

LOS NUEVOS LÍMITES DEL VIÑEDO ✕ BODEGAS ALCEÑO ✕ DEHESA DE LUNA

planetVino

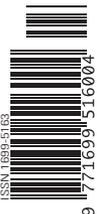
REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

**ASESORES
VITÍCOLAS**

RIOJA '17

**VINOS
VEGANOS**

(only Spain) 6,00 €
número 94
FEBRERO / MARZO 2021



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



XR
Reserva



LOS TIEMPOS CAMBIAN,
LO AUTÉNTICO PERMANECE.

@marquesderiscal www.marquesderiscal.com

DROGAS

DEBERÍAMOS ESTAR ACOSTUMBRADOS A LA APARICIÓN PERIÓDICA DE ALGÚN ILUMINADO QUE EMBISTE CONTRA EL VINO CON LOS ARGUMENTOS MÁS PEREGRINOS. LA PENÚLTIMA HA LLEGADO DESDE LA TELEVISIÓN PÚBLICA, DONDE SE HA CALIFICADO AL VINO COMO “LA DROGA LEGAL MÁS CONSUMIDA EN ESPAÑA”. REFLEJA LA ALERGIA DE LAS TELEVISIONES A TODO LO QUE TENGA QUE VER CON EL VINO.

» No se puede decir que la comparación con las drogas sea muy imaginativa, la verdad. Como tampoco lo fue la reacción en un comunicado público de la Asociación de Periodistas y Escritores del Vino (no confundir con Mass Vino, Asociación de Comunicadores del Vino en Medios), cuyo presidente no tuvo otra ocurrencia que involucrar a la cerveza con el pueril argumento de peso de que se consume más que el vino.

Al margen de la anécdota, es cierto que la embestida tiene la gravedad añadida de estar difundida en un telediario de un medio que se nutre económicamente, entre otros, de los impuestos de la industria del vino. Es un síntoma de la actitud de las televisiones en general con el tema del vino, con alguna excepción puntual, con nombres destacados de periodistas de la pantalla, como Sergio Sauca, Ignacio Pérez Lorenz o José Ribagorda, alguno de ellos en la tele pública, que, aunque no son especialistas en información vinícola bien podrían dedicarse a ello porque son auténticos expertos en su conocimiento y disfrute.

Las televisiones parecen tener alergia a lo que tiene que ver con el vino. Escasa presencia en los informativos, salvo en los capítulos económicos, y llamativa ausencia en los numerosos espacios que dedican a la cocina (también con alguna excepción, como Karlos Arguiñano, que también en esto es un brillante verso libre y además es bodeguero).

El vino no aparece ni siquiera en su papel de condimento culinario, aunque sí es bienvenido el anuncio de bodegas o denominaciones de origen en los espacios publicitarios. Para pasar por caja sí, para tener imagen y algún mimo, no. En eso, dicho sea de paso, coinciden con la filosofía general de la hostelería en unas televisiones que, después, dan paso, por ejemplo, a un aguerrido Rambo destripando enemigos de la civilización occidental, con abundante publicidad de casas de apuestas en los intermedios.

Tal vez sea mejor el silencio a la ignorancia supina que supone equiparar el vino y las drogas. Se pasan por alto más de cinco mil años de civilización occidental, en la que el vino ha estado siempre presente con un destacado papel como valioso elemento social, cultural, lúdico, económico, alimenticio, medicinal e incluso como material de construcción, como saben en algunos lugares de España, en los que, en épocas de pertinaz sequía, se empleaba vino para hacer el mortero porque escaseaba el agua.

Es cierto que el vino tiene alcohol, lo que supone algunos riesgos en caso de consumo poco inteligente. Pero eso ocurre con todo: los excesos y la ignorancia son peligrosos en algo tan saludable como el deporte o el consumo excesivo de productos tan inocuos y deliciosos como el queso (basta probar a comer sólo queso durante un día para saber lo que es sufrir en el retrete), el azúcar (obesidad), las chacinas (colesterol) o el café (piedras en el riñón). Casi cualquier cosa puede ser una amenaza para la aventura de la vida, tan peligrosa en sí misma que siempre acaba mal.

Si se explora en el extremo o en la información sesgada, cabe recordar que todas las organizaciones internacionales sitúan al

LAS TELEVISIONES PARECEN TENER ALERGIA A LO QUE TIENE QUE VER CON EL VINO. ESCASA PRESENCIA EN LOS INFORMATIVOS Y LLAMATIVA AUSENCIA EN LOS NUMEROSOS ESPACIOS QUE DEDICAN A LA COCINA.

agua como la causa de un porcentaje muy alto de muertes en el Tercer Mundo y como factor que se dibuja como causa principal en los conflictos bélicos de un futuro no muy lejano. Para esa campaña difamatoria sería necesario obviar el contexto (como se suele hacer sin escrúpulos en tantas otras ocasiones): que eso se debe a las malas condiciones sanitarias del agua en amplias regiones y a la escasez provocada por el cambio climático, la desertización o la sobreexplotación de los acuíferos. Pero eso mismo

ocurre cuando se argumenta contra el vino y el resto de las bebidas alcohólicas.

Contra el agua hay muchos más motivos de rechazo. Dicen que beber cuatro litros en media hora puede causar la muerte fulminante. Hasta hace no demasiado los médicos desaconsejaban el consumo de agua y hasta el baño frecuente salvo en el caso de organismos previamente acostumbrados al contacto con tan peligroso líquido. Cabe decir que durante miles de años se recurría a la mezcla con vino para hacer potable (que no gozoso) el consumo de agua. Incluso la doctrina católica lo recomienda: “No sigas bebiendo sólo agua; toma también un poco de vino a causa de tu mal de estómago y tus frecuentes enfermedades” (Mateo 5:23). Como diría un cura: palabra de Dios. ■

GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2021



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

planetavino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

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,
M^a Antonia Fernández-Daza, Ramon Francàs i Martorell,
Luis García Torrén, Fernando Gurucharri,
José Hidalgo Togores, 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

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto (fotos@alvarofprieto.com)

ILUSTRACIONES
Daniel Pacios Bello (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
C/ Luis I, 17 - 1^o D-1
28031 Madrid
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.

SUMARIO



VINO VEGANO

El penúltimo ritual del consumo de vinos. Una pincelada más para un lienzo multicolor, dibujado con vinos ecológicos, naturales, azules, naranjas, de autor, de finca... Argumentos para encajar los llamados “vinos de nicho”. **PÁG. 32**



Saber Más LATITUD Y COTA

El cambio climático y los avances en viticultura han propiciado que el cultivo de la vid traspase sus límites tradicionales. Las nuevas fronteras se dibujan más lejos en latitud y más alto en la cota sobre el nivel del mar. **PÁG. 56**

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
Drogas

NOTICIAS 6
Crónica: El nuevo conjuro del cava
El peso del vino

SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN 9
La PAC y el vino

EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS 13
¿Por qué me gustan los vinos naturales?

ESTRENOS 16

ASESORES VITÍCOLAS

La nueva revolución del vino llega en clave de viña. Asumido que la calidad viene marcada por el trabajo en el campo, es la hora de los asesores vitícolas, solos o en compañía de los enólogos volantes y haciendo equipo con ellos. **PÁG. 24**



RIOJA '17

La helada de abril amenazó la cosecha en amplias zonas de Rioja Alta y Rioja Alavesa. Como suele ocurrir y aunque se llevó por delante incluso esa cosecha de alguna marca señera, no fue un gran drama. Fue la última bendita cosecha maldita. **PÁG. 40**



18 VINOS Y BODEGAS
Bodegas Alceño
Dehesa de Luna

38 MENSAJE EN UNA BOTELLA
Moderari, moderatus, moderamus

62 BARRA LIBRE
Libros
Palabra de vinatero: Pere Llopart

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA
Vino a golpe de clic

Cambios en la burbuja

El nuevo conjuro del cava

EL CAVA SE CONJURA PARA ELEVAR SU PRESTIGIO. SE ACABA DE APROBAR UN AMBICIOSO PLAN ESTRATÉGICO QUE INCLUYE CAMBIOS EN LAS NORMA DE LA DO CAVA MIENTRAS SE ABORTA LA CREACIÓN DE UNA NUEVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PARA ESPUMOSOS EN EL PENEDÉS. LA FIGURA DE JAVIER PAGÉS SE DIBUJA COMO CLAVE PARA ESE NUEVO IMPULSO QUE SE QUIERE DAR A LA CONVULSA ZONA LÍDER DEL ESPUMOSO.

»» El presidente del Consejo Regulador del Cava, Javier Pagés, ha vencido recelos y, por unanimidad, ha conseguido que se aprobara un plan estratégico que ha permitido segmentar y zonificar la DO Cava, así como poder singularizar a los elaboradores integrales: aquellos que trabajan sus propias viñas y vinifican y crían íntegramente en su propiedad. Está convencido de que identificar el origen de los diversos cavas será “interesante” para un consumidor que a partir de la vendimia del 2021 podrá “compararlos entre ellos”. Pese a que los nombres adoptados para las nuevas zonas y subzonas han levantado ampollas, especialmente en Requena (donde no gustó el primer nombre escogido) y con la designación ‘Comtats de



Barcelona’ para los cavas catalanes, Pagés opina que “son nombres que expresan autenticidad por estar ligados

a territorios”. La DO Cava está formada por un total de 159 municipios de las provincias de Barcelona (63), Tarragona (52), Lleida (12), Girona (5), La Rioja (18), Álava (3), Zaragoza (2), Navarra (2), Valencia (1) y Badajoz (1). Tras muchos años de esgrimir el argumento de que no se podía zonificar, ahora se ha abierto la puerta a la singularización. También se ha creado la distinción de *cavas de guarda*, para aquellos con crianzas superiores a los nueve meses, y los *cavas de guarda superior*, que son los que salen con más de 18 meses, fruto de viñas de agricultura ecológica inscritas

en un registro especial y con un rendimiento máximo de 10.000 kilos de uvas por hectárea. Ese capítulo de cava de guarda superior engloban los reservas, que pasan de 15 a 18 meses de crianza mínima, los *gran reserva* y los *cavas de paraje calificado*.

Reforzar el control

Pagés defiende que los exigentes cambios (las menciones en las etiquetas serán voluntarias) redundarán en la mejora para el consumidor de los criterios de información y trazabilidad. Añade que estas modificaciones normativas





Zonas y subzonas

La nueva zonificación de la DO Cava incorpora once menciones geográficas menores, cuatro correspondientes a zonas y, dentro de dos de ellas, otros siete nombres de otras tantas comarcas o subzonas. Se clasifica el área de producción en cuatro áreas o zonas: Valle del Ebro, Comtats de Barcelona y dos integradas por un solo municipio, Viñedos de Almendralejo, en Badajoz, y Levante (término municipal de Requena, en Valencia).

El último no se da por definitivo. En principio se bautizó como Altos de Levante y se encontró con la oposición de la Generalitat valenciana; alega que el término Levante es confuso y que “ningún diccionario recoge que esté vinculado a un territorio determinado”.

En las dos primeras se contemplan menciones menores. En Valle del Ebro se distingue Alto Ebro, con los municipios de Álava, La Rioja y Navarra integrados en la DO Cava, y Valle del Cierzo, con los municipios de Ainzón y Cariñena, de la provincia de Zaragoza. Comtats de Barcelona integra buena parte del área catalana de la DO Cava con cinco subzonas: Serra del Mar abarca el entorno de Alella; Valls d’Anoia-Foix, 84 municipios del área del Penedés; Conca del Gaià, 23 pueblos de las comarcas del Tarragonés y Alt Camp (parte de la actual DO Tarragona en torno a Reus y el valle del Gaià hasta la zona de Valls); Serra de Prades, diez municipios de la DO Conca de Barberá; y Pla de Ponent, también diez términos municipales de la provincia de Lleida, sobre las subzonas Raimat, Les Garrigues y Valls de Riu Corb, de la DO Costers del Segre.



“ponen a la DO Cava a la vanguardia de las denominaciones de vinos espumosos de máxima calidad bajo el estricto método tradicional”.

Remarca el rigor en el control de la DO Cava, que se ha acentuado notablemente en las dos últimas vendimias. En este marco, este año se lanzará una plataforma digital que permitirá adaptar la trazabilidad del cava a la nueva normativa. En la última vendimia ya se volvió a reforzar el control a pie de viñedo y en las bodegas con hasta 90 verificadores. Para este 2021 también se ha anunciado la puesta en marcha de la Cava Academy, una plataforma online pionera para formar a los futuros expertos en cava.

Burbujas convulsas

Para el presidente del consejo regulador, el cava es “calidad, sofisticación, gastronomía, territorio, tradición y unión”. Sin embargo, y pese al camino emprendido para enderezar el rumbo y elevar la calidad y el prestigio del cava, en estas pasadas fiestas navideñas han vuelto los precios finales de derribo, de hasta 1,29 euros la botella, y una gran caída de ventas en el mercado español



Joan Huguet, presidente de la DO Penedès.

por el cierre del canal Horeca. El Penedès burbujeante sigue muy sacudido. Desde la asociación de bodegas escindidas Corpinnat (que suma una decena de bodegas) y Clàssic Penedès (con otras 19 bodegas) no han llegado a ningún acuerdo para crear una nueva denominación de origen para los espumosos de calidad del Penedès. Desde Corpinnat se levantan voces certificando que su salida de la DO Cava es “irreversible”. Otras voces de la asociación que copresiden Ton Mata y Xavier Gramona reconocen que la DO Cava “se ha movido” gracias a la creación de Corpinnat adoptando medidas que parecían imposibles hace solo tres años. Javier Pagés afirma

que “ojalá en un futuro podamos volver a ir todos juntos porque así sumaremos para competir mejor y ganar mayor prestigio y valor”.

El vicepresidente y CEO del Grupo Freixenet, Pere Ferrer, aplaude la nueva zonificación y segmentación, y manifiesta que “sabemos de la calidad y el potencial de la DO Cava y de Freixenet, y tenemos plena confianza en lo que está por llegar”.

Josep Graells, el presidente de Vallformosa, la principal bodega de cava con capital cien por cien catalán, afirma que “el cava debe conseguir convivir con dos realidades, y con dos estrategias distintas”. Añade que las dos son “legítimas y viables”, y que “aceptarlas como diferentes nos hará crecer en valor”. Vallformosa aboga por “diferenciar la estrategia del volumen y las marcas blancas –una estrategia ligada a las grandes firmas y grupos cooperativos– del proyecto de trazabilidad, sostenibilidad y construcción de marca de territorio”, remarca Graells. Por su parte, el director general de Codorníu, Sergio Fuster, ve de forma muy positiva el trabajo desarrollado por el Consejo Regulador de la DO Cava. Entiende que

“la diferenciación por zonas va a permitir identificar las diferentes calidades y facilita claramente la elección al consumidor”. Fuster añade que “debemos seguir trabajando juntos para construir estrategias muy claras y enfocadas a valorizar el cava”.

El último rifirrafe

La última polémica en el rifirrafe de las burbujas catalanas ha acabado con la dimisión como vocal del Consejo Regulador de la DO Penedès de quien fue su presidente, Josep Maria Albet i Noya. Se ha mantenido en el Consejo durante 45 años.

PESE A QUE LOS NOMBRES ADOPTADOS PARA LAS NUEVAS ZONAS Y SUBZONAS HAN LEVANTADO AMPOLLAS, ESPECIALMENTE EN REQUENA, Y CON LA DESIGNACIÓN ‘COMTATS DE BARCELONA’ PARA LOS CAVAS CATALANES, PAGÉS OPINA QUE ‘SON NOMBRES QUE EXPRESAN AUTENTICIDAD POR ESTAR LIGADOS A TERRITORIOS’.

El actual presidente de la DO Penedès, Joan Huguet, afirma que entiende el enfado de Albet tras haberse aprobado la cesión del uso de topónimos de la DO Penedès a la DO Cava. Opina que llevar el conflicto a los tribunales no hubiera sido positivo, pero también señala que “nos hemos comido con patatas esta cuestión, pero la DO Cava bien hubiera podido optar por otros nombres”. Agustí Torelló Sivil·l releva como vocal a Albet, de quien Huguet dice que “ha hecho mucho por el Penedès”. ■ Ramon Francàs



Javier Pagés, presidente del Consejo Regulador del Cava.



LA PAC Y EL VINO

»» Es muy posible que, ocupados por lo verdaderamente importante, saber lo que prefiero a lo que no y las razones por las que me gusta, muchos de los intrínquilos que acompañan a este sector los desconozcan, o simplemente carezcan de interés para la mayoría de ustedes. Pero sin duda su simple recordatorio les pueda ayudar a comprender mejor algunas de las muchas incongruencias que presenta y que, en el fondo, no son tantas si se conoce con un mínimo de profundidad sus miserias. Que, al fin y al cabo, no son ni más, ni más importantes que las de cualquier otro sector o colectividad con un objetivo común y unos medios de producción similares.

Lo primero que convendría recordar es que, frente la opción del arranque de viñedo propuesto por el Comisario Franz Fischler en su reforma de la Organización Común de Mercado (OCM) del sector vitivinícola, este consiguió apostar por el futuro y luchar por mantener la supremacía histórica de sus principales socios (Francia, Italia, España y Portugal).

Para ello decidió destinar una parte de sus fondos para la Política Agraria Común (PAC) a hacer de sus excedentes nacionales una oportunidad de competitividad, eficiencia y respeto medioambiental. Creó unos Planes de Apoyo al Sector Vitivinícola (PASV) nacionales con los que permitir que cada país los destinara a aquellas medidas que considerara más conveniente para sus intereses. Pero siempre sin olvidar su último objetivo que era alcanzar el equilibrio entre producción y usos.

Es la terminología con la que se conocen las diferentes utilidades que se le puede dar (consumo interno, destilación, exportaciones, elaboración de mostos y otros productos vitivinícolas como vinagres). Aunque ello supusiera aplicar medidas de intervención que limitase la actividad de sus operadores, como es el caso de mantener la prohibición de nuevas plantaciones.

Se juntaron la aprobación de unos nuevos presupuestos en el seno de la UE, enmarcados en una situación tan especial como la de una pandemia mundial y los graves efectos que ello está teniendo sobre la economía, así como la salida de un país netamente contribuyente como Reino Unido y la posición mantenida por algunos de los últimos países incorporados, con posiciones bastante diferentes de lo que es el espíritu sobre el que nacieron las Comunidades Económicas Europeas (CEE). Todos esos factores hacían presagiar un negro horizonte para uno de los sectores que más está sufriendo la pérdida de consumo y la retracción del mercado mundial.

Afortunadamente, el acuerdo alcanzado por el Consejo de Ministros UE-27 y el Pleno del Parlamento Europeo en el mes de octubre y la publicación del correspondiente Reglamento el 23 de diciembre, nos permiten asegurar que el sector vitivinícola seguirá contando con los mencionados fondos PASVE al menos hasta el 2023, que es cuando vence el actual programa 2019-2023, pero muy posiblemente hasta el 2028 dado su carácter quinquenal.

Su dotación queda establecida en 202,15 millones de euros anuales y, como novedad, exigirá que en parte (mínimo del 5 por ciento) se destine a cumplir condicionantes de tipo medioambiental, como frenar el cambio climático; utilización de menores cantidades de productos químicos en fertilizantes y fitosanitarios, así como fomento de mejoras en la gestión de cultivo.

Esas medidas vendrán a sumarse a las ya existentes, como son las de promoción e información en países terceros, reestructura-

ción y reconversión de viñedos, inversiones y destilación de subproductos. Sin olvidar otras medidas, más excepcionales, como pudieran ser: vendimia en verde, destilación de crisis o almacenamiento privado.

Gracias a su aplicación en esta última campaña 2019-20 pudieron eliminarse una parte de los graves excedentes provocados por el descenso del comercio vitivinícola con

un gasto de 91,58 millones de euros. En concreto, mediante la destilación de dos millones de hectolitros para convertirlos en alcohol de uso industrial o sanitario (65,39 millones de euros); el almacenamiento privado de otros 2,25 millones de hectolitros (16,19 millones de euros), y la aplicación por vez primera en nuestro país de la “vendimia en verde” (10 millones de euros).

Situación que, considerando la evolución de los cinco meses que llevamos transcurridos de la 2020-21, es muy posible que tenga que volverse a repetir. Las causas que provocaron este descenso en el consumo (Covid-19) lejos de solucionarse van agravándose con anuncios de segundas y terceras olas y restricciones y confinamientos más severos. El Ministerio español no ha mostrado frente a ello más disposición que la de defender ante Bruselas la aplicación de medidas extraordinarias y no la de llevarlas a cabo con fondos que no provengan del propio sector, como sí han hecho franceses o italianos. ■

LAS CAUSAS QUE PROVOCARON ESTE DESCENSO DEL CONSUMO LEJOS DE SOLUCIONARSE VAN AGRAVÁNDOSE CON ANUNCIOS DE SEGUNDAS Y TERCERAS OLAS.

Informe OIVE El peso del vino

EL SECTOR DEL VINO GENERA CADA AÑO ALREDEDOR DEL 2,2 POR CIENTO DEL VALOR AÑADIDO BRUTO DE LA ECONOMÍA ESPAÑOLA, DA EMPLEO A MÁS DE 400.000 PERSONAS Y APORTA AL ERARIO PÚBLICO CASI CUATRO MIL MILLONES DE EUROS. TRES LLAMATIVOS DATOS CON LOS QUE LA OIVE HA PRESENTADO UN ESTUDIO QUE RETRATA EL PESO DEL VINO EN LA ECONOMÍA ACTUAL Y SU PAPEL DE CARA AL FUTURO.

»» Empleo, valor añadido y aportación millonaria a las arcas públicas. Son tres de las cifras destacadas que recoge el informe que la Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha encargado a la consultora AFI (Analistas Financieros Internacionales). Bajo el título Importancia Económica y Social del Sector Vitivinícola en España, el análisis presentado en noviembre se apoya en datos oficiales y voces acreditadas. Emilio Ontiveros, presidente de la consultora, destaca la relevancia de la vitivinicultura en nuestra realidad socioeconómica (dentro y fuera de España), lo que debería contribuir a reforzar la percepción que tienen del sector instituciones públicas, agentes privados y la sociedad española en su conjunto.

Es un estudio que analiza el presente pero que habla del futuro y de los desafíos más importantes que debe afrontar este sector. Se ha elaborado en un marco muy concreto, el de la pandemia, circunstancia que, como en otros tantos sectores, ha modificado el análisis de la situación y los efectos que conlleva. Que en el caso del vino, además, ya estaba tocado por retos que viene arrastrando hace años como el del consumo, la demanda y su valor en los mercados.

Trascendencia singular

Emilio Ontiveros habló de “cifras suficientemente significativas de la importancia que tiene el sector



vitivinícola en la economía española y, sobre todo, de la proyección, de recorrido futuro que tiene no sólo en la economía sino en el conjunto de nuestra cultura y tradición. Son cifras que avalan una historia larga pero sobre todo esa renovación que estamos observando en el sector empresarial. Esa presencia internacional, esa cercanía a la investigación, al conocimiento y esa *simpatía*, por así decirlo, hacia el cuidado medio ambiental.

Son cifras que ponen de manifiesto que estamos ante un sector de una trascendencia muy singular”. El análisis analiza la amplia cadena de valor del sector vitivinícola, abarcando lo

que identifica como “actividades núcleo” (viticultura, elaboración y comercialización) y después una serie de actividades suministradoras clave junto a actividades conexas como es el enoturismo. Y algo sobre lo que también incide es el sector del vino como un pulso a la despoblación, a esa España vaciada de la que tanto se ha hablado antes de que nadie imaginase lo que estaba por venir, pues a muchos la pandemia les ha llevado a dirigir la mirada hacia el mundo rural, asociado a un concepto de calidad de vida. En este sentido, el sector

BAJO EL TÍTULO IMPORTANCIA ECONÓMICA Y SOCIAL DEL SECTOR VITIVINÍCOLA EN ESPAÑA, EL ANÁLISIS PRESENTADO EN NOVIEMBRE SE APOYA EN DATOS OFICIALES Y VOCES ACREDITADAS.



contribuye significativamente a fijar población con la creación de puestos de trabajo.

También se destacan los esfuerzos llevados a cabo en la lucha contra el cambio climático atendiendo su responsabilidad en materia de sostenibilidad mediante la adaptación de la producción a un mayor respeto al medio ambiente, como manera de hacer frente a los retos del clima.

Claves de futuro

En conjunto, el trabajo toma el pulso a un sector esencial de nuestra economía porque además, como apuntaba Emilio Ontiveros, España va fortaleciendo año tras año su capacidad competitiva. Con más de 950.000 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid, España es una potencia mundial por producción (tercer productor mundial) y exportación (primer exportador en volumen, tercer puesto en valor exportado en 2019). Es líder también en viñedo ecológico, que sigue en aumento: superó el 13 por ciento de la superficie total de viñedo para vinificación en 2019.

