INVIERNO EN MARZO Y ABRIL · VIÑEDOS DE ÁLAVA · DE VINOS POR GIJÓN

planetVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

LA NUEVA REALIDAD BLANCA

ENVASES DE MODA

VIRUS EN LA VIÑA Y EL VINO

BODEGAS ANCESTRALES

ISSN 1699-5163
9 771699 516004 96
número 96
JUNIO / JULIO 2021
6,00€ (only Spain)

Nº 5 – JUNIO 2021

LA BACANAL de planetAVino

VINO DE DIARIO

8A Moscato de Ochoa ‘20

Moscato

Bodegas Ochoa
D.O. Navarra
PVP 74 € caja de 6 botellas
PVP 45,60 € caja de 3 botellas

93 Guía Proensa

VINO DE JUNIO

José Pariente ‘20

Blanco

Bodegas José Pariente
D.O. Rueda
PVP 60 € caja de 6 botellas

94 Guía Proensa

VINO DE JULIO

Carchelo Ciento80 ‘19

Tinto

Bodegas Carchelo
D.O. Jumilla
PVP 54 € caja de 6 botellas

91 Guía Proensa

PANORÁMICA DE JUNIO

92 Guía Proensa

José Pariente Fermentado en Barrica ‘19

Blanco

94 Guía Proensa

José Pariente Cuvée Especial ‘18

Blanco

96 Guía Proensa

José Pariente Finca Las Comas ‘18

Blanco

PVP 150 € caja de 6 botellas
Bodegas José Pariente - D.O. Rueda

- 2 botellas José Pariente Fermentado en Barrica ‘19
- 2 botellas José Pariente Cuvée Especial ‘18
- 2 botellas José Pariente Finca Las Comas ‘18

PANORÁMICA DE JULIO

Muri Veteres ‘17

Tinto

95 Guía Proensa

Canalizo ‘14

Tinto

91 Guía Proensa

Carchelo Viñedos de Pueblo ‘20

Tinto

90 Guía Proensa

Altico ‘16

Tinto

93 Guía Proensa

Carchelo Selecto ‘14

Tinto crianza

93 Guía Proensa

PVP 80 € caja de 6 botellas
Bodegas Carchelo - D.O. Jumilla

- 1 botella Muri Veteres ‘16
- 1 botella Canalizo ‘14
- 2 botellas Carchelo Viñedos de Pueblo ‘20
- 1 botella Altico ‘16
- 1 botella Carchelo Selecto ‘14

COMPRAR EN LA BACANAL

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

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

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

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

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

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

Puede encontrar información completa sobre todos los vinos y una oferta más amplia en **www.proensa.com**

CALIDAD E HISTORIAS

VINOS INALCANZABLES, INCOMPRENSIBLES, CREADOS PARA EPATAR O SOSTENIDOS A DURAS PENAS POR UNA FILOSOFÍA O UNA MODA. EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS ASISTIMOS A LA ECLOSIÓN DE TODA UNA TENDENCIA EN LA QUE EL RELATO PRIMA SOBRE LA CALIDAD. NUEVAS BARRERAS QUE DIFICULTAN LA VUELTA AL VINO A LOS CONSUMIDORES SENSATOS.

>> Que un mal vino no te arruine una buena historia. Tal parece la consigna entre algunos comunicadores y algunos medios de comunicación en los que parece que alguien dio la salida en una competición por dar cancha al vino más escaso, más extraño o más caro. Con la paradoja de que esos vinos exclusivos y su peripecia se cuentan, cuando se cuentan, a un amplio espectro de compradores del diario o de la revista que nunca comprarán una de esas escasas y costosas botellas. Y que tal vez nunca lean una sección tan alejada de su interés.

El periodismo se sustenta en dos principios básicos: contar historias y dar servicio público, entretener e informar. Y, si es posible, combinar ambos e interpretarlos con mente abierta, de tal forma que una crítica o una opinión pueden entrar en ambos terrenos. Ahora parece que se soslaya la faceta de servicio público, se deja a un lado la crítica, a favor del entretenimiento. Sea por desidia sea por imposiciones diversas sea por la falta de preparación o criterio de los comunicadores presuntamente especializados, la nueva tendencia es cómoda sobre todo para los torpes. Y nefasta para el consumidor y se diría que incluso para el interés general.

En este asunto hay, como ocurre con tanta frecuencia, dos vertientes que confluyen. De un lado, los productores que entregan su alma al viento favorable y cambiante, que hoy es vino natural, ayer vino de autor, con frecuencia una marca o una etiqueta impactante o un precio caprichosamente alto, donde no importa el contenido sino conseguir reflejo en los medios.

De otro lado, el comunicador imaginativo a la par que perezoso. No le importa el contenido porque no lo entiende o no le interesa. No se ha preocupado o ha sido muy perezoso para formar un criterio y transmitirlo. Vive, como una patera, al albur de las corrientes y es como el patrón de la patera, que, cuando vienen mal dadas, deja el barco, abandona a los tripulantes a su suerte y marcha a buscar una nueva patera.

Ese tipo de comunicadores cuenta con la complicidad de los responsables de los medios, que aún tienen menos criterio no sólo a la hora de seleccionar las firmas que componen su plantel, sino también de valorar la calidad de lo que se publica. En este segmento también hay un intrusismo feroz, con periodistas al cuarto de hora o profesionales de cualquier sector, relacionado o no con el vino, que pontifican en medios influyentes sin saber distinguir entre un tanino y un vecino.

Importa la forma y no el fondo. Bien está, y es el principio sobre el que se ha fundado esta editorial, ponerle cara y relato al vino, contar la historia del productor de un vino, dejar que él mismo exponga sus motivaciones y su filosofía de trabajo, su peripecia personal o profesional y todo lo que se quiera. Pero se olvida con demasiada frecuencia que al final del camino hay un consumidor que pagará unos euros conseguidos con esfuerzo para comprar un momento de placer. Si no encuentra ese momento de placer, será la víctima de un fraude.

El asunto no es baladí. Los francotiradores cuentan con un arsenal completo de armas: el esnobismo, las modas, parapetos como la relación calidad-precio o las emboscadas de tendencias como el muy respetable afán por salvaguardar el medio ambiente, que tantas veces sirve de excusa a vinos que ponen en fuga al consumidor por su alarmante falta de calidad. Y cuentan también con complicidades: los recursos del marketing y la publicidad, sea explícita o encubierta (otro factor de fraude), las presiones de las editoriales y de los productores o el concepto de lo políticamente correcto. Además, en los medios no hay espacio suficiente para siquiera reseñar tanto vino malo, local o de importación, como sale cada día a las abarrotadas estanterías.

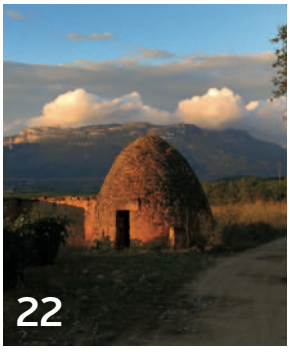
SE OLVIDA CON DEMASIADA FRECUENCIA QUE AL FINAL DEL CAMINO HAY UN CONSUMIDOR.

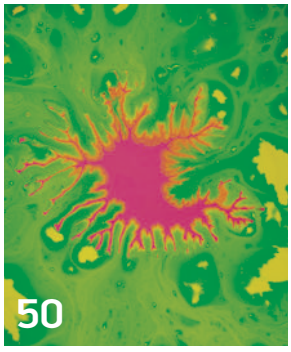
El desconcierto cunde entre los presuntos nuevos consumidores, los que acaban de llegar al mundo del vino. Y entre no pocos de los que ya están, no se sabe por cuanto tiempo, integrados en ese fascinante entorno vinícola. En medios del sector se rompen las cabezas en busca del camino para recuperar el terreno perdido del consumo y hacer frente a las campañas en contra que se suceden. Campañas actuales o por venir en las que se esperan ofensivas aún más duras en la equiparación del vino con el tabaco o las drogas o en el concepto de *tolerancia cero,* que suena tan poco liberal pero que esgrimen con toda soltura quienes se califican como liberales.

Se busca abrir brecha entre los más jóvenes, que tal vez precisen unos gramos de criterio y de sentido común para que circulen por la vía del consumo inteligente, y se empieza a pensar en los veteranos, con tiempo libre y todavía con alguna pensión razonable. Está muy bien, pero no hay que dejar de lado dos argumentos fundamentales y estrechamente relacionados: calidad y placer. Lo demás son historias. ■

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

SUMARIO





Momentos de Paz Ivison

Hace tiempo que Paz Ivison consumó su traición a la gastronomía y, sin dejar de lado sus amplios y profundos conocimientos en ese terreno, se pasó con armas y bagajes al regimiento vinícola. Dotada de una sensibilidad singular y genial, la periodista jerezana, de nacimiento y raíces, y madrileña, de adopción, publica con cierta frecuencia sus artículos en PlanetAVino. Ahora le pedimos más, unos Momentos de Paz en estos tiempos tan crueles, generalmente en torno a una copa de buen vino. Ahora tiene su columna para contar sus impresiones y sus predicciones.

BODEGAS ANCESTRALES. ARQUITECTURA EN LA VIÑA

Hay una saludable tendencia que lleva a mirar hacia atrás, quizá para no repetir errores. Viñas viejas, variedades minoritarias y antiguos modos de hacer llevan a la recuperación, o al menos a la conservación, de las antiguas bodegas. **PÁG. 22**

LA NUEVA REALIDAD BLANCA

Uva, territorio y crianza son los principales soportes, que no los únicos, en los que se asientan los nuevos vinos blancos españoles. Un capítulo en el que se desarrolla una revolución comparable con la que ha cambiado el perfil de los tintos. **PÁG. 32**

MODA EN EL VESTIR. ENVASES ALTERNATIVOS

La pandemia del covid-19 ha impulsado al parecer el consumo de vino en el hogar y ese nuevo hábito ha puesto de moda un envase alternativo, el *bag-in-box*. A su estela, toman cierto protagonismo otros envases para vino, sobre todo la lata. **PÁG. 44**

Saber Más
VIRUS, LOS INQUILINOS MÁS PEQUEÑOS

Los seres vivos más pequeños también pueden ser una amenaza para el viñedo y para la buena evolución de los vinos. José Hidalgo Togores describe las principales afecciones causadas por virus y también las defensas frente a sus ataques. **PÁG. 50**

3 **LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA**
Calidad e historias

6 **NOTICIAS**

15 **EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS**
Castas y mitos

16 **SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN**
La exportación, tabla de salvación

18 **ESTRENOS**

42 **MENSAJE EN UNA BOTELLA DE Mª PILAR MOLESTINA**
Vino post covid

56 **DE VINOS POR ...**
Gijón

59 **PISTAS**

62 **BARRA LIBRE**
Libros

64 **LA CATA BIODINÁMICA**

65 **LA OTRA CARA DE DANI PACIOS**

66 **LA PENÚLTIMA DE CARLOS DELGADO**
No te deprimas, bebe vino

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

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

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

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

MAQUETACIÓN Y FOTOMECÁNICA
TTM Tótem
(ttm.totem@gmail.com)

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

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

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

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

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

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

IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

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

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

FEADER: Europa inviste no rural

XUNTA DE GALICIA

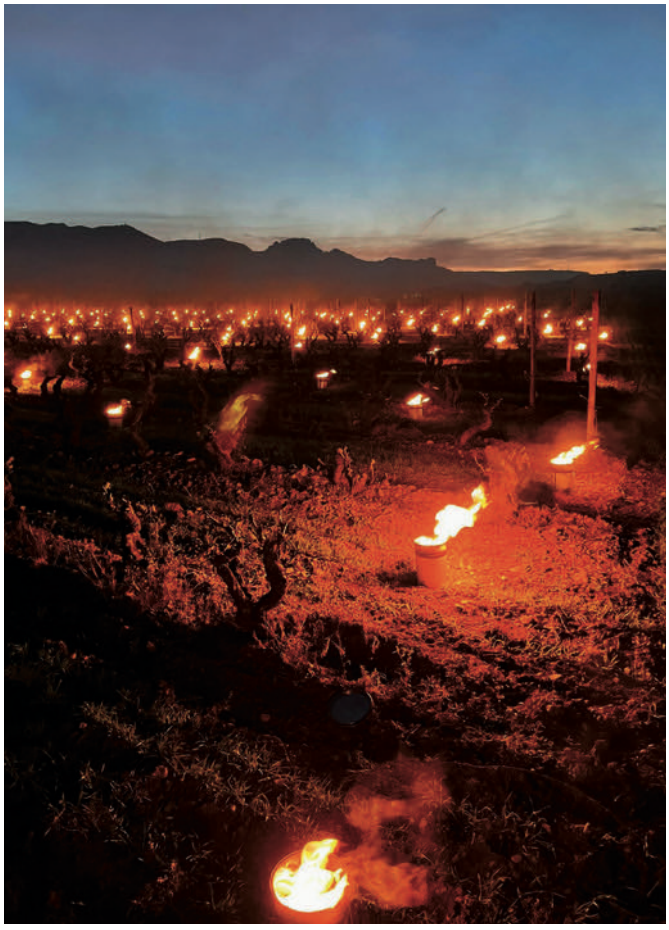
FOTOS: EDUARDO EGUREN (CUENTAVIÑAS)

Invierno en marzo y abril

Primavera helada

DIEZ DE LAS TRECE REGIONES FRANCESAS RECIBIERON LA INDESEADA VISITA DEL INVIERNO EN LOS PRIMEROS DÍAS DE LA PRIMAVERA. LA HELADA QUE EL 8 DE ABRIL TOCÓ ALGUNAS ZONAS ESPAÑOLAS, ESPECIALMENTE LAS ISLAS BALEARES, VENÍA ANUNCIADA POR OTRA EN TORNO AL 19 DE MARZO, QUE AFECTÓ A ZONAS DE ARAGÓN Y LA MANCHA, Y FUE SEGUIDA DE OTRA EL 18 DE ABRIL. EN FRANCIA FUE CATASTRÓFICO; EN ESPAÑA LOS DAÑOS EN LA VIÑA FUERON LIMITADOS, MÁS SERIOS EN OTROS CULTIVOS, EN ESPECIAL LOS FRUTALES EN ARAGÓN Y CATALUÑA.

>> Si el invierno fue inusualmente frío, la primavera ha tenido en vilo a los agricultores de buena parte del país. Al cierre de estas líneas, aunque no se esperaba una incidencia del hielo comparable a la de 2017, aún no se despejaba del todo la sensación de peligro. Las heladas de abril despertaron la alarma y tocaron tierra en muchas zonas españolas, en las que se repitieron escenas de viñedos *incendiados* por el último invento que se tiene por eficaz contra el hielo: la disposición de fuegos repartidos por la viña para elevar la temperatura y evitar los estragos del hielo.
Una imagen espectacular pero no muy alegre: recuerda a un velatorio o a esas velitas encendidas, previo óbolo, a los pies de una imagen en las oscuras capillas catedralicias.
Y un recurso que no es barato: se calcula que son necesarios en torno a 200 fuegos por hectárea y el coste puede superar los 1.500 euros (en la cosecha '20 se pagó en Rioja menos de 50 céntimos el kilo de uva). No es el único sistema: riego por aspersión, ventiladores, estufas con difusor de aire y hasta ciertos productos químicos componen una batería de recursos a la que solo ha faltado el vuelo de helicópteros que se emplea en algunas zonas vinícolas.
En esta ocasión, por otra parte, los viticultores se aplicaron aquello de ver las barbas del vecino pelar.
En Francia, la helada de los primeros días de abril, calificada como "la peor en varias generaciones", registró hasta nueve grados bajo cero. Las consecuencias fueron catastróficas; arrasó en Burdeos, Borgoña (se dice que acabó con el blanco de la próxima cosecha), el Ródano, el Loira, el Languedoc y hasta la isla de Córcega; se dice que afectó al 80 por ciento del viñedo galo, que tendrá una pérdida estimada de entre el 25 y el 50 por ciento de su cosecha. Sólo se libraron Alsacia, Cognac y parte de Champagne.
Esa ola de frío llegó a Baleares, donde causó daños que se cifran en un descenso del 50 por ciento de la cosecha, y rozó Cataluña.



Fue seguida de otro episodio de riesgo en torno al 18 de abril, pero en este caso, se acusó en el alto Ebro mientras que en la mayor parte de las zonas del interior, donde se repitieron las heladas durante varios días, las viñas no habían brotado y los daños parece que son limitados. Según los viticultores, el suelo estaba muy frío como consecuencia del duro temporal de nieve y eso retrasó la brotación.
Eso explica el contraste con lo ocurrido en Francia, donde, paradójicamente, parece que el invierno fue más templado.
Desde luego, no es noticia que en invierno haga frío y tampoco son excepcionales las heladas de primavera, pero no es nada habitual la intensidad del temporal bautizado como Filomena en los primeros días del año. Como tampoco lo fueron (ahora ya va siendo costumbre) la sucesión de *veranillos* que festonean en los últimos tiempos los meses invernales.
Ese insólito temporal, que paralizó Madrid durante más de una semana, y la lluviosa primavera, enseguida dieron alas a los negacionistas del cambio climático. "Hubo invierno y hay primavera, ¿dónde está el cambio climático?". Expresiones similares sirvieron de argumento a quienes ignoran que ese proceso se verifica a lo largo del tiempo y no por episodios puntuales, aunque la puntual intensidad descomunal de los temporales, las sequías y los calores extremos sean también un síntoma.
Es indiscutible que los inviernos son más cortos y suaves, aunque se den episodios excepcionales como Filomena. Con altas temperaturas se adelantan los procesos del ciclo vegetativo y las heladas tardías, las de marzo o abril, que no son un fenómeno raro, alcanzan a la viña en plena brotación. Los resultados son conocidos, como la helada del 25 de abril de 2017, que afectó duramente a Rioja Alta y Alavesa, entre otras zonas.
Aunque a veces proporcionen imágenes insólitas, como el inquietante velatorio de los viñedos que se ha podido contemplar otra vez este año. ■

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

Sexto monográfico de PlanetAVino

Palabra de vino

AUNQUE EL PASADO AÑO LA PANDEMIA RETRASÓ SU SALIDA, DESDE 2016 JUNIO ES MES DE MONOGRÁFICO. SEIS EDICIONES ANUALES CONSECUTIVAS. VADEVINO EDITORIAL, EMPRESA MADRE DE PLANETAVINO Y DE LA GUÍA PROENSA, LANZA SU SEXTO MONOGRÁFICO ANUAL, EN ESTA OCASIÓN BAJO EL TÍTULO EL VINO EN 100 PALABRAS, UN COMPENDIO DE ALGUNOS DE LOS TÉRMINOS QUE AYUDAN A ENTENDER EL MUNDO DEL VINO, REFORZADOS POR UN ÚTIL DICCIONARIO DE TÉRMINOS DE CATA.

>> La palabra es protagonista de una publicación en la que se afirma que "Entender de vinos equivale a saber hablar de vino. Saber catar vinos no requiere otra cosa que entrenamiento y dominar un lenguaje peculiar pero que no es un idioma exótico". Se plantea la intención de salvar los obstáculos de lenguaje que tantas veces se plantean como una barrera que se opone a un consumidor para profundizar en la cultura del vino.
Toda la publicación está dedicada a ese empeño de abrir opciones a los aficionados para perder el miedo al conocimiento más profundo de esa bebida milenaria tan implicada en nuestra cultura.
La divulgación de lo que con frecuencia y buen tino se suele describir como la cultura del vino, es una faceta que el director de PlanetAVino describe como "un concepto que es muy querido en la empresa editora" y que ha sido el motor no sólo para la creación de los sucesivos monográficos de PlanetAVino sino también parte fundamental de la filosofía de las publicaciones de VadeVino Editorial.
Esa filosofía se plasma desde el artículo que abre la publicación. Bajo el título *Hablar de vino* se dan pautas para acercar al aficionado al lenguaje del vino, tan peculiar pero no tan cerrado como a veces se cita y, hay que reconocerlo también, a veces se aplica. Al mismo tiempo que se describe el proceso de cata se exponen los criterios que han de regir al comunicador de temas vinícolas, o al menos los que se aplican en esta casa, tan alejados del lenguaje técnico o científico, como de lo que se describe como lenguaje poético, que tantas veces oculta ignorancia o falta de talento tras un velo de figuras más o menos imaginativas.

EL VINO EN 100 PALABRAS
VADEVINO EDITORIAL
168 PÁGINAS. 15 € (IVA INCLUIDO)

A continuación se repasan distintos aspectos del cultivo de la vid, la elaboración de vino y otros relacionados a través de cien palabras. Se sigue el redondo número 100, que es el rasgo de continuidad de todos los monográficos publicados hasta ahora. Cien términos concretos, aunque con algunas excepciones que no ha sido posible reducir a una sola palabra, caso de maceración carbónica o ley del vino, que tocan otros tantos temas, desde los más elementales, como Vid, Vino, Alcohol o Tanino, a otros que pueden ser calificados como más *modernos*, como Resveratrol o Elicitación, pasando por otros afines, como OIV, OCM, Origen y otras. En cada una de ellas se describe su significado y su trascendencia en el vino actual.
La publicación se completa con un compendio de los términos de cata que se suelen emplear en PlanetAVino y en la Guía Proensa. Son las palabras con las que se describen los vinos, aunque no siempre se publican ni en toda su extensión ni en toda su crudeza: en el caso de los vinos defectuosos o malos tampoco se hace mención; hay tantos vinos buenos que no queda sitio para los mediocres. Es una modesta propuesta de lenguaje del vino a través de unos 270 términos de cata. Aunque sea un tanto atrevido, cabe decir que la comprensión de esos términos de cata y de las 100 palabras que dan título al libro son suficientes para construir un buen catador de vinos.
Los textos han sido elaborados por cinco profesionales del staff de PlanetAVino: Pilar Calleja, Maríajesús Hernández, Raquel Pardo y Mara Sánchez, junto con el director de la revista, Andrés Proensa. El diseño es de David Montoya y la producción del equipo TTM-Totem.
En la publicación se destaca el respaldo técnico de José Hidalgo Togores, también colaborador de la revista, directamente o a través de sus publicaciones.
El libro, en edición lujosa, con tapa dura, se envía sin cargo adicional a los suscriptores de PlanetAVino y se puede adquirir en un reducido número de librerías o directamente a través de la web www.proensa.com. ■

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

MAR DE FRADES

ALBARIÑO ATLÁNTICO

VIVE EN AZUL

Vivir en azul es trabajar
el viñedo sintiendo en el aire
el fresco aroma del océano,
tener el firme compromiso
de respetar al máximo nuestro
entorno y elaborar desde
el corazón del Val do Salnés
un vino diferente,
de personalidad atrevida
y carácter salino, que huye
de modas y tendencias
pasajeras con la ambición
de reflejar estos paisajes.

Vivir en azul, es inspirar
el verdadero estilo atlántico.

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

Viñedos de Álava

Vuelve la burra al trigo

>> Los distintos proyectos de separación del territorio alavés del conjunto de la DOC Rioja son tema recurrente. No es un asunto que va y viene sino que sigue el esquema de tantos otros procesos de insistir una y otra vez, tal vez a la espera de que el hastío acabe por poner el objetivo en la bandeja, como fruta que cae de madura.
El proyecto de DO Viñedos de Álava es el último capítulo de una historia inacabada y tal vez interminable.
En esta entrega, el Gobierno Vasco ha tramitado la solicitud de creación de la DO Arabako Mahastiak-Viñedos de Álava solicitada por una serie de bodegas pertenecientes a ABRA (Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa), agrupación a la que se atribuye un sesgo político nacionalista pero que se abstuvo en el pleno del Consejo Regulador de la DOC Rioja en el que se aprobó la oposición a la puesta en marcha de Viñedos de Álava.
Las interpretaciones en clave política no se hicieron esperar. En ciertos medios se achaca a los gobiernos centrales, sobre todo cuando son de color socialista, de ceder en este terreno cada vez que llegan a algún tipo de acuerdo con el nacionalismo vasco. Lo cierto es que tanto el Ministerio de Agricultura con sede en Madrid como la Consejería de Agricultura radicada en Vitoria están obligados a tramitar los expedientes con los documentos necesarios (*pliego de condiciones* y *documento único*, en la terminología legal) y será la Unión Europea quien, una vez oídas las alegaciones pertinentes, decida si el proyecto encaja o no con la normativa vigente.
Los argumentos se han repetido una y otra vez: diferentes condiciones para el viñedo, diferentes tradiciones, hechos diferenciales, etcétera.
Se esquivan o se niegan las motivaciones políticas, aunque sea obvio que el nacionalismo vasco tiene puesta su mirada desde hace años en una comarca que le ha sido díscola durante mucho tiempo.

Y aunque sea también obvio que las diferencias repetidamente esgrimidas no se pierden al cruzar el Ebro ni se interrumpen en San Vicente de la Sonsierra y Ábalos al avanzar desde Labastida hacia Laguardia.
Y que no han tenido apoyo ni siquiera en su casa: los productores de chacolí no quisieron ir en un barco común con sus colegas todavía de Rioja Alavesa; aducían que ellos obtienen mejores precios por sus vinos que los que esgrimen los riojanos y que la alianza podía ser perjudicial para ellos.
Justo el argumento que adoptó para salir de la DOC Rioja Bodegas y Viñedos Artadi, cuyos responsables, por cierto, han manifestado hasta ahora su nulo interés por unirse a Viñedos de Álava.
"No es una iniciativa que tenga que ver con la política, sino una decisión empresarial", han manifestados portavoces anónimos en declaraciones reproducidas por medios regionales. Ciertamente, desde el punto de vista empresarial no tiene mácula: en el proyecto se pretende que un mismo viñedo y una misma bodega sirvan para las dos denominaciones de origen (o tres, contando con Cava) que se superpondrían en

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

el mismo territorio. En el Consejo Regulador de la DOC Rioja, con el refuerzo de instituciones públicas y de partidos políticos, se oponen de forma frontal.

Bodega con dos caras

Seguramente no hay medio de evitar que el propietario de un viñedo o de una bodega inscritos en la DOC Rioja descalifique, en una cosecha o en todas, las uvas o los vinos y los destine a la DO Viñedos de Álava, y hay dudas sobre las posibilidades de impedir que ambas denominaciones de origen convivan en una bodega. De hecho, las viñas de la sediciosa Artadi siguen perteneciendo a la DOC Rioja; pasarían probablemente a ser viñedo ilegal si no fuera así y, en todo caso, perderían el valor que tienen como viñas de Rioja, que no tendrían sin pertenecer

NO ES UN ASUNTO QUE VA Y VIENE SINO QUE SIGUE EL ESQUEMA DE TANTOS OTROS PROCESOS DE INSISTIR UNA Y OTRA VEZ, TAL VEZ A LA ESPERA DE QUE EL HASTÍO ACABE POR PONER EL OBJETIVO EN LA BANDEJA, COMO FRUTA QUE CAE DE MADURA.

a esa denominación de origen. Cierto que esa convivencia de dos denominaciones de origen se produce en la actualidad con bodegas que elaboran vinos de la DOC Rioja y de la DO Cava. Pero no ocurre igual con las que elaboran también sin indicación geográfica protegida o con los marchamos de vinos de la tierra de Valles de Sadacia o de Castilla, obligados a envasar sus vinos en edificios separados al menos por una vía (calle o carretera) de la bodega inscrita en Rioja. “No se puede sorber y soplar al mismo tiempo, comenta un bodeguero alavés contrario a Viñedos de Álava y que también prefiere el anonimato. Es muy bonito: ahora vendo en Madrid o en Suecia como Rioja y el mismo vino lo pongo en Bilbao o San Sebastián como Viñedos de Álava. ¡Qué listo soy!”.

En esta situación los parámetros que impone el proyecto de Viñedos de Álava, más restrictivos que en Rioja, pasan a un segundo plano. Destacan la limitación de la producción por hectárea (6.000 kilos de uva en tintas y 8.000 en blancas frente a los que marca cada año Rioja, algo superiores en blancas, prácticamente iguales en tintas), la exclusión de uvas como Verdejo, Chardonnay y Sauvignon Blanc junto a la admisión de Moscatel y la prohibición de la vendimia mecanizada, que apenas se da en el minifundio alavés, y del uso de *sacauvas* (pequeños remolques que caben entre los *renques* o líneas de una viña).

