

ESCUELAS DEL VINO • DOMINIO DE CALOGÍA • DE VINOS POR MURCIA

planet Vino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

LA NUEVA
DO Penedés

VIDES Y
ÁRBOLES

LA
MEZCLA
es
BELLA

ISSN 1699-5163
9 771639 516004
0,8
only Spain) 6,00 €
número 98
OCTUBRE / NOVIEMBRE 2021

NUEVA
COSECHA
2015.



riojalta.com



VIÑA ARDANZA

Cuestión de tiempo.



EL RENOVADO NUEVO MUNDO

LAS NUEVAS TENDENCIAS Y ALGUNAS BUENAS VIEJAS COSTUMBRES CALAN EN EL NUEVO MUNDO VINÍCOLA. HACE AÑOS QUE EMPEZARON A SEÑALAR ZONAS PRODUCTORAS, HASTA CASI REINVENTAR LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. AHORA BUSCAN MODERAR LOS EXCESOS TRADICIONALES Y PREPARAN EL ASALTO AL PENÚLTIMO BASTIÓN, EL DE LOS VINOS MONOVARIETALES. LLEGAN LOS VINOS FRESCOS Y LA MEZCLA DE VARIEDADES Y SE AFIANZA LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA.

»» Hace medio siglo emergió el Nuevo Mundo vinícola como alternativa a los vinos más famosos del planeta. Se adoptaron las variedades de Burdeos, Borgoña y Champagne para dar el contrapunto a los vinos franceses, que ocupaban lo más alto de todas las clasificaciones de calidad y de prestigio. El viaje no era nuevo; seguía el camino trazado mucho antes, cuando amplios viñedos de Sudáfrica, Australia o California se destinaban a la producción de ramplonas imitaciones de vinos de Jerez (los más vulgares, *cream* o *medium*) o de Oporto (desde luego, más los *ruby* que los *vintage*).

Las condiciones climáticas impusieron su ley y los vinos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir y Chardonnay de esas zonas cálidas estaban lejos de la frescura de los franceses y tenían aproximadamente la misma finura que un puñetazo en la boca. Se hizo de la necesidad virtud y la prensa del otro lado del Atlántico, muy influyente en mercados emergentes, como el americano o el asiático, apoyó de forma decidida los vinos de intenso color, mucho cuerpo y grado alcohólico desconocido, por encima del 15% vol., pocas veces bien equilibrado. Se apoyaron en las variedades de uva; era más entendible “un chardonnay” o “un cabernet”, tal vez acompañado de la marca o del elaborador, que cualquier otra mención.

Además, enarbolaron la bandera de la libertad. Era el liberalismo vinícola, enfrentado a lo que calificaban como “los corsés de las denominaciones de origen” tradicionales. Molestaban las limitaciones en cuanto a zonas de producción, variedades de uva, riego y tratamientos en el terreno, rendimientos en la viña (el famoso Richard Smart, australiano, sostenía que se podía hacer un buen syrah con una producción de más de 15.000 kilos por hectárea aunque no citaba ejemplos), límites en el grado alcohólico, plazos de crianza...

Las tendencias, nacidas en la Universidad de Davis (California) y apoyadas por los Parker de turno, calaron incluso en zonas señeras. Se reivindicaron zonas, como las españolas Toro o Jumilla o las de Aragón, sólo por su potencial para dar vinos negros, pas-tosos y alcohólicos, y se llegaron a modificar los perfiles de otras más consolidadas. Incluso más de un *grand cru clasé* de Burdeos cambió su estilo para ser bien valorado en listas norteamericanas en las que menos de la tercera parte de los calificados como “mejores vinos del mundo” eran europeos.

Esas tesis *liberales* tuvieron en Europa destacados defensores, como Carlos Falcó, al frente de sus vinos desde 1982. Aunque no tardarían en pelear por obtener una indicación geográfica protegida, eso sí para ellos solos (las denominaciones de origen de pago), que una cosa es la libertad y otra las clases sociales.

En los distintos nuevos mundos comenzaron a aparecer referencias geográficas cada vez más precisas: California, Australia, Nueva Zelanda o Sudáfrica se vieron acompañados de nombres como Napa, Barossa, Marlborough o Stellenboch, y después otros más precisos y hasta términos como *estate*, referidos a vinos de la propia finca. En Australia, uno de los focos potentes de los vinos del Nuevo Mundo hay en torno a setenta zonas vinícolas definidas para menos de 150.000 hectáreas de viñedo, la tercera parte que en Castilla-La Mancha.

Los consumidores europeos reaccionaron frente a los excesos de esos vinos poderosos y buscaron frescura, sutileza y elegancia. Miraron hacia variedades autóctonas y se arrinconaron poco a poco las más famosas uvas francesas, convertidas en mundiales en un viaje de ida y vuelta en el que colonizaron amplias zonas del viejo mundo, con desiguales resultados. Con ese retorno volvieron prácticas y perfiles ancestrales, como los nuevos rosados, el adelanto de las vendimias a parámetros menos alcohólicos, la limitación de las maceraciones con los hollejos y el abandono de la pasión por los tintos negros o el uso de barricas usadas, menos dominantes que las nuevas.

Es, de nuevo, una mirada del Nuevo Mundo a las prácticas de las zonas históricas europeas. En esa nueva mirada han descubierto que las variedades menos famosas dan vinos más peculiares, que la frescura es bella y que el equilibrio es más satisfactorio que el puñetazo en la boca. Lo último es que han descubierto la mezcla de variedades, lo que supone un nuevo paso en el acercamiento a los parámetros europeos. Es también una especie de tratamiento de choque, que abre nuevas perspectivas pero supone un reto para unos consumidores acomodados al sencillo mundo de la memorización de un par de variedades, por la vía de sus referencias en el cine o en series de televisión, en los que la copa de vino ha sustituido al *martini* o al whisky o bourbon como bebida más sofisticada. ■

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)

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

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

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

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.



Nº 7 - OCTUBRE 2021

VINO DE DIARIO

VINO DE OCTUBRE

VINO DE NOVIEMBRE



Abadía San Quirce 6 meses barrica '19

Tinto



DO Ribera del Duero
Bodegas Abadía San Quirce
54 € caja de 6 botellas
108 € caja de 12 botellas



Medrano '19 Tinto crianza

Tinto



DOC Rioja
Bodegas Medrano Irazu
60 € caja de 6 botellas
120 € caja de 12 botellas



Amaren '16 Tinto crianza

Tinto



DOC Rioja
Bodegas Amaren
PVP 78 € caja de 6 botellas
PVP 153 € caja de 12 botellas

PANORÁMICA DE OCTUBRE

PANORÁMICA DE NOVIEMBRE

¡PRECIO ESPECIAL HASTA EL 1 DE DICIEMBRE!
25% de descuento (IVA y portes incluidos) en todas las panorámicas de Bodegas Medrano Irazu