En cuanto a la cadena de valor, la vitivinicultura contabiliza más de cuatro mil empresas productoras y elaboradoras, a lo que sigue una extensa red de establecimientos de distribución y venta de productos vitivinícolas. A su vez, genera un efecto tractor sobre otras



muchas actividades suministradoras clave, como la industria de la madera, del vidrio, del corcho o la fabricación de maquinaria y equipos industriales, así como servicios de apoyo a la gestión, promoción e innovación. Sin olvidar su contribución al turismo bajo la fórmula del enoturismo, aportando un complemento de valor a la oferta turística nacional porque el vino “es un atributo diferencial de nuestro país”, afirmaba Ontiveros.

Son las significativas cifras del VAB (23.700 millones de euros, el 2,2 por ciento del total nacional, casi la mitad generados de forma directa), del empleo (427.000, el 2,4 por ciento del total) y de la aportación a la Hacienda Pública (más de 3.800 millones anuales) “pero además, es importante lo que aporta a la balanza comercial, apuntaba Ontiveros, es que ha ido creciendo en exportaciones de manera exponencial y hoy el vino está entre los cinco productos principales exportados por la industria agroalimentaria española. Lo que hace necesario fortalecer sus atributos como marchamo de identidad nacional”. En este escenario, y dado que los productos vitivinícolas españoles están presentes en más de 180 países, lo necesario, añadía Ontiveros, es conseguir aumentar el precio medio por hectolitro además de una mayor penetración en los segmentos premium que atestigüe la calidad de los vinos españoles. “Las exportaciones españolas superaron los tres mil millones de euros el año pasado y más de la mitad de las empresas españolas que venden al exterior han consolidado sus ventas internacionales en el último cuatrienio”. Una atractiva realidad económica, explicaba, que ha supuesto que vaya en aumento el interés hacia la inversión



extranjera directa. “Un hecho al que se debería prestar especial atención en el sector a lo largo de los próximos años por lo que representa tanto para el vino como para la economía en general del país”. La cifra: la inversión extranjera supera los 800 millones de euros en el acumulado de la última década.

Población rural y cambio climático

El estudio señala también cómo la actividad vitivinícola contribuye a la fijación de población en el medio rural, y por ende a hacer frente al reto demográfico. La vinculación del vino con el territorio se traduce en dinamización económica (creación de empleo) y desarrollo sostenible. Con un colectivo de viticultores que superaba los 561.000 a mediados de 2019, entre ellos se cuentan jóvenes que en dicho año respondieron por el 27 por ciento del total de superficie solicitada para nuevas plantaciones de viñedo. En este apartado, se apunta que entre las provincias cuya presencia de viñedo se sitúa por encima de la media nacional, solamente Cuenca presenta un patrón de despoblación en los últimos cuarenta años. Emilio Ontiveros incidió en la necesidad de generar atractivos para retener a esa nueva generación de viticultores, enólogos y bodegueros, y su talento. Lo que exige, apuntaba, trabajar en la idea de que el vino “es un sector moderno, que puede ser rentable y por



lo que hay que ponerlo en valor”. Y ese valor está asociado a la calidad desde la sostenibilidad y la lucha contra el cambio climático en uno de los sectores más sensibles a sus efectos. El trabajo señala además que el modelo cooperativo, tan presente en la estructura productiva española, junto con otras iniciativas de asociacionismo, pueden concebirse como instrumentos de cohesión social y contribuye a esa fijación de población joven. Luis Planas, ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, aseguró que

“estamos en un momento de cambio, de dificultad pero también de oportunidad, y en ese contexto este informe refleja las oportunidades que tiene el vino español. Apostar por la calidad afecta a los beneficios territoriales y sociales (empleos)”. Por su parte, Emilio Ontiveros concluía asegurando que “Europa y España van a crecer el año que viene entre el siete y el ocho por ciento, no tanto como ha caído durante 2020, pero estoy convencido de que podemos crecer mejor apoyando las decisiones en las modernizaciones que nos puede ofrecer Europa: lucha contra el cambio climático y transición digital, donde este sector del vino también tiene mucho que hacer. El sector debería estar trabajando en proyectos en estas dos direcciones de modernización”. Si bien la pandemia ha puesto a prueba la capacidad de adaptación del sector vitivinícola, el vino además está expuesto a otros factores externos pero determinantes en la evolución de los mercados: los aranceles al vino en Estados Unidos; el descenso de las importaciones a China, los cambios legislativos constantes o la incertidumbre sobre el brexit británico. Por ahora, apuntaba Ontiveros, “ya hemos ganado con el cambio de Gobierno americano”. ■ Mara Sánchez





¿POR QUÉ ME GUSTAN LOS VINOS NATURALES?

- Porque representan un ideal, que no necesariamente comparto, pero que es transparente: la pureza (me parece la pureza algo incoherente en los seres vivos, pero aceptable en un producto, como es el vino). En contraste, muchos de los productores convencionales nos aturullan con sus cantos de tradiciones milenarias y terruños excepcionales, que poco o nada tienen que ver con la verdad, por lo que terminan por aburrir.
- Porque segmentan aún más el ya extraordinariamente disperso mercado del vino. En este mundo en que la avaricia se viste de liberalización global, y la publicidad es el conductor del consumo, la única salvación del vino de calidad es la segmentación extrema. La dispersión, las ineficiencias productivas, impiden la estandarización del vino y las economías de escala. Son la base de la riqueza de todo el sector.
Basta observar lo que pasó con el sector cervecero, que de ser, en los países del Norte, tan rico y variado como el del vino, pasó a la miseria del oligopolio mundial actual. Muchos economistas ven la situación presente como el triunfo de la racionalidad, porque el sector es extraordinariamente eficiente y poderoso. Los humanistas lo vemos como una desgracia social y cultural. El 90 por ciento de los empleos en el sector productivo de la cerveza, la gran biodiversidad en los campos, desaparecieron con tal concentración. Las cerveceras generan ahora más dinero que nunca, pero nadie, excepto gestores y accionistas, se beneficia de eso.
- Porque las cervezas artesanales son hermanas ideológicas de los vinos naturales. Ambos están creando riqueza, esperanza y capacidad entre gente joven, en toda la cadena productiva. Que se lo digan a cerveceras y bodegas monstruo, que llevan un siglo viviendo del mutuo antagonismo y de la depredación de sus proveedores para aumentar su beneficio.
- Porque todos, absolutamente todos, los más grandes hacedores de vino se están convirtiendo, discreta pero firmemente, a principios cercanos al vino natural. Y sus vinos son mejores que nunca.
- Porque los hacedores naturales son insultados y denostados por los intolerantes, los que piensan que su juicio es la única

verdad, y así definen lo bueno y lo malo. Para los que todo cambio es a peor, porque están podridos de nostalgia. Son los que dicen que todo el vino natural es malo, que los que llamamos caldo al vino (incluyendo la Real Academia Española) somos unos ignorantes, aunque ellos sean libres de llamar como quieran a cualquier persona. Los que proclaman que España es el mejor país vinícola del mundo, pero son tan nobles los españoles que no saben vender como esos bandidos italianos.

- Porque cada vez hay más vinos naturales excelentes, aunque siga habiendo muchos experimentos poco conseguidos. Por eso es absolutamente falso que todos los vinos naturales sepan a lo mismo.

- Porque los bares de vinos naturales tienen buen rollo, y gente alegre, para nada altanera. Aunque algún sumiller se exceda de vez en cuando con el rollete natural...



- Porque la mayoría de gente humilde sabe absorber el mensaje conflictivo de algunos de sus apóstoles, que utilizan la misma dialéctica de buenos y malos de sus antagonistas convencionales, con lo que se meten en el mismo saco.
- Porque se equivocan frecuentemente, pero insisten y mejoran. Porque no saben dónde llegarán, pero sí por dónde van. Porque, lejos de volver a raíces inexistentes, están explorando nuevos territorios intelectuales (en lo que disiento de algunos voceros del vino natural, que inventan vueltas a pasados soñados). Se encuentran a cada paso nuevos desafíos, que no siempre saben resolver, pero están cambiando el mundo del vino. Como nunca poseí la verdad, y sigo aprendiendo equivocándome a menudo, como entiendo el cambio como el motor de la vida, me siento próximo a ellos.
- Porque el vino natural se hace bueno cuando se sabe mucho de viña y enología. Porque los más serios y capaces entre ellos representan la creatividad, la innovación, la ampliación del conocimiento compartido. Porque sin ciencia ni profesionalidad no existiría el vino natural. Porque en su enorme y bendita ineficiencia económica representan una esperanza para que nuestros campos sigan habitados por gente esperanzada. ■



Bodegas Enrique Mendoza El primer cisma de 2021

No paran las sorpresas en lo que se refiere a rupturas en las bodegas familiares. En el caso de Bodegas E Mendoza, una de las punteras de la Comunidad Valenciana, es una sorpresa relativa. Hace dos años, el enólogo Pepe Mendoza anunciaba la puesta en marcha de Casa Agrícola, su proyecto personal (con su esposa y sus hijos). Se presentó como una actividad compatible con su trabajo al frente de la bodega paterna pero finalmente ha desembocado en una trayectoria totalmente independiente. “Enrique Mendoza se estaba haciendo muy grande, dice Pepe Mendoza. Con más de un millón y medio de botellas, me apetecía centrarme en Casa

Agrícola, un proyecto de dimensión más humana que me llena de ilusión”. La salida se explica con el discurso habitual de fin de una etapa que ha durado 28 años y ha alumbrado vinos de primera línea, como Santa Rosa o los monastrell Estrecho y Las Quebradas. Queda al frente de la bodega de Villena y l’Alfás su hermano, Julián, que habla de continuidad: “Contamos desde hace años con AZ3 Oeno (asesoría con sede en Hernani) y nos apoyaremos más en el equipo técnico que tenía Pepe. No hay cambios dramáticos. Mi hermano necesitaba más tiempo para impulsar su bodega y Bodegas Enrique Mendoza exige dedicación plena”.

Balances de Ribera del Duero, Rueda y Cigales Daños moderados en 2020

En las primeras evaluaciones de los efectos provocados en el sector del vino por la pandemia y los distintos grados de confinamiento se detecta cierta sensación de alivio, con datos no tan malos como se temía. Ribera del Duero, Rueda y Cigales han sido las primeras en difundir sus resultados de comercialización en 2020 y las tres destacan matices positivos. En la DO Ribera del Duero se ha producido un descenso en la expedición de contraetiquetas cercano al 12 por ciento con respecto a 2019: 78,4 millones de botellas frente a 89 de 2019. Se apunta como contraste el incremento en la segunda parte del año y las buenas cifras de los tipos gran reserva y reserva, que aumentaron en un 11,3 y un 4,2 por ciento, respectivamente. La DO Rueda, que en 2020 no pudo celebrar el 50 aniversario de la denominación de origen, reporta

un similar descenso porcentual. El año pasado expidió poco más de 83 millones de precintas, el 99,97 por ciento de vinos blancos, sólo algo menos de 105.000 de espumosos, 3.245 de vinos de licor y sin datos de rosados y tintos. Un descenso del 10,47 por ciento con respecto a 2019. Su dato positivo: aumenta su peso en el segmento de los vinos de calidad, en el que la presencia del blanco de Rueda ronda ya un 40 por ciento de cuota de mercado. En Cigales la pérdida es del 12,86 por ciento; se vendieron 3,2 millones de botellas, dos tercios de ellas de rosado, con un estreno del blanco en 90.000 botellas. El dato positivo es el crecimiento del 5,3 por ciento en la exportación, con subida importante de los rosados (un 47 por ciento), aunque sólo suponen el 13 por ciento de las 700.000 botellas de vino cigales vendidas en el exterior.

MONTILLA-MORILES: FINOS DE 14,5 GRADOS

Es tal vez el cambio más significativo del nuevo pliego de condiciones (normativa de producción) de la DO Montilla-Moriles, publicado en el Boletín Oficial de la Junta de Andalucía el pasado 2 de diciembre. Rompe con el tradicional 15% vol. de contenido alcohólico de los finos, que también incorporan indicación de crianza: fino pasado es desde ahora el que sale con una crianza promedio mínima de diez años. En el resto de los vinos se incorpora la mención viejo para los que superan los 15 años y viejísimo para los de más de 25 años de promedio. Además, todos los vinos sometidos a envejecimiento pueden incluir en sus etiquetas la mención vino de pasto, expresión que en principio parece un tanto equívoca.

RUFETE SERRANO BLANCO

Es el nombre de una variedad de uva habitual en las viñas de la DO Sierra de Salamanca plantadas a partir de 1910 (la repoblación tras la filoxera) y que en noviembre fue incorporada al catálogo varietal de la zona. Han sido necesarios casi veinte años de estudios ampelográficos y de trámites burocráticos antes de dar peso normativo al empleo de un tipo de uva tradicional, también llamada Verdejo o Verdeja a pesar de no tener relación alguna con la famosa uva castellana. Sí tiene parentesco con la tinta Rufete, la característica de la DO Sierra de Salamanca.

IGP TERRAS DO NAVIA

La IGP Terras do Navia se ha puesto en marcha en diciembre con la publicación en el Diario Oficial de Galicia de la resolución reglamentaria para poner en marcha el reconocimiento de la zona. Es el primer paso para la calificación de una reducida comarca que abarca territorio de tres municipios del noreste de la provincia de Lugo (Nogueira de Muíñiz y parte de los de Fonsagrada y Navia de Suarna). Amparará vinos blancos y tintos elaborados con Blanco Lexítimo, Albariño, Caiño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura y Torrontés, y las tintas Albarín Tinto, Mencía, Merenzao, Brancellao, Caiño Tinto y Loureiro Tinto.

NUEVOS EN EL CLUB IWCA

Dos nuevos nombres se han unido a la iniciativa International Wineries for Climate Action (IWCA), creada a principios de 2019 por Familia Torres y Jackson Family (Estados Unidos) para abordar el cambio climático mediante estrategias innovadoras de reducción de las emisiones de carbono. La española Bodegas Emina y la australiana Cullen Wines son los miembros nueve y diez de un club que está presente en seis países de cuatro continentes y cuenta ya con tres representantes españoles: Familia Torres, Alma Carraovejas y Bodegas Emina. La incorporación se aprobó en una reunión virtual celebrada en enero en la que se presentaron técnicas vanguardistas, como los resultados provisionales de los grupos de trabajo que estudian técnicas como Carbon Framing para el secuestro de carbono, y Streamlined Emissions Calculator (calculadora simplificada de emisiones).

VIDAS DE VIÑAS DEL VERO

Viñas del Vero, la bodega puntera de la DO Somontano, ha iniciado su colaboración en la iniciativa Vidas, un programa de proyectos de compromiso medioambiental con objetivos de sostenibilidad y preservación del medio ambiente. El primero de ellos tiene mucho que ver con el entorno cercano de la bodega: se trata de un proyecto bautizado como El glaciar oculto de Cotiella, presentado en diciembre, en el Día Internacional de las Montañas. La bodega contribuye a financiar la colocación de sensores que van a dilucidar si ese glaciar, situado en el corazón del Pirineo oscense, sigue activo.



Efecto de la nevada en la DOC Priorato

Filomena derriba parte de Celler Vall Llach

Lo habitual es que los viticultores reciban con alegría las nieves invernales. Son beneficiosas para el campo, incluso con las dimensiones que trajo Filomena, aunque con alguna excepción: en este caso la nieve caída en amplias zonas de Cataluña era muy densa y húmeda y ha afectado a cultivos arbóreos con hojas, como el olivar, que ha sufrido serios daños. Sin embargo, no son tan beneficiosas para los pueblos y ciudades, como se ha podido comprobar.

La comarca del Priorato fue uno de los destacados escenarios del temporal Filomena, que se ha llevado por delante una parte importante de Celler Vall Llach, la bodega del cantante y político Lluís Llach y de Albert Costa, que es su gerente. El 10 de enero el peso de la nieve provocó el derrumbe de la parte trasera del edificio de 1881 que la bodega compró en 2018 (no es la bodega fundacional, situada a pocos metros al otro lado del río, dedicada a crianza de los vinos).

Al cierre de esta edición se seguían evaluando los daños pero las perspectivas no eran tan malas como en un primer momento y los responsables de la bodega mostraron su buen ánimo.

La zona subterránea de crianza, abierta en 2019 los viejos cups para destinarla a crianza en barricas y en la que envejece la cosecha '19, no resultó afectada. En cambio sí se ha perdido una parte de la cosecha '18, que estaba en fase de embotellado, y del '20, añada corta en producción por el ataque de mildiu, que estaba en depósitos, además de maquinaria de elaboración y embotellado y la pared trasera del céntrico edificio.

El siniestro también afectó levemente a un almacén de la bodega vecina, Álvarez Durán Priorat, que es propiedad del presidente de la DOC Priorato, situada también en un viejo edificio de Porrera. Se da la circunstancia de que casi un año exacto antes el temporal Gloria provocó el desbordamiento del río Francolí y la destrucción de los negocios de una misma familia, el restaurante El Gatim y la bodega Rendé Masdáu, en la DO Conca de Barberá.

CAMBIOS EN SIERRAS DE MÁLAGA

La creación de nuevas referencias geográficas, la incorporación de variedades de uva y de un tipo nuevo de vino son los cambios introducidos en el pliego de condiciones de la DO Sierras de Málaga el pasado noviembre. Llegaron nada menos que doce nuevos tipos de uva, ocho blancas (Gamacha Blanca, Macabeo, Malvasía Aromática, Montúa, Pardina o Jaén Blanco, Perruno, Vermentino y Vijariego Blanco o Bigiriego) y cuatro tintas (Blauer Limberger o Blaufränkisch, Jaén Tinto, Moscatel Negro y Tinta Velasco o Blasco), con las que Sierras de Málaga suma 20 blancas y 17 tintas; desaparece la distinción entre variedades "preferentes" y "aptas". En el ámbito territorial se mantiene una *subzona*, Serranía de Ronda, y se crean seis *áreas*, Axarquía, Costa Occidental, Manilva, Montes de Málaga, Norte de Málaga y Sierra de las Nieves (la diferencia es la producción de uva: 9.000 kilos por hectárea en Serranía de Ronda, 12.000 en el resto). Por último, el tinto dulce se incorpora a los vinos de uvas sobremaduras.

NOMBRES PROPIOS

David Losantos ha sido nombrado director general de Bodegas Marqués de Cáceres; incorporado a la bodega de Cenicero en 2018, sustituye a Felipe Aizpún, jubilado después de 25 años al mismo tiempo que otro puntal del equipo directivo, Santos Ruiz Soria. Juan Vázquez Gancedo, director general de Bodegas Martín Códax, es el nuevo presidente del comité de Marketing de la Organización Interprofesional del Vino de España; sustituye a Emilio Restoy Zamora. Antonio Torres Pérez (Moral de Calatrava, 1963) fue elegido el 27 de noviembre presidente de la DO Valdepeñas; es viticultor, secretario general de Asaja Guadalajara y gerente de la cooperativa Coagral, también en Guadalajara

Excelencia en
vinos de Jumilla
desde 1870



150

ANIVERSARIO

1870-2020

Alceño

alceño.com



BAIGORRI FINCA LA CANOCA '19



TINTO. BODEGAS BAIGORRI. ZONA: DOC RIOJA. VARIETADES: TEMPRANILLO. CRIANZA: FERMENTACIÓN EN TINO DE ROBLE FRANCÉS DE 5.000 L. MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 16 €.

93 Simón Arina, el enólogo de Baigorri, define a su segundo vino de finca como "salvaje y agreste, pero elegante". Por una vez, la definición del autor parece acertada. Viña de 4 hectáreas en San Vicente de la Sonsierra, con vecindario de prestigio y notable altitud (más de 600 metros sobre el mar) que es una de las últimas en alcanzar la madurez. El vino llega enérgico, con poderío y proyección de buen futuro. Nariz profunda, algo cerrada, con muchos matices apenas desarrollados pero sin que la buena madera tome un excesivo protagonismo, con un marcado y fino carácter mineral. Estructurado y fresco, con cuerpo, nervio y relieve tánico, equilibrado, sabroso, amplio en aromas, muy largo.

LA FINCA '18



TINTO. BODEGAS EL SITIO. ZONA: DO ISLAS CANARIAS. VARIETADES: 85% VIJARIEGO NEGRO, 15% SYRAH. CRIANZA: 10 MESES SOBRE LÍAS FINAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. EVOLUCIÓN: 2023-2024. PRECIO: 29 €.

87 El catálogo de Bodegas El Sitio salta las fronteras de las distintas denominaciones de origen canarias para salir como DO Islas Canarias. Ahora toca el turno a viñas (en fase de ampliación) cultivadas en las terrazas orientadas al norte, en el término tinerfeño de Tacoronte, donde se ubica la bodega. Este nuevo vino es la expresión de esas algo más de cinco hectáreas. Acusa la juventud del viñedo a pesar del aporte de la madera de crianza (discreta, notas especiadas) y de la dúctil variedad Syrah, pero expresa bien los rasgos frutales y florales de la autóctona Vijariego Negro y un aire mediterráneo fino. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnoso, taninos moderados, ajustada acidez, amplio.

FLOR DE MUGA '18



BLANCO. BODEGAS MUGA. ZONA: DOC RIOJA. VARIETADES: 40% VIURA, 30% GARNACHA BLANCA, 30% MATURANA BLANCA. CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 3 MESES CON LÍAS EN PEQUEÑOS TINOS DE ROBLE, 6 EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS, 9 EN BOTELLERO. EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 30 €.

90 La familia Muga se une a la recuperada corriente de los blancos de guarda en Rioja. Minuciosa y cuidada elaboración, que sigue la filosofía de la bodega de utilizar exclusivamente envases de roble antes del embotellado y parte de mosto flor, el más delicado de los extraídos del fruto. Aparece algo falto de desarrollo pero sin que destaque la madera: panorama frutal con bastantes matices (frutas blancas, herbáceos frescos, nota floral) y ligero toque de madera blanca. Buen paso de boca, cierto cuerpo y centro glicérico alegrado por una fresca acidez, textura fluida, tacto suave, seco, bien dotado de sabores, amplio y fino en los aromas de boca.

JUVÉ & CAMPS SINGULAR '16



CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. JUVÉ & CAMPS. ZONA: DO CAVA. VARIETADES: XAREL-LO. CRIANZA: 36 MESES EN RIMA. EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 19 €.

93 El papel de relieve que se ha dado en los últimos tiempos a la variedad autóctona Xarel-lo forma parte del giro de modernidad que la familia Juvé ha dado a su bodega, una de las protagonistas del cava en el último medio siglo, y a sus viñas de la finca Espiells, convertidas hace cinco años a cultivo ecológico. No se descuidan las uvas foráneas en una casa que destaca por el buen manejo de Chardonnay y de la menos dúctil Pinot Noir pero dirigir el foco a lo autóctono se interpreta como toda una declaración de intenciones. Sobre todo si responde a la larga crianza como este cava, que conserva la frescura varietal en un bouquet de crianza bien definido y sugestivo y en un paso de boca vivo, fresco, de conseguido equilibrio y notable finura.

PONTE DA BOGA BLANCO LEXÍTIMO '12



BLANCO. ADEGA PONTE DA BOGA. ZONA: DO RIBEIRA SACRA. VARIETADES: BLANCO LEXÍTIMO. CRIANZA: FERMENTACIÓN EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE Y EN BARRICA: 5 MESES SOBRE LÍAS. EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 21 €.

90 El francés Dominique Roujou de Boubée es un enólogo nómada afincado desde hace años en España. Conocedor de muchas zonas, busca paisajes singulares y frecuente lugares recónditos, como la mallorquina serra de Tramuntana o Ribeira Sacra, donde atesora una larga trayectoria. Tras larga experimentación, ha recibido la luz verde para su Blanco Lexítimo, una variedad muy minoritaria a cuyo rescate ha contribuido de forma decisiva. Nariz intensa y con bien definido carácter; sugestivas notas florales y de cítricos, fondos especiados y almizclados. Con prestancia en la boca, cierto cuerpo y buena acidez, centro glicérico, alguna punta terpénica, sabroso, expresivo en aromas de boca, buena persistencia.

ASTRALES LUMA '16



TINTO. BODEGAS LOS ASTRALES. ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIETADES: TEMPRANILLO. CRIANZA: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 30 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 100 €.

