitrión convocado describe un vino desde la pantalla mientras los invitados escuchan sus comentarios. ¿Escuchan? Más bien oyen mientras ocupan su tiempo en otra

actividad “complementaria”. Los proveedores de soluciones para videoconferencias se han dado mucha prisa en ofrecer más soluciones que contribuyan a hacer de éstas algo más participativo y eficiente, pero la clave está más bien en la organización y presentación del anfitrión

con el tema de la conferencia durante su celebración. Lo más habitual era enviar *mails* y *whatsapps*, navegar por redes sociales, visitar Amazon y comprar, incluso ir al baño y ausentarse. Todas, cosas que no ocurren cuando se está delante de un interlocutor que mira a los ojos.

prestar atención incluso antes de haber empezado. No hay que olvidar que en una convocatoria *online* o presencial se solicita lo más preciado que esa persona tiene: su tiempo. Hay que procurar informar del interés que la reunión/presentación tiene para el asistente potencial.

Aunque hablemos de una obviedad, la puntualidad es primordial. Si en una reunión presencial lo más molesto es esperar a que llegue el impuntual de turno para empezar, en un encuentro *online* la espera rápidamente toma en impaciencia e indignación. Si, peor aún, la espera a que el organizador se conecte es larga, a esas alturas los asistentes están acordándose de su familia en no muy buenos términos. No hay excusas para que esto suceda y si es así, se deberá comunicar el retraso con antelación. La función de “sala de reuniones” de la mayor parte de estas aplicaciones permite al anfitrión controlar el momento en que los participantes acceden a la reunión. Permite saludar a los asistentes de uno en uno o derivarlos a una “sala de espera” que se puede personalizar con imágenes, logotipos o incluso algún *brainteaser* que mantenga



que en las soluciones informáticas que están ahí para su mejor utilización. Hace un par de años, Intercall, líder en el sector realizó una encuesta entre varios miles de sus usuarios para saber el comportamiento de los participantes en una de estas reuniones y el resultado fue devastador. El 82 por ciento de los encuestados reconocía estar haciendo alguna otra cosa que nada tenía que ver

CAPTAR LA ATENCIÓN

Unas pocas claves pueden servir para que la reunión sea algo más “edificante”. Por increíble que parezca, muchas convocatorias no siempre comunican correctamente su propósito. Si se trata de una reunión interna; mal no dar detalles, pero si se trata de una comunicación más general, es el principio de un fracaso porque los participantes dejan de

la atención mientras todos se meten en harina. Por otro lado, el anfitrión debe conectarse con antelación para comprobar que todo marcha. Que al ordenador no le dé por actualizarse justo en ese momento o que falle algo que hasta ese momento no había dado la lata porque, créanme, Murphy siempre hace acto de presencia en los momentos más inoportunos. Todos hemos asistido a presentaciones donde fallan las diapositivas, el puntero de pantalla hace de las suyas o los micrófonos se acoplan, pero ahí las tablas del presentador salvan la situación y los asistentes son más comprensivos. Frente a una pantalla de ordenador, *vía online*, la tolerancia se queda en mínimos.

REUNIÓN FLUIDA

Otro punto importante es no organizar reuniones multitudinarias. En versión *online*, el éxito no se mide por el número de asistentes. Muchas veces, es más efectiva una pequeña reunión virtual con un seguimiento masivo *vía mail* para obtener el resultado deseado. Durante la reunión es aconsejable comprobar si hay vida al otro lado de la pantalla. Detenerse cada cierto tiempo para medir la participación y el nivel de atención de la audiencia es importante. Se ha comprobado que un asistente a una reunión *online* permanece atento de forma continua durante no más de cinco minutos.

Preguntar, pedir opiniones, ofrecer la posibilidad de participar e interrumpir, son estrategias para mantener la tensión y conseguir fluidez de comunicación. Por descontado, es importante dominar la aplicación y familiarizarse con ella antes. Hay que evitar parones técnicos. En una reunión presencial, al final siempre hay comentarios de pasillo, anécdotas, saludos y despedidas. En una reunión *online* hay que incorporar este capítulo dentro de la propia reunión porque acerca al contacto presencial. Una correcta despedida del anfitrión y una desconexión deja en el tintero lo más suculento de estos momentos cuando los asistentes ya relajados, ofrecen opiniones, comentarios y visiones que es lo que precisamente busca el organizador. Las tareas más acuciantes ahora mismo para no suspender en comunicación son: dominar con maestría el silenciar a participantes (*mute*) y activar de nuevo sus micrófonos; compartir pantalla con los asistentes; pasar el control para que se pueda compartir una presentación y retomarla; compartir *docs* (PDF, Word, etcétera); identificar la participación de asistentes (conectados pero con la ventana de la reunión *online* inactiva); activar el *chat* para ver preguntas y comentarios de los participantes mientras están silenciados y, por último, grabar la sesión para que se pueda ver más tarde. ■

ENATE

Arte en Esencia



Original para Enate de Erwin Bechtold





VITICULTORES DE LUJO

EL FUTURO
SOSTENIBLE

DICHO ASÍ, EL TÉRMINO PUEDE SONAR EXCLUSIVISTA, EXCLUYENTE Y HASTA SNOB. PERO QUIZÁ ESTAMOS ANTE UN CONCEPTO CLAVE PARA ASEGURAR EL FUTURO DEL VINO ESPAÑOL. PORQUE O SE INSTALA UNA VITICULTURA DE LUJO EN EL VIÑEDO PATRIO O ES POSIBLE QUE NUESTRA VOCACIÓN DE POTENCIA VINÍCOLA DEL VIEJO MUNDO SEA UN PUNTO EN EL MAPA QUE SE ALEJA CADA VEZ MÁS.

TEXTO: RAQUEL PARDO

FOTOS: CEDIDAS POR LAS BODEGAS

La viticultura ha desaparecido. La industria ha obligado a hacer mala viticultura, a abandonar los mejores lugares, esos territorios difíciles pero mágicos". Son palabras de Telmo Rodríguez, un conocedor en profundidad del vino español que sabe algo de recuperar territorios olvidados. Rodríguez acuña este término en oposición a la viticultura que considera industrial, destinada a proveer de materia prima a vinos elaborados en masa y que no son capaces de hablar de origen porque se pierden entre la multitud.

Para él, practicar viticultura de lujo supone volver a "esos viñedos difíciles" y olvidados, encontrar lugares únicos, recuperarlos, reconstruir, si los hubo, viejos bancales, labrar la tierra con mula, no despegar apenas la vista de la viña. Un poco como definía Enrique Jardiel Poncela al agricultor: aquel "hombre que, aunque no sea creyente, se pasa la vida mirando al cielo". Rodríguez pone como ejemplo Las Beatas, nombre de una finca de Labastida de la que sale el vino del mismo nombre (1.500 botellas, 180 euros); apenas dos hectáreas de una viña en terrazas orientadas al este, sur y noroeste donde convive viña vieja y joven y ocho o nueve variedades locales, tal como reza la descripción del vino. Un enclave vitícola del siglo XVI que pudo desaparecer en aras de otra viticultura pero que la Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez ha trabajado por recuperar y convertirlo en un vino aclamado por parte de la crítica: "En sitios como ese nace la viticultura de lujo".

Con el concepto algo más claro, a una se le pasan por la cabeza algunos viticultores que podrían encajar en este perfil en distintos lugares. Y pese a que Rodríguez no cree que esta viticultura sea viable para agricultores que venden uva y solo lo ve posible en aquellos que embottellan su propia marca, vienen a la mente unos cuantos nombres, con distintos perfiles.

UVAS COMO GEMAS

Pero quizá el que más encaja con este concepto es un tipo de La Aguilera que vive feliz con su doble papel de proveedor

y viticultor que elabora su propia marca, y que, además, goza del beneplácito de algunos críticos: se llama Jorge Monzón, y su proyecto bodeguero lleva el nombre de Dominio del Águila. Pero la otra vertiente de Monzón es la de un incansable agricultor al que le encanta su trabajo, capaz de hablar horas y horas de él.

Jorge Monzón es hijo de un agricultor cooperativista que también sabe de albañilería, pero de lo que sabe, sobre todo, es de trabajar duro sin hacerse rico. Por eso quiso que sus hijos se largaran a estudiar fuera y se alejaran del campo, aunque Jorge, único chico de la prole, parece que salió rana... lo que él quería era campo.

Se formó en Madrid y después se fue a estudiar a Francia, conoció Burdeos y Borgoña, esta última gracias a un par de años en Domaine de la Romanée-Conti, que lo fichó tras fijarse en uno de sus es-



Jorge Monzón.

tudios sobre la relación entre la cepa y el agua. "Eduardo García me influyó en la idea de ir a por los peces gordos", comenta, y agradece también la ayuda de sus profesores. El caso es que, de repente "yo, hijo de cooperativista, me vi en un escenario de venta de uva con unos precios entre 30 y 40 euros por kilo".

Desde Borgoña volvió a la Ribera traído por Pablo Álvarez para "dar un toque bordelés" a los vinos de Vega Sicilia, y

después pasó unos años en Arzuaga, ahorrando e invirtiendo en viñas: "Compraba lo que nadie quería", sitios frescos, en lugares perdidos, con muchas variedades... "un puzzle del que ahora empiezo a juntar las piezas".

LA ARTESANÍA Y EL MONTÓN

En torno a 2003, su padre dejó la cooperativa y consiguieron convertirse en proveedores de Mauro, el proyecto de Maria-



no García y sus hijos, Eduardo y Alberto. Desde entonces les venden uva que ahora utilizan en Garmón, su vino de alta gama con DO Ribera del Duero. También, sus viñas fueron materia prima de los vinos de Amaya Arzuaga.

En 2012, fecha en la que se casó con Isabel, su esposa, fue cuando se lanzó a “hacer algo con sus viñas” y unificar su explotación comprando las de su padre. En 2013, empezó a vender uvas para Vivaltus, el vino de alta gama que elabora la familia Yllera con el que fue enólogo de Pétrus hasta que se jubiló, Jean Claude Berruet. La clientela de este proveedor de lujo fue aumentando con nombres como Vega Sicilia, Peter Sisseck... Monzón quita importancia a estos contactos y destaca que no distingue entre la viticultura que practica en las viñas cuya uva vende y las que embotella como Dominio del Águila.

Además, asegura, sus precios, en torno a 2,4 euros por kilo cuando es viña vieja, valora más la confianza con el comprador y el hecho de tener toda su producción vendida: “En 2017 pude haber vendido la uva al doble pero no lo hice”, confiesa, ya que “creo en los precios justos, no en las negociaciones”. Asegura, también, que el precio depende mucho del viticultor, y relata el caso de una viña junto a una de su propiedad, de las que él utiliza para su

gama alta, cuyo propietario ha tirado la uva.

Este año, con lo mal que pintan las cosas, cree que será una cosecha excelente, la mejor que ha conocido, dice, pero también reconoce que para hacer lo que hace “hay que ser muy valiente y un poco inconsciente, yo es que vivo para todo esto”. Disfruta con su faceta de proveedor, que le hace “estar vivo, respirar la añada, hablar de ella con unos y otros” y cree que esta profesión tiene futuro: “Con lo que estamos pasando ahora hay dos opciones: o hacemos artesanía o al montón. Las gamas medias van a desaparecer”.

Monzón tiene unas 60 hectáreas divididas en unas casi 600 parcelas en La Aguilera, de las que está pendiente continuamente y no modifica su modo de trabajar porque llegue un cliente que le pida, por ejemplo, tirar uva. Reconoce el valor del trabajo de personas como Álvaro Palacios por posicionar lugares privilegiados y alaba su estela, ya que, dice, si se apuesta por la calidad, el vino siempre será bueno.

TRABAJAR BAJO PEDIDO

No muy lejos de allí trabajan sus 25 hectáreas de viñedo mayoritariamente viejo Andrea Sanz y Pablo Arranz, matrimonio al frente de Magna Vides. Juntos traba-



Pablo Arranz.

jan una propiedad que se compone de 60 microparcelas trabajadas bajo los dictados de la agricultura ecológica, aunque han renunciado a ponerle sello.

Andrea y Pablo venden el 80 por ciento de su producción, aunque también embotellan su propio vino desde 2011 en un proyecto concebido como *start-up* a la americana, creando marca y elaborando casi bajo pedido.

Magna Vides luce con orgullo su etiqueta de proveedor de uva de bodegas como Aalto, Valtravieso o Conde de San Cristóbal, a quien dotan de materia prima para sus gamas altas y reciben un precio por ella que les da para vivir cómodamente, aunque sin grandes lujos. Andrea Sanz está satisfecha de que su ejemplo haya cundido y que otros viticultores cercanos estén apostando por una viticultura de alta calidad y formando una suerte de gremio capaz de hacer frente a negociaciones abusivas por parte de las bodegas.



Andrea Sanz y Pablo Arranz.

“Tenemos viñedo entre ochenta y noventa años con distintos marcos de plantación, y utilizamos cuatro tractores para trabajarlo, pero esto se trabaja estando mucho tiempo en la viña y menos en el tractor”, comenta, y añade que Magna Vides persigue ser un proveedor especializado en viña vieja, conservar un patrimonio que, de otro modo, se perdería, para lo que no dudan en cambiar su viñedo más joven por otros viejos o a punto de arrancarse cuando el viticultor se cansa de trabajarlos y su labor no tiene continuidad.

“Nos especializamos en viñas de calidad, hemos aprendido mucho de la viña vieja y ahora ofrecemos alta costura”. Su proyecto ha tardado unos diez años en ser rentable. Sus precios rondan la media del lugar, en torno a dos euros, pero Andrea remarca que son precios fijados más por la demanda que por la calidad de la uva, puesto que lo que se paga por la viña vieja y la joven no difiere mucho.

Pero es consciente de algo: “Las bodegas necesitan viñedos como los nuestros para elaborar sus gamas altas porque todas quieren hacer un vino top”, pero destaca también que trabajos como el que ellos hacen no se ven suficientemente recompensados: “O sube el precio, o dejará de estar asegurada la calidad en Ribera”, predice.



VITICULTURA EN EXTINCIÓN

Ni en Ribera ni en el resto del país. El director de la Semana Vitivinícola, Salvador Manjón, periodista curtido en información vitícola y auténtico experto en el mercado del vino, comenta que en España somos “muy ineficientes” y que “vencer nuestra imagen de vino barato (internacionalmente) es difícil”.

Manjón separa una España de viticultores que creen en la viticultura y en el futuro, que son muy pocos y en ocasiones

ligados familiarmente al campo, que apuestan por ese lujo para vender sus uvas o embotellar su propia marca, y que estarán en el origen de la regeneración de la viticultura, y aquellos que practican una labor de subsistencia, con precios ruinosos, rendimientos cada vez mayores y una calidad que decae progresivamente.

Predice, en esta línea, una polarización de panoramas, con viticultores, cada vez más, que creen en el viñedo y practican viticultura de alta gama, pero todos de tamaño pequeño, y aquellos que proveen a bodegas para hacer vinos baratos “porque esa es la competitividad del vino español, no la calidad-precio, sino el vino barato”. Se muestra algo pesimista sobre la posibilidad de que en España proliferen una viticultura de lujo y profesionalizada debido a esta imagen de vinos baratos, cuyos precios están, a veces, por debajo de coste.

Tampoco las administraciones, considera, han ayudado, al contrario: “En 2023 se habrán dedicado 1.300 millones de euros a reestructurar el viñedo y lo que se habrá conseguido es subir los rendimientos y bajar los precios. No hay nadie al timón de esa reestructuración y no tengo esperanza en que haya trabajo colectivo”.