Bodegas Medrano Irazu
DOC Rioja



Amador Medrano Terra
Finca El Encinar '17
3 botellas **Tinto**



Amador Medrano Colección Privada '17
2 botellas **Tinto**



Amador Medrano Parcela 14,8 '17 Tinto
1 botella **Tinto**

PVP 138 € caja de 6 botellas

Estuche especial 1 botella
Amador Medrano Parcela 14,8 '17
1 botella **Tinto**
PVP 90 €

Estuche de 2 botellas
Terra Finca El Encinar '17
1 botella **Tinto** DOC Rioja
Amador Medrano Colección Privada '17
1 botella **Tinto** DOC Rioja
PVP 30 €

Bodegas Luis Cañas, Amaren y Dominio de Caír



Luis Cañas Selección de la Familia '15
Tinto reserva DOC Rioja



Ángeles de Amaren '17
Tinto DOC Rioja



Caír Selección La Aguilera '16
Tinto DO Ribera del Duero

PVP 61 € estuche de 3 botellas
PVP 119 € caja de 6 botellas

SUMARIO

LA MEZCLA ES BELLA

Incluso en las principales zonas del Nuevo Mundo empiezan a reconocer las virtudes del mestizaje, de la mezcla. Mezcla de variedades para sumar matices y carácter y mezcla de vinos, con unas siglas, CVC, en alza y en vinos top. **PÁG. 20**

DO PENEDÉS: EXPLORAR EN CASA

Una zona señera que se ha reducido en tamaño con la irrupción de la DO Cataluña y que busca su camino por la vía de la especialización. Reivindica el paisaje por la vía de la zonificación, de las variedades autóctonas y del cultivo ecológico. **PÁG. 32**

Saber Más VIDES Y ÁRBOLES

Otra vieja práctica que vuelve como argumento de vanguardia. La asociación de viñedos y bosques, de la vid y el árbol, ya conocida y explotada por los antiguos romanos, llega como viticultura *agroforestal* o *biodiversa*. **PÁG. 46**

3 LA LUNA, DE ANDRÉS PROENSA
El renovado Nuevo Mundo

6 NOTICIAS
Crónica: Aprender catando

11 EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS
Burbujas y malos precios

12 SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANJÓN
Protección de las marcas

14 ESTRENOS

16 VINOS Y BODEGAS
Dominio de Calogía. Salir de as

44 MENSAJE EN UNA BOTELLA,
DE MARÍA PILAR MOLESTINA
Y ahora... ¿limpio?

52 EL ANAQUEL, DE EDUARDO MARTÍN MAZAS
Colección Sebastián Damunt

58 DE VINOS POR...
Murcia

61 PISTAS
Hotel Ritz

62 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON

62 BARRA LIBRE
Libros

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO
El trilema de Baco

RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

ARZUAGA

En el corazón de la Ribera



Escuelas del vino

Aprender catando

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS ORGANISMOS OFICIALES, CONSEJOS REGULADORES E INICIATIVAS PRIVADAS ESTÁN PONIENDO EN MARCHA ACADEMIAS Y PROGRAMAS DE FORMACIÓN EN VINOS, DESTINADOS A PÚBLICOS PROFESIONALES Y AMANTES DEL VINO CON ALGUNOS CONOCIMIENTOS. GENERAR CULTURA PARECE ABRIRSE CAMINO COMO UNA OPCIÓN PARA FIDELIZAR, DIFERENCIARSE Y DEJAR CONSUMIDORES POR EL CAMINO.

»» En un país productor como España, el sector parece darse cuenta de que una de las vías para promover el consumo consciente (y por qué no, hasta ilustrado) del vino pasa por no dejar morir en el pasado la cultura vinícola que atesora nuestro país. La educación, sobre todo gracias a las plataformas online, se presenta como una herramienta ideal para generar nuevos consumidores, más fieles, más informados, más capaces de establecer diferencias y con un criterio avanzado. Algunos consejos reguladores y bodegas privadas de nuestro país ya han tomado nota de esa demanda de información y formación creciente. Máxime desde la llegada, en español, de las diversas titulaciones en los prestigiosos grados de la Wine and Spirit Education

LA EDUCACIÓN, SOBRE TODO GRACIAS A LAS PLATAFORMAS ONLINE, SE PRESENTA COMO UNA HERRAMIENTA IDEAL PARA GENERAR NUEVOS CONSUMIDORES, MÁS FIELES, MÁS INFORMADOS, MÁS CAPACES DE ESTABLECER DIFERENCIAS Y CON UN CRITERIO AVANZADO.



Trust británica, y se han puesto manos a la obra para generar contenidos formativos de fácil acceso, que en muchos casos se pueden consumir de forma gratuita. Uno de los primeros proyectos en salir a la luz ha sido Rioja Wine Academy, que echó a andar, tras más de un año de trabajo en la creación de los contenidos y programas didácticos, en febrero de 2020. Tal como cuenta la responsable de esta academia online del Consejo Regulador de la DOC Rioja, la responsable global de proyectos de marketing Ana

información. La pandemia comenzó justo un mes después y pese a todo, tuvimos un comienzo inmejorable; muchas personas aprovecharon la situación para matricularse y comenzar a cursar”. López Cano sitúa el germen de la Rioja Wine Academy en la iniciativa *Educador en vinos de Rioja*, un curso presencial que ya se impartía desde 2016 en la DOC Rioja, pero dio un paso más desarrollando un proyecto mucho más completo y global y situando así la escuela en la red.

Curso internacional

Contando con la fundadora de The Wine Studio, Elisa Errea, como consultora educativa, se puso en marcha un programa docente pensado para profesionales y aficionados al vino que cuenta con tres diplomas más: uno en vinos de Rioja y otros dos con especializaciones en enoturismo y en comercio



se animó a hacerlo porque “me gustan mucho los vinos de esa zona y vi una oportunidad para aprender y conocer las bodegas”. Lo recuerda como intenso, aunque se queda con lo mucho que aprendió y lo satisfecha que está por haberlo podido hacer.

ALGUNOS CONSEJOS REGULADORES Y BODEGAS PRIVADAS DE NUESTRO PAÍS YA HAN TOMADO NOTA DE ESA DEMANDA DE INFORMACIÓN Y FORMACIÓN CRECIENTE, Y SE HAN PUESTO MANOS A LA OBRA PARA GENERAR CONTENIDOS FORMATIVOS DE FÁCIL ACCESO.

Este fue el germen de lo que se convertirá en una formación online en 2022, tal como adelanta el gerente del Consejo Regulador, Enrique Garrido, “vimos que la formación debía ser un pilar en la promoción de Montilla- Moriles” y recuerda que, antes de la pandemia, los cursos eran presenciales. El organismo cordobés se centra en atajar el desconocimiento sobre los generosos y, en concreto,

sobre los vinos de la DO Montilla-Moriles. Su objetivo son enólogos, sumilleres, profesionales de la gastronomía o periodistas que muestran interés por el territorio. Estas programaciones, cuyo contenido será similar online, permiten aprender también sobre vinagres, uno de los desconocidos tesoros de la región.

