

ANIMALES EN LA VIÑA ● MALVAR: LA MARIBLANCA ● LAS ETIQUETAS QUE VIENEN

planetAVINO

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Niños EN LA BODEGA



ISSN 1690-5183
9.7
9 771699 516004
only Spain) 6,00 €
número 97
AGOSTO / SEPTIEMBRE 2021



LA BACANAL
de planetAVino

Nº 6 – SEPTIEMBRE 2021

VINO DE DIARIO



7L Rosado de una noche

Rosado

DO Cigales

PVP 45 € caja de 6 botellas

PVP 90 € caja de 12 botellas



VINO DE SEPTIEMBRE



Valserrano '17

Tinto Crianza

DOC Rioja

Viñedos y Bodegas de la Marquesa

PVP 60 € caja de 6 botellas

(IVA y transporte incluidos)



PANORÁMICA DE SEPTIEMBRE



Valserrano '16

Tinto Reserva



El Ribazo '16

Tinto



La Marquesa '18

Tinto

Valserrano '20

Rosado



Valserrano '20

Blanco



Valserrano Montevejejo '17

Tinto



PVP 80 € caja de 6 botellas

DOC Rioja

Viñedos y Bodegas de la Marquesa

— 1 botella Valserrano '16 TR

— 1 botella El Ribazo '16 T

— 1 botella La Marquesa '18 T

— 1 botella Valserrano '20 Rosado

— 1 botella Valserrano '20 Blanco

— 1 botella Valserrano Montevejejo '17 T

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



COMPONER

EN EL LENGUAJE DEL VINO SE COMBINAN LOS TÉRMINOS TÉCNICOS CON LAS REFERENCIAS CONCRETAS Y CON SÍMILES O EVOCACIONES QUE INTENTAN TENER LA PRECISIÓN DE LOS TECNISMOS EVITANDO SU ASPEREZA. EN ESE TERRENO ES DONDE FLORECEN LOS *NEOLOGISMOS* ENOLÓGICOS, CASI SIEMPRE FRUTO DEL DESEO DE MODIFICAR EL LENGUAJE DEL VINO PERO POCAS VECES POSITIVOS EN CUANTO A LA COMPRESIÓN. *COMPONER* ES UNA EXCEPCIÓN.

»» “Al César lo que es del César” reza la máxima y en esta casa existe la costumbre olvidada de citar las fuentes. Lo primero es señalar al padre del venturoso alumbramiento: el enólogo volante Ignacio de Miguel utiliza el término *componer* para definir una fase de su trabajo como asesor enológico, que es *terminar* el vino con el sabio arte de la mezcla. Algo así como el afinador de quesos, el *blender* de la elaboración de los destilados o el delicadísimo trabajo de los mezcladores de té o de los *hombres-nariz* del mundo de los perfumes.

El término parece todo un hallazgo y su primer mérito es que se trata de un *neologismo* que no necesita una prolija explicación, como ocurría con engendros dialécticos como el de *vinos de alta expresión*, que implicaba que hubiera otros de baja expresión, *vinos de autor*, como si hubiera otros que nacen de forma espontánea, o los actuales *vinos naturales*, un imposible (lo natural de verdad es que el mosto se transforme en vino y rápidamente corra a convertirse en vinagre; y el humano lleva más de cinco mil años intentando detener ese proceso) que, además, destierra a la mayor parte de los vinos a la categoría de *artificiales*.

Mérito añadido es que se trata de uno de los pocos nuevos términos aceptables porque no suena a impostura como otros que, aunque no incorrectos, hay que explicar en segundas o terceras acepciones, como *casta* (en lugar de *variedad*), tomado del portugués, que remite al reino animal, incluido el humano (no al vegetal), y hace pensar en clases sociales y en la India, o *armonía* (que se busca que reemplace al más preciso *maridaje* de toda la vida) y su inmediata referencia musical.

Además, otro argumento en defensa de *composición*, cierto que también suena a música, es que mejora lo establecido. *Coupage* es un término francés que no tiene una connotación positiva; allí un vino de *coupage* es fruto de la mezcla de ganeles de procedencia diversa, a veces ignota, otras exótica (España, por ejemplo), para disgusto de los viticultores galos, con el objetivo de adecuar el producto final sobre todo en cuestión de precio. Es, por tanto, un término que se aplica a vino genérico, seguramente sin indicación geográfica, el vino básico de precio más bajo.

El término *mezcla* es, ciertamente, muy claro, pero en este caso es muy poco preciso. No refleja el trabajo meditado y en cierto

modo artístico de una buena composición en la que una pequeña cantidad de un determinado vino distinto, aunque proceda incluso de la misma variedad de uva, de la misma cosecha, del mismo pago vinícola, puede variar la percepción general de un vino, casi siempre para bien, aunque de todo hay.

Los enólogos afrontan casi a diario ese trabajo, más meritorio aún para los asesores externos en tanto en cuanto tienen que tomar decisiones en una o dos jornadas de cata en las que se enfrentan tal vez a un centenar de vinos. Tarea delicada, a veces de auténticos creadores, otras como los arreglistas musicales, que modifican las composiciones para adecuarlas a un instrumento o a un intérprete para los que no estaban destinadas, o que añaden detalles (ritmos, instrumentos, coros) para ensalzar la melodía.

Por mantener el símil musical, estos peculiares *arreglistas enológicos* actúan a veces como un auténtico director de orquesta, que tiene que conjuntar un gran número de instrumentos para obtener la mejor interpretación de un obra en un trabajo casi tan creativo como el del propio autor. Para entender esto, basta con jugar con el ecualizador de un aparato reproductor: sólo con subir y bajar graves y agudos se cambia casi por completo la percepción final.

La experiencia, pero también un instinto peculiar, es fundamental en ese trabajo de composición en el que hay que combinar muchas partidas de vinos diferentes con distintos objetivos: respetar el estilo del vino para que mantenga en lo posible la línea de la marca, ajustar la disponibilidad de las distintas partidas para que sumen la cantidad de vino necesaria, conseguir un resultado que sea del agrado del propietario y adecuar el producto final a un precio también de agrado del propietario.

Un buen compositor consigue que el resultado final sea superior a la suma de los componentes. Una Ana Martín, un Ignacio de Miguel o un José Hidalgo, como tantos enólogos de mérito, consiguen que dos y dos sumen más de cuatro, mientras que otros, como el que firma estas líneas, no alcanzan ni el empate. Por eso los primeros son artistas en la composición de grandes vinos y el último, especialista en poner sus pies en charcos de otra naturaleza, ni siquiera intenta meterse en camisa de once varas enológicas y prefiere, en ese sentido, ver los toros desde la barrera. O más lejos. ■

SUMARIO



NIÑOS EN LA BODEGA

Los más pequeños suelen ser los grandes olvidados en muchas facetas culturales. Más aún en el enoturismo, con veda rigurosa para ellos en todo... o casi en todo. Algunas bodegas han ideado alternativas para las visitas bajitas. **PÁG. 28**

ANIMALES EN LA VIÑA

Se plantea como un regreso al pasado y como un síntoma de vanguardia vitícola. El trabajo con animales vuelve a los viñedos, no sólo a los más agrestes, de difícil mecanización, sino también con criterios de sostenibilidad. **PÁG. 36**



LA VENUS Y LA UVA. MALVAR, LA MARIBLANCA

Como la escultura de La Mariblanca, casi desconocida a pesar de ocupar un lugar en el centro de Madrid, la uva Malvar, autóctona del centro peninsular, muestra recientemente sus cualidades para convertirse en todo un descubrimiento. **PÁG. 44**

Saber Más BRUSELAS CAMBIA LAS ETIQUETAS

Los reglamentos que desarrolla la Unión Europea van a traer novedades en el etiquetado de los productos alimentarios en general y de los vinícolas en particular. Se anuncian nuevas indicaciones sanitarias, nutricionales y otras. **PÁG. 52**



LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA	3
Componer	
NOTICIAS	6
Crónica: Rioja Alta amenazada	
La guerra del <i>champánskoe</i>	
EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS	9
Rosados y rosaditos	
SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN	11
Digitalización, el futuro	
ESTRENOS	13
VINOS Y BODEGAS	16
Milsetentayseis. Carrera hacia las alturas	
Lalomba Finca Lalinde. Estilizado músculo rosa	
DO Sierra de Salamanca. Rocosa identidad	
MENSAJE EN UNA BOTELLA DE M^a PILAR MOLESTINA	42
Pensar en verde	

56 DE VINOS POR ...	Bilbao
59 PISTAS	Berria
	Vinoteca Jaleo
	Estrellas en La Milla de Oro
	La Abacería del Príncipe
62 BARRA LIBRE	Libros
62 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON	
64 LA CATA BIODINÁMICA	
65 LA OTRA CARA DE DANI PACIOS	
66 LA PENÚLTIMA DE CARLOS DELGADO	Pongamos que hablo de 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 Torrén,
Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores,
Paz Ivison, Fernando Lázaro, Salvador Manjón,
Eduardo Martín Mazas, M^a José Mendoza,
M^a Pilar Molestina, Raquel Pardo,
Juan Pérez Pacios, 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.



salenor.es

Por 12 razones.

Por seguridad y confianza.

Salenor 2022

Salón de la Alimentación
y el Equipamiento del Norte de España

PABELLÓN DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS DE LA MAGDALENA
AVILÉS · ASTURIAS

21, 22, 23 FEBRERO
2022

Organiza:

Cámara
Avilés

Colabora:


GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS


AYUNTAMIENTO
AVILÉS


CAJA RURAL

Rioja Alta amenazada

El viñedo es el precio

LA RENOVACIÓN Y EL DESARROLLO DE LAS INFRAESTRUCTURAS, REPETIDAMENTE DEMANDADA EN LA RIOJA, AMENAZA AL VIÑEDO DE ZONAS PRIVILEGIADAS DE RIOJA ALTA. GASODUCTOS, TREN DE ALTA VELOCIDAD Y VARIAS LÍNEAS ELÉCTRICAS DE ALTA TENSIÓN COINCIDEN CON LOS BUENOS AFICIONADOS AL VINO EN SUS PREFERENCIAS POR HARO Y SU ENTORNO. SE SUMAN A LA VETERANA AUTOPISTA DE PEAJE, QUE, SEGÚN ALGUNOS, YA TUVO SUS EFECTOS EN LA ZONA.

»» El trazado del tren de alta velocidad es el penúltimo capítulo de toda una serie de lo que medios vinícolas califican como una agresión al viñedo y al paisaje de Rioja Alta. Las infraestructuras proyectadas para La Rioja parecen coincidir en un aspecto principal: su paso por ese privilegiado entorno vitícola. Las sucesivas amenazas han puesto en pie de guerra al sector agrario y bodeguero, en el que renacen viejos recelos. La tradición histórica de La Rioja ha sido reclamar mejores comunicaciones. Ya en el siglo XIX el pulso por el trazado ferroviario se decantó del lado de Haro frente a Laguardia por la presión del lobby riojano en Madrid, que tuvo en su equipo nombres tan destacados como Espartero o Sagasta. El episodio todavía escuece en ciertos sectores alaveses que muestran el mapa para demostrar que la línea idónea para el ferrocarril sigue el trazado de la carretera de Logroño a Vitoria, sin dar un rodeo hacia Haro. Eso ha cambiado de forma radical y ahora todos quieren tren rápido pero nadie se postula para alojar las vías en su territorio. Bastantes años más tarde, en 1980, se abrió la AP-68, Bilbao-Logroño-Zaragoza (sigue en régimen de peaje; la concesión, que finalizaba este

año 2021, se prorrogó en 2000 hasta 2026), que pasa muy cerca de Haro después de atravesar la sierra Cantabria por Las Conchas de Haro. Dicen algunos de los viejos del lugar que la brecha que se abrió en la montaña para dar paso a la autopista permite el paso de vientos húmedos del Cantábrico y ha modificado el clima de la zona. La construcción tuvo ya en su gestación un tinte antiviniado: afectó a muchas viñas desde las mismas conchas de Haro hasta Rioja Baja y atraviesa la histórica Finca Ygay, de Marqués de Murrieta. Ocurre que cuando se desarrolló el proyecto y se inició la obra, en 1975, no había muchas posibilidades de oponerse a lo que dictase el Gobierno y tampoco organizaciones, al menos legales, que llamasen la atención sobre esos asuntos. Si embargo, se puede decir que la veterana AP-68 fue un punto de inflexión en la actitud del agro riojano ante los proyectos de modernización de infraestructuras o ante la visita indeseada de conducciones para distintas energías. El tren es protagonista principal en las polémicas que se encadenan en una región en la que se repite el argumento de las malas comunicaciones. Ángel Pérez Aguilar,

propietario del restaurante La Vieja Bodega, de Casalarreina, es una de las caras visibles de la Plataforma por el Desarrollo Sostenible de La Rioja, entidad que ha canalizado la oposición a esas infraestructuras agresivas. El empresario hostelero niega la mayor: “Tenemos el tópico de que estamos incomunicados y eso nunca fue así. Ahora el argumento añadido es la velocidad, pero también es falso. El plan de Íñigo de la Serna (ministro de Fomento entre 2016 y 2018) costaba mil millones de euros y seis vías para ganar cinco minutos entre Miranda y Logroño. La opción barata está en el Alvia. El AVE no puede pasar pero el Alvia ya pasa y con sólo tres actuaciones se podría ganar velocidad con una inversión mucho más barata. Como siempre ha defendido nuestra plataforma, la mejor alternativa para modernizar el tren a su paso por La Rioja no consiste en la creación de nuevos trazados férreos, sino en la mejora del trazado actual, modificando los tramos más complicados, de manera que se gane en velocidad, pero sin comprometer el paisaje ni el territorio”. “Modernizar las vías del tren desde Alfaró hasta las Conchas de Haro, dentro del propio corredor Cantábri-

Mediterráneo, y conectarlo de manera eficiente con las rutas que más interesan a los ciudadanos riojanos, son las iniciativas que realmente se necesitan. Defendemos la mejora del trazado para uso mixto de viajeros y mercancías, con un tren de altas prestaciones pero sin caer de nuevo en las trampas de propuestas faraónicas, de muy dudosa puesta en práctica y que tendrán un gravísimo impacto para el territorio”. El recorrido de la línea previsto pasa entre Villaba y Rodezno, en plena viña de Rioja Alta, lo que se considera una agresión irreversible a uno de los viñedos más cotizados de España y también al paisaje. Las alternativas propuestas, con una más al sur, por Nájera, acaban en la salida natural de la región, bien por Pancorbo bien por Miranda de Ebro, y siempre pellizcan viñas de Rioja Alta, aunque parece menos agresiva con el viñedo la segunda. Ángel Pérez Aguilar forma entre los que sostienen que el AVE es ruinoso: “Podríamos hablar durante horas, pero la inversión es enorme y los resultados más que dudosos. Ahora se subvenciona a las élites y el AVE no es un tren popular. En esto hay una acumulación de mentiras insoportable. Lo del tren es



Putin toma el relevo de Trump

La guerra del champánskoe

»» La noticia llega justo cuando se anuncia el levantamiento de las barreras arancelarias que, por uno de esos designios inescrutables del liberalismo económico, el anterior presidente USA, Donald Trump, impuso al vino europeo. Los del otro lado, el equipo de Vladimir Putin, ha tomado el relevo y ha anunciado una nueva e imaginativa barrera a las importaciones: ha prohibido el uso del término champán para los espumosos importados, al menos en la parte del etiquetado que figura en alfabeto cirílico. La nueva ley rusa sobre bebidas alcohólicas se ha apropiado de la versión local del vino espumoso, el *champánskoe* (ШАМПАНСКОЕ), única mención permitida en lugar de champán. Por el momento, el veto afecta sólo al término francés champagne y no a otros espumosos, como cava o *prosecco*.

La decisión se salta alegremente todos los acuerdos internacionales sobre indicaciones geográficas protegidas, la que dio lugar a la creación hace un siglo de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, precedente de la actual Organización Internacional del Vino, entidad que agrupa a 48 estados, entre ellos la propia Federación Rusa. Mientras algunas casas de Champagne han anunciado que interrumpen sus exportaciones a Rusia, el grupo del lujo LVMH, propietario, entre otras, de las marcas Moët Chandon y Dom Perignon, ha anunciado que acatará la norma y que modificará el etiquetado de sus productos para un mercado en el que es marca líder. El rublo es el rublo. El gran país euroasiático importa cada año en torno a 50 millones de botellas de vinos espumosos. Champagne acapara apenas el 13 por ciento del total, muy lejos de las ventas de *prosecco*, que suman 22 millones de botellas, y por delante del cava, que está cerca de los cuatro millones en datos de 2019.

Burbuja autárquica

El *champánskoe* nació en la etapa soviética como un intento de acercar el consumo de espumosos a una capa más amplia de la población, la que no pertenecía a las élites, único estrato que podía permitirse los lujos occidentales del champán. La iniciativa se enmarcó en el intento del gobierno soviético, ya en tiempos de Stalin, de impulsar el consumo de vino en detrimento de los destilados. Seguía el ejemplo de políticos como Benjamin Franklin y Thomas Jefferson, unos de los fundadores de los Estados Unidos, que explotaban viñas en sus fincas y también apoyaron el consumo de vino en lugar de destilados.



La política autárquica soviética dio lugar a periodos dorados en la venta de vinos a granel a ese país. La producción local, que se centraba sobre todo en Georgia, hoy república independiente, era insuficiente para abastecer al sediento mercado ruso, que en la actualidad consume en torno a cinco litros de media por persona y año, con mucho peso en Moscú, muy por delante de San Petersburgo y en las otras ciudades importantes, mientras que el ámbito rural sigue fiel al vodka.

Ese déficit dio lugar a las *viznavod* (acrónimo de *vinny zabod*: винный завод) o fábricas de vino, entre las que

se cuentan cuatro o cinco nombres destacados, propiedad de grupos cercanos al poder de Putin. El vino envasado en esas *viznavod* procede de la mezcla de los vinos rusos con otros importados a granel, sobre todo de España (líder también aquí), Argentina e Italia. Francia, Georgia y España ocupan los tres primeros puestos como proveedores de vinos envasados.

Ley proteccionista

La ley aprobada el pasado junio es muy proteccionista con la producción local. Restringe la importación de vinos a granel (España ha reducido sus ventas a la mitad aunque ha compensado en parte con la exportación de envasados hasta perder sólo un siete por ciento en valor) después de impulsar la plantación de viñedo y la elaboración de vino hasta situarse en el puesto once de los países productores. Eso no es obstáculo para que en 2020 importara 354 millones de litros y batiera el récord en valor de esas importaciones, con 867 millones de euros.

La política de apoyo al viñedo se impulsó sobre todo tras la guerra de Rusia con Georgia de 2008, el conflicto de Osetia del Sur, que interrumpió de forma radical las compras de vino del que era el principal proveedor del país. Eso favoreció la actividad de las fábricas de vino y la importación de vinos a granel de otras procedencias. Normalizada la situación, Georgia ha recuperado buena parte de sus posiciones en el mercado del vino en Rusia. En la actualidad el viñedo ruso ronda, según datos oficiales, las 100.000 hectáreas y produce en torno a 200 millones de litros. Las zonas productoras se concentran sobre todo en las regiones próximas a las costas del mar Negro y del Caspio, sobre todo en la zona de Krasnodar, en la región cosaca de Kubán, donde se cultiva el 37 por ciento del viñedo ruso.



ROSADOS Y ROSADITOS

»» Tiempo de verano, tiempo de rosaditos, dicen. También de tinto de verano, y de una serie de bebidas que se llaman vino, pero son vinitos.

Hasta hace poco, esta aseveración tenía mucho de correcta, al menos en España, que en Francia siempre ha habido Tavel y algún otro gran rosado. Hoy por hoy sigue siendo no muy desvariada, aunque algunas cosas han cambiado. Gracias a los *hipsters* que visitan la Provenza francesa, se beben rosaditos, pero más monos y mucho más caros. En España nos hemos entusiasmado con la idea y nos hemos lanzado a producir millones de litros de vinitos insulsos, con colorines pastel desvaídos, que eso es lo que cuenta, también muy monos, algo más baratos que los provenzales. Parece ser que se venden muy bien, en su modesto segmento de mercado, lo que me parece estupendo. Ni el mejor catador sabría situar su origen, lo que probablemente es una ventaja añadida.

Son vinitos que satisfacen una demanda, lo que es digno y encomiable. Con esos vinos se da salida a una parte de la producción, pero no se crea el valor sostenible que se genera con los vinos de identidad propia.

La identidad viene del viñedo. La inmensa mayoría de las viñas que están en el origen de los rosados españoles no son viñas de rosado, sino de tinto. Una buena parte de nuestros rosados tiene su origen en los tiempos de la exportación masiva a Francia de vinos de color, que exigían un sangrado para alcanzar una intensidad aceptable. El vino sangrado era rosado, se destinaba al mercado local y el vino grande, de doble pasta, se exportaba. Evidentemente, el producto de valor era el vino de exportación. Y el rosado, un rosadito.

Todavía hoy escuchamos a algunos dirigentes y sabios del vino pedir que se fabriquen rosaditos como un elemento definidor de las denominaciones de origen. Como si fueran vinos grandes. Pero a ninguno de ellos se le ocurre exigir para los rosados lo mismo que para los vinos serios, un viñedo dedicado a ellos.

Desde hace unos pocos años hay una docena de productores

encomiables que hacen grandes rosados como se debe, desde el viñedo. Son ellos los que me han abierto los ojos a la verdad de los grandísimos vinos rosados. Los mejores son insuperables en finura y complejidad, frente a cualquier vino. Son estilos de gran identidad, que ofrecen una diversidad difícil de conseguir con otros colores.

Ribera del Duero puede ser tan grande en sus rosados, los de Dominio del Águila, Antídoto y algunos otros, como en sus tintos y blancos, Rioja tiene una gama de identidades casi tan grande en sus rosados como en sus vinos más conocidos. Los Viña Tondonia, Murrieta, Basilio Izquierdo, Lalomba y algunos otros ponen el rosado de Rioja al nivel de sus otros vinos. Honorio Rubio,

en Cordovin, es abanderado de un pueblo que espero que algún día tenga una distinción especial dentro de Rioja por sus rosados. En Navarra, el añorado Fernando Chivite dedicó sus últimos años a producir rosados en viñedos que solo eran para vino rosado. Llegarán algunos otros valientes que abandonen los sangrados para hacer rosados desde el viñedo. Y el mercado se abrirá a estos vinos, estoy seguro.

Pero por ahora las denominaciones apoyan y garantizan vinitos que pretenden ser provenzales sin Provenza. En lugar de lo genuino, se

busca lo comercial. Pero para eso debiera estar el mercado libre, me parece.

El ejemplo más claro lo dan las dos denominaciones de origen que más rosadas eran, y que hoy parecen como despistadas. Una, Cigales, por abandonar su esencia y querer parecerse a otros: hacen tintos como de Ribera y rosados como de Provenza, en lugar de buscar la excelencia en el clarete. La otra, Navarra, por aferrarse al rosado mediocre, el de sangrado, en lugar de ayudar a identificar viñedos y prácticas que resultarían en rosados de gran valor, promocionarlos y protegerlos.

Esperemos que esto cambie, que algún día haya viñedos protegidos de rosado, porque hay mucho gran vino rosado español por hacer. ■



Acciona se desprende de su grupo bodeguero Entrecanales compra a Entrecanales

La familia Entrecanales muestra vocación bodeguera. José María Entrecanales fundó junto con su segunda esposa, María Marsáns, la actual Bodegas Arrayán (DO Mérida) después de integrar en el grupo Acciona la histórica Hijos de Antonio Barceló, rebautizada como Grupo Bodegas Palacio 1894 después de la adquisición de esa centenaria bodega de Laguardia. Ahora hay un nuevo cambio de nombre y una nueva propiedad. La familia Entrecanales Domecq ha asumido a título personal la propiedad de ese grupo, que toma el nombre de Entrecanales Domecq e Hijos e integra cuatro bodegas en otras tantas zonas vinícolas: Bodegas Palacio (DOC Rioja), Bodegas y Viñedos Viña Mayor (DO Ribera del Duero), Finca Caserío de Dueñas

(DO Rueda) y Bodegas y Viñedos Anzil (DO Toro), además de la marca El Aeronauta, que elaboran en la DO Valdeorras. Además, distribuyen los vinos de Baron de Rothschild. Paradójicamente, no figuran en la nómina dos nombres históricos: las fundaciones de la DO Málaga Hijos de Antonio Barceló y Bodegas Peñascal, de vinos sin denominación de origen, que fue famosa en los años sesenta y setenta por su popular rosado de aguja. El grupo queda bajo la presidencia de Gonzalo Entrecanales, nieto de José María Entrecanales, con Antonio Soto, consejero delegado del grupo desde 2015, y Almudena Alberca al frente de la enología. Trabaja a partir de 1.275 hectáreas de viñedo controladas, 450 de ellas en propiedad.

Petrus '00 Crianza espacial

Como diría nuestro Salvador Manjón, se veía venir. Tras todo tipo de crianzas en superficie, en subterráneo o en el fondo del mar, llega la crianza espacial. Se va a subastar una botella de Petrus '00 criado en el espacio. Es parte de un lote de 12 botellas que estuvo 438 días (7 horas más que el récord humano) en la Estación Espacial Internacional. En ese tiempo dieron unas siete mil vueltas a la tierra, a unos 360 kilómetros de distancia y sometidas a falta de gravedad y a radiaciones espaciales. El resultado parece ser una aceleración de los procesos de envejecimiento; los privilegiados percibieron olores de rosa, cuero y fogata y un matiz naranja en su aspecto, lo que resumieron como sensaciones de vino "varios años más viejo de lo que es". Parece que el



legendario pomerol envejecido en órbita, que tiene un precio en su estado convencional de unos seis mil euros, corrió mucho en su aventura espacial. A pesar de ese inicio de decrepitud sobrevinida, se espera que su precio alcance el millón de euros y sea la botella de vino más cara del mundo. Competirá para ese título con otra leyenda, el tinto borgoñés Romanée Conti, que, según informaba el diario económico Expansión, el pasado mayo alcanzó en Suiza los 900.000 euros, pero era una botella de seis litros de la cosecha '85. Esa marca ostenta el récord actual de una botella convencional de 75 centilitros: 489.000 euros la botella del '45. Cinco de los diez vinos que han alcanzado las más altas cotizaciones son Romanée Conti.