97 Todo estaba listo para presentar a principios de 2020 el vino top de la gama Astrales. Un tinto en el que se aplicó el manual de la modernidad: viñas viejas, vendimia manual, selección de uva, fermentación en pequeños depósitos, crianza sobre lías... y la asesoría enológica de José Hidalgo. Se sucedieron las desdichas, con la pandemia y el fallecimiento del fundador de la bodega, y Luma quedó en el aire. Su familia ha retomado el proyecto y, con un año de retraso, el tinto Luma ve la luz con un retraso que le ha beneficiado en el desarrollo de sus elegantes aromas, basado en la finura de un buen Tempranillo ribereño, y en un paso de boca con volumen, consistencia y fuerza pero redondo, con centro graso, expresivo y elegante.



«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

Romain Jouannais, Vendedor De Vino, La Cave Spirituelle.



DIAM

El guardián de los aromas

BODEGAS ALCEÑO 150 AÑOS JUMILLA TRAS LAS BAMBALINAS

UN RECORRIDO POR BODEGAS ALCEÑO ES UN PASEO POR LA HISTORIA DEL VINO DE JUMILLA, PERO NO SOLO DE ESA ZONA. LA HISTORIA DEL VINO EN SEGUNDO PLANO, HASTA QUE LA RENOVACIÓN LE DIO LUZ Y MAYOR PROTAGONISMO. ES EL TRIUNFO DE LA PUESTA AL DÍA DE UN ESQUEMA CLÁSICO. UN PROCESO QUE SIGUE EN MARCHA.

»» La historia de un siglo y medio de Bodegas Alceño es la historia del vino de Jumilla y de la propia ciudad. Se puso en marcha al mismo tiempo que se impulsaba el cultivo de la vid y la producción de vino en una comarca cuya principal industria era el esparto. Se consolidó con una intervención importante en el mercado de los vinos a granel, que fue el sustento de Jumilla durante décadas. Y ahora, desde hace veinte años, acompaña al progreso de Jumilla y adquiere brillo con la apuesta por la calidad y por el vino embotellado. Jumilla fue una de las zonas beneficiadas por las plagas americanas que arrasaron prácticamente el viñedo francés en la segunda mitad del siglo XIX. En esos años Jumilla trabajaba sobre todo el esparto que crecía en terrenos donde hoy medran las viñas de Monastrell.

Había viñedo y se producía vino, y no poco, pero no iba mucho más allá de un vino de subsistencia, destinado al consumo familiar pero sin olvidar el gen comercial que cada jumillano lleva dentro, que impulsaba a producir un poco más para reforzar las finanzas familiares.

Según algunas fuentes, en esos años la potencia vinícola de la comarca era Yecla, mejor situada en la ruta hacia el puerto de Valencia. Después las tornas cambiaron; en la ciudad rival se impulsó la industria del mueble y el vino se refugió en una cooperativa dominante



y en una bodega exportadora; dos bodegas donde a finales del XIX hubo cien.

El protagonismo se mudó a Jumilla, donde también se fundó cooperativa pero donde pervivieron bodegas familiares que cobraron importancia. La pionera fue la de Roque Martínez, que se dedicaba a la comercialización de vinos a granel y exportaba a través del puerto de Valencia, sobre todo a Francia, donde sufrían la primera de las plagas americanas, el oídio, y se empezaba a manifestar la segunda, la filoxera. A principios del XX llegó la tercera, el mildiu, y más adelante la cuarta, las variedades presuntamente mejorantes, con Cabernet Sauvignon a la cabeza.

REINA EL GRANEL

Roque Martínez olió negocio y en 1870 fundó junto a dos socios una bodega en las afueras de Jumilla. Es la bodega actual, ahora integrada en el casco urbano de la ciudad. Su hijo, Pedro Luis Martínez García, continuó y amplió el negocio y le dio su nombre, Bodegas Pedro Luis Martínez, hasta que los actuales propietarios lo cambiaron en 2016 para darle el de la marca de sus vinos.

Jumilla y sus negociantes de vinos se aprovecharon de las condiciones del Altiplano levantino, poco aptas para el desarrollo de las plagas, por el clima seco y por los suelos arenosos, para dar continuidad a sus negocios sin grandes



sobresaltos. La inmunidad ante la filoxera es la razón de la pervivencia de una importante extensión de viñas plantadas a pie franco.

Esas viejas viñas han sido durante décadas el sustento de una bodega que no tiene viñedo propio pero sí sólidos acuerdos con viticultores de la comarca; esa relación de años de esta bodega y de otras, que ampliaron sus horizontes de suministro de materia prima hacia territorios de la provincia de Albacete, marcaron la configuración geográfica de la DO Jumilla, reconocida en 1966 con Bodegas Pedro Luis Martínez entre las bodegas fundacionales.

En 1925 se produjo la disolución de la sociedad y se repartió el espacio físico de la bodega, que quedó con una construcción de planta irregular. Esa bodega antigua, que será convertida en museo, conserva los dos viejos conos de madera, de 47.000 litros de capacidad, que se construyeron allí mismo por toneleros jumillanos y que estuvieron en uso hasta no hace mucho tiempo. El negocio del granel iba bien. Bodegas Pedro Luis Martínez construyó con otras bodegas de Jumilla un prestigio notable. Los vinos de Monastrell eran una panacea para las mezclas: dúctiles en

su potencial aromático, aportaban color, cuerpo y grado alcohólico. Era lo que precisaban los envasadores de media Europa, vinos que hicieran papeles de actores de reparto en un escenario con estrellas de mayor prestigio y tal vez menor fundamento.

CAMBIO NECESARIO

A partir de los años ochenta comenzaron a llegar aires renovadores. Hubo intentos en los ochenta por parte



de algunos pioneros locales e incluso algún proyecto de inversores franceses que no llegó a cuajar entre un cierto escepticismo general. Ya en los primeros noventa llegaron proyectos más serios y una tendencia positiva general para atraer los focos y promocionar a esos actores secundarios hacia el estrellato. En ninguna zona se producen los cambios a la voz de mando militar y Jumilla tampoco adoptó el paso de la oca. Algunos se lanzaron al nuevo terreno de juego, otros fueron más remisos, hubo quien prefirió mantener los viejos esquemas en los que se sentía cómodo e incluso alguno se arrepintió del paso adelante. En ese ambiente surgieron enólogos locales que sumaban preparación y pericia a ese instinto que desarrollan los oriundos de las zonas. Entre ellos



Andrés Bastida.

estaba Juan Miguel Benítez, que llegó a Bodegas Pedro Luis Martínez en 1997, tras un paso fugaz pero triunfal por una de esas bodegas arrepentidas de un atrevimiento modernizador. Era lo que necesitaba una bodega de puro esquema clásico que buscaba un lugar en el nuevo teatro vinícola jumillano. Benítez guerreó bien con pocas armas. La bodega seguía sin viñedo y las instalaciones, aunque ampliadas (en 1950 se compró una granja vecina, en 1975 la bodega de la familia Gil, fundadores de Juvinsa, otra potencia en el mundo del granel, y después del grupo Bodegas Juan Gil), se podían calificar como convencionales siendo optimistas. De hecho, el museo que se proyecta se ha hecho casi solo con las



Juan Bastida y su hijo Andrés.

y asoman en buenas posiciones en las guías especializadas. Vinos que buscan el camino de la excelencia, como buena parte de los de Jumilla, en el debate entre las altas prestaciones y los perfiles más convencionales, entre la élite y el tirón comercial. El futuro depende de esa dicotomía y de la insistencia en los caminos de la renovación de las estructuras. Bodegas Alceño, que aprovechó el buen tirón de la marca para cambiar el nombre, parece que se decanta por la senda de las primeras figuras del escenario. Y una buena prueba es la apuesta de futuro, que pasa por el viñedo propio. La familia Bastida proyecta comprar viña en producción, preferiblemente viejas viñas de Monastrell y preferiblemente en las zonas más altas para aprovechar la frescura de

máquinas que estaban en uso hasta hace bien poco.

EL IMPULSO DEFINITIVO

En 2010 se produjo un hecho clave. La bodega se vendió a la familia Bastida, gente del mundo del vino pero en la vertiente de los mostos y del envasado de vinos de mesa en Bodegas Bastida, en La Hoya del Campo, en la carretera de Jumilla a Murcia. Paso a paso se han renovado las instalaciones



Juan Miguel Benítez, enólogo de la bodega.

en un proceso que aún sigue con la incorporación de una bodega de crianza en el lugar llamado *la casa de la pasta* porque era donde se almacenaba la pasta resultante del prensado. Los vinos Alceño, basados en las viejas viñas de Monastrell pero con aportaciones de las variedades incorporadas al catálogo de la DO Jumilla, frecuentan el palmarés del prestigioso Certamen de Calidad que celebra la DO Jumilla desde 1993

las noches en estas alturas de más de 800 metros sobre el mar. La próxima noticia podría ser la compra de una finca de 40 hectáreas en la zona alta del término de Jumilla. Habrá más. Se desarrolla la gama de vinos, con el acento puesto en los tintos pero con otros proyectos. Se ha habilitado una parte de la bodega, aprovechando los antiguos depósitos subterráneos, para hacer una bodega de espumosos, método tradicional. ■ CPM

DEHESA DE LUNA BAJO EL VUELO DE LAS RAPACES

EL PAISAJE HA SIDO FUNDAMENTAL EN EL DIBUJO DE ESTA BODEGA, DE LAS VIÑAS Y DE SUS VINOS. SE UTILIZA LA EXPRESIÓN RESERVA DE LA BIOSFERA AL NOMBRAR LA EMPRESA Y LA VIDA NATURAL QUE ALBERGA SE PROYECTA A LAS ETIQUETAS DE LOS VINOS. SOSTENIBILIDAD Y RESPETO AL MEDIO AMBIENTE SON CLAVES EN UNA FINCA SINGULAR, BAJO EL VUELO ELEGANTE DEL AZOR Y DEL ÁGUILA IMPERIAL.

»» Dehesa de Luna es una finca enclavada en el extremo sur-oeste del término albaceteño de La Roda. Tiene una extensión de tres mil hectáreas de las que casi mil se dedican a la agricultura. El viñedo, repartido en cuatro parcelas diferenciadas para la elaboración de sus distintos vinos, solo ocupa el tres por ciento. Las dos mil hectáreas restantes están formadas por masas de monte mediterráneo y la reforestación de especies autóctonas. Un espacio natural de especial interés por la riqueza de su fauna y de su flora. Con una altitud media de 800 metros y un paisaje de suaves ondulaciones con predominio de monte bajo, dehesas, tierras de labor de secano y olivares, permiten el aislamiento del viñedo. Nadie podría pensar que, a dos horas en coche de Madrid o Valencia, esta finca se ubique en mitad de la nada y lejos

de cualquier sitio. El viñedo más cercano está a 40 kilómetros en Villarrobledo o ya muy metido en el valle del Júcar, al otro lado de La Roda. Un paisaje de transición de las llanuras manchegas a las estribaciones de Sierra Morena, patrimonio medioambiental único en Campo de Montiel, que lleva en su ADN la sostenibilidad y el respeto al medioambiente.

Dehesa de Luna formó parte de una de las fincas más importantes de Castilla llamada Dehesa de Santa Marta, una formidable extensión de terreno cuyos principales aprovechamientos eran la agricultura, la ganadería y la caza, todavía hoy uno de sus principales valores. El viñedo siempre estuvo presente cultivado de forma tradicional. En 1996 Dehesa de Luna fue adquirida por Alfredo Gómez-Torres Gómez-Trénor, y su esposa Silvia Mora-Figueroa



Francisco Ruiz de la Torre.



Domecq, que decidieron crear un viñedo moderno con variedades tintas como Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah, y variedades blancas como Sauvignon Blanc. Se unían a la tendencia de los años noventa, con variedades francesas a las que se dio en llamar “mejorantes”. Para el diseño del viñedo contaron con el asesoramiento del especialista vitícola José Ramón Lissarrague. Se plantaron las primeras viñas en 2001, con cepas de Merlot y Tempranillo; y en 2003, Syrah y Cabernet Sauvignon.

Era el punto de partida de un proyecto que retomaba la larga tradición vinícola familiar en el que colaboró el prestigioso enólogo Ignacio de Miguel. En abril de 2012 se inauguró la bodega con la elaboración de vinos amparados por la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y un diseño de etiquetas protagonizadas por las aves que habitan la finca.

LABOR DE EQUIPO

Tras el fallecimiento de su marido, Silvia tomó el relevo contando con el apoyo de su sobrino político Francisco Ruiz de la Torre como director general de la empresa Agriculturas Diversas, que además de Dehesa de Luna, engloba la marca de chacinas ibéricas Extrem Puro Extremadura y Arròs Dénia. En la bodega, se sumó el equipo del enólogo José Luis Asenjo.

Fue una apuesta arriesgada en el momento en que se hizo el viñedo y la bodega, ya que es un sitio más elevado que la Mancha central de Albacete. Son esas ondulaciones que van camino de Sierra Morena y de la Sierra de Alcaraz y en un entorno de monte mediterráneo, tomillo, romero, encinas, sabinas. “Fue una apuesta y para las apuestas hay que estar un poco locos, el mundo del vino tiene hasta algo de erotismo”, comenta su director general. Actualmente, Dehesa de Luna cuenta con 64 hectáreas de viñedo divididas en cuatro parcelas: El Viñazo, La Mata de



la Culebra, La Cañada del Navajo y La Noria de Luna. Estas dos últimas son “posiblemente uno de los viñedos tecnológicamente más avanzados” según confirma José Ramón Lissarrague. Con un clima continental e influencia mediterránea y a la altitud ya

mencionada de 800 metros, La Cañada del Navajo y La Noria de Luna cuentan con diferentes combinaciones de los siete sistemas diferentes de conducción de la viña: sprawl, semisprawl, sprawl vertical, eje vertical, espaldera, vaso y pérgola, con ocho variedades: Tempranillo, Graciano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Viura, Viognier, Chardonnay y Garnacha Blanca. Se han diseñado en función del tipo de suelo, desnivel del terreno, variedad y objetivos enológicos, en una auténtica lección magistral de viticultura.

VINOS ECOLÓGICOS

A principios de 2019, consiguió la certificación para la producción de vinos ecológicos, acorde con el entorno. Los primeros con la etiqueta de ecológico fueron los de la añada 2018. Antes del viñedo, obtuvo esta certificación para el resto de cultivos: cereales, olivar, un campo de almendros, pistachos... El uso racional del agua de riego y el de energía de origen sostenible, así como el uso de cubiertas vegetales, la incorporación de la madera de poda al suelo o el respeto del paisaje en el diseño de los viñedos, serpenteando alrededor de las encinas centenarias, son algunas de las medidas adoptadas que equilibran el aprovechamiento de los recursos.

La gama de vinos ha ido aumentando a raíz de las particularidades de las



distintas parcelas: Dehesa de Luna Orígenes, su vino básico, reconocible por su etiqueta, protagonizada por la perdiz roja, ave emblemática de la finca (8,50 €); Dehesa de Luna Rosé, un rosado de estilo provenzal (8,50 €); Dehesa de Luna Garnacha Blanca, con un toque de Viognier y un 10 por ciento fermentado en barrica nueva de roble francés (10 €). Además, suma tres monovarietales de Graciano, Tempranillo y Garnacha Tintorera. Purgapecados (30 €) es el vino más diferente de la bodega, de una parcela de una hectárea de Cabernet Sauvignon, conducida en eje vertical. El diseño de su etiqueta fue una de las más originales del momento siguiendo el estilo de las cintas etiquetadoras Dymo y toma el nombre que tenían antes de la Desamortización de Mendizábal una parte de la finca. Según la tradición, Santa Teresa pernoctó en estas tierras



respeto con el medio ambiente. Desde los años cincuenta hasta 2018 esta comarca de Campo de Montiel ha perdido cerca del 70 por ciento de su población, según datos del Instituto Nacional de Estadística. Algunos de sus pueblos están incluso por debajo de la población que había en el siglo XIX. “Dehesa de Luna Finca Reserva de la Biodiversidad es un ejemplo, no solo por invertir en la España vaciada, sino por su obsesión por el respeto con el medio ambiente como filosofía de la empresa. Lo último en esta línea es la decisión de utilizar cartón y papel reciclable para el *packaging* de nuestros vinos”, apunta Francisco Ruiz de la Torre. El reto de potenciar la biodiversidad en las fincas, por los beneficios agronómicos que conlleva, incluye la necesidad de preservar las variedades autóctonas de viñedo, recuperándolas

en numerosos casos de la extinción. Hay quien defiende que en las variedades autóctonas se encuentran unos recursos genéticos de gran valor que podrían conducir al desarrollo de nuevos estilos de vino y conseguir una mejor adaptación a los cambios climáticos. Sin embargo, en Dehesa de Luna, hay una clara defensa de las variedades francesas desde sus inicios. “Ha habido mucha influencia de esas variedades *mejorantes*”, comenta Ruiz de la Torre, “Mi tío decidió plantar Cabernet Sauvignon y eso se ha respetado. Yo no le puedo llevar la contraria a mi familia y además ¿dónde está la raya de lo autóctono y lo no autóctono? Yo en eso soy muy del mundo y nuestro origen es esa influencia de los años noventa con variedades francesas. Si una variedad francesa es buena, lo que hay que hacer es vinificarla y bebérsela. En el Campo de Montiel hace mucho calor y quizás el tempranillo no es lo más interesante, pero también tenemos variedades autóctonas”.

En cualquier caso, lo cierto es que los vinos de Dehesa de Luna Finca Reserva de Biodiversidad nacen rodeados de aves, bosque mediterráneo y flora autóctona. Esa singularidad permite a las viñas crecer rodeadas de tres mil hectáreas de pura vida ecológica. ■

Mar Romero



en uno de sus viajes y bebió el vino de esas viñas.

Gran Luna, top de la bodega, es el resultado de la selección de las mejores uvas de uno de los viñedos, La Cañada del Navajo (23 €). Para José Luis Asenjo, director técnico de la bodega, “Gran Luna ‘16 es el vino que, desde un principio, queríamos elaborar. Es la misión que nos encomendó su impulsor, que apostó por esta tierra para crear un gran vino”.

SOSTENIBILIDAD

Dehesa de Luna es una inversión por la sostenibilidad en la España vaciada y de



ASESORES
VITÍCOLAS

A PIE DE VIÑA

A MEDIDA QUE SE CONSTATA QUE EL BUEN VINO SE HACE EN LA VIÑA, LOS CONSULTORES VITÍCOLAS EMPIEZAN A SONAR TANTO O MÁS QUE LOS *FLYING WINEMAKERS*. ESTOS SON ALGUNOS NOMBRES, CADA UNO CON SU FILOSOFÍA Y ÁREA DE ESPECIALIZACIÓN, QUE ESTÁN DEJANDO SU SELLO EN ESPAÑA.

TEXTO: AMAYA CERVERA
FOTOS: A CERVERA, CEDIDAS Y ARCHIVO PV



¿Quién mueve los hilos de la viticultura en España? Quizás la pregunta es demasiado pretenciosa. La figura del buen viticultor siempre ha estado ahí, aunque la tecnificación del viñedo y sus mejoras en términos de gestión y productividad han provocado una ruptura lógica con las prácticas del pasado. Algunas de ellas vuelven ahora con fuerza, sustentadas a menudo por explicaciones científicas y avaladas por asesores que han descubierto que comunicar es una parte fundamental de su trabajo. La viña no está libre de modas y tendencias.

Vicente Sotés, catedrático emérito de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid (UPM), ha escrito numerosos artículos sobre el paso de la viticultura tradicional a la intensiva y confiesa que en sus clases recurre con frecuencia a Columela, el autor romano de origen hispano que escribió *De Re Rustica*. “Columela ya hablaba de suelo, clima adecuado, variedades e incluso de la producción de plantas de vivero. El concepto clásico de *terroir*, que es básico, incluye todos estos factores más el manejo adecuado por parte del hombre. En la época de nuestros abuelos la viticultura estaba basada en la observación; ahora el interés está en la tecnología”.

EL MUNDO ACADÉMICO

Desde la privilegiada atalaya de quien ha compaginado la do-



VICENTE GÓMEZ-MIGUEL Y VICENTE SOTÉS

cencia y la investigación con la asesoría, Sotés recuerda que en los años ochenta realizó una estancia formativa en Francia, junto a expertos de otros 25 países, en la que quedó patente que “los viñedos que se implantasen a partir de entonces deberían tener en cuenta la vendimia mecánica”. En su opinión, “las espalderas son una modificación del sistema de conducción para facilitar la mecanización, lo que ha dado lugar también a espal-

deras cualitativas”. Probablemente, la máxima sofisticación en sistemas de conducción llegó a España en los noventa de la mano del doctor e investigador Richard Smart. El australiano maximizaba la exposición solar (su libro de referencia se titula *Sunlight into wine*) para obtener la mejor relación posible entre producción y calidad. Conocido con el sobrenombre de *flying vine-doctor*, es a la viticultura lo que Michel Rolland a la enología.

Hoy, sin embargo, el panorama es bastante más abierto y diverso. José Ramón Lisarrague, quien también combina el ámbito académico (es director del Máster de Enología y Viticultura de la UPM) con una activa asesoría integral desde su empresa Giviti, puede pasar de diseñar un viñedo hipertecnificado de alto rendimiento para producir uva para destilación, a una microviña de 45 metros cuadrados en la terraza del hotel Wellington de Madrid, destinada a elaborar un vino con fines solidarios.

Reconoce que no es fácil armonizar un mundo condicionado por las modas con una planta perenne y delicada como es la vid, que se planta “pensando en los próximos 20, 40, 50 o más años”. Para él, uno de los mejores ejemplos del cambio de tendencia en la viña tiene que ver con las

JOSÉ RAMÓN LISARRAGUE



variedades: “Se ha pasado de admitir todo lo que venía de fuera a denostar la Chardonnay y la Cabernet Sauvignon. El futuro no debería ser excluyente, todas las uvas pueden convivir y será el mercado el que las ponga en su sitio”.

De la misma manera, cree que se está evolucionando hacia una convivencia natural de viñedos de alta mecanización y otros de cultivo manual y ecológico: “El mercado y la oferta están diversificados y la viticultura debe ser tan plural como el vino. No solo se busca la singularidad y la notoriedad; también hay vinos económicos que necesitan una ‘viticultura económica’ que dé rentabilidad a quien la practica”. Sea cual sea el modelo elegido, no obstante, defiende un trabajo profesionalizado y respetuoso.

fundamental. Otra tendencia que cobra fuerza es la atención creciente por los suelos, algo que para Sotés justifica los estudios a escala más detallada, aunque sean más costosos, y el interés que puede generar el análisis de los microorganismos que rodean la raíces (la microbiota).

La caracterización de suelos es tremendamente compleja y exige la medición de decenas de parámetros diferentes. Para Vicente Gómez-Miguel, profesor de Edafología, Climatología y Geología de la UPM, que lleva más de 30 años trabajando codo con codo con Sotés, conceptos como arenoso, arcillo-calcáreo o aluvión que manejamos habitualmente los profanos, son tremendamente simples. La taxonomía de suelos americana USDA (United States Department of Agricultura-

la terre et les champs (El suelo, la tierra y los campos) sea antagónico al del libro de Richard Smart.

Una de las primeras voces en alertar sobre la pérdida de vida en los suelos de los viñedos franceses, Bourguignon defiende el papel clave de los microorganismos que interactúan con la planta como vía para reflejar el carácter distintivo de un terruño. A Bourguignon le interesan los horizontes del suelo, la profundidad que alcanzan las raíces, la mayor o menor compactación, la existencia de vida microbiana... Ayuda a los elaboradores a trasladar la personalidad de un lugar a la botella.

El chileno Pedro Parra, que acaba de publicar *Terroir Footprints*, (algo así como “las huellas del terruño”) va un paso más allá. Con un doctorado por el Instituto Nacional de Agronomía de París, se ha especializado en lo que él llama “la cata de rocas”. Su habilidad para identificar a ciegas el tipo de suelo del que procede un vino fascina a los productores obsesionados por el terruño. Como buen aficionado y conocedor de los grandes vinos del mundo, habla su mismo lenguaje. Como productor de vino en la región de Itata, en el sur de Chile, entiende sus problemas y preocupaciones.

Los estudios de suelo que realiza están orientados a determinar qué tipo de vinos se pueden elaborar a partir de los viñedos de sus clientes. También trabaja en sentido inverso, buscando el terruño que ayude a producir el estilo de vino que quiere un productor. Y todo ello con un acercamiento sorprendentemente intuitivo. “Siempre he creído que el terroir debe ser escrito más con el corazón y la experiencia que con la ciencia y la cabeza”, escribe en el primer capítulo de *Terroir Footprints*, que dista mucho de ser un libro de suelos al uso y en el que la complejidad de los aspectos técnicos se hace tremendamente digerible al aderezarla con música, anécdotas de sus viajes por distintos terruños o perfiles de productores.