Distintas fuentes han destacado que las nuevas figuras de viñedos singulares y las indicaciones relativas a municipios, así como el refuerzo de las relativas a las tres subzonas, Rioja Alta, Rioja Alavesa y Rioja Oriental, deberían cubrir las expectativas de referencia cercana que esgrimen los promotores de Viñedos de Álava.

No hay datos reales, sólo estimaciones que a veces parecen ensoñaciones, sobre lo que supondría en litros de vino comercializado la puesta en marcha de DO Arabako Mahastiak-Viñedos de Álava. Entre otras razones porque no está claro el número y el tamaño de las bodegas que se unirían a esa indicación geográfica y, las que lo han hecho, tampoco saben siquiera que proporción de sus vinos seguiría hipotéticamente bajo la marca Rioja. ■

Menos y más barato

Baja el consumo de vino en el mundo

El mercado mundial del vino perdió un tres por ciento en volumen y un diez por ciento en valor durante 2020. Mientras, la producción mundial subió ligeramente, en torno al uno por ciento, para situarse en 260 millones de hectolitros, inferior a la media de los últimos años.

En este capítulo destaca el aumento en la Unión Europea, un ocho por ciento a pesar de los estímulos a vendimias en verde y reducción de producciones, y bajo en el Cono Sur americano: un 17 por ciento en Argentina, afectada como en Europa unos meses más tarde por una fuerte helada, y un 13 en Chile.

Según datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) la pandemia afectó menos de lo previsto por esa misma entidad al consumo de vino en el primer año de pandemia.

Según Pau Roca, director general de la OIV, la situación es comparable a lo ocurrido durante la crisis financiera de 2008-2009, cuando se registró una contracción del consumo de vino seguida por un repunte. Aunque hay temor sobre la respuesta de los mercados en 2021, se espera que siga la tendencia apuntada en la segunda mitad del pasado año, no tan mala como durante el primer semestre.

Los principales mercados del vino mundial permanecen estables; se mantiene en Europa, que acapara el 48 por ciento del mercado mundial, y en Estados Unidos, pero bajó en China por cuarto año consecutivo, aunque Roca minimizó ese dato al señalar que el gran país asiático apenas representa el tres por ciento del consumo de vino en el mundo, un hábito que, además, no considera consolidado en su cultura.

En la lista de los diez principales países consumidores, tres vieron mermadas su ventas (China un 17 por ciento, España casi un siete y Australia algo menos del cuatro), cinco subieron (Italia un 7,5 por ciento, Argentina un 6,5, Rusia un tres, Reino Unido el 2,2 y Alemania un escaso 0,2 por ciento), mientras no registraron cambios los dos primeros, Estados Unidos y Francia.

Preocupa mucho más el descenso en el precio medio del vino, con Francia en lo más alto de la lista negativa en una pérdida de casi el 11 por ciento de ingresos, lo que supone quedar por debajo de los nueve mil millones de euros.

Chile perdió el siete por ciento del valor de sus exportaciones vinícolas y el resto de los principales países también vieron mermadas sus cifras: un 3,4 por ciento en España, 2,4 en Italia y 2,3 por ciento en Australia.

Los que más vino beben

DATOS DE 2021 EN MILLONES DE HECTOLITROS (FUENTE: OIV)

1.	ESTADOS UNIDOS	33,0
2.	FRANCIA	24,7
3.	ITALIA	24,5
4.	ALEMANIA	19,8
5.	REINO UNIDO	13,3
6.	CHINA	12,4
7.	RUSIA	10,3
8.	ESPAÑA	9,6
9.	ARGENTINA	9,4
10.	AUSTRALIA	5,7

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

Corpinnat

Cómodos fuera de la DO Cava

>> Las diez bodegas familiares que integran la marca colectiva de espumosos del Penedès Corpinnat han celebrado el tercer aniversario de su asociación en un ambiente de relativo optimismo, pese a la pandemia. De hecho, vendieron un 22 por ciento menos de botellas el año pasado. Lo atribuyen a la coyuntura adversa por las consecuencias de la Covid-19. Han pasado de vender 2,2 millones de botellas a 1,7 en 2020. También su facturación se ha resentido, cayendo un 19 por ciento. Se ha pasado de un valor conjunto de 20,7 millones a 16,8 millones de euros.

Se muestran convencidos que este año "no será peor" que el anterior y satisfechos por el hecho que el precio medio orientativo de sus botellas (suman conjuntamente un total de 62 referencias) se sitúa en 17 euros en las tiendas especializadas. El 63,2 por ciento de la producción de Torelló, Gramona, Llopart, Recaredo, Sabaté i Coca, Nadal, Júlia Bernet, Mas Candí, Can Descregut y Huguet de Can Feixes corresponde a espumosos con entre 30 y 60 meses de crianza en botella. El 80 por ciento de sus botellas salen al mercado con una crianza de más de 30 meses, y un 17 por ciento del total superan los 60 meses.

Exportan el 19,8 por ciento de su producción, en su totalidad certificada como ecológica, a un total de 55 países. Uno de sus dos presidentes, Ton Mata, reconoce que aún exportan poco pero que su potencial de crecimiento en los mercados internacionales es "importante".

El otro presidente, Xavier Gramona, hace un balance muy positivo de Corpinnat cuando justo se acaban de cumplir tres años desde su presentación. Afirma que "nos hemos reafirmado en nuestros valores y cumplido el objetivo de explicar al mundo que en el Penedés se pueden elaborar grandes espumosos". Dicen haberse consolidado como "referente cualitativo de los grandes vinos espumosos del Penedés".

Gramona también atribuye a Corpinnat el mérito de "haber ayudado a mejorar el mundo del vino espumoso en nuestro país", y aplaude que tanto la DO Cava como los espumosos amparados por la DO Penedés (*Clàssic Penedès*) hayan realizado destacados cambios normativos buscando mayores cotas cualitativas. Coincidiendo con la próxima vendimia los espumosos de Corpinnat podrían estrenar la elaboración por el método ancestral, siempre que se respeten todas las exigencias del reglamento de la asociación.

Un granito de arena

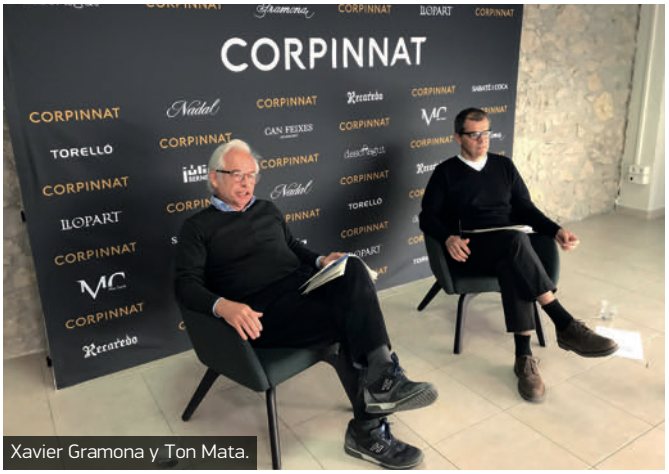
Ton Mata recuerda que Corpinnat fue una propuesta muy trabajada previamente, en la que seis personas (Xavier Gramona, Marcel Sabaté, Xavier Nadal, Pere Llopart, Toni de la Rosa y él mismo), debatieron de qué manera podían tratar de presentar una propuesta "que supusiera poner un granito de arena para dar un paso adelante a nuestro territorio y nuestro sector".

La valoración que hace hoy del trayecto realizado, con una cierta perspectiva, es "extremadamente positiva" en tres vertientes. Primero destaca "el rigor", señalando que "no podremos tener prestigio sin tener credibilidad". Por eso apostaron por pilares fundacionales como la vinificación en la propiedad, la ecología y las largas crianzas. "Corpinnat ha construido y ha puesto en marcha uno de los

Ton Mata.

Xavier y Jaume Gramona.

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



Xavier Gramona y Ton Mata.

reglamentos más exigentes del mundo del vino, y por primera vez se segmenta por razón social y no sólo por producto", puntualiza Ton Mata.

En segundo lugar habla de "complicidad". Afirma que "hemos conseguido un nivel de relación entre las empresas que pone lo que tenemos en común por delante de lo que nos diferencia". Reconoce, sin embargo, que no ha sido nada fácil llegar a este punto y que "el camino está lleno de dificultades". Sin embargo, matiza, "hay un sentimiento muy positivo de pertenencia, que quiere poner el territorio por delante de todo y que quiere ayudar a estirar hacia arriba a todo el sector, siempre desde el respeto a todas las formas de hacer, desde la humildad y la prudencia, pero con la ambición de ser un motor de cambio".

La tercera vertiente que destaca es el recibimiento que ha tenido Corpinnat en el mundo. Asegura que "despierta interés entre los profesionales del vino, desde la restauración hasta la distribución y poco a poco va llegando al consumidor". Entiende que "esto está siendo así porque tenemos un discurso muy coherente", y añade que "estamos consiguiendo generar una nueva categoría. De hecho hoy, sólo tres años después de la presentación, ya puedes ir a un restaurante y pedir *un corpinnat*".

Sumar a viticultores

De cara al futuro, Ton Mata desea que Corpinnat se consolide y que más bodegas se adhieran. En este punto puntualiza que "me hace especial ilusión que aquellos viticultores que se atrevan a dar el paso hacia la vinificación vean en Corpinnat un estímulo para ponerse a elaborar. También quisiera que fueran capaces entre todos de ordenar a los espumosos del Penedés "sin renunciar a ninguno de nuestros principios fundacionales, porque creo que suman muy positivamente al conjunto". Por ahora, no se vislumbra ningún acuerdo para crear una nueva DO con los Clàssic Penedès ni su regreso a la DO Cava.

Por otra parte, Corpinnat ha anunciado que, del 15 de junio al 15 de agosto, celebrarán un festival gastronómico con comidas y cenas en espacios singulares de las diez bodegas familiares que integran la asociación de elaboradores que se escindieron de la DO Cava. Participarán restaurantes y chefs de prestigio, que cocinarán en las mismas bodegas. Ya hay 56 restaurantes catalanes confirmados, que servirán sus platos a un máximo de 40 comensales. En 2019 las bodegas del grupo recibieron a 34.827 enoturistas. ■

Ramon Francàs

TANINO CONTRA COVID

Buscaban tratamientos para el cáncer y encontraron una vía contra la pandemia del Covid-19. Según publicó la revista científica *American Journal of Cancer Research*, el estadounidense Mien-Chie Hung, biólogo molecular e investigador contra el cáncer, buscaba terapias contra el cáncer a partir de la acción de los taninos en la inhibición de una proteína de la superficie celular relacionada con el cáncer de próstata. Una proteína que es una de las que utiliza el Covid-19 como vehículo para invadir el organismo humano. El tanino se ha mostrado eficaz frente a dos de ellas. El estudio confirma lo avanzado en 2003 con ocasión de la epidemia de SARS, un virus emparentado con el Covid. "De todos los compuestos naturales que probamos en el laboratorio, el ácido tánico es el más efectivo", ha afirmado Mien-Chie Hung, que prevé la posibilidad de elaborar fármacos con participación de taninos; mientras tanto recomienda el consumo de productos ricos en taninos. Y no hace falta señalar...

JUMILLA CAMBIA SU PRECINTA

Lenguaje braille, código binario, visor ultravioleta, modificación del logotipo y uso de símbolos regionales, como los pendientes íberos de 2.500 años que reproducen un esquemático racimo de uvas. Hasta nueve puntos de atención caben, y lo hacen en buena convivencia, en el reducido espacio de la nueva precinta de garantía de sus vinos que ha adoptado el Consejo Regulador de la DO Jumilla, Incorpora además sistemas contra la falsificación, como la tinta invisible.

PLACAS SOLARES CONTRA EL VIÑEDO

Es una constante. Las infraestructuras tienden a castigar a la agricultura y especialmente a las viñas. A casos recientes, como la Autovía del Duero, el proyecto de Aeropuerto al sur de Madrid o los variados proyectos (gas, tren, alta tensión) que amenazan a Rioja Alta, se suman las placas solares. La DO Alicante ha pedido protección para el viñedo ante la amenaza que supone la instalación de campos de placas fotovoltaicas en su territorio, espacio privilegiado para ese tipo de instalaciones, que compiten directamente con las viñas en las laderas orientadas al mediodía. La alarma se ha encendido cuando se han presentado grandes proyectos de campos solares en municipios del Vinalopó Alto y Medio, la zona principal de viñedo de la DO Alicante.

NOMBRES PROPIOS

Milagros Romero Torres ha sido elegida decana del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha; es la primera mujer que accede a un puesto equivalente en España. **Miguel Zamora**, alumno de la Escuela de Hostelería de Sevilla, ha resultado vencedor en el V Concurso Gastronómico Cocina con Esencia & Jóvenes Talentos con Vinagre de Jerez, organizado por el Consejo Regulador de la DO Vinagre de Jerez.

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

Alejandro Fernández
Fundador de la Ribera del Duero

Al cierre de esta edición nos llegaba la noticia del fallecimiento de Alejandro Fernández, autor del Tinto Pesquera y uno de los personajes destacados en la historia de la DO Ribera del Duero. Agricultor y vendedor de maquinaria agrícola ("vender vino es fácil; lo difícil es vender máquinas a mis paisanos... y cobrarlas", decía sólo medio en broma), elaboraba vino para consumo familiar y para apoyar la venta de maquinaria. La primera cosecha de su Tinto Pesquera fue la del '75 y siete años después fue una de las once bodegas que fundó la DO Ribera del Duero. Propietario, a partes iguales con su esposa, de cuatro bodegas y un hotel, desde hace tres años mantenía un litigio familiar aún en fase de resolución. Su gran mérito

fue reivindicar con éxito un estilo de vino muy pegado a la tierra castellana cuando la mayor parte de sus colegas miraban hacia Rioja. El 22 de mayo falleció en Santander, donde residía con su hija Eva desde unos meses antes. El próximo agosto habría cumplido 89 años.

DO Alicante
Variedades "reorganizadas"

Una "reorganización de las variedades". Así es como califica el Consejo Regulador el cambio más llamativo que se ha introducido en el nuevo pliego de condiciones de la DO Alicante, ahora en periodo de exposición pública después de dos años de trabajo en su nueva redacción. Se recuperan variedades ancestrales minoritarias, que se distinguen de las consideradas más características y de las nuevas incorporaciones, del último medio siglo, entre ellas las más famosas francesas, quedan relegadas al capítulo de "secundarias". El apartado de variedades principales incluirá cuando se apruebe la norma las blancas Moscatel de Alejandría, Alarije, Subirat Parent o Malvasía, Merseguera o Verdosilla y Verdil, y las tintas Monastrell, Garnacha Tintorera o Alicante Bouschet, Giró-Gironet y Bobal. En las históricas a recuperar forman las blancas Tortosí, Pedro Ximénez, Forcallat, Planta Nova o Tardana, y las tintas Forcallat Tinta, Bonicaire, Miguel del Arco, Garro, Mandó y Trepat. Las otras variedades, algunas de las cuales han tenido y mantienen protagonismo, son consideradas secundarias; ahí quedarán nombres como Merseguera, Macabeo, Planta Fina, Chardonnay y Riesling entre las blancas, y las tintas Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Pinot Noir. Todo un catálogo de 28 variedades de uva, repartidas a partes iguales entre blancas y tintas frente a las 13 autorizadas hasta ahora.

Catálogo de variedades
Nueve estrenos

Nueve variedades de uva, cuatro blancas y cinco tintas, enriquecen el catálogo de las utilizadas en España para la elaboración de vino desde el 31 de marzo, fecha en la que se publicó el real decreto que establece el potencial vitícola, en el que, entre otras disposiciones se modifican las listas de uvas autorizadas en cada comunidad autónoma. Cataluña aporta tres de ellas, las tintas Bronsa y Pirene y la blanca Selma, y con ello se sitúa como la región con la lista más larga, con un total de 59. Castilla-La Mancha, que incorpora Tinto Fragoso, es la segunda con 57, por delante de las 54 de Andalucía, que ha ampliado con Garnacha Tintorera, y Valencia, con el mismo número y una aportación de dos nombres a la nómina nacional, Valentí blanco y tinto. Otras dos nuevas se registran en Baleares, Callet Negrella y la blanca Esperó de Gall, y una más en Castilla y León, Rufete Serrano Blanco.

El decreto del pasado marzo, que modifica otro de 2019, arroja un total de 186 variedades autorizadas, 95 tintas y 91 blancas. El uso de una variedad de uva queda prohibido si no está recogida en esa norma; se puede plantar con carácter experimental, pero hasta que no llega la autorización los vinos son considerados experimentales y, por ello, no aptos para el consumo.

Ninguna variedad está autorizada en todo el territorio nacional, ni siquiera las más populares, como Tempranillo, no incluida en Asturias, o Garnacha Tinta, ausente en las listas de Canarias y Galicia, ni la más abundante del mundo, Airén, que sólo es legal en seis comunidades autónomas.

Tres hornadas en tres años
17 riojas singulares más

El Canal del Rojo, El Guardián de la Viña, Alto del Chupete o Finca Valdecarretas son algunas de las nuevas menciones que van a figurar en etiquetas de vinos de Rioja procedentes de viñedos singulares. Son cinco de los 17 nuevos viñedos calificados con esa indicación que conforman la tercera entrega desde que se aprobó la figura del viñedo singular en la DOC Rioja. Parece que una vez al año se repetirá el proceso, que culmina con la publicación en el BOE del reconocimiento de esas menciones por el Ministerio de Agricultura. En esta ocasión los 17 nuevos viñedos de pago se han visto acompañados con cuatro cambios de nombre y una ampliación de los ya aprobados.

Con esta nueva hornada, publicada en el BOE del 14 de mayo, ya son 121 las viñas calificadas como *viñedo singular*, con una superficie total que supera las doscientas hectáreas (Rioja cuenta con 65.726 hectáreas en producción según el último dato, publicado en la Memoria del Consejo Regulador correspondiente a 2019), con 74 titulares diferentes. Acceden a esa calificación viñas de más de 35 años con ciertas limitaciones en su producción de uva, siempre vendimiada a mano, y en rendimiento uva/mosto.

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

CASTAS Y MITOS

>> Una de las cosas más interesantes que están ocurriendo en nuestro sector es la recuperación de variedades casi extinguidas, de castas de uva que hasta hace poco se ignoraban o se consideraban poco cualitativas (que no eran "nobles", dicen algunos, engañados por la, no por común menos estúpida, pretensión que en los genes hay nobleza).

Es un movimiento que apoyo entusiásticamente. Mantiene biodiversidad, favorece la recuperación de zonas en despoblamiento, da más identidad y, con toda seguridad, resultará en vinos muy buenos. Con la ciencia vitivinícola actual y la sofisticación de los mercados, se hace muy buen vino de cualquier casta, por poco que se respeten los equilibrios de la viña y se trabaje con obsesión por la calidad.

El sector público lidera estas iniciativas; los ejemplos de Castilla y León, con algunos viduños de gran potencial, Madrid, Castilla-La Mancha y otros son más que interesantes. En Torres, siempre pioneros, iniciaron la búsqueda y rescate de castas catalanas con resultados impresionantes. Luis Cañas por fin ha encontrado el papá de Tempranillo, Benedicto, y ha hecho vino con él. Deseando estoy catarlo.

La estética de los viñedos singulares, de las viejas cepas, de la identidad histórica, se complementa con la especificidad genética y el conocimiento medioambiental, para crear un contexto que nunca antes existió, en el que la inmensa diversidad de los paisajes españoles puede verse reflejada en una amplia panoplia de vinos muy diferentes y distinguidos. Para un cincuentón avanzado como yo, criado en los tiempos de la estandarización, este cambio no es solo un lujo, es casi un milagro.

Como no hay bien que con mal no venga, surge bajo este prisma positivo un movimiento crítico hacia otras formas de hacer y entender el vino que me parece negativo. Es la de los defensores del dogma de la pureza y de la identidad pretendidamente milenaria como arquetipos del bien, que ven la mezcla y lo nuevo como ejemplos del pecado. Son los nuevos cristianos viejos, que quieren expulsar a judíos conversos y moriscos del puro universo del vino.

Las variedades foráneas, las mezclas, de orígenes y castas y, sobre todo, la innovación genética son, para muchos, inferiores a la pureza del viñedo viejo y solitario.

Olvidan que lo milenario no existe en nuestro vino, que las castas que ahora se recuperan fueron relegadas hace solamente un siglo. Inventan una búsqueda de la calidad en antiguos viñadores, cuando la historia demuestra que lo único que buscaban era sobrevivir. Se utilizaban viduños que producían lo más posible dentro de un contexto muy genérico cuando el viñedo era comercial (y en su aplastante mayoría para vinos de pasto), o variedades cuyo ciclo se adecuaba a otras faenas agrícolas cuando se cultivaban varias cosas. Se vendimiaba después de cosechar el cereal y antes de varear los olivos, punto.

Lo que está ocurriendo ahora es absolutamente innovador, casi revolucionario. No hay bagaje histórico alguno. Por eso es poco prudente darle una dimensión nacionalista. Además, las uvas viajan, como las personas, y adquieren y pierden nacionalidad con los avatares de la vida. Como hace algún gobierno con personas, las denominaciones de origen regalan a unas uvas el pasaporte porque sí, a otras les niegan la nacionalidad por muchos méritos que tengan.

Hay castas con privilegio de entrada libre, como si fueran jeques árabes, aunque no se integren en su territorio. Tempranillo no es menos foránea que Syrah en Extremadura, por ejemplo. Y esos clones riojanos de Tempranillo en Valencia y Valdepeñas tienen el mismo carácter nacional que los jubilados alemanes en Mallorca. Cabernet Franc es navarra y vasca de nacimiento, pero no vemos una de sus cepas por esos lares. Sin embargo, en los altos de Levante da grandes vinos.

Cabernet Sauvignon es mil veces más riojana que Verdejo, pero Rioja sólo permite la plantación de esta última. La Palomino más vieja y original se encuentra en Tenerife, que la de Jerez es en su mayoría un clon desarrollado en California. Badajoz ansía ser plantado de sus variedades más auténticas, las portuguesas del Alentejo, pero sigue inundado de castas inadaptadas.

Marselan, Aglianico, Assyrtiko, Vermentino y tantas otras variedades foráneas podrían hacerse estandarte de grandes vinos españoles en zonas menores, si se dejara. El cambio climático obliga a investigar y desarrollar, rápidamente, nuevas variedades y clones, como los de Monastrell que se seleccionan en Murcia, pero eso no gusta a los nostálgicos de la tradición inexistente que tanto abundan...

Vamos adelante con recuperar la genética antigua, pero sabiendo que es un arma más para crear algo completamente nuevo, y que necesitamos otras. Sería bonito que dejásemos la pureza para los detergentes, y las soluciones únicas para las novelas de amor. ■

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

LA EXPORTACIÓN, TABLA DE SALVACIÓN

>> No hay que ser muy listo, ni son necesarias grandes dotes adivinatorias, para intuir cuál puede ser el comportamiento que ha tenido el consumo de vino en España durante este largo año que llevamos soportando los cruentos efectos de una pandemia, nunca antes conocida, que, no solo ha hecho tambalear al sector vitivinícola, sino que ha llegado a poner en cuestión el propio modelo productivo mundial y las prioridades de los gobiernos nacionales. Valga como ejemplo de esta situación el cambio radical dado por la propia Unión Europea en su política económica, emisora por primera vez en su historia de deuda pública, declarada a favor del endeudamiento de las economías de sus estados miembros y dispuesta a destinar una partida importante de su presupuesto a la creación de una red sanitaria estable que permita hacer frente a situaciones de pandemia de forma rápida y eficiente.

Sabemos, porque ya se encargan nuestros políticos de recordárnoslo (a los que, por cierto, algún día habrá que juzgarles por el bajo nivel demostrado y la inadmisible visión cortoplacista y partidaria, cuando no individualista, que están teniendo en el tratamiento de este asunto), que las consecuencias sociales, económicas y laborales superan ampliamente la barrera de una crisis y que esto está suponiendo un cambio en el modelo de sociedad. Con modificaciones en sus valores transcendentales, cuestionamiento de sus derechos fundamentales e incapacidad para hacer frente a los problemas de una forma colegiada y ordenada.

Decía que no hay que ser muy listo, porque cuando se escuchan las cifras del número de hogares con todos sus miembros en paro, el aumento del desempleo, de la alta tasa de paro en los jóvenes, la lenta salida que se está produciendo de los trabajadores de los Expedientes de Regulación Temporal de Empleo (ERTE), el estancamiento en la recesión de nuestra economía, el aumento de la tasa de ahorro de las economías familiares, las quejas de los hosteleros y empresas relacionadas con el turismo..., es fácil intuir que no hay sector al que le resulte ajena la caída del consumo y que, entre los más perjudicados se tienen que encontrar todos aquellos relacionados con el turismo, la hostelería y los bienes no considerados de primera necesidad.

Y como para pensar en el vino cuando se definen estas tres características no es necesario saber mucho del sector, ni entender más de economía que el conocimiento que nos proporciona la experiencia de ir a la compra semanalmente y mantenerse medianamente informado, permítanme decirles que la crisis en el sector vitivinícola mundial se venía venir desde el primer momento en el que se pararon las economías globales y nos confinaron en nuestros hogares.

MEDIDAS INSUFICIENTES

Todos los países productores, sin excepción, se han visto afectados por esta situación y todos han tenido que implementar medidas con las que hacer frente a unos excedentes de producción cuyo consumo, en un primer momento se pensó que podría diferirse en el tiempo, como ya analizamos en mi anterior artículo (La UE prorroga el paquete de ayudas al sector), en el que intentamos arrojar un poco de luz sobre las medidas excepcionales aplicadas en el seno de la Unión Europea por los países productores y el coste que estas medidas supusieron.

Medida que se han demostrado totalmente insuficientes, una vez asumido que, transcurrido un año, los mercados no solo no han conseguido encontrar el punto de equilibrio en un nivel de precios aceptable para todos los colectivos que integran la cadena de valor vitivinícola, sino que los precios a los que se adquirieron por parte de las bodegas o están liquidándose por las cooperativas las uvas de la cosecha 2020 están siendo de los más bajos de la historia, sin que las disponibilidades en manos de la producción hayan mermado como para permitir pensar que el problema se ha encaminado hacia su resolución.

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

TODOS LOS PAÍSES PRODUCTORES, SIN EXCEPCIÓN, SE HAN VISTO AFECTADOS POR ESTA SITUACIÓN Y TODOS HAN TENIDO QUE IMPLEMENTAR MEDIDAS CON LAS QUE HACER FRENTE A UNOS EXCEDENTES DE PRODUCCIÓN CUYO CONSUMO, EN UN PRIMER MOMENTO SE PENSÓ QUE PODRÍA DIFERIRSE EN EL TIEMPO.

Más bien al contrario, lo que ha ocasionado una insistente demanda de todos los países productores por disponer de fondos extraordinarios con los que poder aplicar esas medidas. Pero se han encontrado enfrente una Comisión Europea cuyo responsable de Agricultura, Janusz Wojciechowski, no ha hecho sino reafirmarse, una y otra vez, en su posición de no contar con presupuesto para dedicarlo a un sector que, reconoce, pasa por una situación complicada, pero al que confía su suerte a las fuertes heladas sufridas en Francia e Italia y a la paulatina reapertura de bares y restaurantes, así como al acuerdo alcanzado con Estados Unidos, las barreras arancelarias impuestas por China a los vinos australianos, la normalización del mercado británico tras la implantación del Brexit y las medidas de flexibilidad aprobadas tanto para la gestión de los fondos de los Programas Nacionales de Apoyo (PASV), con los que se cofinancian hasta un 60 por ciento de las inversiones.