CAVAS DEL EBRO

A falta de dar nombre al área de Requena, la DO Cava casi terminó de deshojar la margarita de su zonificación con el bautizo de las zonas productoras de Álava, Rioja, Navarra y Aragón. En la nueva norma aprobada ya por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se define la zona Valle del Ebro, con las subzonas Alto Ebro (donde hay una pugna para atraer a los productores a la DOC Rioja) y Valle del Cierzo, junto con Comtats de Barcelona para todos los cavas catalanes, con las subzonas Valls d'Anoia-Foix Serra de Mar, Conca del Gaia, Serra de Prades y Pla de Penedès, y Viñedos de Almendralejo para el territorio extremeño de su zona de producción.

ECOLÓGICOS EN LA FEV

La asociación *Spanish Organic Wines* (SOW), que agrupa a 34 bodegas pequeñas y medianas elaboradoras de vino ecológico con certificado europeo, se ha incorporado a la Federación Española del Vino (FEV). La principal patronal española del sector vinícola cuenta en sus filas con más de 600 bodegas a través de 16 asociaciones y otras 200 inscritas de forma individual. Más del 65 por ciento de ellas elaboran vinos ecológicos, según informa José Luis Benítez, director general de la FEV.

945 HECTÁREAS MÁS

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha repartido las 945 hectáreas de nueva plantación de viñedo autorizadas para este año. En el reparto Castilla-La Mancha acumula el 55,7 por ciento de las nuevas plantaciones, seguida de Castilla y León con el 13 y Cataluña con poco más del 11 por ciento; Asturias, La Rioja y Madrid no tendrán más viña. En el reparto se aplican baremos en función del tamaño de las explotaciones y los viticultores solicitantes; por orden de prioridad, primero el viticultor joven con pequeña explotación, seguido del viticultor con pequeña explotación y el viticultor joven con mediana explotación. Son los que han entrado en el reparto; quedó fuera el grupo de viticultor con mediana explotación. El máximo es de cinco hectáreas por solicitante.

IGP TERRAS DE NAVIA

El municipio de Nogueira de Muíiz y parte de los de A Fonsagrada y Navia de Suarna, en el este de la provincia de Lugo, conforman la zona de producción de la IGP Vinos de la Tierra Terras do Navia aprobada en junio por la Xunta de Galicia. La nueva indicación geográfica de vinos de la tierra contempla la elaboración de vinos blancos y tintos a partir de las variedades Blanco Legítimo, Albariño, Caíño Branco, Godello, Loureira, Treixadura y Torrontés; y las tintas Albarín Tinto, Mencía, Merenzao, Brancellao, Caíño Tinto y Laurel Tinto. Terras do Navia es la quinta IGP de vinos de la tierra de Galicia; las otras son Betanzos, Ribeiras do Morrazo, Val do Miño-Ourense y Barbanza e Iria. En Terras do Navia, comarca vecina de la DO Cangas de Narcea, actúan en la actualidad dos bodegas embotelladoras, con una producción de menos de 15.000 botellas.

NOMBRES PROPIOS

Fernando Ezquerro, representante de la Federación de Cooperativas Agrarias Riojanas (FECOAR) ha sido elegido presidente del Consejo Regulador de la DOC Rioja, organismo en el que es vocal desde 2008, y de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja; sustituye a Fernando Salamero, del Grupo Rioja, que representaba al sector bodeguero. Roc Gramona, de Gramona, Lucía Fuentes, sumiller de Aponiente, Álvaro Medina sumiller del restaurante Culler de Pau, Juanma Martín, de Bodegas Rico Nuevo, y Paula Menéndez y Virginia García, de In Wine Veritas, son los destinatarios del premio Juli Soler al Talento y futuro del Vino promovido por la *Spanish Wine Academy* de Ramón Bilbao. Francisco José Berroy Giral es el nuevo presidente de la DO Somontano; es hombre de la casa: ha ocupado el cargo de secretario general del Consejo Regulador desde 1994.



DIGITALIZACIÓN, EL FUTURO

»» Allá por el año 2006, Klaus Schwab definió la “cuarta revolución industrial” como “la Sociedad.5”, un conjunto de procesos de transformación económica, social y tecnológica capaz de introducir no solo cambios rompedores en los modelos de producción, distribución y consumo, sino también de moldear nuevos sistemas económicos y sociales sobre los cuales se fundamentarían las sociedades desarrolladas en un futuro próximo. En ese principio de siglo desde el sector vitivinícola pocos podrían imaginar que esta situación representaría una gran oportunidad.

La evolución que, desde los años setenta, había tenido el consumo en España era un claro ejemplo de este cambio industrial, donde la oferta daba paso a la demanda como dominadora del mercado, con un consumidor que asumía el protagonismo, dejando atrás criterios basados en la alimentación para apostar por aquellos relacionados con la imagen y el placer (hedonismo) como motivadores de su compra.

Evolución que no siempre ha sido bien entendida y que ha dado origen a dos mundos, casi opuestos, entre lo percibido por el sector productor y los consumidores. Con visiones muy diferentes de una realidad que bien podríamos resumir en un cambio radical sobre el consumo, especialmente sobre sus motivaciones y expectativas al adquirir una botella de vino, y un sector productor agobiado por la necesidad de adaptarse a unas circunstancias para las que carece de información suficiente con la que establecer sus objetivos a corto, medio y largo plazo. Con recursos escasos y limitados, que se ven agravados por unas condiciones totalmente excepcionales e imprevisibles de un consumo en hostelería desaparecido y una alimentación que, si bien aumenta, se muestra totalmente incapaz de hacer frente a la situación.

Y, a pesar de ello, el futuro de los vinos españoles es extraordinario. O precisamente por eso, porque tienen un largo recorrido por delante y que, de forma obligatoria, tendrán que completar, aunque ello suponga dejar algunas bodegas por el camino.

La globalización de los mercados es un hecho incuestionable. Como también lo es la alta sensibilidad que cada vez más tienen los consumidores hacia todo aquello que responde a cuestiones medioambientales, responsabilidad social y consumo saludable. Economía circular, consumo de proximidad, cultivo ecológico, producto natural, viticultura regenerativa... Cuestiones todas ellas que, apoyadas por la imposición a marchas aceleradas de la digitalización de empresas y hogares, pueden jugar a nuestro favor.

La propia Comisión Europea, en su informe Perspectivas de los Mercados Agrícolas de la UE, considera que en el plazo 2020-

2030 los estilos de vida y las preferencias de los consumidores de vino darán lugar a una disminución más lenta del consumo de vino en la UE (-0,3% anual) del que hemos soportado en el período anterior 2009-2019 (-1,1%), el consumo per cápita se situará en el entorno de los 25 litros. Prácticamente el que tenemos en España.

La demanda se inclinará por los vinos espumosos y por los vinos con una menor graduación alcohólica. Las nuevas formas de comercialización del vino, como el comercio electrónico, ayudarán a ello.

Una ligera disminución de la producción comunitaria hasta los 160 millones de hectolitros, a razón de un 0,3% por año para 2030, debido a las condiciones climáticas. Un ligerísimo crecimiento de la superficie total de viñedo para el 2030, a razón de un 0,2% por año, principalmente en las zonas con vinos amparados por una indicación geográfica de alta calidad y con rendimientos generalmente más bajos, superando los abandonos que surgirán en las explotaciones vitícolas, debidos a la falta de relevo generacional o por las dificultades para competir en el mercado. También el aumento de la producción de vinos de calidad y de los vinos orgánicos o ecológicos podría dar lugar a rendimientos medios más bajos. Estos factores deberían asegurar el equilibrio perseguido por la Comisión.

Para la directora de Nielsen, Patricia Daimiel, los principales cambios en el comportamiento del consumidor pueden influir en los modelos de negocio del campo a la mesa, habiendo sido el año 2020 un ejercicio de “crecimiento atípico en el gran consumo”. El segmento de vinos y espumosos presenta hasta septiembre, según los datos Nielsen, un incremento del 13 por ciento en valor, con alzas también en volumen (+10,9%) y en el precio de la cesta (+2,2%).

Presentándose cinco grandes tendencias que debería ser capaz de aprovechar:

1. Auge del consumo online en el hogar como lugar seguro en el que el vermut ha crecido un 38% en volumen y los vinos tranquilos un 29%.
2. La alimentación saludable con el concepto de alimento ecológico (bio) ganando adeptos y un consumidor que cada vez demanda más autenticidad y transparencia en el etiquetado.
3. Mayor sensibilidad social y medioambiental.
4. Crecimiento de la desconfianza ante la situación con un fuerte impulso en el ahorro en los hogares.
5. Despegue definitivo del canal de venta online en España. ■

Compra tres viñas en Labastida Las primeras de Marqués de Cáceres

Después de más de medio siglo, Cristina Forner ha roto otra tradición de Bodegas Marqués de Cáceres y, con la discreción que caracteriza a la casa (toda operación se mantiene en riguroso secreto hasta que está cerrada), ha adquirido 18 hectáreas de viñedo en Labastida. Son tres fincas,

con viñas de más de 25 años y una parcela de más de 60, que rompen la tradición de la bodega de comprar la materia prima a proveedores directos y cooperativas. El sustento en viñedo propio es la norma de Bodegas Marqués de Cáceres bajo la dirección de Cristina Forner, sobre todo tras la polémica suscitada hace poco más de un año, cuando decidió prescindir de una parte de sus proveedores y eso se interpretó de distintas formas, todas negativas. Y sigue la premisa de los dos proyectos puestos en marcha hasta ahora fuera de Rioja, Bodegas Marqués de Cáceres Rueda, con 124 hectáreas de viña en propiedad, y casi 50 en Finca La Capilla (Ribera del Duero), donde se han plantado diez más.



ANIVERSARIO MOVIDO

La Asociación Bodegas Familiares de Rioja conmemora su 30 aniversario con la incorporación de diez bodegas; alcanza la cifra de 65 firmas integradas. Y, como para no perder su ritmo reivindicativo, ha amenazado con abandonar el Consejo Regulador de la DOC Rioja si no se modifica la representatividad de los distintos colectivos en el pleno del organismo rector. Bodegas Familiares de Rioja obtuvo en las pasadas elecciones el apoyo de 216 bodegas, de un total de 410 votos posibles, con un incremento del 44 por ciento con respecto a las elecciones de 2017. No le ha servido, sin embargo, para incrementar su presencia en el pleno, donde cuenta con dos vocales, que suponen apenas el 8 por ciento del sector comercializador. El peculiar sistema de representación no se basa en el viejo esquema de un hombre un voto, sino que aplica criterios tan singulares como la crianza que reciben los vinos o las hectáreas de viña. La protesta de Bodegas Familiares de Rioja no va contra ese sistema sino contra una aplicación que no les favorece. Han dado un plazo de dos años para modificar ese baremo.

NUEVA JUNTA DIRECTIVA DE CORPINNAT

La ausencia de Xavier Gramona, uno de los ideólogos y tal vez el principal impulsor de Corpinnat, es el dato más destacado en la nueva junta directiva del grupo de elaboradores de espumosos disidentes de la DO Cava reunido bajo esa marca colectiva. Ton Mata, consejero delegado de Recaredo, ejercerá en solitario la presidencia durante los próximos cuatro años, con Xavier Nadal, director general de Nadal como vicepresidente. Xavier Gramona ha cedido su puesto en junta directiva a su hijo, Leonard Gramona, en una decisión que en algunos medios se explica por el enfrentamiento personal con otro miembro de la directiva de Corpinnat. Con la reciente incorporación de Pardas, Corpinnat, creada en 2018, suma once bodegas.



Manuel María López

» El pasado 20 de junio falleció Manuel María López, propietario de Bodegas Pasoslargos, en Ronda, tras un año de lucha contra un cáncer.

Siendo importante el hecho de fundar y dirigir esta singular bodega (la primera de Ronda que apareció en la Guía Proensa y hasta ahora la única), la vida de Manu, aunque corta, ha sido mucho más, y ha dejado una huella imborrable, no solo en su querida Ronda, sino también entre sus incontables amigos del mundo del vino y la hostelería.

Nació en una familia de pequeños y valientes empresarios, propietaria del emblemático bar Jerez, junto a la plaza de toros de Ronda y centro de reunión obligatorio. Manu, como sus hermanos, aprendió a trabajar duro desde joven,

lavando platos, poniendo vinos o cargando sacos de patatas en otro de los negocios familiares. Desde pequeño también le atrajo la música; tuvo la oportunidad de viajar por todo el mundo haciendo conciertos con los Coros y Danzas, la organización creada tras la guerra civil para recuperar y promocionar el folklore español. Siempre dentro del ámbito familiar, fundó junto a su hermano Sergio el restaurante Tragabuches, que en poco tiempo consiguió la reconocida estrella Michelin, la primera concedida a un restaurante en Andalucía. Tragabuches fue todo un símbolo de Ronda. Conseguir una mesa allí el día de la corrida goyesca era una señal de poderío. Gracias a su buen hacer, fue meca para muchos jóvenes cocineros, algunos hoy muy reconocidos, que aquí con Manu y Sergio aprendieron su oficio.

Junto a Lola Jiménez, su mujer, su socia, su cómplice, y en los momentos difíciles su verdadero motor, montaron el hotel El Juncal, reconstruyendo una antigua bodega, aunque en sus tiempos se dedicó más a vender vino que a su elaboración. Ellos sí que hicieron una pequeña bodega, primero con otros socios y pronto en solitario. Plantaron viñedos en la parte alta de Ronda y junto a los molinos, bajo el visitado Balcón del Tajo, para elaborar su Pasoslargos y, más tarde, A Pasos y Paso Joven. Además de ocuparse de sus negocios propios y los de la familia, Manu contribuyó definitivamente a la creación de la subdenominación Sierras de Málaga, dentro de la DO Málaga. Pero, si deja huella de su mucho trabajo, lo más destacado de Manu era su simpatía, don de gentes y generosidad con todo el que se arrimaba a él. He tenido la suerte de pasear muchas veces con él por Ronda, y creo que ni uno solo de sus vecinos, no se paraba para saludarle y disfrutar de su inmensa sonrisa.

Ignacio de Miguel



LA COLECCIÓN DE UN CATAALDOS



DE NARIZ EDICIÓN LIMITADA JUMILLA '18

TINTO. DE NARIZ PEDRO MARTÍNEZ.
ZONA: DO JUMILLA.
VARIEDAD: MONASTRELL.
CRIANZA: 16 MESES EN FUDRE DE 5.000 L.
Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: 2024-2025. PRECIO: 40 €

92 Pedro Martínez, sumiller y empresario de los que ahora llaman emprendedores, fue ganador del concurso La Nariz de Oro, trabajó en J. García Carrión, fue empresario de hostelería, con varios establecimientos en Murcia, y ahora se ha hecho diseñador de vinos y bodeguero. Es un cataaldos absoluto en el sentido de que se trata de un fino catador y en parte en la acepción académica de persona que emprende muchas cosas sin fijarse en ninguna. Es la segunda parte la que no le cuadra porque es un hombre concienzudo y tenaz, que entra a fondo en todo lo que emprende. Su faceta bodeguera le ha llevado a las tres zonas murcianas, donde trabaja con bodegas amigas, aunque en Bullas la bodega no está inscrita en la denominación de origen. Ha desarrollado una colección De Nariz con tres vinos de zona (Jumilla, Yecla y Noroeste), uno de mezcla de las tres, en botella magnum, y otro más básico, de Yecla. El jumilla es tal vez el más rompedor. Apuesta por la frescura y el perfil moderno, se han limado las puntas rústicas tradicionales para dar lugar a un vino frutal, amplio y bien definido en los aromas y con finura en un paso de boca fluido, con relieve y amable, equilibrado, con nervio, sólido, sabroso, expresivo en los aromas frutales, con una gran interpretación de la uva Monastrell.

OLIMPO TEMPRANILLO-SYRAH '20

TINTO. VINÍCOLA DE CASTILLA. ZONA: VT CASTILLA.
VARIIDADES: 50% TEMPRANILLO, 50% SYRAH.
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 11 €.



89 Tras la jubilación de Alfonso Monsalve, que fue el responsable de la bodega y una autoridad de relieve en el vino manchego, Vinícola de Castilla afronta una nueva etapa de la mano de Sonia Bellido, joven valor de la familia propietaria. Habrá cambios paulatinos en los vinos y alguna novedad que se proyecta. Mientras, se desarrolla la gama Olimpo, perfilada fuera de la DO La Mancha y que parece destinada a la elaboración de vinos más innovadores. Este nuevo tinto es una prometedora propuesta de tinto fresco y moderno. Se sustenta en un carácter frutal de buena madurez, con notas de frutillos y toques florales apenas matizadas por un toque de crianza. Equilibrado en cuerpo medio, taninos sin puntas y bien ajustada acidez, sabroso, con amplio y fresco carácter frutal. Con finura.

LA VIÑA DE AMALIO '16

TINTO. CILLAR DE SILOS.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDAD: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 16-18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 45 €.



97 Los homenajes a los mayores son siempre un buen detalle, sobre todo si, como está ocurriendo en varias bodegas de tradición familiar, se traducen en el lanzamiento de nuevos vinos de alta gama. Y más aún si, como es el caso, no vienen a desangrar otros vinos de la bodega. Amalio Aragón se dedicó desde los años setenta a acumular viñas antes de pasar el testigo a sus hijos, que, en labor silenciosa, han situado a la bodega como un valor sólido en la zona. Procede de una sola parcela, que da un vino con carácter varietal y de zona bien marcado (casis, zarzamora, flores azules, tinta) enriquecido con otros propios (mineral de hierro, ciruela roja) y ensalzado por bien medida crianza. Casta y finura en la boca, cuerpo medio-alto y cierta frescura, con relieve, sabroso, expresivo, persistente.

8A MAITENA '20

ROSADO. BODEGAS OCHOA.
ZONA: DO NAVARRA. VARIEDAD: GARNACHA.
CRIANZA: 10% FERMENTADO EN BARRICA; 6 MESES SOBRE LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 12 €.



94 El vigoroso jubilado Javier Ochoa ve cómo su hija Adriana le plantea réplicas a sus vinos en una gama con dos vertientes (tal vez más): los vinos que diseñó el padre y los que son fruto de los criterios de la nueva generación. Una pugna amistosa que resulta fértil en los resultados. Uno de ellos es este nuevo rosado, que apuesta por la Garnacha y el paso por barrica frente al Rosado de Lágrima, clásico directo de mezcla de variedades que es uno de los mejores de Navarra. Conceptos modernos de durabilidad en un rosado ecológico franco, frutal, fino en sus aromas varietales, con un delicado toque de roble y de lías frescas. Excelente paso de boca, equilibrado y fluido, centro carnoso y bien dispuesta acidez, seco, sabroso, serio, expresivo y sugestivo en los aromas, largo final.

GARNACHA SAN ROMÁN '19

TINTO. SAN ROMÁN BODEGAS Y VIÑEDOS.
ZONA: DO TORO.
VARIEDAD: GARNACHA.
CRIANZA: 19 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 40 €.



93 El grupo bodeguero de la familia García Montaña se formó en torno a Mauro, un tinto que durante mucho tiempo fue el único de la bodega. Después nacieron otros, llegó la bodega de Toro y llegó la nueva generación con la que se han hecho más prolíficos en la creación de vinos en los que no se detienen ante retos, con el de sus singulares blancos. Ahí, entre los retos, cabe situar a este garnacho, que se atreve con la dureza de la zona de Toro para desembocar en un tinto singular, que es al mismo tiempo consistente y fresco, frutal y profundo. Aromas de picotas maduras y flores azules, tonos minerales y toques de buen roble. Con cierto cuerpo, textura carnosa, tacto aterciopelado, con nervio (muy fresco), sabroso, amplio y frutal, bastante largo.

COMO UN NIÑO CON ZAPATOS NUEVOS



DOMINIO DE CALOGÍA BY JOSÉ MANUEL PÉREZ OVEJAS

TINTO. DOMINIO DE CALOGÍA.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIEDAD: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029. PRECIO: 70 €

93 Nuevos proyectos, nuevas ilusiones, fuerzas renovadas. Es sabido que los cambios rejuvenecen, al menos el ánimo si no el cuerpo, y el que ha experimentado José Manuel Pérez Ovejas es tan radical que está como un niño con zapatos nuevos, ahora que ha estrenado su propia bodega. Tras su sorpresiva salida de la bodega familiar, el enólogo no paró ni un segundo a lamer sus heridas y puso manos a la obra en la continuidad de su carrera, con la asesoría al grupo J&C Prime Brands, y en la puesta en marcha de su proyecto personal, con el respaldo de su padre, el vital veterano Benjamín Pérez Pascuas. Viñas de calidad en el corazón de la Ribera burgalesa y una bodega bien dimensionada y cómoda para un estreno que no se ha hecho esperar demasiado. Toma el nombre del paraje donde se encuentra la instalación, rodeada de viñedo, en el término de Roa. El vino, que sale el 1 de septiembre al mercado, responde a un perfil moderno sólidamente anclado al carácter ribereño. Finura en los rasgos de fruta bien madura, con notas de frutos de ribazo y flores azules y el toque de crianza en barricas nuevas, sobre fondo mineral y de tinta. Noble fuerza en la boca, con cuerpo y relieve tánico pero sin ser pastoso, gracias a una adecuada acidez, ni duro, con taninos civilizados, potente en sabores y expresivo en los aromas de boca.

CLOS ANCESTRAL '19

TINTO. FAMILIA TORRES. ZONA: DO PENEDÉS.
VARIEDADES: TEMPRANILLO, GARNACHA Y MONEU.
CRIANZA: MALOLÁCTICA EN DEPÓSITO Y BARRICA; EL 50%, 10 MESES EN BARRICA; PARTE DEL MONEU, EN TINAJAS DE BARRO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 15 €.



91 Remitió la ola de las variedades francesas, en la que la bodega Torres tuvo bastante que ver y que deja restos gloriosos, y llega la de las autóctonas, con sombras, como el afán con la ingrata uva Sumoll, y luces deslumbrantes, como la recuperación de variedades antiguas, con la que la familia Torres abre una vía autóctona en su amplia gama de vinos. En Clos Ancestral se interpreta la Moneu (estrella del futuro) con prudencia, como parte de una composición expresiva y fresca, singular pero reconocible en unos aromas sugestivos de frutas rojas, flores azules y minerales, con toques especiados y de bosque mediterráneo. Frescura y finura en un paso de boca ágil, alegre, fluido, con relieve pero sin puntas y con sugestiva expresión frutal.

LUAR DO SIL VIDES DE CÓRGOMO '19

BLANCO. O LUAR DO SIL (PAGO DE LOS CAPELLANES).
ZONA: DO VALDEORRAS. VARIEDAD: GODELLO.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 9 MESES CON SUS LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y DE ACACIA DE 500.L. 3 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 40 €.



96 El cuarto vino de la sucursal gallega de Pago de los Capellanes insiste en el mismo palo, la uva Godello, sigue la ruta segura: joven, sobre lías, fermentado en barrica y ahora el vino de viñedos seleccionados, con poético nombre en gallego (reflejo de luna sobre el río) y una cuidada selección y elaboración para escasamente tres mil botellas. Perfil de blanco de guarda, con futuro pero ya muy serio y expresivo, con una gran cantidad de matices aromáticos bien conjuntados en una nariz elegante; marcado carácter mineral (yodo, fósforo), tonos de frutas de hueso (melocotón) y almendras crudas, con un toque tostado de bollería (brioche). Con volumen en la boca, centro graso y buena acidez, seco y amable, suave, sabroso, amplio.

ESPORRERES '18

TINTO. COMPANYÍA VITÍCOLA SILEO.
ZONA: DO MONTSANT. VARIEDAD: GARNACHA.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICA, 12 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 40 €.



90 Los Torelló van lanzados. Se ha consolidado en tiempo record su proyecto del Penedés y desarrollan otros, entre ellos la muy bien perfilada bodega de la DO Montsant, en la que proponen una sabia interpretación del carácter de la zona. Un exponente claro es su primer vino de viña única, un varietal de Garnacha cultivada sobre suelos de pizarra que muestra la frescura que es sello distintivo de la uva y de la comarca. No es un alarde de potencia aromática pero es muy fino y está bien perfilado en sus rasgos de fruta fresca y madura, con apuntes minerales y florales. Paso de boca alegre, de cuerpo medio pero con centro camoso, con nervio y relieve tánico sin puntas, muy grato en su discurrir, sabroso, franco perfil frutal en los aromas de boca y en el sugerente final de buena madurez.

SOLEAR EDICIÓN ESPECIAL BICENTENARIO

MANZANILLA. BODEGAS BARBADILLO.
ZONA: DO MANZANILLA DE SANLÚCAR DE BARRAMEDA.
VARIEDAD: PALOMINO.
CRIANZA: 6 AÑOS, SISTEMA DE CRIADERAS Y SOLERA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 12 €.



97 En estos vinos conmemorativos la duda es si se trata de una aparición única o se mantendrá en el catálogo de la bodega. A veces ni la misma bodega lo sabe. Barbadillo conmemora sus dos siglos de vida con una manzanilla excepcional, con todo bien excepto la etiqueta, que, por muy recuperada que sea de otra antigua, no es ni mucho menos lo más florido del vino. Sus criaderas pasaron por cinco cascos de la gran bodega sanluqueña para terminar en la monumental La Arboledilla. Larga crianza pero sin el menor síntoma de fatiga en una nariz elegante y bien definida en sus múltiples matices (levaduras, marisma, hidrocarburos, frutos secos); armonía en la boca, ligera, sedosa, fluida, rotunda en sabores, amplia y sofisticada, muy larga.

CERVEZAS TUNEADAS



EXPERIENCIA SALVAJE

CERVEZAS ARTESANAS.
GRUPO LA NAVARRA Y CERVEZA MICA.
ZONA: ARANDA DE DUERO (BURGOS).
CUATRO CERVEZAS: PILSEN SPICY (CHAPA ROJA),
ORANGE & PASSION FRUIT IPA (CHAPA NARANJA),
BARREL IPA (CHAPA NEGRA) Y GLUTEN FREE PALE
ALE (CHAPA VERDE). PRECIO: 3,25 € (33 CL.).