Sin embargo, ve que hay una viticultura de lujo incipiente y cuya diferencia radica



Telmo Rodríguez.
FOTO: CARLOS SPOTTORNO.

en poner de manifiesto el origen: “Evolucionará, pero no sé hasta dónde crecerá, porque vender 50.000 botellas es difícil, pero más fácil que vender un millón”.

Telmo Rodríguez considera, como Manjón, que “El vino *low cost* es un desastre” y que España es, también, un país marquista donde no se piensa en el trabajo que hay dentro de una botella: “No se conoce el sabor de los lugares”. Telmo recuerda su llegada al puerto de Arrebatacapas, en Cebreros, cuando pocos sabían de la existencia del pueblo como enclave vitícola porque solo se conocía el vino de la cooperativa y el Perlado de Benito Blázquez. “Gredos nos hizo perder dinero muchos años, pe-

punto de arrendar las parcelas que pudieron, para trabajarlas ellos mismos y contentar así a sus arrendadores –“para ellos trabajar la viña es ir a podar y echar azufre, para nosotros, podar, labrar el suelo, poda en verde, vendimia...”, comenta Herranz– y después comprar algunas de ellas.

VIÑAS EMOCIONANTES

Verdejos de más de cien años en pie franco, algunas cepas prefiloxéricas también, sobre suelos de arenas eólicas que llegaron allí por la erosión de la Sierra de Guadarrama, llevadas por el viento. Alrededor, un pinar. “Yo quería viña vieja de verdad”, comenta la enóloga, creadora del

damente complejo que a la pareja de enólogos le parece “emocionante” y hace que les compense todo el trabajo de años: “Cada vez vamos aprendiendo algo, y La Sillería en cada añada tiene una energía diferente, nos da el privilegio de mostrar algo muy distinto de unas viñas de más de cien años, que no hay tantas por aquí”.

Si le pregunto a Beatriz por el precio al que vendería esas uvas, se queda corta, quizás porque no se lo plantea y porque, en general, el precio medio de Rueda no es muy bajo, comparado, por ejemplo, con Castilla-La Mancha. Pero el lujo, sin duda, no está únicamente en el precio, porque si así es, no se explica cómo en la región se puede llegar a pagar un euro o más por uvas de viñas con rendimientos de más de diez mil kilos por hectárea, cultivadas en espaldera, trabajadas y vendimiadas mecánicamente.

Para ellos el precio debe corresponder con el trabajo que hace el viticultor y no tanto con lo que se paga de promedio en la zona. Por ejemplo, Barco del Cometa elabora un tinto de Juan García “por orgullo personal”, dado que es una variedad complicada para obtener vinos finos. Compra la uva a *El Varas*, un tipo que trabaja bien el campo, al que consideran necesario compensar, y al que pagan cinco veces más que el precio que fija la cooperativa: “Trabaja bien, y por veinte céntimos el kilo no le compensaría ni levantarse de la cama”, afirma Beatriz, y añade que “me gustaría pagarle más, porque trabaja muy bien”.



Beatriz Herranz.

ro la otra opción era ir a la cooperativa para vender la uva a bajo precio. Optamos por labrar la tierra, quitar herbicidas y reconstruir una viticultura que se había extinguido”.

Esa preocupación por que no se pierda una labor de décadas y hasta de centurias es un ingrediente común en viticultores que encajan en el perfil del lujo. Beatriz Herranz y su socio, Félix Crespo, amigos de la universidad, se quedaron asombrados con un viñedo viejo sobre arena que parecía de playa, en el pueblo vallisoletano de Alcazarén. Centenarias, preciosas y capaces de llamar su atención hasta el

proyecto Barco del Cometa en 2010, a quien se unió Crespo pocos años más tarde. Ahí la había y estaba casi abandonada, hasta que llegaron ellos y, de ese Verdejo, y algo de Palomino del mismo territorio, comenzaron a elaborar dos de sus vinos de alta gama, La Sillería y Las Envidias, parte de una trilogía con un nombre revelador: Parajes del Infierno.

Alcazarén, para Beatriz, escapaba del “eje del mal” de arrancar viñedos viejos que ella conoce por vivir y tener bodega en La Seca, corazón de la DO Rueda, a la que los vinos de Barco del Cometa no se acogen. La Sillería es un verdejo tremen-

PRESERVAR EL PATRIMONIO

No paga mal tampoco Jonatan García en su bodega Suertes del Marqués, en el Valle de la Orotava. Es un empresario metido a viticultor que se puede considerar el responsable de que en la zona se esté paralizando el arranque de viñedo: “Estamos consiguiendo que nuestros viticultores estén bien pagados y tratados y se dediquen al viñedo a tiempo completo”, afirma García. Todo un logro en un país en el que abunda la viticultura de fin de semana porque no da para subsistir.

Para él el valor principal es preservar el

patrimonio de viñas viejas en cordón trenzado, una conducción propia de La Orotava que precisa de una viticultura entregada: “Lo mínimo que pago es 1,50 euros y de ahí para arriba; soy consciente de lo difícil que es trabajar aquí”, comenta, y añade que, cuando colabora con un viticultor, se compromete a ir pagando más cada año, ya que eso es motivador para ellos y se vuelcan en mejorar la viticultura, se involucran con el proyecto y son leales en años de escasez. También él les devuelve el favor y este año, el de la pandemia, incorporará más viticultores a su lista para absorber parte de lo que estos no han podido vender.

Suertes del Marqués se provee de viticultores para el 50 por ciento de su producción, pero también es el mayor propietario de viñedo de La Orotava. Con uva de estos agricultores elabora algunos de sus vinos de alta gama, como Cruz Santa o Vidonia, ambos por encima de los 20 euros. Cuantifica los costes de su propio viñedo, que trabaja durante todo el año “estando muy encima”, por encima de los tres euros, ya que practica viticultura ecológica y su explotación tiene rendimientos menores que los de los viticultores.

Además, señala que la vendimia manual en su propiedad, situada en una vertiginosa pendiente, es muy costosa; requiere agacharse mucho y es muy lenta: si



Vendimia en Suertes del Marqués.

en la Península una persona puede recoger unos mil kilos de uva, aquí no pasa de cuatrocientos”, explica. La misma filosofía sigue en Gran Canaria, donde este año vendimia la primera cosecha de su nuevo proyecto, Bodega Tamerán, en colaboración con el futbolista de la isla David Silva.

VÍA DE FUTURO

Ergo, viñedos difíciles de trabajar, olvidados o abandonados, recuperación de territorios que de otro modo se perderían,

trabajo artesanal y constante cuidado de la viña, costes altos y calidad muy por encima de la media. Más o menos así podríamos tener claro el bosquejo de una viticultura de lujo.

Jonatan García estima que puede haber unos trescientos bodegueros y viticultores que hagan un trabajo similar pero que, desde luego, “no es la forma de actuar de las grandes marcas”. Telmo Rodríguez coincide y se entusiasma por este “movimiento de gente nueva e interesante que lucha por recuperar esos lugares olvidados”. Héroe, según él los califica, que trabajan en un viñedo que, aunque se cuantifique para vender la uva, realmente no tiene precio.

Hay, pues, esperanza, y es el momento en el que los consumidores van queriendo informarse de quién está detrás de la botella por la que pagan una buena cantidad de euros. “Vamos a revelar un país que ni los españoles sabían que existía”. Y por supuesto, ese país no estará al alcance de todos, se reflejará en vinos que, en realidad, son objetos de deseo. La viticultura de lujo está llegando para quedarse, y para sostener, con esa imagen aspiracional, de algo para lo que no todo el mundo vale, la idea, un poco romántica, sí, de que se puede mejorar la calidad general de la viticultura española.



RENACE UNA LEYENDA



Vuelta a nuestros orígenes, al icónico Viña Monty, un vino de autor mundialmente aclamado de Bodegas Montecillo, la tercera bodega más antigua de la D.O.Ca. Rioja. Una historia basada en el conocimiento de la naturaleza que nos rodea y en la pasión por revivir el legado de Viña Monty, rescatado del tiempo para presentar esta colección singular de tres vinos monovarietales; Graciano, Garnacha y Viura. Fruto de una selección de parcelas excepcionales, resultado de un meticuloso estudio del terruño y un exhaustivo trabajo de nuestra enóloga.

Mercedes García Rupérez
Enóloga

www.bodegasmontecillo.com

DESDE  1870

VIÑA MONTY

Bodegas Montecillo

Rioja

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



NUEVA ETAPA Y MUCHAS ENCRUCIJADAS

LOS CAMINOS DE NAVARRA

TEXTO: A. PROENSA

FOTOS: PLANETA VINO Y CEDIDAS POR LAS BODEGAS

ROSADOS, ECOLÓGICOS, VINOS DE PAGO, VINOS DE LA TIERRA, VARIETADES AUTÓCTONAS, FORÁNEAS Y RECUPERADAS. Y LA GARNACHA COMO PROTAGONISTA. NAVARRA DESARROLLA SU MAPA VINÍCOLA Y SU PALETA DE COLORES Y TIPOS DE VINOS EN UN RECORRIDO QUE TIENE MUCHAS ALTERNATIVAS Y MÁS DE UNA ENCRUCIJADA. UNA VEZ MÁS, INICIA UNA ETAPA QUE BUSCA REIVINDICAR EL BUEN NOMBRE DE LOS VINOS NAVARROS.

Navarra luce el título honorífico de ser la eterna promesa. Tiene todas las condiciones para ser una gran zona productora de vinos de calidad. Cuenta con comarcas diversas capaces de ofrecer alternativas favorables.

Siempre hubo buenos enólogos y algunas bodegas capaces de ofrecer vinos de notable mérito. Ha demostrado, y demuestra, esa potencialidad pero no la plasma en una imagen favorable. Navarra, que es más que la DO Navarra, es víctima de sus propias contradicciones.

Javier Santafé, recién nombrado gerente del Consejo Regulador de la DO Navarra, lo resume: “Navarra lleva diez años preguntándose ¿qué me pasa doctor?”. El diagnóstico no es demasiado complicado, el problema es el remedio. Se han prescrito muchos y muy caros, pero ninguno ha funcionado correctamente. Navarra no es una marca que venda bien, sobre todo en el mercado nacional, salvo por los vinos rosados.

“Navarra me respalda sólo en rosado; si no fuera por eso, recomendaría a mi empresa salir de la DO Navarra”. Así de contundente se muestra José Manuel Plo, con larga experiencia en la gestión de bodegas en la zona, que pone énfasis en señalar que es una opinión personal, no como gerente de Bodegas Marco Real. La bodega del grupo La Navarra afronta una nueva etapa tras el fallecimiento de su fundador, Juan Ignacio Belasco, ahora con la familia fuera de la gestión diaria y con la incorporación como director técnico de Kepa Sagastizábal, que procede de Bodega Inurrieta.

RETIRAR NAVARRA

“El problema es que no rota. Cuesta mucho meter un vino de Navarra en la lista de un restaurante y, por bueno que sea el vino, cuesta muchísimo venderlo y los restaurantes lo retiran”, dice Luis Miguel Martín, responsable de la distribuidora Atem, con vinos muy introducidos en la hostelería media-alta madrileña.

La alternativa preferida de algunos ha sido retirar la mención a la DO Navarra de las etiquetas o reducir mucho el tamaño de la letra. Se han aplicado dos vías, además de las ya existentes de la DOC Rioja, con algunos municipios de la Ribera Alta en su ámbito, y la DO Cava, que integra Viana y Mendavia, que también son *riojanos*.

La más evidente es la de las denominaciones de origen de pago, de las que hay cinco en el ámbito navarro, Pago Arínzano, Pago Bolandín, Pago Larrainzar, Pago Otazu y Prado de Irache, todas ellas fuera de toda dependencia de la DO Navarra. La otra es la de los vinos de la tierra, con una IGP, Vino de la Tierra de las Tres Riberas, que tiene también su propia paradoja, resumida por Javier Santafé: “Algunas bodegas se han ido a Tres Riberas para vender más caro y otras para vender más barato”. Como es lógico dado su puesto institucional, no cita nombres pero en las primeras destaca el grupo Chivite y, en las segundas, la gran potencia comercial actual de la zona, que es Bodegas Príncipe de Viana.

RECONVERSIONES CURATIVAS



José Manuel Plo (centro) junto a Kepa Sagastizábal (derecha).



Viñedos Alzanía.



Gonzalo Celayeta.

Javier Santafé cita un mal endémico: “Los complejos que Navarra ha tenido y que le han llevado a caminos distintos. Aquí se mira mucho a Rioja, pero se aplicaron recetas que tienen más que ver con el Somontano, Costers del Segre o Penedés. Como en esas zonas, ha habido bodegas destacadas a las que ha ido mal, pero lo más importante es que se ha asistido a un proceso de pérdida de identidad. Es el problema de Navarra”.

En su día Javier Ochoa, propietario de Bodegas Ochoa, que era director de enología en la Estación de Viticultura y Enología de Navarra, puso el dedo en una incómoda llaga: “Se me ocurrió lanzar la idea de lo que mejor nos vendría sería integrar Navarra en la DO Rioja y se armó la marimorrena. He de decir que se lo comenté al presidente de la DO Rioja, que era Víctor Pascual y me dijo: ‘mañana mismo’”.

Sin resolver esa contradicción, en los años ochenta la zona afrontó una transformación profunda, que tuvo sus resultados más llamativos en la modernización de las bodegas y en la reconversión (palabra totémica en la época) del viñedo. La primera aportó la necesaria revolución tecnológica, la segunda, la llegada de las variedades francesas, cuyos pioneros fueron los hermanos Magaña cuando estaba prohibida la importación de variedades.

“En realidad, aclara Javier Santafé, no hay tantas bodegas que hayan apostado de forma brutal por las variedades foráneas; no tienen tanto peso real como proyección comercial”. Y lo refrenda con datos: “Tenemos unas 11.000 hectáreas de viñedo y las variedades españolas suman más del 60 por ciento. Tenemos casi 3.300 hectáreas de Tempranillo y casi 2.600 de Garnacha. Cabernet Sauvignon y Merlot, sumadas, pasan por poco de 2.700 hectáreas”.

Santafé destaca la calidad por encima de la cantidad: “Tenemos casi 1.400 hectáreas de Garnacha por encima de veinte años, 500 de ellas con más de 30, y otras 900 de 11 a 20 años”.

DEBATE

La de las variedades de uva es una de las encrucijadas importantes en el camino de la DO Navarra. Hay opiniones de todos los colores, pero parece que, en los vinos tintos, no corren buenos tiempos para las famosas uvas francesas. No es lo mismo en blancos, con una Chardonnay que aporta más vinos interesantes que las variedades tintas y está firmemente asentada: con algo más de 600 hectáreas, es la quinta variedad más cultivada, por detrás de las cuatro principales tintas, con más del doble de superficie de viñedo que la segunda blanca, la Viura local, que no llega a 300.

Pasado el tiempo de las variedades presuntamente *mejorantes*, se vive también en Navarra una reivindicación de las locales e incluso de algunas nacionales que pueden ser consideradas nuevas en la plaza, como Graciano y Mazuelo en tintas y Garnacha Blanca en el capítulo de las uvas blancas. Todas ellas con escasa presencia (entre las tres citadas no alcanzan el tres por ciento del viñedo con DO Nava-

MARCO REAL

BODEGAS



Chardonnay



Syrah



Garnacha

MONOVARIETALES MARCO REAL,
EL VALOR DEL TERRUÑO
EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

FB

FAMILIA BELASCO

www.familiabelasco.com



Juan Carlos López de Lacalle.



Viñedos en Baja Montaña.