El siguiente objetivo natural son, pues, los amantes del vino, un público al que Garrido reconoce que “es necesario enamorar” con estos vinos. Hasta la puesta en marcha de la parte digital, la formación como experto en Montilla-Moriles ya existente es intensa, con un viaje de varios días a la región y un programa para formadores que requiere haber cursado la fase de experto, y que el consejo trata de que también tenga una parte lúdica donde el público participe junto a los alumnos.

Iniciativas privadas

En el ámbito privado, una de las formaciones pioneras fue el Sherrymaster, que ya empezó a sembrar expectativas sobre la capacidad divulgadora de la formación. Cuando acaba de



concluir su VIII edición y ya contando con una versión online, este programa formativo en vinos de Jerez creado por González Byass permite a una selección de profesionales adentrarse en profundidad en el universo sherry: territorio, categorías,

David Villalón, entrevistados por el cómico Quique Peinado, y contenidos para *wine*experts, más densos y a cargo de maestras de la talla de Sarah Jane Evans o Susy Atkins. Spanish Wine Academy también acogió el pasado mes de junio su primera Somms Edition, una jornada de clases magistrales y mesas redondas con expertos centrada en la sala del restaurante.

Oportunidades internacionales

Aprender sobre vino extranjero sin moverse de



rarezas y clases impartidas por expertos, como Pitu Roca, Custodio L. Zamarra o José Ferrer, son algunas de las enseñanzas que disfrutaron los alumnos. Con otro enfoque y partiendo de una imagen más desenfadada, Ramón Bilbao ha puesto en marcha Spanish Wine Academy, un espacio de formación y divulgación de la cultura general del vino abierto a cualquiera que lo desee, y que se halla en pleno desarrollo de contenidos. En su web se pueden encontrar vídeos sobre conceptos básicos para *wine*lovers, con profesores como la periodista Amaya Cervera o el sumiller

casa y gratis también es posible con cursos como el del Comité Interprofesional de Champagne, que ofrece una formación online para profesionales y aficionados en cuatro módulos (tiene una versión *premium* más amplia por 49€) dirigidos por el Master of Wine Jérémy Cukierman. La plataforma Discovering Bourgogne Wines también abre la posibilidad, gratis, de adentrarse en esta mítica región vitivinícola. Las escuelas del vino parecen una opción de futuro para afianzar prescriptores, aficionados y principiantes a golpe de *click*. ■ Raquel Pardo



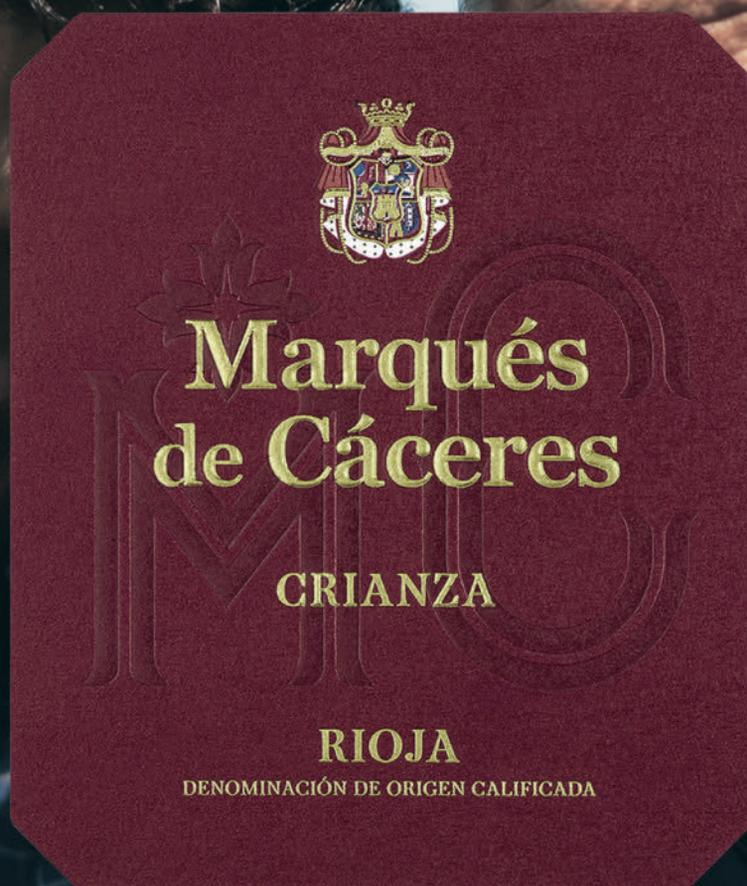
Enrique Garrido. FOTO: MG SPAIN EXPORT CONSULTING.



www.marquesdecaceres.com

@marques_caceres

WINEinMODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



Mucho más que tradición

Un paisaje de vivencias y emociones es allá donde te invita nuestro vino más emblemático. Brinda una elegancia especial a la gastronomía más diversa y arroja felicidad entre amigos y familiares. Son tu historia. Es tu vida.



BFR contra ABC El nombre del pueblo

La combativa asociación Bodegas Familiares de Rioja (BFR) es de nuevo protagonista en la última polémica surgida en la DOC Rioja, esta vez en torno al nombre del pueblo donde está ubicada la bodega. Otra patronal sectorial, la Asociación de Bodegas por la Calidad (ABC), propuso en el pleno del Consejo Regulador que se recuperara la posibilidad de indicar en las etiquetas de los vinos el nombre de la localidad en la que está ubicada la bodega, lo que provocó la inmediata y airada reacción de BFR, que calificó la iniciativa como "intento de fraude al consumidor"; defiende que el argumento esencial es la situación del viñedo, contemplada en las nuevas indicaciones de vino de municipio, aprobada en 2017 junto

a la de viñedo singular y a la nueva definición de las subzonas. ABC se defiende y alega que esas indicaciones ya existían en algunas bodegas incluso antes de la propia existencia de la DOC Rioja. La indicación del lugar donde se encuentra la bodega embotelladora ya es obligatoria en los etiquetados y ABC quiere que su tamaño sea más relevante, lo que, según BFR, es un intento de confundir al consumidor. Lo cierto es que esa indicación es un argumento comercial y refleja una realidad, la diferencia de prestigio entre unos nombres y otros. Incluso alguna bodega instaló una segunda sede en Rioja Alta para esquivar la indicación Rioja Baja, que, por el mismo motivo, se reivindica desde 2017 como Rioja Oriental.