90 La Navarra nació en el campo del pacharán, creció con otros licores y aguardientes, entró en el mundo del vino y participó en los albores de la primera renovación de la DO Navarra y ahora entra en la moviediza arena de las cervezas creativas, que se autodefinen como “artesanas”. En 2021 se asoció con Cerveza Mica, radicada en Aranda de Duero, para lanzar una marca de Grupo La Navarra. Una colección de cuatro cervezas especiales, con el sello de artesanas y con el punto en común de su limpieza de aromas, con caracteres bien definidos y un perfil muy moderno. Es realmente una propuesta de edición limitada (6.000-7.000 botellas) que hace honor a la marca: Experiencia Salvaje. Y es así sobre todo en la Pilsen Spicy: es como tener el taco texmex con toda su carga incorporado en la copa; la antítesis de la cerveza en tanto en cuanto es picante y no refrescante. Orange & Passion Fruit Ipa es más amable con dominio de los perfumes cítricos (mandarina y naranja) y tropicales, en línea con las cervezas aromatizadas en boga. La más cervecera es la Barrel Ipa, amplia, fresca a pesar de la presencia de la madera, seca y con buen amargor. La restante, Gluten Free Pale Ale, es una buena alternativa para celíacos, huele y sabe a cerveza (tonos florales, cereales, fino amargor) sin otras interferencias y es bastante fresca.

PAGOS DE ANGUIX EL ROSADO '20

ROSADO. PAGOS DE ANGUIX. ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIETADES: TINTO FINO Y ALBILLO MAYOR.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 3 MESES EN BARRICA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 15 €.



90 Los afanes renovadores del grupo J&C Prime Brands (Juvé & Camps, Propietat d'Espiells, Pagos de Anguix, la distribuidora Primeras Marcas) y la asesoría enológica de José Manuel Pérez Ovejas suman para que el conglomerado dirigido por Joan Juvé alumbre estrenos y casi tenga parcela propia en esta sección. El rosado enlaza con la tradición ribereña en todo excepto en el color pálido (sin excesos) y en la madera nueva. Por lo demás, su fragancia frutal y el volumen en la boca, incluso el toque de roble (aunque aquellos eran toneles viejos), son como los de los viejos y gustosos claretes burgaleses. Aromas de frutos negros bien maduros, con toques florales y de membrillo. Con volumen en la boca, carnosos, bien dosificada acidez y cierta estructura, seco y suave, sabroso, muy frutal.

FINCA CASA JULIA '20

BLANCO. BODEGAS HISPANO+SUIZAS.
ZONA: DO VALENCIA. VARIEDAD: ALBARIÑO.
CRIANZA: FERMENTADO EN BARRICAS NUEVAS DE 400 L.
4 MESES EN HUEVOS DE HORMIGÓN CON SUS LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 28 €.



86 Cavas de inspiración champanesa, variedades internacionales, vuelta a las autóctonas y ahora un exotismo singular. El trayecto de Pablo Ossorio no tiene fronteras. Ni siquiera las de las denominaciones de origen: se ampara en la DO Valencia para acceder a un catálogo más amplio de variedades y poder alumbrar el que se postula como primer albariño mediterráneo, aunque hay alguna experiencia anterior algo más al sur. Es una de las mejores interpretaciones de la variedad fuera de sus lares gallegos; bastante aromático; recuerdos de frutas de hueso maduras y notas florales y herbáceas; cuerpo medio-ligero, fresco y suave, seco, bien dotado de sabores y directo en los aromas de boca, mediana persistencia, final frutal-herbáceo.

BARBADILLO PATINEGRO '20

BLANCO. BODEGAS BARBADILLO.
ZONA: VT CÁDIZ. VARIEDAD: PALOMINO FINO.
CRIANZA: 12 MESES EN BOTAS DE MANZANILLA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022. PRECIO: 14 €.



85 Hay en las distintas comarcas andaluzas una inquietud por el diseño de nuevos tipos de vinos o por aportar matices a los más convencionales. Con la intervención de Armando Guerra, Bodegas Barbadillo se ha convertido en un semillero de nuevas alternativas, como las que aporta la intervención de vinos clásicos para alegrar el perfil de los blancos. Patinegro es fruto de esa aportación, en este caso por su crianza en botas que tuvieron manzanilla. No llega a tener el encanto del mestizaje completo pero el toque de crianza aporta relieve a la sobria Palomino, con toques de frutos secos y yodo sobre la sencilla base de fruta blanca. Buen paso de boca, suave y equilibrado, seco y sabroso, con un grato toque salino y una nota amarga de salida.

CUPPEDIA

VERMÚ ROJO. BODEGAS RIOJANAS - LICORERÍA ALBELDENSE.
ZONA: ALBELDA (LA RIOJA).
VARIETADES: VIURA Y MEZCLA DE EXTRACTOS ARTESANALES DE PLANTAS, ESPECIAS Y CORTEZAS DE CÍTRICOS.
CRIANZA: 9 MESES EN BARRICA.
EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 9,50 € (1 L.).



93 El vermú de Bodegas Riojanas, embotellado por Licorera Albeldense (un nombre clásico en destilados, con una amplia gama de productos), es un canto al perfil más clásico del renacido vino aromatizado. En una traducción libre, interpretan Cuppedia (dulces en latín) como manjar y esa versión cuadra mejor a un producto en el que el componente dulce es bastante más moderado y fino de lo que acostumbran los vermulés, sean clásicos o de última generación. En Cuppedia prima el aroma, la base de artemisa y, sobre todo, los sugestivos recuerdos de cítricos, con fondos especiados complejos. En la boca es fluido, suave, discretamente dulce y decididamente amargo, con largo y amplio final.

MILSETENTAYSEIS UNA CARRERA HACIA LAS ALTURAS

EL GRUPO BODEGUERO ESTRUCTURADO EN TORNO A PAGO DE CARRAOVEJAS FORMA PARTE DE LOS DESTACADOS EN LA BÚSQUEDA DE FRESCURA DENTRO DE LA RIBERA DEL DUERO. SIN OLVIDAR SU ENTORNO PRÓXIMO, HA PLANTADO SUS REALES EN LA ZONA BURGALESA, EN LOS PARAJES DE MAYOR ALTITUD DE LA ZONA. UN NUEVO PROYECTO EN BODEGA FUNCIONAL DE POLÍGONO INDUSTRIAL Y SUSTENTADO EN VIEJAS VIÑAS DE MONTAÑA.

»» En la primera década del siglo, mientras estaban en plena vigencia las tesis negacionistas del cambio climático, hoy parece que en retroceso, los responsables de Pago de Carraovejas iniciaban sus particulares escaladas en busca de viñas de altura. Eran y son las zonas límite del cultivo de la vid, las más expuestas a la dura climatología de la Ribera del Duero, bien conocidas por la bodega de Peñafiel casi desde su propia fundación. Son los pagos que se postulan como alternativa, hoy ampliamente reconocida, a las consecuencias del cambio climático, que ya se ven en el horizonte. Pago de Carraovejas partía con cierta ventaja porque conocía muy bien casi cada rincón de la DO Ribera del Duero,



Pedro Ruiz Aragonese y Patricia Benítez



donde acudía en busca de un complemento para su producción de uva propia, la de su creciente viña de la ladera en la que está la bodega. Cabe señalar el mérito añadido del pionero acomodado, de una casa que buscaba alternativas cuando en teoría no le hacía falta alguna por su destacada situación como una de las marcas más prestigiosas y cotizadas de la zona. La bodega de la familia Ruiz Aragonese se incorporaba hace una década larga a una carrera hacia las alturas en la que están inmersas algunas de las referencias señeras de la DO Ribera del Duero. Una carrera que ha revitalizado zonas en las que la

viña estaba en retroceso, como es este confín sur de la Ribera burgalesa, donde las viejas viñas se encaraman a cotas que pueden superar los mil metros de altitud, sean en forma de páramo, como las llanuras de Moradillo y alrededores, sean en relieve más accidentados, con toda la fisonomía de la viticultura de montaña. Son zonas tradicionalmente consideradas límite para el cultivo de la vid, lo que aún hoy es todo un reto, pero eso no parece un obstáculo para Pedro Ruiz sino más bien al contrario: “Nos sentimos cómodos en condiciones extremas, aunque si vienen mal dadas, por hielo o por tormentas,



podemos perder el cincuenta o el sesenta por ciento de la cosecha. Nos gusta el riesgo porque en años favorables es maravilloso”.

LAS VIÑAS MÁS ALTAS

Fuentenebro, Moradillo, Castilleja de la Cuesta, Montejo y otros pequeños pueblos de esa comarca del sur de la provincia de Burgos, se vieron casi despoblados por el atractivo que ejerció Aranda de Duero y otros destinos más alejados, en las nuevas generaciones, que no vieron su futuro

en la agricultura. En esta zona sitúa el departamento técnico de la DO Ribera del Duero la viña más alta que aparece en sus registros. Está en Villaverde de Montejo, a 1.100 metros sobre el nivel del mar. La cota que da nombre a la bodega del grupo Alma de Carraovejas queda apenas 24 metros por debajo del récord.

Aunque en Castilla parezca una exageración, en medio mundo mil metros es cota de viticultura de montaña. En el entorno cercano se dibujan páramos venturosos para el

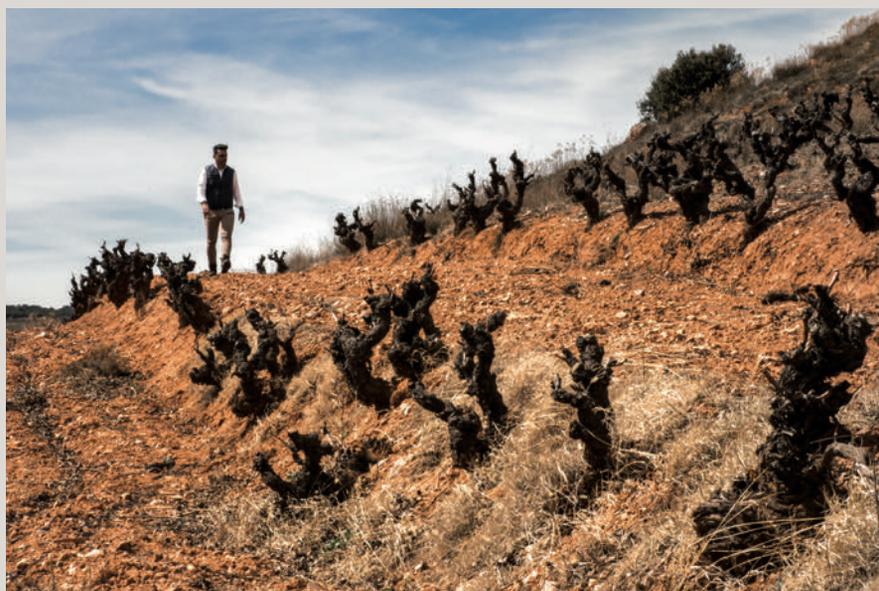
cultivo de la vid y los responsables de Alma Carraovejas gustan de hablar de páramo. Sin embargo, el movido relieve de Fuentenebro y su entorno habla más de montaña que la suave orografía que conforma el páramo. Esos conceptos marcaron la mayor controversia en la presentación de Milsetentayseis, la quinta bodega de Alma Carraovejas, a la espera del estreno no muy lejano de su aventura riojana, con sede en Leza (Rioja Alavesa).

No se puede decir que Pedro Ruiz Aragonese, hijo del socio mayoritario de Carraovejas, José María Ruiz, propietario del restaurante José María del centro de Segovia, sea un hombre acomodaticio. Está empeñado en proyectos en todas direcciones:



en la ampliación de la bodega matriz y sus viñas, en la formación de un grupo bodeguero poderoso, siempre sustentado en viñas propias o controladas, y en el desarrollo de la vanguardista faceta hostelera, con un restaurante de lujo, Anviviium, instalado en la bodega de Peñafiel, que ha recibido reconocimientos recientes. Desde la atalaya del Pago de Carraovejas, con el castillo de Peñafiel a la vista, tardó poco en convencerse de la necesidad de hacer frente al cambio climático. La alternativa, en una bodega rodeada de un viñedo que no es precisamente *bajito* en cuanto a su cota, era escalar las cumbres, buscar la frescura de la altitud para compensar los crecientes rigores de la latitud.

A partir de 2018 iniciaron la escalada en dos sentidos, en el entorno cercano, con la plantación casi frente a la bodega de la viña de Espantalobos (5 hectáreas en vaso, a más de 850 metros de altitud, con orientación norte) y en la busca de alternativas en otros horizontes de la comarca. La alternativa la tenían a mano porque desde la misma fundación de la bodega compraba uvas en distintas zonas de la Ribera del Duero, primero como alternativa a un viñedo propio muy joven, plantado en 1987, cuatro años antes de elaborar la primera cosecha, y después para complementar la producción propia con viñas viejas y mayor aporte de nervio y frescura. “Empezamos a trabajar en



ello en 2008, recuerda Pedro Ruiz. Buscamos viñas altas, de zona límite, que nos dieran lo que queríamos. En 2017 cerramos un acuerdo con una familia de Fuentenebro y al año siguiente pusimos en marcha Milsetentayseis y empezamos a elaborar en Aranda de Duero”.

COMPONENTE EMOCIONAL

Fuentenebro no es un descubrimiento reciente. En la década de los setenta era el municipio con mayor superficie

de viñedo del Partido Judicial de Aranda de Duero. La instalación de una mina a cielo abierto y el atractivo de Aranda de Duero, así como la emigración a Aranda de Duero y a otros destinos, supusieron un retroceso importante en el viñedo. “Quedaban viñas en manos de gente mayor que lo conservaron por un componente emocional, comenta Patricia Benítez, enóloga de Milsetentayseis. Cuando llegaron nuevas bodegas, compraban en Fuentenebro y alrededores y así

contribuyeron a mantener la viña en unos pueblos que se iban vaciando. Ahora hay un boom, con 350 hectáreas de viñedo de menos de 30 años”. Aunque también se están realizando plantaciones, Pedro Ruiz insiste más en la viña vieja. “Queremos recuperar y poner en valor este patrimonio, que la gente se sienta parte del proyecto, acercarnos a la gente mayor. Así hemos descubierto auténticas joyas, viñas de cien años que en muchos casos iban a ser arrancadas o estaban casi abandonadas en las que hemos encontrado todo un catálogo de variedades de uva, no todas identificadas. En un primer estudio de sólo seis parcelas, encontramos hasta 24 variedades diferentes, con Tempranillo y Albillo pero también con Monastrell, Bobal, Xarel·lo, Mazuelo y otras más raras aún, como Moscatel de Grano Menudo, Cayetana, Jarrosuelto y otras muchas. En alguna de las parcelas había casi más plantas de otras variedades que de la propia Tinto Fino. Para no hablar de los diferentes clones de Tempranillo”. “Esa riqueza la vamos a conservar, prosigue Pedro Ruiz, con la plantación de una viña que será reserva de gemoplasma. Entendemos que esa diversidad varietal aporta riqueza y complejidad y en nuestro proyecto de

investigación, en colaboración con la Universidad Pública de Navarra, estudiamos su potencial para reducir el pH en los vinos”. Esa faceta investigadora parece que contribuye a mitigar el prurito burocrático que acompaña a muchos consejos reguladores de las denominaciones de origen. Pedro Ruiz dice haber encontrado colaboración e interés en el de la Ribera del Duero.

LABORES DE PRECISIÓN

Varietades, edad del viñedo, en la que se combinan viñas centenarias con otras recientes, cota y una gran diversidad de suelos (“distintos, muy variados aunque abundan los arcillo-calcáreos con alto componente ferroso, profundos y sanos”), junto con el reducido tamaño de las parcelas (más de 50 parcelas para poco más de 30 hectáreas entre viñedo propio, unas 22, y controlado), conforman un damero multicolor que es un reto para el equipo de la bodega,



“con mucho trabajo a mano, explica Patricia Benítez, por sus reducidas dimensiones y su situación. Cada parcela pide un cultivo singular, que es de precisión, y una elaboración acorde: hormigón, maderas, acero...”.

Cuenta con toda la panoplia de elementos. Barricas y tinos de madera de diferentes tamaños, huevos de hormigón, depósitos de terracota y el imprescindible acero inoxidable, conviven en una amplia nave del polígono industrial de Aranda de Duero. Una instalación amplia y funcional que tiene todo el aspecto de ser provisional, aunque cómoda por accesos y situación. Por el momento el desarrollo de Milsetentayseis se centra en la viña, pero hay ya decisión más o menos firme para ubicar una bodega en una de las parcelas de Fuentenebro. Será un paso muy meditado e integrado en el entorno. “Concebimos Milsetentayseis como un homenaje al paisaje de Fuentenebro y a su historia vitícola”. Un detalle en ese sentido será la recuperación de una antigua tenada, un cobertizo para el ganado, situada en un paraje singular, a 1.076 metros de altitud, con una visión de 360 grados. Lo describen como “una construcción completamente sostenible y respetuosa con el medio ambiente” y será un emblema del proyecto junto con una gama de vinos que por el momento tiene sólo dos etiquetas; incorporará una tercera, Milsetentayseis Ancestral, definido como “una mirada al pasado de Fuentenebro con los ojos del presente”. ■ AP

DOS VINOS, UN ESTRENO



MILSETENTAYSEIS '19

ROSADO. SEGUNDA COSECHA. VARIETADES: MEZCLA DE VARIETADES DE LA PARCELA LA PEÑA, PLANTADA HACE CERCA DE CIENTO AÑOS. FERMENTACIÓN Y 6 MESES CON SUS LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 600 L. 60 €.

91 Rosado singular, vital, diseñado para durar. Nariz no muy potente pero fina, con bastantes matices frutales (destacan tonos de fresa ácida, notas florales) y notas bien conjuntadas de elaboración (lácteos, tostados sutiles) y crianza (maderas finas, corteza de acacia). Excelente paso de boca, textura fluida, centro carnoso, tacto suave, fresca acidez, seco, sabroso, expresivo en los aromas de boca, con protagonismo frutal, y en el amplio posgusto.



MILSETENTAYSEIS '18

TINTO. COSECHA INAUGURAL. VARIETADES: MAYORÍA DE TEMPRANILLO, COMPUESTO POR VINOS PROCEDENTES DE DISTINTAS PARCELAS DE VIÑA VIEJA. FERMENTACIÓN EN HORMIGÓN, MADERA Y ACERO INOXIDABLE. 18 MESES EN BARRICAS Y FUDRES DE ROBLE FRANCÉS. 60 €.

96 Con casta y carácter, noble fuerza. Profundo y concentrado en la nariz, con amplio abanico de sensaciones frutales (frutillos de ribazo, sobre todo zarzamora), florales (flor de romero), de monte bajo (cantueso), minerales (grafito), especias (pimienta) y maderas finas (cedro); apuntes de tinta y trufa al fondo. Estructurado, poderoso y equilibrado, sólido y fresco, sabroso, bien conjuntado, muy amplio y rico en matices aromáticos, persistente. Larga vida.

LALOMBA FINCA LALINDE ESTILIZADO MÚSCULO ROSA

LA LUJOSA BODEGA BOUTIQUE NACIDA A LA SOMBRA DE BODEGAS RAMÓN BILBAO PLANTEA PROPUESTAS SINGULARES BASADAS EN EL CONOCIMIENTO DEL TERRENO. SE ESTRENÓ CON LALOMBA FINCA LALINDE, NACIDO HACE CINCO AÑOS PARA ENGROSAR LAS FILAS DE VINOS ESPAÑOLES QUE HAN LLEGADO PARA CAMBIAR LA CONCEPCIÓN DEL ROSADO.

» Rosana Lisa y Alberto Saldón, cabezas visibles de Lalomba, y su jefe, Rodolfo Bastida, han mostrado atrevimiento desde el minuto uno de Lalomba Lalinde. Hace un par de años enfrentaron públicamente su casi recién nacido con algunos de los rosados más aclamados del mundo. Hizo papel lucido ante marcas consolidadas de diferentes estilos, incluidos algunos discutibles rosados, destacados entre la vanguardia de los vinos *hippies*, los autoproclamados *vinos naturales*. Transcurridos unos meses, con motivo de la salida al mercado de la cosecha '20, se han enfrentado a sí mismos en una cata vertical de las seis cosechas que forman la corta y brillante trayectoria de esa marca. Han mostrado las virtudes y carencias de las distintas cosechas; los sutiles cambios en la elaboración, representados gráficamente en el cambio de tapón, de vidrio a partir de la tercera cosecha; la evolución de los vinos y, por encima de todo, han hecho alarde de músculo estilizado en uno de los vinos que están cambiando la concepción del vino rosado. Apuesta de riesgo en un vino que se muestra prácticamente al desnudo. El rosado es tal vez el vino de consumo más fácil, pero el gran rosado es un vino que requiere una enología de precisión pero también una viticultura



específica, unos viñedos dirigidos a la elaboración de vinos rosados.

Variedades de uva, situación, orientación y cultivo de las viñas, fecha exacta de vendimia para evitar verdores y sobremaduraciones, que son igualmente perniciosas para un vino que ha de exhibir franqueza y frescura. Son las premisas inexcusables para una elaboración delicada. El rosado es como un traje ajustado, marca mucho lo que cubre y cualquier imperfección da la cara de forma inmediata porque no hay dobleces eficaces con las que disimularla. El azúcar o la acidez corregida, recursos frecuentes, a duras

penas sirven de nada, como una tiritita en una hemorragia, y la adición de aromas es flor de un día, o de unos pocos meses. Eso se acentúa en el caso de los rosados de moda, los que apenas lucen color. Cabe decir que tal vez la intervención de una proporción de uva blanca sea un buen recurso para arropar las faltas que pudieran tener las uvas tintas. El riesgo es aún mayor cuando se pretende salvar la dura prueba del período óptimo de consumo, de la vida misma del vino. Un obstáculo infranqueable para la mayor parte de los rosados, muchos de los cuales, incluso, llegan con la lengua fuera a su primer verano, en teoría la fecha en la que



Rosana Lisa

deberían estar en su mejor forma. Son los rosados tecnológicos, los que deben su fragancia a alguna habilidad enológica. Carrera corta porque esos aromas apenas sobreviven unas semanas en la botella.

EL BRILLO ORIENTAL

Lalomba Finca Lalinde inauguró en 2014 una colección de vinos que desde su puesta en marcha ha ido más allá de una simple marca más en el catálogo de una bodega, Bodegas Ramón Bilbao, que no deja de aportar vinos innovadores: Mirto abrió el fuego nada más realizarse el cambio de propiedad. Más tarde, mientras se renovaban los vinos más convencionales, los crianza, reserva y gran reserva, y se perfilaba el grupo con filiales en Rías Baixas y Ribera del Duero, llegaron Viñedos de Altura, Edición Limitada, Original o los más recientes Límite Norte y Límite Sur. A los responsables de la bodega les gusta insistir en que esos vinos no son fruto de la improvisación o de coyunturas comerciales, sino del conocimiento del territorio, de las viñas propias y de las controladas, y de la explotación de las singularidades de cada entorno. Lalomba es una vuelta de tuerca más en ese proceso; en palabras de su doctrinario es “la suma de suelos

y microclimas, la persistencia de una viticultura tradicional y sostenible de gran calidad, el valor del paisaje, la altura. Elementos únicos que tenemos la suerte de preservar e interpretar”. Ese afán les ha llevado a entornos vitícolas privilegiados. Los viñedos de Villalba, a escasa distancia de la bodega, parajes cotizados desde hace años en las bodegas míticas de Rioja y que dan lugar al extraordinario tinto Lalomba Finca Valhonta. Al otro lado,

en la sierra de Yerga, reivindicada por la vanguardia actual, en la rebautizada como Rioja Oriental, nace el segundo tinto, Lalomba Finca Ladero, y el rosado, Lalomba Finca Lalinde; finalmente, San Asensio, en el valle del Najerilla, está Aguilones el nombre de la finca que dará lugar al cuarto Lalomba, aún en preparación. En todos ellos se busca extremar los esfuerzos para realzar sus singularidades. Desde 2010 se estudiaron los suelos, se ensayaron las elaboraciones y se decidió que requerían no sólo la reserva exclusiva de viñedos seleccionados sino también la construcción de una casa propia al lado de la casa matriz, una bodega diseñada a capricho (con los depósitos de hormigón desnudo, sin revestir, que son el orgullo de la casa y todo un símbolo, pero no el único refinamiento técnico). La guinda: la adscripción de un equipo propio, el formado por Rosana Lisa y Alberto Saldón, dedicados en exclusiva al desarrollo del proyecto Lalomba.

PENSADO PARA ROSADO

Todo estaba pensado y, como en una obra de teatro, hubo ensayo general con todo, incluido el salto de alguna de las cosechas previas, que quedaron en la reserva atropelladas por la



Alberto Saldón



LALOMBA FINCA LALINDE '15

81 Da los primeros síntomas de fatiga pero se mantiene razonablemente bien. La evolución se manifiesta en la baja intensidad aromática y en ligeros toques de frutos secos, pero está engarzado en la boca, fresco, suave, con volumen.

LALOMBA FINCA LALINDE '16

92 Serio, fresco. Delicado en la nariz, muy fino, con dominio frutal (frutillos de ribazo, fresa ácida) y floral; no hay rasgos de evolución. Vivo en la boca, equilibrado, cierto cuerpo, fluido, muy suave, fresca acidez, sabroso, frutal.

LALOMBA FINCA LALINDE '17

84 Muestra evolución en la nariz, pero no en un paso de boca con empaque. Aromas frutales que viran hacia tonos de almíbar y miel. Cuerpo medio, centro carnosos, viva acidez, cierta sensación de consistencia, suave, sabroso.

LALOMBA FINCA LALINDE '18

91 Sugestiva sensación de madurez. Expresivo y elegante en la nariz; aromas de fruta fresca y madura, flores azules, herbáceos finos (boj, toque anisado). Carnoso, con cierta estructura, fresca acidez, seco, suave, sabroso, amplio.

LALOMBA FINCA LALINDE '19

94 Vivo, con prestancia, muy serio. No es muy intenso en la nariz pero tiene una gran finura en sus rasgos frutales y apuntes minerales; agradece cierta oxigenación. Muy buen paso de boca, lleno, equilibrado, fresco, sabroso, serio.