LA IMPORTANCIA DE COMUNICAR

En el siglo XXI los asesores vitícolas se han convertido también en divulgadores.



EL PODEROSO INFLUJO DEL SUELO

Tanto Sotés como Lisarrague coinciden en que el gran reto de futuro es la sostenibilidad entendida en su sentido más amplio (factores sociales y económicos incluidos). “Va a tener que disminuir el nivel de agresividad. La sociedad exigirá la existencia de indicadores de sostenibilidad”, apunta Lisarrague. En un contexto de cambio climático, ambos consideran que el uso eficiente del agua será también



PEDRO PARRA

re), la más extensa y detallada del mundo, describe ¡más de 23.000 tipos diferentes!

La mejor escenificación del cambio de paradigma, el desplazamiento del énfasis desde la parte aérea de la planta (la masa foliar) a lo que queda bajo tierra (las raíces), fue la llegada a España como asesor del microbiólogo francés Claude Bourguignon a mediados de la primera década del siglo. No es casualidad que el título de su obra de referencia, *Le sol*,

Otro buen ejemplo es Julián Palacios, con su brillante lema “Cómo cuidar las viñas para que vivan 100 años”. Este ingeniero agrónomo que se autodenomina “cuidador de viñas” nació en San Martín de Unx, un pintoresco municipio navarro de la Baja Montaña famoso por sus garnachas, donde aún cultiva sus propias parcelas que le sirven de campo de experimentación para probar técnicas que pueda ofrecer luego a sus clientes. Palacios vivió la época de las grandes plantaciones de finales de los noventa y principios de los dos mil en el grupo Príncipe de Viana y luego con un gigante como Faustino, pero decidió enseguida crear su propia empresa de asesoramiento.

Compartir conocimiento es una de las bases de su filosofía desde que en 2016 se lanzara a organizar unas jornadas anuales de viticultura. Además, está implicado junto al profesor titular de la Universidad Pública de Navarra, Luis Gonzaga Santesteban, con quien trabaja frecuentemente en proyectos de investigación, y la periodista Irene Guede, en el vídeo podcast *La Filoxera*. El objetivo: acercar con humor y dinamismo temas relacionados con la viticultura. El trío está también de-

JULIÁN PALACIOS



trás del documental *Las podas olvidadas*, que fue premiado en el festival Oenovino en 2018, y algunos de los fundamentos de su filosofía se exhiben con orgullo en camisetas comercializadas por Guede con lemas como “Podar mal sale caro”.

La apuesta de Palacios, que cuenta con un potente equipo de profesionales a su lado, es convertirse en el técnico de confianza de productores de

calidad de tamaño mediano y pequeño que no tienen capacidad para contar con un ingeniero agrícola en plantilla. De ahí que reniegue de la viticultura *low cost* y se concentre en proyectos de producción integrada y ecológica. “Más allá del romanticismo, hemos aportado un enfoque de viñedos viejos desde una perspectiva técnica, buscando los porqués de la longevidad y adaptando sus principios a las plantaciones modernas”.

Un acercamiento similar es el que practica Julio Prieto, que llegó a colaborar en



JULIO PRIETO

su día con Palacios y ahora cuenta con su propia empresa y una ingente actividad en YouTube, donde lleva seis años subiendo regularmente vídeos breves sobre un sinfín de aspectos relacionados con el día a día del trabajo en viña. “Cuando empecé a asesorar, la gente me preguntaba qué vendía; los viticultores estaban acostumbrados a que las indicaciones se las diera quien ponía las plantas, los postes, el riego... los consejos venían desde la venta”.

Prieto ha sacado especial partido de las nuevas tecnologías y de las redes sociales. Ofrece una aplicación para gestionar la información de campo y ayudar en la toma de decisiones, ideal para viticultores o bodegas que no pueden costear los gastos de desplazamiento de un asesor técnico.

“Las técnicas de campo siempre han estado en segundo plano y queremos demostrar la importancia real de este trabajo. El confinamiento ha ayudado a tirar de estas plataformas y a visualizar nuestro trabajo”, explica. Además de “acompañar en el día



a día” a firmas pequeñas y medianas, también está acostumbrado a dar continuidad a las líneas estratégicas marcadas por asesores de altos vuelos. Su próximo proyecto, muy acorde con los tiempos, se centra en la formación online.

TODOS A PODAR

Tiene todo el sentido si se piensa que la última gran asesoría que ha llegado de fuera tiene que ver con técnicas de poda. Los italianos Simonit & Sirch, Marco y Pierpaolo, que se definen a sí mismos como *vine master pruners* (maestros podadores) o, simplemente, *pruners guys* (chicos podadores), han aparecido en el momento y el lugar adecuados con un discurso convincente y una puesta en escena particularmente brillante.

Muestran, en secciones de troncos y brazos de vid, el contraste entre la madera blanca y viva de cepas bien podadas y el color negruzco de la madera muerta de aquellas que han sido sometidas a distintos tipos de mutilaciones. Sus técnicas de poda, que respetan el flujo de la savia, buscan frenar el envejecimiento prematuro del viñedo y disminuir la incidencia de las enfermedades de madera que encuentran en las heridas de poda una vía fácil de entrada a la planta.

La comunicación, nuevamente, juega un papel determinante. “La identidad de los grandes vinos tiene que ver con la edad de las cepas y la vida de la madera”, fue la frase lapidaria de Marco Simonit en su ponencia del simposio de Masters of Wine celebrado en Logroño en junio de 2018. Los italianos han realizado numerosas asesorías y formaciones en España y cuenta ya con discípulos como Roc Gramona, que representa a la nueva y muy activa generación de la bodega homónima de Penedès.

Roc se formó en Italia junto con otros 11 profesionales españoles y realizó además el master de poda que imparte Simonit en Burdeos. Ahora es el director de la Escuela Catalana de Poda, creada dentro del cluster vitivinícola catalán Innovi, donde más que asesorar, plantean formaciones intensivas de tres días. “La poda es el trabajo anual más importante. Enseñamos tanto a podadores tradicionales, que tienen viñedos viejos en vaso y se dan cuenta de que antes se podaba mejor, como a jóvenes viticultores sin vicios adquiridos, que muestran mucho interés por esta nueva metodología”.

A sus 27 años, Roc Gramona comparte la percepción de los



RAFAEL GARCÍA



ROC GRAMONA



Lisarrague o Palacios de que el dúo italiano no ha descubierto nada realmente nuevo. “Somos bastante dependientes de lo que nos dicen desde fuera y a veces no somos conscientes de lo que tenemos. Aunque las transformaciones de vaso a espaldera de los años setenta y ochenta fueron muy traumáticas, el conocimiento de la madera y el respeto al flujo de la savia son conceptos que ya conocíamos, pero que no hemos sabido aglutinar y comunicar. De hecho, tenemos dos de los mejores sistemas: la poda corta en vaso y el sistema de poda larga mixta de vara y pulgar que es fantástico. Más allá de que se atribuyan el logro, lo cierto es que Simonit y Sirch han puesto de manifiesto una realidad, han creado sensibilidad y han generado un movimiento importante”.

LA NUEVA ASESORÍA DESDE LA VENTA

El quid de la cuestión es si todo esto sirve para avanzar hacia una viticultura sostenible que permita elaborar vinos no solo de calidad sino también con personalidad. Hoy, la primera pregunta de cualquier consultor vitícola a su cliente es ¿qué tipo

de vino quieres hacer? Lo mismo hace Rafael, Rafa García, de Vitis Navarra, responsable de uno de los viveros más activos y punteros del país, que lleva desde finales de los noventa intentando fidelizar clientes por la vía de la asesoría.

“No es lo mismo plantar un tempranillo a 300 metros en Alfaro (Rioja) que a casi 1.000 metros en la Ribera del Duero. Los ciclos de maduración y las integrales térmicas son diferentes; cuanto menos productivo sea el material vegetal, mejor madurará en zonas frías. El portainjertos también influye mucho. Con el mismo coste de plantación, un buen asesoramiento permite obtener mejores resultados. Es paradójico que, ahora que se trabaja mucho con teledetección y tecnologías muy sofisticadas, se falle a menudo en lo básico. Y un viñedo es para 30, 40 o más años”.

Hace ocho años organizó un seminario técnico sobre la Garnacha; hace tres, le tocó el turno a la Tempranillo. Son variedades con enorme diversidad intravarietal de las que se ha ido reuniendo gran cantidad de material vegetal, tanto por cuenta propia como en colaboración con clientes que quieren tener sus propios campos madre y preservar la biodiversidad local.

Con los años, estas relaciones han generado una vía de conocimiento de ida y vuelta que se está plasmando en una nueva finca de Vitis Navarra en Soria. Son 800 hectáreas, 300 de bosque y 120 de viñedo, donde estarán tanto sus selecciones clonales como las selecciones masales realizadas junto con sus clientes; un arca de Noé vitícola que se ha bautizado con el nombre de Basajaun (el señor del bosque en la mitología vasca).

El proyecto se va a dar a conocer a través de un documental que, según Rafa, “quiere poner en valor la variabilidad genética a nivel científico y mostrar la importancia de conservar lo autóctono de cada pueblo como un reservorio genético”.

En este sentido, su visión de futuro es optimista porque ve que las nuevas generaciones se van a orientar a “un consumo más relacionado con la cultura de las distintas zonas que dará lugar a proyectos más pequeños y con alma”. Él por su par-



JORDI QUEROL

te, se está preparando ya para ofrecer planta ecológica, biodinámica e injertos alternativos.

EL NICHU DE LA BIODINÁMICA

Aunque trabajar de acuerdo con los ciclos de la luna, enterrar cuernos y tratar las cepas con preparados de hierbas que se aplican en dosis homeopáticas sigue generando reticencias, el número de productores españoles de calidad que han decidido convertir sus viñedos a la biodinámica va en aumento. Formado en Alemania y con una experiencia de más de 20 años, Jordi Querol, ha ayudado a muchos de ellos a dar el salto, especialmente en Cataluña.

Los servicios de su empresa Dreiskel no se limitan a la viticultura (él mismo reconoce que su gran pasión son los cultivos hortícolas), aunque de las casi 9.400 hectáreas certificadas en biodinámica en España, unas 2.800 (el grupo más importante) son de viña.

Para Querol, el gran foco de la conversión a biodinámica “se centra en mejorar y fertilizar la vida del suelo”. Como asesor, también ofrece formación específica en los distintos ámbitos de trabajo (compostaje, manejo del calendario, realización de preparados...) y facilita productos de agricultura biodinámica. Respecto a la

certificación biodinámica, opina que “el mejor sello muchas veces es la propia bodega y su historia, aunque cuando un vino se exporta, hay un mercado que valora el sello en Europa”.

Considera que la base de su trabajo es conseguir viñedos equilibrados con plantas protegidas. Su interpretación de un año tan complicado por el mildiu como 2020 es que hubo cuatro superlunas (luna llena cerca de la Tierra) que movilizaron bacterias y hongos, por lo que su recomendación fue adelantarse con tratamientos preventivos. “Comparado con las altísimas pérdidas que hubo en esta vendimia en Cataluña, en mis proyectos se mantuvieron entre el 20 y 30 por ciento”, apunta. Para quien esté pensando en coquetear con la biodinámica, Querol cree que uno de los grandes logros en lo que atañe al vino es que potencia su dimensión organoléptica.

Entre el organismo granja que plantea esta filosofía y la gestión de datos informatizada para facilitar la toma de decisiones hay un abismo. La decisión de hacia dónde decantarse dependerá fundamentalmente de la filosofía de cada productor, aunque no hay que menospreciar las dotes comunicativas de los asesores para lanzar mensajes atractivos y convincentes. ■



Monte Real



“LEGADO DE FAMILIA”

Lo máspreciado es compartirlo para que perdure.



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com  BodegasRiojanas  bodegasriojanas



EL PENÚLTIMO RITUAL

Vino Vegano

TEXTO: PILAR CALLEJA

PARECE INAGOTABLE LA INSPIRACIÓN PARA ALUMBRAR NUEVOS APELLIDOS PARA EL VINO. ADEMÁS DE LOS REFERIDOS A SU NATURALEZA, ELABORACIÓN Y CRIANZA, TENEMOS VARIETALES, ECOLÓGICOS, BIODINÁMICOS, AZULES Y NARANJAS, NATURALES, DE MESA, DE PASTO, DE COUPAGE... Y QUEDA EN SEGUNDO PLANO SI SON DE CALIDAD O MEDIOCRES. LO PENÚLTIMO ES EL VINO APTO PARA VEGANOS, QUE SON EL EXTREMO DE LOS VEGETARIANOS. Y MENOS MAL QUE, AUNQUE NO DEL TODO, PARECE PASAR AL OLVIDO AQUELLO DE VINO PARA MUJERES, QUE PODRÍA ABRIR PUERTAS PARA CADA UNA DE LAS SIGLAS LGTBIQ.

Un vino vegano, como cualquier otro, procede de la uva y se elabora de la misma manera. No tiene un sabor ni un color diferente, ni se distingue a simple vista por ninguna singularidad. Su única diferencia radica en el proceso de clarificación. Para realizarla se usan aditivos vegetales o minerales en lugar de los tradicionales de origen animal, que no afectan a la calidad ni al sabor. Un mínimo cambio que hace posible que los veganos lo consuman.

Alrededor del 5 por ciento de la población mundial es vegana. Un 30 por ciento de los indios, un 9 por ciento de los alemanes, un 10 por ciento de los italianos, casi un 10 por ciento de los españoles y alrededor de un 25 por ciento de los norteamericanos son vegetarianos (consumen leche y huevos) o veganos (no consumen nada de origen animal). Una cifra que da la medida del incremento de la demanda de productos de origen vegetal, centrada en un sector de población de entre 15 y 35 años que vive en países desarrollados.

El veganismo nació en 1944 cuando los ingleses Donald Watson y Elsie Shrigley crearon un grupo de vegetarianos que fue el origen de la Vegan Society, la organización vegana más antigua del mundo. A partir de aquí, el número de veganos ha ido

creciendo cada año y el mundo del vino no podía dar la espalda a un creciente número de consumidores singulares, como tampoco lo hizo en otros momentos en los que la producción tomaba caminos diversos hacia vinos naturales, biodinámicos o ecológicos.

Desde hace años, el sector del vino ha visto como era clave adaptar su elaboración a esta tendencia mundial y a un cliente exigente dispuesto a pagar por mantener este tipo de alimentación. “Si el mercado demanda productos de alimentación veganos, el vino tiene que estar ahí”, señala José Luis Asenjo, director técnico de la bodega albaceteña Dehesa de Luna.

Pero si el vino procede de la uva, un vegetal, ¿no es suficiente para ser incluida como una bebida vegana? Pues sí y no. Aquí radica el quid de la cuestión.

¿QUÉ ES UN VINO VEGANO?

En principio, puede parecer que el vino es vegano, por su propia naturaleza, y en



Clarificación con huevo en Bodegas Muga.

efecto lo es en muchas ocasiones. Muchos vinos, sobre todo tintos, no necesitan clarificación, “por tanto son veganos de origen”, recalca Asenjo. El problema aparece cuando sí necesitan clarificarse; es decir, eliminar antes de embotellarlo las partí-



Más de 200 bodegas veganas

Pese a que es un número en constante crecimiento, todavía queda mucho camino por recorrer si tenemos en cuenta que en España existen más de cuatro mil bodegas. Aún así, es una tendencia avalada por la calidad que ha derivado en que figuras de Hollywood, como las actrices Cameron Díaz y su socia Katherine Power, hayan encontrado en la catalana Can Ràfols dels Caus, su bodega estrella. Aquí han decidido producir su vino blanco con la variedad Xarel·lo, dentro de su marca Avaline, de forma ecológica y vegana. Una elección que les ha llevado a miles de kilómetros de su país, donde seguro no les han faltado pretendientes para elaborarlo.

Pese a esta tendencia en aumento, cabe mencionar que muchas bodegas de largo recorrido histórico suelen apostar por seguir clarificando con métodos tradicionales, como la clara de huevo, y algunas así lo llevan a gala en su contraetiqueta. Una acción que también da buena muestra de la transparencia que impera en las bodegas.

Además de la ya citadas en el artículo, aparecen marcas con el sello vegano en nombres como Martín Códax y sus filiales en Rías Baixas y Monterrei, Marqués de Cáceres y Beronia en Rioja y Rueda, CVNE en Rioja, Carchelo y Juan Gil (y otras bodegas del grupo) en Jumilla, Príncipe de Viana en Navarra, González Byass en Jerez, Finca Moncloa en Cádiz, Estancia Piedra en Toro o Jaime Serra, Raimat y Juvé & Camps en la DO Cava.



culas en suspensión que puede contener y que le darían un aspecto turbio.

Es una técnica que se remonta al siglo XVII. Forma parte de las prácticas del método Mèdoc, que revolucionó el vino mundial. Se convirtió en una práctica ha-

bitual en el mundo a partir del siglo XIX, para la que se usaba clara de huevo, que le dio el nombre de clarificación, o leche, como en la actualidad.

Aditivos de origen animal entre los que se utilizan, además de los anterio-

res, la gelatina o la cola de pescado. Son productos prohibidos en la dieta vegana. Para recuperar ese mercado, muchas empresas de productos enológicos llevan años trabajando para sustituirlos por otros de origen vegetal (como la proteína de guisante, de patata o de algas) o mineral como la bentonita (polvo de arcilla).

Por tanto, un vino vegano es, ni más ni menos, el que se clarifica con elementos de origen vegetal o mineral. Por tanto, sus características son similares al resto de los vinos. “Estos aditivos no influyen en la calidad del vino y si lo hacen es para bien; tampoco suponen un sobre coste”, afirma el enólogo de Dehesa de Luna.

Lo que sí parece claro es que las bodegas clarifican cada vez más con aditivos no animales y lo hacen en toda su gama de blancos, rosados y tintos, como comenta Simón Arina, enólogo de Bodegas Baigorri. “Dejé de usar albúmina (clara de huevo) en 2010, enredando en la bodega. Probé a clarificar con proteína de patata y salió bien. Comprobé



Dehesa de Luna.

que no aportaba nada al color ni al sabor y desde entonces uso este tipo de aditivos vegetales”.

También ratifica esta idea, Enrique Sainz, director general de Bodegas Riojanas. “Usamos clarificantes no animales desde hace cinco años para muchas de nuestras referencias. Vimos que era una tendencia al alza que había venido para quedarse”, añade.

¿CÓMO RECONOCER UN VINO VEGANO?

Pese a que en España todavía no existe una legislación específica que regule este tipo de vinos, sí hay vías para certificar un vino como vegano. Las bodegas que quieren hacerlo deben acudir a organismos independientes para conseguir el sello que les identifique como vegano. Son organismos que velan para que durante la elaboración no se utilice ningún elemento de origen animal. Aún así, sigue habiendo cierta controversia en este sector, ya que hay bodegas que aunque producen en vegano no ostentan ni buscan este sello.

Existen diversas asociaciones de carácter privado que facilitan estas certificaciones. En España está la Unión Vege-

tariana Europea, encargada de otorgar el sello V-Label. Esta asociación multinacional reconoce, además de las bodegas, a empresas o industrias de cualquier sector (moda, cosmética, alimentación..). Con sede en Suiza, data de 1996 y en la actualidad está registrada en más de 27 países.

Entre sus tareas está, además de certificar la no utilización de aditivos de origen animal, realizar de forma periódica auditorías presenciales para validar desde la cadena de producción hasta el almacenamiento del producto. Una vez que la empresa consigue el sello, los consumidores identifican los vinos (o cualquier otro producto) por una etiqueta de color verde y amarillo, que representa el dibujo de unas pequeñas hojas, y que tiene que aparecer en la parte posterior de la botella.

“Llegó a España en 2011, pero fue en 2016 cuando creció la demanda por obtener este sello”, comenta Isabel Jurado, portavoz de la asociación

en España. “Para mantenerlo, deben notificar cualquier cambio y la asociación lo estudia para asegurarse de que se cumplen las condiciones”. En la actualidad, las bodegas son las que más reclaman esta certificación por delante de cual-



Dehesa de Luna.

quier otro sector. “Quizá en el norte fue donde más costó arrancar, pero ahora encuentras bodegas con certificación vegana en cualquier rincón de España”, asegura Isabel Jurado.

¿POR QUÉ HACER UN VINO VEGANO?

Además de una filosofía de vida, el director general de Bodegas Riojanas cita el aumento innegable de consumidores que quieren este tipo de productos. “Dar respuesta a esa demanda es imprescindible”, asegura Sainz. Por otro lado, también aduce que es necesario incorporar a gente más joven al consumo de vino y que esta es una posible vía. “Una parte de la población es cada vez más respetuosa con el medio ambiente y tira cada vez más por esa tendencia de consumo. Debemos ponérselo fácil”.

Otra de las razones es la exportación hacia países como Estados Unidos, Alemania, Inglaterra o los del norte de Europa donde el veganismo absorbe cada vez más cuota de mercado. “Son destinos tradicionales de nuestras exportaciones



Bodegas Luis Cañas.



Comer, viajar, vivir ... en vegano

Los productos veganos conforman un mercado en aumento, donde tanto las grandes empresas multinacionales como las más modestas con emprendedores a la cabeza apuestan por el lanzamiento de nuevos productos, ante un claro crecimiento de la demanda y de la oferta. La alimentación parece que tira del carro de este mundo con nuevas propuestas. En esa onda están las hamburguesas elaboradas con proteína vegetal, como la norteamericana Beyond Burger, que cuenta entre sus accionistas a Bill Gates, o la española Heura, liderada por unos jóvenes activistas medioambientales y que está dentro del programa de aceleración para emprendedores de Mercadona. Según el estudio *The Green Revolution*, el mercado global de sustitutos cárnicos llegó a los 4.630 millones de dólares en 2018, una suma que los expertos creen que llegará a los 6.430 millones de dólares en 2023.

Pero no solo tiene peso este mercado de productos cárnicos. Otras opciones alcanzan a productos como el queso, las sopas, el chocolate, los platos preparados, como albóndigas, croquetas y pizzas, o los dulces y las golosinas. Pero hay más. También ha hecho su aparición una moda vegana y sostenible, donde el algodón o el lino toman las riendas. Incluso hay espacio para el turismo; se ofrecen tours y viajes veganos, con itinerarios diseñados para este tipo de consumidor. Ante este gran escaparate al alza, ¿por qué el vino debía quedarse al margen?



y la población vegana es cada vez más importante. De esta forma, si les damos los productos que necesitan, podremos escalar en ventas”.

Unas ventas que todavía no han mostrado el reflejo de producir en vegano, “pero, desde luego, es más fácil entrar y vender. Aunque este año lo más importante es minimizar el impacto de la crisis sanitaria”, apunta Sainz.

Una posición que corrobora el enólogo de Baigorri. “Hoy por hoy no influye en nuestra actividad exportadora, pero sí notamos que contar con vinos veganos fue un acierto para llegar a los países nórdicos”. Sentencias en las que incide José Luis Asenjo. “Es difícil medir si esta certificación ayuda o no. Está claro que fuera de España se valora mucho, pero en España la fuerza de venta no está en ser vegano o ecológico”.

¿QUÉ DIFERENCIAS HAY ENTRE VINO VEGANO Y ECOLÓGICO?

No son sinónimos y tienen muchos puntos encontrados. Un vino ecológico no

tiene por qué ser vegano ni al contrario. Son términos independientes. Entre otras premisas, un ecológico puede con-



tener aditivos de origen animal, en su elaboración deben usarse solo uvas ecológicas, el abono de la tierra debe ser orgánico natural, vegetal o animal, y no puede usarse ningún elemento químico como herbicidas o fungicidas para acabar con las plagas de la viña. Además, el uso de sulfitos (conservantes para que no se estropee el vino) está regulado con cantidades máximas.

Por su parte, las uvas de un vino vegano no tienen por qué ser de origen ecológico, aunque puedan serlo, los aditivos para la clarificación deben ser de origen vegetal o mineral y no está regulada la cantidad de sulfitos. También se pueden usar fungicidas o herbicidas en la viña.

Unas condiciones que hacen que bodegas como Baigorri apuesten por vegano y no por ecológico en su certificación. “Si hay un año problemático, ¿qué hacemos? ¿perdemos la cosecha? No podemos exponernos a eso. Sin embargo, mostramos la trazabilidad de las uvas que están libres de pesticidas. Eso también es una forma de ser ecológico”, afirma Arina. ■



MODERARI, MODERATUS, MODERAMUS

»» La clave del consumo de vino, nos pongamos como nos pongamos, es la moderación. Se escribe mucho sobre los beneficios del vino en lo que a salud se refiere, pero todos los estudios e informes serios que se publican inciden en el pequeño detalle que aparece por todo el texto y que se ignora displicentemente: moderación.