Beatriz, Javier y Adriana Ochoa.

rra) pero con cierta incidencia entre los vinos top actuales de la zona, como muestra la cata que publicamos.

Destaca la Garnacha Blanca, que tiene en Gonzalo Celayeta uno de sus principales valedores, a pesar de su escasa generosidad en aromas y otros parámetros. “He plantado una viña con 21 biotipos seleccionados, 17 de ellos recogidos en viñas de San Martín y 4 de otras zonas de Navarra. Todos en cepas sueltas que están en viñas viejas de Garnacha Tinta”. Es seguramente la mayor viña de esa uva, que suma apenas 76 hectáreas, todas con menos de 30 años y más del 60 por ciento con menos de diez.

La estrella de tiempos pasados, Cabernet Sauvignon (1.355 hectáreas), llegó a rozar el 16 por ciento del total hace diez años y ahora está por debajo del 15. Más moderado es el descenso de la uva Merlot, que llegó a casi el 14 por ciento en 2013 y en 2019 se quedó en poco más del 13. El Tempranillo, por su parte, ha bajado en quince años de casi el 37 al 32 por ciento, aunque sigue en cabeza de la lista de variedades. Crece en porcentaje la Garnacha, que en 1984 se acercaba al 90 por ciento del total del viñedo DO Navarra y en 2013 registró su mínimo histórico (menos del 23 por ciento) y ahora está en algo más del 25 por ciento. Hay que decir que los datos porcentuales son engañosos porque en números absolutos el mínimo de Garnacha se registró en 2018, con 2.571 hectáreas, aunque en 2019 se recuperó algo, con casi trece hectáreas más. Lo positivo es que se ha detenido el arranque en zonas donde se llegó a temer por su supervivencia, como las tres del norte, que es donde parece que se siente más cómoda.

UNA NUEVA ESTRELLA

A impulso de la buena etapa que vive la variedad en amplios segmentos del mercado, seguramente como reacción fresca a los tintos pastosos de etapas anteriores, la nueva estrella emergente es la tinta Garnacha. No ha desbancado a la Tempranillo, al que buscan raigambre local con la reivindicación de un *Tempranillo navarro*, y que sigue contando con adeptos, como Javier Ochoa, que se declara “defensor del buen Tempranillo”.

Ha emergido una nueva secta seguidora de la Garnacha, con varios santones destacados, como el recientemente desaparecido Fernando Chivite, que se entregó en cuerpo y alma a la pasión garnachera encendida años antes por Juan Carlos López de Lacalle, gurú destacado al frente de Viñedos y Bodegas Artazu; Gonzalo Celayeta, que participa en todo lo que se mueve en la Baja Montaña, o los responsables de Domaines Lupier, que han optado por una especie de vida anacoreta y no tienen relación con nadie, ni periodistas ni vecinos.

Esos líderes tienen seguidores con un convencimiento más decidido, como La Casa de Lúculo o algunas de las cooperativas orientales, y otros menos entusiastas. Cabe incluir algunos de los grandes valedores de otras variedades que incorporan en sus gamas vinos de Garnacha, o con ella junto a otras. Es el caso del grupo Chivite, Bodegas Marco Real, Bodegas Ochoa o el mismo grupo Príncipe de Viana (Bodegas Príncipe de Viana y

SÓLO EN PAPEL



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

Finca Albret, además de Rioja Vega, en la DOC Rioja), paladín de las uvas francesas, con su fuerza comercial y su mala adaptación al terreno, que también elabora varietal de Garnacha.

Fernando Chivite quería impulsar una entidad, ya fuera una asociación de bodegas o cualquier otra fórmula, que agrupara a los seducidos por las buenas Garnachas navarras. En esa línea están López de Lacalle y Celayeta, aunque el segundo abre la puerta a otras. El creador de Artazu defiende la regla estricta, la de los partidarios de un ente diferenciado para los vinos de Garnacha y solo de Garnacha. “No vale intentar tener el culo en dos sillas. Estoy intentando hacer algo para levantar esto, pero a veces dan ganas de dejarlo todo... Hemos tenido reuniones con algunas bodegas, pero algunos no tienen interés y otros pretenden jugar a dos cartas, poner el culo en dos sillas o tres. La apuesta tiene que ir ligada al territorio. Por supuesto, a la calidad pero sin olvidar el territorio, el paisaje; la Garnacha forma parte de la cultura de Navarra pero necesita ser defendida. En Artazu la cooperativa metía un millón de kilos de uva y ahora está cerrada”.

Persigue las mejores garnachas y el resultado son dos tintos, Santa Cruz de Artazu, del entorno cercano de la bodega, en la subzona Valdizarbe, la más septentrional, y Pasos de San Martín, de la zona de San Martín de Unx, en Baja Montaña. Dos tintos de entidad con caracteres diferentes a los que suma un buen rosado.

LA PANACEA GARNACHA

El factor terruño es también guía y norte para Gonzalo Celayeta, que trabaja en sus vinos personales de Celayeta Wines, los casi personales de Proyecto Unsi, con tres viticultores de San Martín de Unx, y colabora con la cooperativa de un pueblo que empieza a sonar como valor de futuro en Navarra, además de estar implicado en distintos programas que tienen como objetivo fijar población en los pueblos de la Baja Montaña.

Una de esas iniciativas es Ecopueblos, que Celayeta explica: “está creado para enseñar a jóvenes las labores del campo con el objetivo de que, al garantizar en cierto modo el trabajo, acaben llevando ellos viñas en la zona. Se trata de fijar población, trabajar en el relevo generacional y poner en valor el vino, que es casi el único motor económico de San Martín”.

El territorio es fundamental en la idea de Gonzalo Celayeta: “San Martín puede ser un emblema de las vías de Navarra de recuperación de Garnacha”. Por el momento se ha detenido el arranque de viña y la superficie de viñedo empieza a crecer aún de forma incipiente pero siempre con Garnacha. “Queremos llegar a recuperar viñas que se han arrancado, que la viña llegue a ser rentable, que un chico de veinte o veintipocos años se anime a arrendar viñedos, a plantar... y que pueda vivir. Y ya si se queda en San Martín se cierra el círculo”.

Aunque tiene un aromático, singular y civilizado varietal de Graciano, está plenamente integrado en la nueva religión de la Garnacha: “En mis proyectos no entran variedades foráneas. Reconozco que hay vinos muy buenos pero lo que tire del carro debe ser la Garnacha, en tinto y en rosado. Para mí, el foco

BLANCO: DOBLE VÍA

“En determinados mercados del norte de Europa, si no tienes blanco no eres nada”. Palabras de Eugenie van Ekeris, directora de Axial Vinos, compañía exportadora de vinos que es la propietaria de La Casa de Lúculo. A pesar de ello y de la gran tradición exportadora de las bodegas navarras, las variedades blancas suponen alrededor del 12 por ciento del total de viñedo acogido a la DO Navarra y menos del diez por ciento de la comercialización es de vinos blancos. Chardonnay y Garnacha Blanca parecen ser las dos vías principales en el capítulo de los blancos de Navarra, consolidada la primera como la más abundante de las uvas blancas en la zona, con la mitad del viñedo inscrito (613 hectáreas), mientras la segunda, muy minoritaria (es la quinta variedad blanca con 76 hectáreas, casi dos terceras partes con menos de 10 años), toma relieve en las nuevas marcas a pesar de su escasa presencia. Las elaboraciones con Viura o la aportación de Moscatel en los blancos secos parecen alternativas sin demasiado relieve en el capítulo de los vinos con pretensiones de calidad.



CHIVITE FINCA LEGARDETA '16

DO NAVARRA. J CHIVITE FAMILY ESTATE. CHARDONNAY; FERMENTADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 14 €.

92 Fresco, todavía joven. Delicado; bien definido en finos rasgos varietales (fruta de hueso, melón), notas de madera y finos lácteos. Equilibrado en cuerpo medio, centro glicérico, buena acidez, suave, seco, sabroso, frutal. Serio.



ARÍNZANO GRAN VINO '17

DO PAGO DE ARÍNZANO. PROPIEDAD DE ARÍNZANO. CHARDONNAY; 11 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 65 €.

91 Fresco, todavía joven. Amplio, buen perfil en el inicio de su vida. Los rasgos frutales dan sensación de madurez; apuntes de crianza en barrica de calidad; desarrollará en el futuro. Bien plantado en la boca, con cuerpo y con nervio, textura glicérica, sabroso.



UNSI TERRAZAS '19

DO NAVARRA. PROYECTO UNSI. GARNACHA BLANCA; FERMENTACIÓN Y 5 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y FUDRE DE 2.500 L. 12 €.

90 Buena interpretación de la Garnacha Blanca gracias a un delicado trabajo con la madera. Finos aromas de mediana intensidad, tonos de frutas de hueso, tonos florales, toque de madera blanca, fondo lácteo. Buen paso de boca, cierto cuerpo, centro glicérico, ajustada acidez, seco, sabroso, suave, finos aromas.





MONJARDÍN CHARDONNAY SUPERIOR '16

RESERVA. DO NAVARRA. BODEGAS CASTILLO DE MONJARDÍN. CHARDONNAY; FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 5.000 BOTELLAS. 12 €.

89 Algo falto de pegada, pero con finura. Nariz bien desarrollada, con delicados aromas de fruta bien madura, tonos florales y de frutas carnosas, toques especiados y tostados. Cuerpo medio-ligero, equilibrado, fluido, suave, amplio.



GARDACHO '19

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA. GARNACHA BLANCA; DOS MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS FINAS. 6.500 BOTELLAS. 8 €.

88 Franco, bien definido carácter varietal. Sobrios aromas de fruta de hueso madura y apuntes de flores blancas; sencillo, grato. Equilibrado en cuerpo medio-ligero, fluido, suave, bien ajustada acidez, seco, frutal.



CASTILLO MONJARDÍN CHARDONNAY '19

DO NAVARRA. BODEGAS CASTILLO DE MONJARDÍN. CHARDONNAY. 100.000 BOTELLAS. 6,25 €.

87 Fresco, con carácter, Rasgos varietales bien definidos, recuerdos de piña y melón maduro, tonos minerales (fósforo). Buen equilibrio en la boca, cierto cuerpo y fresca acidez, centro glicérico, seco, fluido, sabroso, frutal en aromas.



HURACÁN DANIELA '19

DO NAVARRA. GONZALO CELAYETA WINES. GARNACHA BLANCA, CHARDONNAY, VIURA Y SAUVIGNON BLANC; FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN TINAJA DE BARRO USADA DE 4.000 L. 5.000 BOTELLAS. 11 €.

87 Con carácter, fresco. Sobrio, con finura, no muy intenso; aromas de frutas blancas, toques florales, fondo de frutas de hueso. Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, centro glicérico, fresca acidez, suave, fluido, sabroso, amplio.



SANTA CRUZ DE ARTAZU '18

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU. GARNACHA BLANCA; 3 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 4.000 BOTELLAS. 24 €.

87 Fino varietal, bien definido en un perfil sobrio. Aromas frutales dominantes, tonos de fruta blanca, toques florales y un apunte de madera nueva. Cierta cuerpo y fresca acidez buen equilibrio, suave, seco, bien dotado de sabores.



CASUAL '18

DO NAVARRA. COMPAÑÍA VINÍCOLA TÁNDEM. VIURA; FERMENTACIÓN Y CRIANZA SOBRE LÍAS EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 4.238 BOTELLAS. 6 €.

84 Sencillo, algo falto de carácter pero bien dibujado en sus rasgos frutales. Aromas de manzana y notas herbáceas, tenue toque mineral. Buen equilibrio en la boca, cierto cuerpo, ajustada acidez, suave, seco, frutal en aromas.



HACIENDA DE ARINZANO '18

DO PAGO DE ARINZANO. PROPIEDAD DE ARINZANO. CHARDONNAY; 12 MESES EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE (70%) Y EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 65.000 BOTELLAS. 17,50 €.

83 Sencillo, buen paso de boca. Nariz franca y fina, no muy intensa; aromas de frutas blancas maduras (piña), tonos minerales (fósforo), lácteos y tostados. Cierta cuerpo y textura glicérica, buena acidez, seco y de amable discurrir.



LA BLANCA GUERINDA '19

DO NAVARRA. BODEGAS MÁXIMO ABETE. VIURA; FERMENTACIÓN Y CRIANZA SOBRE LÍAS EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 4.238 BOTELLAS. 6 €.

80 Mejor en la boca que en una nariz un tanto huraña. Dominan aromas frutales de la gama herbácea, con una nota de hierbabuena; sencillo, baja intensidad. Ligero y suave en la boca, bien equilibrado, fresca acidez, bien de sabores.



CHIVITE LAS FINCAS 2 GARNACHAS '19

VT TRES RIBERAS. J CHIVITE FAMILY ESTATE. 51% GARNACHA TINTA, 49% GARNACHA BLANCA; PARCIALMENTE FERMENTADO EN BARRICA. 15 €.

80 Correcto; la madera se deja ver en todas las fases. Aromas sencillos, con bien marcados tonos de fruta madura bajo el predominio de la crianza en barrica. Ligero, con destacada acidez, puntas de roble algo descarnadas.



UBETA '19

DO NAVARRA. BODEGAS Y VINOS UBETA. CHARDONNAY; DOS MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 7.000 BOTELLAS. 7,50 €.

80 Ligero, fresco, con cierto dominio del roble. Aromas de fruta blanca, tonos marcados de madera de calidad, fondo de lías frescas (lácteo). Ligero, buen paso de boca apenas alterado por ciertas puntas de roble, vivo, fresco.

está en tinto y rosado de Garnacha; no hace falta renunciar a lo que está, pero no creo que sea la imagen que hay que transmitir. La Garnacha de zonas altas tiene un carácter propio; acidez, frescura, un carácter atlántico que no aparece en otras zonas. Fuera de nuestra variedad se hacen vinos muy buenos pero para mí carecen un poco de alma, no son vectoriales, no transmiten el paisaje...”.

En esa línea prepara nuevos vinos, dos tintos de fincas seleccionadas en Proyecto Unsi y otros dos en su Celayeta Wines: “una versión premium del rosado La Huella de Aitana, con la marca Cuvée Zen, y un tinto de Garnacha muy ligero, muy fresco, con madera muy usada... no tengo marca decidida todavía. Busco mucha frescura, finura y ligereza. Está en la barrica”.

Para que no queden dudas, cierra con un auténtico manifiesto: “La Garnacha es lo que mejor se comporta en San Martín y es la variedad que me enamora. En esos montes recibe la influencia de hierbas aromáticas, aguanta bien la sequía, es resistente a plagas... la veo muy auténtica”.

NUEVOS Y NO TAN NUEVOS

Otros se han sumado a esa corriente aunque sin ánimo de exclusividad. La Casa de Lúculo, uno de los destacados *garnacheros*, trabaja también con Tempranillo e incluso con algo de Syrah. El grupo Chivite ha desarrollado, sustentada en Garnacha, la gama Las Fincas, con tres vinos elaborados en colaboración con el cocinero Juan María Arzak que salen como Vino de la Tierra de las Tres Riberas, sumó un varietal en su gama Legardeta y en la misma semana de inicio del confinamiento presentó un notable tinto Finca Las Zorreras.

No es la casa de Cintruénigo una recién llegada al mundo de la Garnacha. Sus orígenes se sustentaron en la variedad, el rosado Gran Feudo sublimó su frescura y entre los tintos de la gama Gran Feudo hubo un reserva Viñas Viejas que mostraba las posibilidades de combinación de Garnacha con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot. No obstante en sus vinos top siguen por delante otras variedades.