Llegados a este punto, al sector vitivinícola mundial le queda un largo periodo de reflexión sobre lo que quiere para su futuro. Y al español una complicada tarea de armonización y concienciación sectorial de la que no ha hecho gala hasta el momento y que los mercados exigen cada vez con más insistencia; y sin la cual la competitividad de nuestras bodegas se pone en cuestión.

CONSUMO DESPLOMADO

Producir cuatro mil quinientos noventa y dos millones de litros, en 2020, cosecha todavía alejada de los cinco mil trescientos setenta y tres elaborados en la campaña 2016/17, sitúa muy encima de sus necesidades de consumo (881 millones de litros y diecinueve litros per cápita) la producción española, claramente dependiente de un sector exterior al que durante el año 2020 vendió dos mil doce millones de litros por un valor de 2.616,1 millones de euros.

Las razones por la que el consumo interno en España ha pasado de los 1.108.197 que se alcanzaron en febrero del pasado a los poco más de ochocientos ochenta del mismo mes de este, son fácilmente imaginables: cierre de la hostelería y pérdida de turismo. Lo que ya no está tan claro es si, una vez alcanzada la inmunidad de grupo con las vacunas y recuperada la actividad en estos sectores, el consumo volverá a cifras cercanas a las anteriores a la declaración de pandemia o, por el contrario, una parte de él se quedará por el camino.

El esfuerzo realizado por el sector, a través de su Organización Interprofesional, por devolver al vino a nuestras vidas recuperando el consumo, siempre moderado, de vino diario e incorporando a nuevos consumidores, estaba dando sus frutos y es previsible que, superado este bache, aumente. Para ello el pasado 28 de abril ponían en marcha una campaña publicitaria que, bajo el lema *Expertos en disfrutar Con_Vino*, pretende transmitir la idea de que no hay que ser un especialista para gozar del vino y animarnos a valorar y cuidar cada momento.

Pero, aun así, estas cifras seguirán estando muy alejadas de las que podríamos considerar razonables para un país tradicionalmente productor, primero a nivel mundial tanto en superficie vitícola total como en cultivo ecológico.

Perder en un año 227,82 millones de litros de consumo interno es una cifra, sin paño caliente que lo alivie, muy preocupante para nuestro sector. Pero considerar que un tercio de ese consumo pre-pandemia (316,7 millones de litros) se realizaba en el canal de la hostelería, o que los cerca de ochenta y siete millones de turistas que nos visitaron consumieron durante su estancia 57,5 millones de litros, nos debería ayudar a devolver la esperanza de que, dentro de un año, podamos estar hablando de haber recuperado todo lo perdido y esperanzados en retomar el reto de un consumo que nos acerque a los 26 litros per cápita (medio litro por semana).

Cifra que en ningún caso evitaría seguir mirando al resto de países del mundo con gran preocupación, ya que en ellos deberíamos seguir vendiendo los 2.122,75 millones de litros del 2019, pero que nos permitiría hacer frente con más recursos a la otra gran asignatura pendiente que tenemos en este sector: su valorización y calidad percibida.

Un precio medio de exportación en el pasado año 2020 de 1,30 €/litro, frente los 3,44 €/l a los que vendemos en Estados Unidos, los 1,7 de Reino Unido o los 4,86 de Suiza; nos demuestran que es posible y el gran desarrollo del comercio electrónico que ha traído consigo el Covid-19 y el esfuerzo realizado por todas las bodegas por no quedarse descolgadas en esta batalla por la digitalización del sector, puede ser una gran oportunidad que estoy seguro no vamos a desaprovechar. ■

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

DECLARACIÓN DE INTENCIONES

MARQUÉS DE CÁCERES 50 ANIVERSARIO '16

TINTO RESERVA. BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDADES: 90% TEMPRANILLO, 10% OTRAS.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 22 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 24 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 220 €

97 La pandemia maldita ha descolocado proyectos, agendas, previsiones y vidas enteras, sin contar las que desgraciadamente se llevó por delante. Bodegas Marqués de Cáceres lanza el vino conmemorativo de su medio siglo de vida con un año de retraso, después de haber aplazado sin fecha la propia conmemoración de la efeméride. Era una buena ocasión para exponer los planes de futuro de una casa que ha sido exponente del vino de Rioja en las últimas décadas, con sus proyectos de expansión fuera de Rioja pero también con la evolución que ha modificado el perfil de sus marcas de siempre.
Este tinto es un buen exponente de esos cambios paulatinos que han llevado a los tintos Marqués de Cáceres a una senda moderna de tensión, nervio y frescura, con mayor proyección de futuro pero sin perder la finura característica de la marca. Ese estilo se manifiesta ya en el vivo aspecto del vino y en una nariz potente, amplia y marcada por los finos rasgos de frutas rojas en sazón y frutillos de ribazo matizados por tonos minerales y balsámicos y una pincelada de madera de calidad. En la boca es consistente y fluido, con noble fuerza y cuerpo para arropar a unos firmes taninos de fruta madura y a una viva acidez, equilibrado, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca y en un final largo y amplio.

VEIGALOBOS '18

BLANCO. GRANBAZÁN.
ZONA: DO RÍAS BAIXAS. VARIEDADES: ALBARIÑO.
CRIANZA: FERMENTACIÓN CON PARTE DE HOLLEJOS Y PEPITAS; 26 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 36 €.

95 No se ha hecho esperar el equipo de Pedro Martínez, propietario de Bodegas Baigorri y desde 2018 de Granbazán, para que se note su mano en la emblemática bodega gallega. Se renuevan los estilos y se aplica la fértil creatividad de Pepe Rodríguez, asesor, para crear nuevas especialidades. Veigalobos incorpora maceración con nieve carbónica, elaboración con hollejos y pepitas y larga maduración con lías para ensamblar un conjunto con elegante carácter. Línea más delicada que potente en unos aromas ricos en finos matices (frutas de hueso, flores blancas, minerales, herbáceos frescos), que va a desarrollar en los próximos meses. Paso de boca cremoso y fresco, muy suave, seco, sabroso, amplio y fino en aromas, largo.

AALTO FUENTE DE LAS HONTANILLAS '19

BLANCO. AALTO BODEGAS Y VIÑEDOS.
ZONA: VT CASTILLA Y LEÓN. VARIEDADES: VERDEJO.
CRIANZA: MADURADO EN BARRICAS DE ROBLE.
EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 40 €.

89 En lugar de seguir los caminos nuevos del vino blanco, abiertos por la DO Ribera del Duero con la variedad local Albillo, o los trillados por tantas bodegas que marcharon a Rueda en busca de Verdejo, en Aalto optaron por traer el Verdejo a sus dominios y plantaron una viña en Quintanilla de Arriba, a unos 900 metros de altitud. Tampoco el estilo del vino responde a un perfil al uso: crianza en barrica nueva y sensación de vino diseñado para una larga vida. Está en los primeros pasos y el roble nuevo tiene un notable protagonismo, sobre todo en el paso de boca, no tanto en unos aromas amplios en los que destacan recuerdos herbáceos frescos y de frutas de hueso bien maduras. Viva y fresca acidez en un cuerpo considerable, centro glicérico, sabroso, amplio. Mucho futuro.

PAGOS DE ANGUIX COSTALARA '18

TINTO. PAGOS DE ANGUIX.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDADES: TINTO FINO.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA, ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 21 €.

92 Estrenos a pares de la filial de Juvé & Camps en la Ribera del Duero y de su asesor enológico, José Manuel Pérez Ovejas. Lanzamiento casi simultáneo de un buen rosado, Pagos de Anguix El Rosado '20, y de este tinto de finca, procedente de una viña de entre 20 y 30 años cultivada a más de 800 metros sobre el mar. Carácter ribera nítido y directo en un vino que está en los primeros pasos de su evolución. Aromas frutales (frutos de ribazo, frutas rojas) y marcados tonos minerales matizados pero no enmascarados por una bien medida crianza, apuntes de tierra fresca, monte bajo y un toque de regaliz. Con casta en la boca, cuerpo medio-alto y buen equilibrio, sensaciones de solidez y frescura, rotundo en sabores y amplio y sugestivo en los aromas de boca, largo final frutal.

OCHOA ALMA DE FINCA SECADERO '15

TINTO. BODEGAS OCHOA.
ZONA: DO NAVARRA.
VARIEDADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: MÁS DE UN AÑO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 39 €.

88 La familia Ochoa mantiene varias líneas de vinos que, en conjunto, podrían ser como una representación de buena parte de las tendencias que se dan en la DO Navarra. La nueva generación, Adriana y Beatriz, ya al mando de las operaciones mantienen la línea de sus padres en los Ochoa clásicos mientras desarrollan nuevos perfiles, paradójicamente recuperando la marca de su abuelo, 8A. En el primer tinto de parcela mantienen cierta fidelidad al clasicismo en un tinto con vigor, incluso ligeramente rústico, que evidencia buen desarrollo en la nariz, con finos rasgos especiados sobre base de fruta madura. Bien armado en la boca, cuerpo medio y centro consistente, estructura tánica en fase de doma, sabroso, expresivo en aromas, largo final.

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

LA SANTA ALIANZA

CASTILLO DE CANENA 1780

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.
CASTILLO DE CANENA OLIVE JUICE.
ZONA: CANENA (JAÉN).
VARIEDAD: ARBEQUINA.
CRIANZA: 6 MESES EN BOTA QUE CONTUVO AMONTILLADO MUY VIEJO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 16 € (25 CL.)

94 La relación entre vino y aceite, las dos estrellas de la dieta mediterránea, es como un libro al que se añaden cada vez más páginas. Muchas bodegas y bodegueros entran en el mundo del aceite, aunque sólo sea como complemento para sus exportaciones vinícolas. Y, desde luego, las fragancias y sabores de los extraordinarios aceites españoles encuentran buen aliado en distintos vinos. Sin embargo, nunca se habían relacionado tan íntimamente como esta innovación, que sólo podía nacer de la mente privilegiada de Paz Ivison. La creativa periodista jerezana *enredó* a sus amigos aceiteros jiennenses y bodegueros jerezanos de Lustau para unir en matrimonio a un juvenil aceite de oliva virgen extra y a un amontillado muy viejo, que no participa directamente sino a través del alma que ha dejado en una *media bota* (la barrica de 225 litros) después de una larga crianza. Contra todo pronóstico, el siempre esquivo aceite ha dejado al espíritu del vino entrar en su estructura en una experiencia que va más allá de la curiosidad y abre un camino sorprendente. Evocaciones de bodega jerezana, con las notas de frutos secos (nítido recuerdo de avellana), maderas negras finas (sacristía) bien integradas con los aromas frutales del aceite (tomatera, frescura) para imponerse en un final largo y grato. Recomendable en tostada, para el aperitivo o el desayuno.

POLVORETE '20

BLANCO. BODEGAS EMILIO MORO.
ZONA: DO BIERZO.
VARIEDADES: GODELLO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 8,50 €.

88 Antes de estrenar bodega, el proyecto de Bodegas Emilio Moro en la DO Bierzo acumula viñedo (ya son 60 hectáreas) y estrena imagen, con unas alegres y atrevidas etiquetas ilustradas por el pintor Domingo Zapata que plantearán algún problema en ciertos mercados. Estrenan también su tercer blanco, también varietal y con un estilo acorde con la imagen de la etiqueta. En realidad es un semiestreno porque es una marca que se consolida tras una reducida tirada de la cosecha '19. Singular sin salir de la sobriedad y finura de una buena Godello, con recuerdos de frutas de hueso maduras y de su semilla (toque de almendra blanca) y sutil nota mineral. Muy buen paso de boca, equilibrado, centro glicérico, fresco, suave, seco y bien dotado de sabores, franco y fino en aromas de boca.

XF SIERRA CANTABRIA '20

ROSADO. SIERRA CANTABRIA. ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDADES: 30% GARNACHA, 30% SAUVIGNON BLANC, 25% VIURA, 5% MATURANA TINTA, 5% TEMPRANILLO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 20 €.

91 Xandra Falcó fue durante años colaboradora indispensable de su padre, Carlos Falcó, desaparecido el pasado año. Aunque en los últimos tiempos estaba separada de la bodega paterna, siguió en el mundo del vino, donde es un rostro bien conocido en distintos certámenes. XF Sierra Cantabria es fruto de su colaboración con el grupo Sierra Cantabria, un rosado de corte moderno en su pálido aspecto pero engañoso por sus prestaciones. Y en esto ofrece cierto aire de familia con el rosado de la bodega, sobre todo en la nariz, algo menos en la boca. Fragancia frutal con evocaciones herbáceas, anisadas y toque de trabajo con las lías en una nariz sutil que contrasta con una boca llena, con cuerpo y textura glicérica, fresca por su buena acidez, suave, potente en sabores, muy frutal.

DOROTEO '15

TINTO. PAGO DE LOS CAPELLANES.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDADES: TINTO FINO.
CRIANZA: FERMENTADO EN TINA DE ROBLE; 36 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 24 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029. PRECIO: 60 €.

96 Si Paco Rodero quería rendir homenaje a su padre y celebrar el 25 aniversario de la bodega familiar con un tinto maduro, equiparable a un gran reserva al uso, lo ha conseguido sólo a medias. La casta de la viña, plantada en 1920 y conservada por la familia frente a todas las crisis, parece querer imponerse a lo que le echen. En este caso la fermentación en barricas abiertas, la larga crianza en esas mismas barricas y en el botellero han aportado matices a la finura frutal pero no han restado vitalidad a un tinto grande que está de alguna manera a mitad de camino entre el delicado El Nogal y el rotundo El Picón, con muchos aromas bien engarzados y un paso de boca estructurado y potente, equilibrado, sólido, fresco, expresivo y largo.

BLANCA DEL CASTILLO '16

BLANCO. BODEGAS CASTILLO DE CUZCURRITA.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDADES: VIURA.
CRIANZA: 9 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L., 12 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 40 €.

89 El equipo de Bodegas Castillo de Cuzcurrita está dispuesto a demostrar, una vez más, las virtudes de los vinos de riesgo, de las zonas en las que las vides sufren para madurar su fruto casi cada año. Y ese casi da vinos excepcionales, como Tilo y los otros dos tintos de la bodega. Visto lo cual afrontan el reto del blanco y de la uva Viura. Buscan vino de futuro, en la línea tradicional de Rioja Alta, pero sin que la madera sea la protagonista. Blanco de proyección de futuro, sustentado en el nervio que da la zona. Sobrio carácter aromático varietal no alterado por la bien medida crianza. Fresco y equilibrado en un paso fluido, sin aristas, resquicios ni verdores, seco y serio, sabroso, franco. Con buen futuro.

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

ARREGLÁ PERO INFORMAL

87 MARTÚE EVOLUTION ROBLE

TINTO. BODEGAS Y VIÑEDOS MARTUELA.
ZONA: VT CASTILLA.
VARIEDADES: TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON; MERLOT, PETIT VERDOT Y MALBEC.
CRIANZA: BREVE PASO POR BARRICA.
PRECIO: 28 € (3 L.).

85 MARTÚE EVOLUTION BLANCO

BLANCO. BODEGAS Y VIÑEDOS MARTUELA.
ZONA: VT CASTILLA.
VARIEDADES: VERDEJO. PRECIO: 28 € (3 L.).

El *bag in box* (BiB) ha acelerado su escalada (subió un 12 por ciento en el mundo en 2020) y se revela como una alternativa ya popular en países como Suecia, Alemania y Francia. España exportó el año pasado en ese formato más de 50 millones de litros, con un incremento superior al 40 por ciento. En general son vinos de precio bajo (1,24 € de media), a pesar de que algunas iniciativas, como los dos nuevos Martúe (y alguna marca de prestigio que se ve en exportación) apuestan por superar su imagen todavía negativa. Una apuesta de riesgo la de envasar en BiB un vino de calidad, aunque con red de seguridad: buen comportamiento del envase, buen precio y cuidado diseño. *Arreglá pero informal*, como cantó Martirio. Dos versiones, blanco y tinto, al mismo precio, con buen comportamiento en catas realizadas a lo largo de un mes; el punto en contra, la dificultad para enfriar el vino por el tamaño del envase. Tal vez sea esa la causa de los cambios en el vino blanco, que pierde parte de su fragancia un tanto exótica mientras que el tinto, expresivo y singular en su fino carácter frutal (y con un excelente ensamblaje teniendo en cuenta su compleja fórmula varietal), no experimenta cambios apreciables. Dos vinos de amplio espectro comercial, con más carácter y finura el tinto, que responden bien en el formato de la bolsa y el grifo.

FLOR DE XAREL·LO '20

BLANCO. PROPIETAT D'ESPIELLS.
ZONA: DO PENEDÉS.
VARIEDADES: XAREL·LO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022. PRECIO: 11,20 €.

90 Bajo el epígrafe J&C Prime Brands, Juvé & Camps ha estructurado su grupo vinícola con tres referencias, Juvé & Camps para los cavas, Propietat d'Espiells en vinos tranquilos de la DO Penedés y Pagos de Anguix para Ribera del Duero, además de la distribuidora (vinos españoles e internacionales y destilados) Primeras Marcas. Propietat d'Espiells es homenaje a la finca y lidia con variedades internacionales y locales, lo que pone en el punto de mira a la mejor blanca catalana, Xarel·lo. Excelente versión ecológica en un blanco directo, fino, fresco y muy varietal. Línea delicada en la nariz, con rasgos de fruta blanca madura y frescos tonos herbáceos. Con prestancia en la boca, cierto cuerpo y estructura, seco, rotundo en sabores, frutal en aromas de boca, con finura y, sobre todo, fiel al mejor carácter varietal.

SECRET DEL PRIORAT '18

TINTO. FAMILIA TORRES PRIORAT. ZONA: DOC PRIORATO.
VARIEDADES: 80% GARNACHA Y CARIÑENA, 20% SYRAH, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 300 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 15,50 €.

88 Segunda versión de una marca nacida para un tinto dulce. Secreto a voces porque es un priorato accesible en precio y también en su perfil de tinto versátil, fruto de la suma de las distintas zonas que abastecen a la bodega (Desde El Molar a Porrera) y de la colección de variedades más significativas de la comarca. Buen ensamblaje en cepas de distinta naturaleza y condición para una nariz frutal, directa, franca y bastante amplia, con una medida crianza que parece engarzar el conjunto y toques minerales y de monte bajo. Equilibrado en cuerpo medio, centro carnoso, taninos con cierto relieve pero no rudos, ajustada acidez y buena potencia de sabores, dominio frutal en los aromas de boca y en el posgusto, final balsámico.

ARRAYÁN ROSADO DE GARNACHA '20

ROSADO. BODEGAS ARRAYÁN.
ZONA: DO MÉNTRIDA. VARIEDADES: GARNACHA.
ELABORACIÓN: FERMENTADO EN TINA DE BARRO DE 800 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022. PRECIO: 14 €.

92 Una vez encarrilada en términos razonables de finura y frescura una gama de vinos sustentada en variedades foráneas, a veces de dudosa adaptación al medio, Maite Sánchez, la enóloga de Arrayán, explora con éxito otras opciones autóctonas, sea algo lejos de casa (Garnacha de Cebreros) sea en las proximidades (Garnacha local, un buen blanco de Albillo). El nuevo rosado, de Garnacha propia, es todo un reto que se supera en una filigrana de modernidad, equilibrio, frescura sin verdor (el drama de tantas Garnachas de zonas cálidas) y expresión frutal. Aromas finos de frutas rojas y mineral de hierro matizados por toques refrescantes de monte bajo. Ligero y serio en la boca, textura fluida y tacto casi sedoso, seco, sabroso, frutal en aromas, con un curioso recuerdo ahumado final.

INSUMISO

TINTO. DELEA A MARCA.
ZONA: VILLABLANCA HUELVA. SIN IGP.
VARIEDADES: 75% MERLOT, 15% PETIT VERDOT, 10% SYRAH.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO, 5 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: 2022-2023. PRECIO: 8 €.

80 Delea A Marca, bodega familiar fundada en 2006, es uno de esos versos sueltos del panorama vinícola español. Situada al suroeste de la provincia de Huelva, cerca de la frontera portuguesa, transita sin anclajes de indicaciones geográficas, con una gama de vinos amplia, sustentada en variedades francesas. La marca Insumiso describe bien la situación, igual que Insurgente, otra de sus etiquetas, y llega cuando se ha culminado la transición a viñedo ecológico. Tinto de amplio espectro, con aromas destacados de fruta roja muy madura y tonos de crianza y bosque mediterráneo. Buen paso de boca, carnoso, taninos un punto rústicos pero no agresivos, ajustada acidez, centro goloso.

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

FAMILIA

LUIS CAÑAS

BODEGAS Y VIÑEDOS

SIEMBRA EL CAMBIO

« Siembra el cambio » es un proyecto de Familia Luis Cañas, que tiene como meta conservar y mejorar la biodiversidad en los viñedos de Rioja Alavesa.

"Esta primavera de 2021 123 personas se han movilizado para plantar 130 árboles en viñedos de Rioja Alavesa"

"Cuando estos árboles alcancen la madurez retendrán al año una media de 50 Kgs de CO2 cada uno"

Agradecemos la participación de:

María Ángeles / Vera / Marga / Javier / Ainara / Jorge / Igor /Alex / Enzo / Abril / Antonio / Felicitas / Rogelio/ Begoña / Emilio, Paula y Unax / Aritz / Irache / Maialen / Xabier / Arkaitz / María / Paola /Antía / Roberto /Olaia / Miguel / Alazne / Naia / Aitor / Aimar / Ibai / Luis / Gorka / Jorge y José Luis / Jorge / Asier / Luis Antonio/ Iñaki / Naia / Naroa / Miren / Antonio / Iker / Francisco / Manuel / Carmelo y Roque / Eduardo / Mark /Lukas/ Ernesto / José Miguel / Gonzalo / María y Mikel / Faustino / Jorge /Ángel / Paula / Nora / Gorka / Esther / Maidery Aitor / Alejandro / Fernando y Alejandro / José Ángel / Brenda y Joseba /Aitor / Luken / Aimar y Mikel / José Angel / Pedro Alberto / Gloria / Amparo / Eduardo / Marga / Laura / Lone / Alicia y Cipri / Alejandro / Unai /Garikoitz y Kimetz / David / Gontzal / Alfredo / Gema / Iván / Nicolás / Miguel Ángel / Pedro Pablo y Eunate /Donato / José Luis/ Rebeca / Bea / Isabel/Txelus / Txema / Sonia / Marcos / Tomás / Luis / Daniel/

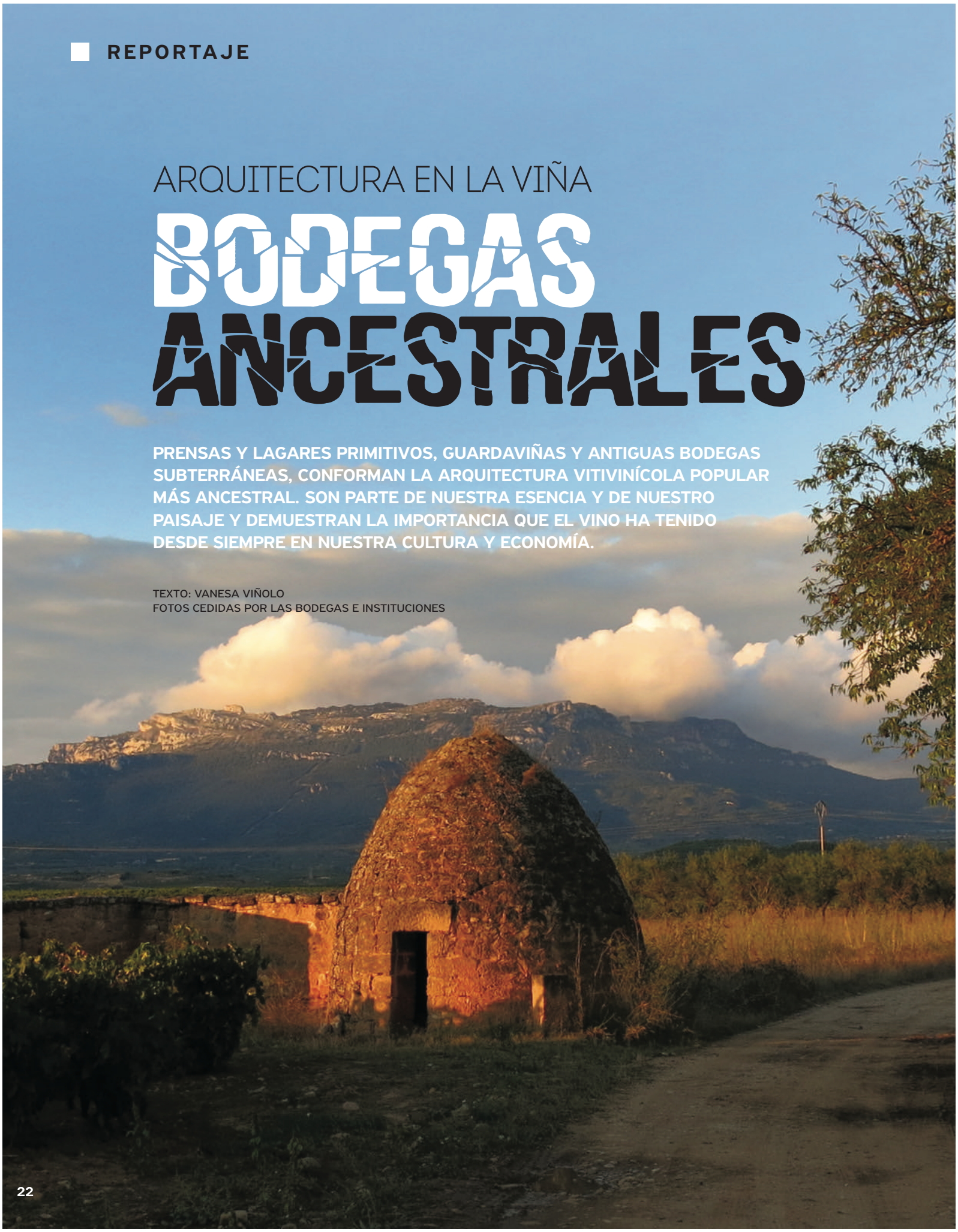
¿Y TÚ, SIEMBRAS CON NOSOTROS?

ARQUITECTURA EN LA VIÑA

BODEGAS ANCESTRALES

PRENSAS Y LAGARES PRIMITIVOS, GUARDAVIÑAS Y ANTIGUAS BODEGAS SUBTERRÁNEAS, CONFORMAN LA ARQUITECTURA VITIVINÍCOLA POPULAR MÁS ANCESTRAL. SON PARTE DE NUESTRA ESENCIA Y DE NUESTRO PAISAJE Y DEMUESTRAN LA IMPORTANCIA QUE EL VINO HA TENIDO DESDE SIEMPRE EN NUESTRA CULTURA Y ECONOMÍA.

TEXTO: VANESA VIÑOLO
FOTOS CEDIDAS POR LAS BODEGAS E INSTITUCIONES



Cuando pensamos en arqueología, también cuando pensamos en aquella que vinculamos al vino, lo hacemos a lo grande, en mayúsculas, recordando las piezas que vimos en aquel museo que tanto nos gustó: preciosas vasijas, ánforas, joyas alegóricas, maravillosos mosaicos con el dios Baco como protagonista…

Y está muy bien que así sea, pero este reportaje quiere dar voz a otro tipo de arqueología. A esa seguramente menos vistosa, pero no por ello menos importante, a aquella que no pretendía perdurar en el tiempo, sino simplemente convertir la uva en vino. Es esa discreta arqueología que no está creada por artistas sino por los propios agricultores, la que nos habla en el lenguaje llano del trabajo diario. Esa arquitectura primitiva que ha tejido, a lo largo de los siglos, una compleja madeja de experiencia, vida y trabajo, de tal manera que no podamos entender nuestro paisaje ni historia sin reparar en ella.