Las campañas de *Wine in moderation*, las advertencias publicitarias de beber con moderación y las múltiples advertencias en los envasados no son más que pequeños recordatorios que se leen de pasada, y no sé si realmente tienen alguna eficacia. Con que lentamente vayan calando en los hábitos de consumo, será un triunfo. Sé de sobra que a todo el sector nos interesa que no se presente el vino como un anatema digno de reprobación moral y escarnio, y que, desde luego, no es el maligno con patas y cuernos de la alimentación, pero... siempre que el consumo sea moderado.

El quid de la cuestión es saber qué es lo que se considera moderación en cuanto a la ingesta de vino. No parece que el acuerdo sea



unánime y como en toda investigación, el tamaño de la muestra y su configuración es lo que determina los resultados. Cada publicación que leo es sobre el consumo semanal de alcohol y presentan ligeras variaciones.

En todos los casos, se recoge que el consumo no debe sobrepasar el equivalente a los 100 a 120 gramos de alcohol puro a la

LA CLAVE DEL CONSUMO DE VINO, NOS PONGAMOS COMO NOS PONGAMOS, ES LA MODERACIÓN. SE ESCRIBE MUCHO SOBRE LOS BENEFICIOS DEL VINO EN LO QUE A SALUD SE REFIERE, PERO TODOS LOS ESTUDIOS E INFORMES SERIOS QUE SE PUBLICAN INCIDEN EN EL PEQUEÑO DETALLE QUE APARECE POR TODO EL TEXTO Y QUE SE IGNORA: MODERACIÓN.

semana. Aunque no es matemático el cálculo, si es una buena referencia de la que partir. También los estudios recogen las diferencias entre hombres y mujeres ya que ni el comportamiento de consumo –más social/cultural en el hombre– ni los efectos, son los mismos. Las mujeres metabolizan peor el alcohol porque presentan una menor actividad enzimática que los hombres.

Con la edad disminuye la tolerancia al alcohol, aparecen más enfermedades y las dosis moderadas de antes ya no lo son tanto. Aun así, hay diferencias de una persona a otra y también hay que considerar factores como la condición física, la edad o el consumo de medicamentos, que también pueden afectar a la capacidad para metabolizar el alcohol.

Los 100 a 120 gramos de alcohol vienen a representar la saludable copa o dos de vino al día de la que todas las publicaciones hablan. ¿Poco? En una comida contundente en un país mediterráneo con otras costumbres de mesa y mantel parece claramente escaso. En cambio, en un

país anglosajón donde las comidas de medio día son frugales y las cenas algo más copiosas parece más acertado.

Tampoco se puede comparar un bebedor que solo lo hace durante los fines de semana, que aquel que lo tiene como un alimento más de la comida. Las relaciones de consumo moderado de bebidas alcohólicas y enfermedades son mucho más complejas y lo que sí está claro es que la metodología para su estudio muchas veces lleva a confusión.

Las evidencias están en constante cuestionamiento en lo que se refiere a consumo moderado. Algunos inciden en los efectos beneficiosos del vino especialmente sobre enfermedades cardiovasculares, el deterioro cognitivo, la enfermedad de Alzheimer e incluso algunos tipos de cáncer (aunque este último está muy cuestionado) y otros niegan la mayor. Curiosamente, he comprobado que casi la totalidad de los estudios

médicos se inclinan por ver el lado bueno –con moderación– mientras que los nutricionistas están totalmente en contra y consideran que el vino beneficioso es el que no se bebe. Los polos opuestos son por ejemplo el libro *Family Health Book* publicado por la Clínica Mayo que defiende el consumo moderado y el libro de los nutricionistas Carlos Casabona y Julio Basulto, *Beber sin sed*, que lo desaconseja totalmente. La verdad es que en la naturaleza hay cantidad de alimentos dañinos para la salud, pero la moderación es lo que los hace digestibles. La fruta muy madura tiene etanol lo que la convierte casi en peligrosa; las espinacas, hojas de remolacha y acelgas tienen altos niveles de ácido oxálico, un ácido orgánico responsable del ligero amargor de su sabor; las nueces de Brasil pueden producir selenosis por su altísimo contenido de selenio, muy perjudicial para la salud, igual que los altos índices de metales pesados mercurio, cadmio, plomo entre otros que se encuentra actualmente en el pescado.

Nadie debiera vivir solo de pescado, ni comer tres kilos de espinacas al día o engullir nueces como una ardilla. El secreto está en las proporciones de todo. Será hora de escuchar los consejos y sacar placer y gusto a copa y media o dos copas de vino al día según cada uno. Y seremos unos bebedores felices y responsables. ■

ARZUAGA

En el corazón de la Ribera







RIOJA '17 BENDITA COSECHA MALDITA

TEXTO: A. PROENSA
FOTOS: PLANETAVINO Y CEDIDAS

“A MÍ NO ME TOCÓ PERO AL VECINO LO MACHACÓ” O “PEGÓ DURO, PERO LIBRAMOS POR LA SEGUNDA BROTAÇÃO”. SON LAS DOS REACCIONES MÁS COMUNES EN CASOS COMO LA **COSECHA DEL '17** EN RIOJA, QUE ALLÁ POR EL MES DE ABRIL SE PRESENTABA COMO UN DESASTRE PERO FINALMENTE, COMO HA OCURRIDO EN OTRAS OCASIONES, NO LO FUE TANTO. EN ALGUNOS CASOS SE PRESENTA CASI COMO UNA BENDICIÓN.

En un primer momento pareció un *remake* de la película de terror del año '99, cuando después de la helada del 16 de abril se llegó a decir que prácticamente no habría vino en Rioja. Hubo quien ganó apuestas al sostener lo contrario. El factor rebrote, la resistencia de la planta y la fuerza de la vid para recuperar sus funciones, corrigió los negros augurios y se cosecharon más de 300 millones de kilos de uva, cantidad que habría sido considerada muy alta en los años ochenta y la primera mitad de los noventa y es superior a la del 2020, la más corta de los últimos 25 años, la única que quedó por debajo de los 300 millones de kilos de uva.

En 2017 ocurrió algo parecido en cuanto a nivel de alarma, a pesar de que la extensión geográfica de la helada fue mucho menor. Si en el '99 afectó a la totalidad de la zona de producción de la DOC Rioja y de manera muy seria en cotas inferiores a los 500 metros sobre el nivel del mar, la helada del '17 tuvo una incidencia geográfica mucho más reducida, localizada en áreas de Rioja Alta y Rioja Alavesa.

La percepción general es que estos episodios aparecen cada vez más espaciados en el tiempo. Eso fue evidente en zonas más extremas, como la Ribera del Duero, donde en los años noventa se inició un estudio de distintos sistemas para combatir las heladas justo cuando se iniciaba un periodo de varios años en los que no se produjeron heladas. Al mismo tiempo, parece que se hacen más frecuentes e intensos los casos de dana, gota fría e incluso una cierta incidencia de lejanas tormentas tropicales.

Las dos cosechas del hielo obtuvieron distinta consideración desde el Consejo Regulador de la DOC Rioja, que calificó como muy buena las del '17 y sólo buena la del '99. Para los servicios técnicos del órgano rector el '17 fue una cosecha "que, tras un ciclo vegetativo marcado por la dura helada de abril y por la sequía ofreció unos resultados muy satisfactorios en calidad. De hecho, algunos vinos de esta cosecha han recibido las más altas puntuaciones de calificación de los últimos años, con valoraciones extraordi-



Helada del 28 de abril de 2017. Foto de Julio Sáenz.

narias que destacan su gran potencial para el envejecimiento”.

“La excelente sanidad del viñedo a lo largo del ciclo vegetativo –prosigue el informe oficial de cosecha–, con total ausencia de plagas o enfermedades de importancia, ha sido una de las características más destacadas” en una añada en la que se calificaron como aptos en torno a 250 millones de litros de vino (la cifra varía en los propios documentos oficiales



Daños producidos por la helada. Foto de Jesús Mendoza.

de la DOC Rioja entre 249,57 y 250,16 millones de litros). No se informa sobre la cantidad de vino descalificado.

AFFECTADOS EN LA PRODUCCIÓN

La helada del 28 de abril afectó, según la misma fuente, a aproximadamente un tercio del viñedo de Rioja Alta y Rioja Alavesa, “mermando considerablemente sus expectativas productivas”. No hay datos sobre esa merma ni sobre los viñedos afectados, que Francisco Hurtado de Amézaga, enólogo de Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, dibuja a grandes trazos: “Se puede trazar una línea recta entre Leza y Laguardia hacia La Puebla. De ahí a Logroño no tocó, hacia arriba machacó. A nosotros nos pegó fuerte, sobre todo en las terrazas del Ebro”.

“En las zonas donde pegó, y muy fuerte, fue en las zonas bajas –recuerda Julio Sáenz, enólogo jefe del grupo La Rioja Alta–, era como entrar en otro mundo, en un territorio devastado. Se salvó lo que brota más tarde y eso es de muy buena calidad. En nuestro caso, habrá Gran Reserva 904 pero no tendremos Viña Ardanza; teníamos una parte estupenda, la Garnacha de La Pedriza (en Rioja Orien-

UN FENÓMENO LOCALIZADO

Además del factor humano, que puede llegar a ser letal, los enemigos de la viña pertenecen a dos grandes grupos, las plagas, producidas por organismos vivos de distinta naturaleza, y los fenómenos meteorológicos. Entre los segundos, la sequía pertinaz, que dirían en otros tiempos, ha sido el más temido pero en los últimos tiempos emergen procesos muy adversos, como el cambio climático.

Ya son pocos los que albergan dudas sobre el cambio climático, y muchos menos los que las expresan públicamente, no sólo por los dictámenes de la ciencia sino por la percepción de los viejos agricultores. El cambio climático que vivimos, y que parece claro que está definido por la acción del hombre, está relacionado estrechamente con la sequía y la desertificación de amplias regiones. Cabe señalar que el cultivo de la vid es, junto a otros propios del mediterráneo y el sistema de la dehesa, también típico de estas latitudes, una de las más eficaces barreras para detener el avance del desierto.

La existencia de ciclos históricos, como la pequeña glaciación (desde principios del siglo XIV hasta mediados del XIX), que llegó después del caluroso óptimo climático medieval (del X al XIII) y provocó la desaparición del viñedo en las regiones septentrionales de Europa, sirve para discutir pero no para desmentir la evidencia de la intervención del hombre en el proceso actual.

Además de un aumento en las temperaturas medias, que está devolviendo la presencia de la viña a zonas como el sur de Gran Bretaña e Irlanda, Polonia y hasta Escandinavia, el cambio climático viene acompañado de lo que podríamos calificar como accidentes climatológicos, que no revisten la gravedad de los otros en tanto en cuanto son de incidencia más local, mientras que la sequía y el calentamiento del planeta son de ámbito general. Tormentas torrenciales, que acarrearán no sólo inundaciones sino también procesos de erosión del suelo muy serios, aparición de

fenómenos como los tornados en regiones que estaban libres de ellos, granizadas intensas, heladas extemporáneas y otros fenómenos vienen asociados a ese cambio climático.

La viña ha vivido siempre bajo la amenaza sobre todo de dos de esos accidentes meteorológicos, la helada y el pedrisco. Ambos son, en general, de efecto muy localizado. Puede ocurrir que el hielo o el granizo afecten a una zona y no al viñedo vecino, como el que pasa una gran brocha sobre la comarca, con efectos desastrosos para el que lo sufre, pero mínimos o inexistentes para una viña separada por un camino o, simplemente, cultivada en la ladera.

En términos generales, es mucho más serio el pedrisco que la helada. Una granizada especialmente intensa puede causar daños no sólo a las hojas sino también a la propia madera de la viña afectada, lo que implica consecuencias para más de una cosecha. En cambio, lo normal es que una helada no dañe el cuerpo de la planta sino tan sólo las hojas y, en las latitudes mediterráneas, a los brotes tiernos y, en su caso, a las flores. Afecta únicamente a la cosecha en curso y no a toda porque se produce una segunda brotación de las hojas y hasta una segunda floración. En consecuencia, no se pierde del todo la cosecha, aunque se ve disminuida en su producción y puede ocurrir que haya dos brotaciones simultáneas, la nueva y la superviviente de la helada, incluso en la misma planta. Por otra parte, no todo son consecuencias negativas.

Al reducirse la producción, la planta dedica todos sus esfuerzos al proceso de una menor cantidad de frutos, y con ellos de las semillas, lo que redonda en una maduración más perfecta, siempre que no se den otros impedimentos posteriores.

A cambio, el ciclo vegetativo es más corto (en 2017 se dio la vendimia más temprana de la historia en Rioja), circunstancia que no se valora bien entre los técnicos riojanos de filosofías tradicionales.



Julio Sáenz.

tal), pero nos falta el Tempranillo de Cenicero, que la helada lo machacó. Es lo malo de un vino que se sustenta en las dos variedades y en '17 tenemos buena Garnacha pero no tenemos Tempranillo. En Torre de Oña se perdió casi un 70 por ciento; en las parcelas de abajo prácticamente no hubo producción. Sólo hemos hecho Finca San Martín, no habrá Torre de Oña ni Martelo”.

En Bodegas Remírez de Ganuza se perdió, según su enólogo, Jesús Mendoza “un 25 o un 30 por ciento de la producción. Desde luego, la helada nos marcó. Hubo parcelas con más del 50 por ciento de pérdida. Hubo segunda floración cuando había uvas no heladas del tama-



Jesús Mendoza.



Marcos Eguren.

ño de un guisante. Hicimos aclareo, vendimia en verde y dio mucho trabajo, pero me gusta mucho. Fue una cosecha para interpretarla bien desde la uva pero de gran calidad”.

“Se adelantó mucho la vendimia. Empezamos el 12 de septiembre; en algunas parcelas se hicieron dos pasadas; hubo trabajo de selección por maduración no por sanidad, que era perfecta. También fue delicada la elaboración porque hubo que hacer extracciones muy suaves”.

En la misma línea se manifiesta Marcos Eguren, del grupo Sierra Cantabria: “Lo pasamos muy mal, por la helada, pero los vinos están respondiendo muy bien, mejor de lo que esperaba. Había dos



María Vargas.

HAY HELADAS Y HELADAS

Los meteorólogos distinguen hasta tres tipos de helada, con dos principales, por advención y por irradiación. En la primera interviene una masa densa y alta de aire frío que afecta a toda la atmósfera cercana al suelo y puede ir acompañada de viento, que intensifica sus efectos. Es la helada típica de invierno, contra la que la vid se defiende bien en su ciclo de reposo. En algunos casos, cuando el frío es muy intenso y prolongado, el viticultor protege la viña enterrando las plantas.

La que suele afectar más a la viña es la helada de irradiación, cuando se produce en primavera, la helada tardía, que afecta a brotes tiernos o a la floración y el cuajado del fruto. Se produce por enfriamiento del suelo, en ausencia de viento y con cielo despejado, sin nubes que impidan el ascenso del aire caliente. El aire frío, más denso, ocupa las zonas bajas, rellena los valles y desplaza el aire caliente, que asciende. Se produce la llamada inversión térmica, con temperaturas más altas en las zonas altas que en el fondo de los valles. Los molinos, que mueven el aire, son muy eficaces para combatir esta helada si no es muy intensa ni muy prolongada.

La tercera es la helada por evaporación, que se produce por una evaporación muy rápida del rocío en ambiente muy seco, asociada a un frío intenso. Además, se suele hablar de helada blanca y helada negra. La segunda se produce en ambiente muy seco y afecta directa y seriamente a los tejidos de la planta; aquí es muy importante el factor tiempo, más grave si se prolonga que si es muy intensa pero muy breve. La helada blanca se da en ambiente húmedo; la humedad ambiental se condensa y se congela rápidamente, formando una capa de hielo en la superficie que aísla la planta y la protege del frío más intenso del ambiente. Es el principio que aprovecha el riego antihelada, con agua aportada por aspersores en forma de aerosol que se congela rápidamente y forma la, en este caso, beneficiosa escarcha.



Foto: Julio Sáenz.

maduraciones diferentes, pero se ve que la selección de la fruta la hicimos bien. Los vinos están muy maduros muy pronto. Casi el año que más pronto hemos vendimiado. En Toro ha sido el año más temprano. Fue un verano muy cálido”.

CONTENTOS POR LOS PELOS

Las referencias a las dificultades desaparecen cuando se avanza hacia el este. En la finca Ygay, de Bodegas Marqués de Murrieta, no heló. “La verdad –dice su enóloga, María Vargas– es que debemos estar bendecidos por alguien. En la última década no hemos tenido incidentes reseñables, ni hielo, ni granizo. La cosecha ‘17 me encanta. Ya hemos

decidido que habrá Castillo de Ygay. Es una cosecha muy completa, ha envejecido de manera muy íntegra, con muchísima fuerza; el alcohol tal vez sea un poco alto, pero mantiene la frescura y destaca su capacidad de envejecer despacio y muy bien”.

Aguas abajo del Ebro ni siquiera rozó: “No nos heló –relata Julián Ayuga, enólogo de Viñedos de Alfaró–. Nos quedamos en dos grados positivos. Yo estaba esa mañana en Navarrete y había una helada negra tremenda. Es una cosecha





Francisco Hurtado de Amézaga.

corta pero muy buena. Hicimos una vendimia bastante regular y bastante buena”.

Ayuga, curtido en mil batallas riojanas, no le teme demasiado a la helada: “La helada no es un gran problema; al que le toca le castiga pero el segundo brote es menos productivo y da buena calidad. Me preocupa más el calor que estamos teniendo en verano. Son muchos días de temperaturas muy altas y la planta no descansa. El que quiera extraer los aromas de la piel está muy equivocado porque las pieles llegan tostadas. Además, se produce una combustión tremenda de los ácidos y bajan los niveles de tartárico y, sobre todo, de málico...”.

La acidez es siempre el caballo de batalla, pero más aún en un año como el ‘17 con sequía y verano caluroso. “A los vinos los ha salvado la acidez de la segunda brotación –sostiene Marcos Eguren–, pero no hubo verdor. No hay rastros vegetales, porque no había clorofila en el grano y entonces no salen los vegetales”.

ALIVIADOS Y SATISFECHOS

No es de la misma opinión Julio Sáenz. “La helada machacó y, digan lo que digan, no se recupera. Para vinos de larga crianza no va bien el segundo brote. En La Rioja Alta habrá Gran Reserva 904 y gran reserva Viña Arana pero no habrá Gran Reserva 890”.

Francisco Hurtado de Amézaga, por el contrario, se muestra muy satisfecho:

“El ‘17 es una cosecha bárbara. ‘17 y ‘19 son las mejores cosechas de los últimos años y yo diría que del siglo, incluso frente a las famosas *excelentes* de la primera parte del siglo. Tenemos unos niveles de frescura, finura y potencia que no se han visto. Vinos con larga vida, extraordinarios”. Hurtado de Amézaga reconoce que “estamos pasando años muy buenos, no sé si por el cambio climático o por lo que sea, pero son cosechas de muy buena calidad. Hasta el ‘18, que fue tan complicado con las lluvias, se ha defendido como un león. Los del ‘17 y el ‘19, tal vez mejor el ‘19, son vinos que durarán y de los que se va a hablar mucho”.

En la otra bodega histórica matizan la satisfacción. Para María Vargas “es una buena cosecha pero no es de las mejores. Tenemos el ‘01 que fue preciosa y el ‘19

se parece bastante. Además, tenemos el ‘04, el ‘05, el ‘07, el ‘09... o el ‘14 que fue toda una sorpresa y ha ido mejor de lo que esperábamos con lo complicada que fue, que en el mes de septiembre teníamos muchas uvas sin enverar”.

En el grupo La Rioja Alta, a pesar de todo, “no estamos descontentos, aunque fue muy complicado. Lo que hay está respondiendo muy bien. Libró el Graciano, que es de ciclo tardío, y se está comportando perfecto”. La clave seguramente está en una vendimia que dio trabajo y que resume Jesús Mendoza: “En algunas parcelas se hicieron dos pasadas de vendimia por la desigual maduración; hubo trabajo de selección por maduración no por sanidad, que era perfecta. También fue delicada la elaboración porque hubo que hacer extracciones muy suaves”. 

BUENA POR DEFINICIÓN

El de la calificación de las cosechas es siempre un tema controvertido. Sobre todo en una zona de la extensión y diversidad que presenta la DOC Rioja, con más de cien kilómetros de distancia de un extremo a otro, variación en la altitud a la que se cultiva la viña y diferencias climáticas entre la influencia mediterránea del área oriental y los rasgos atlánticos de determinadas zonas de Rioja Alta y Rioja Alavesa.

A muchos les sorprende que se hayan abandonado menciones como normal (la ‘84 fue la última así descrita), mediana (no aparece desde la ‘72) o mala (desaparecida de las tablas oficiales de la DOC Rioja, tal vez reemplazada por mediana) y que todas las cosechas se muevan en tres escalones: buena, muy buena o excelente. La explicación es sencilla: se valora sobre los vinos calificados como aptos por el comité de cata; los que no son considerados aptos, los vinos regulares y malos, no entran en la valoración general porque no merecen ser rioja. En consecuencia la calificación mínima es siempre buena. Para subir de categoría se valoran cualidades como la capacidad previsible de envejecimiento.

En lo que va de siglo seis cosechas han merecido el excelente: ‘01, ‘04, ‘05, ‘10, ‘11 y ‘19. Sólo cinco quedaron en el mínimo de buena: ‘02, ‘03, ‘13, ‘14 y ‘18. El resto son consideradas muy buenas. Al cierre de estas líneas se esperaba la calificación general del ‘20, que parece apuntar hacia muy buena.

Es fácil colegir que esas calificaciones están rodeadas de una cierta polémica. Cada uno cuenta la feria según le va en ella, como se puede deducir de las opiniones recogidas en este reportaje. De todas formas, la calificación general de añadas no tiene en las zonas vinícolas españolas la trascendencia que alcanza en las regiones francesas, de las que toma el modelo y en las que esas calificaciones influyen en las cotizaciones finales de los vinos.

CATA RIOJA '17

La '17 es la cosecha que ofrece un mayor número de opciones en el mercado desde los meses de finales de 2020. Un año diferente también en este sentido. La pandemia ha tenido muchas consecuencias en la distribución del vino. Hay muchos matices tanto en la actitud obligada para el consumidor final, y las consecuencias del consumo de vino en el hogar, como en los pasos intermedios. Se ha dado un sufrimiento evidente de la hostelería pero también de los distribuidores, con muchos vinos sin cobrar en los puntos de venta y paralización total en algunos casos y en algunos periodos de tiempo en sus objetivos fundamentales, que son los establecimientos de hostelería y, en menor medida, las tiendas especializadas. Sólo las grandes superficies y lo que entendemos como clubes de vinos, en ambos casos gracias a sus posibilidades de entrega a domicilio, han podido regatear las consecuencias de esa situación. Que es una situación excepcional y es deseable que sea lo más corta posible, pero que dejará consecuencias tal vez irreversibles. Una de las consecuencias atañe directamente a las bodegas productoras, que han visto alterados sus ritmos comerciales habituales. Se han ralentizado las expediciones y la disponibilidad de vinos de una cosecha que se ha dilatado en más del año que suele ser habitual. Algunas bodegas han retrasado la salida de las nuevas cosechas, lo que se notará en el estado final de los vinos: algunos se mantienen en las barricas, otros tienen una maduración adicional en los botelleros. En otros casos se han mantenido los ritmos y han solapado dos o más añadas, de manera que han ampliado las disponibilidad de sus catálogos. Eso se ha notado en todos los segmentos, pero de manera especial en los vinos de crianza más dilatada, que no tienen los condicionantes temporales de los vinos del año o los roble. La cosecha que en mayor medida es la vigente, la '17 que protagoniza este reportaje, ilustra perfectamente el fenómeno. En la cata de PlantetAVino se ha optado por incluir tanto los vinos que están en el mercado como los que tenían prevista su salida a la palestra en este tramo final del maldito año de la pandemia. Y dado el número de vinos, se excluyeron desde el principio los vinos blancos. Se han catado bastante más de cien vinos para obtener un resultado muy amplio, con un número excepcional de vinos que han superado los 80 puntos sobre cien, que es el mínimo que se exige en el comité de cata de la revista. No es, ni pretende ser, una visión general del nivel de la cosecha porque se partía de una selección previa en la que quedaron excluidos los que calificamos como vinos sin alma (y los que suelen ser defectuosos, claro). Sin embargo, sí es un test muy significativo de la buena salud de la que goza la zona alta de calidad de los vinos tintos riojanos, con una élite verdaderamente excepcional.