En el mismo caso está José Manuel Echeverría, propietario de Bodegas y Viñedos Alzania. No confiaba nada en la Garnacha hace unos pocos años pero ahora está como niño con za-



Viñedos Legardeta.

ROSADOS: CALIDAD EN LA DIVERSIDAD

El rosado, tantas veces despreciado, sí entra en los planes de los que propugnan el cambio en Navarra. Bodegas y Viñedos Artazu se centra en sus dos tintos pero tiene también buen rosado, con una versión en lata recién presentada y, siempre, con Garnacha. Juan Carlos López de Lacalle persigue la buena Garnacha, pero no le importa nada que vaya a rosado: “El rosado forma parte de Navarra; tenemos un rosado que creo que es al menos digno”.

En realidad son dos marcas, Artazuri en botella de vidrio e Igo en lata de 25 cl., que “no es otro vino para la lata, aclara



López de Lacalle; es el mismo vino y hemos hecho un envase digno. Hay mercados que lo han pedido y busco salidas, aunque no guste a las instituciones”.

Bodegas Ochoa apuesta por una línea más convencional en su Rosado de Lágrima, una marca sólidamente instalada desde hace años entre los mejores rosados españoles y en cuya elaboración participan Garnacha, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, en apariciones y proporciones variables en función de la cosecha. “Hay veces que hay que priorizar el rosado y otras el tinto, afirma Adriana Ochoa. Podríamos ser la DO de los rosados pero haciendo rosados a partir de unas vendimias con vocación de rosado. Todo cambia, fechas de vendimia, cultivo...”.

Garnacha, rosado y vino de guarda eran los vectores sobre los que giraba la propuesta de Fernando Chivite para cambiar Navarra. Cuando se elaboró este reportaje, el genial enólogo de Cintruénigo estaba ingresado en el hospital, pero su idea, que expuso hace unos meses en estas páginas (ver PlanetAVino nº 80, agosto de 2018) era clara y trabajaba para crear una entidad con esos principios dentro o fuera de la DO Navarra. Arbayún pone sobre la mesa la



ARBAYÚN '19

DO NAVARRA. BAJA MONTAÑA BODEGAS Y VIÑEDOS. GARNACHA; 3 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 20.000 BOTELLAS. 9 €.

95 Sofisticado y de trago largo, rico en matices. Aromas frutales (zarzamora, grosella), florales (flor de romero), de hierbas aromáticas, minerales y fondo almizclado. Con volumen y nervio, suave, sabroso, expresivo, largo.



ARTAZURI '19

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU. GARNACHA; 3 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 7 €.

94 Fresco y serio, fino. Aromas de fruta fresca (frutos silvestres maduros, picotas), con tonos florales (lilas) y minerales (tornillería). Excelente equilibrio en cuerpo ligero, fresco, fluido, suave, seco, sabroso, frutal fino en los aromas, largo.



LA HUELLA DE AITANA '19

DO NAVARRA. GONZALO CELAYETA WINES. GARNACHA; FERMENTACIÓN Y 4 MESES EN BARRICA SOBRE LÍAS. 6.000 BOTELLAS. 11 €.

93 Rosado singular, aromático, serio. Aromas de fruta fresca y madura, marcados recuerdos de hierbas aromáticas y flor de romero, fondo mineral (tornillería). Carnoso y fresco, estupendo equilibrio, suave, seco, sabroso, frutal y floral.



ROSADO DE LARRAINZAR '19

DO NAVARRA. PAGO DE LARRAINZAR. 82% MERLOT, 15% TEMPRANILLO, 3% CABERNET SAUVIGNON; EL 20% FERMENTADO EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 2.128 BOTELLAS. 11 €.

85 Sensaciones de volumen y estructura. Francos aromas frutales, con recuerdos de bayas silvestres, toque de monte bajo y fondo mineral (hierro). Con prestancia en la boca, cierto cuerpo, equilibrado, seco, sabroso, final frutal.



LEDEA '19

DO NAVARRA. BODEGA DE LIÉDENA (SOCIEDAD COOPERATIVA SAN FRANCISCO JAVIER). GARNACHA. 30.000 BOTELLAS. 4 €.

92 Muy directo, se diría que transparente. Aromas frutales francos, bien definidos recuerdos de frutas rojas en sazón, notas minerales (hierro); buena intensidad. Excelente paso de boca, cuerpo medio, centro carnoso, textura fluida, vivo.



CHIVITE LAS FINCAS '19

VT TRES RIBERAS. J CHIVITE FAMILY ESTATE. GARNACHA Y TEMPRANILLO; 6 MESES EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. 10 €.

82 Ligero, frutal, buen paso de boca. Nariz sencilla con protagonismo de recuerdos de frutos de ribazo; potencia media. Ligero, fresco y suave, buen equilibrio acidez-alcohol, seco, sabroso, sensaciones frutales sencillas.



CHIVITE LAS FINCAS '18

VT TRES RIBERAS. J CHIVITE FAMILY ESTATE. GARNACHA; FERMENTACIÓN Y 10 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 25 €.

91 Rosado de largo recorrido, aún muy joven. Nariz franca directa, aún con protagonismo de la madera pero sin ocultar rasgos de fruta madura, florales y minerales. Estructurado, sensación de solidez y de frescura en la boca.



CÁTULO '19

DO NAVARRA. LA CASA DE LÚCULO. 85% GARNACHA, 15% TEMPRANILLO. 9.600 BOTELLAS. 7 €.

81 Sencillo, frutal, de grato discurrir, corte clásico. Le falta potencia en la nariz; dominan aromas frutales (frescura, picotas) y florales sobre fondo mineral (tierra fresca). Equilibrado, con cierto volumen, buena acidez, fresco, frutal.



OCHOA ROSADO DE LÁGRIMA '19

DO NAVARRA. BODEGAS OCHOA. GARNACHA, MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON. 85.000 BOTELLAS. 6 €.

90 Con volumen, frescura y cierta solidez. Aromas de fruta fresca y madura, recuerdos de frutillos silvestres, frutas rojas maduras y un toque mineral. Bien armado en la boca, con cuerpo y estructura, fresco, suave, sabroso, frutal.



OTAZU ROSADO MERLOT '18

DO NAVARRA. BODEGA OTAZU. MERLOT; 2 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. 24.000 BOTELLAS. 10 €.

80 Con cuerpo, amplio, algo falto de nervio. Aromas de buena intensidad, con dominio frutal (frutos silvestres), notas florales y un toque lácteo. Con cuerpo, carnoso, suave, ajustada acidez, bien dotado de sabores, frutal en aromas.



A DE ARÍNZANO '19

SIN IGP. PROPIEDAD DE ARÍNZANO. TEMPRANILLO; 6 MESES EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE. 13.000 BOTELLAS. 20 €.

86 Con carácter. Algo falto de pegada en la nariz; aromas frutales de madurez, notas herbáceas, toque floral. Buen paso de boca, cierto cuerpo y textura glicérica, ajustada acidez, amable, suave, seco, bien dotado de sabores.



UBETA '19

DO NAVARRA. BODEGAS Y VINOS UBETA. GARNACHA. 5.000 BOTELLAS. 9 €.

80 Perfil clásico, frutal, carnoso. Aromas bien definidos, con recuerdos de fresas ácidas, notas florales y minerales; no es muy intenso. Entorpecido por ligeras puntas vegetales, tiene cuerpo y ajustada acidez, bien dotado de sabores.

EL POLIEDRO TINTO

La proliferación de piracinas, de olores de pimienta verde, de mora verde, de zarcillos y de otros síntomas más o menos evidentes (más bien más) o más o menos disfrazados (más bien menos) por la madera, demuestra que variedades como Merlot o Cabernet Sauvignon, para no hablar de Cabernet Franc e incluso de Graciano, no se han adaptado bien a las condiciones de la DO Navarra. Y eso vale tanto para el soleado sur, con cabernets en las lindes del desierto de las Bardenas Reales, como para el fresco norte de la zona. A pesar de ello, muchas bodegas insisten en esa vía porque en amplios segmentos del mercado se identifica el verdor con carácter varietal y hay muchos consumidores que incluso afirman que les gusta el sufrimiento.

El protagonismo de Tempranillo, la uva más abundante en una zona en la que en 1984 la Garnacha copaba casi el 88 por ciento del viñedo con DO Navarra, habla del complejo riojano que muchos navarros reconocen. Ese mismo año el Tempranillo suponía poco más del tres por ciento y las variedades francesas no aparecían en la estadística; esas uvas no aparecieron en la reglamentación de la DO Navarra hasta los años noventa pero sí estaban en sus registros de viñas desde unos años antes.

La riojitis fue en parte sustituida por los vinos afrancesados mientras que la importante producción de la despreciada Garnacha se destinaba a vinos baratos, al granel o a la quema de excedentes, que de todo hubo. Hoy se mantienen vigentes las tres vías, pero parece que las dos primeras al menos estancadas y la vía fresca de la Garnacha claramente al alza. El poliedro está planteado desde los años noventa o incluso antes, pero el foco de las tendencias hace que brille más uno u otro en función de la luz que reciba.



PASOS DE SAN MARTÍN '18

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU.
GARNACHA; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 20 €.

97 Alta categoría en la tesis de los tintos frescos. Profundo, cierta concentración, rico en finos matices, con amplios aromas frutales, toques minerales y de hierbas aromáticas. Estructurado, fresco, con cuerpo, sabroso, elegante.



SANTA CRUZ DE ARTAZU '18

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ARTAZU.
GARNACHA; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 27 €.

96 Amplio, elegante, fresco, serio. Nariz potente, casi perfumada; recuerdos de picotas maduras, flores azules, hierbas aromáticas y mineral de hierro. Excelente paso de boca, centro carnoso, fino relieve tánico, fresco, sabroso.



UNSI FINCA LASIERRA '16

DO NAVARRA. PROYECTO UNSI.
GARNACHA; MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE 300 Y 500 L, 12 MESES EN BARRICAS DE 225 Y 300 L. 3.000 BOTELLAS. 36 €.

96 Elegante, sofisticado. Amplio y profundo, directo y bien expuesto en sus aromas de fruta en sazón, marcados florales, monte bajo, especiados y minerales. Fresco, fluido, equilibrado, perfecto engarce, sabroso, largo.



ARÍNZANO GRAN VINO '14

DO PAGO DE ARÍNZANO. PROPIEDAD DE ARÍNZANO.
TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 9.000 BOTELLAS. 80 €.

95 Amplio, sensación de madurez. Aromas especiados (especiero) y de frutas rojas (ciruelas) bien conjuntados y desarrollados, toques de maderas finas, tabaco y té. Estructurado, equilibrado, taninos domados, sabroso, largo.



CHIVITE LA ZORRERA '15

DO NAVARRA. J CHIVITE FAMILY ESTATE.
GARNACHA; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 5.283 BOTELLAS. 35 €.

95 Frutal, fresco, fino. Nariz sugestiva aunque no muy intensa: delicados aromas de frutas maduras, tonos florales (flor de romero), notas de bosque atlántico y minerales. Equilibrado, cuerpo medio consistente, fresco, sabroso, expresivo.



EL PIANO '17

DO NAVARRA. GONZALO CELAYETA WINES.
GARNACHA; 12 MESES BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 5.000 BOTELLAS. 11 €.

94 Singular perfil frutal, rico en matices, buen paso de boca. Aromas de frutas rojas maduras, tonos florales y de monte bajo (flor de romero), fondo mineral y ligeramente especiado. Fresco, equilibrado, carnoso, con relieve, sabroso.



ALZANIA FINCA LA MONEDA '16

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA.
60% MERLOT, 25% SYRAH, 50% GARNACHA; 12 MESES EN BARRICA, 2 EN BOTELLERO. 20.000 BOTELLAS. 15 €.

93 Amplio, expresivo. Profundo y con sensación de frescura en la nariz; aromas de frutillos de ribazo maduros, tonos de flores azules, especias y maderas finas. Con cuerpo y centro consistente, taninos de calidad, sabroso, largo.





Pago de Larrainzar.

patos nuevos con dos viñas recién adquiridas, una al pie de un cerro coronado por un poblado de la Edad del Hierro, con dos plantaciones de Garnacha en un único pago.

Su ánimo de viticultor se complementa con su vocación de arqueólogo, que muestra también en otra vieja viña situada detrás de las escuelas de Los Arcos. Ahí hay una mezcla de muchas variedades, con distintos tipos de Garnacha y algunas que todavía no ha identificado. Piensa en reproducir exactamente esa proporción varietal en una viña más grande, algo que viene a demostrar que, en cuanto se rasca un poquito, aparecen las dudas sobre la Garnacha en solitario.

“La Garnacha está muy bien pero no toda Navarra es Garnacha, no puede serlo”, sentencia una voz tan autorizada como Javier Ochoa. Adriana Ochoa, que tomó el relevo de su padre al frente de la bodega en 2004, en equipo desde 2010 con su hermana Beatriz, corrobora el criterio del patriarca: “Navarra no es solo Garnacha de San Martín. Es eso y más. Se están haciendo cosas bonitas en bodegas familiares, que es donde nos sentimos identificados... El problema es que la parte bonita no se ve frente a los monstruos”. “Y se pierde ante los precios bajos”, apunta su hermana.

“La Garnacha no es fácil y además en Navarra se orientó hacia la viña productiva. No obstante, hay diferentes clones; tenemos una colección de Garnachas ancestrales que es interesante. En Navarra hay Garnacha a partir de la filoxera, antes no. Se plantó sobre todo con pie Rupestris de Lot, que da problemas de floración, lo que viene bien porque da menos kilos”.

“Hay que cocinar la Garnacha, apunta Adriana, y cada año varía la receta. Busco equilibrio, que sean vinos frescos. Trabajamos mucho en el viñedo para que sea así sin caer en vendimias verdes”. A la enóloga le gustan los Graciano y sigue el camino paterno de experimentar y no cerrar puertas: elabora su Rosado de Lágrima con Tempranillo y con Garnacha, pero también con Cabernet y Merlot”. En esa línea



CHIVITE LEGARDETA

Una colección de vinos con un aliado y denominador común, un terroir único, el de Finca Legardeta, donde convergen el clima atlántico y continental, cuna de los mejores vinos de Chivite.

Chivite



CHIVITE FINCA LEGARDETA SYRAH '17

DO NAVARRA. J CHIVITE FAMILY ESTATE.
SYRAH; 13 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 14 €.

93 Estructurado, serio. Tras cierta oxigenación libera finos recuerdos de frutas rojas y especiados, notas florales y de maderas finas, fondo mineral. Buena estructura en la boca, con cuerpo y taninos firmes, sabroso, equilibrado.



KIMERA '17

DO NAVARRA. GONZALO CELAYETA WINES.
GARNACHA; 12 MESES SOBRE LÍAS EN TINAJA DE BARRO DE 4.500 L. 5.000 BOTELLAS. 13 €.

93 Carácter varietal bien expuesto. Aromas de frutas rojas bien maduras, notas florales y minerales (hierro). Muy buen paso de boca, equilibrado en cuerpo medio, relieve tánico sin excesos, fluido, fresca acidez, sabroso, expresivo.



UNSI TERRAZAS '17

DO NAVARRA. PROYECTO UNSI.
GARNACHA; 6 MESES EN BARRICAS DE 700 L Y TINOS DE 2.500 L DE ROBLE FRANCÉS, 4 EN BOTELLERO. 20.000 BOTELLAS. 12 €.

93 Elegante, sofisticado. Amplio y profundo, directo y bien expuesto en sus aromas de fruta en sazón, marcados florales, monte bajo, especiados y minerales. Fresco, fluido, equilibrado, perfecto engarce, sabroso, largo.