Incendios en zonas vinícolas del mundo Viña quemada

El dilatado periodo de tiempo preciso para su cultivo y su resistencia ante agresiones, como el incendio de las cosechas, fueron argumentos históricos adicionales a la producción de vino para hacer del viñedo un cultivo indispensable en el asentamiento de la población en comarcas recién conquistadas. Los catastróficos incendios que se han producido en distintas zonas vinícolas del mundo han puesto en entredicho esa cualidad de la viña. Se han destruido o dañado gravemente amplios viñedos o, en el mejor de los casos, se ha afectado a las características de los vinos producidos. Países como Australia, Estados Unidos (en especial California), Italia, Portugal y Grecia han destacado en este negativo aspecto, mientras que en España se ha dado en menor medida en zonas como Galicia, que es un clásico en este sentido, o la comarca castellana de Gredos, que ha visto este verano uno de los incendios forestales más graves

de los provocados en España. Expertos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) han señalado directamente al cambio climático como uno de los factores responsables de estos episodios catastróficos al crear las condiciones para aumentar los efectos de unos siniestros que en una alta proporción son provocados por la intervención humana. La OIV ha publicado un amplio estudio científico al respecto. El título es *Techniques for Mitigating the Effects of Smoke Taint While Maintaining Quality in Wine Production: A Review* (Técnicas para mitigar los efectos de los contaminantes procedentes del humo manteniendo la calidad en la producción de vino: una revisión). Está disponible en inglés en la web de la entidad: www.oiv.int, a través del enlace www.oiv.int/es/actualidad-de-la-oiv/los-incendios-estando-devastando-los-vinedos.

Bodega Marañoses La sexta de Alma Carraovejas

Bodega Marañoses, situada en las faldas de la sierra de Gredos, en la DO Vinos de Madrid, es desde agosto el sexto proyecto bodeguero de Alma Carraovejas. Pedro Ruiz Aragoneses, responsable del grupo, quiere dar carácter de continuidad al trayecto de la modesta bodega de San Martín de Valdeiglesias y José Fernando Comejo, que estrenó su bodega en la cosecha 2008, seguirá ligado a la empresa y a las 20 hectáreas de viñedo propio. Tal vez no haya continuidad en la enología, a cargo de comando G, que ya salió de Viña Meín cuando esa bodega del Ribeiro se incorporó a Alma Carraovejas. El grupo, nacido en torno a Pago de Carraovejas (Ribera del Duero) ha incorporado nuevos nombres, bien por compra de bodegas en marcha, como la segoviana Ossian (VT de Castilla y León) y la gallega Viña Meín-Emilio Rojo (Ribeiro), bien con la creación de otras nuevas, caso de Milsetentayseis (Ribera del Duero) o Aíurri, proyecto aún en gestación en Leza (Rioja Alavesa).



Solar de Urbezo Eje Hong Kong-Cariñena

El Grupo Premium fincas, con sede en Hong Kong y dirigido en su sección de bodegas por el riojano Óscar Montaña, ha adquirido en septiembre, justo a tiempo para la vendimia, Bodegas Solar de Urbezo, en la DO Cariñena. Fundada en 1995 por Santiago Gracia, que antes fue presidente de la Cooperativa San Valero, la más grande de la zona, Bodegas Solar de Urbezo destacó pronto como una de las pioneras en la renovación de la comarca zaragozana. En la actualidad cuenta con cien hectáreas de viña, en su totalidad certificadas como viñedo ecológico. Bodegas Solar de Urbezo es la cuarta adquisición de Premium Fincas, un grupo en pleno proceso de expansión a partir de la incorporación de Bodegas Marqués de Tomares (DOC Rioja), a la que se unieron Bodegas Díaz Bayo (DO Ribera del Duero) y Chan de Rosas (DO Rías Baixas), además de marcas propias en Rueda y Cava, y parece muy activo en el sondeo de nuevas inversiones en distintas zonas.



BURBUJAS Y MALOS PRECIOS

»» Un año más, y van decenas, el bajo precio de las uvas crea angustia en muchas zonas de nuestro país. Una vez más, la ventajosa posición de algunas bodegas industriales ahuyenta la esperanza de un futuro digno para la inmensa mayoría de nuestras zonas rurales, las que aprovisionan nuestros vinos de supermercado, que al fin y al cabo son los que dan alegría a más gente. Una vez más, los gobiernos no son capaces de hacer respetar sus propias leyes, como la que establece que no se puede pagar la uva por debajo de su coste de producción.

No me canso de decirlo, la España vitivinícola es país de segunda clase porque no sabe crear riqueza en sus territorios. Somos el único país grande del vino que sufre despoblación en muchos de sus viñedos.

Un ejemplo. Los vinos de espuma son instrumento de celebración, tanto para los que los beben como para los que los hacen, en el mundo desarrollado. Unos porque festejan, otros porque viven muy bien. En España, no se invita a los viñadores a la fiesta.

Comparemos. El precio de referencia para las uvas del cava está en 0.30 €/kg (aunque los Atilas del vino pagan aún menos). El rendimiento máximo por hectárea se ha fijado en 10.000 kg. Es decir, un viñador recibe 3.000 €/ha. En la zona del Prosecco DOC, el precio ha bajado, está en *solamente* 0.92 €/kg. El rendimiento, unos respetables 18.000 kg/ha. El viñador cobra 16.560 €/ha, cinco veces y media más que el payés del Penedés.

Uno que no comprara vino diría: sí, pero seguro que el *prosecco* es mucho más caro que el cava... El lector sabe que compiten en la misma franja de precios. Otro diría que el cava necesita más margen porque el método de producción es mucho más cualitativo. ¡Quién puede comparar la segunda fermentación en botella, por el increíble período de nueve meses, con la vulgar fermentación en autoclaves por unos días!

El que esto escribe se permite decir que eso es una majadería. El método champanés puede ser indicativo de calidad si, y solo si, las uvas son buenas. Para lo demás no presenta ningún interés cualitativo. Y los nueve meses de crianza, a un Euribor del

0%, suponen un extracoste muy pequeño. Basta visitar algunas bodegas de cava para comprobar que la gran eficiencia en la transformación supone unos costes bajos.

Pero un cava medio se vende a más de veinte veces el precio de la uva (un kilo de uva da algo menos de una botella, que puede salir en tienda a 7 €), mientras que un *prosecco* lo hace a siete veces. Si incluimos el champán, el margen relativo es aún menor, menos de tres veces, aunque el absoluto es superior.

La gran diferencia entre cava y *prosecco* es social. Los viñadores del Veneto están organizados. Su objetivo es la riqueza del territorio. Sus bodegas trabajan con extraordinaria competitividad, para sostener esa riqueza. La uva es para ellos fuente de riqueza.

En España, la uva es para las bodegas más agresivas un coste a minimizar a cualquier precio. Les importa un comino el territorio, en parte porque poco tienen que ver con él. El día que el Penedés se despueble, pues a hacer burbujitas en La Mancha o en Moldavia. Y si el *prosecco* vende mejor, pues a distribuir *prosecco*, como ya hace alguno.

Es mal histórico, de una España que nunca pudo tener asociaciones agrarias poderosas e independientes, frente a una Italia de cooperativas magníficas. Pero tiene que tener arreglo, si se pone amor y coraje.

Sin embargo, no todo es bueno en Italia. Leo que la región del *prosecco* sufre de otro mal, que tanta muerte lleva como la despoblación: el monocultivo intensivo. Una región de gran belleza se ve destruida por la plantación masiva de viñas, a menudo por inversores externos, y la contaminación de suelos y cauces que eso conlleva. Todo por la ambición de muchos ante algo que en el Véneto es negocio, el viñedo intensivo (en La Mancha también, y muy negativo para el medio ambiente, ya hablaremos otro día de eso).