AMANCIO '17

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE 500 L. Y TINOS DE ROBLE FRANCÉS; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y 24 MESES EN OTRAS BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 92 €.

99 Elegante y vigoroso, gran equilibrio en la abundancia. Muchos matices aromáticos sobre base de frutos negros maduros, minerales y toque de betún, notas especiadas y balsámicas. Sólido, corpóreo, fresco, nobles taninos, vivo.



CIRSION '17

BODEGAS RODA. 89% TEMPRANILLO, 11% GRACIANO; 8 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 10 EN BOTELLERO. 12.500 BOTELLAS. 150 €.

99 Tal vez la mejor cosecha de un tinto de estilo firme. Nariz sofisticada, sustentada en recuerdos de uvas en sazón, tonos minerales, florales y discreta crianza. Con cuerpo, taninos redondos, centro graso, fresca acidez, amplio.



FINCA EL BOSQUE '17

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y CENTROEUROPEO. 90 €.

99 Con energía, vigoroso, elegante. Nariz amplia y directa, bien definida en sus finos rasgos de frutas en sazón, notas balsámicas, de pimienta y de hoja de té. Gran equilibrio, con cuerpo y fresco, taninos redondos, sabroso, expresivo.



LALOMBA FINCA VALHONTA '17

LALOMBA. TEMPRANILLO; FERMENTADO EN HORMIGÓN; 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE 50 L. SEGUIDOS DE OTROS 22 EN HORMIGÓN. 65 €.

99 Roza la armonía. Sofisticada nariz, con muchos matices frutales y florales, tonos de fresa ácida, fondos minerales, toques de tinta y de trufa negra. Con cuerpo y rotundo pero fluido, gran equilibrio, fresco, sabroso, amplio, muy fino.



LA NIETA '17

VIÑEDOS DE PÁGANOS. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 4.000 BOTELLAS. 90 €.

99 Refinado, sofisticado, parece muy hecho pero con larga vida. Aromas de frutos maduros (zarzamora, grosella), tonos florales, minerales y sutiles especiados. Bien armado, taninos civilizados, centro carmoso, fresco, amplio, elegante.





PUJANZA NORTE '17

BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA.
 TEMPRANILLO: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (60% NUEVAS), 8 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, 4 EN BOTELLERO. 52 €.

99 Tren de largo recorrido, buen futuro, gran presente. Nariz profunda, rica en matices; frutillos silvestres, brezo, flor de romero, tabaco, especias negras, maderas finas. Sólido, con nervio, noble fuerza, equilibrado, fresco, amplio.



EL PUNTIDO '17

VIÑEDOS DE PÁGANOS.
 TEMPRANILLO: FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 6 EN DEPÓSITO, 4.000 BOTELLAS 37 €.

97 Concentrado, consistente, con nervio. Aromas de frutos negros maduros, tonos balsámicos bien marcados, fondo mineral y floral, toques de especias negras. Con cuerpo y centro carnoso, taninos civilizados, fresca acidez, sabroso, largo.



SAN VICENTE '17

SEÑORÍO DE SAN VICENTE.
 TEMPRANILLO PELUDO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 20 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO. 37 €.

99 Expone año tras año la mejor cara de la elegancia del rioja. Complejo y muy sugestivo en la nariz, engarzado sobre base frutal. Rara confluencia de nervio, cuerpo, potencia y fluidez, amable y con raza, expresivo y elegante, muy largo.



GENERACIÓN MC '17

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
 TEMPRANILLO: 15 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 30 €.

97 Excéntrico en la gama Marqués de Cáceres; entero, con volumen. Profundo; concentrados aromas de frutas rojas bien maduras, florales y especiados. Con cuerpo, carnoso, relieve tánico sin puntas, equilibrado, sabroso, amplio.



DALMAU '17

RESERVA. MARQUÉS DE MURRIETA.
 80% TEMPRANILLO, 15% CABERNET SAUVIGNON, 5% GRACIANO; 23 MESES EN BARRICAS DE ROBLE ALLIER. 20.000 BOTELLAS. 60 €.

98 En la primera fase de su vida pero mostrando casta. Aromas de frutos silvestres maduros, tonos balsámicos (regaliz) y minerales (tierra viva); potente. Bien armado en la boca, con cuerpo y taninos firmes de calidad, sabroso, fresco.



LÍMITE SUR DE RAMÓN BILBAO '17

BODEGAS RAMÓN BILBAO. GARNACHA; FERMENTACIÓN EN HORMIGÓN CON UNA PARTE DE RASPÓN. ENVEJECIDO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN, ÁNFORAS DE BARRO Y BARRICAS DE 600 L; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 20 €.

97 Garnacha singular, elegante. Muchos matices frutales y florales sobre fondos minerales (hierro, tornillería), tonos balsámicos (romero) y apunte especiado. Cuerpo medio, centro consistente, con nervio, fresco, sabroso, expresivo, fino.



SIERRA CANTABRIA COLECCIÓN PRIVADA '17

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA.
 TEMPRANILLO, 50% MACERACIÓN CARBÓNICA, 50% DESPALILLADO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS (50%) Y AMERICANO. 30 €.

98 Con energía y redondo, fino. Muchos matices aromáticos bien engarzados; recuerdos de zarzamora, florales y minerales, toques especiados y de hoja de tabaco. Gustoso, gran equilibrio, carnoso, vivo, expresivo en aromas, largo.



PROPIEDAD VIÑAS VIEJAS '17

BODEGAS PALACIOS REMONDO.
 92% GARNACHA, 8% OTRAS VARIEDADES TRADICIONALES; FERMENTACIÓN EN PEQUEÑOS TINOS DE ROBLE, MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BOCOS Y FUDRES DE ROBLE. 31.297 BOTELLAS. 26 €.

97 Fino, excelente paso de boca. Aromas francos de fruta roja madura, notas de monte bajo (flor de romero, hierbas aromáticas), fondos especiados y minerales. Equilibrado, fresco, taninos domados, sabroso, expresivo, elegante.



EL PALACIO '17

BODEGAS LUIS CAÑAS.
 75% TEMPRANILLO, 20% GRACIANO, 5% VIURA; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS DE 500 L. 3.890 BOTELLAS. 42,50 €.

97 Fresco, vivo, gran equilibrio. Aromas de frutos silvestres maduros, marcadas notas minerales (grafito, tierra fresca), fondos de tinta y hoja de tabaco. Excelente paso de boca, con cuerpo y gran equilibrio, fluido, sabroso, amplio.



PUJANZA LA PAUL '17

BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA.
 TEMPRANILLO: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 7 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, 4 EN BOTELLERO. 30 €.

97 Amplio y sólido, fresco, sugestivo. Finos aromas frutales (frutas rojas, frutos negros), florales y minerales, apenas evolucionado. Buena estructura en la boca, con cuerpo, centro carnoso, nervio y relieve tánico, sabroso, expresivo.



RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA '17

BODEGAS RAMÓN BILBAO. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN EN TINAS DE ROBLE FRANCÉS, 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 10 EN BOTELLERO. 15 €.

97 Expresivo, sugestivo. Aromas muy finos de frutos negros y frutas rojas en sazón, toques de especias, maderas finas, tabaco, monte bajo, tinta. Bien armado en la boca, con cuerpo y relieve tánico moderado, fresco, sabroso.



PUJANZA FINCA VALDEPOLEO '17

BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA. TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 20 €.

96 Tinto versátil, de fácil acomodo pero con sustrato. Amplio y directo en la nariz, marcados frutales y tonos florales y minerales, bien medida crianza. Bien armado en la boca, cuerpo medio-alto, centro carnoso, fresco, sabroso, amplio.



CAMINO LEZA '17

BODEGAS LUIS CAÑAS. TEMPRANILLO Y VIURA; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS DE 500 L. 1.185 BOTELLAS. 53 €.

96 Poderoso, consistente, vivo. Algo cerrado de inicio, enseguida despliega elegantes aromas de frutos silvestres, minerales, flores azules y tinta. Buena estructura y equilibrio en la boca, con cuerpo, relieve tánico, viva acidez.



RODA '17

BODEGAS RODA. 89% TEMPRANILLO, 6% GRACIANO, 5% GARNACHA; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 40% NUEVAS, 36 EN BOTELLERO. 122.000 BOTELLAS. 25 €.

96 Sugestivo, con carácter, excelente paso de boca. Aromas de fruta fresca y madura, tonos florales y minerales, toque de monte bajo y discreto apunte especiado. Con cuerpo, fresco, fino relieve tánico, sabroso, amplio, largo.



CERRO DE LAS CUEVAS '17

BODEGAS Y VIÑEDOS DE GÓMEZ CRUZADO. 80% TEMPRANILLO, 12% GRACIANO, 5% GARNACHA, 3% MAZUELO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 5.339 BOTELLAS. 40 €.

96 Sugestivo, con carácter. Franco, fino, sensación de frescura; bien definidos aromas de fruta roja madura, tonos florales, minerales y apuntes especiados. Cuerpo medio, equilibrado, centro carnoso, buena acidez, taninos amables.



SEÑORÍO DE CUZCURRITA '17

BODEGAS CASTILLO DE CUZCURRITA. TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 5 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. 24.500 BOTELLAS. 20 €.

96 Lleno, amplio, redondo. Aromas de frutos rojos bien maduros y de frutillos de ribazo, tonos de monte bajo y especias negras, toque floral. Amplio en la boca, con cuerpo y taninos bien arropados, buena acidez, centro carnoso, sabroso.



FINCA LA EMPERATRIZ GRAN VINO '17

RESERVA. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ. 76% TEMPRANILLO, 22% GARNACHA, 2% VIURA; 14 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO VINO DE ROBLE FRANCÉS (60%) Y AMERICANO. 37.950 BOTELLAS. 45 €.

96 Noble fuerza, con futuro y buen presente. Destacan recuerdos de frutas rojas y frutos de ribazo maduros, apuntes especiados y de hoja de tabaco, fondo de tinta. Estructurado y potente, sólido, moderados taninos, fresco, sabroso, vivo.



VALLOBERA COLECCIÓN FAMILIAR '17

BODEGAS VALLOBERA. 95% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE DE 3.500 L.; MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 6 EN BOTELLERO. 1.000 BOTELLAS. 40 €.

96 Fino, amplio, profundo. Aromas de frutos silvestres con marcados tonos balsámicos (monte bajo) y toques especiados (especias negras). Buen equilibrio, cuerpo medio-alto, consistente, relieve tánico, fresco, sabroso, largo.



MACÁN CLÁSICO '17

BODEGAS BENJAMÍN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA. TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO, EL 50% NUEVAS. 37.211 BOTELLAS. 35 €.

96 Se ha moderado la presencia de roble, con respecto a años anteriores, y el vino lo agradece. Sensaciones de frescura frutal, notas florales, minerales (tiza) y de maderas finas. Concentración frutal en la boca, sugestivo, fresco, amplio.



VIÑA CHELUS '17

BODEGAS AMAREN. TEMPRANILLO (MAYORITARIA), GRACIANO, GARNACHA, VIURA Y MALVASÍA; FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN; MALOLÁCTICA Y 17 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 1.678 BOTELLAS. 49 €.

96 Delicado en la nariz, amplio y con noble fuerza en la boca. Nariz singular, con recuerdos de zarzamora, hierbas aromáticas y tinta, toque de hoja de tabaco y de maderas finas. Con cuerpo, taninos firmes y buena acidez, sabroso, amplio.





YSIOS GRANO A GRANO '17

BODEGAS YSIOS.
TEMPRANILLO: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
12 EN BOTELLERO. 1.462 BOTELLAS. 75 €.

96 Fresco, expresivo, equilibrado, potente. Aromas de cierta complejidad, con tonos especiados y minerales bien conjuntados con el componente frutal. Con prestancia en la boca, cuerpo y relieve tánico, fresca acidez, sabroso, vivo.



CARRAQUINTANA '17

BODEGAS AMAREN.
TEMPRANILLO Y MALVASÍA; FERMENTADO EN DEPÓSITOS
DE HORMIGÓN; MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS. 2.428 BOTELLAS. 54 €.

95 Fresco, frutal, amplio. Franco y directo en la nariz; dominan finos aromas frutales, notas de monte bajo, tierra fresca y un toque anisado. Buen paso de boca, equilibrado, fluido, fresco, taninos amables, sabroso, expresivo, largo.



AMADOR MEDRANO TERRA FINCA EL ENCINAL '17

BODEGAS MEDRANO IRAZU.
TEMPRANILLO; FERMENTADO EN TINA DE ROBLE;
9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
30.000 BOTELLAS. 12 €.

95 Sensaciones de frescura, conseguido equilibrio. Aromas frutales (frutillos silvestres maduros), florales y minerales, discreta crianza. Bien estructurado, con cuerpo y fresco, taninos civilizados, fluido, sabroso, amplio en aromas.



COLECCIÓN VIVANCO 4 VARIETALES '17

BODEGAS VIVANCO.
70% TEMPRANILLO, 15% GRACIANO, 10% GARNACHA,
5% MAZUELO; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
NUEVAS Y DE SEGUNDO AÑO. 8.393 BOTELLAS. 24 €.

95 Sugestivo, consistente, equilibrado. Amplio en la nariz, con aromas de frutos silvestres bien maduros, tonos especiados y florales, fondo de té y café natural. Bien armado, con cuerpo y centro consistente, equilibrado, vivo, sabroso.

マグロの刺身、トロ
サーモン、ハマチ、
いくらかと雲丹の軍
巻き、マグロ、サー
モンの握り、生山葵

ALBARIÑO RÍAS BAIXAS
**GUSTA ALLÍ
GUSTA AQUÍ**

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



EL CRISTO DE SAMANIEGO '17

BODEGAS AMAREN.
TEMPRANILLO (MAYORITARIA), GARNACHA, VIURA Y MALVASÍA;
16 MESES EN BARRICA. 2.922 BOTELLAS. 32 €.

95 Todavía algo crudo pero con nervio y buen estilo. Elegante nariz; profundos aromas de frutillos silvestres, notas florales, minerales, de especias negras y monte bajo, Contundente en la boca, con cuerpo y relieve, fresco, sabroso.



YSIOS FINCA LAS NAVES '17

BODEGAS YSIOS.
TEMPRANILLO Y UN PEQUEÑO PORCENTAJE DE GARNACHA, GRACIANO, VIURA Y MALVASÍA; FERMENTADO EN DEPÓSITO DE ROBLE, 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L. 1.462 BOTELLAS. 150 €.

95 Carácter y frescura, balsámico. Amplios aromas de frutos negros maduros y maderas nuevas, toque floral y marcada nota balsámica. Buena acidez para equilibrar un notable grado (se nota en la salida), carnosos, sabroso, amplio.



LAS CENIZAS '17

VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ.
TEMPRANILLO; FERMENTACIÓN DE RACIMOS PARCIALMENTE ESTRUJADOS EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN;
18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (60%) Y FRANCÉS. 14.140 BOTELLAS. 20 €.

95 Fino y amplio. En la nariz dominan aromas frutales, con recuerdos de frutas rojas (picotas) bien maduras, apuntes florales y minerales (hierro) y notas de monte bajo y especias negras. Cierta volumen, centro carnosos, equilibrado, sabroso.



BALCÓN DE PILATOS BY VALDEMAR '17

BODEGAS VALDEMAR.
MATURANA TINTA; 13 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO. 6.997 BOTELLAS. 21,50 €.

94 Concentrado, noble fuerza. Aroma profundo, no muy intenso pero sugestivo; marcados tonos de frutos negros maduros y especias frescas, toques minerales y de madera de calidad. Estructurado, sólido, fresco, expresivo, sabroso, vivo.



MARQUÉS DE MURRIETA '17

RESERVA. MARQUÉS DE MURRIETA.
85%TEMPRANILLO, 6% GRACIANO, 6% MAZUELO, 3% GARNACHA; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. 950.000 BOTELLAS. 22 €.

95 Fresco y redondo, sugestivo. Fino en la nariz, profundo, con base neta de frutillos silvestres y fino bouquet especiado, toques balsámicos y de tinta. Excelente equilibrio, cuerpo medio-alto, centro carnosos, vivo, sabroso, largo.



COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE MAZUELO '17

BODEGAS VIVANCO.
MAZUELO; 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 1.140 BOTELLAS. 37 €.

94 Con carácter varietal bien interpretado, fino. Aromas frutales con marcados tonos florales (flores azules) y minerales, notas de monte bajo y maderas finas. Con cuerpo y con relieve, taninos maduros, carnosos, equilibrado, sabroso.



RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA '17

BODEGAS RAMÓN BILBAO.
50% TEMPRANILLO, 50% GARNACHA; MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, DE 225 (TEMPRANILLO) Y 500 L. (GARNACHA), 10 EN BOTELLERO. 15 €.

95 Fresco carácter frutal, fino. Aromas de frutas rojas maduras y recuerdo de zarzamora, flores azules y mineral de hierro, toques especiados. Cuerpo medio, centro carnosos, viva acidez, taninos amables, sabroso, amplio.



EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ '17

CRianza. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ.
90% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA, 2% GRACIANO, 2% VIURA, 1% MATURANA TINTA; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (70%) Y FRANCÉS. 142.000 BOTELLAS. 10 €.

94 Crianza con entidad. Rico en matices aromáticos, con base frutal (recuerdos de frutillos maduros, notas florales) y mineral (pedernal) y sutiles toques de crianza. Cuerpo medio, centro carnosos y sólido, taninos de calidad, fresco.



TERRAN DE VALLOBERA '17

BODEGAS VALLOBERA.
TEMPRANILLO; FERMENTADO EN TINO DE ROBLE DE 3.500 L.; 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 6 EN BOTELLERO. 4.500 BOTELLAS. 22 €.

95 Fresco, vivo. Aromas frutales y de crianza bien conjuntados; recuerdos de frutos de ribazo maduros, notas de maderas finas (cedro) y especias negras, fondo de tinta. Cuerpo medio, centro sólido, con nervio, taninos finos, sabroso.



FINCA VALLOBERA '17

BODEGAS VALLOBERA.
TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 9 EN BOTELLERO. 28.000 BOTELLAS. 13 €.

94 Finura, noble fuerza. Nariz sugestiva; aromas frutales, florales y balsámicos, tonos minerales (cal), discretas y bien conjuntadas notas de crianza. Buen equilibrio en la boca, carnosos, viva acidez bien arropada, sabroso, frutal.



REAL AGRADO CANTERABUEY '17

VIÑEDOS DE ALFARO.
GARNACHA; 16 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 7.496 BOTELLAS. 30 €.

94 Buen garnacha moderno, fresco y amplio. Expresivo y fino en la nariz; recuerdos de frutas rojas, florales y minerales realzado por toque de crianza (especies, tabaco). Con cuerpo y centro carnosos, taninos amables, vivo, largo.



EL PASEO DE AZPILICUETA '17

BODEGAS AZPILICUETA.
TEMPRANILLO, GARNACHA Y MATORANA TINTA; 6 MESES EN BARRICA. 50 €.

93 Perfiles de vinos de guarda. Aún está asimilando los rasgos de maderas de calidad (madera blanca, tonos torrefactos) pero tiene base de finos rasgos frutales y minerales. Bien armado, con nervio, equilibrado, sabroso, largo.



SIERRA CANTABRIA '17

CRIANZA. SIERRA CANTABRIA.
TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 10 €.

94 Reconocible pero lejos de los carriles comerciales. Aromas frutales y de crianza bien ensamblados; recuerdos frutales, especiados y de monte bajo, apunte de hoja de té y betún. Equilibrado, centro carnosos, con relieve, vivo, sabroso.



JESÚS MADRAZO '17

CRIANZA. JESÚS MADRAZO.
80% TEMPRANILLO, 13% GRACIANO, 7% GARNACHA; 18 MESES EN BARRICA. 9.987 BOTELLAS. 20 €.

93 Consistente, con casta. Franco, amplio, bien expuesto en la nariz, con dominio de rasgos frutales de madurez, tonos especiados y de maderas finas, toque de hierbas aromáticas. Bien armado, con cuerpo y nervio, sabroso, expresivo, fino.



AMADOR MEDRANO PARCELA 14.8 '17

BODEGAS MEDRANO IRAZU.
TEMPRANILLO; FERMENTADO EN TINA DE 3.500 L; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 30.000 BOTELLAS. 120 €.

93 Vigoroso, potente, con futuro. Aromas de frutillos silvestres maduros (casís, zarzamora), tonos florales y de monte bajo, madera nueva estufada (torrefactos). Estructura y equilibrio, con cuerpo y nervio, sabroso, largo.



MUGA '17

CRIANZA. BODEGAS MUGA.
70% TEMPRANILLO, 20% GARNACHA, 10% GRACIANO Y MAZUELO; FERMENTADO EN TINO; 24 MESES EN BARRICA, 12 EN BOTELLERO. 17 €.

93 Referencia clásica en aromas, frescura actual en la boca. Maduro, bien desarrollado bouquet especiado sobre fondos de fruta roja madura, notas de monte bajo. Equilibrado, cuerpo medio, taninos maduros, fresco, sabroso.



BERONIA VINAS VIEJAS '17

BODEGAS BERONIA.
TEMPRANILLO; 9 MESES EN BARRICAS MIXTAS, 6 EN BOTELLERO. 15 €.

93 Rioja reconocible en sus matices clásicos (especies, nervio, carácter Rioja Alta) pero con finura, frescura y bien definidos rasgos frutales no laminados por la bien conjuntada crianza. Cuerpo medio, equilibrado, fresco, sabroso, amplio.



PUJANZA HADO '17

BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA.
TEMPRANILLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 8 EN BOTELLERO. 12 €.

93 Amplio en la nariz, bien equilibrado. Muchos matices frutales, marcados florales, notas minerales y ligero toque especiado, fondo de hoja de té. Buen equilibrio en cuerpo medio, fresco, fluido, taninos amables, sabroso, vivo.



CONTINO VINA DEL OLIVO '17

VIÑEDOS DEL CONTINO.
85% TEMPRANILLO, 10% GRACIANO, 5% MAZUELO; 18 MESES EN BARRICA. 62 €.

93 En vías de desarrollo, cierto protagonismo de la crianza. Aromas de frutillos de ribazo bien maduros, notas florales, toque de barrica nueva ligeramente estufada. Equilibrado, cuerpo medio-alto, centro sólido, relieve tánico, amplio.



VALLOBERA '17

CRIANZA. BODEGAS VALLOBERA.
TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (60%) Y FRANCÉS. 500.000 BOTELLAS. 9 €.

93 Equilibrado, muy buen paso de boca. Aromas frutales y de crianza bien conjuntados, tonos de frutas rojas, especies y monte bajo, toque de madera fina. Buen equilibrio, cuerpo medio, centro carnosos, sabroso, amable, amplio.



YSIOS FINCA EL NOGAL '17

BODEGAS YSIOS.
TEMPRANILLO; FERMENTADO EN DEPÓSITO DE ROBLE,
20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 45 €.

93 Le falta intensidad en la nariz, mejora mucho en la boca. Muchos matices delicados, tonos frutales, florales y de monte bajo, nota de madera nueva. Buen equilibrio en cuerpo medio, centro sólido, fresca acidez, amplio, largo.



EXCELLENS CUVÉE ESPECIAL '17

CRIANZA. BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
TEMPRANILLO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
10 €.

92 Fresco, vivo, con nervio. En la nariz dominan aromas de frutos silvestres y frutas rojas, bien dispuestos matices de crianza, notas florales. Buen equilibrio en cuerpo medio, fresco, textura fluida, taninos de calidad, sabroso, frutal.



JESÚS MADRAZO SELECCIÓN '17

JESÚS MADRAZO.
45% TEMPRANILLO, 30% MATURANA, 25% GRACIANO;
MALOLÁCTICA Y 17 MESES EN BARRICA. 2.054 BOTELLAS. 45 €.

92 Sólido, algo entero. Perfil moderno, dominado por recuerdos de frutos de ribazo maduros, tonos especiados marcados (especies frescas de fruta, pimienta verde), fondo de tinta. Cuerpo medio, taninos firmes, fresco, sabroso, amplio.



LA MONTESA '17

BODEGAS PALACIOS REMONDO.
95% GARNACHA, 5% OTRAS UVAS TINTAS;
12 MESES EN BARRICA. 630.000 BOTELLAS. 12,50 €.

92 Fino, bien expuesto, fresco. Aromas francos de fruta roja bien madura, tonos de monte bajo, florales y minerales (hierro), fondo especiado. Buen equilibrio en cuerpo medio, taninos amables, fresca acidez, centro carnoso, sabroso.



MONTE REAL DE FAMILIA '17

RESERVA. BODEGAS RIOJANAS.
TEMPRANILLO; 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
Y AMERICANO. 16 €.