JUQUETES PERDIDOS CAP. 1 '17

DO NAVARRA. GONZALO CELAYETA WINES.
GRACIANO; 12 MESES SOBRE LÍAS EN TINAJA DE BARRO DE 4.500 L. 4.100 BOTELLAS. 11 €.

92 Graciano distinto, fragante y amable. Casi perfumado en la nariz; recuerdos de frutos de ribazo, notas florales y de monte bajo, toque especiado. Buena estructura en la boca, cuerpo medio-alto, consistente, muy amplio en aromas.



ALZANIA EL RETORNO '16

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA.
GARNACHA; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE; 9 MESES EN BARRICA, 4 EN TINA DE ROBLE DE 5.000 L. 8.500 BOTELLAS. 12,50 €.

90 De grato discurrir, más expresivo en la boca que en la nariz. Recuerdos de frutas rojas y minerales sobre un fondo especiado sutil. Equilibrado en cuerpo medio, fresca acidez, taninos sin puntas, carnosos, bien dotado de sabores.



MONASTERIO DE LA OLIVA '17

DO NAVARRA.
ABADÍA CISTERCIENSE DE SANTA MARÍA DE LA OLIVA.
GARNACHA; 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE SEGUNDO VINO. 5.000 BOTELLAS. 21 €.

89 Sencillo de amplio espectro. Dominan sensaciones de crianza (vainilla, canela) sobre tonos de fruta madura y un fondo de monte bajo. Equilibrado en la boca, fresco, fluido, centro carnosos, taninos civilizados, bien dotado de sabores.



ALZANIA FINCA 21 DEL 10 '16

DO NAVARRA. BODEGAS Y VIÑEDOS ALZANIA.
SYRAH; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 2.900 BOTELLAS. 23 €.

89 Fresco, juvenil. Francos aromas de frutas rojas y frutillos silvestres, notas florales y especiadas, toques de maderas finas y de monte bajo. Equilibrado en cuerpo medio, taninos firmes con alguna punta verde, sabroso, frutal.



OCHOA CALENDAS '19

DO NAVARRA. BODEGAS OCHOA.
TEMPRANILLO. 5 €.

89 Fresco, frutal, fina rusticidad. Aromas frutales (frutillos, zarzamora, grosella), tonos minerales (tierra fresca), apunte floral. Equilibrado en cuerpo medio, fresco por la acidez adecuada y por la fruta, taninos algo en punta.



LEDEA '16

CRianza. DO NAVARRA. BODEGA DE LIÉDENA (SOCIEDAD COOPERATIVA SAN FRANCISCO JAVIER). 60% MERLOT, 25% SYRAH, GARNACHA Y TEMPRANILLO; CRianza EN BARRICA. 80.000 BOTELLAS. 4,70 €.

88 Sencillo, fresco. Buena intensidad aromática; dominan recuerdos de frutas rojas maduras con notas florales y minerales y matices de crianza en barrica. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnosos, buena acidez, grato discurrir.



CHIVITE FINCA LEGARDETA GARNACHA '17

DO NAVARRA. J CHIVITE FAMILY ESTATE.
GARNACHA; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 14 €.

87 Consistente, estructurado. Tras cierta oxigenación libera finos aromas de fruta roja madura, apuntes florales y minerales y bien conjuntados rasgos de crianza. Cuerpo medio, notable relieve tánico, centro sólido, sabroso, amplio.



HACIENDA DE ARINZANO '17

DO PAGO DE ARINZANO. PROPIEDAD DE ARINZANO. TEMPRANILLO Y MERLOT; 10 MESES EN BARRICA. 65.000 BOTELLAS. 17,50 €.

87 Frutal en los aromas, boca sólida. En la nariz dominan recuerdos de fruta bien madura, notas florales, especiadas y minerales; intensidad media-baja. Buena estructura en la boca, con cuerpo y taninos firmes, equilibrado, sabroso, vivo.



OCHOA '16

CRianza. DO NAVARRA. BODEGAS OCHOA. TEMPRANILLO; CERCA DE 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 2 EN BOTELLERO. 80.000 BOTELLAS. 8 €.

86 De amplio espectro, grato. Aromas frutales y de crianza bien balanceados, tonos de frutos negros, maderas curtidas, especias y hoja de tabaco. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnoso, taninos domados, franco.



LÚCULO ORIGEN '18

DO NAVARRA. LA CASA DE LÚCULO. GARNACHA; MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 8.471 BOTELLAS. 17,50 €.

86 Juvenil, madera conjuntada. Dominan aromas de fruta roja en sazón (picotas), con tonos minerales y ligeros apuntes especiados. Buen equilibrio en cuerpo medio, fresca acidez, algunas puntas moderadas de taninos, sabroso, vivo.



CASTILLO MONJARDÍN GARNACHA LA CANTERA '19

DO NAVARRA. BODEGAS CASTILLO DE MONJARDÍN. GARNACHA; 6 MESES EN BARRICA. 50.000 BOTELLAS. 6 €.

85 Bien perfilado, frutal, fresco. Nariz sencilla, bien situada en su carácter varietal; aromas de fruta fresca, apuntes florales y minerales, toque especiado de fondo. Buen equilibrio en cuerpo medio, relieve tánico de juventud, buena acidez.



MARCO REAL RESERVA DE LA FAMILIA '15

RESERVA. DO NAVARRA. BODEGAS MARCO REAL. SELECCIÓN DE VARIETALES DE VIÑEDOS SELECCIONADOS; MALOLÁCTICA Y 36 MESES EN BARRICA Y BOTELLERO. 8.471 BOTELLAS. 13 €.

85 Potente, estructurado. Aromas frutales y de crianza con cierto carácter mediterráneo; fruta muy madura (compotas), maderas de calidad, frutos silvestres. Con cuerpo y notables taninos, consistente, sabroso, justa acidez.



BLANEO '18

DO NAVARRA. PAGOS DE ARÁIZ. SYRAH; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 3.000 BOTELLAS. 13,20 €.

84 Sencillo, de amplio espectro comercial, bien engarzado. Aromas frutales y especiados, toques de maderas curtidas de buena calidad, coco y vainilla. Equilibrado en cuerpo medio, taninos domados, alguna punta de roble, vivo.



LEDEA '19

DO NAVARRA. BODEGA DE LIÉDENA (SOCIEDAD COOPERATIVA SAN FRANCISCO JAVIER). GARNACHA; MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 8.471 BOTELLAS. 17,50 €.

84 Fresco, sencillo, grato. Aromas francos y directos de fruta madura (picotas), recuerdos de mineral de hierro; intensidad media-baja. Buen paso de boca, equilibrado, fresca acidez, taninos juveniles sin puntas, sabroso, frutal.



8A LA FOTO DE 1938 '16

CRianza. DO NAVARRA. BODEGAS OCHOA. 30% TEMPRANILLO, 30% GRACIANO, 30% MERLOT, 10% GARNACHA; 9 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS. 7,50 €.

83 Bien engarzado, ligeras puntas. Protagonismo de aromas frutales, con recuerdos de frutas rojas y frutillos de ribazo, notas especiadas y de bosque húmedo. Cuerpo medio, ligeras puntas de roble, sabroso, buen equilibrio.



8A OCHOA MIL GRACIAS '16

CRianza. DO NAVARRA. BODEGAS OCHOA. GRACIANO; 9 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS. 12 €.

82 Graciano amable sin perder carácter varietal. Nariz franca, directa, de mediana intensidad; tonos de frutos silvestres, notas especiadas (pimienta verde). Buen equilibrio en cuerpo medio, taninos notables pero civilizados, sabroso, amplio.



GUERINDA TRES PARTES '19

DO NAVARRA. BODEGAS MÁXIMO ABETE. GARNACHA. 12.000 BOTELLAS. 6,50 €.

80 Sencillo, frutal. Nariz de mediana intensidad, con protagonismo de los aromas frutales, tonos de fruta roja madura (picotas), notas florales. Ligero, relieve tánico juvenil que no impide un discurrir fluido, bien dotado de sabores, fresco.

DULCES MÁS ALLÁ DE LA MOSCATEL

En plena fiebre de las variedades francesas (y del Tempranillo) la Moscatel de Grano Menudo fue la única uva local que brilló. Fue gracias a la elaboración de vinos muy modernos, de fragancias limpias y frescas o complejas y elegantes, alejadas incluso del carácter varietal. Dos vías encabezadas por dos marcas destacadas que se pusieron en marcha a finales del siglo XX. La de la fragancia frutal estuvo liderada por Ochoa Moscatel Vendimia Tardía, que fue modelo para toda la zona, no siempre bien secundado, y enlazaba con la corriente de dulces frescos que surgió sobre todo en distintas regiones en torno a Moscatel pero también con Malvasía canaria y otras variedades. Caso contrario, que ha quedado en franca minoría, fue el de Chivite Colección 125 Vendimia Tardía, elaborado con la misma variedad pero que buscaba de forma descarada la línea de los moscateles que no huelen a Moscatel sino a otras cosas más complejas, en la línea de la busca del sauternes perdido, una quimera a la que esa marca es la que más se acercó mientras su Gran Feudo Moscatel transitaba por la de la frescura varietal. De la mano de Gonzalo Celayeta y proyecto Unsi ha surgido una interesante tercera vía. Con Garnacha, claro.

está también Bodegas Marco Real en su nueva etapa, que explica José Manuel Plo: “Apostamos por variedades como Garnacha y Chardonnay en Navarra”. Ejemplo de bodega que recorrió buena parte de su camino en el carro de las variedades internacionales y explora otro nuevo carril. Otras muchas bodegas han encendido su vela en el altar de la santa Garnacha, incluida la propia Bodegas Príncipe de Viana, que lanzó un varietal en su gama Finca Albret, la línea de vinos de selección del grupo.

EL ECO FUNCIONA

Otra religión asentada en la DO Navarra es la de los vinos ecológicos, que cuenta en la zona con adeptos e incluso con más de un talibán y a la que se suman algunos más. La razón es seguramente la presión de ciertos mercados internacionales a favor del sello de la agricultura ecológica. “Tenemos casi noventa bodegas, dice Javier Santafé, y hay un pequeño grupo que trabaja con dos conceptos, Garnacha y ecología. El Gobierno Foral tiene sensibilidad a favor de esos tipos de vinos”.

La sensibilidad de las bodegas llega por los mercados. Por ahí hay que mirar cuando Bodegas Ochoa se ha transformado: “Estamos en la senda del cultivo ecológico, comenta Javier Ochoa, pero es complicado por el vecindario. Estamos cerca de los cultivos de regadío con campos de maíz y cereales que reciben tratamientos”. Los Ochoa empezaron en 2010 a trabajar en ecológico; no les preocupaba la certificación. Adriana se explica: “No pensé en qué vino hacer ecológico sino en qué viñas para empezar. Ahora ya está todo el viñedo; hemos hecho zonificación, distintos sistemas según parcelas... pero todo para seguir siendo Ochoa”.

Tampoco se obsesiona Gonzalo Celayeta: “Trabajo prácticamente en ecológico, en muchos casos más estricto de lo que marca la normativa, pero en años difíciles, como este, prefiero dar una pasada de sistémico que ocho de azufre. La palabra es sostenible: es más importante un cultivo sostenible, con cierta flexibilidad en función de las condiciones. Y tengo condiciones que me permiten en un noventa por ciento de los casos intervenir poco o nada”.

Ecológico, rosado, Garnacha. Son vectores sobre los que orbita la Navarra que se dibuja de cara al futuro. Lo que está claro es que nuevamente se plantea la necesidad de un cambio en profundidad para sacar brillo comercial a la DO Navarra. La cata realizada por PlanetAVino de más de un centenar de vinos navarros lo corrobora. En algunas bodegas quedaron añadas añadas antiguas, que vienen a demostrar que el tiempo no dobla los verdos de las variedades francesas. Por si alguien lo dudaba. Vinos descarnados, rudos, de agresivos taninos verdes...

El nuevo gerente del Consejo Regulador está en onda de cambio; ha iniciado conversaciones con las bodegas, ralentizadas por culpa de la pandemia. “No vamos a descartar la zonificación, aunque es imposible el modelo riojano actual”. Parece que se abre paso la teoría del tridente: un nombre, un color, una variedad. Un dibujo que simplifica la comunicación y



OCHOA MOSCATEL VENDIMIA TARDÍA '19

DO NAVARRA. BODEGAS OCHOA. MOSCATEL DE GRANO MENUDO SOBREMADURADA EN EL VIÑEDO. 25.000 BOTELLAS. 7,50 € (50 CL.).

94 Mantiene su estilo de moscatel de última generación. Fragancia frutal rica en matices (florales, cítricos, almizclados) pero sin tonos pesados. Muy buen paso de boca, dulzor compensado por una buena acidez, suave, perfumado, fino.



UNSI DULCE GARNACHA '16

DO NAVARRA. PROYECTO UNSI. GARNACHA TINTA; 3 AÑOS EN BARRICA POR SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA, UN AÑO EN DAMAJUANAS DE VIDRIO AL SOL. 800 BOTELLAS. 28 € (50 CL.).

92 Un vino dulce diferente, sugestivo. En la nariz dominan finos recuerdos de pastelería; notas de confituras de fruta, especias dulces, miel y pétalos secos de flores blancas. Amable, sin excesos de dulzor, cremoso, suave, amplio.



VINO DE MISA

SIN IGP. ABADIA CISTERCIENSE DE SANTA MARÍA DE LA OLIVA. GARNACHA; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 10.000 BOTELLAS. 5 € (50 CL.).

83 Rosado dulce. Aroma franco y sencillo: predominan recuerdos de fruta muy madura (compotas), toques de miel y una nota vegetal (hollejos, apunte de hoja de higuera). Con volumen, textura oleosa, algo cálido, intenso dulzor, suave.



José Manuel Echeverría.



Viñedos Ochoa.



Louis Geirmaerd y Eugenie van Ekeris.

que es el de La Casa de Lúculo, entre otros: “Tiene que ser algo que sea fácil para el consumidor, sostiene Eugenie van Ekeris, directora de Axial Vinos, propietaria de La Casa de Lúculo. Por eso apostamos por los varietales, más sencillos de entender. Hacemos *blend* (mezcla de variedades) solo para los vinos baratos”. Trabajan con Garnacha Tinta y Blanca, Tempranillo y algo de Syrah, desde 2020 todo es vino ecológico y van a subir la producción de rosado. “En 2018 hicimos pálido y pensamos que vamos a crecer mucho en rosado”.

CAMBIAR ESQUEMAS

Javier Santafé piensa en Garnacha, que “es muy diferente aquí, pero hay que trabajarla con delicadeza”, en rosados, en eco y en todo lo que pueda ayudar a mejorar la imagen de la DO Navarra. “Tenemos a bodegas importantes, un término que es relativo aquí, excepto en el caso de Bodegas Príncipe de Viana, que no tienen fuerza comercial. No hay un liderazgo. Necesitamos un proyecto”.

Su apuesta es la segmentación, pero más por calidad que por zonificación. “El futuro es segmentación más por categorías que por zonas. Hay que generar algo que sea identitario y no pensar en el corto plazo. Categorizar en crianza, reserva y gran reserva no vale ya. Y para Navarra, menos”. Javier Santafé lleva el esquema de la pirámide del chianti en su teléfono: “Chianti está trabajando muy bien a menos de 20 euros”, dice, y defiende como primer paso la creación de un Navarra Superior o algo similar. Deberían ser vinos con al menos un 70 o 75 por ciento de variedades autóctonas, con rendimientos limitados, edad de las viñas por encima de 20 o 25 años y sometidos a un comité de cata exigente. Un proyecto a 10 años para cambiar esto y la Garnacha sería la base. Tiene que ser algo nuevo, algo capaz de ilusionar, voluntario, que no limite el terreno pero que ofrezca otro hábitat”.