Durante muchos años olvidada, cuando no destruida, desde hace algún tiempo y gracias a las iniciativas de unos pocos románticos, ha comenzado a florecer. Es aún un tímido movimiento de recuperación, un interés creciente por promover, con mucho esfuerzo y muy pocos recursos, la restauración de todos estos elementos ancestrales, con los que así retomar el necesario contacto con la historia, con esa España vaciada de la que se habla pero a la que no se atiende y que está escrita, no lo duden, al ritmo de las vendimias de nuestros mayores.

LOS GUARDAVIÑAS O CHOZOS

La imagen de los viñedos de Rioja con la silueta de sus chozos en el horizonte es una de las estampas más típicas de esta región. Y es que, aunque no sean exclusivos de esta zona, los chozos o guardaviñas son legión riojana, sobre todo si nos centramos en la zona alavesa y en el entorno de la Sonsierra, la orilla norte del Ebro. Estas construcciones no son únicas de aquí. Abundan en toda la cuenca mediterránea, pero en ningún sitio se encuentran en tan alto número y concentración.

Los guardaviñas se construían con los materiales que los agricultores encontraban entre las viñas, y que solían ser piedras calizas. Cada uno es diferente, aunque todos comparten su forma de cono, la pequeña puerta con su gran dintel (a veces con el año de su construcción) y una falsa cúpula que lo cierra. Estos *iglús* de piedra seca (sin argamasa) y de una sola planta, aunque hay excepciones, se apoderaron del paisaje de viñedo en la Rioja del XIX, cuando los franceses se instalaron en estas tierras huyendo de la filoxera. Pero también se pueden encontrar otros más antiguos, ya que las chozas de los custieros o vigilantes de la viña, surgen en la Alta Edad Media, con el fin de proteger los lugares en los que la viña era más vulnerable.

Guardaviñas en San Vicente de la Sonsierra.

Con el apogeo de la mesta en el siglo XVI comienzan a ser más abundantes, y es que el ganado era uno de los grandes enemigos de las viñas. El precio de la uva se había disparado, las plantaciones de viñedo se habían multiplicado y también los rebaños de ovejas y cabras. Así lo señala un documento de Laguardia en 1537, en el que se nombra a dieciocho custieros, obligados a poner en cada *costería* una cabaña con su pendón, desde el día de Santiago (cuando la uva comienza a madurar) hasta el fin de la vendimia, la época más peligrosa y *golosa* de la uva.

Y como la única manera de que el humano entre en razón es "rascando el bolsillo", las ordenanzas de la época ya fijaban importantes multas para los pastores que asaltaran los viñedos. Se les sancionaba con el *carneramiento*, sacrificio de una oveja si el rebaño entraba en las viñas en invierno y de dos ovejas si lo hacía entre marzo y la vendimia. A los ladrones se les multaba con un real simplemente con pisar el viñedo entre Santiago y vendimia.

Solo hay que escuchar el refranero popular para darnos cuenta de que el peligro era una realidad. "Cabras en viña peor que la tiña", "sin cerca la viña, muchachos y perros la vendimian", "la viña junto al camino cerca tiene un mal vecino", "mi viña entre viñas y mi casa entre vecinas", "viña en lugar pasajero ni de balde la quiero" o "viña junto al camino, ¡ay de los racimos!".

De ahí que los guardaviñas se encontraran cerca de las dehesas comunales o de los cruces de cañadas o caminos reales, focos de auténtico peligro. Aparte de que al ser Rioja básicamente minifundista, cada propietario se hacía su propio chozo, marcando la linde.

CHOZOS SUPERVIVIENTES

Con el cambio de las mulas por tractores hace medio siglo el viticultor ya no se ve

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

Zabala, San Vicente de la Sonsierra.

Hornillo, San Vicente de la Sonsierra.

obligado a quedarse en el campo de la mañana a la noche y los chozos perdieron su funcionalidad. Muchos desaparecieron.

Rioja Alavesa atesora la mayor cantidad de chozos de España, una densidad que se debe a ese carácter minifundista que es parte de la esencia riojana y que hace que en algunas de sus localidades, como Elvillar, cuenten con hasta nueve chozos por kilómetro cuadrado. En cualquier recorrido por Laguardia, con 397 chozos registrados, Lanciego, que suma 346, o Elvillar, con 279, muy difícil será no encontrar más de un chozo al levantar la vista.

Por otra parte, como explica Ana Sabando, responsable de la redes sociales y la página web de San Vicente de la Sonsierra, "en la localidad encontramos cuarenta y siete guardaviñas o chozos, los cuales eran habitualmente construidos por varios vecinos en terrenos municipales o en los bordes de los caminos, con el fin de que sirvieran de refugio ante las inclemencias del tiempo, sirviendo incluso en ocasiones de segundo hogar".

Como el que es conocido como el guardaviñas más importante de La Rioja, el de La Espinilla, un impresionante chozo de dos plantas que no solo servía de refugio sino que se usaba como vivienda temporal, y que cuenta con chimenea, ventana y un dormitorio en la segunda planta. El ayuntamiento de San Vicente de la Sonsierra es propietario de diez guardaviñas y en la web municipal está disponible la información de sus localizaciones.

LAGARES Y PRENSAS RUPESTRES

Sin salir de San Vicente de la Sonsierra, se puede descubrir la belleza de los antiguos lagares y prensas a pie de viña, construidos junto a los propios viñedos para facilitar el proceso de elaboración. En la localidad, comenta Ana Sabando, "existen más de cien, además de dos conjuntos de lagares y prensas rupestres en los que se ha realizado una pequeña intervención este año, mejorando su señalización y localización. Se trata de los conjuntos de Zabala y de Hornillo, antiguas cooperativas en las que varios agricultores comenzaban el proceso de elaboración del vino, con el pisado de la uva a pie del viñedo".

El ayuntamiento ha creado varios *senderos del vino*, entre ellos los Paseos por la Sonsierra, dos rutas circulares señalizadas con códigos QR en las que poder recorrer guardaviñas, lagares y prensas, además de necrópolis medievales, ermitas románicas y hasta dólmenes neolíticos. Así, San Vicente de la Sonsierra es un estupendo ejemplo público de cómo poner en valor la riqueza etnográfica y adecuarla a los nuevos tiempos.

Otro gran ejemplo, en esta ocasión privado, se encuentra en la Ruta del Vino de La Rioja Alta, perteneciente al selecto club de Rutas del Vino de España (ACEVIN). Conformada por diversas empresas vinculadas al enoturismo de esta subzona riojana, están haciendo un importante esfuerzo para dar a conocer todas las riquezas de su territorio. Así lo explica Begoña Jiménez Díaz, su presidenta, señalando que en la actualidad cuentan con "treinta y tres rutas señalizadas y tematizadas en torno al mundo del vino. En muchas de ellas se pueden encontrar recursos patrimoniales de este tipo, si bien las que están en torno a la Sonsierra concentran un mayor número de estos elementos"

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

y además han realizado "un inventario de lagares y de eremitorios y ahora toca el turno a los guardaviñas o chozos".

EL VINO DE TINA A PIE DE VIÑA DE ABADAL

Las elaboraciones a pie de viña, sobre todo cuando las viñas estaban lejos de la bodega, no eran tan extravagantes como pueden parecer ahora. Pisar y prensar la uva in situ, e incluso elaborar el vino entre viñedos, era una práctica ancestral que se ha perdido casi en su totalidad y que desde Abadal, en la DO Pla de Bages, han querido recuperar.

Así lo cuenta Miquel Palau, enólogo de esta bodega: "Es un proyecto pionero de Abadal, centrado en recuperar el viñedo de la finca Arboset –un viñedo rodeado de bosque donde conviven más de diez variedades ancestrales recuperadas, con cepas de más de setenta años– y en la recuperación de una forma de vinificación ancestral: la elaboración de vino en una tina de piedra seca ubicada en medio del viñedo. Estas tinas son joyas de la viticultura y de la arquitectura ancestral, y están construidas a partir de piedra seca".

Así explica cómo estas construcciones aparecieron a finales del siglo XVI y se generalizaron en los siglos XVIII y XIX, coincidiendo con el crecimiento del vino en el Bages. "Los payeses plantaron viñedos en zonas de difícil acceso, como las laderas de las montañas, y para solventar el problema del transporte de la uva se construyeron tinas de piedra seca a pie de viñedo, pudiendo elaborar el vino allí mismo. En el interior de la tina hay azulejos de cerámica cocida, que entran en contacto directo con la uva al fermentar. Siguiendo los métodos del pasado, para elaborar el vino hacemos el cupaje en el viñedo, vendimiando las variedades blancas y tintas a la vez y fermentando todas las uvas juntas. La uva se vierte en la tina y se pisa de forma suave con los pies, fermentando dentro de la tina a la temperatura natural de esta". El resultado será el Vino de Tina Arboset, que esperan poder sacar al mercado en breve.

Finca Arboset.

Tuferas.

BODEGAS SUBTERRÁNEAS

Cuenta la leyenda que las maravillosas chimeneas de la Casa Milá están inspiradas en las visitas que Gaudí, camino de sus obras en Astorga y Comillas, realizó a uno de los barrios de bodegas más particulares de Castilla y León, en Baltanás, Palencia. Y es que la primera vez que se divisa ese paisaje formado por cientos de chimeneas sin "nada" debajo, el asombro es mayúsculo. Es una imagen que traslada a los aficionados a la fantasía, a esa Tierra Media en la que habitan los *hobbits*. Sin embargo, nada hay de fantasía y sí de mucho trabajo en estas arquitecturas populares, que son un elemento fundamental para entender la extensa y rica cultura tradicional.

Si se busca una definición común a este tipo de construcciones, hay que hablar de espacios excavados en el subsuelo, compuestos por una o varias naves conectadas entre sí, a los que se accede a través de una galería mediante una empinada escalera. Félix Jové, arquitecto de la Universidad de Valladolid quien, a través de

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

El Cotarro, barrio de bodegas de Moradillo de Roa.

la Cátedra Juan de Villanueva, ha ayudado a que barrios de bodegas castellanoleonesas como Baltanás, Torquemada o Atauta hayan conseguido ser declarados Bien de Interés Cultural (BIC), los describe como "exponentes de la conocida como *arquitectura sustractiva*, aquella en la que se construye por sustracción del material que la contiene y en el que se encuentra excavada", un material único: el propio terreno.

Se pueden distinguir dos tipos principales de bodegas subterráneas: aquellas que se agrupan en las afueras de los núcleos urbanos, formando los *barrios de bodegas* y aquellas que se encuentran en los bajos de los caseríos edificados, dentro de los núcleos urbanos.

BARRIOS DE BODEGAS

Durante los siglos XV y XVI el vino crece en importancia económica y se hacen necesarios espacios para almacenarlo. Se excava en terrenos comunales y surgen así la mayor parte de los barrios de bodegas. Como comenta Alfredo Sanz Sanza, arquitecto especialista en arquitectura tradicional, "eran los antiguos polígonos industriales". La mayoría de las que han llegado a nuestra época son del XVIII, aunque "la bodega subterránea más antigua de la Ribera se encuentra en Caleruega y data de 1179", señala Sanz.

Los años cincuenta del siglo XX son el gran punto de inflexión, ya que con la llegada de las cooperativas pierden su uso tradicional y en muchos casos caen en el abandono y ruina. Muchos se transforman en merenderos, lo que les mantiene *vivos* pero rudamente transformados, lo que ha puesto en grave riesgo su integridad patrimonial.

Y he aquí uno de los quid de la cuestión: la Ley de Patrimonio. Sin entrar en detalles, la Ley de Patrimonio Histórico Español de 1985 recoge como patrimonio tanto los bienes materiales como inmateriales, y no solo con valor artístico o histórico, sino también con valor antropológico. Y ello conlleva la obligatoriedad de preservar este patrimonio. El problema en muchos casos es la multipropiedad, ya que muchas de esas bodegas no están escrituradas y es difícil que los miembros de una familia se pongan de acuerdo de cara a la reconstrucción.

Solo en la Ribera del Duero se cuentan ciento doce barrios de bodegas y lagares tradicionales. Estupendos ejemplos son los catalogados como BIC (Bien de Interés Cultural): Atauta, en Soria, y Baltanás y Torquemada, en el Cerrato palentino. Pero existen muchos otros también muy interesantes, como Gumiel de Mercado, Castrillo de la Vega, Zazuar, La Horra, Fuentespina, Sotillo de la Ribera, San Esteban de Gormaz, Langa de Duero, Fuentecén, La Aguilera o Baños de Valdearados.

MORADILLO DE ROA, SABER COMUNICAR

El Cotarro, el barrio de bodegas de Moradillo de Roa, está formado por ciento sesenta bodegas subterráneas y siete lagares cueva y ha conseguido "saltar a la fama" gracias al empeño de Ignacio Rincón Sanz. "Siempre que hacíamos enoturismo pensaba en sacar este potencial. Y

Bodega tradicional de Moradillo de Roa.

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

más en una zona como es la Ribera del Duero. Así que diseñé un proyecto global que consistía en concienciar a la gente de que El Cotarro era un patrimonio, una seña de identidad del pueblo y que era necesario restaurarlo, pero no restaurarlo con subvenciones, o desde el ayuntamiento, sino legislar para que cada propietario individualmente la restaurase y la conservase".

El gran salto fue comunicarlo en redes sociales. En sólo un año consiguieron el Premio Nacional de Enoturismo, en 2016. En 2019 abrieron el barrio a visitas enoturísticas y en 2020 han conseguido el Premio de Patrimonio Europeo Premio Europa Nostra en la categoría de Conservación. "Hicimos muchos proyectos, visitas virtuales, una cerveza artesana, incluso hicimos un vino con Alfredo Maestro, enólogo de Peñafiel, un blanco a partir de las uvas de Albillo que la gente del pueblo no recogía. Se fue a elaborar a un lagar tradicional que se llama El Tercio, luego se guardó en una cuba de seis mil litros de castaño y cuando estaba ya fermentado se crió en roble en una de las bodegas subterráneas. Así juntábamos la tierra de Moradillo, con los viticultores, con el lagar y la bodega antiguos, recuperando su función".

Dominio del Pidio.

Campo Elíseo.

Y es que Ignacio es un auténtico *influencer* que aunque actualmente, tras haber conseguido que el 92 por ciento de las bodegas estén restauradas, se ha desvinculado un poco del proyecto, engancha a sus seguidores con sus vídeos y fotos realizados con su dron Dronaldo, en los que transmite una energía y amor por su tierra contagiosos.

LOS VINOS "DE CUEVA"

Junto con estos barrios de bodegas, surgen también numerosos ejemplos de bodegueros que han decidido apostar por volver a los orígenes. Continuando en Ribera del Duero, buen ejemplo es la espectacular Dominio del Pidio. Los hermanos Aragón, propietarios de Cillar de Silos, comenzaron hace tres años con la recuperación de siete subterráneos y cinco lagares de Quintana del Pidio, una población burgalesa tremendamente vinícola gracias a ser el epicentro vitícola del monasterio de Silos.

Con mucho trabajo han conseguido recuperarlos para crear, con las uvas de las dos hectáreas de viñedo viejo de Tinta Fina y Albillo con las que cuentan en Quintana, unos vinos muy especiales, que significan esa vuelta al origen. "Queremos hacer allí vinos honrados, honestos, directos, es una cuestión emocional" nos remarca Roberto Aragón. "Hemos tenido bodegas que se las hemos comprado a diez dueños. Tenemos una calle entera, por decir de alguna manera, que se ha restaurado, es un proyecto de continuación, la última vez que se había elaborado en ellas era en los años setenta. Son bodegas grandes, con altura y anchura. Este pueblo ha vivido siempre del viñedo, es como un polígono industrial del siglo XVI, de ahí su gran infraestructura". Una restauración exquisita que merece la visita.

Valsotillo, una de la bodegas precursoras de la creación de la DO Ribera del Duero, también lo tuvo claro desde sus

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

Bodegas Lecea.

inicios. La familia propietaria acondicionó la bodega subterránea del siglo XVI que tenían en el cerro de San Jorge de Sotillo de la Ribera (Burgos) para guardar las barricas donde se criarían sus primeros vinos. Dos mil metros excavados en roca que le han hecho ganarse el apelativo de *catedral del vino*. Otras bodegas que elaboran en sus cuevas históricas son, por ejemplo, en Cigales la bodega Traslanzas y en Rueda (La Seca) François Lurton y su Campo Elíseo, que hace lo propio en los subterráneos de una preciosa casa solariega del XVII.

LECEA, EL 'ENOTURISMO HISTÓRICO'

En esta pequeña bodega familiar de San Asensio (La Rioja) desde siempre tuvieron claro que su bodega subterránea era el mejor sitio para elaborar sus vinos. Así que, como nos explica Luis Alberto Lecea, su propietario, cuando "hace unos cuarenta años la gente comienza a abandonar las bodegas y se hace cooperativa, nosotros apostamos por mantener la bodega antigua y evolucionar en ella".

Actualmente cuentan con ocho calados rehabilitados (cuatro de ellos unidos) del siglo XVI, visitables, con los que fueron premiados con el *Best Of* de Arquitectura en 2018. Como explica Luis Alberto, San Asensio siempre fue profundamente vitivinícola, cuenta con más de 350 bodegas que datan del siglo XVI. "Nosotros somos agricultores de San Asensio, nuestros antepasados eran agricultores de San Asensio. Desde siempre, el agricultor tenía su bodega donde elaboraba el vino para venderlo en el mercado. Es un elemento más de la casa de un agricultor de San Asensio".

También han recuperado un lago y un trujal, en el que realizan, si la situación sanitaria lo permite, la Fiesta del Pisado de Uva, premiada como Mejor Experiencia Enoturística en 2016. "En una de las bodegas hemos mantenido todo tal y como era, con un lagar y un trujal antiguo, con la misma estructura Ahí es donde elaboramos un vino especial, un maceración carbónica. Todos los años hacemos el pisado de la uva, tenemos la fiesta, es una actividad ya emblemática".

Como nos dice Luis Alberto "bodegas de elaboración hay muchas; nuestra visita está centrada en contar cómo se elaboraba, la historia, cómo se trabajaba antiguamente, trasladarnos a otra época". Todos sus vinos son "de cueva" e incluso su maceración carbónica es uno de los pocos que se elabora como se hacía hace doscientos años en La Rioja. Su última apuesta es un vino de alta gama elaborado con sus viñas más viejas, cuya etiqueta rememora el entramado de sus bodegas subterráneas.

VINOS DE TINAJA EN UNA 'FONDA' DEL XVII

La antigua cooperativa de Moixent (Valencia) conocida como La Fonda es el lugar escogido por Paco y Pablo Calatayud para elaborar sus *vinos de pueblo*, unos vinos muy especiales, en los que se aúnan variedades locales ancestrales, viejas tinajas de barro y crianza en subterráneos con siglos de antigüedad. Pablo Calatayud nos cuenta que "la fonda es un tesoro, es como entrar en una aventura del señor de los anillos. Tres galerías subterráneas conectadas a cinco metros de profundidad excavadas hace cien, doscientos y trescientos años. Noventa

Celler del Roure.

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

y siete tinajas de barro dormidas allí abajo esperando que alguien viniera a despertarlas".

Y vaya si lo hicieron. Sus dos grandes apuestas son las tintas ancestrales Mandó y Arcos: "ambas tienen un carácter especialmente fresco y vibrante, aportan singularidad y también tipicidad". A ello se suma su crianza en viejas tinajas. "En muchas zonas vitícolas del Mediterráneo, el barro y el vino han permanecido unidos durante más de dos mil años. En nuestra comarca, desde el siglo IV a. de n.e., justo aquí arriba en el poblado íbero La Bastida de Les Alcusses, y hasta los años treinta del siglo XX. Nuestras tinajas de barro crían bien los vinos porque los mantienen a temperatura baja y constante. Su forma globosa también otorga bondades y los deja limpios y listos para embotellar. Sabemos que las barricas de roble francés y americano nos permiten obtener grandes vinos de guarda pero en ocasiones ocultan o enmascaran el origen y la autenticidad de nuestras uvas. Las tinajas de barro no aportan sabores y aromas y así nos ayudan a encontrar la esencia y el alma de nuestros vinos".

Visita guiada por los calados de Logroño.

Calados de San Vicente de la Sonsierra.

Visitable los fines de semana, es una auténtica inmersión en la arqueología del vino valenciano.

LOS CALADOS: LOCALIDADES 'GRUYERE'

Y es que no es raro encontrar, en poblaciones con pasado vinatero, una red subterránea de bodegas que se comuniquen bajo el suelo. Era una costumbre extendida el que cada casa contara con su bodega así que, hoy en día, podemos visitar estos entramados subterráneos y rememorar aquellos tiempos. Logroño y San Vicente de la Sonsierra en La Rioja, Laguardia, en Álava, Aranda de Duero, en Burgos, Tomelloso, en Ciudad Real o Requena, en Valencia, son algunos de estos extraordinarios ejemplos de arquitectura de excavación.

En Logroño se pueden visitar algunos de los calados que desde la Edad Media y el Renacimiento se han venido utilizando para la elaboración y la crianza del vino. Al recorrer las calles más antiguas de su casco viejo, como Ruavieja o Barriocepo, solo hay que fijarse en una especie de respiraderos a la altura del suelo. Son las *tuferas*, por donde salía el temido monóxido de carbono que se desprende durante la fermentación y que delatan que ahí "hay bodega".

De los más de ciento treinta calados y lagares que existen, actualmente se pueden visitar menos de diez (listado completo en la web del ayuntamiento), entre ellos el de San Gregorio o El Calado (calle Mercaderes con Rúavieja). Como nos cuenta Begoña Jiménez, de La Ruta del Vino de Rioja Alta, "hoy en día los calados van adquiriendo otros destinos más lúdicos y de esparcimiento". Algunos alojan restaurantes, locales de cata o dedicados a otras actividades vinculadas al mundo del vino. Lo importante es mantenerlos vivos y en buen estado.

Aranda de Duero representa la red de bodegas más extensa de la Ribera del Duero, con más de siete kilómetros de galerías excavadas a nueve metros de profundidad, comunicadas entre sí para ventilarse y para acceder de una nave a otra. Muchas de ellas reconvertidas en peñas, aún puede visitarse casi una veintena de ellas (listado y visita virtual en la web del ayuntamiento). Roa, Gumiel de Izán o Peñaranda de Duero también son estupendos representantes castellanoleoneses de estos pueblos horadados por el vino.

Tomelloso, es uno de los centros neurálgicos de Castilla-La Mancha, produc-

Bodega subterránea de Tomelloso.

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

tora de la mitad del vino español, y es una de las mayores productoras de alcohol vínico a nivel mundial, así que no podía dejar de ser otra de esas poblaciones *horadadas* por el vino. Aquí hubo unas dos mil casas-bodegas, pero desgraciadamente no se han conservado muchas de ellas. Recientemente, gracias a unas obras en el centro, ha salido a la luz la impresionante bodega subterránea que la familia de Bodegas Verum tenía en su desaparecida casa familiar y en la que han encontrado ocho grandes tinajas de barro con las que esperan retomar antiguas elaboraciones basadas en la ancestral y local variedad Tinto Velasco.

Bodegas Lecea.

EL FUTURO ES VOLVER AL PASADO

Como señala Félix Jové Sandoval, catedrático de la Universidad de Valladolid y uno de los *culpables* del proceso de recuperación y restauración de esta arquitectura popular de Castilla y León, "no cabe duda de que las bodegas constituyen una relevante muestra de patrimonio etnográfico asociado a los sistemas productivos del vino. Es un patrimonio representativo de un pasado y de unas formas de vida casi en el olvido, digno de ser conservado y transmitido a generaciones futuras".

Con la ayuda de un marco legislativo en el que se tienen en cuenta los valores etnográficos de estos tipos de arquitecturas y junto a "un cambio de mentalidad en cuanto a la apreciación positiva de la arquitectura tradicional por parte de la sociedad y los propios usuarios", la esperanza es que poco a poco vuelvan a lucir con todo su encanto y autenticidad.

Muestra de este creciente interés son los Congresos de Barrios de Bodegas que han conseguido unir y comunicar a una parte de las bodegas subterráneas, creando ese necesario sentir común. Ahora que se comienza a dar visibilidad a esa España *vaciada* y se habla de la necesaria vuelta a las raíces y a la esencia, son un ejemplo perfecto de cómo se puede reactivar la economía y crear puestos de trabajo en estos pueblos, muchos de ellos casi abandonados.

La apuesta de futuro pasa por recuperar ese patrimonio singular, que une el vino, el suelo, el clima, las variedades autóctonas y una historia milenaria a través de la piedra. Es uno de nuestros mayores tesoros, elemento fundamental para entender nuestra cultura. Porque, no nos engañemos, somos vino y en el vino encontraremos nuestra verdad. ■

ARQUITECTURA DE UNA BODEGA SUBTERRÁNEA

La puerta de acceso es uno de los elementos más característicos.
De baja altura y gruesa madera, es muy curioso ver su enrejado, hecho a propósito para que el aire del interior se ventile. Es por ello esencial que no se sustituyan esas puertas de madera por una chapa metálica sin ventilación, ya que se generarían condensaciones, humedades y la bodega podría derrumbarse.
Al pasar el umbral nos encontramos con las escaleras, que suelen contar con dos tramos: uno construido y que sirve de continuidad a la fachada y otro horadado en la tierra, que se extiende hasta el cañón de la bodega.
Esta bóveda puede estar creada con lajas de piedra o mediante roscas de mampostería o vigas rectas de madera. Por encima de esta estructura se rellena con la tierra de la excavación formando el *teso*. En el interior, la bodega se organiza en una o varias naves. Algunas incluso tienen la prensa y el lagar en su interior, con su pozo.
El otro elemento emergente característico de las bodegas es la chimenea, también conocida como zarcera, y que es el imprescindible intercambiador del clima interior subterráneo y el exterior, además de la *señal* inequívoca de que hay una bodega cerca. Las hay cuadradas, circulares, pequeñas y grandes, siempre en concordancia al uso y la dirección de los vientos dominantes.

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

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
Llámame clásico
Que te llamen clásico
es un orgullo, las cosas como son.
Un clásico tiene un encanto especial.
Por eso resiste el paso del tiempo
y siempre está de moda.
VIÑA POMAL
HARO · RIOJA · 1904
VIÑA POMAL
RESERVA
RIOJA

UVA, TERRITORIO Y CRIANZA

LA NUEVA REALIDAD BLANCA

TEXTO: MARA SÁNCHEZ

SU CONSUMO HA EXPERIMENTADO UN CRECIMIENTO ESPECTACULAR, SUPERIOR AL DE LOS TINTOS EN PAÍSES COMO ESTADOS UNIDOS. EN NUESTRO PAÍS TAMPOCO VAN POR MAL CAMINO. ELABORACIONES DE MUY DIVERSOS PERFILES, DESDE JÓVENES MUY FRESCOS HASTA MARAVILLOSAS ELABORACIONES CON MUCHOS AÑOS A SUS ESPALDAS, Y QUE POCO A POCO SE DESPOJAN DE SU LASTRE ESTACIONAL. LAS UVAS AUTÓCTONAS Y EL VALOR DEL TERRITORIO TIENEN MUCHO QUE DECIR EN ESTE MOMENTO DULCE QUE VIVEN LOS BLANCOS.

Mercados receptivos, demanda en aumento, reconocimientos. Una ecuación que lleva a los elaboradores de vinos blancos a transitar por una senda inimaginable hasta hace unos pocos años. Ahora son muchos los blancos considerados al mismo nivel que los tintos, y en ocasiones incluso superior si la cuestión va de comparar. Esta ola a favor ha puesto en el punto de mira a zonas y bodegas que en este momento, además de disfrutar de consideración, les está animando a dar algún paso adelante, más o menos ambicioso en función del territorio y la firma. Pero la circunstancia trae aparejada facetas como inversión, investigación e innovación.

Los vinos blancos ganan adeptos y respeto, por quien los hace y quien los bebe, pues son innumerables los primeros que los han considerado siempre complemento de un portfolio más o menos extenso de los tintos. La situación en este momento es otra, si bien queda por hacer, pero elaboradores, bodegueros y consumidores han cambiado la manera de ver el vino blanco, que en este escenario ganan en calidad y variedad.