92 Bien desarrollado y vivo. Aromas de fruta roja madura, tonos de crianza bien conjuntados, con sensación de unidad y muchos matices bien desarrollados. Equilibrado, cuerpo medio-alto, taninos pulidos, buena acidez, sabroso, amplio.



SIERRA CANTABRIA GARNACHA '17

SIERRA CANTABRIA.
GARNACHA; MALOLÁCTICA Y 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS, 15% NUEVAS, RESTO DE SEGUNDO VINO. 12,50 €.

92 Expresivo, jugoso, estupendo paso de boca. En la nariz dominan los rasgos frutales, con recuerdos de picotas maduras, tonos minerales (hierro), florales y toque de crianza. Cuerpo medio, fresco, con relieve, sabroso, amplio, frutal.



VALLOBERA GRACIANO '17

BODEGAS VALLOBERA.
GRACIANO; 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS
DE ROBLE FRANCÉS, 6 EN BOTELLERO.
31.000 BOTELLAS. 14,50 €.

92 Graciano singular, aromático, amable. Amplios aromas de frutos silvestres y especias frescas (cúrcuma), buena potencia. Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, centro sólido, taninos firmes pero no duros, fresco, expresivo, largo.



AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA '17

BODEGAS AZPILICUETA.
TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO;
16 MESES EN BARRICA. 15.000 BOTELLAS. 18,50 €.

91 Interesante propuesta en claves de finura y frescura sin perder anclajes reconocibles. Aromas frutales (fruta fresca) y de crianza bien ensamblados en un conjunto amplio. Cuerpo medio, taninos y madera sin puntas, fresco, vivo.



BAIGORRI '17

CRIANZA. BODEGAS BAIGORRI.
90% TEMPRANILLO, 10% OTRAS; 14 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y AMERICANO.
340.000 BOTELLAS. 12,50 €.

91 Buen crianza, con prestancia. Franco, bien engarzado y bien definido; aromas de frutos negros maduros, tonos florales, minerales y especiados, maderas finas. Buen equilibrio, cuerpo medio, maderas conjuntadas, taninos amables.



FINCA SAN MARTÍN '17

CRIANZA. TORRE DE OÑA.
TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE
AMERICANO (60%) Y DE SEGUNDO VINO DE ROBLE FRANCÉS. 8 €.

91 Bastante desarrollado, bien conjuntado, de amplio espectro. Amplio en la nariz, con bien marcados rasgos de crianza sobre base frutal, notas florales. Equilibrado en cuerpo medio, con nervio y relieve, taninos domados, amplio.





RAMÓN BILBAO '17

CRianza. BODEGAS RAMÓN BILBAO.
TEMPRANILLO: 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.
2.900.000 BOTELLAS. 9 €.

91 Bien definido, con frescura y bien marcados rasgos frutales. Destacan recuerdos de frutillos de ribazo bien maduros, tonos especiados y de monte bajo. Equilibrado, cuerpo medio, fresca acidez, taninos domados, amplio.



VALSERRANO '17

CRianza. VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA.
95% TEMPRANILLO, 5% MAZUELO: 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 10 €.

91 Con casta, buen balance fruta-barrica. Nariz fina, fresca, directa, con base neta de frutas en sazón, notas moderadas de crianza, toques minerales y de monte bajo. Equilibrado, centro carnosos, taninos de calidad, fresco, sabroso, largo.



SELA '17

BODEGAS RODA.
95% TEMPRANILLO, 3% GRACIANO, 2% GARNACHA;
12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
12 EN BOTELLERO. 84.000 BOTELLAS. 16 €.

91 Ágil, fresco, de grato discurrir. Dominan aromas frutales, con tonos florales (flores silvestres) y minerales (tierra fresca), toque especiado. Buen equilibrio en cuerpo medio, centro carnosos, grato relieve tánico, sabroso, vivo, largo.



LUIS CAÑAS '17

CRianza. BODEGAS LUIS CAÑAS.
95% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS (50%) Y AMERICANO. 10,80 €.

90 Equilibrado, fluido, buen paso de boca. Buen balance fruta-crianza en una nariz directa, bien definida, de amplio espectro pero con sustancia. Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, centro carnosos, fresco, sabroso, franco en aromas.

salenor.es

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

19, 20, 21 ABRIL
2021

Organiza:

Cámara
Avilés

Colabora:


GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS


AYUNTAMIENTO


CAJA RURAL



MARQUÉS DE CÁCERES '17

CRianza. BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES. 90% TEMPRANILLO. 10% OTRAS; 12 MESES EN BARRICA. 7,50 €.

90 Versátil, de amplio espectro comercial y gastronómico pero sin vulgaridad. Dominan aromas de fruta fresca (frutas rojas, frutos negros), notas discretas de maderas de calidad. Equilibrado, cuerpo medio, centro carnoso, fresco, fluido.



TOBÍA SELECCIÓN DE AUTOR '17

BODEGAS TOBÍA. 80% TEMPRANILLO, 13% GRACIANO, 7% GARNACHA; 15 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS. 12 EN BOTELLERO. 11.459 BOTELLAS. 12 €.

87 Estructurado y potente, con futuro. Nariz amplia y directo, con bien definidos rasgos de fruta madura y tonos marcados de crianza en barrica. Bien armado, cuerpo medio, centro carnoso, viva acidez, puntas secantes de roble, sabroso.



COLECCIÓN VIVANCO PARCELAS DE GRACIANO '17

BODEGAS VIVANCO. GRACIANO; FERMENTACIÓN Y 18 MESES CON SUS LIÁS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS Y DE SEGUNDO VINO. 1.816 BOTELLAS. 46,70 €.

88 Fino en la nariz, algo duro en la boca. Con carácter varietal en los aromas de frutos silvestres y de especias frescas (pimienta verde), toque de madera nueva. Mucho nervio y taninos firmes, fluido, cuerpo medio, expresivo, largo.



LAS LADERAS DE JOSÉ LUIS '17

DOMINIO DE BERZAL. TEMPRANILLO; 8 MESES EN BARRICAS DE 500 LITROS Y EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 40 €.

86 Frutal, cuerpo medio, con relieve. Aromas finos de fruta fresca, tonos de crianza discretos, fondo mineral; recuerdos de vainilla y frutas rojas. Cuerpo medio, centro carnoso, taninos algo en punta, madera conjuntada, sabroso.



FINCA TORREA '17

BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL. TEMPRANILLO Y GRACIANO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 28 €.

88 Bastante evolucionado para su edad. Aromas de frutas rojas maduras, tonos marcados de crianza (especias), toque de frutos secos. Con cuerpo y relieve, taninos firmes, ciertas puntas de roble, sabroso, desarrollados aromas.



MANUEL QUINTANO SELECCIÓN PARTICULAR '17

BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA. TEMPRANILLO; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 30.000 BOTELLAS. 16,50 €.

86 Más bien sencillo, vivo. Aromas frutales y de crianza en buena relación, poco potente y poco desarrollado, notas de frutas rojas maduras y discreta crianza. Equilibrado en cuerpo medio, relieve tánico, bien dotado de sabores, franco.



MANUEL QUINTANO EL PIONERO '17

MANUEL QUINTANO (BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA). TEMPRANILLO Y GARNACHA; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 120.000 BOTELLAS. 11,50 €.

88 Fino y fresco, aunque le falta algo de pegada en la nariz. Dominan aromas de fruta fresca (frutos de ribazo), discretas notas de crianza (maderas de calidad). Buen equilibrio, cuerpo medio, fresca acidez, taninos juveniles, sabroso, vivo.



REAL AGRADO '17

CRianza. VIÑEDOS DE ALFARO. 50% GARNACHA, 50% TEMPRANILLO; 13 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, 7 EN BOTELLERO. 200.000 BOTELLAS. 7 €.

85 Reconocible, bien definido carácter de crianza clásico. Aromas frutales y especiados (vainilla) con buen balance en una nariz directa y sencilla. Equilibrado, cuerpo medio, centro carnoso, relieve tánico y de roble, sabroso.



MONTE REAL CUVÉE '17

CRianza. BODEGAS RIOJANAS. 67% TEMPRANILLO, 33% GRACIANO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE ALLIER (50%) Y AMERICANO, 17 EN BOTELLERO. 12.000 BOTELLAS. 15 €.

88 Se hace notar la madera pero sin excesos. Aromas especiados sobre base de fruta roja madura en un conjunto de línea clásica; apuntes de hoja de tabaco y tinta. Buen paso de boca, cuerpo medio, equilibrado, taninos amables, sabroso.



VIÑA ALBINA VENDIMIA SELECCIONADA '17

RESERVA. BODEGAS RIOJANAS. 80% TEMPRANILLO, 15% MAZUELO, 5% GRACIANO; 30 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO, LOS 12 PRIMEROS NUEVAS. 14,25 €.

84 Maduro, desarrollado. Destacan los aromas de crianza, con recuerdos especiados, de madera nueva y de coco, tonos frutales de fondo, notas de café y tabaco. Cuerpo medio, viva acidez, alguna punta de roble, fluido, especiado.





VIÑA REAL '17

CRIANZA. BODEGAS VIÑA REAL.
90% TEMPRANILLO, 10% GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO;
14 MESES EN BARRICA, 6 EN BOTELLERO. 7,85 €.

84 Bien definido y directo, línea convencional con sustrato. Aromas de fruta madura (frutas rojas) y tonos especiados de crianza en un conjunto sencillo, reconocible. Buen equilibrio en cuerpo medio, textura fluida, sabroso, franco.



COLECCIÓN VIVANCO PARCELA DE MATURANA TINTA '17

BODEGAS VIVANCO. MATURANA TINTA;
14 MESES EN BARRICA. 1.622 BOTELLAS. 37 €.

80 Con interés pero algo duro. Nariz profunda, no muy intensa pero sugestiva en sus rasgos de frutos silvestres, especias (pimienta verde) y minerales, ligero toque de césped. Estructurado y con nervio, tánico, algo rústico, amplio.



AMADOR MEDRANO GRACIANO '17

BODEGAS MEDRANO IRAZU.
GRACIANO; FERMENTADO EN TINA DE ROBLE FRANCÉS;
5 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 3.500 BOTELLAS. 9 €.

82 Graciano de moderada rusticidad. Necesita oxigenación para liberar los aromas varietales clásicos, tonos de frutillos silvestres y de especias. Cuerpo medio, centro consistente, taninos potentes, viva acidez, sabroso, expresivo, largo.



GÓMEZ CRUZADO '17

CRIANZA. BODEGAS Y VIÑEDOS DE GÓMEZ CRUZADO.
80% TEMPRANILLO, 20% GARNACHA; 12 MESES EN BARRICAS
MAYORITARIAMENTE DE ROBLE AMERICANO, 12 EN BOTELLERO.
110.000 BOTELLAS. 10 €.

80 Perfil comercial convencional. Protagonismo de las sensaciones de crianza, con recuerdos de vainilla y coco sobre fondos de frutas rojas maduras. En la boca las puntas secantes de roble entorpecen un paso fluido, fresco y sabroso.



ARIENZO DE MARQUÉS DE RISCAL '17

CRIANZA.
BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL.
TEMPRANILLO Y GRACIANO; 18 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE AMERICANO. 8 €.

82 Amable, de trago largo. Aromas reconocibles de crianza (especias, coco, maderas curtidas) sobre base de fruta roja madura. Buen equilibrio en cuerpo medio-ligero, fresca acidez, madera conjuntada, fluido, bien dotado de sabores.



VADO DE LA REINA CEPAS VIEJAS '17

BODEGAS DAVID MORENO.
GARNACHA; 7 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE
FRANCÉS. 30 €.

80 Mejores prestaciones en la boca que en la nariz. Aromas de fruta roja, tonos florales y apuntes vegetales, cierta vinosidad. Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, textura fluida, taninos amables, fresco, bien dotado de sabores.



RETORNO A LOS PALOMARES '17

BODEGAS MURO.
70% TEMPRANILLO, 30% GRACIANO; 13 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS, AFINADO EN DEPÓSITO DE CEMENTO,
10 MESES EN BOTELLERO. 3.000 BOTELLAS. 20 €.

81 Bastante rústico, aunque con finura en las fases aromáticas. Sensaciones de frescura en la nariz; sutiles tonos de frutos silvestres, tonos florales y de especias frescas. Taninos algo descarnados, cuerpo medio, viva acidez,



VIÑA POMAL '17

CRIANZA. BODEGAS BILBAÍNAS. TEMPRANILLO;
12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO. 8 €.

80 Crianza de corte clásico y comercial. Bastante desarrollado en la nariz; aromas de crianza, con tonos de especias y coco, sobre fondos de fruta roja madura. Buen equilibrio, cuerpo medio, puntas de roble, viva acidez, especiado.



VILLOTA '17

VILLOTA.
70% TEMPRANILLO, 19% GRACIANO, 2% GARNACHA
Y MAZUELO; 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
11.459 BOTELLAS. 27 €.

81 Fluido, sale algo cargado de roble. Nariz fina pero poco intensa; tonos de fruta fresca y de crianza en barrica nueva (vainilla, madera blanca). Equilibrado en cuerpo medio, textura fluida entorpecida por el roble, equilibrado, con nervio.

LOS NUEVOS LÍMITES DE LA VIÑA LATITUD Y COTA

POR DIVERSAS CIRCUNSTANCIAS, LA VIÑA HA SOBREPASADO EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS LAS FRONTERAS DE SUS REGIONES TRADICIONALES DE CULTIVO. COMO EN UNA COMPETICIÓN DEPORTIVA, LA VID BUSCA MÁS FRESCURA Y SUPERA SUS MARCAS HABITUALES DE ALTITUD Y DE LATITUD. ZONAS MÁS ALTAS, MÁS SEPTENTRIONALES O MÁS MERIDIONALES, ZONAS LÍMITE SIN PERDER LOS NIVELES NECESARIOS DE LUZ SOLAR Y DE TEMPERATURA.

» De todos los factores que intervienen en el cultivo del viñedo, el clima es el que verdaderamente lo limita, e incluso determina la calidad y singularidad de los vinos que produce.

Debido a su origen mediterráneo, la vid es una planta exigente en calor y sensible a las heladas de invierno y primavera, no solamente para su desarrollo vegetativo, sino también para la maduración de sus frutos, que precisan una iluminación y temperaturas adecuadamente altas.

Para el cultivo de la *Vitis vinífera*, se considera que las temperaturas medias anuales no deben ser inferiores a 9°C, con un nivel óptimo estimado entre 11 y 18°C, con máximos sensiblemente más elevados, que pueden llegar en valor absoluto a sobrepasar los 40°C, e incluso circunstancialmente los 45°C.

Durante el período de vegetación, la vid se huela hacia los 1° a 1,5°C bajo cero; en el reposo invernal resisten -15°C, concretamente -12°C para las yemas y -16°

a -20°C para la madera. Pueden enfrentarse incluso a temperaturas más bajas, en función de la duración y del estado de maduración de la misma.

Precisamente por estas circunstancias, la vid se ha cultivado tradicionalmente en climas no extremados y de tipo mediterráneo. Su área general de cultivo corresponde a las dos zonas terrestres comprendidas entre los paralelos 30 y 50° de latitud norte en el hemisferio septentrional, y los 30 y 40° de latitud sur en el hemisferio meridional.

LAS FRONTERAS DE LA VID

Entre estas dos zonas, el cultivo del viñedo también es posible, mediante la denominada *viticultura tropical*, en la que el viñedo no sufre la parada invernal característica de otros climas con la con-



AREA DE CULTIVO DE LA VID:
50° LATITUD NORTE A 40° LATITUD SUR.

secuente caída de sus hojas. Permanece entonces constantemente verde y en consecuencia se deben realizar determinadas prácticas de cultivo específicas para conseguir entre dos y cuatro cosechas anuales de uva, con una calidad aceptable.



En el hemisferio norte el límite de los 50 grados de latitud se debe a las bajas temperaturas que impiden el desarrollo del viñedo, pero también existe otra limitación debida a la influencia continental. Se establece un límite en el meridiano 18° de longitud este, donde son frecuentes las fuertes heladas mortales del invierno por debajo de los -15°C. Estos límites vienen determinados por una línea establecida por los ampelógrafos Branas, Bernon y Levadoux con su helioterma, con valor a 2,6 que más o menos coincide con la isoterma de -1°C que se produce en el mes de enero.

Pero las temperaturas no solamente actúan por sus valores absolutos, fijando umbrales y máximos de posible vegetación, sino que también actúan por su periodicidad. Es conveniente una diferencia marcada de temperaturas del invierno al verano, e incluso del día a la noche durante el período de maduración de las uvas, que debe ser lo más amplio posible. En estas circunstancias se elevan de forma notable la síntesis de polifenoles de las uvas tintas. Una lenta maduración en estas condiciones desarrolla aromas intensos y produce vinos finos afrutados, mientras que en zonas de período de maduración más corto, propios de climas más cálidos y soleados, con uvas más azucaradas y menos ácidas, los vinos son menos elegantes.

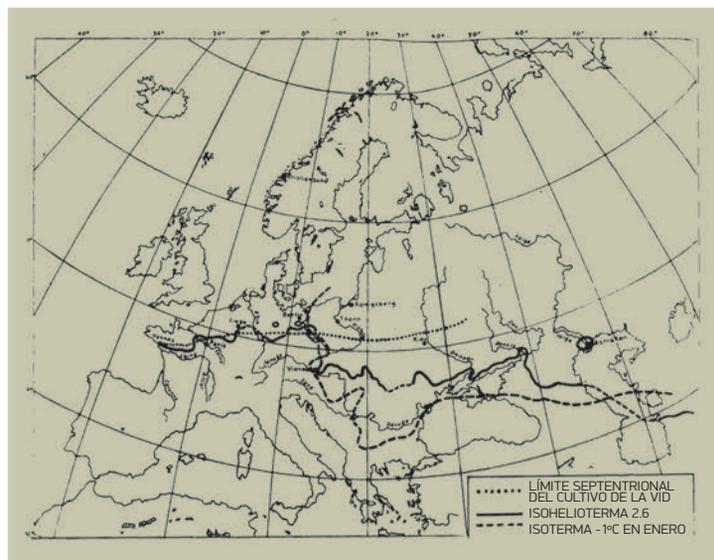
CON POCA AGUA

La vid es por el contrario una planta muy resistente a la falta de humedad. Puede vegetar con escasas lluvias una vez cubiertas sus necesidades mínimas. Un exceso de lluvia, aparte de los problemas fitopatológicos a que puede dar lugar, provoca en general un desmerecimiento de la calidad, una mayor acidez, un menor contenido

de azúcar y una disminución de los demás elementos de bondad que acompañan a una buena maduración. Se considera que una pluviometría que oscile entre 350 y 600 mm es la más adecuada para la producción de vinos de calidad.

Las lluvias en invierno, durante la parada vegetativa, no influyen directamente en la fisiología vegetal, pero en parte constituye una importante reserva en el suelo para más tarde ser precisa cuando las necesidades de las cepas así lo demanden. Las lluvias de primavera, siempre

LA VID SE HA CULTIVADO TRADICIONALMENTE EN CLIMAS NO EXTREMADOS Y DE TIPO MEDITERRÁNEO.



que no sean excesivas, permiten un buen desarrollo de la planta, pero un régimen pluviométrico intenso primavera-verano es nocivo para la vid al favorecer el desarrollo de enfermedades criptogámicas.

Lluvias y fríos en el período de floración pueden ser nocivos para la fecundación. Un ambiente seco durante la maduración es favorable para la calidad

de la cosecha, mientras que lluvias predisponen a los racimos a la pudrición y, en todo caso, a una disminución de la calidad de la uva.

APARTE DE LA INFLUENCIA SOBRE LA TEMPERATURA MEDIA, LA ALTITUD PRODUCE EN LOS VIÑEDOS OTROS IMPORTANTES EFECTOS.

CAMBIO CLIMÁTICO

Una brotación precoz, resultante de una temprana elevación de la temperatura al final de un invierno frío; una parada precoz del crecimiento provocada por la acción de productos heliotérmicos elevados; una humedad suficiente, pero no excesiva; un largo período de maduración, seco, cálido y soleado, y una vendimia tardía, son todas las condiciones necesarias para una buena producción y calidad.

El cambio climático, con el progresivo calentamiento del planeta, está modificando los actuales límites de cultivo del viñedo, que se desplazan progresivamente hacia el norte en el hemisferio norte, y en consecuencia hacia el sur en el hemisferio sur; pero también se desplazan los otros límites de cultivo sur y norte respectivamente, en este caso debido a las excesivas temperaturas y a la extrema falta de agua.

Autores, como J.X. Mitrovica, realizan una estimación sobre el avance del cultivo de la vid hacia el norte, a razón de 10 a 30 kilómetros por cada década. Incluso el INRA francés establece

que una variación de un grado en la temperatura media hará que las regiones vitivinícolas situadas en el hemisferio norte se desplacen 200 kilómetros hacia el norte, lo que va a provocar una migración de los viñedos hacia zonas más frescas y propicias para el cultivo de la vid.

Desde hace una década, ya existen cultivos de viñedo cada vez más importantes en el sur de Inglaterra. E incluso los legendarios *eiswein* (vino de hielo) están desapareciendo de su zona productora original, expulsados por inviernos cada vez más suaves; los países escandinavos se dibujan como el próximo refugio de estos vinos. En nuestro país, durante los últimos años, se producen





cada vez con mayor frecuencia unas condiciones de vegetación del viñedo de mayor sequía y calor, que progresivamente se extienden en sentido sur a norte, obteniéndose vendimias de calidad y condiciones cada vez más diferentes.

En España el cambio climático se muestra sobre todo en los límites del

cultivo de la vid. No es normal que en la zona de Rioja Alta se obtengan repetidamente vinos de más de 14% vol. de alcohol, acompañados de una elevada maduración fenólica. O también, que en Vizcaya o Guipúzcoa se elaboren de forma totalmente natural chacolíes de más de 13% vol. de alcohol, que en absoluto

coinciden con el concepto que hasta ahora se tenía sobre un chacolí tradicional: un vino ácido y de poco grado.

Comunidades autónomas hasta ahora testimoniales en el cultivo del viñedo, como por ejemplo son Asturias, Cantabria y el norte de Galicia, empiezan a desarrollar una interesante actividad vitivinícola. De seguir así, dentro de no muchos años nos depararán algunas agradables sorpresas.

Personalmente, en el año 2015, y a instancias de un importante grupo hotelero asturiano (Grupo Nature), estudiamos la posibilidad de plantar un viñedo cercano a la localidad de Arriondas (Asturias), en una finca llamada Palacio de Nevares, donde nunca se había cultivado la vid. Después de calcular los índices vitícolas climáticos de esta zona y comparándolos con la zona más septentrional de la DO Rías Baixas (Pontevedra), con sorpresa vimos que era posible el cultivo del viñedo, por lo que en el año 2016, realizamos de forma arriesgada, una plantación experimental de algo menos de cuatro hectáreas de viñedo, donde plantamos las variedades blancas de ciclo corto: Albarrín, Gewürztraminer y Riesling.



Se trata de un logro muy importante: el viñedo más septentrional de la Península Ibérica, donde el cultivo de la vid es posible. Para esta vendimia de 2020 se construyó una bodega para elaborar unos vinos dotados de una gran personalidad atlántica. Además, ampliamos las plantaciones de viñedo, con alguna otra variedad blanca y una tinta que nos genera muchas expectativas.

VITICULTURA DE ALTURA

Podríamos resumir, que con el cambio climático, en el hemisferio norte, los viñedos más septentrionales se están viendo favorecidos, mientras que los más meridionales, por el contrario se ven seriamente perjudicados por la sequía y excesivo calor. Para su subsistencia se tienen que aplicar determinadas técnicas de cultivo, tendentes a paliar los efectos negativos provocados por este fenómeno.

En este sentido, la mejor solución que se puede adoptar para paliar esta adversa situación, consiste en situar los viñedos en cotas más elevadas. De una forma general la norma que se sigue es la de elevar la altura del viñedo a medida que baja la latitud en el hemisferio norte, o sube en el hemisferio sur.

Como ejemplo, cabe citar a la Borgoña como una zona relativamente fría, con sus viñedos situados entre los 200 a 400 metros sobre el nivel del mar, o bien en Burdeos, donde su viticultura se desarrolla prácticamente sobre el nivel del mar. Sin embargo, a medida que baja la latitud, las temperaturas medias aumentan a razón de 0,65°C por cada grado que desciende la latitud, lo que permite elevar la altura del cultivo del viñedo.

De este modo, encontramos en la Alpujarra perteneciente a la DO Granada subzona Contraviesa-Alpujarra, los viñedos más altos del continente europeo con 1.200 a 1.300 metros sobre el mar. Algo más bajos se encuentran algunas viñas de la reciente DO Cebreros.