En muchas bodegas suena a música celestial pero predomina el escepticismo. Adriana Ochoa sostiene que “Es momento de evolucionar, no podemos seguir haciendo lo mismo”, pero advierte que “cuanto más rosado hagamos, peor tinto tendremos”. Su hermana lo corrobora: “Intento abrir puertas nuevas y me encuentro con un muro; es urgente hacer algo”. Su padre apoya las ideas-fuerza del problema y la posible solución: “Tenemos buenos suelos, buen clima y cultura vinícolas pero estamos mal en la percepción del cliente. Segmentar sería bueno para Navarra. Unos lo hacen muy bien y otros van a precio. No podemos jugar todos en la misma división. Hay que segmentar por méritos”.

No le importa que sean destinadas a rosado: “El rosado forma parte de Navarra; nosotros tenemos un rosado que creo que es al menos digno, pero hemos demostrado que el tinto de Garnacha de aquí puede ser un tinto de guarda, de bastantes años”.

Artazu ha introducido la lata, para vinos jóvenes, sobre todo para el rosado: “No es otro vino para la lata; es el mismo vino y hemos hecho un envase digno. Hay mercados que lo han pedido y busco salidas, aunque no guste a las instituciones”.

EL LABOREO DEL VIÑEDO Y SUS ALTERNATIVAS

TRABAJAR LA TIERRA

LA DEFINICIÓN DEL LABOREO ES BIEN SIMPLE Y CONCISA: CULTIVO DE LA TIERRA O DEL CAMPO. ES DECIR, TODAS AQUELLAS OPERACIONES, GENERALMENTE MECÁNICAS, QUE SE REALIZAN SOBRE UN SUELO, BUSCANDO UNA MEJORA CUANTITATIVA O CUALITATIVA DE LA ESPECIE VEGETAL CULTIVADA SOBRE EL MISMO, EN NUESTRO CASO EL VIÑEDO. AUNQUE NO SIEMPRE RESULTA IMPRESCINDIBLE REALIZAR ESTOS TRABAJOS DE UNA MANERA TRADICIONAL, PUES A VECES EL LABOREO CLÁSICO PUEDE PRESENTAR ALGUNOS INCONVENIENTES, POR LO QUE SE PUEDEN PLANTEAR OTRAS ALTERNATIVAS, QUE SON DE GRAN INTERÉS Y QUE DESARROLLAREMOS A CONTINUACIÓN.

»» No cabe ninguna duda que, el laboreo o trabajo mecánico del suelo ofrece un buen número de ventajas. Sin duda, la más importante es la de gestionar el agua que necesita el cultivo, imprescindible para que pueda vivir, desarrollarse y conseguir los frutos objeto de la actividad agrícola planteada.

La vid es una planta muy rústica. Es originaria de la cuenca mediterránea por lo que está perfectamente aclimatada a los climas áridos y secos, a veces con una pluviometría tan exigua como los 250-300 mm por año, donde pocas especies vegetales cultivadas pueden vivir y además producir sus frutos. Consecuentemente y por lo contrario, la vid es sensible al exceso de humedad, aunque también puede cultivarse en este medio, pero en condiciones menos favorables y contando con algunos problemas derivados de algunas enfermedades causadas por hongos, como son el mildiu, oídio, botrytis, etcétera.

Las situaciones extremas de sequía y humedad antes descritas, así como también las intermedias, condicionan la forma de trabajar el suelo del viñedo. Y eso cultivado en condiciones de secano, pues en el caso de contar con riego este aspecto puede variar sensiblemente.

GUARDAR EL AGUA

Cuando la escasez de agua es un factor limitante para el cultivo, entonces el la-

breo mecánico del viñedo resulta un trabajo imprescindible. Con el removido de la superficie del terreno se consiguen varios propósitos. El primero, impedir la evaporación del agua retenida en el suelo para dejar el líquido a disposición de las raíces de las vides. No olvidemos que el viñedo es un cultivo que vegeta en primavera-verano, y generalmente a expensas del agua del otoño e invierno acumulada en las capas más profundas del suelo, donde el potente sistema radicular de la vid es capaz de llegar y aprovechar esa reserva. El laboreo o mullido de la capa superficial del suelo, impide su evaporación en los días más calurosos del período estival.

El segundo fin del laboreo es eliminar las malas hierbas establecidas en el suelo bajo el cultivo del viñedo, que compiten por el agua con las raíces de las vides; además de enterrar sus restos, favoreciendo de este modo el aporte de materia orgánica como fertilizante. Un tercer objetivo del laboreo, es facilitar la penetración del agua de la lluvia, evitando su pérdida por escorrentía o deslizamiento del agua sobre la superficie del terreno, cuando el suelo permanece compacto y sin labrar. Y por último, otra consecuencia del laboreo referente a la gestión del agua, es posibilitar la condensación del vapor de agua nocturno, sobre todo en suelos de naturaleza higróscopica, que pueden condensar y re-

tener cantidades importantes de agua, sobre todo cuando los viñedos se sitúan en las inmediaciones de masas de agua, tal y como sucede en los suelos vitícolas de las *albarizas* de Jerez, o los de *picón* en las Islas Canarias.

ALIMENTO DE LA VID

Sin embargo, en las zonas vitícolas donde existe un exceso de humedad, como por ejemplo en las denominaciones de origen Rías Baixas, Bizkaiko Txakolina, Getariako Txakolina o Arabako Txakolina, entre otras comarcas situadas al norte de nuestro país, el laboreo no resulta conveniente. Ya que en estas situaciones, se necesita exactamente lo contrario: eliminar del suelo el exceso de agua retenida, para evitar la asfixia radicular de las vides. Eso se consigue con el mantenimiento de una cubierta vegetal, que actúa como secante del suelo, cuestión que trataremos más adelante.

El trabajo del suelo presenta otras importantes ventajas, como mullirlo o esponjarlo, y por lo tanto facilitar la entrada de aire hacia los horizontes más profundos, pues también las raíces de las plantas necesitan contar con un cierto nivel de oxígeno. Tanto es así, que el desarrollo radicular en profundidad está condicionado por este particular. Por esta razón, en los suelos sueltos y arenosos, las vides desarrollan un sistema radicular profundo, pues lo permite la atmósfera



del suelo y entonces las raíces pueden buscar agua en los horizontes más bajos; mientras que si son arcillosos o compactos, por el contrario, siempre el desarrollo radicular será más superficial y por lo tanto más sensible a una posible sequía.

El laboreo también busca conseguir otros objetivos no menos importantes, como la mejora del nivel de fertilidad del suelo de cultivo, bien por remover y enterrar las capas superficiales siempre más fértiles, o bien para incorporar hacia los horizontes más profundos los fertilizantes distribuidos en su superficie y así ponerlos a disposición de las raíces del viñedo.

MAQUINARIA ESPECIAL

El laboreo siempre se hace de forma mecánica, generalmente utilizando en el viñedo unos aperos denominados *cultivadores*, actualmente arrastrados por un tractor, que están compuestos por una serie de brazos distribuidos en todo el ancho de la calle de la viña, los cuales terminan en unos dientes o rejas de acero en forma de punta de flecha, que rompen sin voltear la superficie del terreno en una profundidad de unos diez a veinte centímetros, y de este modo lo desmenuzan, mullen y además arrancan las malas hierbas.

Este apero es un instrumento muy eficaz para cultivar las calles de los viñedos, pero no puede trabajar en la zona de terreno situada inmediatamente por debajo de las vides, denominada *hilo*, *renque*, *rengle*, *líneo* y otros vocablos, según el vocabulario vitícola de diversas zonas. Por lo que se hace necesario complementar esta operación con otros medios, que en el caso de laboreo mecánico se puede realizar con *arados intercepas*, generalmente acoplados a los citados cultivadores, para realizar las dos operaciones en una misma pasada. Aunque existen otras alternativas, como el empleo de herbicidas que luego comentaremos.

Una alternativa a los cultivadores de rejas, son los llamados *rotocultores* o

EL LABOREO DEL SUELO OFRECE UN BUEN NÚMERO DE VENTAJAS. LA MÁS IMPORTANTE ES LA DE GESTIONAR EL AGUA QUE NECESITA EL CULTIVO.

fresadoras, que generalmente están formadas por un eje horizontal que ocupa casi todo el ancho de la calle y lleva acopladas una serie de azadas, placas o cuchillas, que al girar accionado por la toma de fuerza de tractor, desmenuza el terreno de una forma parecida a los cultivadores, pero con algún inconveniente que exponemos a continuación.

Otro trabajo de cultivo, que a veces se realiza en el suelo vitícola, es el *subsolado*. Consiste en pasar, bien por el centro de la calle del viñedo o bien en los laterales de la misma por donde pisan las ruedas de los tractores, respectivamente una o dos rejas verticales subsoladoras; penetran en profundidad sin voltear el terreno, buscando varios objetivos: uno es realizar una poda de raíces para rejuvenecerlas; otro, romper las barreras que impiden la penetración del agua en profundidad, y por último, permitir la entrada de aire para que las raíces puedan profundizar más aprovechando mejor el agua.



PECADOS DE LA TÉCNICA

Sin embargo, el laboreo supone algunas dificultades o inconvenientes que no pueden ser despreciados y que hacen plantearse otras alternativas en el cultivo del viñedo. Nos estamos refiriendo a la formación de una *suela de labor* en los terrenos arcillosos, de una capa impermeable del suelo, que se forma por el deslizamiento con los repetidos pases de los aperos siempre a la misma profundidad.

Otro inconveniente, es un mayor riesgo de sufrir heladas primaverales en los terrenos recién cultivados, pues con el mullido de la superficie del suelo se interrumpe el flujo de calor nocturno desde la tierra hacia el exterior. Un inconveniente de la eliminación de las malas hierbas, es la bajada de la riqueza en materia orgánica del suelo, y sobre todo la limitación de su vida microbiana, tan necesaria para mantener en óptimas condiciones los mecanismos de asimilación de nutrientes por parte de las raíces del viñedo. Este último aspecto es el principal inconveniente que manifiestan los viticultores que practican el cultivo del viñedo ecológico, natural o biodinámico. Pero, sin duda, en condiciones de sequía y sin la dis-

posición de agua para riego, el cultivo del terreno vitícola sigue siendo una práctica imprescindible.

GESTIÓN DEL SUELO

En los últimos años se ha estudiado y demostrado la influencia del agua en la calidad de la vendimia, especialmente en las vides tintas; en las que, en la última etapa de maduración de la uva y a partir del momento del envero, si se produce una cierta falta de agua, situación técnicamente conocida como *estrés hídrico*, los granos de uva forman y acumulan una mayor cantidad de polifenoles, consiguiendo entonces una vendimia de mayor calidad.

Esta situación se logra de forma natural en los viñedos viejos dotados de un profundo sistema radicular pero se puede inducir manejando la disponibilidad de agua mediante el riego, combinado con la implantación de cubiertas vegetales del efecto contrario. Entre ambas herramientas se llega a conseguir una maduración perfectamente controlada.

Las cubiertas vegetales, son por lo tanto, otra forma de gestionar el suelo del viñedo. Los efectos favorables de la cubierta vegetal corresponden a una mejora de la estructura del suelo, por la acción de las raíces de las diferentes especies vegetales que en él crecen, así como también a una disminución de la erosión

ocasionada por la escorrentía de las aguas superficiales, y por fin, a una menor compactación del terreno por el paso de la maquinaria.

En suelos muy húmedos, ayuda a su desecación y, en todos los casos, da lugar a una incorporación constante de materia orgánica. Como efectos desfavorables, se puede citar la disminución del vigor de las cepas debida a una competencia radicular y a una posible falta de humedad, con un peligro de desecación de los viñedos en

condiciones límites; así como un posible mayor desarrollo de enfermedades producidas por hongos, y por fin, a un aumento del riesgo de heladas primaverales.

CUBIERTA VEGETAL

Las cubiertas vegetales pueden ser temporales, según la época del año en la que interese mantenerlas, o por el contrario permanentes, cuando se mantienen durante todo el año sobre el terreno. Entre éstas, a su vez, pueden encontrarse cu-



biertas vegetales que ocupan la totalidad del suelo de cultivo, o las que cubren parte del terreno, estas últimas con los mismos objetivos que las cubiertas vegetales temporales.

En cuanto a las especies que integran las cubiertas vegetales, lo más normal es que estén formadas por especies espontáneas locales que colonizan el suelo desnudo sin cultivar. El terreno es dominado en poco tiempo por las gramíneas, las cuales forman cepellones de raíces muy compactos que dificultan la infiltración de agua en el suelo y además no aportan apenas materia orgánica al terreno.

Sin embargo, las especies leguminosas, al contar con un sistema radicular profundo, airean y mullen el suelo, per-



miten una buena infiltración de agua en el mismo y son además capaces de fijar nitrógeno atmosférico por simbiosis con determinadas bacterias radiculares, que pueden aportar una interesante fertilización nitrogenada para el viñedo, además de estimular su crecimiento radicular y la formación simbiótica de micorrizas, que también aportan nutrientes de oligoelementos al viñedo.

CULTIVAR LA CUBIERTA

Otra posibilidad es la de cultivar especies vegetales seleccionadas por el viticultor en función de sus prestaciones. Generalmente, para el viñedo se buscan plantas de escaso desarrollo, donde destacan especies como trébol, festuca, ray-grass, poa y paturin, entre otras, con las que se busca, una facilidad en su implantación, una buena perennidad, así como una baja competencia con el viñedo.

Una vez establecidas las cubierta vegetales, éstas se controlan mediante oportunos cortes o siegas cuando la vegetación resulta excesiva, o bien eliminarla temporalmente del suelo de cultivo practicando un laboreo mecánico, o en casos extremos, acudiendo al empleo de herbicidas, que mantienen sobre el terreno la vegetación seca en una especie de *mulch* o capa de restos vegetales muer-

tos.

En todas las situaciones, no conviene que exista vegetación inmediatamente debajo de la hilera de vides, pues se puede producir un sombreado de los racimos y hojas basales, además de constituir una fuente de contaminación de determinadas plagas y enfermedades del viñedo. La eliminación de esta vegetación se puede realizar con la ayuda de herbicidas o mejor mediante laboreo mecánico, utilizando los *arados intercepas* antes mencionados, que trabajan justo por debajo de la fila de vides y que automáticamente se retiran cuando detectan la presencia de un tronco o base de las viñas.

En la actualidad, algunos viticultores cuyos viñedos se encuentran en situaciones de poca profundidad radicular, o bien cuando sufren un severo déficit hídrico, acuden a la técnica del *mulch* o *mulching*, por medio de la cual disponen sobre la superficie del terreno una capa de restos vegetales muertos, como por ejemplo paja de cereal.

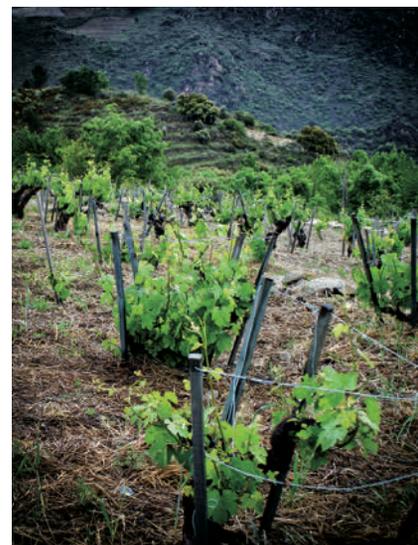
Con ello se busca reducir la evaporación del agua del suelo, que se mantiene de este modo fresco, a la vez que evita la formación de malas hierbas, y también conseguir un aporte regular de materia orgánica por descomposición de la capa

inferior de esta cubierta vegetal inerte, por sucesivas aportaciones a lo largo de los años.