Entran en juego las uvas autóctonas, algunas muy minoritarias y otras tantas recuperadas, con la mente puesta en la identidad, en el territorio, en el origen (tres conceptos que son tendencia hoy). Y hay cambio de estilos, se buscan perfiles novedosos. Además, las denominaciones de origen que no mimaban demasiado los blancos, no ajenas a la evolución de los mercados, les dispensan ahora atenciones; unas los acogen en su seno, otras les reconocen un lugar destacado que hasta no hace mucho no le daban, y algunas crean nuevas figuras para ponerlos en valor. Es el caso de Ribera del Duero, Rioja y Rueda, respectivamente.

Lo más relevante es la importancia adquirida por las variedades autóctonas, las grandes protagonistas en esta revolución de los blancos españoles. Que ha llevado implícita también la renovación en las maneras de elaborar de algunos mirando al tiempo como aliado de vinos que, en principio, no fueron pensados para esperar sino para consumir de inmediato.

En sintonía con esto prolifera el trabajo con lías para ganar volumen, complejidad, recorrido (¡vida!), o se hace una selección más concienzuda de los depósitos (ya sean de acero inoxidable, hormigón, madera o ánforas de barro) con el fin de respetar, en todo lo posible, el perfil primario de las variedades. Y antes que esto, los trabajos en el campo se realizan con mayor meticulosidad. Maneras comunes a esas bodegas que vienen apostando desde el convencimiento por las posibilidades reales de hacer de los blancos grandes vinos.

Es en este contexto que territorios reconocidos y afamados por sus blancos ganan presencia. Es el caso de Galicia que ha ampliado el foco más allá de Rías Baixas. A la vez, en zonas en las que era casi un producto *complemento* ganan atenciones y espacio propio. Una realidad en la que se van superando esos mantras de que son vinos para el verano o los hermanos menores de los tintos. Ahora disfrutan de igual consideración, se tratan de tú a tú, y son cada vez más quienes los defienden sin complejos y bastantes las bodegas que han empezado a elaborarlos y otras muchas que se han preocupado por mejorarlos. En el

Verdejo.
FOTO: ROB Y LISA MEEHAN.

centro, un amplio repertorio varietal: Albariño, Malvar, Godello, Verdejo, Xare.lo, Hondarribi Zuri, Tempranillo Blanco, Maturana, Garnacha Blanca...

RIOJA, TIERRA DE BLANCOS

En el territorio riojano están volviendo a sus orígenes animados por la demanda de los mercados y el éxito creciente de zonas tradicionales de blancos. Sus inicios vinícolas –siglos atrás– fueron como tierra de blancos aunque ahora resulte increíble. El Consejo Regulador lo recuerda en su argumentario en defensa de las elaboraciones blancas, incluida la autorización de nuevas variedades ajenas al territorio (Verdejo, Chardonnay y Sauvignon Blanc) que ha provocado algunas críticas. En todo caso son las propias las que están pegando fuerte: Viura, Garnacha Blanca y Malvasía a las que, hace más de una década, incorporan Maturana Blanca, Turruntés y Tempranillo Blanco.

El objetivo es común en todas las zonas que están dando un claro empujón a estos vinos: lo autóctono como hecho diferen-

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

cial, el origen, la tierra (clima, suelo, paisaje), lo que los identifica, y las uvas propias son parte imprescindible en este discurso.

Partiendo de esta máxima Rioja tira de su blanca por antonomasia, la Viura, y la crianza en barrica, una de las señas de identidad de esta zona. En la selección y manejo acertado de la barrica está la clave del éxito de este tándem a causa del justo perfil aromático de la uva; de no hacerlo bien, la madera puede comerse la fruta. Es la razón por la que buscan las cepas más viejas pues al reducir los rendimientos la Viura mejora ese sobrio carácter.

Esto ha favorecido la entrada con paso firme de Garnacha Blanca, Maturana y Tempranillo Blanco, en general más expresivas y contundentes, si bien es cierto que son las dos primeras las que se están imponiendo con fuerza porque, gracias a una viva acidez, hacen buenas migas con la crianza. Cosa más cuestionada en el Tempranillo, con opiniones encontradas respecto a su capacidad de envejecimiento.

Juan Carlos Sancha, enólogo, doctor en Viticultura y Enología, e ingeniero técnico en Industrias Agrarias además de bodeguero, uno de los grandes defensores y principales elaboradores de Maturana Blanca, desaparecida hasta no hace mucho tiempo, recuerda que es "la primera variedad citada documentalmente en Rioja (1622)". Para él tiene aptitudes vitícolas de calidad, y las enumera: "maduración precoz, elevado contenido en azúcar, acidez fija alta, potencial aromático, racimo y tamaño de la baya pequeños, y producción limitada". Sin olvidar, termina, que "el desarrollo de las variedades autóctonas minoritarias puede servir de freno a la introducción de foráneas como se ha hecho en otras zonas".

Bodegas Juan Carlos Sancha, en la Rioja Alta (Baños de Río Tobía), elabora vinos ecológicos con Tempranillo Blanco y Maturana, blanca y tinta, después de que, en un trabajo de investigación junto a su colega universitario Fernando Martínez de Toda, las descubrieran y recuperaran. "Es la mejor blanca que tenemos, con acidez y frescura por encima de las demás". Se podría concluir que la Maturana es la gran esperanza blanca de Rioja aunque todavía es muy minoritaria.

LOS GRANDES VINOS NECESARIOS

En noviembre de 2019 desde el Consejo Regulador de la DO Rueda se anunciaban cambios trascendentes con la vista puesta en las exigencias del mercado. Además de admitir variedades foráneas, como Viognier o Chardonnay, se creaba una nueva categoría, *gran vino de Rueda*. Resulta incuestionable asociar esto a una realidad: la zona no para de aumentar su producción al tiempo que su prestigio se viene devaluando por ese crecimiento fuera de control. Situación a la que ha contribuido con política de precios a la baja.

Ante esta situación era inaplazable, desde la denominación, el apoyo a las bodegas que trabajan con el fin de mejorar la imagen de la zona. Es por eso que crean la nueva categoría asociada a valores de calidad: viñedos con más de 30 años, rendimientos por debajo de 6.500 kilos por hectárea y un ratio de transformación del 65 por ciento. Se podría hablar de la Rueda necesaria, si no la única.

Son bastantes los que han optado por la crianza de sus vinos, lejos de las presiones de los mercados y convencidos de que la Verdejo se entiende bien con el reposo (en barrica y/o botella) gracias a su perfil aromático. Y los hay ahora que están comenzando a defender el consumo de añadas anteriores (sus jóvenes, si han sido bien trabajados, pueden aguantar bien el tiempo) frente a la urgencia por consumir la cosecha del año.

Un discurso comercial que comparten con los elaboradores de albariño, poniendo en valor la capacidad de evolución que tiene su uva gracias a la potente acidez que le es propia. Una vía que puede calar si los vinos se elaboran pensando que crezcan en la botella sin contacto alguno con la madera; reducir rendimientos y servirse de lías son algunas de las claves.

Martina Prieto, enóloga y tercera generación de Bodegas José Pariente, elabora junto a su madre, Mariví Pariente, vinos de Verdejo y Sauvignon Blanc, en diferentes versiones y con diversas crianzas. "Parece claro que en la DO Rueda tenemos potencial suficiente para dar un salto cualitativo con los vinos blancos de crianza. Nosotros lo hacemos desde hace años, tomando como base los viñedos de más edad o procedentes de los pagos de calidad más contrastada, como es el caso del vino de finca Las Comas o nuestro José Pariente fermentado en barrica. Nuestro consumidor cada vez es más conocedor del vino y poco a poco está creciendo el mercado de estos vinos que, indudablemente, nos prestigian pero también a nuestra zona vitivinícola".

Mariví Pariente y Martina Prieto.
FOTO: BODEGAS JOSÉ PARIENTE.

Reivindica el Verdejo castellano sobre el que se reproduce en otros territorios. "El terruño es clave en la expresión varietal. En nuestra zona es de maduración tardía, disfruta de un clima continental con un gran contraste de temperaturas entre el día y la noche, y esto es fundamental durante el periodo de maduración porque sus aromas se desarrollan lentamente (así como la concentración de azúcar) y favorece que la acidez se mantenga en la uva. Por otro lado, el suelo de cascajo (con buena aireación y

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

drenaje) y las afloraciones calizas también condicionan esta lenta maduración. El resultado, una Verdejo con matices de hierba de monte bajo y toques afrutados. En climas más frescos no conseguiría una plena madurez y en climas más cálidos (o sin nuestros contrastes de temperaturas) se obtienen vinos con aromas más tropicales y sobremaduros, sin acidez".

INTERESES COMPARTIDOS

En esa tipicidad que imprime a la variedad el territorio también incide Pedro Ruiz Aragoneses, director general de Alma Carraovejas, donde se incluye Ossian Vides y Vinos, fuera de la DO Rueda. Bodega asentada en la provincia de Segovia (Nieva) pero donde la Verdejo ofrece otro perfil. "La singularidad de esta zona y de sus viñedos se debe a sus suelos, su clima, su orografía, su historia. Suelos compuestos, principalmente, por margas arenosas,

Pedro Ruiz Aragoneses.
FOTO: ALMA CARRAOVEJAS.

junto a zonas donde observamos codones e incluso una mayor presencia de pizarra respecto a la parte vallisoletana de la denominación. Una estructura arenosa que permitió que sus cepas no se viesen afectadas por la filoxera convirtiendo este territorio en uno de los reductos más importantes de viñedo centenario que quedan en el mundo. Circunstancia que aporta complejidad y enriquece la identidad de esta zona. Y se suma a esto la orografía y el clima, con una altitud media de 900 metros, donde las condiciones se vuelven extremas".

"En conjunto, hablamos de viñas muy viejas, en algunos casos prefiloxéricas, de entre 100 y 200 años en pie franco, que nos permite mostrar en nuestros vinos las características propias del Verdejo auténtico, recuperar el perfil más honesto desde una zona de suelos austeros y clima extremo que logra expresar el carácter único del verdejo". No obstante, Ruiz no entra en valorar cuál es mejor Verdejo sino que, por el contrario, defiende la necesidad de respetar e interpretar la singularidad de cada zona porque es lo que les da identidad y valor. "Lejos de homogeneizar el carácter de todos los vinos y limitar la expresión de cada uno de los paisajes y terruños, aporta una mayor complejidad al conjunto hasta el punto que podríamos hablar de denominaciones de origen diferentes o subzonas claramente diferenciadas".

Bajo su punto de vista, tanto la zona como la variedad se encuentran en un momento especialmente bueno gracias al trabajo de muchos productores y elaboradores, y añade: "considero que el futuro de la Verdejo, y de la viticultura en general, pasa por centrarnos en cuidar la materia prima y su entorno para poder interpretar con mayor fidelidad cada terruño. Si queremos que la región sea reconocida como una de las grandes zonas de vinos blancos, debemos apostar por hacer grandes vinos de guarda que reflejen el potencial varietal y las condiciones climáticas, edafológicas y orográficas de nuestra tierra".

Volviendo con Martina Prieto, ahora dentro del proyecto personal, Prieto Pariente, que desarrolla junto a su hermano Ignacio, partiendo de distintos viñedos en diferentes zonas, ha elaborado un vino de Viognier, fuera de denominación. "Nos topamos con la viña por casualidad y, tras una elaboración experimental en 2013, vimos la excelente adaptación de esta variedad a nuestra zona. La uva requiere una estación de crecimiento larga y cálida para madurar por completo pero, a diferencia de lo que ocurre en el Ródano (su lugar de origen), aquí mantiene una acidez más alta, lo que se traslada en una mayor frescura en el vino". Llevado esto a la aportación que la uva foránea puede hacer a Rueda, Martina considera que las blancas ajenas a la Verdejo deben ser sólo complemento para ganar en matices, "aunque la Verdejo es suficientemente aromática".

ACIDEZ PARA UN LARGO RECORRIDO

La exploración de nuevos caminos se viene produciendo en la otra gran zona de blancos, Rías Baixas, para ampliar sus posibilidades frente a la inmediatez mal entendida. Con una alta acidez en el punto de partida, estos vinos gallegos han demostrado con creces lo bien que les sienta el paso del tiempo: calman las iniciales notas punzantes y, sin perder frescura, ganan complejidad y afloran sensaciones más amables. Aumentan los elaboradores que piden paciencia, que se les dé tiempo, porque en este momento es ya incuestionable la capacidad de evolución que tienen estas elaboraciones.

María Garrido, directora de marketing de Bodegas Martín Códax habla de Rías Baixas como "un tesoro codiciado por muchos. En poco tiempo grandes grupos nacionales e internacionales han decidido implantarse en la zona ya que han entendido que es la reina de las blancas. En cuanto al producto, hemos pasado de ser elaboradores de prácticamente un único tipo de vino a ofrecer un abanico enorme. Tenemos marcas más desenfadadas, como Marieta, vinos de parcela como Finxa Xieles, de paraje como Arousa o un vendimia tardía como es Gallaecia. El Albariño es una uva muy versátil, y con la diversidad de *terroirs* que tenemos dentro de un mismo territorio somos capaces de obtener vinos muy distintos, enfocados a consumidores y momentos diversos. Si además aplicamos técnicas enológicas diferentes esa variabilidad y versatilidad se incrementa de manera exponencial".

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

Albariño.
FOTO: LUIS DE PAZOS.

Godello.
FOTO: LUIS DE PAZOS.

También se observa una creciente combinación de variedades, fórmula en la que se asienten sus vecinos del Ribeiro donde, si bien es cierto que se dan buenos monovarietales, la mezcla de uvas resulta exitosa: complejidad, estructura, frescura, larga vida. “Evidentemente, el resto de uvas que tenemos es otra de las riquezas de las Rías Baixas y nos gusta trabajar con ellas de manera individual pero también en mezcla porque una integración equilibrada, con una estructura basada en Albariño, ofrece vinos muy interesantes”, añade Garrido.

También recuerda que hace 35 años poco se sabía sobre el Albariño fuera de Galicia y hoy disfruta de reconocimiento nacional e internacional. “Lo mismo ha ocurrido con la uva Godello, prácticamente desconocida fuera hace una década y ahora una de las más codiciadas. Es muy probable que algún otro varietal autóctono tenga esa misma expansión en los próximos años. Las características de nuestras uvas unidas a nuestros *terroirs* (de influencia atlántica) ofrecen vinos muy frescos y elegantes. Seguramente nuestras uvas se elaboren en otros territorios y países generando categorías potentes en las que los vinos gallegos seguirán siendo los referentes de calidad y personalidad”.

El joven Manuel Méndez, enólogo en la bodega familiar Gerardo Méndez, se manifiesta en un sentido similar subrayando la influencia del origen y fija el futuro de estos vinos en seguir ahondando en la importancia de los suelos en las diferentes subzonas. “Cada vez son más los productores que están dándole importancia a la viña, de dónde viene, la influencia del mesoclima y microclima. En cuanto a la mezcla de variedades no creo que responda a un cambio, en todo caso sería volver a las raíces. En Condado de Tea y O Rosal siempre usaron la mezcla de variedades porque los antiguos entendían que, si solo plantaban una variedad y la añada era mala para la floración, tendrían más dificultades para poder sacar la cosecha adelante”.

CHACOLÍ, NUEVO HORIZONTE

El mundo del chacolí se encuentra en una situación parecida aunque no idéntica pues está marcado por la diferencia que imprime

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

el territorio y el perfil de su autóctona Hondarribi Zuri. De nuevo la procedencia es la clave y lo que los elaboradores aspiran a embotellar (clima, paisaje, suelo, biodiversidad), las particularidades de la zona.

Garikoitz Ríos, director técnico de Bodega Itsasmendi, es uno de los artífices del cambio protagonizado por estos vinos. La bodega, fundada en 1994, nace con la pretensión de hacer un chacolí con calidad dentro del contexto de los vinos blancos pero transmitiendo al máximo el carácter de la zona de producción. "A pesar de ser territorios y denominaciones muy pequeñas, existe una gran diversidad geológica y microclimática. La Hondarribi Zuri se puede estar recolectando durante más de 30 días, lo que provoca gran riqueza en matices. Pero lo que realmente ha abierto una ventana al chacolí es su elevada acidez y potencial de guarda. Tenemos acidez de manera natural lo que nos convierte en privilegiados dentro de las nuevas tendencias".

Agustí Torelló Roca.
FOTO: AT ROCA.

Si bien reconoce que todavía el término chacolí es un pequeño lastre en la percepción que de la calidad tienen los consumidores, "nuestra posición geográfica nos da un plus de diferenciación en el carácter de los vinos, y en mi opinión, el futuro del chacolí está en los vinos de guarda porque además no existe ninguna zona de prestigio del mundo que elabore solo vinos jóvenes. Las crianzas, las añadas, te posibilitan adquirir un valor añadido esencial para dignificar esta bebida. Sinceramente, creo que es una zona para elaborar grandes vinos blancos con un nivel de exigencia alto en la viticultura. Los costos de producción tan elevados de nuestra zona nos imposibilitan ser muy competitivos en los vinos jóvenes. Seríamos frágiles ante el mercado si no ofrecemos otras variantes de mayor calidad que nos prestigien".

En sintonía con el objetivo de lograr potencial de envejecimiento, dice que está muy extendida la crianza sobre lías, "además de realizar algunas fermentaciones o crianzas en diferentes maderas, generalmente grandes, e incluso en los últimos años se trabajan las tinajas y huevos de hormigón. Hay una gran inquietud que está provocando también algunas fermentaciones con pieles, maceraciones carbónicas, chacolí sin sulfitos... En Vizcaya existe ya una propuesta en firme de categorizar el chacolí en jóvenes, con crianza y un capítulo para elaboraciones especiales".

XAREL·LO, IMPRESCINDIBLE

En territorio catalán la Xarel·lo es la uva que alcanza mayor protagonismo, fundamental para blancos con crianza. Variedad identitaria del Penedés, también son hoy muchos más los espumosos monovarietales cuando se piensa en largas crianzas. Xavier Gramona fue el primer defensor incondicional de este tipo de burbujas pensadas para envejecer y quien entra en ellas con la Xarel·lo por su capacidad antioxidante y resistencia a las enfermedades y la podredumbre. En el mundo del cava, hasta los años 80, fue la más empleada para la alta gama aunque la moda de los vinos jóvenes provocó el arranque de parte del viñedo. Superadas aquellas modas y valorados otros perfiles de vino, ahora la Xarel·lo es un referente.

El enólogo Agustí Torelló Roca, de la bodega AT Roca, considera que las variedades autóctonas o tradicionales "son el mejor canal para poder explicar la singularidad de nuestros suelos y clima, sumado a que forman parte del trabajo de muchas generaciones de viticultores de la zona que plantaron las uvas que mejor se adaptaban al territorio, lo que aporta un valor emocional que trasciende a la calidad".

En cuanto a su opinión sobre lo determinantes que están siendo las nuevas maneras de elaborar para el éxito de los blancos, refiere una redefinición del concepto de vino blanco. "Vamos más allá de la elaboración clásica de cada región, que en nuestro caso, casi por definición, tenía que ser un producto de consumo rápido. Ahora profundizamos en cada variedad, explorando nuevas formas de interpretar y expresar, jugando con las pieles, las lías, envejeciendo, y apoyándonos de elementos vivos para fermentar y criar, como la cerámica, el cemento, etcétera. En casa apostamos también por los espumosos ancestrales (proyecto Anima Mundi) explorando una vía para llegar al origen de forma quizás más directa. Creemos que tenemos un clima y unas variedades idóneas para elaborar estos espumosos y con un potencial de guarda brutal".

Comenta que la zona está inmersa en una reconversión varietal profunda, "el territorio se reorienta hacia lo original. Crece la demanda en este sentido y representa el futuro si queremos dignificar la región. Además, vemos cómo se adapta a las sequías, al aumento de temperatura... el ciclo vegetativo está variando y el comportamiento general es mucho mejor. Una variedad adaptada implica menos intervención y mayor calidad".

LA RIBERA SE APUNTA AL BLANCO

Aunque es parte de la historia vinícola de la Ribera del Duero, no ha sido hasta la cosecha de 2019 que el Albillo Mayor ha sido admitido como única variedad blanca. Autóctona de esta zona castellana, hasta ese momento las bodegas que la elaboraban lo hacían bajo la indicación VT Castilla y León, o integrada en los

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

Hondarribi Zuri.
FOTO: JUAN CARLOS LATXAGA.

Xarel·lo.
FOTO: LUIS DE PAZOS.

tintos para aportar frescura. En cuanto a su elaboración, es habitual el trabajo con lías y el uso controlado de la barrica para darle volumen. Antes del Albillo castellano ya estaba ganando importante protagonismo el Albillo Real de Gredos de la mano (nuevamente) de los jóvenes elaboradores, lo cual, seguro, también aceleró de algún modo los movimientos de la denominación.

En el caso abulense sus *hacedores* parten de la poca viña vieja conservada en la zona y proponen vinos frescos, frutales y en ocasiones con recuerdos melosos. Un perfil distinto del que identifica al Albillo Mayor pues la de Gredos es más aromática y con mayor acidez. No obstante, comparten la necesidad de aliados (lías, recipientes de cemento o la madera en grandes volúmenes). Pero estos vinos de Albillo Real, de limitadísima producción, confieren un carácter diferencial a la zona.

Ese proceso novedoso certifica que fuera de los territorios más conocidos hay iniciativas interesantes que poco a poco van cogiendo forma. Proyectos minoritarios porque parten de uvas de las que tampoco sobran kilos o porque el tipo de elaboración por el que apuestan no es todavía para el gran público, si bien tienen receptores entre los nuevos curiosos consumidores porque ofrecen cosas distintas.

Es el caso de la joven bodega andaluza Forlong donde hacen blancos de Palomino sin elaborar generosos. Su filosofía parece arriesgada pero cuenta ya con aficionados seguidores. Rocío Áspera y Alejandro Narváez, sus propietarios, han recuperado antiguas plantaciones y técnicas también ancestrales con lo que aportan valores extra. Su idea es hacer vinos de Jerez diferentes, y es por eso que fermentan en algún caso en bota de oloroso o elaboran en tinajas de barro centenarias. Es cierto que son numerosas las bodegas en la zona que hacen blancos de Palomino, pero en muchos casos son una derivada de un discurso central asentado en vinos generosos.

AUTÓCTONAS Y MINORITARIAS

Desde la Comunidad Valenciana hay algunos intentos con la variedad levantina Merseguera, resistente a la sequía, de madura-

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

ción tardía y acidez moderada. Es una de las uvas principales de la DO Valencia pero no son muchas las hectáreas disponibles. Para conseguir estructura se sirven del raspón y de la crianza sobre lías. Los trabajos de recuperación los están llevando a cabo jóvenes elaboradores que llegan a la zona con nuevos proyectos; los merseguera que firma Toni Sarrión en Bodega Mustiguillo y en Risky Grapes muestran un camino muy prometedor para una uva que fue protagonista en la zona Alto Turia pero ha sido sustituida casi por completo por naranjos.

MALVAR EN EL CENTRO

Otro proyectito en esta línea es el vino de Malvar, La Malvar de MQV, que nace en 2010 de la mano del enólogo Gonzalo Rodríguez, uno de los tres socios de la toledana Más Que Vinos y del que sale una producción limitadísima (de ahí lo de proyectito). Fermentado en tinajas y roble francés, con una posterior crianza de unos seis meses en barricas con sus lías, la base son viñas en vaso de más de 50 años. La minoritaria Malvar es autóctona de la zona centro, presente en las denominaciones de origen Vinos de Madrid, en su zona oriental, y la vecina Mondéjar-Sacedón.

"Es poco productiva, motivo por el cual desapareció, dice Gonzalo Rodríguez, pero madura sin problemas y es buen complemento de otras, sobre todo Airén". Se dice que es difícil de elaborar porque es propensa a la oxidación, además de ligera en aromas y sabores, con baja acidez y ajustada frescura, pero como en el resto de casos tiene un valor diferencial, su tipicidad.

"Desde que era un joven estudiante de enología, mi padre me comentaba que los mejores vinos que se hacían en mi pueblo llevaban Malvar. Desde entonces ha sido una pequeña ventana que tenía que abrir en Cabañas de Yepes, donde antes fue una variedad muy importante. Partíamos del último reducto de la variedad, media hectárea de viña vieja, pues a nuestro alrededor estaba casi desaparecida, y a partir de ahí fuimos injertando para mantener el mismo clon y llegar a tres hectáreas. Es una autóctona muy adaptada a nuestro clima continental extremo, es decir, de contrastes".

"En líneas generales, el hueco comercial existe porque el mercado de los blancos está resurgiendo y toman la importancia que merecen. Hay una tendencia a recuperar variedades que estaban en el baúl de los recuerdos en paralelo al boom actual de buenos vinos blancos españoles. La elaboración y la exquisitez tecnológica junto con la búsqueda de nuevos caminos enológicos, apoyados en la variedad de uva, así como la importancia del *terroir*, hacen que muchos blancos se superen en cada añada".

TINTAS PARA BLANCOS

De regreso a tierras valencianas, otra iniciativa reseñable pero bien distinta, el blanco de uva tinta Bobal de Pepe Hidalgo, director técnico en la casa Vicente Gandía, donde desarrolla este proyecto personal al amparo de la DO Utiel-Requena. Un *blanc de noirs* que nace en 2019 y elabora con la uva principal de la zona, la Bobal. "Eché el ojo a una finca estupenda con mucha carga de uva que no me convencía para hacer tinto pero sí me parecía interesante para un blanco usando técnicas de Champagne y otras ancestrales de la Provenza para quitar el color de manera natural. La prensamos entera, con raspón, sin estrujar, y extrajimos sobre el 40 por ciento; nos quedamos con la flor, como dicen en Champagne. El resto lo destiné a rosado. Es un proyecto muy manual, que fermentamos en barricas y posterior crianza con sus lías de más de cuatro meses en depósito. Un vino muy atlántico, mineral, muy fresco, con una gran acidez, del que este año hemos hecho casi 50.000 botellas porque la anterior cosecha nos la quitaron de las manos. Porque es verdad que la demanda se ha desplazado hacia el blanco entre otros motivos por la incorporación de los nuevos consumidores, más receptivos a este tipo de productos, diferentes y, en general, menos complicados de beber al menos a priori".

Palomino.
FOTO: F. PAETZOLD Y ATIENZA.

Uno de los últimos en llegar al panorama blanco nacional ha sido el estreno toresano de bodegas Matsu, del activo grupo Vintae. Se trata de La Jefa '18 de cepas viejas de Malvasía recuperadas de entre los viñedos de Tinta de Toro. En la DO Toro rondan las 355 hectáreas de blanco de las que 243 son de Malvasía y el resto de Verdejo, con lo que este vino no deja de ser una curiosidad (sólo 7.500 botellas) en una zona entregada al tinto.

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

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

NATURALEZA RISCAL

Marqués de Riscal Verdejo, ahora *100%organic*

@marquesderiscal

www.marquesderiscal.com

MARÍA PILAR MOLESTINA

VINO POST COVID

>> Antes de entrar en materia, debo confesar que me repatea el ponerle mayúsculas a esta maldita pandemia en el titular. No se merece ni las más discretas minúsculas, pero habrá que respetar la regla de hacerlo cuando hablamos de un nombre propio. ¡Y tan propio! Su especificidad nos ha robado tiempo, calendario y proyectos a los que hemos tenido que dar la vuelta como un guante para no perder el paso. Incluso nuestra visión de las cosas ha cambiado, o debe cambiar si no queremos salir expulsados de la realidad del mercado.