En fin, que entre despoblación y destrucción del entorno tendrá que haber un punto intermedio, espero. Para encontrarlo se necesita gente cuyo negocio tenga como guía la gestión del territorio con visión de futuro, el compromiso con tu tierra. Algo que hoy parece improbable en tantas zonas. ■





PROTECCIÓN DE LAS MARCAS

»» Resulta bastante sencillo imaginar la importancia que en el sector vitivinícola tiene el mercado internacional. Baste para ello decir que prácticamente el sesenta por ciento de nuestra producción (4.535,3 millones de litros de productos vitivinícolas en 2020) es comercializada fuera de nuestras fronteras. De ellos 2.214,4 millones de litros correspondían a vino, 162 millones de litros bajo la figura de alguna Indicación Geográfica Protegida y 349,3 con el sello de alguna de nuestras denominaciones de origen.

Para ello contamos con 97 figuras de calidad diferenciada, de las cuales dos tienen derecho al uso del término tradicional *denominación de origen calificada*, 68 son *denominaciones de origen*, siete *vinos de calidad con indicación geográfica* y 20 *vinos de pago*. Abarca 580.204 hectáreas, cultivadas por 108.002 viticultores, con vinos elaborados por 4.129 bodegas, que comercializaron durante la campaña 2019-20, 1.030,84 millones de litros de los que 584,16 lo fueron en el mercado interior. A esos números habría que añadir 42 Vinos de la Tierra, que alcanzan a 720 bodegas y 297,99 millones de litros.

Cifras que resultan suficientemente elocuentes para poner en valor las dos figuras de calidad con las que cuenta el sector vitivinícola español y entender mejor la importancia que tiene el proteger del fraude, la imitación y de la usurpación comercial la propiedad intelectual que representan en el resto de los países. Lo que no siempre sucede y, basta para ello, poner el ejemplo de lo ocurrido con uno de los grandes gigantes comerciales.

El pasado 1 de marzo entraba en vigor el acuerdo alcanzado entre China y la UE por el que se reconocían alrededor de 200 nombres de indicaciones geográficas (IG) de ambas partes, entre ellas de vinos europeos y chinos. En el caso de España y en el ámbito vitivinícola, tan solo afectó a una denominación de origen calificada, Rioja, y siete denominaciones de origen, Cava, Cataluña, La Mancha, Valdepeñas, Jerez-Xérès-Sherry, Navarra y Valencia, así como a la bebida espirituosa Brandy de Jerez.

O el conflicto con Rusia nacido de la reciente decisión unilateral de guardarse para sus vinos espumosos el término *Champagne* o *Champanskaya* como designación de sus vinos espumosos, usurpando la propiedad intelectual que supone esta indicación de calidad protegida en una zona determinada de los vinos elaborados por el método champenoise en Champagne (Francia), obligándolos a identificarse como *vino espumoso* en el mercado ruso.

De ahí la importancia que tiene el hecho de que la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) revisara recientemente las definiciones de indicación geográfica (IG) y denominación de ori-

gen (DO). Más si se tiene en cuenta la relevancia cada vez mayor de la utilización de las denominaciones geográficas en la designación de los vinos y las bebidas espirituosas de origen vínico, así como el derecho de los estados a proteger estas denominaciones, de conformidad con los acuerdos internacionales, y alinear las definiciones a las presentes en los principales acuerdos internacionales sobre la propiedad intelectual.

Para ello se han considerado las evoluciones de la utilización de las marcas de origen en un sector vitivinícola pionero en este ámbito de la propiedad intelectual, incluye las nociones de reputación y de protección por parte de las autoridades competentes de los países.

Indicación geográfica (IG) es “toda denominación protegida por las autoridades competentes del país de origen, que identifique un vino o bebida espirituosa como originario de una zona geográfica concreta, cuando determinada calidad, reputación u otra característica determinada del vino o de la bebida espirituosa sea imputable fundamentalmente a su origen geográfico”.

Denominación de origen (DO) se define como “toda denominación reconocida y protegida por las autoridades competentes del país de origen, que consista en el nombre de una zona geográfica o que contenga dicho nombre, u otra denominación conocida por hacer referencia a dicha zona, que sirva para designar un vino o una bebida espirituosa como originario/a de dicha zona geográfica, cuando la calidad o las características de dicho vino o bebida espirituosa se deban exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y humanos, y que haya dado al vino o la bebida espirituosa su reputación”.

Los cambios sociales acaecidos en los últimos meses, a nivel mundial, han generado, entre otras muchas cosas, una mayor sensibilidad hacia todos aquellos factores relacionados con la seguridad, entre los que ocupa un puesto destacado lo que hace referencia a la alimentaria. La certificación que representa el sello de una indicación de calidad, los controles de trazabilidad a los que son sometidos todos los productos vitivinícolas, el análisis de los puntos críticos en sus métodos de elaboración, los controles de análisis a los que son sometidos en origen y destino los productos, junto con los controles de calidad de las propias empresas, aseguran un altísimo porcentaje de protección. Sin embargo, sin duda, no evitan posibles comportamientos delictivos por parte de desaprensivos o la relajación en algunos países que, bajo el amparo de no reconocer estas certificaciones, pretenden proteger a sus productores nacionales. ■



GURUCHARRI, PRESIDENTE

Fernando Guruchari Jaque es presidente de la Unión Española de Catadores (UEC), director del concurso internacional Bacchus, el más importante de los que se celebran en España, responsable de otros concursos de calidad de vinos que organiza la UEC y, lo más importante, director del comité de cata de PlanetAVino. Ahora, además suma la presidencia de la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos y Espirituosos (VINOFED), entidad que agrupa a 18 de los más destacados concursos de vinos que se celebran en el mundo. Es el primer presidente español de VINOFED.

SOLUCIÓN ELECTRÓNICA

Las nuevas exigencias de la normativa de etiquetado de los vinos van a hacer imprescindible buscar alternativas. Las indicaciones sobre valores nutricionales o de ingredientes incorporados al vino así como las optativas (por el momento) sobre sostenibilidad y consumo responsable podrían hacer inviable (o ilegible; ya lo es en muchos casos) el actual formato de las etiquetas. En septiembre se presentó la alternativa U-Label, una etiqueta electrónica a la que se accede a través de un código QR y con ella se podrá obtener toda la información requerida y más. La iniciativa está impulsada por la Federación Española del Vino (FEV) y el Comité Europeo de Empresas del Vino (CEEV), entre otras organizaciones del sector.

ENOTURISMO DE LUJO FRUSTRADO

El grupo Manzanos Wines, propietario de varias bodegas en Rioja y Navarra, entre ellas la antigua Bodegas Berceo, ha anunciado su renuncia, al menos momentánea, a seguir adelante con el proyecto de enoturismo de lujo que había diseñado para sus instalaciones en Haro. La iniciativa incluía un hotel de lujo (con spa, solarium, restaurante con chef de prestigio) y experiencias con coches de alta gama. Estaría situado en el centro histórico de Haro y afectaría a cinco edificios, entre ellos el Palacio de Tejada, del siglo XVIII, y las antiguas Bodegas Berceo, con un gran tobogán para superar la diferencia de altura entre los distintos edificios. Tras una tramitación de tres años, el Ayuntamiento de Haro ha rechazado el proyecto.