También este *mulch* puede estar formado por materiales inertes, como por ejemplo el *picón* en zonas de origen volcánico, como sucede en las Islas Canarias, donde no solo impide la evaporación, sino que además aportan agua mediante absorción de la humedad ambiental.

VIÑAS SIN CULTIVAR

El *no cultivo* en el viñedo, es otra alternativa que se puede plantear al laboreo. Simplemente, consiste en no cultivar el suelo. El control de las malas hierbas se realiza con la aplicación exclusiva de herbicidas y con supresión de toda acción mecánica. Esta técnica, muy en boga hace unos años por algunas ventajas que implicaba su práctica, sin embargo hoy



día está muy cuestionada, por el rechazo hacia los herbicidas motivado por causas medioambientales.

Sin embargo, está en fase de desarrollo una nueva generación de herbicidas ecológicos, inspirados en moléculas naturales, algunos derivados de plantas como el árbol del cepillo o escobillón rojo, también del cardamomo, citronela y muchas otras más. Destaca la radulanina, extraída de un musgo de género *Rádula*. Esas innovaciones hacen que, quizás en los próximos años, la técnica del *no culti-*

bulos
falsedad
descontextualización
partidismo
intereses
imprecisión
condescendencia
intrusión
fuentes dudosas
desinformación
bulos
falsedad
descontextualización
partidismo
intereses
imprecisión

Creemos en el periodismo.

condescendencia
intrusión
fuentes dudosas
desinformación
bulos
falsedad
descontextualización
partidismo
intereses
imprecisión
condescendencia
intrusión
fuentes dudosas
desinformación

ami Asociación de Medios
de Información

Gracias, periodistas, por mantenernos informados.



SANTIAGO DE COMPOSTELA



Son conocidos y reconocidos los motivos que atraen a esta ciudad en torno a diez millones de personas cada año. El Xacobeo es el reclamo que hace fluctuar tal millonada. Entre los peregrinos del Camino y los turistas en general, las calles de Santiago viven plagadas de visitantes que se cruzan y conviven con los oriundos de esta bonita ciudad. En esta urbe con gran aliciente cultural y religioso, monumental por definición, el histórico casco antiguo es uno de los principales reclamos a lo que se añaden innegables ganas de degustar y disfrutar de la más tradicional culinaria gallega –con el marisco como protagonista– en compañía de sus vinos más

populares y afamados; esto es, albariños y ribeiros... Aunque es de sobra conocido que la oferta no termina ni mucho menos ahí pues son cinco las denominaciones de origen vinícolas que definen a esta tierra (Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Monterrei y Valdeorras). En resumen, una premisa como punto de partida: Santiago de Compostela es una de las ciudades españolas donde salir de vinos es un gusto. Sin obviar una dura competencia en la cerveza, también gallega, muy asentada por prestigiada y demandada, presente en cualquier rincón de la ciudad pero que bien convive con la amplia bodega de la región. Compostela se convirtió en

eje de la historia de Galicia desde que fue descubierto el sepulcro del Apóstol en el siglo XI, cuenta con ciudad universitaria –lo que le aporta un talante juvenil y alegre– y es mercado para los campesinos gallegos, que se dan cita en la plaza de Abastos, dirección de visita obligada reconvertida

en *espacio gastro* gracias a la apertura de **Abastos 2.0** (rúa das Ameas, 13-18, Plaza de Abastos), hace ya once años, por los entonces jovencísimos, buenos conocedores, ingeniosos e inquietos cocineros Iago Pazos y Marcos Cerqueiro. Local de referencia que supuso un antes y un





Taberna O Boteco.

después para el mercado. Barra, mesas y terraza en pocos metros cuadrados. El cliente elige, pero con reserva previa (a excepción de la terraza, ésta ¡por lista!), y es que desde aquel primer momento el local disfruta de lleno diario. Su filosofía sigue siendo la misma: estupendo producto de kilómetro cero, que les dispensa el mercado y condiciona la temporada, absoluto respeto al mismo con una elaboración diaria mínima y sencilla, y ambiente desenfadado. Fórmula de éxito como el tiempo y los innumerables clientes y visitantes les vienen dando la razón. Con raíces tan claras, para

beber hay vinos gallegos, por botellas o por copas, si el plan va de probar y probar. A partir de aquí, las principales vías de la ciudad discurren por el casco histórico, centro turístico de Santiago, donde se encuentran plazas como las de Quintana, Platerías, o Do Toural, para terminar en el Obradoiro. Entre esas rúas destacadas, Villar, Franco, Rúa Nova y Raiña, además de Fonseca, donde – a título de apunte cultural– se localiza el colegio del mismo nombre, primera sede de la Universidad Compostelana creada por Alonso III de Fonseca en 1534.



Porta Faxeira.

Es en estas calles donde se encuentran varios de los establecimientos de referencia para tomar un vino. Los hay modernos y sofisticados junto a los de toda la vida, clásicos en sus maneras y estilo pero avalados por el gentío que los elige cada día. Una convivencia de barras de restaurante con las de tabernas y tascas en las que saborear buen producto gallego, en la copa y en el plato.

Rúa do Franco es una de las vías gastronómicas de esta ciudad, pues en ella se dan cita algunos de sus referentes culinarios y otros que han ido llegando con el paso de los años.

A Barrola (Franco, 29) puede ser punto de partida. Pequeño pero bien aprovechado, con una barrita a la entrada, en proporción con el local, para hacer más amena la espera, si la idea es comer sentados, o para



tomar algo de manera más informal. Especializados en mariscos y pescados, la bodega (bien tratada y servida) arranca con una amplia representación galaica, pues tiene vinos de las cinco denominaciones de origen, que se completa con una rica selección de riojas y riberas.



El Pasaje.

Taberna O Boteco (Franco, 31) es el vecino de al lado. Un lugar más informal, entregado al tapeo y las raciones de clásicos gallegos en compañía de una selección de vinos blancos y tintos procedentes de las distintas zonas productoras de Galicia. Ah, curiosa su ubicación en unos silos del siglo X donde se almacenaba comida y que están coronados por un arco de medio punto del XIV. Otro de los clásicos es **Casa Sixto** (Franco, 43), con parte de barra y otra de comedor. De nuevo, cocina tradicional, casera, y propuesta vinícola en sintonía. Todo de la tierra. Unos números más adelante se encuentra **Porta Faxeira** (Franco, 50), con similar filosofía culinaria y también dos espacios diferenciados:

zona de tapeo y vinos por copas y salón para quien prefiera comer a la mesa. Espaciosos ambos y que completan con terraza en el exterior.

El Pasaje (Franco, 54) es otro restaurante con historia, de los primeros abiertos en la ciudad. Sabroso pescado a la parrilla, buen marisco fresco y carnes gallegas entre sus destacados, que acompañan de un estupenda carta de vinos atenta a novedades y pequeños elaboradores sin que falten los clásicos. Completa selección de referencias gallegas seguidas de otras de distintos puntos del país y que termina con algunas etiquetas extranjeras.

más y sus casi cien años de vida así lo acreditan. Es la tasca de los compostelanos, un lugar que puede pasar inadvertido. Sencillo, sin más decoración que algunos cuadritos y recortes de prensa en los que el gato es protagonista. Una barra, suelos de sus



pescado frito, empanada casera... con algún vino de la tierra, aunque sin grandes pretensiones. En todo caso, imprescindible en el recorrido.

Sexto II (Raíña, 23) también se cuenta entre los recomendables para amantes del marisco que pululan por las rías gallegas. Abierto en 1998, a pocos metros de la Catedral, es un espacio acogedor, sencillo, con un amplio comedor precedido de una zona de barra, con unas cuantas mesas que la complementan. Asegurado el buen comer, entre los vinos que manejan incluyen alguna burbuja, aunque el protagonismo es para las etiquetas gallegas. En esta misma calle, otra buena dirección es **Viñoteca Ventosela** (Raíña, 28), si bien es verdad que su horario es de tarde hasta pasada la media noche. Un espacio muy popular, con buen ambiente, para tomar vinos y tapas de manera informal. La siguiente pista traslada a Fonseca para visitar **San Jaime** (plaza de Fonseca, 7). Sus instalaciones, varios



Taberna O Gato Negro.

salones, barra y terraza en los jardines de Fonseca. La oferta, productos gallegos (pescados, mariscos, carnes y arroces) y una completa selección de referencias en la bodega, principalmente de vinos de la tierra, tratados en condiciones y para tomar por copas o por botellas. Con la plaza de la Universidad como referencia, otros dos locales cercanos, cada uno en otras plazas de la villa. **Arco de Mazarelos** (plaza de Mazarelos, 8), en los bajos del hotel del



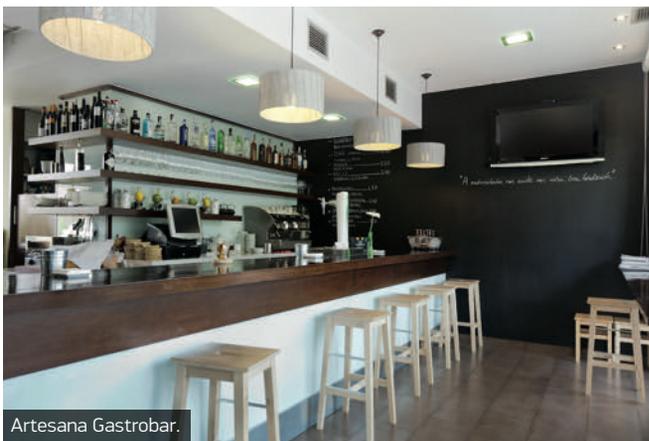
La Bodeguilla de San Roque.

Hay para elegir antes de pasar a los comedores, pues hay varios, una barra a la entrada para abrir el apetito e incluso como recomendable alternativa. Buen servicio a todos los niveles, incluido el vino (temperatura y cristal). Ya en Raíña, otra de las calles con solera, **Taberna O Gato Negro** (Raíña, 17) es un histórico de Santiago y sólo por eso merece ser visitado. Pero es que hay

primeras épocas y espacio suficiente para acoger a sus incondicionales... aunque se extienden, si es necesario, hasta la calle. Una institución en la ciudad, cuyos orígenes se remontan a 1922 y que ahora regenta la cuarta generación familiar. ¿La curiosidad del nombre? Por una visita gatuna que recibieron cuando la taberna empezaba a caminar. Estupenda dirección para comer buenos mariscos,



O Piorno.



mismo nombre y que refiere la plaza en la que se encuentra el único resto arqueológico que queda de la antigua muralla medieval que circundaba la ciudad. En una antigua casa con *señorío*, la planta baja acoge el restaurante y la terraza, lugar tranquilo para disfrutar de una copa de vino. El otro es **A Lonxa do Mercado** (plaza de San Fiz de Solovio, 6), centrado en mariscos de temporada, cocina típica gallega y algunas botellas en sintonía con la carta. Un lugar acogedor, apetecible, popular... con gusto. Bastante a mano de estos dos se encuentra **O Piorno** (Caldeirería, 24) donde el vino adquiere un gran

protagonismo como certifica la extensa carta que manejan. Producto, servicio y oferta para gustos y bolsillos variados. En lo que al comer se refiere, también

SANTIAGO DE COMPOSTELA ES UNA DE LAS CIUDADES ESPAÑOLAS DONDE SALIR DE VINOS ES UN GUSTO. SIN OBIAR UNA DURA COMPETENCIA EN LA CERVEZA, TAMBIÉN GALLEGA, MUY ASENTADA POR PRESTIGIADA Y DEMANDADA.

completo repertorio en barra, terraza o comedor. **La Bodeguilla de San Roque** (San Roque, 13), en marcha desde 1986

con otros dos locales en Santiago (San Lázaro y Santa Marta), es otra acertada visita para quien disfruta probando por la bodega que manejan. Carta por copas y por botellas y vinos de muy diferentes procedencias, foráneos incluidos. La compañía sólida, principalmente tradición y materia prima galaica. Fuera de la almendra más céntrica, **Caney** (Alfredo Brañas, 5), con una parte de restaurante y otra de tapeo en los bajos del hotel Araguaney. Productos *delicatessen* para llevar o tomar allí junto a algún vino pues cuentan con variedad de etiquetas de destacadas bodegas. Lugar habitual de parroquianos autóctonos pues queda fuera del circuito más turístico. También, **Artesana Gastrobar** (avenida de Ferrol, 9) queda al margen del casco histórico pero tiene una completa carta de vinos con las denominaciones más destacadas, variedad de



Taberna do Ensanche.

bodegas y variada selección de vinos por copas. En la cocina, sabores y productos tradicionales y de temporada, pero además imaginación y creatividad. Y otro bien alejado del centro es **Taberna do Ensanche** (Santiago de Chile, 12), cocina tradicional en barra o a la mesa y selección vinícola para acompañar. En conjunto, direcciones representativas de la oferta que podemos encontrar en la ciudad compostelana, y locales para saborear en diferentes jornadas, sin prisa, porque el disfrute está asegurado. ■



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
EN CASTELLANO E INGLÉS:
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF (IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA)

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

FIRMA

IBAN

BIC

EL DRUIDA DEL ROSADO

»» Hace un montón de años, en la lejana década de los ochenta, este entonces juvenil periodista se acercaba de vez en cuando al despacho de su editor y anunciaba: “el viernes me voy a escupir con Fernando Chivite”. Eso significaba que se tomaba un viernes para acudir a Cintruénigo a catar vinos (y escupirlos, aunque no con la maestría, en la cata y en el esputo, del maestro) con Fernando Chivite. Se cataba en el laboratorio de la bodega, cuando Fernando Chivite trabajaba en los Chivite Colección 125. El editor cedía un día, el periodista aportaba el viaje y el combustible de su Peugeot 205 rojo además del madrugón (a las 10:00 estaba en mis marcas) y la bodega ponía vinos, enólogo y luego invitaba a comer en el Hostal Maher, que nos adelantaba sus nuevas creaciones.

Sesiones impresionantes en las que aprovechaba la generosidad de uno de los mejores catadores que he conocido, que nunca dejó de acudir a Burdeos a asimilar las últimas tendencias, que compartía mientras se discutía sobre todo en torno a la duda entre dos blancos, uno de Sauvignon Blanc y otro con Chardonnay. Se impuso el segundo. Eso era en la segunda mitad de los ochenta, cuando la bodega podría haberse acomodado a la ola ascendente de Gran Feudo, una época dorada en la que el rosado Gran Feudo sería, junto a la exportación, uno de los pilares para la construcción de un emporio bodeguero, con la marca Chivite Colección 125 como top antes de que naciera Arínzano.

El proceso habla del inconformismo de un técnico inquieto y creativo que siempre sintió y sufrió Navarra. Y es que Navarra mató a Navarra. Chivite se quejaba de que las cooperativas le hacían competencia con su dinero: “Vendemos Gran Feudo a trescientas pesetas y las cooperativas van con su rosado de cien y hasta hacen descuento; se arruinan y entonces la autonomía acude y les salva con mis impuestos”.

Otra crisis acabó con las catas. A causa de una cata en la revista Ciudadano (se cataron muestras de Gran Feudo sin duda alteradas en el punto de venta) y de la intervención de un bocazas, hubo un duro en-

frentamiento del periodista con los Chivite. Los tres hermanos, en la vetusta sala de juntas de la bodega. Los gritos se oían desde la calle. Eso fue en primavera de 1996. Se rompieron las relaciones durante unos años. Momento que coincidió con la mejora palpable de sus vinos, el desarrollo en toda su grandeza de los Chivite Colección 125 y el proyecto de Pago de Arínzano.