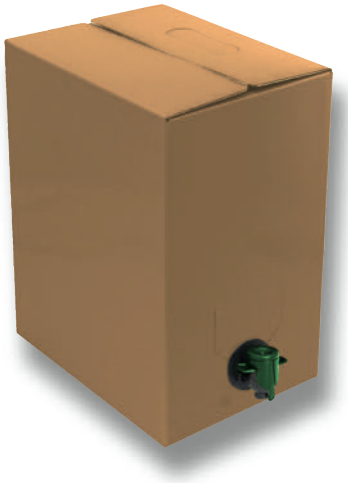
Vemos que los patrones de compra durante la pandemia también han traído cambios. En realidad, no haría falta que el inglés Daniel Mettyear, analista de mercados, nos confirmara que "el vino ha sufrido mucho con esta recesión donde la propia naturaleza del confinamiento ha dejado más tiempo para preparar comidas, realizar reuniones virtuales y cierta propensión a darnos un capricho con más frecuencia, lo que ha provocado un redescubrimiento de esta categoría de bebidas". (Lo cito aquí porque si no viene de un experto extranjero, parece que no tiene credibilidad).

Lo interesante sería que en sus análisis fuera capaz de confirmar que esta tendencia tiene visos de convertirse en hábito en un futuro cercano.

Hábito de consumo, digo; no de pandemia, por favor. Sabemos que en este "redescubrimiento" del vino, el consumo ha encontrado más ocasiones de hacerlo en los hogares. Hay datos contrastados del mercado británico donde la cifra de incremento de consumo de espumosos ha subido de forma notable diversificando los momentos propicios.

Ya no se habla de bebida de celebración, que también, pero el consumo se asocia últimamente a situaciones más regulares, como el aperitivo.

Los rosados también han salido beneficiados. Su perfil aromático relacionado con factores agradables como las flores y la fruta, junto con el aura de versatilidad y el pequeño toque de glamour-moda que ofrece, ha atraído a nuevos consumidores. No sé si esto se puede aplicar al mercado español, poco dado a realizar estudios que ofrezcan datos actualizados con la misma celeridad que en otros lugares, pero ver lo que hace el vecino siempre da alguna pista.



Junto con los nuevos patrones de compra que ya hemos tratado alguna vez (on-line, clubs de vino, *delivery*, etcétera; en resumen, vino puesto en casa), el mundo del vino aprecia un cambio en lo que se refiere a formatos para consumo doméstico. Aquí entran en juego los dos extremos: los *bag-in-box*, y las botellas pequeñas.

Las medias botellas (37,5 cl) han triunfado en el confinamiento del mismo modo que las de un cuarto de una botella estándar, que reciben el nombre de *split*, *piccolo* o *benjamín* si se trata de espumoso.

La pandemia ha disparado el consumo de vino en *bag-in-box* en EEUU, Japón y Reino Unido.

En España parece que el mercado se mueve hacia una mayor aceptación a pesar de que se relaciona este formato con vinos de calidad media/baja. Se huye hasta del nombre. Hace poco me llegó información de un nuevo formato de la bodega Martúe que por la descripción dada no conseguí descifrar del todo. Hasta que no tuve el envase en mis manos, no entendí que era un *bag-in-box*. Mucho más elegante, desde luego, pero *bag-in-box* al fin.

Democratic Wines (Vintae + Casa Berger) han salido con

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

menos complejos y su tempranillo Organic & Orgasmic proviene de diferentes partidas de cultivos ecológicos de distintas bodegas (Vall Llach, Can Credo, Celler Carlania, Celler Comalats o Celler Frisach). Está dirigido a un público joven desprejuiciado e informal. Del mismo modo que el verdejo de Cuatro Rayas o el tinto joven de S. Arroyo. Con el confinamiento, ha habido un incremento global de un 12 por ciento del volumen de consumo con este tipo de envase, aunque solo el 8 por ciento de incremento en valor. Claramente el incremento desigual indica que ha habido una reducción de precio del vino envasado ¿El BiB está destinado solo a vino barato, a pesar de lo que se diga? En formatos pequeños, aquí llega la novedad: la lata. Por supuesto que no es una novedad real, pero ahora el Covid ha arrojado información de tendencias que sí deben tenerse en cuenta. El *bag-in-box* y la botella pequeña responden a una necesidad temporal de consumo mientras que la lata apunta al largo plazo. Aunque en muchos círculos el vino en lata es el anatema por excelencia, en EEUU, el Reino Unido y Australia ofrece un atractivo juvenil que ha demostrado ser un vehículo de reclutamiento de *millenials* y otras hierbas jóvenes.

El vino enlatado parece ser que tiene la característica de ser un producto gancho que termina por acercar a una marca, la marca a una botella y la botella a un consumidor más informado y exigente. ¿Es como para rechazarlo de plano? Hay ya unas cuantas experiencias que sería interesante seguir.

Una de ellas es Ah So; un proyecto de tres jóvenes (dos californianos y un navarro, Carlos López de Bodegas Artadi) que enlatan en la bodega familiar un vino ecológico y de uva recogida a mano, incluso con mención expresa de la DO Navarra. No creo que se puedan sacar muchas conclusiones aún porque el Covid se ha metido de por medio cuando empezaba a despegar su introducción en el mercado norteamericano, pero seguro que será interesante seguirle la pista a este y otros que también están en la misma línea.

En Pro Wein de hace dos años, Nielsen presentó un estudio que recogía que el vino enlatado ya representaba un negocio de 45 millones de dólares en EEUU. Sigue siendo solo el 0,2 por ciento del total de ventas, pero es también el mayor porcentaje de crecimiento entre todos los envases alternativos al vidrio. Como envase puede funcionar en un futuro, pero también significa la muerte de la poética del vino, aunque ¿alguien dijo que eran buenos momentos para la lírica? ■

ENVASES ALTERNATIVOS

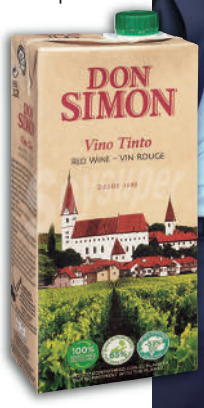
MODA EN EL VESTIR

BRIK, LATAS DE ALUMINIO, BAG-IN-BOX, PET. SON MATERIALES MÁS O MENOS NUEVOS QUE TOMAN POSICIONES PARA ELUDIR LA UTILIZACIÓN DE LA TRADICIONAL BOTELLA. ALTERNATIVAS PARA ABARATAR PRECIOS O PORQUE TIENEN OTRAS VENTAJAS, CIERTA IMAGEN, DIRIGIRSE A DETERMINADO TIPO DE PÚBLICO O POR SER FORMATOS QUE GUSTAN EN ALGUNOS PAÍSES. NORMALMENTE SON VINOS DE MESA O VINOS DE LA TIERRA, PORQUE LOS CONSEJOS REGULADORES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN SE OPONEN A LA UTILIZACIÓN DE ENVASES QUE NO SEAN DE VIDRIO.

TEXTO: ENRIQUE CALDUCH

El gran invento se le ocurrió a sir Kene Digby en 1662. Este hacendado británico descubrió que la botella de vidrio era perfecta para guardar líquidos, fundamentalmente vinos. Es fácilmente trasportable y apilable, así que decidió producirla en masa. Encima, y sin quererlo, le salió estupenda la jugada porque el humazo que producía la turba para hacer el vidrio, le daba a este un tono verdoso que servía para proteger el contenido del exceso de luz y de los rayos de sol.

Digby la hizo alta, de hombros caídos y en la boca una especie de argolla que sujetaba un tapón de vidrio. Con la botella se acabó la tortura de almacenamiento y trasporte del vino: que si odres de barro, vasijas, pellejos de cabra o vaca. Poco después, con la llegada del corcho, se rizó el rizo y el recipiente ideal sigue siendo la botella de vidrio, porque *afina* el vino. Este, que es un ser vivo, en la botella evoluciona, crece, mejora, y, si está preparado para ello, puede vivir lustros. Su éxito es incontestable, pero, aun así, en un mundo ansioso de innovaciones, han surgido otros envases para todos los gustos.



Pioneros en esta línea en España fue García Carrión, en 1982. La firma, fundada en Jumilla en 1890, se dedicaba fundamentalmente, como todas por aquella época, al mercado de graneles. José García Carrión entró a trabajar profesionalmente en la bodega familiar en 1968, con 19 años. "Mi obsesión, comenta, era sacar ese granel embotellado", pero harto de los problemas que le daban la devolución de las botellas retornables, en 1982 decidió jugársela y fue el primero en envasar en *tetrabrik*. Así nació Don Simón.

Familia García Carrión.

Carlos López de Lacalle.

"Los primeros seis meses aquello no funcionó, explica García Carrión, pero de repente la gente empezó a verlo y al final de ese mismo año habíamos vendido unos 10 millones de litros. Luego fue exponencial y en 1983, fueron 20 millones; en el 85, 40 millones", concluye. La firma, solamente en su sector de vinos, es un auténtico gigante, la primera en producción y venta en España y una de las más poderosas del mundo. Sólo con la marca Don Simón, a nivel global, venden más de cien millones de litros. Están en once denominaciones de origen y trabajan todos los envases: vidrio, *brik, pet, bag-in-box (BiB)*, latas.

LATAS PARA IR POR LA CALLE

"Cuando se las presenté creí que me las iban a tirar a la cabeza", cuenta divertido Juan Carlos López de Lacalle, propietario de Artadi, una de las bodegas de mayor prestigio de este país, ubicada en Rioja, pero fuera de su denominación de origen. También es propietario de Artazu, situada en Navarra y con la que también hace vinos muy ricos, entre ellos un buen rosado. Cuando decidió envasar parte de ese rosado en latas de aluminio de 25 centilitros y presentarse con ellas ante sus clientes suizos, es cuando se produjo la anécdota del temor por su integridad física. "En Europa, y desde luego en España, se es muy conservador a la hora de la presentación de los vinos, comenta

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

el bodeguero. Pero en Estados Unidos este formato está empezando a tener un éxito extraordinario".

Realmente el vino que venden en lata no es Artazu, cuya marca quieren separar y dejar al margen, lo que presentan se llama AH-SO y tiene una curiosa historia. Parte de Carlos López de Lacalle, el hijo de Juan Carlos, que vivió durante seis años en Estados Unidos y allí vio como crecía el consumo de vino en lata de forma extraordinaria. "Desde 2015 capté que las ventas se duplicaban de un año para otro", comenta. Allí coincidió con un amigo de Colorado, Dustin Chiappatta, que le comentó que los vinos que consumía en lata le gustaban poco y le planteó la posibilidad de envasar un vino bueno y comercializarlo juntos en Estados Unidos.

Se fijó en su amigo, un tipo joven aficionado al vino, pero también a salir al monte, a los parques a ver jugar al baloncesto, y allí tranquilamente saca su lata y se la bebe directamente como si fuera un refresco. Despistaba a las autoridades, que no dejaban ver los envases de bebidas alcohólicas consumiendo en la calle; y al salir al campo en lugar de una botella de vidrio con su sacacorchos, con una, dos o tres latas ya estaba. Cada una es de 25 centilitros, que dan para una copa en condiciones o dos pequeñas.

Claro que los norteamericanos no saben lo que es una bota de vino colgada al hombro, fresquita para salir al campo, y al joven empresario le debió parecer más rentable venderles latas que enseñarles a beber en bota; así que se pusieron en marcha.

Aunque la idea surge en el 2015, no es hasta tres años después cuando empiezan a sacar los vinos. "Había que adaptar la bodega, comenta López de Lacalle, para poner una línea de envasados en lata. Además, continúa, aunque no nos damos cuenta, todos los vinos pasan por una especie de lata, que es el depósito de acero inoxidable". Las latas son de aluminio, con un revestimiento interior como las de cervezas y refrescos. Según López de Lacalle el coste es parecido al del vidrio, tres latas hacen una botella, aunque tienen fecha de caducidad, no como el vidrio que aguanta eternamente; además se necesita menos sulfuroso, hay menos oxidación. En la bodega navarra se envasan así cada año 20.000 cajas de 48 latas; en total 240.000 litros.

VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO

Ellos fueron los pioneros, pero ahora en esa línea se mueve también Vinícola de Villarrobledo, la cooperativa de esta localidad manchega. Su gerente, Julián García, explica que lo planteó su departamento comercial para la exportación y les pareció una buena idea. "Nuestro vino en lata se llama Encinares, comenta García, es un blanco mezcla de cinco variedades, y ahora vamos a sacar un vino tinto. Tiene muchas ventajas, continúa, es cómodo, práctico para el almacenaje y el transporte, te lo puedes llevar sin problema de camping, a la playa". Todos están de acuerdo que no son para vinos complejos o de crianza; sino para vinos jóvenes o carbonatados, para gente joven como puerta de entrada al mundo del vino.

Vinícola de Villarrobledo también trabaja el *bag-in-box*, que directamente quiere decir bolsa en caja, un formato que lleva mu-

ESTE TIPO DE ENVASES ES MÁS DE MODA Y VISIBILIDAD QUE OTRA COSA; PORQUE LOS PRECIOS NO PRODUCEN GRANDES VARIACIONES.

ESTO NO ES PUBLICIDAD

LOS PARTIDARIOS DE ESTE TIPO DE ENVASES HABLAN DE LAS VENTAJAS ECOLÓGICAS. SOSTIENEN QUE LA PRODUCCIÓN DE VIDRIO ES MÁS CONTAMINANTE.

chos años en el mercado porque tiene muy buen predicamento en muchos países de Europa y sobre todo en los países escandinavos. Consiste en una caja de cartón en cuyo interior va una bolsa que contiene vino, y al que se le ha añadido nitrógeno. A través de una espita o pequeño grifo va saliendo el líquido, y a medida que se consume, la bolsa se va arrugando y en ningún momento recibe aporte de oxígeno, por lo que el vino no se estropea. Los hay de muchos volúmenes, desde litro y medio hasta 30 litros, y sus defensores sostienen que aguanta meses el vino sin problemas.

Uno de los nuevos conversos al *bag-in-box*, es Bodegas y Viñedos Martuela con sus vinos tintos Martúe, elaborados en La Guardia (Toledo), y los blancos de Nieva, verdejos de la Rueda segoviana. Han diseñado una caja cilíndrica, muy bonita, con una capacidad de tres litros, una para tinto y otra para blanco. "La mala fama que han podido tener los *bag-in-box* es que los vinos que contenían no son de demasiada calidad, explica el enólogo de la firma, Ignacio de Miguel; ahora bien, si pones unos vinos buenos, es un formato perfecto para el consumidor casero".

El análisis que ha hecho la gente de Martúe es el siguiente: durante pandemia y confinamiento ha habido un gran aumento del consumo de vino en casa, una tendencia que viene para quedarse, y es mucho más cómodo para un particular subirse un *bag-in-box* que en este caso cuatro botellas. Le ven muchas ventajas, por ejemplo, apetece una copa de vino y abrir una botella por una sola copa a veces echa para atrás; o al revés, apetece una copita de vino más de lo que se ha tomado y te cortas por no abrir otra botella. "En las bodegas siempre pensamos en restauración, en que la botella sea apilable, en que el corcho sea fácil de sacar, en que la cápsula sea identificable, explica de Miguel, y ahora hemos pensado en cómo hacerle la vida más fácil al consumidor de vino en casa", añade.

ESTO NO ES PUBLICIDAD

ESCANDINAVIA

Una de sus características, y el autor de esta crónica lo ha comprobado, es que no se controla muy bien lo que se bebe, ya que no hay una referencia a través del vidrio, y que lo normal es que la copa servida sea de más, en lugar de ser de menos. Y tampoco se controla lo que beben los demás. Siempre ha habido pitorreo a costa de que este formato gusta mucho a los escandinavos porque nadie se entera de lo que bebe el otro.

Con sus restricciones al alcohol, incluido el vino, una caja con cinco litros situada en la cocina es tentador, y ahora se sirve una copita el honrado padre de familia; luego otra la laboriosa madre; el hijo mayor que pasaba por allí, y aunque la comida la hacen con agua, el *bag-in-box* caía sorprendentemente antes de lo previsto, y nadie decía ni pío, porque todos eran cómplices. Esto lo saben los que utilizan este tipo de envases, como los que hacen latas saben que una de sus utilidades en Estados Unidos es que te puedes beber una lata de vino en mitad de la calle sin que un policía, debido a su legislación, vaya a llamarte la atención, porque piensa que estás bebiendo un refresco.

Volviendo a Martúe, su envase de tres litros cuesta 28 euros, que es lo mismo que cuatro botellas de 75 centilitros, que tienen en el mercado el precio de siete euros cada una. El tinto sale como vino de la tierra de Castilla; y el vino blanco de Nieva no puede salir como DO Rueda porque los consejos reguladores tienen prohibido el *bag-in-box* (en la DO Jerez esto está dando lugar a serios enfrentamientos), así que sale como vino de la tierra de Castilla y León. El blanco es un vino joven, mientras que el tinto es un Martúe con media crianza. "Le damos un año en barrica al Martúe normal, comenta Ignacio de Miguel, así que el que envasamos para la caja le damos sólo la mitad de tiempo, unos meses. Tienen que ser vinos jóvenes o de medias crianzas, comenta de Miguel, porque un vino de crianza gana muchísimo con el redondeo que le da la botella, y aquí eso no se obtiene. Pero eso no impide que lleves buenos vinos en *bag-in-box*".

Europa es la mayor consumidora de vino en este tipo de envases y lo es gracias a que los cuatro primeros países consumidores son por este orden Suecia, Noruega, Dinamarca y Finlandia.

ESCASA DIFERENCIA EN COSTES

Tanto los partidarios de este tipo de envase como de las latas hablan de las ventajas ecológicas. Sostienen que la producción de vidrio es más contaminante, e incluso hay países que están realizando o se están planteando penalizar las botellas pesadas que estuvieron de moda hace unos años. Mientras, el aluminio de las latas reciclable y los cartones son más sostenibles, por eso se están haciendo botellas cada vez más finas y ligeras. La firma Torres en Cataluña, muy combativa en cuanto a la sostenibilidad está investigando con este tipo de botellas.

De cualquier manera, este tipo de envases es más de moda y visibilidad que otra cosa; porque los precios no producen grandes variaciones. Según los datos facilitados por García Carrión que envasa en todos los tipos, vidrio, *brik*, *bag-in-box, pet* y lata, las diferencias no son grandes. Los precios aproximados para vino en *brik* está entre 1 y 1,45 euros; botella de 75 centilitros, para vino de mesa, entre 0,95 y 1,55 euros; *bag-in-box* de 3 litros, parecido a la botella de vidrio, entre 5 y 7 euros; en *pet*, que se utiliza mucho en tinto de verano, sangrías y vinos de mesa, hay garrafas de 2 litros que salen entre 2,50 y 3 euros; y las garrafas de 5 litros entre 5,50 y 6,50 euros. Las latas son las más caras, las de 25 centilitros están alrededor de 1,50-2,50 euros.

Bueno, pues a jugar y ver si sale algo nuevo. Indudablemente nada puede compararse con la botella de vidrio. Si se hace un vino joven, clarificado y estabilizado en frío, podría ser válido cualquier envase, ya que su vida probablemente no será muy larga y se prefiere la botella de vidrio por imagen. Pero si es un vino criado en barrica o de uvas seleccionadas de calidad, la crianza y evolución en botella será fundamental para conseguir un vino de gran nivel. Esto es innegable y no lo pueden hacer ninguno de los otros envases. Buenos e imaginativos inventos, pero sin duda el mejor de todos, es el que se le ocurrió al señor Digby en 1662. ■

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

VIRUS EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

LOS INQUILINOS MÁS PEQUEÑOS

>> Viviendo en tiempos de virus, tampoco el mundo del vino se escapa de estos pequeños seres microscópicos. Son conocidos y estudiados en las vides desde hace más de cincuenta años, aunque siempre han existido en todos los viñedos del mundo, donde eran detectados por los viticultores, aunque no supieran de su existencia, por los característicos síntomas externos que manifiestan las plantas infectadas.

Los virus son unos agentes infecciosos microscópicos acelulares, formados por ácido nucleico, ADN o ARN, según virus, rodeados por una estructura proteica, sin actividad metabólica propia y que precisan de una célula receptora de otro organismo vivo para desarrollar su ciclo vital.

Los viñedos afectados más o menos severamente por las virosis, en general sufren problemas de vegetación que afectan al correcto funcionamiento de las plantas, con una merma de la cosecha de uva. En casos muy extremos llegan a producir su muerte de forma prematura.

Algunos enólogos opinan, que esa reducción de la cosecha, unida a un cambio en la morfología de los racimos de uva, con bayas de pequeño tamaño, pueden producir vinos de una mayor calidad. En la viñas afectadas por virosis eleva la ratio del peso de los racimos respecto de la superficie foliar de la planta en valores superiores a 1,5 kg de uva por metro cuadrado de hojas. Sin embargo, cuando el ataque de los virus es muy severo, las viñas llegan a morir.

Y sobre todo, muy importante, todo esto no afecta en absoluto a la salud de los seres humanos que están en contacto con los viñedos, ni tampoco a los consumidores de los vinos producidos en los mismos.

Las virosis que pueden afectar a los viñedos, no son muy numerosas. Destacando las siguientes:

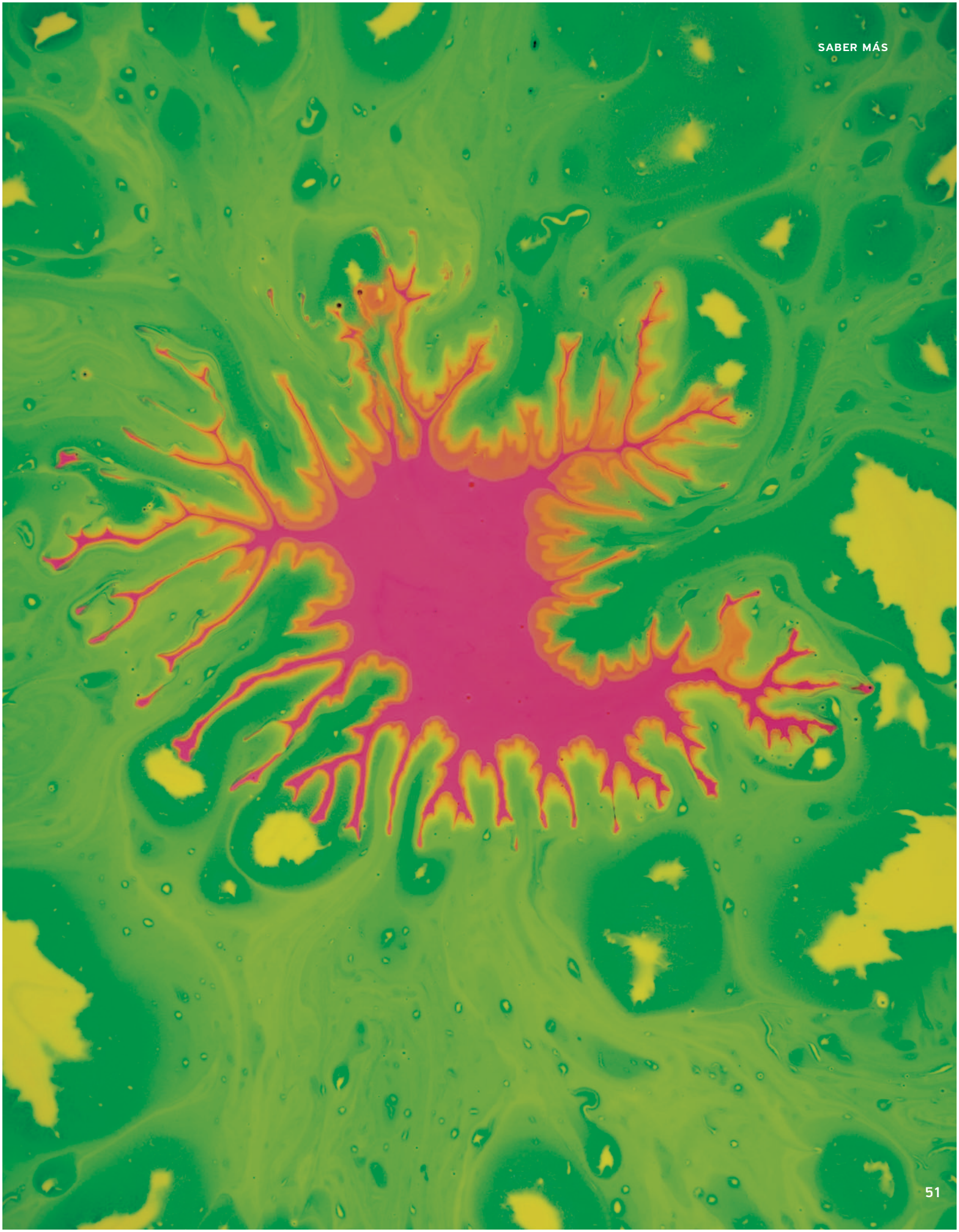
ENTRENUDO CORTO INFECCIOSO. Conocido también como *arrepollado* o *degeneración infecciosa*. Es la virosis más conocida y extendida en nuestros viñedos. El agente productor es el virus GFLV (grapevine fanleaf virus) de forma poliédrica, que se puede transmitir en los viveros a partir de material vegetal infectado; también por medio de los nematodos del género Xiphinema que viven en los suelos de cultivo y a través de las raíces del viñedo, por lo que pertenecen al grupo denominados *nepovirus* (mematode polyedrical virus).

Entrenudo corto infeccioso.

Esta enfermedad se caracteriza por presentar cuatro síndromes diferentes:

- 1º. Entrenudo corto propiamente dicho, donde las hojas toman forma de abanico con un dentado en sus bordes muy acusado y nervios amarillos, además de nudos dobles, fasciaciones y bifurcaciones en los pámpanos con sección aplastada, y entrenudos cortos de donde toma el nombre esta alteración. Los racimos presentan un aspecto suelto, con pocos granos de uva.
- 2º. Clorosis infecciosa o *yellow mosaic* (GFLV-YM), caracterizada por un amarilleo total o parcial de las hojas; es bien visible en primavera.
- 3º. Clorosis infecciosa reticulada o *vein-banding* (GFLV-VB), en la que aparecen bandas cloróticas de color amarillo a lo largo de los nervios de las hojas; estos síntomas son más pronunciados en la etapa de maduración del racimo.
- 4º. Enfermedad de las enaciones o *grapevine enations disease* (GFLV-EN o GED), caracterizada por unas curiosas extensiones en forma de cresta (enaciones) de unos pocos milímetros en la cara inferior de las hojas, desde la base de los pámpanos y paralelas a los nervios principales. Las hojas también toman un aspecto de abanico y lacinadas.

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



Los daños que produce el *entrenudo corto infeccioso* son variables según el grado y extensión de la enfermedad; dependen también de la variedad de uva y de las condiciones del medio de cultivo y pueden llegar a una importante pérdida de la cosecha, de hasta un 80 por 100. En los viveros provoca un peor enraizamiento del material vegetal y menor toma de injertos. Además, una menor longevidad de las cepas, que presentan un marcado efecto depresivo.

ENROLLADO. El agente causante de esta enfermedad son cinco tipos de Closterovirus GLRaV (*grapevine leafroll associated virus*), entre los que el tercero (GLRaV III) es el más extendido. La principal forma de contaminación se encuentra en los viveros, aunque también se ha demostrado la transmisión por ataques de cochinillas como insectos vectores portadores de estos virus.

Enrollado.

El síntoma de esta enfermedad en las hojas es un enrollamiento del limbo hacia en envés, con una coloración rojiza pero con los nervios verdes; comienza desde la base de la planta y progresa hacia arriba. Los pámpanos y sarmientos pierden vigor, mientras que en los racimos las bayas tintas pueden perder color y quedar inmaduras.

Los daños que se producen afectan a un menor desarrollo de la planta y una producción de uva más reducida, con pérdida de color en los racimos tintos, maduración retrasada, vendimias inmaduras, dificultades en la injertación y una menor resistencia al frío.