EL PROGRESIVO CALENTAMIENTO DEL PLANETA, ESTÁ MODIFICANDO LOS ACTUALES LÍMITES DE CULTIVO, QUE SE DESPLAZAN PROGRESIVAMENTE HACIA EL NORTE EN EL HEMISFERIO NORTE, Y EN CONSECUENCIA HACIA EL SUR EN EL HEMISFERIO SUR.



Viñedo en la isla de Fogo.

Mucho más hacia el sur, en el municipio de Vilaflor perteneciente a la DO Abona, en la zona sur de la isla de Tenerife, ya muy cerca del pico del volcán Teide, se encuentran viñedos a una altitud media de 1.300 a 1.400 metros, llegando incluso al viñedo más alto a 1.600 metros sobre el nivel del mar, quizás los viñedos más

altos de España, que disfrutan de un clima de carácter continental y totalmente diferente al resto de otros viñedos de esta isla. También en Tenerife, en la DO Valle de Güímar, se alcanzan los 1.300 y 1.400 metros, respectivamente, en las zonas de las Dehesas y los Pelados.

También podemos destacar en el archipiélago Cabo Verde, ya muy cerca del Ecuador, y en la isla volcánica de Fogo, viñedos situados en el zócalo interior de la caldera del volcán, así como en la misma ladera del pico, con una altura entre 1.700 a 2.000 metros sobre el mar. O bien en la provincia de Salta (Argentina), los viñedos más elevados del mundo, alcanzando una increíble altura entre 2.000 a 3.000 metros. Se estima que por cada 100 metros que se su-

be, las temperatura media desciende del orden de 0,6° a 0,8° C.

FRESCURA Y MÁS

Aparte de la influencia sobre la temperatura media, la altitud produce en los viñedos cultivados otros importantes efectos. Disfrutan de una mayor intensidad luminosa que favorece la fotosíntesis y una mayor acumulación de polifenoles en las variedades tintas, aunque debido a la importante amplitud térmica, con una diferencia muy acusada entre la temperatura del día y de la noche, la maduración resulta más lenta; se obtienen vinos de mayor acidez, más aromáticos y, en tintos, con una importante carga fenólica.

Debido a la altura, el nivel de radiación ultravioleta resulta más elevado, lo que influye en un mayor espesor de los hollejos de las uvas, que son por ello más resistentes a las enfermedades criptogámicas de la vid (mildiu, oídio, botrytis, etcétera). En esta situación los viñedos disfrutan de una menor humedad, aumentan las frecuencias de heladas, así como también los episodios de viento y granizo. De una manera general, las posibilidades de vegetación se ven más limitadas y se acorta el ciclo de maduración, debido a las frecuentes heladas de primavera y otoño. ■



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

Concursos UEC Bacchus, en abril

Los concursos de la Unión Española de Catadores (UEC) no pierden el paso aunque cambian el ritmo. Bacchus 2021, el concurso internacional de vinos español, celebrado bajo los auspicios de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) retrasa su fecha en un mes y va a tener lugar del 8 al 12 de abril en su suntuosa sede habitual del Casino de Madrid. “El año pasado, Bacchus fue algo así como el cierre de la temporada antes del confinamiento y nos hace ilusión que sea este año el inicio de la vuelta a la normalidad”, ha declarado Fernando Gurucharri, presidente de la UEC y del concurso. Las inscripciones de vinos se abren en los primeros días de febrero.

“Eso supone un esfuerzo adicional en la organización, para reservar un salón que está muy demandado, para guardar las distancias de seguridad y para traer a los catadores internacionales, pero es lo que hay”, termina Gurucharri, que también ha decidido retrasar el otro veterano concurso de calidad de la UEC. Los Premios Baco, certamen especializado en vinos de la cosecha más reciente tendrá lugar en junio. “Por razones obvias, vamos a suspender el salón, en el que se podían degustar los vinos premiados y que congregaba a cientos de aficionados, pero mantenemos el concurso en el que son los socios de la UEC los que catan y deciden los vinos premiados”.

4 grandes oros Los mejores de la DO Alicante

Dos fondillón y dos tintos han sido merecedores del máximo galardón, Gran Oro, en la segunda edición de los Premios a los Mejores Vinos de la DO Alicante, otorgados por la Asociación de Sumilleres de Alicante. La entrega de premios, retrasada por la situación sanitaria, tuvo lugar el 27 de noviembre en el Museo Arqueológico alicantino. Los sumilleres concedieron premio a 24 vinos, que obtuvieron 90 puntos o más en la cata. Las máximas puntuaciones fueron para dos tintos de Bodegas Volver, **Alicante Bousquet '17** y **Triga '16**, y dos fondillón, **Laudum Gran Reserva**, de Bocopa, y **Luis XIV**, de Colección de Toneles Centenarios.



VIII Cata de las Añadas Albariños maduros

Catorce vinos alcanzaron el máximo galardón en la octava edición de la Cata de las Añadas, certamen organizado por el Consejo Regulador de la DO Rías Baixas para poner el foco en el buen comportamiento de sus vinos con el paso del tiempo. La cata de los albariños viejos se celebró en Madrid, bajo la dirección técnica de la Unión Española de Catadores (UEC), que aportó su experiencia en la celebración de catas concurso tanto organizadas por esa veterana asociación (Bacchus, Baco, Albariños al Mundo), como encargadas por otras entidades (en primavera alojó bajo la dirección de Enrique Calduch el Certamen de Calidad de Vinos de la DO Jumilla). Para cumplir con los protocolos impuestos por la situación sanitaria, la cata salió de la sede de la UEC y se trasladó al hotel de Las Artes, en el centro de Madrid; por el mismo motivo no se celebró gala de entrega de los diplomas acreditativos y tampoco hubo Túnel de las Añadas. El jurado, formado por periodistas, comunicadores, sumilleres y técnicos del Consejo Regulador de la DO Rías Baixas, valoraron 79 vinos de 35 bodegas, los más jóvenes de la cosecha '16 y el más viejo de la '05, y concedieron 62 galardones, 14 de ellos de la máxima categoría, Gran Colleita Ouro: **Don Olegario '07** (Bodegas y Viñedos Don Olegario), **Don Pedro de Soutomator '13** (Viñas e Adegas Galegas), **Don Ricardo '16** (Ricardo Abal Padín), **García de Caamaño '15** (Pazo de Rubianes), **Lagar de Cervera '16** (Lagar de Fornelos), **Martín Códax '05** y **Martín Códax '11** (Bodegas Martín Códax), **Nora da Neve '07** (Bodega Viña Nora), **Pazo de Rubianes '13** (Pazo de Rubianes), **Santiago Roma Selección '15** (Bodegas Santiago Roma), **Señorío de Rubiós Selección Especial '11** (Señorío de Rubiós), **Tomada de Castro '13** (Carlos Castro Serantes), **Valmiñor '08** (Adegas Valmiñor) y **Viña Blanca del Salnés '13** (Viña Blanca del Salnés).

Avilés, del 19 al 21 de abril Salenor, aplazado

Salenor, el bienal Salón de la Alimentación y el Equipamiento del Norte, ha retrasado en dos meses la organización de la edición correspondiente a 2021, prevista para el pasado mes de febrero. En un comunicado difundido en enero, la Cámara de Comercio de Avilés, organizadora de una exposición consolidada como un referente para la hostelería asturiana, manifiesta que “este aplazamiento obedece no sólo a los criterios de salud en cuanto a recomendaciones y normativas sino de servir con las mejores garantías a los sectores implicados, de tal forma que Salenor siga cumpliendo su función de encuentro del sector profesional de la hostelería, hotelería, confitería y panadería con fabricantes y distribuidores”. Salenor 2021 tendrá lugar del 19 al 21 de abril.



22ª edición Xantar se va a noviembre

En su vigésima segunda edición, Xantar se va a celebrar en su sede habitual de Expourense del 3 al 7 de noviembre de este año. Este certamen anual, que se describe como “la única feria internacional de turismo gastronómico”, se venía celebrando en el mes de febrero y parece que el traslado de fechas al segundo semestre del año será definitivo. En la nueva edición se va a continuar con el objetivo de aumentar el carácter internacional de la feria con el impulso de la presencia de Portugal y Latinoamérica. Según datos de la organización, en la edición de 2020, celebrada poco antes del confinamiento, contó con la participación de 298 expositores de nueve países y recibió 25.000 visitantes, en su mayor parte profesionales de la hostelería, además de la participación en el “encuentro de bloggers” de medio millón de personas. ■

LAS 100,75 PREGUNTAS QUE SIEMPRE QUISO HACER SOBRE EL VINO

FERRAN CENTELLES. LIBROS DE VANGUARDIA.
256 PÁGINAS. 17 €



Preguntas certeras, respuestas precisas

Librito de bolsillo con mucho peso divulgativo. Centelles, sumiller que fue de El Bulli metido a valioso comunicador, se ha saltado el paso de intentar impartir las primeras letras para dirigirse a quien ya sabe leer. Y también escribir, porque este libro se basa en el consultorio que ha mantenido en la versión digital del diario La Vanguardia. Los lectores preguntan y Centelles responde, pero, como es hombre de probada sabiduría, conoce las limitaciones de sus amplios conocimientos y recurre abiertamente a los especialistas en los diferentes campos para ofrecer una respuesta precisa. *Rara avis* entre los comunicadores, un colectivo que tiende a ponerse más medallas que un mariscal soviético, aunque no sean propias. Selección de cien de esas certeras preguntas (los decimales del título del libro quedan explicados en una de sus respuestas) con sus respuestas, agrupadas en capítulos temáticos que van desde la historia del vino hasta las tendencias de modernidad, pasando por el servicio, el vino y la salud, aspectos legales, curiosidades y así hasta trece sugestivos apartados, ligeros y gratos en su lectura pero densos y con mucha carga en sus contenidos. Una joya que cabe en un bolsillo. Y una virtud poco frecuente: puede ser abierto por cualquier página, que siempre habrá un dato o una historia de interés. ■ UPM

DE LOS IDUS DE MARZO

LUIS O.
246 PÁGINAS. 19,50 €



Uno de los nuestros

El virus del demonio ha afectado a muchas gentes del vino y nos quitó algunos protagonistas. Otros han tenido, y hemos tenido, la suerte de que superaran la enfermedad. Uno de ellos es Luis Fernández Olaberria, propietario de La Vinoteca de Pamplona, una de las referencias de modernidad en el comercio especializado. A sus 72 años, fue uno de los pioneros en topar con ese enemigo invisible, al que luego incluye entre sus amigos. Amistades peligrosas, el dúo musical, viene a cuento por su nombre y por su canción Me quedaré solo. Y es que el vinatero pamplonés se quedó solo frente a una enfermedad que se manifestó el 8 de marzo, antes de todo confinamiento y antes de que hubiera algún conocimiento sobre la enfermedad, y le tuvo en el hospital y recluso en soledad en su casa hasta el 10 de mayo, día que dio por terminado un diario en el que relata su relación con el virus. El covid19 es el hilo conductor, pero el autor no dejó que fuera la estrella. La ciudad de Pamplona, sus amigos, su vida y, naturalmente, el vino son los protagonistas de un relato cercano, íntimo en ocasiones, espeluznante en otras, a veces con tintes de cuaderno de explorador, a veces con humor, ilustrativo de una vivencia singular. ■ AP

PALABRA DE VINATERO



LAS BURBUJAS PIERDEN A UNO DE LOS GRANDES

Pere Llopart

» El corazón de Pere Llopart Vilarós, uno de los empresarios más queridos del sector de los espumosos catalanes de calidad, dejó de latir el pasado 1 de diciembre. Falleció a los 91 años dejando esposa (su gran puntal, Jacinta), cinco hijos (Imma, Xon, Josep Maria, Pere y Jesi) y diez nietos. Activo hasta el último momento, incluso ordenó a sus hijos que no se olvidaran de obsequiar con unas botellas a las enfermeras de la UCI que le atendieron tras una intervención cardíaca. Su pasión fue el cava y su centenar de hectáreas de viña. Como recuerda su hijo Josep Maria, una frase suya lo describe: “todos marcharemos pero las vides se quedarán”.

Nacido en 1929 en el seno de una familia que pasó hambre durante la Guerra Civil y la posguerra, contaba que “aunque mi padre no estaba convencido, y siempre me decía que el mundo del vino era muy complicado, yo me sentía heredero del legado familiar y quería recuperar la elaboración de aquellos vinos espumosos de calidad que había iniciado mi bisabuelo”. No se cansaba de pedir reconocimiento para el trabajo de los viticultores. Había lamentado profundamente la caída de precios del cava, que calificaba de “irrisorios”, y había pedido a las “grandes empresas” que fueran capaces de “reconsiderar” su actitud ante la venta de millones de botellas de cava a precios “como los del agua”.

Aunque había manifestado que “no es ninguna solución” abandonar la DO Cava, se sumó desde el primer momento al grupo Corpinnat. Desde esta marca colectiva se ha manifestado que “Pere Llopart ha sido un hombre honrado, trabajador, constante, fiel y comprometido con la tierra”. El mismo Pere Llopart afirmaba que la suya era una manera de hacer sencilla, y que había perseguido realizar las cosas “bien hechas y ser honrado, como me había enseñado mi padre”.

Sus antepasados forman parte de la historia de la vitivinicultura en el Penedès. Su familia se ha dedicado durante 25 generaciones a sus viñedos. Según un documento escrito en latín con fecha 7 de enero de 1385, Bernat Llopart (o Bernardus Leopardi) recibió la cesión de unas viñas situadas en la actual Heretat de Can Llopart (Alt Penedès). Coincidiendo con el 130 aniversario de la bodega, Pere Llopart recibió en 2017 la Creu de Sant Jordi de la Generalitat “en reconocimiento a su larga trayectoria en un sector destacado de la economía catalana, como es el de los vinos y cavas, en el que esta empresa familiar ha conseguido situarse en un lugar de privilegio por la calidad de sus vinos y cavas, y por la voluntad de innovación constante”. En octubre de 2018 recibió el reconocimiento de la Cofradía del Cava, donde afirmó que “tanto yo como mis antepasados hemos luchado duro para colocar el cava en un lugar preferente”. Su producto preferido era el Leopardi.

Ramon Francàs

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.



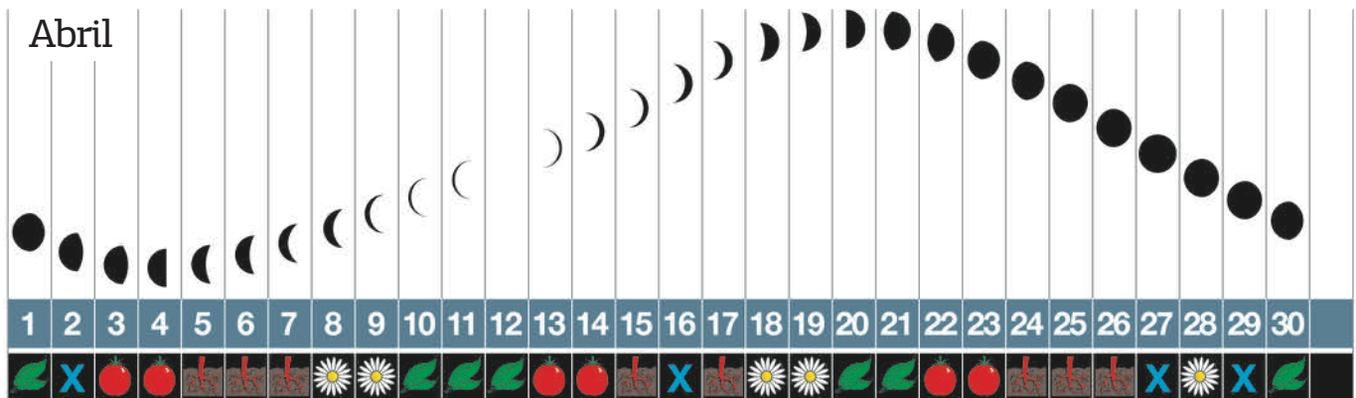
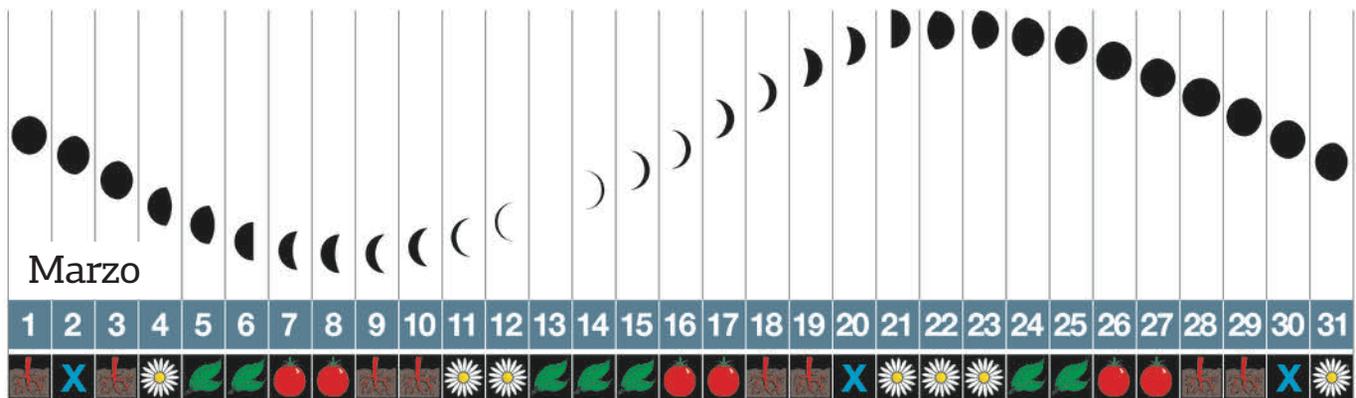
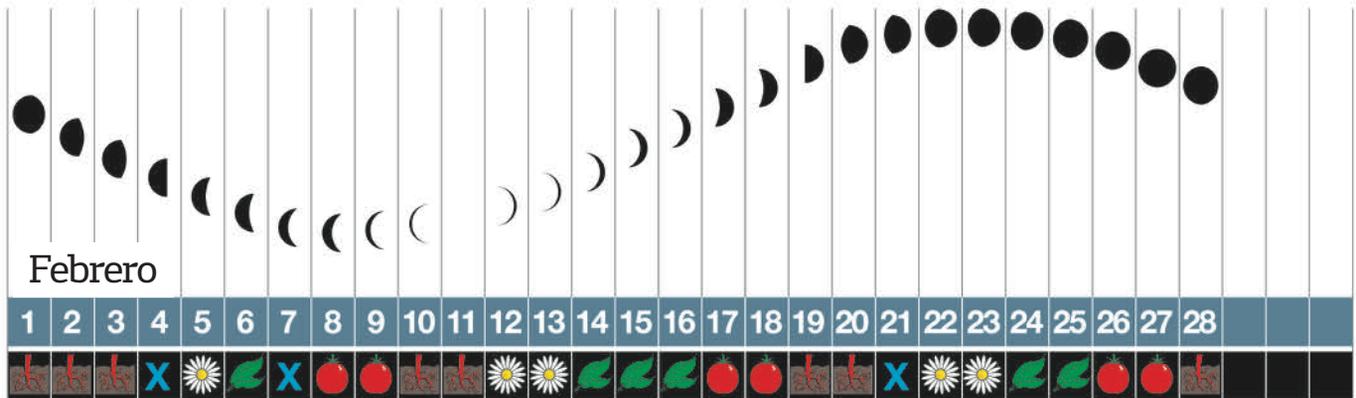
DÍAS DE RAÍZ

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.





CAMBIO CLIMÁTICO

La migración de la viña

DEBIDO A LOS DESASTRES CLIMÁTICOS DE LAS ÚLTIMAS DÉCADAS, MILLONES DE VIÑEDOS SE VEN OBLIGADOS A ABANDONAR SU LUGAR DE ORIGEN PARA BUSCAR UN NUEVO HOGAR MÁS PROPICIO PARA SU SUBSISTENCIA.

BORDER - FRONTERA



**DON'T
CROSS
THE LINE**

POR SUERTE NO SON SERES HUMANOS,....



VINO A GOLPE DE CLIC

» Surfeando mal que bien la segunda ola de la pandemia, mientras cruzamos los dedos para que no llegue la tercera, y a la espera de que nos toque y recibamos el pinchazo liberador de la vacuna, la compra de vino trata de adaptarse a la nueva situación. La zozobra generada por la Covid-19, la ansiedad del confinamiento, la preocupación por las secuelas económicas, unido al rosario de cierres y restricciones de aforo de bares y restaurantes, ha propiciado que consumamos más frecuentemente vino en casa. Y una parte significativa proviene de compras online, que se han incrementado notablemente, pero que sigue siendo baja en España.

Aunque no compensa ni de lejos la caída del consumo en hostelería, es evidente que la pandemia está potenciando las ventas por Internet. Lo que debería obligar al sector del vino a reinventarse, incorporando nuevos formatos asociados a las redes sociales, y ampliando los canales de venta virtuales. Bien manejado, puede facilitar el incremento de nuestro insoportablemente bajo consumo per cápita.

Porque algunas cosas ya no volverán a ser como antes. Estos largos y penosos meses de pandemia han supuesto cambios y desafíos en las formas, medios y hábitos de compra, abriendo para muchos santos bebedores un mundo tenido más como una curiosidad que como una oportunidad. Y lo es, vaya si lo es.

Navegar por la red visitando las variadas plataformas de venta de vino nos depara la sorpresa de un agitado baile de precios, en reñida competencia por hacerse con una clientela fiel. Y en los tiempos que vivimos, donde la precariedad parece haberse instalado por largo tiempo, todo ahorro es bienvenido. Aunque suponga renunciar al contacto personal mientras compramos.

Citaré a modo de ejemplo dos casos: el extraordinario José Pariente Cuvée Especial 2017 se vende en la tienda de la bodega a 28 €, y Fincas de Ganuza Reserva 2014 a 34 € en la suya. Pues bien, en Lavinia (www.lavinia.com) a 34,80 € el primero y 29,90 € (antes a 33,90 €) el segundo; en Vinissimus, (www.vinissimus.com) a 25,45 € y a 32,50 €; en Decántalo (www.decantalo.com) a 25,90 € y 29,90 €; en Bodeboca (www.bodeboca.com) a 25,50 € y 31,90 €; y en Vilaviniteca (www.vilaviniteca.com) a 23,90 € y 29,70 €. Como puede verse, navegar por las web puede suponer un ahorro significativo, que aumenta si se compra suficiente vino como para ahorrarnos el coste del envío.

A esta posibilidad de ahorro se añaden otras ventajas, como las ofertas coyunturales, a veces verdaderas gangas; los días de envío gratuito que ofrecen algunas webs para incentivar la compra; las interesantes ventas en avanzada, lo que supone tener garantizado el vino al mejor precio posible. Y toda una panoplia de alicientes, como foros, catas online, consejos de compra a cargo de prestigiosos sumilleres, etcétera.

Por contra, esa búsqueda digital del mejor precio se hace a costa de la dimensión emocional que comporta la compra de un buen vino en el establecimiento adecuado. Ir a Lavinia y poder comentar con Juan Manuel Bellver nuestra elección; acercarse a Vilaviniteca, y empaparse de la sagacidad comercial de Quim Vila; visitar Santa Cecilia, y aprender de la profesionalidad de Maite Santa Cecilia; acercarse al Celler de Gelida, y conversar con Toni Falgueras; visitar La Vinoteca, y aprender con Juan Luis Pérez de Eulate; sumergirse en La Ruta del Vino y debatir con Phillipe Cescó, por poner algunos ejemplos, son experiencias insustituibles. A lo que cabe añadir la asesoría directa (y debatida) con el personal especializado de la tienda. Porque, si es bueno navegar por Internet a la busca de la mejor forma de aliviar el bolsillo, eso no debe hacernos olvidar la riqueza del trato personal en el espacio acogedor de la tienda de vinos.

En todo caso, ante la zozobra de estos tiempos virales, sea comprando online o de manera presencial, recordemos los versos del poeta persa Omar Khayyam: “Cómprate vino, llévatelo aparte y luego déjate consolar”. Y si te ahorras unos euritos tanto mejor.



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



Quando comienzas a mirar el viñedo con otros ojos, descubres que cada suelo es único y que respetándolo y entendiéndolo es posible conectarlo con su entorno y crear vinos con identidad propia, que representan con singularidad su origen. Es entonces cuando tu mente elimina las barreras entre pasado y presente, permitiéndote redescubrir lo que ya conocías.



MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS

www.bodegasramonbilbao.es

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



RAMÓN BILBAO