CONGRESO DE LA OIV EN ESPAÑA

El 44 Congreso Mundial de la Viña y del Vino, organizado por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) se celebrará en España en 2023, al mismo tiempo que la vigésima primera Asamblea General de la OIV. Así lo han acordado el ministro de Agricultura, Luis Planas, con el director general de la OIV, Pau Roca. La periodicidad bienal de ambas convocatorias se recuperará tras la celebración en México de la edición 43 del Congreso, aplazada por culpa de la pandemia de Covid.

ENATE

Arte en Esencia



Único vino premiado de España

Concours International des Cabernets

ANCLAJES HISTÓRICOS EN UN TINTO DE VANGUARDIA



VIÑA ZACO VIÑEDO SINGULAR '17

TINTO. BODEGAS RIOJANAS.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDAD: TEMPRANILLO.
CRIANZA: FERMENTACIÓN EN LAGO ABIERTO DE HORMIGÓN; MALOLÁCTICA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS; 20 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS DE 1.200 L, 12 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: 2027-2028. PRECIO: 50 €

96 La marca está en el catálogo desde hace décadas. La viña que le da nombre, la primera calificada como *viñedo singular* en la bodega y en Haro, es anterior, pertenece a la bodega desde 1908. En una bodega con 120 años (y antecedentes anteriores) los recursos son variados y siempre se puede echar mano de la historia. En este caso no es sólo la marca y la viña de poco más de nueve hectáreas situada en una suave elevación, junto a un meandro del Ebro, sino también una elaboración que enlaza con las prácticas tradicionales (elaboración en lago abierto) y de vanguardia (crianza en tino, maloláctica en barrica) para preservar el carácter del Tempranillo.

El vino, una edición limitada de 3.500 botellas, responde a parámetros muy actuales y muy ligados al perfil genuino de Rioja Alta. Frescura en una nariz protagonizada por la fruta, con recuerdos de frutillos de ribazo maduros y tonos de flores azules, minerales (tierra viva) y de tinta, con un respetuoso matiz especiado. Con cuerpo, esqueleto y nervio, tinto musculoso pero estilizado, con taninos firmes pero sin brusquedades, bien tratados por la maduración y por la crianza, centro carnoso y un punto graso, fresca acidez, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca y con largo final. Tiene vida por delante.

MAIOR DE MENDOZA FINCA LAS TABLAS '16

BLANCO. MAIOR DE MENDOZA.
ZONA: DO RÍAS BAIXAS.
VARIIDADES: ALBARIÑO.
CRIANZA: 6 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE.
EVOLUCIÓN: HASTA 2024-2025. PRECIO: 27 €.



95 Marcos Barros ha aplicado cambios en Maior de Mendoza acordes con lo que se lleva, botella borgoñesa y vinos de finca, además de una renovación en la presentación de sus vinos clásicos. Finca Las Tablas es la novedad más llamativa; llega con larga crianza y se anuncia con acierto como vino de guarda, porque tiene vida por delante para afinar aún más sus sugestivos aromas (frutas de hueso, maduras, herbáceos frescos, lácteos, especiadados, fondo de yodo) y un paso de boca con cuerpo y con nervio, de textura glicérica pero fluida, equilibrado y serio, seco, sabroso, expresivo y sugestivo en unos aromas de boca amplios y en un final elegante y persistente.

FINCA RÍO NEGRO CERRO DEL LOBO '18

TINTO. BODEGAS FINCA RÍO NEGRO.
ZONA: VT CASTILLA. VARIEDAD: SYRAH.
CRIANZA: 11 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 24 €.



92 Desde que en 1998 iniciaran la recuperación del viñedo en Cogolludo (Guadalajara), donde había desaparecido, la familia Fuentes ha desarrollado un viñedo de 45 hectáreas y ha desgranado distintos vinos a partir del tinto inicial, con un blanco de Gewürztraminer insólito en estas latitudes. Aun a riesgo de desangrar el vino inicial, ha explorado la altitud, las variedades y ahora las viñas, con este tinto de Syrah de la parcela más septentrional de la finca, plantada hace más de veinte años. Despliega los rasgos varietales, con francos y finos aromas frutales, florales y especiadados apenas matizados por un toque de crianza y con un paso de boca de cierta opulencia en su centro carnoso, taninos civilizados y buena acidez, con bien definido carácter frutal de madurez.

UNSI FINCA EL BOYERAL '17

TINTO. PROYECTO UNSI. ZONA: DO NAVARRA.
VARIEDAD: GARNACHA. CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS DE 500 L Y TINO DE DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 36 €.



96 La parte oriental de la DO Navarra, la subzona Baja Montaña, está desvelando rasgos insólitos en sus viejas Garnachas y con ellos abre un panorama distinto no sólo a la DO Navarra sino también al conjunto de los vinos elaborados con esa variedad, que hasta hace muy poco era poco menos que despreciada. Gonzalo Celayeta es un actor importante en ese proceso, tanto en su bodega personal como en este Proyecto Unsi en el que colabora con tres viticultores de la zona. El segundo garnacho de finca ofrece una amplia gama de sugestivos matices en una nariz profunda, ensamblada, elegante; frutas rojas en sazón, flores azules, monte bajo y mineral de hierro, con discretos matices especiadados de crianza. Con cuerpo y centro carnoso, fresca acidez, taninos civilizados, gran equilibrio.

FLOR DE SILOS '16

TINTO. CILLAR DE SILOS.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIEDAD: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 47 €.



94 Ligeros cambios en la gama clásica de los hermanos Aragón, con un nuevo y moderno estilo en las etiquetas y la aparición de un segundo vino de selección para acompañar al estupendo TorreSilo. Flor de Sielos procede de dos únicas parcelas, las más altas de la familia, en torno a 900 metros sobre el mar, y de las más antiguas, datan de 1927 y 1930, para apenas 4.000 botellas. Línea estilizada de TorreSilo, quizá incluso con mayor profundidad en una nariz compleja y sugestiva, con sensaciones frutales frescas, notas especiadadas y finos fondos minerales y de tinta. Equilibrado en la boca, cuerpo medio y centro consistente, taninos firmes de calidad y bien dispuesta acidez, sabroso, expresivo y muy atractivo en los aromas de boca, largo, amplio.

LA DOCTRINA DE LOS ABUELOS



TRIBAGAITAS '18

TINTO. BODEGAS LUIS CAÑAS.

ZONA: DOC RIOJA.

VARIETADES: TEMPRANILLO, VIURA, ROJAL, CALAGRAÑO, GRACIANO.

CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L, 24 EN BOTELLERO.

EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 65 €

96 “A tierra austera, variedades blancas”. Así dice Juan Luis Cañas que se expresaban los viticultores antiguos y así se plantó esta pequeña viña del sur de Villanueva, con cepas mezcladas de blanco y tinto, en tierra áspera, con espacios donde ni siquiera medra la viña, con afloramiento de rocas y retorcidas encinas. Apenas 0,75 hectáreas de viña en una parcela que no llega a la hectárea, plantada en 1930 al viejo estilo (se reemplazaron faltas en 1958 y 1960), en la que se han respetado los sistemas de cultivo, incluida la tracción animal, y los viejos clones, estudiados en el proyecto de conservación que se lleva a cabo en la bodega. Es el primero de los vinos de finca de Bodegas Luis Cañas (ya tocaba: en su hermana Amaren tienen cuatro) y tendrá compañía con Prodenero, que saldrá a fin de año. Muestra que a la viña le gustan los restos de supervivencia para dar finura en todas fases. Sensaciones de frescura en una nariz profunda, en la que el carácter mineral encaja con rasgos de hierbas aromáticas (más de bosque atlántico que de mediterráneo) y fondos de hoja de té y tinta. Sólido y fresco en la boca, con cuerpo sin excesos, equilibrado, fresco, taninos de calidad, con relieve pero no rústicos, sabroso, expresivo y elegante en los aromas de boca, con muchos matices bien ensamblados y un largo y sugestivo final de boca.

CUENTAVIÑAS TINTO FINO '19

TINTO. CUENTAVIÑAS. ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDAD: TINTO FINO. CRIANZA: FERMENTADO EN PEQUEÑAS TINAS DE ROBLE FRANCÉS, MALOLÁCTICA Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 8 EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 50 €.



94 Dos novedades en la gama del juvenil Eguren, una un tanto sorpresiva, el varietal de Garnacha, y otra esperada, el tinto de la Ribera del Duero. Viñas en alquiler (de momento) en Roa, Anguix, Pedrosa y Quintanamanvirgo, es decir, en el cotizado corazón de la Ribera burgalesa. En el vino, también el carácter de zona y de variedad, con su noble fuerza y su toquecillo de rusticidad pero también con la finura de unos aromas sustentados en los recuerdos de frutos de ribazo, con notas florales, minerales y ya con un elegante fondo de tinta. Estructurado y potente en la boca, con cuerpo y taninos firmes, buen balance de acidez y alcohol, sólido, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca y en un incitante y largo final frutal.

ENOTECA RESERVA PARTICULAR DE RECAREDO '04

ESPUMOSO DE CALIDAD BRUT NATURE. RECAREDO (MATA CASANOVAS). ZONA: SIN IGP (CORPINNAT). VARIETADES: 67% MACABEO, 33% XAREL-LO. CRIANZA: 185 MESES EN RIMA. EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 145 €.



94 El término Enoteca, que toma peso en las gamas de algunos espumosos, se empieza a dibujar como una categoría de vinos muy viejos. Un capítulo familiar para los elaborados por Ton Mata, con el excelente Turó d'en Mota a la cabeza, pero que adquiere una nueva dimensión en este caso: nada menos que 15 años largos en presencia de las lías para un nuevo espumoso homologable con los más laureados del mundo. Excelente desarrollo, tanto en una nariz compleja y llena de carácter (singulares apuntes de hongos, recuerdos frutales) como en un paso de boca ligero y rotundo, suave, con perfecta burbuja, seco, sabroso (incluso un punto salino) y elegante.

LA HUELLA DE AITANA CUVÉE ZEN '19

ROSADO. GONZALO CELAYETA. ZONA: DO NAVARRA. VARIEDAD: GARNACHA. CRIANZA: 8 MESES EN BARRICAS DE 500 L, 1 O EN ÁNFORAS. EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 25 €.



92 Novedades a pares en el proyecto personal de Gonzalo Celayeta (este rosado y un blanco de Chardonnay en la segunda entrega de Juguetes Perdidos) mientras sigue el desarrollo de Proyecto Unsi, en el que también participa y dirige. Creatividad a raudales, con un rosado que entra en dos campos, uno más interesante, la longevidad del vino, que otro, la intervención de ánforas de terracota. El barro parece haber apagado algo los finos aromas frutales (frescura, cierta profundidad) matizados por toque discreto de crianza. Con prestancia en la boca, cuerpo notable, centro carnoso y cierta estructura, acidez perfecta, seco y suave, sabroso, más expresivo en los aromas de boca que en la nariz, con bien dibujados rasgos de fruta madura, tonos florales y minerales (tornillería), largo.

GOYESCO ÁMBAR

VERMÚ. DELGADO ZULETA. ZONA: SANLÚCAR DE BARRAMEDA (CÁDIZ). VARIEDAD: PALOMINO. ELABORACIÓN: A PARTIR DE CRIADERAS CENTENARIAS DEL AMONTILLADO MONTEAGUDO, CON EXTRACTOS DE PLANTAS NATURALES INSPIRADAS EN AROMAS DEL COTO DE DOÑANA. EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 12,50 €.



93 En una bodega tan activa a la hora de explorar las posibilidades de la manzanilla, el paso lógico en el territorio del vermú es pasar de la base de manzanilla del Goyesco, al Goyesco Ámbar, basado en una selección de amontillados de las criaderas de Monteagudo, con una edad media superior a 12 años, a los que se han añadido extractos naturales que buscan enlazar con los aromas del Coto de Doñana. Vermú aromático, en el que dominan las notas especiadas, con tonos cítricos, de frutos secos y de maderas enceradas (sacristía). Buen paso de boca, en el que se agradece el moderado dulzor, ligero de cuerpo, con grata calidez y muy expresivo en los aromas, largo, con fino toque amargo en la salida.

DOMINIO DE CALOGÍA SALIR DE AS

TREINTA MESES DESPUÉS DE SU ABRUPTA SALIDA DE LA BODEGA FAMILIAR, JOSÉ MANUEL PÉREZ OVEJAS ESTRENA SU PROYECTO PERSONAL. UNA BODEGA FUNCIONAL, VEINTE HECTÁREAS DE VIÑEDO Y UN TRAYECTO DE 30 AÑOS DEL ENÓLOGO SON LOS FUNDAMENTOS DE LA QUE APUNTA COMO NUEVA Y BRILLANTE ESTRELLA EN EL POBLADO FIRMAMENTO DE LA DO RIBERA DEL DUERO.