LALOMBA FINCA LALINDE '20

95 Llama la atención el paso de boca casi armonioso pero es muy grande en aromas, con carácter, finura y frescura en su expresión frutal, floral, herbácea y mineral. Excelente equilibrio en la boca, carnosos, suave, sabroso, vivo, largo.



magnificencia de las añadas inaugurales de los tintos. Parece decisión acertada, no solo ante la cata de los tintos sino también por lo que cuenta la cata vertical de los seis rosados que han visto la luz hasta el momento. Vinos de entidad del primero al último, que muestran sin afeites las circunstancias de cada una de las cosechas pero también el conocimiento y la pericia creciente de sus autores. Y declaran de forma nitida una filosofía de trabajo que no es frecuente en el capítulo de rosados: son vinos pensados en la elaboración de una rosado de alta



gama ya desde el trabajo en la viña. En la elaboración aparentemente no se produce una revolución: vendimia manual en cajas de pequeño tamaño, traslado a la bodega en camión refrigerado (hay más de cien kilómetros desde la viña), prensado de ciclos cortos para extraer sólo el corazón del mosto, descarte del procedente de prensadas más intensas, maceración con borras durante tres o cuatro días, fermentación en hormigón (aquí se juega con distintas temperaturas, tal vez el secreto de la receta) y crianza en presencia de lías finas durante cinco meses, tal vez (no se confiesa, quizá el segundo secreto) con una porción criada en barricas. El resultado son vinos de una entidad que desmiente su apariencia delicada en el color e incluso la fluidez que muestran en un paso de boca tan fresco, suave y ágil que comunica una falsa sensación de ligereza. Para los técnicos, los datos analíticos de la cosecha '20: 12,95% vol de alcohol, pH 3,27, 6,15 g/l de acidez total, 0,38 de acidez volátil, 0,62 g/l de azúcares residuales, 32 mg/l de sulfuroso libre, 76 de sulfuroso total. Rosados sanos, frescos, modernos, serios que hacen olvidar diminutivos (*vinito, rosadito para el verano* o la deleznable expresión de *vino femenino*) y tópicos, como el de la corta vida útil de un rosado. La cata lo demuestra. ■ UPM



En TURISMO

En el corazón de la Ribera

Visita a la bodega y los viñedos.
Taller de iniciación a la cata
con degustación de tapas gastronómicas.
Catas en barrica.

ARZUAGA



RESERVAS 983 68 70 04 www.hotelarzuaga.com
Ctra. N.122 Aranda-Valladolid, Km 325 Quintanilla de Onésimo, Valladolid

DO SIERRA DE SALAMANCA ROCOsa IDENTIDAD

UN PAISAJE ABRUPTO, ROCOSO, ÁSPERO, Y UNA VARIEDAD ADAPTADA, CONTAGIADA DE LA DUREZA DEL ENTORNO. JUNTO CON EL REDUCIDO TAMAÑO DE LAS BODEGAS, SON LOS VECTORES EN LOS QUE SE MUEVE UNA DENOMINACIÓN PEQUEÑA EN LO TERRITORIAL Y DE CORTA TRAYECTORIA PERO CON MARCADA IDENTIDAD QUE APENAS EMPIEZA A ASOMAR ENTRE LAS ROCAS SALMANTINAS.



»» Cabe recordar que sus orígenes están en la venta a granel, en pellejos, por los pueblos serranos. Vinos que en ocasiones mezclaban sus consumidores con agua buscando reducir la rudeza que los caracterizaba. Pasado ya lejano pero que conviene recordar para saber de dónde vienen y valorar más donde ahora están. El esfuerzo y empeño de la Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino de la Sierra de Salamanca están en el origen de la historia de esta joven denominación, que lograría el reconocimiento como tal hace once años.

Cambio significativo desde la renovación. Son los términos que mejor definen el momento vinícola que vive la sierra salmantina. Basta con ver como no paran de sumarse nuevos proyectos a la denominación, además de otros que, por el momento, trabajan en la zona pero ajenos a la denominación de origen. Hasta la fecha son diez las bodegas

elaboradoras bajo su paraguas, y los blancos de Rufete (Rufete Serrano Blanco, nombre oficial) –en algunos casos con madera– la principal novedad y apuesta casi común en la mayor parte de ellas.

Pequeñas viñas viejas repartidas por un espacio abrupto, de reducidas dimensiones pero con una enorme diversidad de suelos, altitudes y orientaciones, en el marco común de una Reserva de la Biosfera. Es el reconocimiento concedido hace años por la UNESCO a esta zona gracias a su riqueza natural y a la respetuosa acción del hombre para su conservación. Es el corazón de la que se conoce como la Sierra de Francia, al sur de Salamanca, en el límite con las Hurdes (Cáceres), en pleno Parque Natural de las Batuecas. Exuberante vegetación, abundantes y frondosos bosques (uno de madroños entre los más importantes de Europa, castaños centenarios, robledales...

entre otras muchas especies), paisajes montañosos, formaciones graníticas y una variada fauna entre la que abundan jabalíes, zorros o águilas. De fondo, el sonido del agua que corre por los muchos riachuelos y arroyos que salpican esta sierra. De hecho, existe una ruta circular turística conocida como el Camino del Agua, que discurre entre los municipios de Mogarraz y Monforte y se creó por la importancia que tiene el líquido elemento.

En este escenario nacen y se elaboran los vinos de la DO Sierra de Salamanca que, por el momento, se compone de 26 pueblos aunque tienen en mente ampliar a todos los municipios que conforman la Sierra de Francia. Una pretensión con la que buscan adelantarse a quien puede tener la tentación de definir un nuevo (y distinto) territorio vinícola en la misma zona pero bajo ese nombre. Si lo consiguen, adelantan desde el consejo regulador

que lo siguiente sería definir una subzona (dentro de Sierra de Salamanca) bajo el nombre de Sierra de Francia. Es uno de los planes de futuro de la denominación de origen, pero un futuro más bien cercano para evitar *sustos*.

SINGULARIDAD TERRITORIAL

En lo que a sus elaboraciones se refiere, hablamos de vinos singulares, muy condicionados por el territorio (clima, orografía, suelos, paisaje), con una identidad muy definida, lo que les distingue y donde reside su interés. Argumento habitual de todas esas pequeñas zonas vinícolas que reclaman atención desde la diferencia que les confiere el origen.

Algunos de sus datos reseñables: en una superficie que supera los 482 kilómetros cuadrados, ronda las 120 hectáreas de viñedo; su orografía hace que la mayor parte de la viña se encuentre en bancales, con una amplísima horquilla en lo que a altitud se refiere (de 400 metros al entorno de los mil metros sobre el mar), lo que hace que también sus suelos varíen en función del área de producción (en común el carácter ácido y textura franco-arenosa), si bien hay abundancia de granito y pizarra; convivencia plena



entre viñas y vegetación; y un alto porcentaje de viña vieja pues el 80 por ciento son cepas de más de 50 años, y un 50 por ciento supera los 80. Un territorio donde la viña representó un modo de vida a partir del siglo XIX gracias a las exportaciones a Francia pero que con el paso de los años sufrió con la despoblación y el abandono del campo. Es a comienzos del presente siglo cuando empieza la segunda vida para el viñedo de esta sierra, gracias al empeño de la Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino en la Sierra de

Salamanca por conseguir un producto con personalidad diferenciada y de calidad reconocida.

Miquel Udina, director técnico de la DO Sierra de Salamanca, avanza que entre sus propósitos más inminentes se cuenta aprobar la mención *vino de pueblo* en el etiquetado de los vinos, previo cumplimiento de los requisitos definidos en el seno de la denominación. A lo que suman el trabajo que están realizando para zonificar la zona.

En lo que a sus variedades autóctonas se refiere, la sierra salmantina está dominada por la Rufete (expresiva, aromática, tánica), a la que se suman Calabrés (clon de Garnacha Tinta) y Aragonés (clon de Tempranillo). Las blancas son Viura, Moscatel de grano menudo, Palomino, y la Rufete Serrano Blanco, incluida como propia (tras largos estudios) y autorizada desde la cosecha 2020 en la DOP Sierra de Salamanca. Una uva que hasta hace poco tiempo se empleaba para aportar volumen y acidez a los tintos, si bien es verdad que algunas bodegas ya estaban experimentando con ella y etiquetando algunos vinos al margen de la denominación. Ahora, con pleno reconocimiento oficial, salen al mercado vinos de Rufete Blanco que, por lo hasta la fecha conocido, hacen muy buen papel en su combinación con una



Rufete Serrano Blanco



madera no muy invasiva pues su alta acidez y carga tánica favorecen su crecimiento y afinamiento con tiempo de guarda. Sin duda, es una de las principales apuestas de esta denominación.

UNA 'FAMILIA' EN CRECIMIENTO

Como se apuntaba, son diez hasta la fecha las bodegas que comparten el paraguas de la denominación. Proyectos de muy distinto perfil, recursos y aspiraciones. Cámbrico, entregada plenamente a la viticultura ecológica (firma donde se ha realizado una importante inversión tanto en investigación como en instalaciones), es una de las que ha contribuido a tirar de la denominación y a posicionarla en el mapa y en los mercados. Una labor a la que se unió un poquito después Vinos La Zorra, con una imagen muy reconocible y divertida visible ya en muchos lugares.

Algunas de las firmas de antaño han cambiado de manos y, en algún caso, de nombre. La Cooperativa San Esteban-Tiriñuelo, en este momento bajo gestión privada, fue la primera construida en la sierra, a mediados del siglo XX. Cuarta Generación es la continuación de lo que en su momento fue Bodegas Antonio Aparicio y cuya reconversión tuvo lugar



en 2011. Una de las más conocidas en la zona, Valdeáguila, es ahora Perahigos. Y entre éstas de más historia se suma también la firma familiar Don Celestino, si bien es verdad que lleva pocos años elaborando pues hasta la fecha su uva iba a la cooperativa. Por el momento hace unas 4.000 botellas y el resto lo venden a granel. También la historia de Bodegas y Viñedos Rochal es la de un viticultor de toda la vida con abundante viña vieja, y asesoramiento enológico externo, que hace sus propios vinos desde hace casi 20 años.

Los dos más jóvenes en sumarse a esta *familia* han sido Bodega El Robledo, cuyas primeras elaboraciones han salido ahora al mercado, y El Abuelo Flores, un proyecto familiar que tiene al frente a los jóvenes e ilusionados nietos de Flores. Representan a la quinta generación y hasta la fecha vendían la uva a la cooperativa. Trabajan con viñas centenarias y acaban de sacar tres vinos de la añada '20, aunque adelantan que tienen varios proyectos dentro de la bodega que irán viendo la luz en los próximos años.

Por último están los vinos de Dominio de la Sierra, en su caso todavía sin instalaciones propias; elaboran en parte de las instalaciones de Cámbrico. La propiedad es la distribuidora Wine

and Spirits Trade. Su enólogo es Bernardo Fariña, independizado de la toresana Bodegas Fariña, y la primera cosecha fue la '17.

Proyectos de muy diferente recorrido pero los diez ilusionados con un futuro prometedor que fían a la singular identidad que les confiere el territorio y sus autóctonas. Por supuesto, implicados también con nuevas maneras de elaborar (inversión y sensibilidad en el empleo de la madera) y la dedicación concienzuda a los trabajos en el campo. ■ **Mara Sánchez**

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



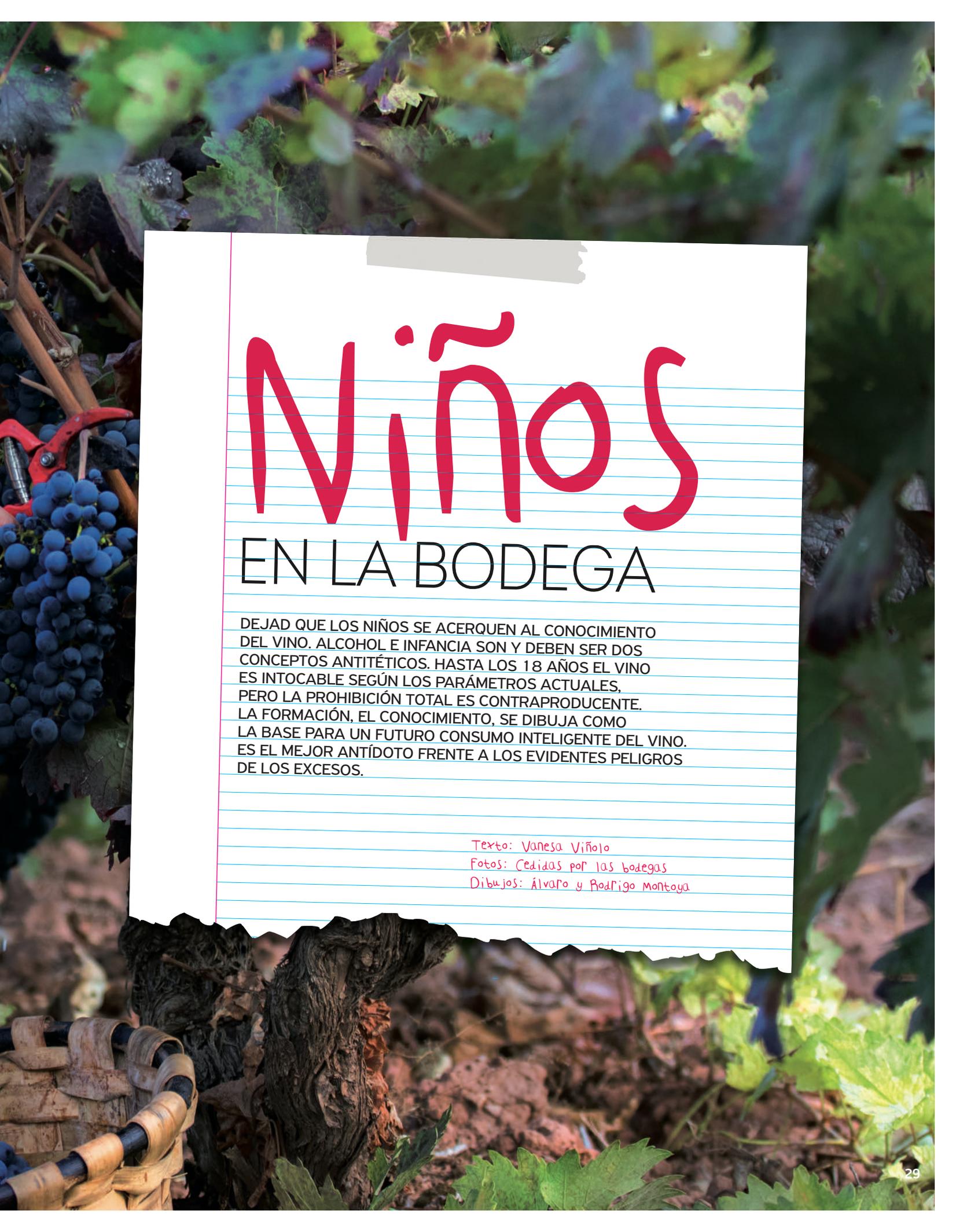
XR
Reserva



LOS TIEMPOS CAMBIAN,
LO AUTÉNTICO PERMANECE.

@marquesderiscal www.marquesderiscal.com





Niños

EN LA BODEGA

DEJAD QUE LOS NIÑOS SE ACERQUEN AL CONOCIMIENTO DEL VINO. ALCOHOL E INFANCIA SON Y DEBEN SER DOS CONCEPTOS ANTITÉTICOS. HASTA LOS 18 AÑOS EL VINO ES INTOCABLE SEGÚN LOS PARÁMETROS ACTUALES, PERO LA PROHIBICIÓN TOTAL ES CONTRAPRODUCENTE. LA FORMACIÓN, EL CONOCIMIENTO, SE DIBUJA COMO LA BASE PARA UN FUTURO CONSUMO INTELIGENTE DEL VINO. ES EL MEJOR ANTÍDOTO FRENTE A LOS EVIDENTES PELIGROS DE LOS EXCESOS.

Texto: Vanesa Viñolo

Fotos: Ceditas por las bodegas

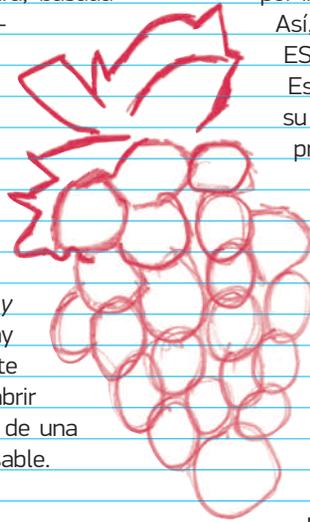
Dibujos: Álvaro y Rodrigo Montoya

vendimia

uvas



i Niños y vino? Niños y cultura del vino, más bien. Y es que el vino forma parte de nuestra esencia, de la dieta mediterránea, de nuestras costumbres y, no nos olvidemos, es base de la economía de muchas de nuestras comarcas. Que no se pueda consumir alcohol hasta los dieciocho no significa que debamos crear una fractura, basada en la falta de cultura de vino, demonizándolo y alejándolo de nuestros pequeños con expresiones al uso, como “esto es para mayores” o “esto está prohibido”. Hay muchas maneras de acercar el vino a los niños. Así, como los protagonistas de *Harry y la fábrica de chocolate*, hay que entrar sin miedo en este mundo de los sentidos y abrir la puerta al conocimiento de una manera divertida y responsable.



lia. Es tiempo de introducir como asignatura obligatoria *Historia y Cultura del vino*. Palabras que podrían extrapolarse letra a letra a España.

VINO EN LAS AULAS

Sin entrar en el Senado, podemos encontrar en nuestro país ejemplos de centros de enseñanza que han apostado por incorporar el vino a las aulas. Así, en 2017, los alumnos de la ESO del Colegio Aurelio Gómez Escolar, de Burgos, elaboraron su propio vino a través de un proyecto enológico europeo, el KA201, compartido con otros centros de Italia, Francia, Grecia y Portugal. En él se abordaron materias enológicas pero también culturales, enoturísticas y patrimoniales. Y es que hay que terminar con la imagen reduccionista del vino como “botella de”. Los alumnos vendimiaron la uva y llevaron a cabo todo el proceso de elaboración, culminando con el análisis de su propio vino en los laboratorios de la Universidad de Burgos.

Además, al ser un proyecto europeo, mantuvieron un estrecho contacto (telématico) con los alumnos de los otros países. El proyecto incluyó un intercambio mediante el que los españoles viajaban al Piemonte para conocer los viñedos de Monferrato (Patrimonio de la Humanidad) y los estudiantes italianos, a su vez, visitaban la DO Ribera del Duero. Una experiencia tras la que sin duda los jóvenes no volverán a mirar al vino como antes, sino que encontrarán en él todos los sesgos de su territorio y de su historia, y que se traducirá, sin lugar a dudas, no solo en una actitud muy positiva cuando puedan consumir y escoger, sino en una mirada más profunda y arraigada hacia su territorio.

Porque la fijación de la población joven a su comarca, ahora que se habla tanto de *la España vaciada*, es uno de los mayores retos a los que se enfrenta la España rural y pasa necesariamente por enseñar a amar, valorar y preservar lo cercano, junto a ofrecer alternativas laborales en su entorno.

Con ese fin empresas como Familia Luis Cañas fomentan actividades en las que las futuras generaciones se involucren en todo lo que hay alrededor de las bodegas, como la tradición de plantar árboles frutales en los viñedos, actividad con la que los hijos de sus viticultores heredan el amor y la responsabilidad de cuidar su tierra.

VINO Y SÉPTIMO ARTE

Otra propuesta muy interesante de esa didáctica del vino es la que acaban de realizar en el Somontano. Bajo el lema *¡No te lo puedes perder! Turismo de niños, para niños*, nada menos que doscientos chavales de diez y once años, alumnos de 5º de Educación Primaria y CRA's del Somontano, se han involucrado en el maravilloso proceso creativo de elaborar, con la ayuda de la Fundación Ramón J. Sender-UNED Barbastro y la Asociación para la Promoción Turística del Somontano-Ruta del Vino, los vídeos de promoción turística de su propia comarca.

Un valiosísimo material audiovisual realizado por niños y dirigido a niños, fruto de dieciocho semanas de trabajo durante las que han aprendido sobre su comarca y, al tiempo, las nociones fundamentales para llevar a cabo un proyecto audiovisual. Así, frente a *tiktoks* caseros, se les ha enseñado todo el proceso y la calidad que hay detrás de estos productos y, sobre todo, han conseguido que los más jóvenes se ilusionen, valoren y visibilicen su territorio.

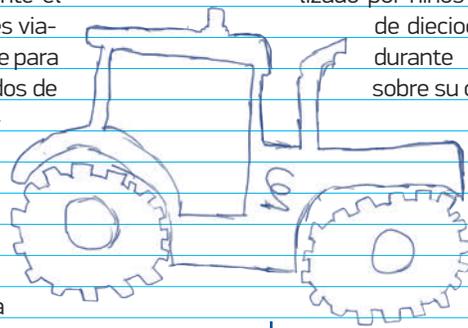
ASIGNATURA PENDIENTE

Pero, a pesar de que empiezan a surgir propuestas de *educación vinícola*, la realidad es que aún el interés por enseñar y

DE LA ESCUELA, A LA BODEGA

La mejor forma de introducir a los humanos en el mundo del vino es a través de la educación. Desde hace tiempo existe el runrún, en Francia e Italia principalmente –países que como nosotros cuentan con una tradición vitivinícola muy arraigada– de incluir el vino como parte curricular de la enseñanza obligatoria. Sin ir más lejos, en 2016 Dario Stefano, senador del partido político Sinistra Ecologia Libertà, planteó un proyecto de ley para que en las escuelas de Italia se impartiera *Historia y Cultura del vino* entre los niños de seis a trece años, dedicando una hora a la semana a esta asignatura. La nueva materia se situaría así al mismo nivel que Música o Religión.

Otra opción sería incorporarlo como módulo en temarios de asignaturas como Biología, Historia o Geografía. Y es que, como señala el senador romano, “no hay ninguna pieza de la historia de nuestro país que no se cruce con eventos relacionados con la uva y el vino, es un signo de identidad que ha acompañado y acompaña todas las etapas de la historia de Ita-



hollejo

mosto

tractor

raspón





Bodega
David Moreno



Bodegas Arzuaga

tijeras

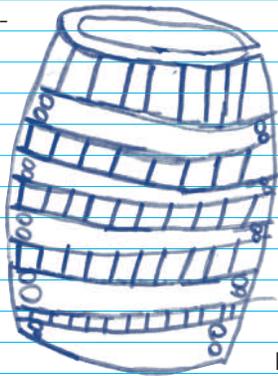


fermentación

adecuar el mundo del vino a los menores es anecdótico y el material didáctico que se puede encontrar es escasísimo y autoeditado. Destaca entre ellos, por cómo se aborda el tema de la elaboración del vino, adaptado a los más jóvenes pero con rigor, *La hermosa Berry y el heroico Sácaro*, obra de Antonio Palacios, Ángeles Sánchez-Vegazo y David Molina.

Miguel Ángel Rincón, compañero de colaboraciones periodísticas y propietario de una preciosa librería infantil en Barcelona, La Petita, consiguió encontrar dos libros de calidad vinculados al vino para niños: *Las horas de la viña. De la cepa a la bodega* y *Nuestras fiestas. Costumbrario para niños y niñas*, más los que quizás sean los únicos ejemplos de cuentos de calidad sobre el vino para niños, están agotados en sus editoriales.

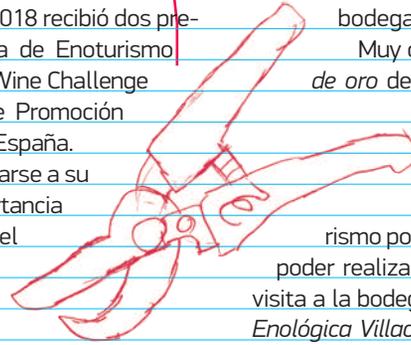
Denominaciones de origen como Manchuela o Somontano, por su parte, han creado sus propios materiales didácticos. En el caso de Manchuela, *Un año en la vida de una viña* se centra en todo el trabajo de campo que hay detrás de un vino y se ha distribuido entre los niños de sus escuelas. En el caso del Somontano, es más una guía de *Enoturismo Familiar* (se puede descargar en www.rutadelvino-somontano.com), en la que su personaje, Ramón, les irá guiando, a través de juegos, cuentos y leyendas, por el Somontano.



de aficionado, no fomente la visita con niños.

Entre las zonas que más interés muestran por el público infantil volvemos a encontrar la DO Somontano. Fueron pioneros en lanzar su oferta de enoturismo en familia. Además, en 2018 recibió dos premios: Mejor Iniciativa de Enoturismo en los Internacionales Wine Challenge y Mejor Campaña de Promoción de Rutas de Vino de España.

Solo hay que asomarse a su web para ver la importancia que tiene para ellos el enoturismo familiar; ofrecen packs experienciales pensando en los más pequeños, con actividades adaptadas a bodegas como Enate, Sommos o Viñas del Vero. Precisamente esta última, para celebrar su 35º Aniversario y dentro de su plan de sostenibilidad, ha puesto en marcha un itinerario que encantará a los más pequeños, centrado en las aves que conviven en el viñedo. Con un audioguía visitarán los viñedos de la bodega de Barbastro, observando las *cajas nido* que han instalado, semejantes al hábitat natural de cada especie. De esta forma, además de facilitar su nidificación, se garantiza que la población de insectos y roedores existente en los viñedos cuente con sus depredadores naturales, garantizando el equilibrio natural. También han creado un *hotel de insectos* en una antigua bodega.

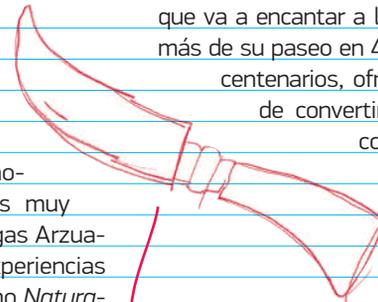


junto a los ciervos, jabalíes y muflones que la familia cría. Pasear por este paisaje singular rodeado de estos bellos animales y acercarse a su encina milenaria, es uno de los grandes atractivos de esta visita, que culmina en la bodega.

Muy cerca, en esa misma *milla de oro* del vino ribereño que es la N-122, encontramos Finca Villacreces, recién premiada al Mejor Proyecto de Enoturismo por Verema. Allí, además de poder realizar en familia el picnic y la visita a la bodega, han creado la *Escuela Enológica Villacreces*, una divertida búsqueda del tesoro que discurre por el bosque del pino bicentenario, el viñedo, el entorno del río Duero y los rincones de la bodega, siguiendo las pistas para conocer mejor Finca Villacreces y optar a un premio final.