El rencor no llegó a interrumpir el flujo de muestras para catar los vinos y tampoco dio para la mezquindad de regatear el reconocimiento de sus cualidades, de manera que cuando hubo peores relaciones (nulas) no dejaron de crecer las calificaciones de los vinos en los distintos medios. La situación se



resolvió por intermediarios: dos amigos comunes, Cristina Codorníu, colaboradora de muchos años de Bodegas Julián Chivite, y Fernando Gurucharri, presidente de la UEC, abrieron el camino con Fernando Chivite, y José Luis González Cledera, director técnico de Vinoselección, intercedió ante Julián Chivite. Para entonces el maldito cangrejo ya se había llevado a sus hermanos, Mercedes y Carlos.

Luego llegaron la inauguración de Pago de Arínzano y las crisis que acabaron con el proyecto, los enfrentamientos familiares que acabaron con Fernando Chivite fuera de la bodega. Y, mientras, Fernando Chivite se tuvo que enfrentar a un primer envite de la leucemia y a un amago serio de cáncer.

Nada detuvo su empuje y a su creatividad. Se dedicó a asesorar a otras bodegas y a su proyecto Arbayún, elaborado en una cooperativa de Baja Montaña con el apoyo de algunos socios. Fernando buscaba repetir la experiencia revolucionaria de Gran Feudo en un mercado muy difícil y con un respaldo financiero más precario. Y también reproducirla en otras zonas, aunque prefería trabajar con Garnacha navarra.

Se repitió también experiencia en un sentido más personal: Fernando vivía en Madrid y en algunos de sus viajes desde Navarra hacía parada en tierras sorianas donde tengo mi base de operaciones. “¿Estás en Torreznilandia? Quedamos y catamos el nuevo Arbayún”. Cita en mi casa, con torreznos para cambiar el sabor entre vinos, o en un restaurante, como el Vallecas, de Berlanga de Duero, que admitiera a un par de locos con unas muestras de vinos turbios. Nuevas lecciones magistrales del enólogo.

No fueron las únicas catas. Se presentó voluntario para el comité de cata de PlanetAVino pero castigaba sin piedad a algunos vinos, incluidos algunos suyos, mientras que era capaz de emocionarse con otros. Para no alterar las calificaciones decidió que tendría voz pero no voto. Y siguió dando clases magistrales y muestra constante de un talentoso y fino buen humor, que no le dejó hasta el final. Además, se involucró en comités nacionales e internacionales en torno a temas de ecología, diversidad y sostenibilidad. Sobre ellos conseguimos que escribiera algunos artículos para PlanetAVino, que empezó firmando como *Viniberix El druida loco* aunque en la discusión impidió que el editor utilizara su nombre completo o el uso propuesto del término Demiurgo, de manera que el seudónimo quedó en un convenio FCh.

El 10 de marzo me anunció que había vuelto la leucemia. Justo cuando empezaba la pandemia del coronavirus, doblemente maldito porque dificultó el tratamiento de la enfermedad que finalmente doblegó al gran navarro. Fernando Chivite había nacido en Cintruénigo en 1956. Falleció en Madrid el 19 de agosto de 2020.

ANDRÉS PROENSA

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.



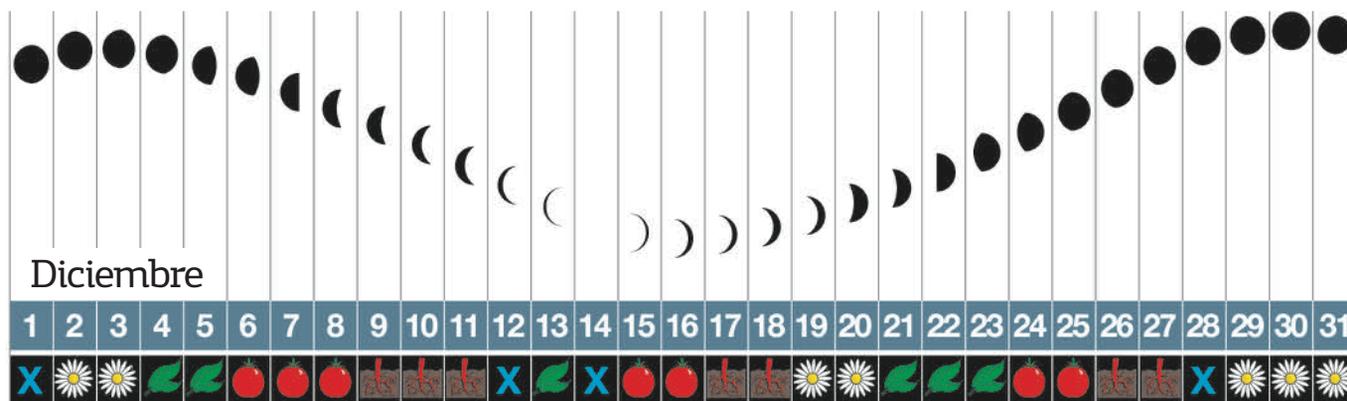
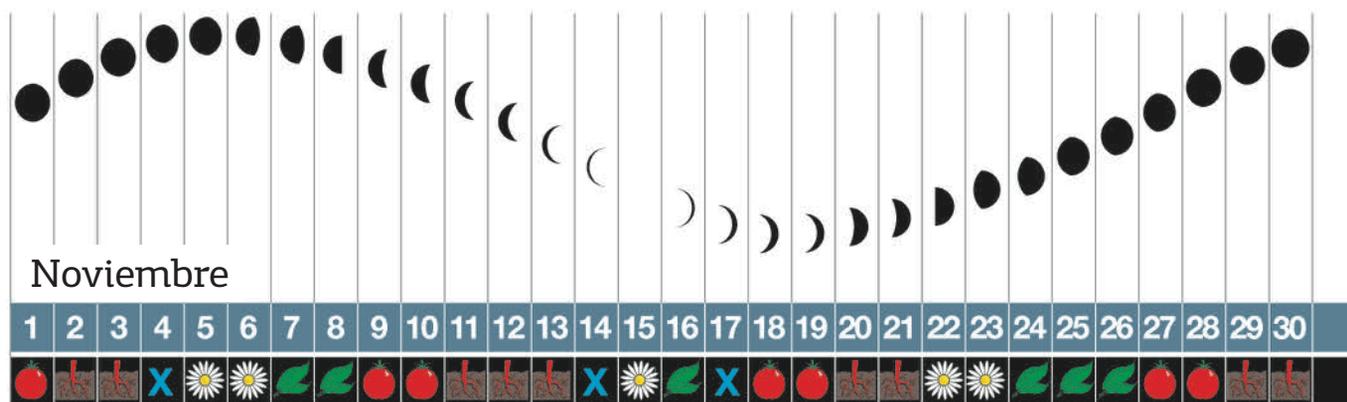
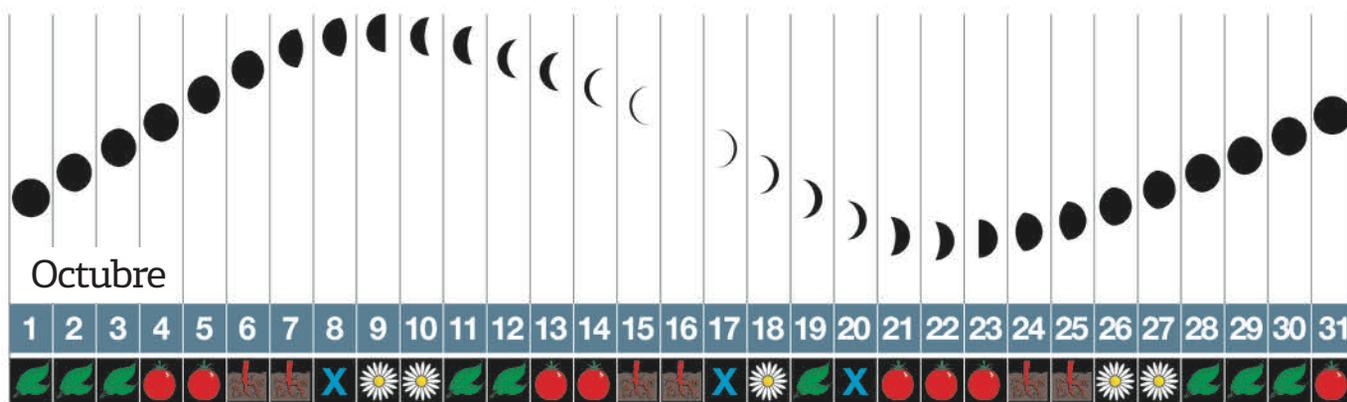
DÍAS DE RAÍZ

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 de Navarra: Reciclarse o Morir

¡MADRE MÍA! CUANDO PARECÍA QUE AL VINO DE NAVARRA NO SE LE PODÍA SACAR PARTIDO, INVENTAMOS LOS ENCIERROS SIN TORO, CON PERSEGUIR A UN PAR DE MADRILEÑOS CON UNAS BOTELLAS DE VINO DE NAVARRA, ¡LA DIVERSIÓN ESTÁ GARANTIZADA!!

LO MALO AHORA VA A SER LIDIAR CON LOS ANIMALISTAS,...





SINGULARES Y PERSONALES

»» Para escribir de vino, no te cuento si además tienes que ponerle nota, hay que beber mucho, aunque no de una vez, obviamente. Yo llevo 38 años en ello, sin que haya percibido reproche alguno de mi comprensivo y esforzado hígado (cruzo los dedos). En este largo periodo he tenido ocasión de conocer a muchas de sus gentes y sus obras; forjar buenas amistades con algunos bodegueros, agricultores y enólogos; servir de altavoz a los que carecían de medios económicos para promocionar sus excelentes vinos; y defender los esfuerzos, tantas veces incomprendidos, de quienes luchaban por modernizar un sector estancado en la rutina y prisionero de una tipicidad entendida como vieja costumbre y no como sinónimo de calidad. Todo ello en una época en la que imperaba, salvo contadas excepciones, la producción indiscriminada, la dictadura del grado/hectolitro, los mercados del granel como principal salida al viñedo más grande del mundo, o el toda uva vale del cooperativismo tradicional.

También creo poder afirmar que, pese a desacuerdos saludables, no me he creado enemigos (el secreto es puntuar solo lo que consideras de notable para arriba). Pero, sobre todo, he sido testigo y colaborador entusiasta, de la labor encomiable realizada por los profesionales que han liderado la gran renovación vitivinícola española de las dos últimas décadas. Una generación de enólogos y bodegueros aventureros a la busca del viñedo perdido, de la ladera imposible, del varietal ignorado. Descifradores sagaces del secreto de la vieja cepa superviviente, forjadores del vino de terruño, capaces de recuperar el pequeño viñedo familiar para reinventarse como vinificadores.

Hablo de Marcos Eguren, muñidor de pequeños grandes vinos; de Telmo Rodríguez, precoz visionario del vino futuro; de René Barbier, pionero en la renovación de Priorat; de Miguel Ángel de Gregorio, desvelador de riojas escondidos; de Álvaro Palacios, cabeza de una saga de hermanos y sobrinos, de arrebatado ímpetu innovador; de José María Vicente, sobrio, directo, prefiloxérico; de Benjamín Romeo, incansable buceador en los arcanos de la elegante Tempranillo; de Paco Hurtado de Amézaga, la profesionalidad con lustre de un histórico; de Fernando Remírez de Gazuza y su incomparable inventiva; de Peter Sisseck, un danés en la corte de la Tinto Fino; de Pepe Mendoza, lector paciente de la viña; de Miguel A. Torres, sabio conductor de lo abundante a lo selecto; de la militante actividad ecológica de Josep María Albet i Noya; de Gerardo Méndez Lázaro, muñidor de la grandeza del albariño; de Emilio Rojo, el perfeccionista creador del ribeiro exclusivo; de Pepe Hidalgo, *desfacedor* de entuertos... y no digo más nombres, porque cuando la lista es larga los olvidos resultan agresiones.

Una época en la que se impuso la primacía del fruto y la busca de la pureza expresiva del terruño, reduciendo al mínimo la intervención humana. Luego vendrían los certificados y sellos ecológicos, la mística biodinámica, la supuesta pureza natural. Y con ellos no tardó en aparecer el avisado marketing sacando brillo y esplendor a tan nobles actitudes. Pero, lo admito, siempre me ha inquietado esta sacralización botánica, apoyada en una supuesta humildad de los elaboradores, con el correspondiente desdén por la elaborada técnica enológica que convierte el vino en una obra de arte. Reconozco el papel de esta filosofía en nuestro país, determinante para dignificar el viñedo poco productivo, salvar variedades en el filo de la extinción, y resaltar el valor de los complejos microsistemas donde habita la cepa. Por eso, siempre que sale el tema, y sigue siendo bastante recurrente, yo defiendo al enólogo como el fundamento de todo. Claro que sin buena materia prima es imposible elaborar un gran vino, pero sin un gran enólogo la materia prima, buena mala o regular, es solo uva y nada más que uva. Porque el gran vino para mí es el que conjuga y compendia la irrepetible singularidad que ofrece la viña con la deslumbrante personalidad que aporta el auténtico creador dotado de sólida formación técnica que permite una enología de precisión.

Y para que no se piense que practico el favoritismo chovinista, y barro para casa, pondré un ejemplo (asequible) de *primer cru* en Borgoña: Savigny Les Serpentieres '18, de Domaine Patrick Javillier (58 €), un vinificador meticuloso y perfeccionista que consigue este pequeño prodigio de un minúsculo viñedo heredado de su esposa. Venturosamente ya tenemos en España muchos ejemplos parecidos.

Busquemos el goce indescriptible (y lo dice alguien que vive de intentarlo) de esa fusión milagrosa que solo los humanos podemos lograr: la singularidad natural y la personalidad artística. Y en eso, España es un paraíso. Porque somos un país formado por mil y una colinas orientadas a todos los puntos cardinales, sometido a una complejísima dinámica de vientos, con gran variedad climática, que recibe a lo largo del año el mayor número de horas de luz de Europa. Y no olvidemos que, como cantaba el poeta Alceo de Mitilene (600 a. C., más o menos):

No hay que abandonar el ánimo a los males
pues nada avanzaremos con apenarnos
Oh, amigo, no hay mejor remedio
que ir a por vino y embriagarnos.

Sirva todo lo dicho a modo de presentación de esta nueva columna con la que despedir la lectura de la revista. Y que sea la penúltima. ■



Monte Real



“LEGADO DE FAMILIA”

Lo máspreciado es compartirlo para que perdure.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com  BodegasRiojanas  bodegasriojanas



Marqués de Cáceres



Marqués de Cáceres

GRAN RESERVA

VINO DE MESA
CANTIDAD MÁXIMA DE 100 ML
CANTIDAD MÁXIMA DE 100 ML
CANTIDAD MÁXIMA DE 100 ML
CANTIDAD MÁXIMA DE 100 ML



GAUDIUM

Marqués de Cáceres

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



GENERACIÓN
MC

Marqués de Cáceres

TEMPRANILLO DE VIÑAS VIEJAS
DE BAJO RENDIMIENTO. VENDIMIACIÓN A MANO.
VINIFICACIÓN ARTESANAL.
TEMPRANILLO GRAPES SELECTED FROM
OLD VINEYARDS OF LOW YIELDS.
MADE WITH CRAFTSMANSHIP.

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
COLECCIÓN PRIVADA



Marqués de Cáceres

LA GRANDEZA
QUE HAY EN TI