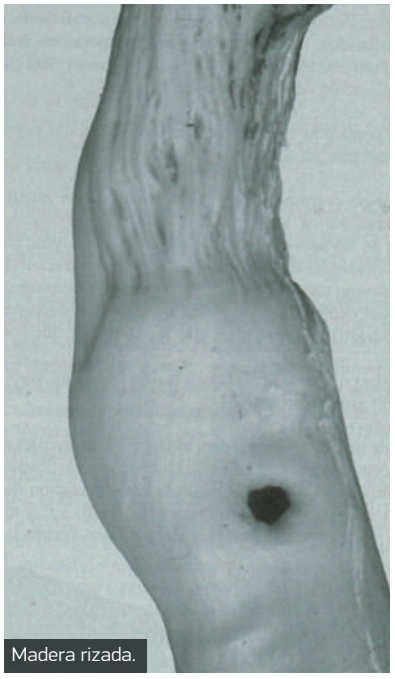
JASPEADO. No se conoce bien el agente productor de la enfermedad; puede ser un viroide denominado GFKV (*grapevine fleck virus*). Solamente se conoce su transmisión en los viveros por la multiplicación vegetativa mediante injerto.

Jaspeado.

Los síntomas se manifiestan solamente en las hojas; los nervios de tercer y cuarto orden se decoloran y la planta sufre un aclaramiento general, además de enrollarse hacia arriba y a veces se llegan a deformar. Las vides afectadas presentan un menor vigor y toman un aspecto arbustivo.

Pertenece al grupo de virus considerado peligroso, pues puede encontrarse en estado latente, con lo que puede propagarse en los viñedos con mayor facilidad.

MADERA RIZADA. También se denomina GLgRD (*grapevine stem pitting disease* o *grapevine ítem grooving disease*). Se transmite por multiplicación vegetativa por injerto, y no se conocen con certeza los agentes vectores de la enfermedad, aunque parece que el nematodo Xiphinema index lo transmite de planta a planta.


Madera rizada.

Las plantas afectadas presentan un menor vigor, con una brotación primaveral más tardía. En algunas variedades tintas se observan en las hojas tonos rojizos en el periodo de maduración de la uva. Al levantar la corteza se observan en la madera vieja acanaladuras y oquedades, diferenciándose para las primeras los *grapevine ítem grooving disease* y para las segundas los *grapevine pitting disease*. En la zona del injerto se produce un engrosamiento entre el portainjerto y la variedad, tanto más acusado cuanto más avanzada está la enfermedad. Las plantas afectadas presentan menor vigor, llegando a morir a los 7 a 8 años desde su infección.

CORTEZA ACORCHADA. También conocida como GCBD (*grapevine corky bark disease*). La corteza de la base de los sarmientos presentan grietas longitudinales, pudiendo tomar al acabar el ciclo vegetativo un color púrpura azulado. Los brotes se vuelven blandos y tienden a descender hacia

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

el suelo. Las hojas toman un tamaño más pequeño y el vigor de la planta se reduce. La transmisión de la enfermedad se produce en el injerto en los viveros.

NECROSIS DE LOS NERVIOS. También llamada GVND (*grapevine veinnecrosis disease*).

DEFENSA ANTIVIRAL

La imposibilidad de combatir los virus con tratamientos fitosanitarios convencionales hace que sea muy difícil combatirlos y erradicarlos. Los medios de lucha que se utilizan se basan en los siguientes aspectos:

- Utilización de material vegetal para las nuevas plantaciones que esté sano en su producción en los viveros, mediante un específico programa de selección clonal y sanitario para las virosis.
- Eliminar en los viñedos las plantas con síntomas de infección.
- Evitar que los suelos de cultivo tengan nematodos, como vectores o trasmisores del *entrenudo orto infeccioso*, así como de otras virosis, que pasan los virus de una a otra cepa mediante picaduras en las raíces. Otros insectos como las cochinillas pueden transmitir el virus del *enrollado*.

LOS VIRUS SON CONOCIDOS Y ESTUDIADOS EN LAS VIDES DESDE HACE MÁS DE CINCUENTA AÑOS, AUNQUE SIEMPRE HAN EXISTIDO EN TODOS LOS VIÑEDOS DEL MUNDO.

Los nematodos son unos pequeños gusanos de un tamaño aproximado de un milímetro, que viven y se desarrollan a costa de las raíces de las vides, así como de otras especies vegetales, llegando a causar daños de importancia. En la vid los nematodos identificados se clasifican en dos órdenes diferentes:

Los tylenchidos, que son en su mayoría endoparásitos, que penetran enteramente en las raíces donde viven, se nutren y reproducen. Los más importantes son los del género meloidogyne, conocidos desde hace mucho tiempo; son también llamados como *root-knot nematodos*. Los terrenos ligeros y arenosos son especialmente favorables para su desarrollo y actividad.

Los dorylaimidos son los nematodos principales transmisores de los virus; se trata de de ectoparásitos migratorios, que se alimentan desde el exterior de las raíces por medio de un estilete,

por lo que todos ellos se denominan *dagger nematodos* o *nematodos puñal*. Dentro de este orden se distinguen dos familias: longidoridae, a la que pertenecen los géneros xiphinema y longidorus, nematodos de grandes dimensiones, vectores de los *nepovirus* (nematodo polyedric virus) o *ring-spot-virus*, y trichodoridae, con el género trichodorus, de más pequeño tamaño y vectores de los *netuvirus* (nematodo tubular virus) o *rattle virus*.

La estrategia de lucha contra los nematodos es fundamentalmente preventiva en el establecimiento del viñedo; hay que analizar el terreno para comprobar que no está infectado antes de realizar la plantación. Si hubiera existido una plantación de viñedo anterior, habría que dejar descansar el terreno durante siete u ocho años, o bien desinfectarlo con un producto nematocida inyectado en el suelo, muy cuestionados por su toxicidad y prohibidos en su mayor parte.

Una alternativa es utilizar portainjertos resistentes al ataque de nematodos, o bien sembrar plantas con propiedades nematocidas, como: tagetes, veza vellosa, mostaza blanca, trébol violeta o altramuz. Un tratamiento de plena actualidad viene de la mano de la sociedad Multifolia, con un producto denominado Vitifolia, elaborado a partir de restos de hojas y raíces de la esparceta o pipirigallo (*Onobrychis viciifolia*), una planta muy común de origen mediterráneo que crece en suelos calizos y pedregosos. Bajo forma granulada, puede ser incorporado al suelo, antes o después de realizar una plantación de viñedo.

VIRUS EN EL VINO

Los virus también pueden afectar al proceso de elaboración del vino, aunque también sin ninguna peligrosidad para el ser humano. Concretamente nos estamos refiriendo a los virus bacteriófagos o *fagos*, que pueden afectar a las bacterias lácticas durante la fermentación maloláctica, llegando a frenarla e incluso a impedirla, lo cual puede suponer un grave problema para las bodegas contaminadas por estos seres.

Los virus bacteriófagos son muy específicos; precisan de una célula determinada para infectarla y multiplicarse. Existen microorganismos más o menos resistentes, siendo este un aspecto importante para prevenir y combatir posibles problemas industriales derivados de estos seres.

Según la clasificación de Bradley, los virus bacteriófagos pertenecen al grupo B y presentan una típica morfología compuesta por una cápsula de naturaleza proteica, que protege en su interior un filamento de un solo tipo de ácido nucleico: ADN o ARN, que puede ser comparado a un cromosoma. Poseen además determinadas enzimas capaces de perforar las paredes bacterianas. Esta cápsula tiene forma poliédrica, con un diámetro de 50 a 100 nanómetros y una altura de 100 a 200 nanómetros. Es preciso un microscopio electrónico para visualizarla. Llevan adherida una cola rígida o flexible, de longitud variable, retráctil o no, y compuesta por un tubo dentro de una vaina helicoidal, que también contiene enzimas tipo lisozima para perforar la pared bacteriana.

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

ESTO NO ES PUBLICIDAD

El tubo termina en una placa basal con unas largas fibras, que tienen por misión la fijación del virus sobre la pared bacteriana. En algunos fagos, la vaina de la cola se contrae como si fuera un muelle en el momento de entrar en contacto con la bacteria, descubriendo la extremidad del tubo interior, que penetra a través de la pared bacteriana, como si se tratase de la aguja de una jeringuilla, e inyecta dentro de la célula el contenido de la cápsula.

Para su multiplicación los virus bacteriófagos están obligados a parasitar otras células vivas con sus funciones enzimáticas en actividad. Estos fagos inyectan su ácido nucleico en el interior de la bacteria, paralizan su metabolismo y la obligan a producir numerosas réplicas de diferentes partes del huésped: DNA, cápsulas, etcétera, en un proceso denominado *replicación*, que transcurre durante 20 a 200 minutos, en el que se forman suficientes componentes para estructurar de 100 a 200 nuevos fagos. A continuación la bacteria es destruida, liberando al medio los fagos formados en su interior, los cuales vuelven a infectar otras bacterias y así sucesivamente. La bacteria es quien reproduce el virus, y no es el virus quien se reproduce dentro de la bacteria.

El control y la prevención de este problema en la fermentación maloláctica, supone seguir las siguientes pautas en las bodegas:

En caso de detectarse problemas con el arranque o desarrollo de la fermentación maloláctica, asegurar en primer lugar que no exista uno o varios factores de inhibición, tales como temperatura, anhídrido sulfuroso o alcohol.

La presencia efectiva de virus bacteriófagos debe ser confirmada mediante cultivos específicos o por la observación en un microscopio electrónico.

En caso de parada de la fermentación maloláctica, una manera de activarla para que finalice consiste en inocular una especie distinta de bacteria láctica a la utilizada anteriormente.

No es conveniente utilizar el sistema de siembra de bacterias por adición de vino de un depósito a otro, práctica muy frecuente en nuestras bodegas, pues en caso de existir un virus bacteriófago en uno de ellos se puede propagar la infección al resto.

En la industria alimentaria en general, la técnica que se utiliza se basa en aprovechar la propiedad de la fuerte especificidad de los fagos, que consiste en emplear una sucesión de especies distintas de bacterias, de tal manera que se comienza por una de ellas, y al cabo de un cierto tiempo se inocula en el medio otra especie distinta y así sucesivamente.

Cuando los posibles fagos que afectan a la primera bacteria sembrada están en fase de virulencia, entonces se les cambia de microorganismo y así estos mueren rápidamente por no poder multiplicarse en la nueva bacteria inoculada. Lo mismo sucede con la segunda y las demás bacterias de la secuencia.

En la fermentación maloláctica no es posible operar de esta manera, pues su duración es relativamente corta y el anterior sistema está diseñado para fermentaciones continuas, como por ejemplo en la industria láctea. Sin embargo, este método se puede adaptar, estableciendo una rotación de bacterias de un año a otro, o incluso añadir una mezcla de diferentes bacterias que evite un ataque simultáneo de los fagos. Otra buena solución a este problema es el empleo de un cultivo de bacterias lácticas autóctonas, forzando la fermentación maloláctica de un pequeño volumen de vino y utilizándolo como inóculo para el resto de la bodega. ■

Bacterias lactobacilos.

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

Camino de los Molinos s/n
Cabañas de Yepes - 45312
TOLEDO
www.bodegasmasquevinos.com

mqv@bodegasmasquevinos.com
T. 925 12 22 81

Para conocer nuestras novedades, síganos en:

MÁS QUE VINOS BODEGAS

GIJÓN

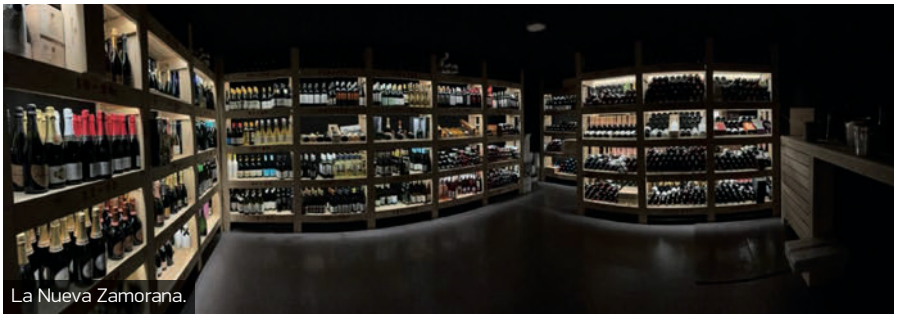
>> Capital mundial de la sidra, en Gijón lo típico es ir de chigres con lo que una ruta de vinos puede parecer un difícil reto, a priori. Luego la realidad se revela distinta. Bien es cierto que no son decenas de establecimientos donde el vino tiene un protagonismo principal, pero sí es verdad que hay unos cuantos locales en los que disfrutar plenamente. Es más, algunos inimaginables por dedicación, oferta y afición a lo vinícola. Otra ciudad sorpresa para quien gusta del vino. Son contados pero son establecimientos entregados y que tienen en su bodega un interesante reclamo.

Eso en cuanto al contenido. El continente, la propia Gijón, es una localidad hospitalaria, con rico patrimonio, monumental, paisajístico y, por supuesto, gastronómico, con el añadido de su maravillosa playa, lo que también suma e incluso añade envidiables vistas a algunos de los establecimientos que vamos a recorrer. Otra realidad es que esta ciudad tiene cultura del tapeo a las horas habituales (mediodía y media tarde) y esto favorece sin duda lo de salir de vinos, porque no por ser asturiano, o gijonés –en este caso–, se debe presuponer la entrega total a la sidra, por extendida que esté. El Carmen, entre la plaza de Italia y la del Carmen, es una de las zonas habituales y populares para hacer ruta de picoteo, cómoda además por estar peatonalizada con lo que atrae

numerosísimo (incluso demasiado) público en hora punta y fines de semana. Hay sitios para elegir entre la cantidad de locales que reúne, siempre ambientados, aunque los más destacados para disfrutar del vino apuntan en otras muy distintas direcciones, si bien es verdad que algunos no quedan demasiado lejos. No es el caso de este primero, el más recomendado para cualquiera a quien se pregunte, referente en Asturias y, seguro, en España. **Sidrería Las Rías Bajas** (Poeta Alfonso Camín, 10), está entre los sitios más sorprendentes para abrir, probar y descubrir. Cual chigre de barrio, las apariencias engañan porque Felipe, quien la regenta, es un loco del vino que maneja referencias de todo el mundo. Por copas o por botellas, es un lugar genial por inesperado. Miman el vino, tienen una amplia oferta por copas en la pizarra pero, además, abren las botellas sin importarle que sólo se tome una copa... ¡Alucinante! Un descubrimiento para disfrutar,

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

Sidrería Las Rías Bajas.


La Nueva Zamorana.

además, de referencias poco habituales: Jerez, Borgoña, Champagne, Riesling... y por supuesto un amplísimo abanico del panorama nacional. En total, más de 300 referencias. Por supuesto, en su agenda no falta la organización de catas, también a ciegas. Lo dicho, imprescindible y sin parangón en esta ciudad y en muchas otras.

Otra dirección apetecible, por acogedora y con buena bodega, es **El Cencerro** (Decano Prendes Pando, 24), un restaurante muy interesante con una barrita pequeña con mucho encanto para tomar alguna curiosidad –por eso de estar en Asturias– como un vino jerezano o algún espumoso. Y es que su carta de vinos es otra sorpresa salpicada de etiquetas de aquí y foráneas, con abundante representación para escoger. Famosísimo por el marisco excepcional y el pescado que trabajan, y las carnes de su propia ganadería, en **La Nueva Zamorana** (Av. Hermanos Felgueroso, 38-40) tienen además vinazos. Y es que aseguran que la suya es de las más extensas bodegas de Asturias. Sidrería, marisquería, restaurante, hay para

escoger, y la barra es otra buena opción donde dejarse llevar, en sólido y líquido. También hay *nivelón* en **Ume** (Santa Lucía, 13). De nuevo, producto del mar excepcional, una materia prima que rezuma frescura. Y otra muy buena oferta vinícola. Restaurante con una

Ume.

zona más informal a la entrada donde disfrutar de su cocina en compañía de los muy diferentes vinos que tienen por copas y por botellas. Para gustos variados y, también, para ir sin prisas porque apetece mucho de todo lo que tienen.

El Medio Lleno (Corín Tellado, 2) es otra buena dirección, muy actual, fresca, moderna, donde apetece estar. Se autodefinen como "simplemente, un bar", pero el bar es amplio, luminoso, con ambientes para elegir a lo largo del día, y una barra principal para tapear rico en compañía de una interesante selección de vinos... basta echar un vistazo a su bodega a la vista, con llamativa representación extranjera.

La Pondala (Av. Dionisio Cifuentes, 58) es ante todo un restaurante de toda la vida, pero con una paleta de vinos (asturianos

El Medio Lleno.

a la cabeza) que da para pasar un buen rato, porque además sólo el sitio merece ser visitado, sobre todo si el tiempo acompaña para salir a la terraza.

Una casona de piedra con columnas de madera, amplios jardines y tradición en los fogones de un establecimiento con más de 125 años de historia

El Cencerro.

La Pondala.

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

Coalla.

en el emblemático barrio de Somió.
Por supuesto, en este recorrido no puede faltar **Coalla** (dos locales: San Antonio, 8 y Uría, 4), la enoteca de la ciudad, y una de las más importantes del país. Tienda *delicatessen*, amplísima y surtida bodega y barra degustación para consumir in situ lo elegido. Para acompañar un buen repertorio de productos gourmet donde tienen cabida embutidos, quesos, conservas, latas premium, y un largo etcétera de salados y dulces.
Y de los estrella Michelin que tiene Gijón, **Auga** (Claudio Alvargonzález, s/n.) también es parada recomendable. Vecino del centro y situado junto al puerto, con lo que no le faltan vistas, tiene una terraza acristalada donde se puede probar alguna cosita de su cocina de mercado junto a alguna copa de vino en buen cristal y a la temperatura adecuada... ¡como *estrellado* que es! Bodega bien seleccionada, en sintonía con la carta gastronómica, y atenta a la actualidad vinícola. Una parcela a cargo de Antonio Pérez, sumiller, jefe de sala y mitad del tándem exitoso que conforma junto al chef Gonzalo Pañeda. Entre todos, los más sobresalientes de la ciudad en lo que respecta a direcciones para disfrutar de vinos en las mejores condiciones, más allá de la cantidad que cada uno maneje. Pero dicho esto, hay algunas direcciones más de "andar por casa" que merecen ser reseñadas porque también demuestran cuidado e interés por la oferta de vinos, al margen de que sus selecciones sean más limitadas.
En ocasiones proporcionan gratas sorpresas por las botellas que ofrecen. Se trata de locales bastante populares

El Estanco de Somió.

entre la población local como **El Estanco de Somió** (plaza Villamanín, 97), donde dan mucha importancia al vino, sin desmerecer a la comida. Ah, sólo la fachada, en piedra, con sus macetas, cual casa de pueblo, ya llama la atención e invita a entrar.
Vinatería El Feudo (Felipe Menéndez 4), su propio nombre lo anuncia y en el interior se puede comprobar, es un restaurante-enoteca de ambiente acogedor y con buena relación de vinos por copas, aparte de una carta donde se pueden encontrar referencias de muy diversas procedencias. Filosofía similar en **El Alvoroto Vinatería** (Buen Suceso esquina a Santa Rosa), empeñados, como ellos mismos declaran, "en

Auga.

El Alvoroto Vinatería.

recuperar el tirón que la ruta de los vinos tuvo en Gijón en los ochenta y noventa". Una dirección con buena oferta que atrae a numeroso público a diario.
Está también **Vinatería el Monje** (Blanca de los Ríos, 2), con más de quince años en el corazón del barrio del Carmen, un espacio donde el vino ocupa un lugar destacado, cursos de cata incluidos. Punto de encuentro de los gijonenses, aquí el ambiente está asegurado, dentro y fuera, en la terraza, pues es uno de los bares más afamados del barrio. Ofrece

Vinatería El Monje.

un repertorio vinícola de muy diferentes denominaciones y las botellas forman parte del decorado. Su barra es buena opción para tomar unos pinchos y disfrutar con algunos de esos vinos.
Y para terminar, otro con el vino por bandera, **Lugar del Vino** (Instituto, 19), una vinoteca de estética muy moderna, donde confluyen tienda, zona de degustación y agenda de catas. Vinos de toda España y de fuera, con propuesta por copas para todo momento y apetencia, y siempre con alguna cosita sólida para acompañar, como una conserva o un poco de embutido. En la capital de la sidra, en resumen, los vinícolas también disfrutan de buenas direcciones. ■

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

BINA BAR
BUEN HERMANO PEQUEÑO

BINA BAR.
JOSÉ CÁDIZ SALVATIERRA, 7. JEREZ DE LA FRONTERA (CÁDIZ).
TEL. 956 249 328. PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 25 €.

>> Tener ilusión y decisión en estos tiempos para acometer un nuevo negocio de restauración tiene mucho mérito. Juan Luis Fernández y Dolce Nila con parte del equipo de Lú, Cocina y Alma, uno de los dos restaurantes con estrellas Michelin de Jerez de la Frontera, han inaugurado recientemente nuevo local también en Jerez. Situado en un barrio cercano al centro, la idea es que sea algo parecido al bar de barrio de toda la vida, pero con una oferta de calidad. Les recordamos que Juanlu Fernández es un cocinero jerezano que llegó a ser jefe de partida con Martín Berasategui con sólo 23 años y que fue jefe de cocina en Aponiente.

Bien elegido el nombre. Bina es un término empleado en viticultura que significa arar por segunda vez cuando ha habido mucha sequía. También parece que es un término religioso que se aplica al sacerdote que oficia dos misas el mismo día. Más o menos lo que hace Juanlu Fernández, que tras su servicio en Lú. Cocina y Alma, se traslada en patinete eléctrico a Bina Bar a echar una mano.

La cocina es completamente cañí, de papa brava y mejillón en escabeche, mezclada con un puntito *jeré* y un guiño distinguido a la cuisine française, que Juanlu domina y de la que se considera un apasionado. Ensaladilla, croquetas, chicharrones, montaditos de pringá, serranitos... Guisos como los judiones de La Granja, las albóndigas de la abuela, el canelón de pularda o los ravioli de ibérico. Raciones perfectas para compartir a precios ajustados. Y todas impecables y suculentas.

La carta de vinos creo que está más bien pensada para Lú, Cocina y Alma que para Bina Bar. Si se han ajustado cuidadosamente los precios de las elaboraciones culinarias, sin bajar la calidad de la materia prima, es porque se ha trabajado mucho para así hacerlo. Pero la oferta de vino -especialmente los jereces- no ha sido tan trabajada. Son valores seguros, eso sí, pero no están equilibrados al precio de la cocina. Y teóricamente sólo pueden tomarse por copas. Seguro que también por botellas pero en la carta no se refleja. En vinos secos de Jerez hay unas 20 referencias, de 2,80 € a 12 €. El resto de los vinos de la carta también pueden tomarse por copas, y por botellas –claro- menos los champagnes y las interesantes sugerencias de vinos franceses. ■ **Paz Ivison**

SPIEGELAU DEFINITION
UTILITARIO DE DISEÑO

>> En los años ochenta o noventa decía un comentarista vinícola que el objetivo de los fabricantes de copas debería ser un cristal tan transparente que hiciera pensar en que la porción de vino flotara sobre la mesa. Eran tiempos en los que aún se podían sufrir copas de colores, talladas hasta el agotamiento o de grueso vidrio. Para no hablar de formas infames, como las copas planas de espumoso que más parecen de helado, las copas-dedal para finos o esas copas-pecera en la que se perdía una mínima porción de brandy, a veces calentada a punto de cocción.

Después llegaría la revolución de cristal, las de las copas de diseño, ligeras hasta la fragilidad supina (la pesadilla de la hostelería), con formas pensadas para el disfrute del vino, el destierro de colores y adornos, el complemento de los decantadores... Y llegaron las marcas de prestigio, encabezadas por la austriaca Riedel, que en 2004 compraría a su principal competidor, la alemana Spiegelau, que tenía su sede a pocos kilómetros, en Baviera. Ambas casas han mantenido su trayectoria más o menos independiente, basada en las copas de diseño, formas estilizadas en las que el cristal es cada vez más fino, como las de esta nueva colección, que muestra esa forma rotunda que parece la de última moda, con base amplia para facilitar el desarrollo de los aromas, que se cierra bruscamente en ángulo para permitir la concentración de esos aromas en la boca.

El perfil, menos airoso que las formas redondeadas que se llevaban hasta ahora, se completa con un tallo sumamente delgado que transmite sensación de fragilidad y riesgo, aunque se han hecho esfuerzos para robustecer la unión entre el tallo y el recipiente, que califican como "perfecta" y mejorar la estabilidad con un pie reforzado y base plana, que seguramente se lleva la mayor proporción de cristal. Son cuatro copas (Borgoña, Burdeos, Universal y Champagne) ultraligeras, de mediano tamaño (235 a 243 mm de altura, una capacidad total de 250 a 960 ml y un peso de 100 a 130 gramos), que el fabricante declara fabricada con un 50 por ciento de cristal reciclado y con "las cualidades de las copas sopladas a boca al precio del soplado a máquina". El precio es de 20 euros la unidad para los cuatro modelos. ■ **MNÑ**

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

EL REFUGIO DE JUANFRAN
CULTO AL PRODUCTO MARINO

EL REFUGIO DE JUANFRAN.
URBANIZACIÓN LOS GERANEOS, 3. ÁGUILAS (MURCIA). TEL. 968 419 238.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 50 €.

>> Familia y cocina son los dos amores que confiesa Juan Francisco Paredes, Juanfran. La última le dio disciplina para sumar a un talento innato que le ha hecho crecer en grandes restaurantes de Murcia. Su paso por San Sebastián con Martín Berasategui cerró el ciclo para aprender a tratar el producto y convertirlo en recetas personales en un proyecto que comenzó con 23 años.

El Pequeño Refugio, como él lo llama, era un sitio antiguo en el centro del pueblo donde nadie esperaba encontrar una cocina como la suya. Cocina de producto, de mercado y muy personal. Un proyecto que ahora cumple siete años y que en 2019 culminó en el actual Refugio de Juanfran. En esta nueva ubicación cuenta con un gran salón principal, una elegante decoración a manos de Pedro de Haro (Luz de Velas), un segundo salón para celebraciones, zona de juego infantil y zona para celebraciones al aire libre, con amplio aparcamiento. Practica la filosofía de kilómetro cero: pescados de la cercana lonja y todo producto de la Región de Murcia: gamba roja y quisquilla roja de Águilas, atún de almadraba, bogavante azul del Mediterráneo, cigalitas, chanquetes.... El mundo marino que Águilas nutre al ochenta y cinco por ciento. La carne está en un segundo plano, pero en la carta hay un lugar para la caza de temporada y carnes al carbón para compartir.

En su bodega, una de las mejores de la zona, hay protagonismo de blancos nacionales incluidos algunos canarios y mucha burbuja. También están representados algunos productores pequeños sin renunciar a los clásicos de Borgoña y españoles. Una carta que intenta no perder al cliente pero busca vinos reconocibles y que transmitan. Entre los tintos destacan las referencias de Ribeira Sacra, pero sobre todo Jumilla, Yecla y Bullas. Por copas su oferta rota mucho con la pretensión de que la carta esté viva. Precios desde 2,80 hasta 5 euros que se pueden pagar por un chablis o un champagne. Equipo de sala joven, atento y cercano. Adrián Flores y Cristina Soto ofrecen y sirven el vino con profesionalidad y simpatía.

Enseñar su tierra a través de los productos con una cocina sin disfraces ha sido el secreto de Juanfran para convertir su refugio en parada obligatoria en la frontera costera de Murcia y Almería. ■ Mar Romero

EL JARDÍN DE ALMA
NUEVO OASIS CAPITALINO

EL JARDÍN DE ALMA.
ARTURO SORIA, 207. MADRID. TEL. 910 669 192.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 40 €.