En Zamora, Valbusenda es una bodega especialmente volcada en los niños. Para ello tienen una mascota, Osendo, un simpático oso con el que conocerán el patrimonio enológico de la región, familiarizándose con la viticultura y la enología y, claro está, ayudando a desarrollar sus sentidos mediante talleres de aprendizaje del color, aroma, tacto y sabor. Además, los niños visitarán su jardín ampelográfico, con más de 250 variedades de uva diferentes.

En León, más concretamente en Herberos de Jamuz, se encuentra Fuentes del Silencio, una bodega muy especial que ha creado una experiencia enoturística que va a encantar a los pequeños. Además de su paseo en 4x4 por sus viñedos centenarios, ofrecen la posibilidad de convertirse en un auténtico buscador de oro.



ENOTURISMO "CON" NIÑOS

Y hay que recalcar "con" en vez de "para", porque en la actualidad las actividades y visitas creadas ex profeso para ellos son inexistentes. Antes de la pandemia, Bodegas Valdemar contaba con una experiencia exclusiva para niños, pero la Covid ha obligado a suspenderla, esperamos que se retome en breve.

Eso sí, nos encontraremos con una amplia oferta de turismo familiar, con actividades adaptadas a los niños para que ellos también disfruten la visita. Es excepcional la bodega que, por su perfil

ENTORNO NATURAL

En Castilla y León la oferta enoturística familiar también es muy pródiga. En Valladolid, Bodegas Arzuaga se preocupa por ofrecer experiencias atractivas para los niños, como *Naturaleza en Directo*, que se centra en la visita a la finca La Planta, donde se plantaron las primeras cepas. La Planta tiene una superficie de más de 1.400 hectáreas en las que crecen encinas, sabinas y pinos

El río Jamuz fue seguramente el primer enclave romano de extracción de oro (aunque luego subirían cota hasta llegar a las famosas Médulas) y en la bodega nos animan a calzarnos las botas, coger la batea y buscar esa pepita de oro olvidada.

viñedo

barrica



corquete



Bodega
Más Que Vinos



Familia
Luis Cañas



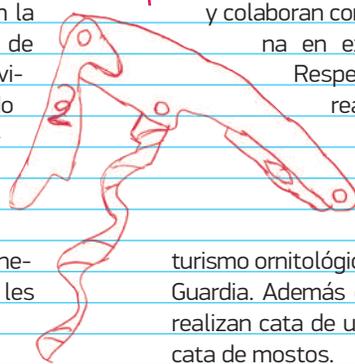
Bodega
David Mopeno

garnacha sacacorchos



Penedés es otra de las zonas donde se ha apostado fuerte por el enoturismo familiar. Allí se encuentra la casa madre de Torres, una de las familias bodegueras pioneras en esto de crear experiencias didácticas en torno al vino. Aunque no tienen ninguna específica para niños, su preocupación por la biodiversidad y la sostenibilidad hacen que visitar el viñedo de Mas La Plana resulte muy divertido para ellos. Allí cuentan con ovejas, diferentes nidos para pájaros, un insectario y, mientras los mayores hacen la cata, ellos pueden catar mosto.

Vilarnau es un referente en la zona respecto a la atención de niños. Allí los más pequeños viven y experimentan el viñedo con una monitora especializada, realizan un taller de manualidades y, si la visita se realiza en momento de vendimia, podrán pisar de manera tradicional la uva, algo que les encanta.



cuentan con la posibilidad de adaptar la visita a los niños aunque no cuenten con actividades exclusivas pero que sí les resultan atractivas, como la visita en 4x4 a los viñedos de Finca Antigua, situada en Los Hinojosos. Bodegas Castiblanque en Campo de Criptana, destaca especialmente con su propuesta de talleres infantiles de elaboración y cata de mosto y una guía didáctica para niños sobre el mundo vinícola.

En Toledo, Bodegas Más Que Vinos (Vino de la Tierra de Castilla) es muy activa realizando actividades para jóvenes y colaboran con los colegios de la zona en excursiones a bodega.

Respecto a su enoturismo, realizan rutas personalizadas por los Senderos de Toledo, excursiones en bicicleta por las viñas o turismo ornitológico en las lagunas de La Guardia. Además en época de vendimia, realizan cata de uvas y el resto del año, cata de mostos.

son el momento perfecto para sondear las bodegas cercanas y preguntar por su oferta de enoturismo en familia. Y es que en España no tenemos nada que envidiar en este sentido al resto del mundo.

A pesar de que podríamos caer en la tentación de pensar que, fuera de nuestro país, nos llevan años luz, la realidad es que no hay un gran salto. En EEUU, los *reyes del mambo* del enoturismo de masas, encontraremos una inversión mayor en las experiencias e infraestructuras en general, pero no existen actividades deslumbrantes, ni únicas, para los menores. Normalmente se conforman con un parque con zona de juegos visible desde la zona de catas.

FRACTURA GENERACIONAL

El futuro. Mucho se habla de la *fractura generacional*, esa que hizo descender en picado el consumo per cápita de vino y que parece repuntar gracias, en parte, a esos nuevos hábitos fruto de la pandemia. Pero también hay que hablar de la que desarraiga a las nuevas generaciones de sus territorios. Esperemos que por fin nos hayamos dado cuenta de que enseñar a preservar las tradiciones, a valorar lo nuestro, a reforzar el entramado económico y social rural, es el único futuro posible. Y que la manera de que llegue a las nuevas generaciones es a través de la didáctica, del "aprender jugando", involucrando a los niños en todo el proceso. Hay, pues, que lanzar un triple llamamiento a la acción. Uno, hacia la enseñanza, planteando esa necesidad de incorporar en las aulas la cultura del vino (y de la gastronomía, que van de la mano). Otro, hacia las bodegas, porque hay que dedicarles un mayor espacio y dedicación a los niños, en exclusiva. Y el último, hacia el consumidor. Porque debe estar dispuesto a pagar por esas actividades hechas *ad oc* para sus hijos y no esperar que salga gratis la *niñera*. Porque sembrar tiene siempre un precio, pero merece la pena si el futuro está en juego. ■

EXPERIENCIAS RIOJANAS

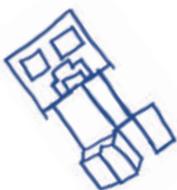
La DOC Rioja ha sido una de las denominaciones más preocupadas por fomentar el enoturismo, y por supuesto, también el específicamente familiar. Además de esa experiencia solo para niños con la que contaba Bodegas Valdemar y que es de desear que pronto retomen, la bodega David Moreno es una de las favoritas para visitar con niños, ya que cuentan con tres actividades especialmente indicadas para ellos: *La Vincana*, que es una gymkana en torno al mundo del vino; la *Ruta por los Guardaviñas*, un recorrido de cinco kilómetros por caminos rodeados de viñedos con el espectacular monte San Lorenzo al fondo, para conocer dos guardaviñas tradicionales del siglo XIX. Y por último, la *Jornada de Vendimia*, una experiencia completa en la que se cata, vendimia y pisa al estilo tradicional la uva.

En La Mancha, en el Museo Torre del Vino de Socuéllamos, organizan talleres de pintura con corchos, reciclado de botellas o decoración de etiquetas. Casi todas las bodegas de la DO La Mancha

LA VENDIMIA, MOMENTO PERFECTO

El momento de la recolección de la uva es ideal para que los niños tomen contacto con el mundo del vino. Por ejemplo, en la DO Uclés Bodegas Finca La Estacada realiza un Taller de Vendimia que comienza en el viñedo con la ayuda en las labores de recolección de uvas, continúa con la visita a bodega donde aprenden el proceso de elaboración de sus vinos y termina con la degustación de las uvas recogidas en el viñedo. Por último, para que les entre el gusanillo de la enología, se les entrega un libro de actividades, *Pequeños enólogos*, que tras ser completado será el *salvoconducto* para recibir su diploma de "enólogo".

Muchas otras bodegas cuentan con actividades adaptadas a los niños a lo largo y ancho de nuestra potente geografía vinícola, así que las vacaciones de verano



Copa

tempranillo



Sommos



Bodega
David Moreno



Bodegas
Castiblanque





REGRESO AL PASADO

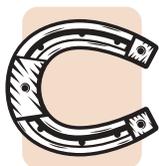


ANIMALES

EN LA VIÑA

LAS VIÑAS SE HAN CONVERTIDO DESDE HACE UNOS AÑOS EN UN ESPECIAL ARCA DE NOÉ, DONDE DIFERENTES ESPECIES ANIMALES COMO CABALLOS, MULAS, BURROS O INCLUSO MURCIÉLAGOS HAN VUELTO A FORMAR PARTE DEL PAISAJE. UNA VUELTA QUE TIENE SU PRINCIPAL ESCENARIO EN PARAJES CONCRETOS, DE GRAN VALOR VITIVINÍCOLA, DONDE PARECE QUE LAS MÁQUINAS NO MUESTRAN EL RESPETO DEBIDO CON EL ECOSISTEMA.

TEXTO: PILAR CALLEJA
FOTOS CEDIDAS POR LAS BODEGAS
Y ARCHIVO PLANETAVINO



Contemplar una viña donde los animales trabajan la tierra podría parecer un anacronismo, un espejismo, un viaje al pasado, aunque probablemente a un pasado no muy lejano en España. Hasta bien entrada la década de los años sesenta del siglo XX, mulas, burros y algún caballo todavía labraban los campos españoles. El tractor los desplazó, más tarde que en el resto de Europa, debido a la penuria económica de la época y al retraso social de una España cerrada al mundo debido a la dictadura imperante.

Unos animales que abandonaron el campo tras la llegada de la tecnología a la agricultura y que, ahora, casi 60 años después han recobrado protagonismo en la viña. Unas viñas, en su mayoría pertenecientes a bodegas que aplican principios biodinámicos y ecológicos, y que han recuperado este antiguo legado, con el



Pepe Raventós
FOTO: RAVENTÓS I BLANC



FOTO: RAVENTÓS I BLANC

reto de buscar la máxima calidad en sus vinos. “Una conciencia más sostenible y el ahorro de energía, además de la búsqueda del máximo cuidado de la viña han hecho que los animales vuelvan a trabajarla. En cualquier caso, una viña tratada con animales y otra con tractor no son comparables, los primeros hacen un trabajo mucho más fino y preciso”, señala el enólogo José Hidalgo.

MUCHAS VENTAJAS

Las bodegas que han recuperado esta forma de trabajar la tierra, todas las que han participado en este reportaje, coinciden en la larga lista de ventajas frente a pocos inconvenientes. La mayoría de ellas empezaron con el objetivo de volver a tener una relación más directa con la tierra. Para Roger Rovira, responsable de viticultura en Recaredo, recuperar la

sensibilidad del estado del suelo y la protección del viñedo viejo son dos de sus objetivos. “Empezamos en 2011 con la premisa de conocer y respetar mejor nuestros suelos, coincidiendo con nuestra inquietud ya iniciada en 2007 de practicar la agricultura ecológica y biodinámica”, señala.

“Con los animales volvimos a tener la granja que siempre había sido la finca de Sant Sadurn d’Anoia. Además, la tracción animal nos ayuda a conocer mejor todas las parcelas, planta a planta, y a estructurar los suelos”, argumenta Pepe Raventós, enólogo y propietario de la bodega Raventós i Blanc, en esta misma línea de cultivo biodinámico, orgánico y sostenible.

También las condiciones del terreno han conducido a algunos bodegueros a retomar su uso. Así lo explica Christian Barbier, responsable de viñedos de Clos Mogador: “empezamos a trabajar con las mulas en tierras en las que por razones orográficas las máquinas eran inviables y solo podían entrar animales. Pero, desde hace un año, en todas estamos sustituyendo los tractores por caballos”.

En este mismo sentido, la familia Palacios los usa en sus tierras de El Priorato y el Bierzo, “nuestras viñas tienen una gran





FOTO: RAVENTÓS I BLANC

ANIMALES ESPECIALES

Los animales que se usan para el trabajo en el campo y por ende en la viña no pueden ser de cualquier tipo. En principio, tanto los caballos como las mulas o los burros deben ser animales de gran peso para que tengan suficiente fuerza, con buena estructura ósea y tranquilos. Muchos llegan desde Francia, donde han conservado la cría de estos animales, aunque la raza Pirenaico Catalán también se ajusta a este tipo de trabajo. “En Cataluña empieza a haber algún criador que selecciona y busca animales para el trabajo específico en el campo”, apuntan desde Recaredo.

Son animales que pueden realizar su trabajo en cualquier tipo de viña, pero que, sobre todo, forman el binomio perfecto en aquellas donde no cabe un tractor o en laderas donde la accesibilidad es complicada. “En los viñedos de ladera pronunciada con plantaciones históricas, no se puede trabajar el suelo de otra ma-

En general, los animales solo se usan en parcelas elegidas por sus excepcionales características y en pequeñas extensiones. Baste algún ejemplo como el de Raventós i Blanc que de las casi 78 hectáreas que posee, solo siete se trabajan con tracción animal. “Solo se usan en parcelas pequeñas. Siendo realista, ninguna bodega puede trabajar el cien por cien de su producción con animales”, apunta Hidalgo.

Una idea que también sostiene Rovira: “los usamos en viñas especiales de más de 80 años, de las que nace el Turó d’en Mota, o en parcelas de unos 70 años para el Reserva Particular, donde el tractor podría dañar estas cepas viejas”.

Las ovejas y las cabras también muestran un lado negativo. “Se comen todo lo verde, lo que quieres y lo que no”, señala Hidalgo. Una idea que refuerzan desde Raventós i Blanc, “hay que vigilar que el rebaño se mantenga en sus zonas y cercar algunas partes de la finca. Se sueltan después de la vendimia y se alimentan de las hojas y la hierba que queda. Después en marzo se recogen en los establos”.

Dentro de esta lista y según la experiencia narrada por Hidalgo, hay que tener en cuenta un inconveniente más.



FOTO: RECAREDO

“Dejar que las cabras campen a su libre albedrío por la viña puede ser un problema grave dependiendo del tipo de suelo. Sus patas son puntiagudas y compactan el terreno. Por tanto, si el suelo es arenoso no hay problema, pero si es arcilloso, lo dejan como una piedra. El ejemplo de las carreteras que se alisan con apisonadoras llamadas de pata de cabra, lo dice todo”, añade Hidalgo.

nera y labrar es esencial para el buen desarrollo de la planta y el funcionamiento del suelo”, explica Ricardo P. Palacios.

Lejos de trabajar a la velocidad de un tractor, un caballo puede soportar un trabajo de una media hectárea al día. Una realidad que hace que el uso de tracción animal no sea, de momento, una opción para grandes extensiones. “Una finca en La Mancha no es viable para un caballo o





FOTO: GRAMONA

una mula, no podrían aguantarlo”, apostilla Hidalgo. En cuanto a las ovejas, parece que la raza más indicada es una enana llamada *ouessant*, que proviene de la Bretaña francesa, fácil de manejar. Apenas supera los 49 centímetros de alto por lo que puede circular sin problema entre las hileras de viñas.

EL TRABAJO OCULTO DE OTRAS ESPECIES

No solo caballos, ovejas o burros han vuelto a la viña. Otras especies, más hu-

mildes en su labor y con mucha menos repercusión mediática, contribuyen al buen mantenimiento de la viña y de lo que también es muy importante, su entorno. Unos animales que favorecen una disminución de la intervención humana en el control de plagas, entre otras cosas.

Este es el caso de los murciélagos, que de ser la representación de mal han pasado a desarrollar el papel de héroes. La polilla de la uva, uno de los graves problemas de las viñas, parece que tiene en murciélagos y pájaros insectívoros una de sus soluciones. Bodegas como Ravensot i Blanc colocan dormitorios para estas especies con el fin de incrementar su población. Su presencia parece que tiene un efecto directo sobre el control biológico de esta plaga. “El fin es conseguir una finca diversa y equilibrada, con un buen estado de salud del ecosistema para incrementar su riqueza”, sostiene desde la bodega. También en las fincas de Recaredo los murciélagos han pasado a formar parte de la fauna local. Una presencia que ayuda a minimizar plagas de insectos, puesto que llegan a consumir hasta 1.200 insectos por hora.

También las mariposas forman parte de estos trabajadores en la sombra, ya que su presencia muestra la buena calidad del ecosistema y la menor o mayor incidencia del cambio climático, apuntan desde esta bodega. Las abejas también



EN BUSCA DE LA PROFESIÓN PERDIDA

Manejar un apero y un caballo pasó a ser una profesión olvidada casi para románticos, solo recuperada en películas o libros. Ahora, encontrar a gente con este talento es una tarea difícil. “Quien dirige un apero y unas riendas en el campo debe ser un profesional. Cualquiera no puede ni debe hacerlo”, apunta Hidalgo. Un oficio extinguido pero que, desde hace algunos años, algunas escuelas han recuperado. Una de ellas es la Escuela Agraria de Manresa, en Barcelona, que ocasionalmente ofrece cursos de tracción animal. Aún así y según Alfred Ferrís, agricultor ecológico y formador en trabajos agrícolas y forestales con tracción animal, “ahora mismo no hay escuelas estables donde se hagan formaciones de este tipo. En general se programan cuando alguna asociación, sindicato agrario, centro formativo o empresa la solicita u organiza. Las de iniciación pueden durar un fin de semana, las de especialización entre cuatro y cinco días”.

realizan una labor callada. Estos insectos, imprescindibles para la vida, son los responsables del 80 por ciento de la polinización de las plantas, por lo que su presencia incrementa la reproducción de árboles y plantas.

No podemos olvidarnos de las gallinas, una especie en la que solo se piensa como ponedora de huevos, pero que también cumple una función básica en el control de plagas. Su libre paseo por la viñas propicia la desaparición de muchos insectos dañinos. ■





PENSAR EN VERDE

»» El otro día vi un programa del cocinero Jamie Oliver, que debo confesar que consigo pegarme a la pantalla del televisor, donde un grupo de elaboradores de cerveza aportaban los residuos de cebada de la elaboración para buscar alternativas culinarias que pudieran dar un valor añadido a este subproducto. Una de las pequeñas cerveceras, cansada de pagar para que le retiraran los residuos, o de la logística que le suponía enviarla a una fábrica de harina de pescado para

convierten en harina con múltiples aplicaciones gastronómicas directas. Evidentemente, esto no lo hizo en un día, pero la sostenibilidad y la economía circular son preocupaciones reales para las que buscó soluciones reales y estuvo dispuesto a trabajar para conseguirlo. Muchas pequeñas cerveceras artesanas, tan de moda ahora, no habían previsto qué hacer con los residuos y, especialmente las urbanas, se han encontrado con un problema adicional con el que

están siendo en el proceso y la cantidad de laboratorios, universidades e instituciones involucradas en los diversos experimentos para conseguir productos verdes. Y la transversalidad empresarial demostrada.

Un buen exponente es Rise Products, que elabora harina a partir de la cebada desecheda en el proceso de elaboración de la cerveza.

La *startup* (perfecto ejemplo de que no todas tienen que ser tecnológicas) nació fruto del empeño de unos jóvenes estudiantes extranjeros en Nueva York que, en paralelo a sus doctorados, se dedicaron a intentar hacer productos a partir de los desechos de otros productos.

A instancias de algunas cerveceras de Manhattan, ellos también han desarrollado unas harinas gourmet a partir de residuos de cebada y levadura.

En el proceso de elaboración de la cerveza la mayoría de los azúcares se extraen del grano y la harina resultante tiene tres veces menos carbohidratos. Al provenir de la cebada, tiene el doble de proteínas y doce veces más fibra que la harina estándar multiuso. Su agradable sabor, por lo visto, la convierte en un buen candidato para entrar en cantidad de recetas.

El sistema de producción de Rise, en proceso de patente, ha sido inicialmente cien por cien manual, lo que le ha



llevado a ofrecer su harina a un precio bastante elevado por lo que solo lo han distribuido en panaderías y locales de restauración premium, pero están en el camino de mecanizar el proceso y abaratar costes. De todos los residuos con los que empezaron a experimentar, facilitados por los productores/fabricantes, ni uno procedía de la elaboración de vino. Fueron los cerveceros y los fabricantes de zumos de piña los más activos en la cadena de apoyo. El mundo del vino hace años que tiene claro el aprovechamiento de residuos, aunque no todas las bodegas están aún en el proceso de conseguir ser perfectamente



convertirlo en alimento en las piscifactorías, se puso a investigar otras alternativas que sirvieran para quitarse los residuos y, con un poco de suerte, sacar "algo" de mayor valor. Para hacer la historia corta, ha terminado incorporando una pequeña máquina desecadora y otra molidora y, a día de hoy, todos sus residuos se

no contaban en su plan de negocios inicial. Sin embargo, grandes y pequeñas se han puesto a la búsqueda de soluciones más allá de los usos tradicionales del bagazo. Lo que me fascinó del programa y de todo el tema en general, es la rapidez de respuesta con la que se están enfrentando a la reutilización de residuos, lo creativos que

sostenibles. El sector se ha inclinado hacia la utilización de los residuos en alimentación funcional, como abono, compost, orujo, biomasa, etcétera, y las nuevas líneas de investigación más innovadoras se dirigen al desarrollo de nuevos productos para alimentación, medicina y cosmética. Todas estas son buenas soluciones para dar nueva vida a excedentes de subproductos vitivinícolas y abren ventajosas líneas de negocio a las bodegas. Según datos de la Organización Internacional del Vino (OIV), por cada 100 kilos de uva se producen unos 25 kilos de residuos, de los que la mitad son pieles de uva, el 25 por ciento tallos y el 25 por ciento restante semillas. Se estima que esto viene a ser casi el 20 por ciento del peso total de la uva, lo que representa un problema de eliminación de residuos para la industria del sector de vino y mostos. ¡Materia prima para una segunda vida de los residuos hay! Hay una sola cosa que echo de menos en la perfecta ecuación: más conexión con empresas fuera del sector. Quizás ahí puede estar el secreto para desarrollar nuevos productos de más valor y más ecológicos con un subproducto que está ahí y al que hay que dar salida. En esta línea está la empresa italiana Vegea, en el mundo de la moda. Han desarrollado un material que respeta el medio ambiente y ayuda a reciclar toda esa materia

orgánica para elaborar un artículo que representa el futuro de la economía circular: el *wineleather*. Es un cuero vegetal (patentado en 2016) fabricado con la piel, las semillas y el raspón derivado de la elaboración de vino, y que tiene la misma apariencia, tacto y maleabilidad que el cuero animal. En Vegea hablan utópicamente de fabricar 3.000 millones de metros cuadrados de cuero vegetal con los residuos vinícolas de España, Italia y Francia, por ejemplo. Además de no utilizar ningún producto químico contaminante en su fabricación (como ocurre con el cuero animal en el que se usan ácidos y metales pesados que contaminan los suelos y el agua y perjudican la salud de los trabajadores), tampoco es necesario emplear agua, al contrario que con su homónimo animal, en el que son necesarios nada menos que 240 litros para un metro cuadrado de piel animal. Han obtenido premios y han podido fabricar el *wineleather* gracias a la fundación H&M. En el mercado italiano ya se pueden encontrar zapatillas deportivas y ropa fabricada con este material (triumfan los vestidos de *wineleather*, que son como un guante). Es sin duda un producto que promete ser un exponente más de que la naturaleza, aliada con la tecnología, puede ayudar a cambiar las cosas, pero con una mirada abierta, creativa y atrevida en pos de la sostenibilidad y la economía circular. ■



menção especial para nuestra DO



 DOVinosUcles
 @VinosdeUcles

www.vinosdeucles.es



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

www.bodegasgerardomendez.com

LA VENUS Y LA UVA



MALVAR: LA MARIBLANCA

TAL VEZ NO SE HAYAN CONOCIDO NUNCA, PERO COMPARTEN TERRITORIOS.
LA PRIMERA SOBRE SU PEDESTAL EN LA PUERTA DEL SOL,
LA SEGUNDA CRECIENDO EN LOS VIÑEDOS MÁS CÉNTRICOS Y MESETARIOS
DE LA PENÍNSULA. AMBAS HAN PADECIDO EL DESCONOCIMIENTO
POR PARTE DE LA GRAN MAYORÍA DE LOS MADRILEÑOS.
SON LAS BLANCAS MÁS CHULAS Y LAS QUE MÁS MOLAN EN EL FORO.

TEXTO: PAZ IVISON



La Mariblanca y la Malvar, guapas, blancas, chulas y muy madrileñas. Ambas han estado a punto de desaparecer. ¿Por qué? En el caso de la uva probablemente habrá sido porque los agricultores y campesinos rechazaban las que menos producían, las que ofrecían menor fecundidad frente a otras parientes con mayor capacidad de reproducción. Los *blasones* que se otorgaban a las diferentes castas –muy oportuna esta expresión portuguesa– se documentaban en pergaminos de fertilidad en la mayoría de los casos. Y resulta que la delicada Malvar no se distinguía precisamente por su capacidad reproductora, de modo que se procedió a abandonarla o sustituirla por otras más rentables como la Airén. En el caso de La Mariblanca, fue el vandalismo del Madrid de los años ochenta.

La estatua de 1,70 metros de altura de esta venus o diosa llamada La Mariblanca ha tenido una vida bastante azarosa. Su historia se remonta a mediados del siglo XVII, años después de que el rey Felipe II decidiera trasladar la Corte desde Toledo (1561) y situarla en la villa del Manzanares. Aquel Madrid medieval co-

menzó a engrandecerse con plazas, monumentos y fuentes al más puro estilo europeo. Se diseñó para lo que hoy es la Puerta del Sol –entre la calle de Alcalá y la Carrera de San Jerónimo– una hermosa fuente con sus grifos, tritones y varias estatuas humanas entre las que destacaba una preciosa señora que coronaba el monumento. Obra que se encargó al artista florentino Ludovico Turqui. Corría el año 1621. Desde entonces y hasta 1838 la estatua de la señora se hizo muy popular entre aguadores y madrileños, quienes, debido a su blancura, decidieron llamarla cariñosamente La Mariblanca, con ese artículo determinado delante, como mandan los cánones del habla popular madrileña.

Envuelta en una túnica que dejaba ver buena parte de su cuerpo, sostiene una especie de ánfora en su mano derecha mientras que la izquierda la apoya en la cabeza de un niño; se la consideraba una diosa o una venus. Allí estaba ella, presidiendo la fuente, hasta que ésta se deterioró tanto que hubo que desmontarla totalmente. Debido al cariño que los madrileños tenían a La Mariblanca, la conservaron y la subieron a un pedestal de

otra fuente mucho más sencilla en la Plaza de las Descalzas.

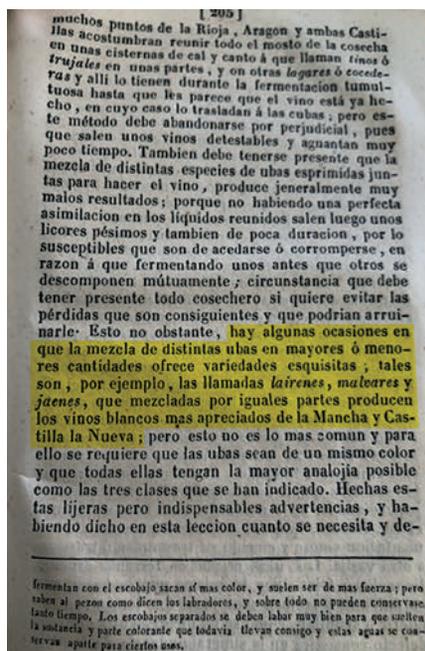
Sufrió muchos más traslados la señora: al parque del Retiro, al paseo de Recoletos... Justo ahí y en 1984 la destruyeron con nocturnidad y alevosía una panda de vándalos. La rompieron en 13 pedazos. Se restauró cuidadosamente y su nueva ubicación fue el vestíbulo principal de la Casa de la Villa. No obstante debido al cariño que los madrileños tenían a su Mariblanca, el entonces alcalde Enrique Tierno Galván mandó hacer una réplica para colocarla en su lugar original, donde estuvo la primitiva fuente, en la confluencia de la Carrera de San Jerónimo y la calle Alcalá. Sin embargo, el 25 de septiembre de 2009, coincidiendo con una de las muchas reformas de la Puerta del Sol, este *doblo* de La Mariblanca se trasladó al otro extremo de la Puerta del Sol, junto al arranque de la calle del Arrenal, que es donde actualmente se encuentra, y donde pasa casi desapercibida.

RENACIMIENTO DE LAS DOS BLANCAS

Una vez ya *restaurada* La Mariblanca diosa o venus, le tocó el turno a la uva

Biblioteca Digital Hispánica. Biblioteca Nacional





Malvar, también presente en tierras madrileñas y mesetarias desde siglos atrás. En el siglo XVII los vinos que se bebían en la Corte ya instalada en Madrid eran de la zona y muchos de Malvar, especialmente los que se elaboraban en tierras de Toledo.

Margarita Madrigal, de Bodegas Más Que Vinos, cuya bodega, en plena meseta de Ocaña, elabora un monovarietal de Malvar desde hace unos años, concretamente desde el 2010, nos remite la página y la portada de un antiguo libro de agricultura de 1843, en el que puede leerse textualmente: “... hay algunas ocasiones en que la mezcla de distintas uvas en mayores ó menores cantidades ofrece variedades esquisitas; tales son, por ejemplo, las llamadas *lairenes*, *malvares* y *jaenes*, que mezcladas por iguales partes producen los vinos blancos mas apreciados de La Mancha y Castilla La Nueva”.

En Más Que Vinos siempre han apostado por el potencial de esta blanca tan madrileña. Tenían noticia de su delicadeza y de sus peculiaridades ya que se elaboraba en la bodega familiar de la Plazuela de Dos Barrios, una bodega de 1851. Era la variedad reina por su buena maduración y equilibrio en el viñedo. “Pensamos que desaparece paulatina-

mente de esta región por su baja producción, sustituyéndose por la Airén que no es para nada la misma aunque se suelen confundir. Los racimos son muy diferentes, mientras los de Airén son compactos, alveolados y cerrados, con hollejo verdoso, muy grueso y duro, el racimo de la Malvar es muy alargado y suelto, y las uvas son de tono amarillo-dorado y con el hollejo muy fino”. Tanta es la diferencia que recientemente se está llamando

Malvar Fina a la auténtica Malvar para distinguirla de la Airén.

Más que Vinos elabora su malvar de la forma más tradicional, fermentando en tinaja *con madres*, es decir, con un porcentaje de uva entera. Luego una parte tiene un paso ligero por barrica con sus lías antes del ensamblaje final y del embotellado. (Obsérvese la coincidencia con la tinaja o ánfora que lleva La Mariblanca en su mano derecha. Pura casualidad, claro, pero queda bien).

Por regla general la uva Malvar produce blancos jóvenes y aromáticos, pera, manzana y almendras amargas, de color verdoso que con el tiempo cobra tonos acerados. Tradicionalmente se elaboraban como *vinos sobremadre*, donde las uvas, despalilladas y estrujadas, permanecen en el vino hasta su embotellado. Ofrece muy buenas aptitudes para la elaboración de vinos monovarietales jóvenes y acepta la fermentación y crianza en barrica de roble. Igualmente, es habitual encontrarla mezclada con vinos de la variedad Airén a los que aportan acidez y cualidades aromáticas. Y mezclada con Tempranillo y Garnacha para la elaboración de claretes. Manso de Zúñiga (1905) apunta que los viticultores la llaman Malvasía de Madrid, pero que nunca hay que confundir con la Malvasía de Rioja.



Margarita Madrigal



CINCO LEGUAS A LA REDONDA

Esta era justo la distancia que garantizaba el abastecimiento de los vinos a los taberneros de la Villa de Madrid allá por el siglo XVII y Cinco Leguas es el nombre de la bodega que sigue con la tradición de abastecer a Madrid de vinos honestos y trabajados. Vinos de sed, como dice Marc Isart, uno de los personajes imprescindibles de la nueva ola de los vinos madrileños, enólogo de Bernabeleva, en San Martín, y creador de esta especie de templo de la Malvar en la zona de Chinchón-Arganda.

Al otro extremo de la provincia, en un paisaje austero, de esparto, encinas y tomillos, de veranos secos y calurosos, inviernos fríos y extremos, de sufrimiento, de sed y frío, y a partir de viejas viñas de uva Malvar, Turrón (así llaman a la Alarije) y Tinto Fino (Tinto Madrid en la zona). En una vieja fábrica en Chinchón donde se hacían trajes que inevitablemente tenían que oler a anís. Los viñedos están en los términos municipales de Belmonte de Tajo, Colmenar de Oreja y Chinchón.

Marc elabora dos vinos con Malvar: La Maldición Oxidativo '18, una mirada a la

tradición vitivinícola de la zona con Malvar y Turrón. Sólo 1.200 botellas. El vino ha fermentado con pieles y raspones, 11 meses en tinaja de barro de 200 litros, durante los cuales se produce un "velo de flor". (Por cierto, tengo que pedir disculpas a Marc por haberme olvidado de esta Maldición en el reportaje dedicado a los velos de flor de otras latitudes publicado en PlanetAVino nº 95). Envejecimiento en barricas tradicionales jerezanas. La Maldición Malvar Blanco '19 fermenta y macera con pieles durante 50 días, con muy poco movimiento y posterior crianza en barricas de diversos tamaños, 300, 600, 1.500, 4.000 l... El nombre de ambos vinos se inspira en la rutina diaria a la que se enfrentaban los trabajadores históricos de esta región para ganarse la vida, por los remotos y rocosos viñedos.

También a pocas leguas de la capital de la Villa y Corte, por Villarejo de Salvanes, encontramos otro malvar, el elaborado por la familia Lozano, propietarios de la Casa de Monroy. Viticultores y elaboradores desde 1886. Controlan dos viñedos de más de 50 años en la zona sobre suelos francos, frescos, calizos y ricos en arcilla roja a 750 m de altitud. Elaboran en las instalaciones de Bodegas Jeromín.

Gonzalo Lozano Gurumeta es el enólogo de esta casa familiar y hace años que experimentaba con Malvar hasta que decidieron sacarla al mercado en 2015. Ellos por tradición siempre habían elaborado vinos tintos con las viejas Garnachas plantadas por su abuelo y bisabuelo, por tanto les hacía mucha ilusión un blanco: "Siempre hemos tenido pendiente elaborar un vino blanco con esta variedad, tan bien adaptada, tan desconocida y en riesgo de desaparecer pero con tanto potencial, finura y equilibrio. ¡Y con muy buena evolución en botella! Y así lo venimos haciendo, en pequeñas partidas, trabajando en hormigón, con fermentaciones a muy baja temperatura y con maduración posterior de 120 días sobre lías finas". La producción está limitada a 2.350 botellas y con cada una de ellas hacen un homenaje a esta variedad de la que sólo quedan 215

hectáreas en el mundo, según palabras de Gonzalo Lozano.

DIOSA, VENUS, BAILARINA

Manuel Herrera Coronado es la tercera generación de una familia castellana muy vinculada al vino. Su abuelo fue técnico en bodegas Pérez Pascuas en Ribera del Duero y en la cooperativa de Manzanares. Su padre, Pascual Herrera, fallecido hace cinco años, enólogo, ingeniero agrónomo, director de la Estación Enológica de Castilla y León, presidente del Consejo Regulador de la DO Cigales, director del Museo Provincial del Vino de Valladolid...

Manuel Herrera puso en marcha su proyecto llamado Finca Herrera en diferentes zonas vinícolas. Aunque tiene viñedos propios en Cigales, también elabora en la DO Vinos de Madrid. Su Bailarina, un monovarietal, está elaborado con uvas de un pequeño majuelo propio, de viejas cepas de Malvar rodeando un olivo y con otras compradas de viñas de 50 y 60 años. "Que yo sepa nadie ha plantado Malvar últimamente y creo que en los últimos 40 años tampoco. En Madrid hay mucha y muy buena..."



Cepa Malvar, Bailarina



Aunque Manuel quería elaborar tintos, fue su padre quien le animó a entrar en el territorio blanco. “Mi padre se fijó en la Malvar, junto con Manu Martínez, de Vinos Jeromín, donde elaboro (en Madrid no tengo bodega). Entre la sabiduría de mi padre, la de Manu y mi instinto nació Bailarina, de la que me siento muy orgulloso. Creo que deberíamos venderlo más caro, je, je...”. El precio de venta al público de Bailarina oscila entre 5,50 y 7 € y se elabora con unas horas de maceración prefermentativa y posterior fermentación en depósitos de hormigón de 5.000 litros, a temperatura controlada (12-14° C) durante aproximadamente 15 días. Posterior reposo con sus lías unos 30 días.

Manuel cree absolutamente en la capacidad de envejecer de su Bailarina: “Depende también mucho de la añada. Creo que es un blanco para tomar en su

segundo año y hasta un límite de cuatro quizá, por la experiencia que tenemos. Ahora por ejemplo me parece que el 18 está fantástico. No hay que tener prisa en embotellar y yo, si puedo, lo hago casi en primavera, cuanto más reposado esté el vino, más cómodo aguanta la botella también. Es una uva que hay que tratar con mimo porque es más delicada de lo que parece. Mejor vendimiarla más bien con poco grado porque al final le cuesta un poco madurar y pierde gracia (y acidez). Elaboramos parte en contacto con madera nueva de roble francés sin tostar para darle un poco más de untuosidad y vida, pero que no se note la misma porque tapa mucho a la variedad si te descuidas. Trabajamos bien las lías finas un par de meses y poco más”.

Se nota que le gusta la Malvar porque se explaya con ella: “Es una variedad que

no resalta mucho en ningún aspecto pero está llena de pequeños y delicados matices que la hacen muy especial. En Francia gusta mucho y me recuerda a algunos vinos franceses, salvando las distancias. Flores blancas, toques almendrados, hueso de albaricoque pero sobre todo un ligero amargor final típico de la variedad que apoya a la acidez y a su frescura e invita a beber. Y a comer. Aguanta carnes como un buen cabrito de la Sierra de Madrid y es deliciosa con queso La Cabezuela, también de Madrid.”

En Colmenar de Oreja, al sureste de la provincia de Madrid, también dan en el blanco. O en la blanca. Viñedos y Bodegas Pedro García, fundada en 1931, es un negocio familiar situado en pleno casco histórico de la localidad, declarada recientemente Conjunto Histórico Artístico por la Comunidad de Madrid. Con

SALIR DEL ANONIMATO

Como su paisana la estatua de La Mariblanca, la uva Malvar no ha tenido una vida fácil. Delicada de piel y de naturaleza, es sensible a las inclemencias mesetarias y menos agradecida en su cultivo y rendimiento que la Airén (la uva de vinificación más cultivada en el mundo). La uva manchega relegó a la madrileña hasta el punto de que, cuando el vino de calidad empezaba a despertar en estos parajes, en los años ochenta, se tenía a la Malvar por una simple sinonimia local de Airén, con la que convivía a veces en las mismas parcelas.

Pronto levantaría el dedo para reivindicar su independencia frente a Airén, sus delicados rasgos aromáticos y su finura. Las bodegas madrileñas, tan poco ágiles en otras cuestiones, vieron enseguida su potencial como argumento diferenciador y explotaron su frescura mientras al otro lado de la DO Vinos de Madrid, en las laderas de Gredos, luchaban por hacer lo propio con la Albillo.

La uva Malvar, presente también en comarcas de La Mancha y en la DO Mondéjar-Sacedón, en tierras de Guadalajara, llamó la atención fuera de sus lares tradicionales y gentes tan inquietas como el equipo de Bodegas Más Que Vinos contribuyen al proceso de salida del anonimato de una variedad a tener en cuenta.

Todo un descubrimiento en el que los elaboradores apuestan por la madurez, por alejar sus vinos del esquema del blanco del año y salir al mercado tras un periodo de maduración en distintos procedimientos: depósitos o barrica o ambos, con trabajo de lías o sin él o con el previo y tradicional sistema de vino sobremadre. Y con precios amables, todavía de un dígito en su mayor parte.

malvar Pedro García que no puedo dejar de mencionar.

Como tampoco a Bodegas Jeromín, fundada hace 65 años en Villarejo de Salvanés y la que tiene más capacidad de producción de toda la zona, ni a Bodegas Jesús Díaz, una de las tres primeras bodegas inscritas en la DO Vinos de Madrid y la más antigua de Colmenar de Oreja. Ambas son las más conocidas y referentes indiscutibles de los vinos madrileños desde que estos empezaron a tener nombre y apellido.

DE TITULCIA Y TOLEDANA

Y en Titulcia, municipio madrileño de nombre rotundo que huele a la Antigua Roma, situado en el Parque Regional del Sureste de la Comunidad de Madrid -que hasta 1814 se llamó Bayona de Tajuña- también reina la blanca Malvar destacando entre todas Viña Bayona.

Para concluir esta historia de las blancas chulapas y madrileñas, tenemos que reconocer -como apuntaba al principio del artículo Margarita Madrigal, de Bodegas Más Que Vinos- que la uva Malvar



LA MALVAR DE MÁS QUE VINOS '19

BODEGAS MÁS QUE VINOS. VT CASTILLA. MALVAR; FERMENTADO EN TINAJAS Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS; 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 13 €.

92 Muy fino, con carácter. Sugestivo en la nariz; base de fruta fresca, frutas de hueso y un toque anisado, apuntes lácteos, cítricos y ahumados. Con cierto cuerpo y centro cremoso, fresca acidez, muy suave, seco, amable, sabroso.



MONROY '19

BODEGAS LA CASA DE MONROY. DO VINOS DE MADRID. MALVAR; 120 DÍAS SOBRE SUS LÍAS FINAS. 2.350 BOTELLAS. 9,50 €.

89 Bien desarrollado, mantiene la fruta y ha sumado rasgos finos a una nariz delicada, no muy intensa pero con finura en sus rasgos varietales frutales y herbáceos. Equilibrado, cierto cuerpo y textura fluida, suave, seco, vivo.



PUERTA DEL SOL '19

VINOS JEROMÍN. DO VINOS DE MADRID. MALVAR; FERMENTADO Y 130 DÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 7.500 BOTELLAS. 7 €.

87 Buena gestión de la crianza en barrica en un blanco ligero. Aromas frutales y medidas notas de crianza (madera blanca), toques de manzana y hierba segada. Equilibrado en la boca, suficiente acidez, seco, sabroso, vivo.



PUERTA DEL SOL '20

VINOS JEROMÍN. DO VINOS DE MADRID. MALVAR; FERMENTADO Y 5 MESES CON SUS LÍAS EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN DE 10.000 L. 15.000 BOTELLAS. 4 €.

86 Fresco, grato, casi de trago largo. Aroma frutal franco y fino, con bien definido carácter varietal; notas de fruta fresca y toque de hinojo y almendra cruda. Equilibrado en cuerpo medio-ligero, fluido y suave, acidez fresca, seco, frutal.



Jesús Recuero

además de castiza, también es muy manchega y toledana, y casi conquense por los aledaños del Monasterio de Uclés. Cerca de este templo de la orden de Santiago, en Villanueva de Alcardete, encontramos a Jesús Recuero, estudioso e inquieto enólogo e ingeniero agrícola, fan de la Malvar de pie franco que tuvo la suerte de heredar de su bisabuelo. Se trata de una parcela de 3,4 hectáreas que de estar en Francia habrían cerrado bajo candado. Se llama Casa Navarro y se encuentra entre los términos municipales de Villanueva de Alcardete, Horcajo de Santiago y Corral de Almaguer. Una reliquia. Con estas cepas se elabora el Calambur Malvar '15.

En los años setenta su padre ya embottellaba como vino de mesa Hermanos Recuero Blanco del País, de Malvar preflorética de la divina parcela Casa Navarro. Entonces a la Malvar injertada se le llamaba *blanco americano*. Se vendían en botellas de 6 estrellas dentro de una especie de jaula de alambre, cuyos *cascos* se recogían sin necesidad que nos quedemos sordos como ocurre con la recogida

de contenedores de vidrio en Madrid Centro, por ejemplo. (Perdón por el inciso, pero es dramático el ruido).

La familia Recuero se dedica a la viticultura y a la elaboración de vinos desde 1873 en Villanueva de Alcardete, en el valle de Gigüela, al noreste de la provincia de Toledo. En los años setenta el padre de Jesús Recuero no cayó en la fácil tentación de vender la bodega, como la mayoría de sus paisanos, y la mantuvo mientras su hijo estudiaba. Aquellos depósitos de hormigón que parecían en los años ochenta y noventa una antigualla permanecieron intactos y en ellos se elabora Calambur Malvar '15, con uva lo más *enmadrada* posible, casi entera, que fermenta en los míticos depósitos de hormigón del abuelo con unos meses de *battonage* y que posteriormente pasa a barricas usadas de 600 litros durante seis a ocho meses. Una vez decantado naturalmente, se embotella en rama.

¿Y si La Mariblanca volviera a presidir una fuente en la Puerta de Sol de la que manara vino blanco de Malvar, bien fresco, para mitigar la canícula madrileña? ■



VIÑA BAYONA '20

BODEGAS VIÑA BAYONA. DO VINOS DE MADRID. MALVAR; BLANCA SOBRE MADRE. FERMENTADO Y MENOS DE SEIS MESES CON PARTE DE LOS HOLLEJOS Y EL CARBÓNICO DE LA FERMENTACIÓN. 30.000 BOTELLAS. 4,50 €.

86 Alegre discurrir, buen vino de barra. Aromas frutales con recuerdos anisados y de piel de manzana verde, con un toque de camomila. Buen paso de boca, alegrado por una ligerísima chispa de carbónico, fresco, seco, frutal, amplio.



BAILARINA '19

FINCA HERRERA. DO VINOS DE MADRID. MALVAR; FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN DE 5.000 L. 30 DÍAS CON SUS LIAS. 7 €.

85 De grato discurrir, sensación de vino maduro. Aromas frutales francos y bien definidos, con recuerdos de hinojo y de manzana; discreto en potencia, es fino. Buen equilibrio en la boca, cierto cuerpo, seco, bien dotado de sabores, suave.



CALAMBUR '15

JESÚS M RECUERO - GUZQUIA. VILLANUEVA DE ALCARDETE (TOLEDO); SIN IGP. MALVAR; FERMENTACIÓN DE UVA CASI ENTERA EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN; UN AÑO EN DEPÓSITO SOBRE MADRE, 6-8 MESES EN BARRICAS USADAS DE 600 L. 15 €.

83 Vino singular, no es especialmente aromático pero tiene carácter en sus aromas herbáceos, anisados, con notas lácteas y tostadas, apunte de frutos secos. Cuerpo medio, equilibrado, fácil y grato sin ser un alarde de intensidad.



EL BLANCO DE JESÚS DÍAZ E HIJOS '20

JESÚS DÍAZ E HIJOS. DO VINOS DE MADRID. MALVAR; FERMENTADO EN TINAJAS DE BARRO; 3 MESES CON SUS LIAS FINAS. 12.000 BOTELLAS. 4 €.

80 Sencillo carácter frutal. Aromas de piel de manzana, notas herbáceas, toque de hinojo, ligera vinosidad. Con cierto cuerpo y cierta estructura (maceración con los hollejos, alguna punta vegetal sin pulir), seco, bien dotado de sabores.



BRUSELAS CAMBIA LAS REGLAS

LAS ETIQUETAS QUE VIENEN

APENAS SE EMPEZABAN A ENTENDER LAS INDICACIONES OBLIGATORIAS Y OPTATIVAS DE LAS ETIQUETAS DE LOS VINOS, CUANDO LA UE PREPARA UN NUEVO REGLAMENTO SOBRE LA INFORMACIÓN QUE SE HA DE FACILITAR AL CONSUMIDOR EN TODOS LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS. AUNQUE EL VINO SE LIBRA DE ALGUNO DE LOS ASPECTOS DE LA NORMATIVA QUE SE VA A VER MODIFICADA, LAS ETIQUETAS VAN A CAMBIAR DE MANERA SUSTANCIAL.

» La normativa legal vigente en el etiquetado de los vinos está recogida en el Reglamento de la Unión Europea 1.169 de 25 de octubre de 2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, referente a la información alimentaria facilitada al consumidor. Esa norma establece las menciones obligatorias que deben figurar en el etiquetado de todos los productos alimentarios comercializados en el ámbito de la Unión Europea para garantizar la salud y los derechos de los consumidores.

En dicho reglamento se establece una lista de las menciones obligatorias que deben de figurar en los envases, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible, y en su caso, indeleble. En modo alguno estas menciones estarán disimuladas, tapadas o separadas por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material intermedio. Se imprimirán en el envase o en la etiqueta de manera que se garantice una clara legibilidad, en caracteres que utilicen un tamaño de letra en que en la altura de la letra x sea igual o superior a 1,2 milímetros. En los envases o recipientes cuya superficie máxima sea igual o inferior a 80 milímetros cuadrados, la altura de la letra x deberá tener una altura mínima de 0,9 milímetros.

Las menciones obligatorias a figurar en el etiquetado son las siguientes:

- Denominación del alimento.
- Lista de ingredientes y en su caso la cantidad de determinados ingredientes.
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que derive de una sustancia o producto que cause alergias o intolerancias, que se utilice en la fabricación de un alimento y que siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada.

- Cantidad neta del alimento.
- Fecha de duración mínima o fecha de caducidad.
- Condiciones especiales de conservación y/o de utilización, cuando el alimento así lo requiera.
- Modo de empleo en el caso de que, en ausencia de esta información, fuera difícil hacer un uso adecuado del alimento.
- Nombre o razón social y dirección del operador, es decir, de la empresa alimentaria.
- País de origen o lugar de procedencia del alimento.
- En las bebidas que tengan más de 1,2% de alcohol en volumen, se especificará el grado alcohólico volumétrico adquirido, con una tolerancia de $\pm 0,3\%$ vol.
- Información nutricional.

Todas estas menciones deben figurar en una lengua que comprendan fácilmente los consumidores de los estados miembros donde se comercialice el producto. Deben aparecer obligatoriamente en el mismo campo visual las siguientes menciones: la denominación del alimento, la cantidad neta del alimento y, en su caso, el grado alcohólico de la bebida.

ALIMENTO CON EXCEPCIONES

En la actualidad, para el vino como alimento y además bebida alcohólica, se pueden omitir en su etiquetado las siguientes menciones, que son obligatorias para los alimentos en general: lista de ingredientes y en su caso, la cantidad de determinados ingredientes, la fecha de duración mínima o fecha de caducidad y la información nutricional.

De tal manera, que en estos momentos y respecto a las menciones obligatorias, en los vinos únicamente debe figurar: la denominación del producto, la cantidad neta, el nom-



bre o razón social del productor, el país de origen y la graduación alcohólica; además de figurar las posibles sustancias utilizadas en el proceso de elaboración del vino que pudieran causar alergias o intolerancias.

En estos momentos se está negociando en la Unión Europea, la nueva Política Agraria Común (PAC), que estará vigente entre los años 2023 a 2027, y donde, además de contemplar algunos importantes aspectos que pueden afectar al sector vitivinícola, se va a implementar una mayor y más moderna información al consumidor, con un marco específico para el etiquetado nutricional y de ingredientes adecuado a las necesidades del sector del vino.

Sin duda alguna, las omisiones antes citadas en el etiquetado de los vinos van a convertirse en obligatorias. El sector debe de empezar a concienciarse de esta importante novedad legislativa, que hará cambiar la actual fisonomía en el etiquetado de los vinos europeos y/o comercializados en este territorio.

NUEVAS INDICACIONES

Los principales cambios vendrán con la inclusión de la lista de ingredientes utilizados en la elaboración de los vinos, así como también acompañada de la información nutricional. Se estima que la fecha de duración mínima o fecha de caducidad no será implementada en las bebidas alcohólicas debido a la especial idiosincrasia cultural de las mismas y al efecto protector del alcohol y otros componentes, que impiden cualquier riesgo de naturaleza sanitaria.

Con la actual normativa legal de etiquetado, se define a un ingrediente como “cualquier sustancia o producto, incluidos los aromas, los aditivos alimentarios y las enzimas alimentarias, y cualquier componente de un ingrediente compuesto que se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada; los residuos no se consideran ingredientes”.



SE ESTABLECE UNA LISTA DE LAS MENCIONES OBLIGATORIAS QUE DEBEN DE FIGURAR EN LOS ENVASES, DE MANERA QUE SEA FÁCILMENTE VISIBLE, CLARAMENTE LEGIBLE, Y EN SU CASO, INDELEBLE.