>> El proyecto comenzaba su andadura cuando España se cerraba. El propietario, Jesús González Espartero, decidió afrontar la dificultad, seguir adelante y aprovechar la pandemia para continuar y finalizar las obras... después se vería. Y ese momento llegó; El Jardín de Alma abría sus puertas al tiempo que terminaba el confinamiento en la capital. Su nombre adelanta lo que se encuentra de puerta hacia dentro: un amplísimo local, rodeado de grandes ventanales y con unos acogedores jardines, a la entrada y en la parte de atrás, que hacen las veces de estupendas terrazas... ideales ambas para los tiempos que atraviesa el mundo. Pero además, disponen de otra semicubierta con lo que en el lugar la ventilación es incuestionable. No obstante, es tal la amplitud que incluso en el comedor principal las distancias están aseguradas sin problema. En definitiva, una beneficiosa situación que ha contribuido al éxito del restaurante desde el primer día.

Respecto a lo importante, comer y beber, una oferta definida por el producto nacional de mercado (carnes y pescados de calidad) y la tradición –con toques de modernidad y algún pequeño guiño al exterior– como base de su ADN gastronómico.

Suma una interesante oferta vinícola donde hay etiquetas para públicos y bolsillos variados. Clásicos y menos, para una clientela receptiva abierta a la recomendación y con ganas de probar vinos distintos de los más comerciales o conocidos. Para abrir boca está la opción de una pequeña selección de vinos por copas. Carta seleccionada, no excesivamente larga (¡de agradecer!), donde abundan las referencias tintas pero en la que llama la atención la propuesta de blancos, un abanico bien interesante.

Aparte, extras como la propuesta *Puchero y champagne* donde platos de cuchara, que varían a diario aunque el cocido –en dos vuelcos– es la estrella de los miércoles, se acompañan de dos copas de Veuve Clicquot (35 € por comensal; 25 € sin burbujas). Otra propuesta singular es la carta de *Tardeo con Alma* (en horario de tarde), que incluye embutidos, salazones, hamburguesa o bocados variados; o la barra de ostras, de la firma Aime, o la coctelería (¡de autor!) *non stop*. Importante: tienen aparcacoches. Merece la pena ser conocido... ■ Mara Sánchez

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

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 [IMPRESCINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA]

DIRECCIÓN TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL LOCALIDAD PROVINCIA

PAÍS CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

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

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

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

IBAN BIC

FIRMA

27º Certamen de Calidad
Jumilla, en casa

El Certamen de Calidad de Vinos de la DO Jumilla fue uno de los pocos acontecimientos que no se vio interrumpido el pasado año por culpa de la maldita pandemia. Sí se vio afectado, porque hubo de cambiar su escenario y las catas se celebraron en Madrid aprovechando una "ventana" en las fechas de restricciones de movimientos y reuniones. Y lo sigue estando, porque este año tampoco habrá gala de entrega de premios, pero ha conseguido mantener su cita anual, una de las destacadas y ya una de las clásicas en el calendario español de catas de vinos. En la edición de 2021, la vigésima séptima consecutiva, siempre bajo la dirección de Enrique Calduch, el concurso regresó a Jumilla, su sede habitual, aunque en algunas ocasiones viaja a Albacete para cumplir con la parte castellanomanchega de la DO Jumilla.

En torno a 150 vinos han participado en una cata en la que se constata, además de la consolidación de los estilos ya afianzados en los vinos tintos y rosados, un avance significativo en los vinos blancos, que siempre fueron la cenicienta de la zona. El jurado, algo más reducido en esta ocasión, se trasladó a un amplio restaurante de celebraciones y banquetes situado a las afueras de Jumilla.

En dos sesiones de cata, previa y final, celebradas el 12 y 13 de mayo con parámetros propios de los concursos internacionales, concedieron 30 medallas y tres menciones especiales.

Las medallas de oro, otorgadas a vinos con una calificación media superior a 85 puntos sobre 100, fueron para **Juan Gil '20**, de Bodegas Juan Gil, y **Verdejo Mediterráneo '20**, de Bodegas Pío del Ramo, en vinos blancos. **Silvano García Pink '20**, de Bodegas Silvano García, fue el mejor rosado.

En tintos jóvenes sin madera de las cosechas '20 y '19 se dieron cuatro oros: **Luzón Colección Monastrell '20**, de Bodegas Luzón, **Honoro Vera '20**, de Bodegas Juan Gil, **Señorío de Tobarra '19**, de Bodegas Nuestra Señora de la Encarnación, y **Burma del Estrecho de Marín Paraje Marín '19**, de Bodegas Finca Elena. En la categoría de tintos de esas mismas cosechas que entraron en contacto con madera se otorgó oro a **Silvano García 4 Meses '19**, de Bodegas Silvano García, y **Olivares '19**, de Bodegas Olivares.

Otros dos oros se concedieron a tintos anteriores a 2019: **Éxodo Roble '18,** de Bodegas Delampa, y **Lunático '18**, de Esencia Wines. En la categoría de tintos crianza hubo otros cuatro máximos galardones: **Thader '18**, de Esencia Wines, **Casa de la Ermita '18**, también de Esencia Wines, **Luzón Colección '18**, de Bodegas Luzón, y **Castillo de Jumilla '17**, de Bodegas Bleda.

No hubo galardones en la categoría de tintos reserva pero se concedieron tres oros a otros tantos tintos dulces: **Amatus '19**, de Bodegas Bleda, **Silvano García '19**, de Bodegas Silvano García, y **Lácrima Christi**, de Bodegas BSI.

Finalmente, las tres menciones especiales fueron para el blanco **Verdejo Mediterráneo '20,** como mejor vino ecológico, y para los tintos **Luzón Colección '20**, mejor tinto de Monastrell sin madera, y **Silvano García 4 Meses '19**, mejor tinto de Monastrell con paso por barrica.

Cognac en la NBA
Sin complejos

En tiempos en el que el pensamiento único busca dirigir a los humanos por el buen camino, con todo lo que eso implica, llama la atención la alianza sin complejos que han firmado la Liga Nacional de Baloncesto (NBA) de Estados Unidos y Hennessy, icónica marca de cognac propiedad del gran grupo del lujo, Louis Vuitton-Möet Hennessy. El cognac Hennessy ha sido elegido como *Espirituoso Oficial de la NBA*, lo que "marca la primera asociación global de la liga con una marca de licores". Julie Nollet, responsable de esa etiqueta de referencia en el cognac, ha manifestado que "esta asociación nos permite apoyar un juego y una cultura que une a las personas a través del entretenimiento y la camaradería. Compartimos los valores fundamentales de la NBA de integridad, trabajo en equipo, respeto e innovación, que son más poderosos que nunca, mientras trabajamos para inspirar y unir a las personas en todo el mundo".

Viticultura de montaña
Congreso de altura

La pandemia que trastoca la vida de todo el mundo, y en este caso no es una imagen retórica, ha modificado las fechas de una de las convocatorias que ha ganado en vigencia también por causas sobrevenidas, como es el cambio climático. La séptima edición del Congreso Internacional de Viticultura de Montaña se ha retrasado hasta 2022. En uno de los días en principio previstos, el pasado 13 de mayo, tuvo lugar un precongreso virtual y se anunció la nueva fecha: se celebrará del 10 al 13 de mayo de 2022 en Oporto bajo el título "Viticultura extrema: de un paisaje cultural a una sostenibilidad económica y ambiental". Véneto y La Laguna, en Tenerife, fueron las anteriores sedes de un congreso organizado por el Centro de Investigación, Sustentabilidad Ambiental y Promoción de la Viticultura de Montaña y cuenta con el patrocinio de la OIV. En esta séptima edición colaboran la Universidad de Trás-os-Montes e Alto Douro, la Asociación para el Desarrollo de la Viticultura Duriense y la Facultad de Ciencias de la Universidad de Oporto.

Suripedia
Web de corcho

La Fundación Institut Català del Suro ha presentado la Suripedia, página web en la que se puede consultar todo lo relacionado con el corcho. Busca ser una referencia de dimensión internacional con información, avalada por los técnicos de la fundación y también por representantes de sectores forestales, industriales, de diseño y de turismo, segmentada en tres caminos, en función de los intereses de quienes accedan a ella: bodegas, apasionados del vino e interesados por el corcho en su propia naturaleza. ■

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

MOMENTO DE PAZ

PAZ IVISON

JUMILLA Y SUS JOYAS DE GUARDA

Larga vida a la Monastrell

>> La dama negra de Jumilla, la Monastrell, de hermoso nombre también en francés (*Mourvedre*) ha mostrado en una reciente cata celebrada en Madrid su capacidad de aguantar el paso de los años convertida en vino y en botella. Porque la de envejecer en vivo y en directo, es decir, plantada sobre la tierra, ya es suficientemente conocida. Son bastantes las hectáreas centenarias y de pie franco que crecen felizmente en esta Denominación de Origen tan extremadamente continental.

No es habitual encontrar vinos de Monastrell de la añada '05, por ejemplo, con más de 15 años, como **El Nido** (Bodegas El Nido) que en este caso se acompaña de un 30 por ciento de Cabernet Sauvignon. Fue el vino con más años de los jumillas *de la tercera edad* que se dieron cita y se reveló con la fuerza y el color de un adolescente, casi. Muy fresco, bonito color y con una boca redonda donde el chocolate negro se hacía notar.

Divus '09, un monovarietal de cepas de pie franco y cultivo ecológico, de Bodegas Bleda, sólo con cuatro años menos, con un aspecto brillante y con muchos recuerdos de hierbas aromáticas, especialmente tomillo. Bastante fruta en boca y sensaciones minerales. Un vino asequible, no sobrepasa los 15 euros. Un año más joven, **Por Tú '10** (extraño nombre) de Bodegas Luzón, con un 20 por ciento de Cabernet Sauvignon, se mostró con un bonito color –como todos los presentes–, bastante fruta, buena acidez y tintes balsámicos que le aportaban frescura. **Alceño 12 Meses '11,** Monastrell sola ante el peligro, también se comportó con bastante vigor. **Juan Gil Etiqueta Azul '13** (Monastrell, 30 por ciento Cabernet Sauvignon y 10 Syrah) curiosamente fue rejuveneciendo en nariz; al principio, mostró una nariz demasiado madura con tintes licorosos. El más joven, **Patre '15**, de Bodegas Ontalba, monovarietal de Monastrell, se expresó con notas tostadas y un poco sobremaduras pero vivito y coleando.

Pascual Olivares elaboraba desde 1930 con Monastrell un vino dulce para consumo familiar que comercializa desde hace unos 25 años; fue el primer dulce oficial de la DO Jumilla. **Dulce Olivares '11**, de Monastrell cosechada tardíamente, guarda un gran equilibrio dulzor/acidez. Fresco, con notas de ciruelas pasas, menta y chocolate negro. También todo Monastrell, tinto y dulce, **Silvano García '08**, muy complejo y redondo en boca. Nada empalagoso. Un vino que se elabora para consumir joven y que se ha mantenido perfectamente. La cata terminó divinamente con un **Lácrima Christi**, de Bodegas BSI; sin cosecha porque tiene una crianza en barrica de manera estática pero que se va refrescando cada año. Un final feliz: equilibrado con una muy buena acidez, gran complejidad (higos, dátiles).

Larga vida a la Monastrell. ■

LAS TABERNAS DEL CASCO HISTÓRICO DE CÓRDOBA

MANUEL MARÍA LÓPEZ ALEJANDRE.
DIPUTACIÓN DE CÓRDOBA. 280 PÁGINAS. 25 €

"Guía cultural tabernaria"

Manuel María López Alejandre pertenece a la vieja guardia de hombres del vino. Fue durante décadas la cara más visible del Consejo Regulador de la DO Montilla-Moriles y ahora, jubilado muy activo, dirige el Aula del Vino de Córdoba. No necesitó alcanzar la categoría de clase pasiva para ser paseador impenitente de los barrios de Córdoba y, como tal, asiduo de sus tabernas, ejemplar adalid de sus tapas y profundo conocedor de la historia de su ciudad adoptiva (es sevillano) y de las pequeñas historias de sus casas, de sus instituciones y de los más recónditos lugares. Califica su último libro como "guía cultural tabernaria" pero se aleja del esquema clásico de una guía para ser compañero de un recorrido por la ciudad, como si estuviera el propio López Alejandre al lado del viajero. Esa es una de sus vocaciones: llevar al visitante por las empedradas callejas en un peregrinar por las tabernas y sus tapas. Cuenta con varias publicaciones sobre el tema y este mismo libro es la tercera edición, corregida y aumentada, precedida por las publicadas en 2003 y 2010. Aquí caben el paisaje y el paisanaje, la cultura y los monumentos cercanos a las tabernas, la historia y la anécdota de los establecimientos, de sus gentes y, claro, de su gastronomía. Pasa de puntillas sobre los vinos que sirven, con excesiva frecuencia productos de baja estofa, presuntos finos que el autor consume es de suponer que con resignación y santa paciencia. ■ AP

CATA BIODINÁMICA

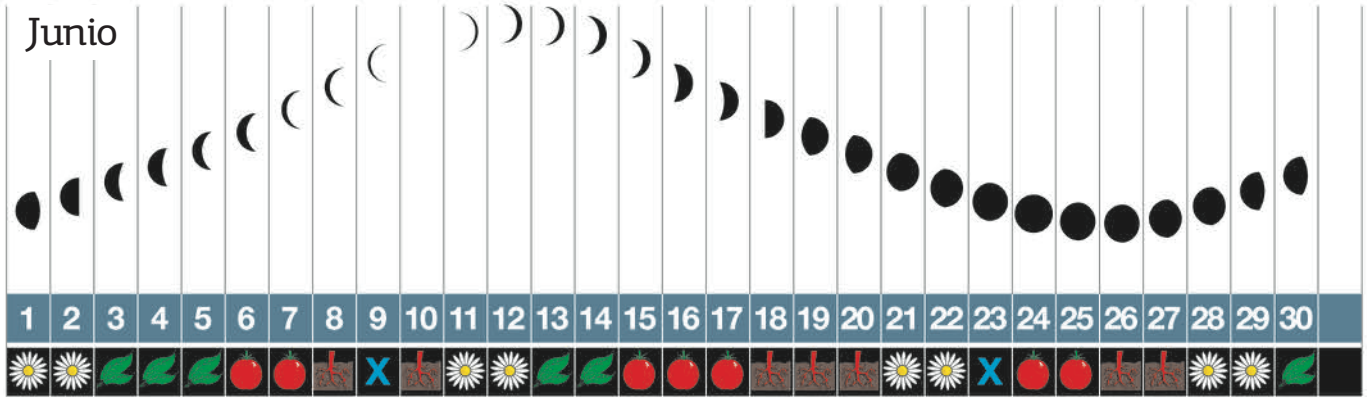
DÍAS DE FRUTO
El vino potencia la armonía de todos sus matices: los más evidentemente frutales, por supuesto, pero también los que derivan del equilibrio logrado en la maduración de la uva.

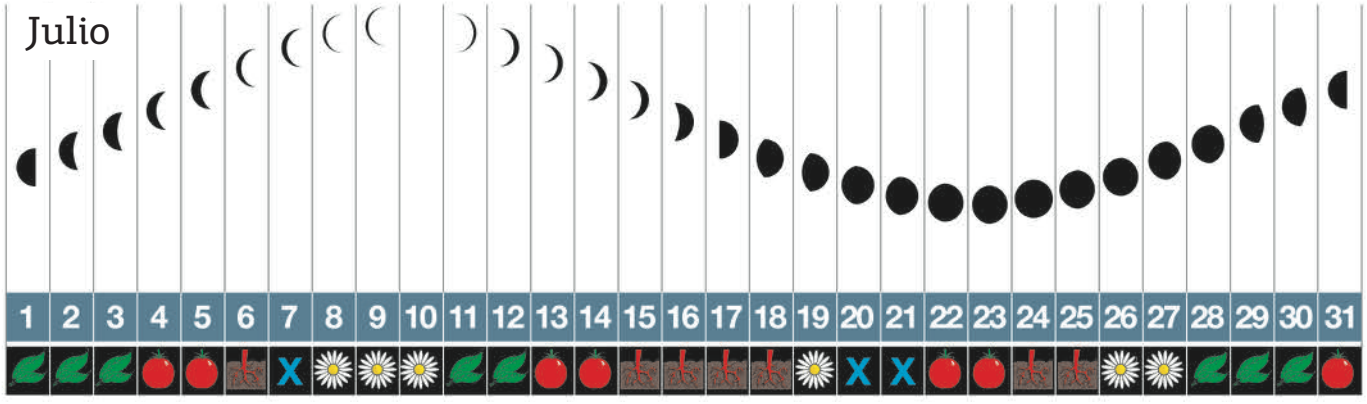
DÍAS DE FLOR
Tras los días de fruto, los de flor son los más favorables para la cata. Es un momento en el que los vinos se muestran especialmente fragantes y delicados.

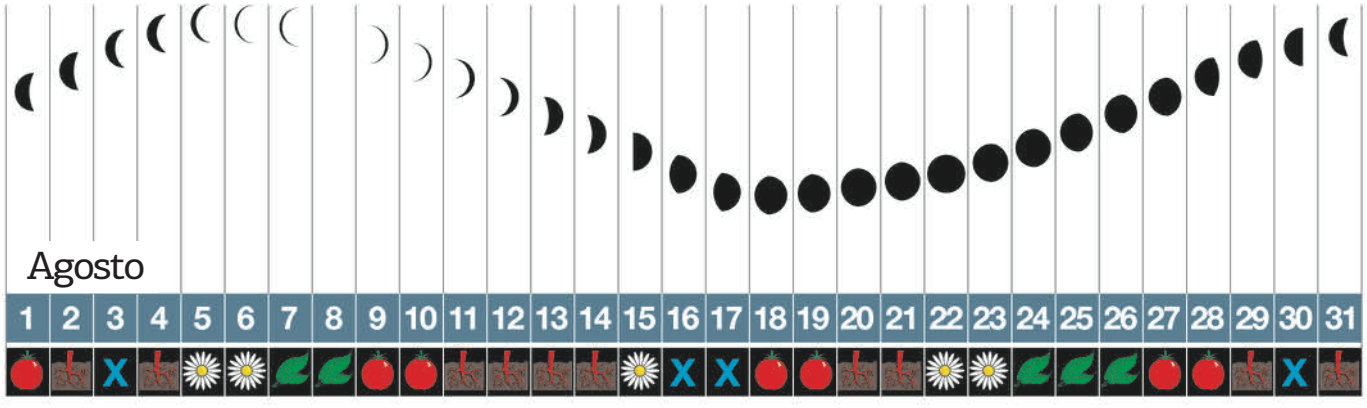
DÍAS DE HOJA
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.

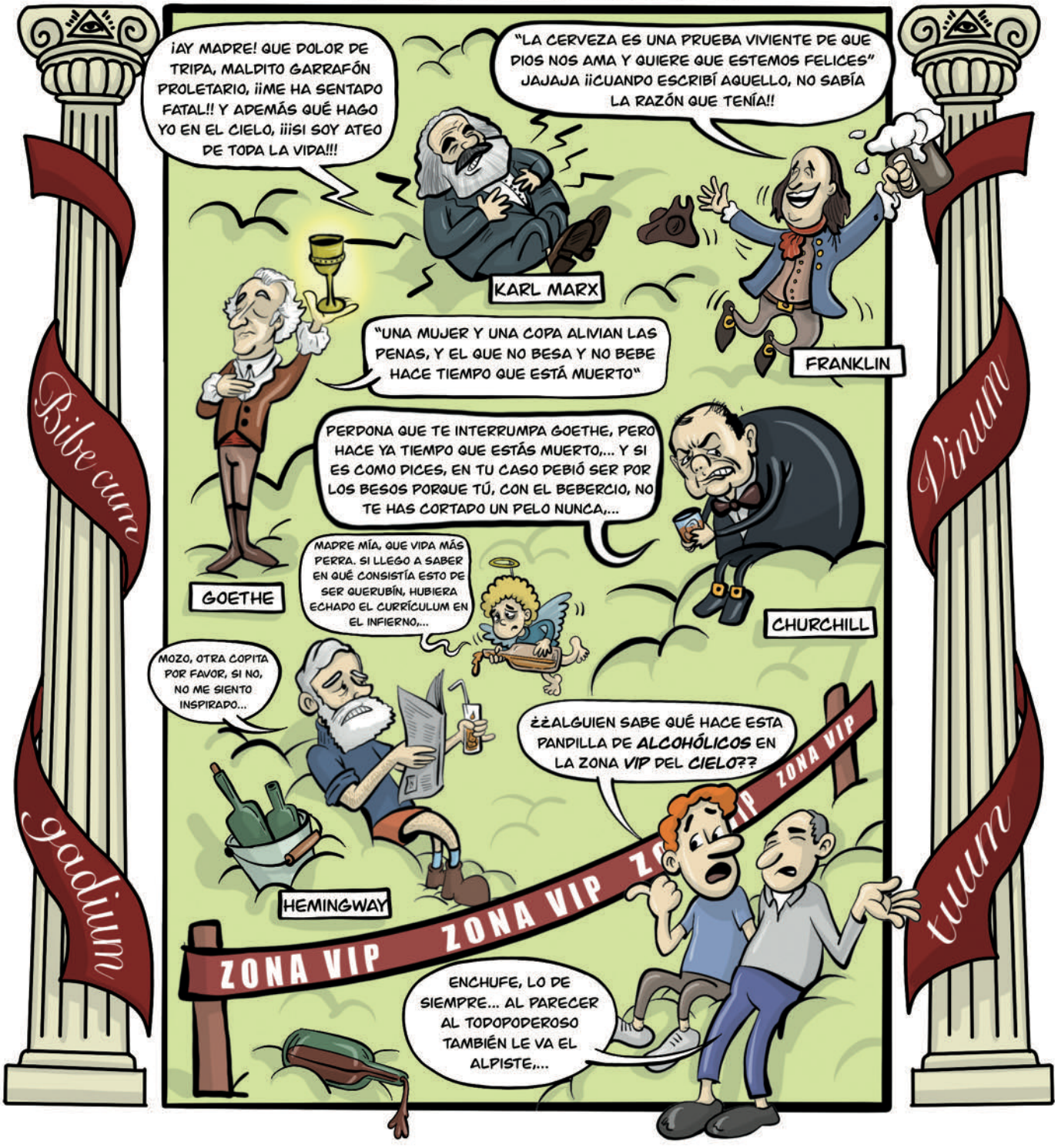






ESTO NO ES PUBLICIDAD
LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS
www.proensa.com @proensapuntocom

SANTOS BEODOS



CARLOS DELGADO

NO TE DEPRIMAS, BEBE VINO

>> Pese a los intentos, en más de una ocasión desmadrados, por aliviar el muermo de la pandemia, lo cierto es que sus secuelas psicológicas están haciendo mella. La menos grave, pero muy molesta, es el depresivo aburrimiento, que se acrecienta con los años y las rutinas que trae la vida. Viene esto a cuento de una película Última Ronda (*Druk*), que afronta la cuestión con pericia (interpretativa, al menos). No podía ser más oportuno su planteamiento en nuestro país.

Venimos arrastrando desde hace mucho años serios problemas con el vino, y no precisamente de alcoholismo. Con una alta producción, y el consumo per cápita por los suelos, nuestro sector vitivinícola, el mayor exportador mundial, es un flanco frágil de nuestra economía. Pues bien, la película de Thomas Vinterberg refleja la grandeza y la tragedia que encierra una copa de vino, aunque la bebida sea principalmente vodka.

Con su usual habilidad, Vinterberg muestra el experimento psicológico en el que se embarcan cuatro íntimos amigos, profesores de un instituto de Copenhague, la patria chica del angustiado Kierkegaard, filósofo, teólogo, pero también poeta (¿Qué es la juventud? Un sueño / ¿Qué es el amor? El contenido del sueño). Partiendo de la curiosa afirmación del psicoterapeuta noruego Finn Skårderud, de que nacemos con un déficit de alcohol en sangre (0,05%), se dedican con entusiasmo a la progresiva, y finalmente descontrolada, ingesta de alcohol para comprobarlo.

Así, Martin, el aburrido profesor de historia (Mads Mikkelsen) consigue ilusionar a sus alumnos ilustrando sus lecciones con personajes amantes del bebercio, como Churchill, Roosevelt, frente al tenebroso abstenido Hitler, y de paso recuperar la ilusión matrimonial. Parecidos efectos tiene sobre la soledad de Tommy (Thomas Bo Larsen), profesor de Educación física; la falta de inspiración del profesor de música, Peter (Lars Ranthe); y el vacío existencial de Nikolaj (Magnus Millang), profesor de Psicología. Con su experimento ilustran la bondades de una ingesta controlada de alcohol... y los dramáticos riesgos si se te va de las manos.

Sentado pues el principio de moderación, mucho más fácil de mantener con vino que con aguardiente, no está de más recordar los contrastados beneficios de una copa diaria. Recurro para ello a una obra que deberían leer todos los amantes del vino, *Los efectos psicológicos del vino* (Trea, 2009), de Edmundo de Amicis. El escritor y periodista italiano describe con maestría y amenidad las múltiples (y contradictorias, que todo hay que decirlo) repercusiones que el vino produce en los bebedores: euforia, camaradería, cuando la mente ya no sabe si da o recibe, locuacidad, plenitud, generosidad, inspiración, etcétera.

Sucesión de estados de conciencia, desde la serena lucidez, a la vehemente excitación, pasando por el relajado carpe diem. Y señala poéticamente los riesgos, cuando el enemigo se infiltra y crece gota a gota, sorbo a sorbo.

Junto a estos saludables efectos psicológicos, la ciencia médica ha establecido, sin lugar a dudas, lo que ejerce en nuestro organismo gracias a sus polifenoles (resveratrol principalmente), minerales y vitaminas. Como retrasar el envejecimiento (Escuela Médica de Harvard), evitar la formación de coágulos y reducir el colesterol malo (Clínica Mayo), tener un 30 por ciento menos de probabilidades de sufrir un ataque cardíaco (Universidad de Harvard), o disminuir el riesgo de desarrollar demencia (Universidad de Loyola Medical Center). A lo que cabría añadir el estudio de un equipo de científicos de varias universidades españolas que, tras analizar a 2.683 hombres y 2.822 mujeres de entre 55 y 80 años durante un período de siete años, que bebían seis o siete vasos de vino por semana, constataron que eran menos propensos a ser diagnosticados de depresión, incluso teniendo en cuenta los factores de estilo de vida.

Cuestiones salutíferas aparte, los efectos del vino han tenido mucho que ver con la actividad creativa de santos bebedores, como el genial escritor James Joyce, quien se preguntaba retóricamente: "¿Qué mejor manera de terminar el día, que beber vino con amigos?". Otros, como Charles Bukowski, llegaron a descubrir (en sus últimos años de vida) que podían escribir sin estar ebrios. O Marguerite Duras, que pasaba sola con el alcohol veranos enteros. Sin olvidar al prermio Nobel Ernest Hemingway, cuyas grandes melopeas durante sus viajes por España eran sonadas.

Y entre nuestros escritores, mencionar al inmortal Lope de Vega, un beodo ducho con la espada y las mujeres, como describe Arturo Pérez-Reverte en *Alatriste*. Sin olvidar el sabio consejo de Cervantes: "Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra". Quiero terminar esta pequeña oda al buen beber recordando las palabras del maravilloso cuento largo de Joseph Roth, *La leyenda del santo bebedor* (Anagrama, 1981), que narra las venturas y desventuras del *clochard* Andreas Kartak: "Andreas continuó algún rato en el mostrador y se tomó tres vasos de vino blanco; a modo de gratitud para con el destino". Pues eso.

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

marquesdecaceres.com
@marques_caceres
WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
Marqués de Cáceres
CRIANZA
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Mucho más que tradición
Un paisaje de vivencias y emociones es allá donde te invita nuestro vino más emblemático.
Brinda una elegancia especial a la gastronomía más diversa y arroja felicidad entre amigos y familiares.
Son tu historia. Es tu vida.

100% Albariño
Rías Baixas

Con voz galega

Lagar de Cervera

Síguenos en
@lagardecervera

100% Albariño
Rías Baixas

Con voz galega

Lagar de Cervera

Síguenos en
@lagardecervera