Quedan por lo tanto excluidos los coadyuvantes alimentarios, así como las sustancias para ajustar la composición del mosto o vino, tales como los ajustes de acidez con los ácidos legalmente autorizados: tartárico, málico, cítrico y láctico; y también las correcciones del contenido en azúcar del mosto, siempre que sean transformados totalmente en alcohol durante la fermentación y que sean autorizadas en determinadas zonas vitícolas de los estados miembros.

En el vino debe aparecer la palabra “ingredientes” seguida de la denominación de la categoría de cada uno de ellos por su funcionalidad y, a continuación, el nombre del ingrediente, o sustituido por el código o número E, y todo ello reseñado de forma descendente en cuanto a su cantidad. En consecuencia, en el vino, la lista de ingredientes queda como sigue:

- Materia Prima: uva.
- Aditivos alimentarios:
 - Acidificantes: sulfato cálcico (E516) solamente en vinos de licor.
 - Conservantes: anhídrido sulfuroso (E220), bisulfito potásico (E228), metabisulfito potásico (E224), sorbato potásico (E207), liozima (E1105) y dicarbonato de dimetilo (E242).
 - Antioxidantes: ácido ascórbico (E300), gas anhídrido carbónico (E938), gas argón (E941) y gas nitrógeno (E290).
 - Estabilizantes: ácido metatartárico (E353), goma arábiga (E414), manoproteínas de levaduras, carboximetilcelulosa (E466) y poliaspartato potásico (E466).
 - Colorantes: caramelo (E150) solamente en vinos de licor.
 - Edulcorantes: azúcar y mosto, en el caso de añadirse a los vinos terminados y que permanezcan en el producto final.
 - Licor de expedición: en vinos espumosos si lo llevara (vino, mosto, sacarosa y/o destilado de vino).
 - Alcohol: solamente en vinos de licor.
- Alérgenos: huevos y productos a base de huevo, leche y sus derivados, y dióxido de azufre y/o sulfitos solamente en concentraciones superiores a 10 mg/litro de anhídrido sulfuroso total. Estas menciones deberán destacar mediante una composición tipográfica que la diferencie del resto de la lista de ingredientes, por ejemplo, mediante el tipo de letra, el estilo o el color del fondo.

INGREDIENTES LEGALES

Esta lista de aditivos o ingredientes, viene recogida en otra disposición legal, el Reglamento Delegado (UE) 934 de la Comisión de 12 de marzo de 2019, donde aparece la lista de aditivos de uso legal en los vinos, así como también la relación de coadyuvantes tecnológicos, que no son considerados como *ingredientes*, salvo que estos causen alergias o intolerancias, en cuyo caso deben aparecer en el etiquetado.

Se define a los coadyuvantes tecnológicos como “sustancias que no se consumen como alimentos en sí mismos, que se utili-



zan intencionadamente en la transformación de materias primas, alimentos o de sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación, y pueden dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados, a condición de que no presente ningún riesgo para la salud y no tengan ningún efecto tecnológico en el producto final”.

Para evitar la impresión de la lista de ingredientes en la etiqueta de los vinos, una propuesta a estudiar consiste en crear una plataforma informática donde, insertando un código QR en las etiquetas, cualquier consumidor puede capturarla en su teléfono inteligente y que aparezca en su pantalla la información legal para el producto objeto de consumo.

VALOR NUTRICIONAL

Otro asunto muy distinto es la información nutricional, que también deberá ser obligatoria reseñarla de manera expresa en cada envase de vino. Esta información se compone de dos partes: el valor energético y una lista que contenga información sobre el contenido en las siguientes sustancias: grasas (ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados), hidratos de carbono (azúcares, polialcoholes y almidón), fibra alimentaria, proteínas, sal, y vitaminas y minerales.

En el caso de los vinos, solamente se obligará a reseñar el valor energético, quedando exonerados del resto de la información nutricional antes citada.

Para el cálculo de valor energético (E) en los vinos solamente se deberá tener en cuenta el contenido en las siguientes sustancias: alcohol etílico, ácidos orgánicos, azúcares y polialcoholes (alcoholes con más de dos grupos hidroxilo). Todos estos datos se refieren a 100 mililitros de producto o bien a la denominada “unidad de consumo”, que equivale al volumen de vino que contiene 10 gramos de alcohol puro. Los valores energéticos totales se expresarán en kilojulios (kJ) o kilocalorías (kcal), y tendrán en cuenta las siguientes unidades energéticas de cada componente:

ALCOHOL ETÍLICO:	29 KJ/GRAMO	7,0 KCAL/GRAMO
ÁCIDOS ORGÁNICOS:	13 KJ/GRAMO	3,0 KCAL/GRAMO
AZÚCARES:	17 KJ/GRAMO	4,0 KCAL/GRAMO
POLIALCOHOLES:	10 KJ/GRAMO	2,4 KCAL/GRAMO

Como ejemplos de valor energético por 100 mililitros en dos vinos:

- Vino blanco seco: 12,5% vol. de alcohol, 5,8 gramos/litro de acidez total, 1,5 gramos/litro de azúcares residuales y 5 gramos/litro de polialcoholes.

$$100 \text{ ML: E} = 324 \text{ KJ} / 80 \text{ KCAL}$$

- Vino dulce: 15,0% vol. de alcohol, 6,0 gramos/litro de acidez total, 280 gramos/litro de azúcares residuales y 7 gramos/litro de polialcoholes.

$$100 \text{ ML: E} = 834 \text{ KJ} / 198 \text{ KCAL}$$

Sirvan estos datos para compararlos con el valor energético de referencia para un adulto, que es de 8.400 kJ / 2.000 kcal al día, para ver el efecto que una copa de vino (100 mililitros) supone en la alimentación humana.

SEMÁFORO NUTRICIONAL

Además de lo comentado, en breve se deberá colocar obligatoriamente en todos los envases de alimentos de la Unión Europea, un código de colores o semáforo nutricional. España ha elegido el sistema *Nutri-Score*, para facilitar a los usuarios una información nutricional más clara y más sana. Los alimentos serán evaluados según su composición en nutrientes.

Se califican como “favorables”: proteínas, fibra dietética, frutas, verduras y aceites de oliva, nuez o colza. Y son “desfavorables”: calorías, azúcares, grasas saturadas y sales. El resultado es una escala de letras y colores: A-verde oscuro, B-verde claro, C-amarillo, D-naranja y E-rojo, desde el valor más saludable para la letra A-verde oscuro, hasta el menos saludable letra E-rojo. Dentro de las excepciones a esta obligación se encuentran las bebidas alcohólicas, y por lo tanto también el vino. ■

LOS PRINCIPALES CAMBIOS VENDRÁN CON LA INCLUSIÓN DE LA LISTA DE INGREDIENTES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS VINOS, ASÍ COMO TAMBIÉN ACOMPAÑADA DE LA INFORMACIÓN NUTRICIONAL.



BILBAO



»» La fama precede a esta ciudad en todo lo relacionado con la hostelería, que supone uno de los reclamos principales para cualquiera que la visita. “Crea fama y échate a dormir”. Un clásico de nuestro refranero que para algún oriundo del lugar define a la perfección lo que en Bilbao viene aconteciendo hace algunos años. No porque ahora desmerezca ese reconocimiento sino porque añoran lo que en otro tiempo fue. Se explica por la pena que supone para sus habitantes y viejos conocidos el cierre de algunos

de los clásicos bilbaínos. La segunda vida para algunos ha sido pasar a manos de franquicias internacionales. Echada esa mirada atrás, hay algún histórico que permanece y resulta imprescindible. Después se han ido sumando otras tantas direcciones que se han convertido en interesantes referentes, incluso algunas citas obligadas, para disfrutar del vino. Hay que tener en cuenta que en Bilbao *manda* Rioja, aunque los gustos se han abierto a opciones distintas al clasicismo que se describió como *rioja al gusto de Bilbao*. Unos abiertos en el siglo pasado, con varias décadas ya a sus espaldas, y otros casi recién llegados en los que el vino es auténtico protagonista. El **Café Iruña** (Jardines de Albia) merece por sí mismo la visita porque es historia viva de esta ciudad. Data de 1903. Estéticamente es muy bonito (restauración incluida en los últimos tiempos) y permite tomar algún que otro vino. Inaugurado por el navarro Severo Unzué Donamaría destaca por la original



distribución de los trescientos metros cuadrados de planta que ocupa, divididos en diversos espacios. Azulejos, techos policromados, inspiración mudéjar y colección de pinturas murales. Un maravilloso escenario en el que compartir un picoteo para acompañar los contados vinos que sirven por copas; la selección no es sorprendente pero está bien atendida. Y lo dicho, la visita es obligada por lo que encierra; es más,



Café Iruña





La Viña del Ensanche

fue reconocido oficialmente como Monumento Singular en los ochenta, entre otros reconocimientos recibidos en este más de un siglo de historia. Camino de cumplir esos cien años va **La Viña del Ensanche** (Diputación, 10), donde confluyen taberna (o mejor tasca, como entonces se decía), tienda y restaurante. Un tres en uno abierto en 1927, que conserva su mobiliario original, en madera, y donde el paso del tiempo sí supuso ir ampliando la oferta gastronómica. Venden muchos de los productos seleccionados con los que trabajan, entre los que se cuenta una amplia relación vinícola nacional. Como básicos para acompañar, croquetas, carrillera o jamón ibérico... uno de sus fuertes por la cantidad de jamones a los que dan salida a lo largo del año. Más joven, por eso de que están en la cuarentena, **El Viejo Zortzi** (Licenciado Poza, 54) es un referente para tomar vinos, y sobresaliente la oferta foránea con la que trabajan (18 países entre el viejo y el nuevo mundo). El Viejo Zortzi se fundó en 1981, un restaurante de cocina de temporada pero con una barra

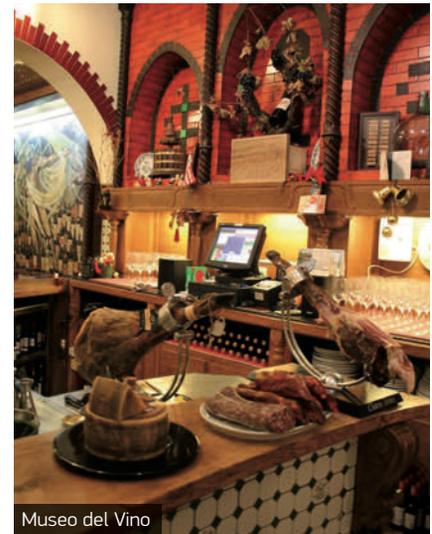
muy ambientada e ideal para tapear y probar una gran selección de vinos, cavas o champagnes por copas, pues suman más de 50 referencias. Una dirección entregada al vino y por eso un gustazo para quien quiera descubrir, probar y disfrutar al mismo tiempo. Como ellos mismos dicen, “para apasionados por el vino y su cultura”. Nació como Zortziko, aunque en 1999 sería rebautizado. También vecino de San Mamés, el popularísimo **Bar Mugí** (Licenciado Poza, 55) es otra de las tascas de referencia para los bilbainos, con clientela de toda la vida –pueden presumir de tres



Bar Mugí

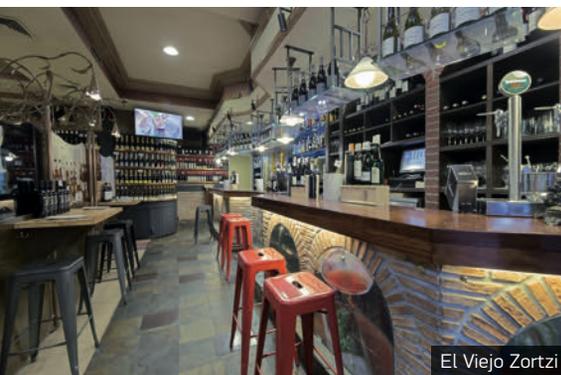
generaciones de clientes pasando por su casa–, un dato a tener en cuenta. Su oferta diaria se debate, principalmente, entre vinos y brasas. Concretando, gran bodega de vinos y champagnes, y en la barra interminable oferta de pinchos de calidad para gustos variados... y si no lo tienen, lo preparan al momento. Propiedad de la familia Díaz, su historia comienza en 1984 en el histórico bar Mugiques de Pozas (como se conoce popularmente a la calle

Licenciado Poza). Un punto de encuentro y filosofía que ha mantenido en su nueva etapa. En 1990 realizaron la primera reforma ampliando el local y es cuando los jóvenes de la familia toman las riendas y lo transforman en *txoko del vino* (como se autodefinen), con el beneplácito de esa fiel clientela. A partir de ese momento disponen de las herramientas necesarias para cuidar y servir el vino como es debido. De ahí la recomendación como dirección



Museo del Vino

imprescindible para curiosos, aficionados y quien se deje llevar. En el plato: ibéricos cortados a cuchillo en el momento, mariscos, foie, huevos de caserío, verduras frescas... La selección gourmet es también extraordinaria. **Museo del Vino** (Ledesma, 10) es de 1984, una vinoteca y restaurante de cocina tradicional donde solo venden vinos por botellas... algo que, según



El Viejo Zortzi



Museo del Vino



Antonio García, El Rincón del Vino

parece, al principio no se entendió demasiado bien. Pero ahora es un local emblemático de Bilbao, tanto por el continente como por el contenido: sólo vino y espumosos, con el champagne como uno de sus principales reclamos. Al frente se encuentra José Antonio Burgo, hijo de Antonio Burgo, uno de los decanos de la hostelería de la zona. La propuesta, a pie de barra, producto fresco, de cercanía, guisos populares o algún embutido para compartir junto a alguna de las importantes referencias que reúnen en la bodega.

También en la década de los ochenta empezaba a caminar **Gaztandegi** (Maestro García Rivero, 10), un local pequeñito pero acogedor, en una de las calles típicas de tapeo de la ciudad, y donde el queso es el hilo conductor, tanto en fresco como en su recetario. Sin duda una dirección curiosa en la que la propuesta quesera está bien acompañada por una variada selección



Cork

de vinos de muy diversa procedencia. Servicio atento y de calidad, en sintonía con la cuidada propuesta que trabajan. Muy cerca del Museo Guggenheim, **Monty** (Heros 16, esquina con Juan de Ajuriaguerra) es otra dirección clásica con parroquia propia por lo bien que se come y se bebe. Otra destacadísima barra de pinchos y raciones (pulpo, bacalao, tortillas, gildas, anchoas, rabas, tigres, embutidos, ahumados, merluza... un largo etcétera con la ensaladilla entre sus estrellas), en constante renovación y donde se mueve mucho el vino, con nivel y a precios contenidos.

Lo recomendable es disfrutar de la barra, siempre ambientada y donde dispensan un servicio inmejorable. Ya en los años noventa abre sus puertas **El Rincón del Vino** (Euskalduna, 5), una enoteca con espacio degustación donde también organizan catas de forma habitual. Antonio García, su propietario, enólogo y sumiller, además de vender vinos se dedica a su distribución. Diversidad de referencias para elegir y descubrir, de las más variadas procedencias y tipologías. Cuentan además con club de vinos.

Otro proyecto personal es **Cork** (Licenciado Poza, 45), una taberna recoleta en la calle clásica *de poteo* y donde ya hemos visitado algunos otros. Lleva pocos años en marcha pero ya se ha convertido en ineludible para amantes del vino con mayúsculas. De hecho han logrado que se les considere entre los mejores locales vinícolas del País Vasco. Amplísima selección de vinos, nacional y foránea, donde cabe todo lo inesperado y lo que le aporta gran valor añadido. La propuesta de vinos por copas, numerosa, rota cada dos meses con precios para todos los bolsillos. Una dirección para abrir vinos de cantidad de zonas del mundo pero donde se da respuesta a todos los gustos, desde quien prefiere los clásicos a los más atrevidos. Su propietario, el joven Jonathan, pertenece a la familia de El Viejo Zortzi (hermanos García) y bodega que también gestiona.

En la parte sólida, de nuevo buenos pinchos y raciones. Otro miembro de la misma familia es Mikel García, al frente de **Las Lías** (Juan de Ajuriaguerra, 14); es hijo de Daniel, el fundador de El Viejo Zortzi. De nuevo una tasquita, por tamaño, para apasionados del vino como ellos. Cantidad de referencias nacionales y foráneas, de variados perfiles, y rica comida para acompañar que cambia por temporadas. Tanto aquí como en Cork, organizan catas periódicamente. Cierra esta selección otro de los modernitos y más jóvenes bilbainos.



Las Lías



El Sacacorchos

El Sacacorchos (Henao, 28, esquina Heros) se suma a la dirección más top de la ciudad a día de hoy por la colección de etiquetas con la que trabajan y la oferta de vinos por copas que actualizan a diario. Otra bodega donde hay lugar para las gratas sorpresas y cantidad de opciones para quien es receptivo a probar y descubrir. En resumen, Bilbao conserva muchas razones, también vinícolas, para ser visitado una y más veces. ■





VINOTECA JALEO
IMPRESINDIBLE

VINOTECA JALEO.
GALERA, 43. A CORUÑA. TEL. 881 916 520.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 30 €.

»» Abrió sus puertas hace ocho años en la capital gallega y enseguida se situó como una de las mejores bodegas de la región por la oferta que manejan y las esmeradas atenciones que dedican al vino. Es el proyecto personal de los jóvenes Ángeles y Marco Antonio, quienes trabajaban juntos en La Estación de Cambre (referente coruñés que cerraría sus puertas cuatro años después y con una estrella Michelin). Salieron de ese establecimiento para poner en marcha su propio negocio. Está localizado en una céntrica calle, referencia hostelera en la ciudad, muy popular y con notable cantidad de establecimientos de cierto nivel que reúne.

Jaleo se ha convertido en una dirección sobresaliente por la calidad que ofrecen, única en su lucido y cuidado capítulo de vinos. Manejan en torno a 400 marcas, entre etiquetas españolas y extranjeras (en una cava a la vista) y de muy variados perfiles y procedencias. Una oferta que les ha supuesto ser reconocidos como una de las mejores cartas de vinos gallegas. Es de justicia insistir: no es sólo por la cantidad de referencias de calidad sino también por el servicio y cuidados que dispensan a los vinos y, por eso mismo, también a quienes los consumen. Porque también hay que decir que es una casa en la que se atiende hasta el mínimo detalle (en la decoración, en la mesa y ante los clientes), algo que el consumidor siempre agradece. Por tanto, un punto imprescindible en A Coruña para quien gusta de disfrutar del vino (por copas o por botellas, al gusto), en el sentido más amplio del verbo.

Se completa con una propuesta culinaria basada en un producto de mercado seleccionado para una cocina con claras dosis de creatividad (en sintonía con una presentación muy cuidada) pero en la que se reconocen los sabores tradicionales. Su artífice, Ángeles, copropietaria de Jaleo. En barra o en el comedor las opciones pasan por un tapeo o unas raciones para compartir, o por las alternativas que reúnen en la carta. En todo caso, muy recomendables las croquetas, la ensaladilla, o el pulpo a la gallega... y sin duda sus exitosos langostinos crujientes, receta afamada que ya elaboraban en Cambre.

Y cabe destacar que disponen de terraza, espacio de los más solicitados en estos tiempos que vivimos. ■ **Mara Sánchez**



BERRIA
LOS MEJORES DEL MUNDO POR COPAS

BERRIA.
PLAZA DE LA INDEPENDENCIA, 6. MADRID. TEL. 664 864 322.
PRECIO DEFINIDO SOBRE TODO POR EL VINO.

»» Reluciente, frente al Retiro y la Puerta de Alcalá, Berría ha llegado para marcar un antes y un después en el panorama vinícola madrileño. Su propietaria, Gabriela Alcorta, que ha trabajado en el sector del lujo antes de dedicarse a la restauración, quería un local muy especial para crear un *wine bar* cosmopolita como los que triunfan en Londres o Nueva York, donde poder probar por copas los mejores vinos del mundo o descubrir joyas de culto.

Este local amplio y diáfano, con gran terraza, pone el acento de su decoración en tres cavas diseñadas por Félix Juan Vizcaya: la que corona en alto toda la barra del bar luce medio millar de botellas y en la planta superior, una tiene capacidad para 250 botellas de espumosos y la otra alberga cerca de 1.700 tranquilos. Con esta capacidad, Berría Wine Bar se permite ofrecer una carta de vinos que ronda las mil referencias de todo el mundo, 56 de ellas por copas que rotan de manera dinámica y cuyos precios oscilan entre los 5 y los 100 euros. Incorpora el novedoso concepto de media copa para poder probar míticas referencias sin miedo y aventurarse en nuevos descubrimientos. Todo ello servido en doce modelos de copa de las marcas Riedel y Zalto.

Tomás Ucha Altamirano (ex Mugaritz y Les 110 de Taillevent de Londres) ha asumido a sus 28 años el desafío de liderar un grupo de siete sumilleres –jóvenes pero con experiencia en grandes restaurantes–, que han tenido vía libre para crear la carta de vinos de sus sueños. Más de 400 tintos y otros 800 fuera de carta, lo mismo para blancos, 300 espumosos, generosos, oportos y hasta destilados viejos. Su pretensión es gestionar a medio plazo una bodega de cuatro mil botellas. Está claro que aquí el protagonista absoluto es el vino, que se acompaña de propuestas gastronómicas sencillas con algunos entrantes para compartir. Solo ofrecen ocho platos principales (cuatro carnes y cuatro pescados), algunas tablas de quesos con interesantes combinaciones propuestas por el experto *fromelier* Chabier García y varios postres que difícilmente compiten con los vinos dulces. Una apuesta de lo más atractiva en los tiempos que corren y la más ambiciosa que ha visto la capital en el ámbito de la restauración consagrada a la cultura del vino. ■ **Mar Romero**



REFECTORIO

HOTEL ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE.
CTRA. N 122, KM 332,5. SARDÓN DE DUERO (VALLADOLID).
TEL. 983 680 368.



TALLER ARZUAGA

HOTEL ARZUAGA.
CTRA. N 122, KM 325. QUINTANILLA DE ONÉSIMO (VALLADOLID).
TEL. 983 687 004.



AMBIVIMUM

PAGO DE CARRAOVEJAS.
CAMINO DE CARRAOVEJAS, S/N. PEÑAFIEL (VALLADOLID).
TEL. 983 881 938.

ESTRELLA DE RÍO DUERO

Comer en la milla de oro

TRES RESTAURANTES DE TRES BODEGAS EN APENAS 26 KILÓMETROS A LO LARGO DE LA N 122, QUE RECORRE EL VALLE DEL DUERO. CADA UNO DE ELLOS CON UNA ESTRELLA MICHELIN. EL TRAMO MÁS GASTRONÓMICO DEL MAPA DE CARRETERAS DE ESPAÑA.

»» Destino perfecto para paladares sensibles en Valladolid. Bodegas de alto nivel a orillas del Duero unidas por la N-122, calificada como *la milla de oro*. Sardón de Duero, Peñafiel y Quintanilla de Onésimo, tres términos municipales en los que se concentran una gran cantidad de prestigiosas bodegas entre ellas, las tres que nos ocupan: Pago de Carraovejas, Bodegas Arzuaga (con hotel) y Abadía Retuerta Le Domaine (también con hotel). No distan más de 26 kilómetros. Los nombres de sus restaurantes gastronómicos y por el mismo orden: Ambivium, Taller Arzuaga y Refectorio.

Refectorio fue el primero en obtener la estrella (2014) y siguieron Taller Arzuaga (2019) y Ambivium (2020). Comparten estrellas pero despliegan personalidades diferentes, tanto en cocina como en diseño arquitectónico. Abadía Retuerta es un monumental y hermoso monasterio del siglo XII, restaurado con la mayor precisión y conocimiento. El restaurante ocupa el antiguo comedor de los monjes, de ahí su nombre, y se ha respetado al máximo la austeridad y espiritualidad del imponente espacio de estética pétreo y riguroso. Sin concesiones a ornatos innecesarios. Minimalismo monacal en el espacio pero suculencia y exclusividad sobre los manteles en los platos y copas.

Una especie de túnel de galáctica iluminación, lleno de geometría y color, da la bienvenida al Taller Arzuaga. Una entrada a un mundo especial, de sensaciones y experiencias. Un espacio enorme de gran luminosidad natural de día y de espectaculares luminarias de noche que hacen de la cocina vista, que está en el centro, el foco de atención. En Ambivium, minimalismo vanguardista, elegante y confortable funcionalidad, cristal y madera, cocinas y laboratorios a la vista, espacio casi infinito...

ESTILO MICHELIN KILÓMETRO CERO

Todos con *estilo Michelin* –cuidado del servicio, artes de la mesa, estética de los platos, manteles, calidad...– y cada uno con diferente filosofía culinaria. Los tres coinciden en enfatizar la importancia de las materias primas de la zona, la doctrina de *kilómetro cero*. Dada la situación privilegiada de la que gozan, rodeados de hectáreas de viñedos, pinos, encinas, disponen de su propia huerta para cultivar hortalizas y plantas aromáticas y, en el caso del Taller Arzuaga, su propia proteína salvaje procedente de los jabalíes, ciervos y muflones que viven a sus anchas en la soberbia Finca La Planta, propiedad de la familia Arzuaga. Unas 1.500 hectáreas de las cuales 150 se dedican al viñedo.

SOBRIO REFECTORIO

Refectorio de Abadía Retuerta ha tenido la sensibilidad de recuperar el mismo espacio de tierra donde los monjes cultivaban la huerta para convertirlo en su despensa vegetal. Ha sido reciente-



mente galardonado por la misma Guía Roja con una Estrella Verde por su compromiso con la sostenibilidad y cuidado con el medioambiente. Cerca del río crecen, felices y cuidadas por un equipo de hortelanos profesionales, muchas de las hortalizas y plantas aromáticas que Marc Segarra, el chef, requiere en sus fogones y platos. Un vergel comestible donde perderse oliendo y probando que, unido a la miel, setas y piñones de la propiedad, y por supuesto los vinos, suponen un buen porcentaje de materias primas de la propia casa. El resto las aportan 35 proveedores de tierras castellanas cercanas, en un radio de cien kilómetros. Territorio capturado en sofisticadas elaboraciones de alta cocina, gran complejidad, técnicas culinarias, emulsiones, crujientes e interesantes juegos de texturas. Armonía y succulencia. Muy buena carta de vinos y champagnes, borgoñas, burdeos, que incluye una espléndida selección de los grandes vinos de Jerez llamada Optimum Ceretanum Vinum. A cargo del prestigioso y reputado sumiller Agustí Peris.

Tres menús: Legado (175 € sin el maridaje de vinos; 280 € con maridaje). Terruño Largo (155 € sin maridaje; 240 € con maridaje) y Terruño (135 € sin maridaje; 200 € con maridaje). De miércoles a sábado, sólo cenas. A mediodía abierto los domingos.

EMBAJADA PERUANA

La más internacional de las diseñadoras españolas, Amaya Arzuaga, hace años que soñaba con un taller gastronómico. Lo consiguió y diseñó. Bajo el patrón culinario del chef peruano Víctor Gutiérrez, que adapta a la perfección el colorido y exotismo de su tierra de origen a la más tradicional y severa cocina castellana de caza mayor y menor. Un trabajo brillante que se expresa muy bien en los menús de Taller Arzuaga llamados Gran Reserva (115 € sin maridaje de vinos; 185 € con maridaje) y Reserva (75 € sin maridaje; 110 € con vinos de la propia bodega y 140 € con otros).

Es de los pocos restaurantes con estrella Michelin que ofrece también una Carta (detalle muy de agradecer) de unos 12 platos a elegir. Cada uno de ellos a 30 €. Lunes cerrado. Cenas: viernes y sábado. Resto de la semana abierto sólo a mediodía.

AMBICIÓN EN TORNO AL VINO

En Ambivium las propuestas culinarias del chef Cristóbal Muñoz se inspiran en el vino. Cuestión difícil dada la descomunal cantidad de referencias de la que disponen. Un reto que supera con creces dado el manejo y conocimiento que caracteriza a este joven chef almeriense. Si sólo contasen con los vinos de la casa de las bodegas Milsetentayseis y Pago de Carraovejas (DO Ribera del Duero), Ossian Vides y Vinos (VT Castilla y León) y Viña Meñ Emilio Rojo (DO Ribeiro) ya serían bastantes, más hay que sumar marcas de todo el mundo hasta alcanzar las casi 4.000 referencias.

David Robledo, gran profesional de la sumillería y de la sala, en la dirección. Sobre los manteles, la mayor concentración de tipos de copas. Ni una sola copa al comenzar el festín pero cuando se llega a los postres y *petit fours* no cabe ni una más. No las retiran sino que se van acumulando... Una moda que resulta bastante incómoda, la verdad sea dicha. Dos menús: Paisajes (120 € sin maridaje de vinos; 230 € con vinos de la propiedad; 290 € con otros vinos del mundo) y Entorno (120 € sin maridaje; 210 € con vinos de la propiedad; 220 € con otros vinos). Lunes y martes cerrado. Resto de la semana abre para el servicio de comidas. Cenas sólo los sábados noche. ■ Paz Ivison



LA ABACERÍA DEL PRÍNCIPE

EL TÁNDEM QUE TRIUNFA

LA ABACERÍA DEL PRÍNCIPE.

PRÍNCIPE, 18. MADRID. TEL. 915 249 066.

PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 30 €.

» Otro de los proyectos desarrollados sin hacer ruido durante los meses de confinamiento. Responde al esquema tienda-degustación, fórmula que se revela como un tándem de éxito. Transformación total de un local anterior, diseñado con gusto, sigue la línea de Alimentación Quiroga y Casa Varona, los tres vecinos del Barrio de Las Letras, los tres entregados al producto nacional seleccionado, con protagonismo destacado de los vinos españoles, y los tres bajo la dirección del experimentado Juan Carlos Henche, profesional vinculado durante muchos años al grupo Osborne.

La Abacería es un espacio en el que conviven tienda y zona para degustación, con el añadido de que en esta nueva dirección se pueden adquirir productos frescos (carne, pescados, verduras) para que los preparen al momento y consumir in situ. Cocina sencilla, reconocible, del gusto de todos, a partir de una materia prima seleccionada y de cercanía. Nada más entrar, un expositor de cristal (al estilo de los que había en las populares tiendas de ultramarinos) muestra además una amplia oferta de platos preparados, para llevar o tomar allí mismo. A continuación, aparece una variadísima y rica propuesta vinícola donde caben todos los gustos y bolsillos y en la que reúnen las más populares marcas con otras menos famosas e incluso desconocidas. Para quien opte por dejarse llevar, un lugar recomendable para probar y descubrir etiquetas y estilos de vinos. Con el añadido de que pueden abrir la botella elegida y después, si te interesa, llevarla a casa. Además, tienen selección por copas que van cambiando y un par de botas (un blanco y un tinto) para servir en botellitas de medio litro; lo que serían los vinos de la casa, jóvenes, sin pretensiones y de fácil trago. Acertada puerta de entrada para los, a priori, no muy vinateros. Por supuesto, el servicio del vino es otro valor añadido.

Completan el espacio una barra, la zona de tienda, propiamente dicha, donde conviven productos de diversa índole, dulces y salados, burbujas y cervezas, conservas, laterío..., un espacio de frutería y el de carnes y pescados. Al fondo se encuentra la cocina y, salpicadas por la sala, mesas altas con una más amplia para compartir. Y podemos adelantar que el estreno de tres nuevos espacios (de distinto concepto) se producirá en breve... ■ Mara Sánchez



Bacchus 2021 Cierra paréntesis

La cata concurso internacional de vinos que organiza la Unión Española de Catadores (UEC) ha sido uno de los escasos acontecimientos que se ha celebrado con cierta normalidad a pesar de la crisis. Al menos no ha perdido el pie de su periodicidad anual. Si en la edición 2020 fue algo así como la despedida y cierre, por muy poco, antes de lo más duro de las restricciones provocadas por la pandemia, en la de 2021

ha sido como cerrar el paréntesis, ojalá que de forma definitiva. Se celebró del 24 al 28 de mayo, bajo el patrocinio de la OIV, en su sede habitual y con el formato de siempre. Participaron 1.672 vinos y 19 vermouths de 16 países, con 57 indicaciones geográficas españolas. El jurado internacional, con catadores de 21 países, concedió 32 premios máximos, Gran Bacchus de Oro. Los vinos españoles obtuvieron 20 primeros premios, Eslovaquia y México se situaron a continuación, con cuatro premios para cada uno; Brasil, Francia, Portugal y República Checa, con un Gran Bacchus, completaron el palmarés.

EL RIOJA A LA LUZ DE UN ARCHIVO FAMILIAR

LUIS VICENTE ELÍAS PASTOR, SALVADOR VELILLA CÓRDOBA, CONSTANTINO GIL SOTO Y EMILIO BARCO ROYORE. HACIENDA DE POBES. 490 PÁGINAS.



Dinastías del vino riojano

“Galo Lucas de Pobes Quintano Gómez de Gayangos, pionero del Rioja”, es el reivindicativo subtítulo del libro que un grupo de investigadores ha realizado a partir del Archivo Histórico del Marqués de Vargas. Es un estudio científico, una investigación pormenorizada del trayecto de los ancestros de Pelayo de la Mata Pobes, presidente de Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas. Varias familias de profundas raíces vinícolas en Rioja confluyen en el actual XI marqués de Vargas, titular de una de las casas que integran el conocido como *paraje de los tres marqueses* por reunir en vecindad no siempre fluida las haciendas de los marqueses de Vargas, de Murrieta y del Romeral. En esos antecedentes familiares, por vía materna, figuran nombres como los Quintano, vicultores y bodegueros en Labastida, uno de los cuales viajó a Francia para aprender los métodos bordeleses de elaboración y crianza del vino; los Gómez de Gayangos, vicultores en Rioja Alta desde el siglo XVI; los Pobes, protagonistas destacados del libro, con haciendas vitícolas en Rioja Media y Baja y bodegueros en Ollauri al menos desde el siglo XVIII, y, claro, los Vargas, que estuvieron en la fundación de la histórica Bodegas Franco-Españolas y de Viña Salceda antes de retomar la elaboración de su propiedad de Hacienda Pradolagar. Muchos datos y muchos documentos históricos en un libro que se puede descargar gratuitamente en www.marquesdevargas.com/pdf/RaicesRioja. ■ MNÑ

MOMENTO DE PAZ

PAZ IVISON



OENO Y PENÍNSULA

Dos caras del vino

»» Queda claro en el Manifiesto del Grupo Península Viticultores y en boca de Andreas Kubach, su director general: “El vino es cultura, geografía y poesía embotellada. Su magia reside en su capacidad de darnos placer sensorial y gastronómico a la vez que nos estimula desde un punto de vista estético y emocional”. También se explica de forma transparente Daniel Carnio, fundador de Oeno en su presentación en España: “Barclays Wealth & Investement declara que la cuarta parte de las grandes fortunas del mundo tienen al menos un dos por ciento de sus fortunas invertidas en vino. Los vinos de lujo han crecido como activos financieros un 147 por ciento en la última década”. Dos grupos empresariales presentados recientemente al público español y que se dedican plenamente al vino desde dos perspectivas diferentes. La una –Península Viticultores– más romántica y disfrutona, y la otra –Oeno– ligada a las inversiones y activos financieros.

Península Viticultores está formada por un grupo de viticultores, enólogos y dos Masters of Wine que elaboran y comercializan vinos bajo la premisa fundamental de la autenticidad, transparencia y competitividad en distintas zonas de España. Vinos que puedan ser adquiridos a unos precios justos y que revelen su procedencia, disfrutables al máximo y sin alharacas. Presumen de no invertir en nada que pudiera encarecer los vinos, como marketing o arquitecturas de firmas famosas. Solo invierten en lo que contribuye a elaborar vinos con mayor personalidad, recursos humanos, viticultura y equipamiento. Entre sus marcas, destacan Península Txakoli ‘18, vino atlántico como el que más, de Vizcaya, de Amorebieta, de uva Hondarribi Zerratia de más de 20 años de parcela única. Un txacolí excepcional con tres años de vida, lo que no es habitual. También muy interesante el vino naranja Península Albariño Skin Contac ‘18, fermentado y macerado con sus pieles durante 182 días en depósito de acero inoxidable. También elaboran en Sierra de Gredos, garnachas de Cadalso que parecen una cesta de frutas...

Oeno nació en Inglaterra hace seis años y se presenta en nuestro país por primera vez de la mano de su fundador y de su embajadora para España, Almudena Alberca, MW. Dedicada a vinos de lujo, muy exclusivos, para coleccionistas e inversionistas. Estudian el mercado y las modas y buscan sólo los vinos muy valorados. Los ponen a disposición de los inversionistas, que los adquieren como el que compra títulos en La Bolsa, y los pueden vender –es decir, realizarlos– cuando lo deseen. Oeno se encarga de mantener perfectamente conservados estos “activos líquidos” en sus instalaciones de Londres. También dispondrán en breve de una tienda en el centro de la City, Oeno House donde encontrar grandes formatos exclusivos, de hasta 30 litros y de unas 250.000 libras, y degustar copas inalcanzables. Uno de sus valores, Armand Rousseau Gevrey Chambertin Clos St. Jacques ‘10 que entre enero y noviembre de 2018 se revalorizó ¡jun 198 por ciento! Más que las joyas o el arte. ■



SUSCRÍBASE Y AHORRE DINERO

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



SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (6 NÚMEROS):

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

SUSCRIPCIÓN POR DOS AÑOS (12 NÚMEROS):

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

* Precio para envíos a España.



TAMBIÉN EDICIÓN DIGITAL
EN CASTELLANO E INGLÉS:
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF (IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA)

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

FIRMA

IBAN

BIC

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

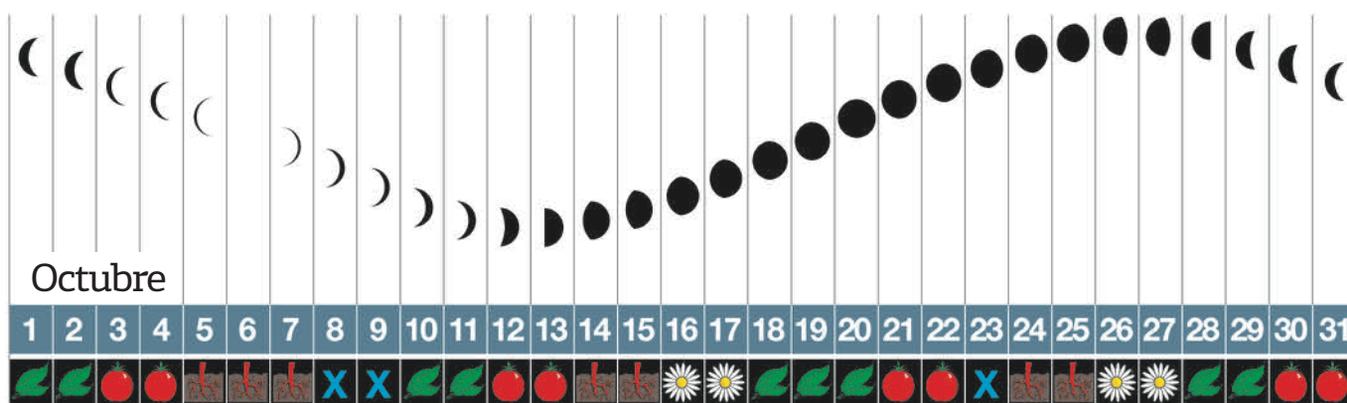
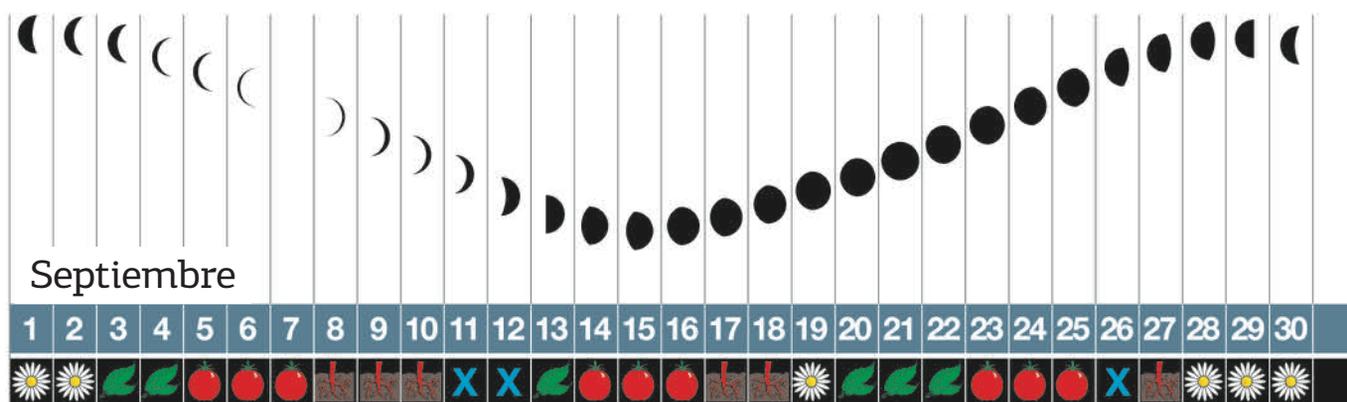
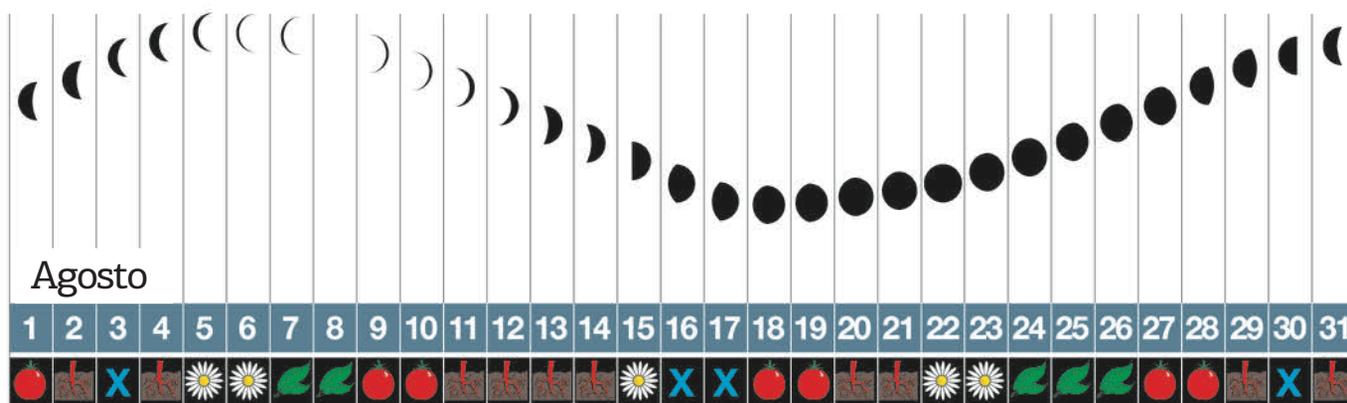
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

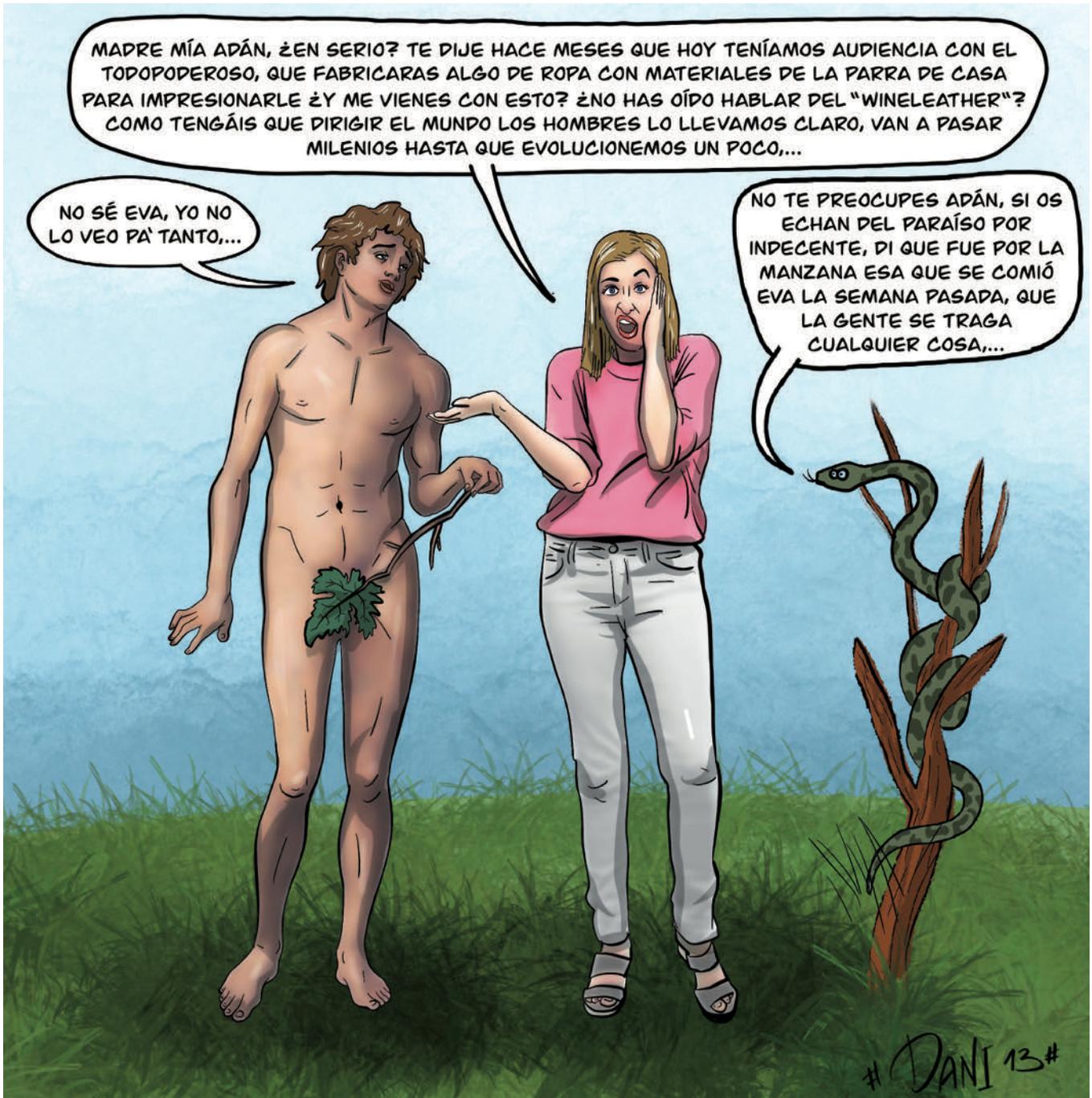
DÍAS DE RAÍZ

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.







PONGAMOS QUE HABLO DE VINO

» Llevo más de cuatro décadas, ¡se dice pronto!, escribiendo en El País crónicas valorativas de vino (perdón por la elipsis, pero me sigue dando pudor hablar de crítica) y sé lo difícil que es describirlo y lo angustioso que puede resultar puntuarlo. Lo primero te hace sudar ríos de tinto (perdón, de tinta); lo segundo te provoca el vértigo de la responsabilidad. Claro que, en mi caso, el espinoso asunto de las puntuaciones, y sus repercusiones, que pueden llegar a ser muy molestas, no tiene tanta trascendencia.

Desde hace unos años solo hablo de los vinos que, en mi temblorosa opinión –aquejada de duda metódica–, se merecen un 9 sobre 10 como poco. De ahí que la publicación, por PlanetaVino, del último monográfico, *El vino en 100 palabras*, no haya podido ser para mí más oportuna. Se trata de una ambiciosa propuesta divulgativa que pone de manifiesto la complejidad de la cuestión. De ahí que haya degustado con fruición y provecho sus páginas.

El listado de términos es completo, la redacción precisa, y su utilidad trasciende lo meramente profesional. Puede ayudar al consumidor interesado en el apasionante mundo del vino, muchas veces abrumado por la terminología de los expertos, sean enólogos, sumilleres o periodistas. Porque a la hora de hablar de vino, es habitual que su opinión se reduzca a un modesto: “yo solo sé que me gusta”. Por contra, los entendidos y enterados podemos convertir la opinión experta en un galimatías de difícil comprensión, sembrando nuestra narrativa de minas conceptuales como capa, ribete, polifenoles, taninos, mineralidad, terpénico, glicerol, empi-reumático, *battonnage*, etcétera.

No nos extrañemos si el profano se siente expulsado del paraíso, y vive su desconocimiento como una inapelable sentencia: ¡todo placer te será negado! Sin embargo, la modestia de estos santos bebedores encierra la sabiduría de quien sabe gozar, sin más explicaciones, con la emoción líquida (y embotellada) que es el vino. Si no, ¿de qué estamos hablando?

Aún recuerdo los acalorados debates entre los redactores de la *Guía al vino del mundo*, editada por Slow Food en 1992 y que un año después aparecería en español, sobre cómo describir y valorar los vinos. Había quienes defendían la necesidad de centrarnos exclusivamente en señalar aquellos aspectos vitivinícolas que definían el vino en cuestión; otros, en la conveniencia de evitar la disuasoria terminología técnica si queríamos ser fieles al espíritu fundacional de Slow Food.

La cuestión, haciendo honor a la retórica ciceroniana de los anfitriones italianos, derivó en un alarde argumental donde la lingüística se maridaba con el hedonismo, sin menospreciar el efectista recurso al refranero popular. El resultado: cada uno lo hizo lo mejor que supo. En mi caso, con la imprescindible participación de Bartolomé Sánchez, supuso todo un

ejercicio de equilibrio entre literatura y profesionalidad. Desde entonces he procurado transmitir emociones más que realizar descripciones.

Lo primero, no engañemos, exige echar mano de recursos poéticos como paisaje, tapiz, claroscuro, atmósfera, etcétera; o conceptos musicales, como melodía, contrapunto, armonía, tónica u otros. Un ejemplo podría ser: un tinto cuyo cadencioso aroma describe un paisaje de frutillos silvestres dialogando con el umbrío eco del sotobosque, en contrapunto con la armónica resonancia del roble. Sabroso, envolvente, y profundo en su expresiva solidez. Sí, lo sé, tal vez resulte un poco cursi, pero es solo un ejemplo.

A la hora de la verdad conviene ser un poco menos metafórico. Pero sin olvidar que el objetivo es utilizar las palabras adecuadas para provocar en el lector las emociones-espejo suscitadas por el vino. Tal vez así entienda por qué le gusta. Y se anime a seguir bebiendo, que buena falta nos hace.

Por supuesto, un enólogo que utilizara un lenguaje poético en la bodega sería despedido sin contemplaciones. Su tarea obliga el uso, lo más preciso posible, del lenguaje técnico. El problema es cuando lo aplica a la promoción o comercialización del vino, hijo de sus entrañas, algo cada vez más habitual. Entonces, la tendencia es a reducir la exposición de su trabajo a frases hechas, o incomprensibles.

Es fácil que nos hable de cultivo ecológico, reducción al mínimo de la intervención humana, su interpretación (o lectura) del terruño, para terminar evocando, como un conjuro, la palabra milagro: ¡su mineralidad!, la palabra talismán de nuestro tiempo. Hoy no hay vino que no la posea. La

consecuencia es que, en el mejor de los casos, provoca un desalentador aburrimiento en el consumidor; en el peor, y más habitual, genera un defensivo rechazo que se traduce en desinterés por el milagro de la transformación –dirigida y controlada– del mosto en vino.

Llegados a este punto, cómo no recordar las sabias palabras del gran enólogo francés Jean Ribéreau-Gayon, director del Instituto de Enología de Burdeos, primera autoridad mundial en la materia: “catar es someter (el vino) a nuestros sentidos (...) estudiarlo, analizarlo, juzgarlo, clasificarlo y describirlo”. Ahí es nada.

En definitiva, la cata, para ser provechosa, más allá de la puntuación, exige que seamos capaces de verbalizar atractivamente nuestras sensaciones y emociones, más allá de valorar genéricamente los atributos del vino. En la sociedad de la información el problema es cómo hacerlo sin aburrir a las cabras. O que, de tanto querer decir, terminemos no diciendo nada. Contra esa tentación ya nos advirtió el poeta: “¡Mas esto es tan insensato como querer invertir una copa sin derramar el vino que contiene!”. ■



Monte Real



“LEGADO DE FAMILIA”

Lo máspreciado es compartirlo para que perdure.

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com  BodegasRiojanas  bodegasriojanas



WINE IN MODERATION
PLEASE DRINK RESPONSIBLY



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



MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS

www.bodegasramonbilbao.es

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



RAMÓN BILBAO