»» “Este ha salido de as. Además, de as deoros”. Con la referencia al tute, popular juego de cartas, define al recién estrenado Dominio de Calogía alguien que durante décadas ha visto desfilar a toda la Ribera del Duero, a sus estrellas y a sus estrellados, en el escenario que es su popular restaurante. Roberto Cristóbal, copropietario de Asados Nazareno, el restaurante de Roa de Duero (la villa recuperó hace poco en su nombre la tradicional referencia al río, abandonada por una de esas alcaldadas que amenizan la vida rural), no tiene reparos en destacar el vino de José Manuel Pérez Ovejas, su amigo y compañero de peña, como uno de los mejores de la Ribera del Duero. Insiste en ello mientras maneja con soltura la pala para mover en el horno de leña los cuartos de lechazo que irán a las mesas frecuentadas por otros muchos



bodegueros, previa rigurosa reserva del cordero a consumir. A mediados de septiembre, mientras la bodega se prepara para recibir la tercera

vendimia, las casi 26.000 botellas y 1.200 magnum del primer Dominio de Calogía, cosecha '19, han salido con destino a los distintos distribuidores nacionales e internacionales (el 60 por ciento del total) que han reservado sus cupos de botellas, algunos antes de que hubiera vino. Superada pronto la conmoción inicial tras su salida de la bodega fundada por su abuelo, Mauro, su padre, Benjamín, y sus tíos, José Manuel se muestra tranquilo como nunca y sonriente como siempre, en una actitud muy castellana, aparentemente acorazado y centrado en el futuro. Repite que quiere pasar la página de la larga etapa anterior, en la que se formó como enólogo al mismo tiempo que desarrollaba una de las marcas que fundaron la DO Ribera del Duero. No obstante, son inevitables las referencias al episodio que se resolvió sin intervención judicial. “Agua pasada



José Manuel Pérez Ovejas.



mundo, reacciones de apoyo que incluyeron varias ofertas de trabajo. “Tenía donde elegir pero opté por el reto de asesorar nada menos que al grupo Juvé & Camps. El lanzamiento y desarrollo de los vinos de Pagos de Anguix es apasionante para cualquier técnico pero sobre todo me decidí por la calidad humana de la familia Juvé y por su implicación en la Ribera, las ganas de hacer grandes vinos aquí. Estoy muy contento y creo que ellos también. Tengo los medios para trabajar y dispongo de tiempo para Dominio de Calogía”. Dominio de Calogía se puso en marcha inmediatamente aunque de forma discreta. A pesar de que la bodega está

no mueve molino. Me quedo con lo bueno, con el apoyo que inmediatamente recibí, por supuesto de mis amigos pero también de mis colegas y de gente del sector. Recibí en mi casa a un importante bodeguero de la Ribera que se ofreció para lo que necesitara. Este es un proyecto pequeño pero serio, en el que mi mujer, Silvia Ortega, y yo hemos puesto toda la ilusión y mirando al futuro”. Y en ese futuro entran sus hijos, Manuela y Mauro, de 18 y 13 años, a quienes pronto se podría ver participando en Dominio de Calogía.

VIDA NUEVA

Del pasado sólo le gusta destacar las reacciones que le llegaron de todo el



bien a la vista (es la primera bodega, a la salida de Roa de Duero hacia Pedrosa de Duero) y de que los secretos son difíciles de guardar en el medio rural y en la Ribera del Duero, José Manuel Pérez Ovejas prefería no hablar de ello hasta que hubiera argumentos más sólidos y se acercara el momento de lanzar el vino.

Se construyó en una parcela de su propiedad, en la que “hubo que arrancar media hectárea de viña”, y toma el nombre del pago. No se sabe el significado del término *calogía* pero podría ser deformación de *calongía* o *canonjía*, que hacen referencia a las propiedades de un monasterio y, más

concretamente, al edificio en el que se alojan los monjes cuando no forma parte del propio cenobio. Con monjes o, más bien, sin ellos, se construyó la bodega y se elaboró el primer Dominio de Calogía, que aparece con el añadido “by José Manuel Pérez Ovejas” con el que se subraya el carácter personal de la empresa. Es una bodega sencilla en su arquitectura, con colores que buscan la integración con el paisaje... aunque, dada la fealdad de una parte del entorno (al otro lado de la carretera hay unos pabellones un tanto desvencijados, con tejado de uralita) parece un esfuerzo inútil. Los amplios ventanales de la sala de catas dan a la cara buena, a la viña propia y a un paisaje amplio de viñedos bajo la presidencia de la aislada silueta de la cuesta Manvirgo, monte emblemático de la comarca, cercado y ya casi asaltado por los viñedos.

CAMBIO DE FILOSOFÍA

Se ha formado un equipo joven, reducido en número pero “muy bueno, gente con ilusión que ha adoptado el proyecto como propio”. En la parte técnica tiene el refuerzo de Jorge Monge, maño de Zaragoza, que trabajó en bodegas de Calatayud y la Ribera del Duero y desde 2016 en Pedrosa, de donde salió cuatro o cinco meses después que Pérez Ovejas. “Trabajamos sólo con las veinte hectáreas de viñedo propio, que se reparten entre Roa de Duero (la finca en la que se construyó la bodega) y Pedrosa de Duero”. Viñas de más de treinta años, a más de 800 metros de altitud y en el corazón de la Ribera burgalesa, una de las comarcas más cotizadas del vino español. Los tres pagos más representativos son el propio Calogía, Carrapedrosa y La Nava. “Son viñedos situados estratégicamente y que están ahora en la edad “dorada”, en suelos arcillo-calcáreos. Pero, si bien la edad de los viñedos es muy importante, más determinante aún son los kilogramos por hectárea. Mi obsesión en este punto es máxima. Soy tremendamente autoexigente y, por ello, los criterios técnicos están



LA CATA

FINO RIBERA MODERNO

El tinto Dominio de Calogía nace con un perfil muy actual de la Ribera: frescura, fluidez, huyendo de las rusticidades clásicas de la Ribera del Duero y con dosificación de la crianza, un factor que estaba pendiente en los vinos del enólogo. El '19 tiene tensión y energía especiales y el '20 parece por el mismo camino aunque tal vez con un toque algo menos atlántico y un tanto más expresivo, aunque también probablemente con vida algo más corta. El tercero, el vino sin nombre, es sólido y profundo, con un elegante matiz balsámico en su carácter frutal no alterado a pesar de que, en el momento de la cata, sumaba 21 meses de crianza en barrica.



DOMINIO DE CALOGÍA BY JOSÉ MANUEL PÉREZ OVEJAS '19

TINTO FINO; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y 5 EN BOTELLERO (EMBOTELLADO EL 20 DE ABRIL DE 2021). 25.923 BOTELLAS. 67€.

96 Estilizado y con nervio, sale muy entero aunque ha asimilado bastante la madera. Base aromática de fruta sana y madura, con recuerdos de frutos negros de ribazo, toques balsámicos, de hoja de tabaco y florales, notas de madera de calidad, fondo mineral y recuerdo de tinta. Estructurado, con cuerpo y noble fuerza, sensación de solidez pero también de fluidez, fresco, relieve tánico civilizado, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca y en un final largo, basado en la fruta pero rico en matices.

perfectamente definidos. Esa producción limitada a la hora de elaborar hace que cambie la filosofía, porque las dimensiones no tienen nada que ver y aquí no hay presiones ni inercias, comerciales y técnicas. Me permite entrar más en el detalle, en el trazo fino, con el objetivo de elaborar vinos con hondura y profundidad y que expresen mi propio estilo e identidad”.

MENOS DE 100.000 BOTELLAS

“La idea es hacer el vino que dan nuestras viñas. La bodega es sencilla y está pensada para trabajar cómodo; bodega de superficie porque las subterráneas dan problemas y aquí enseguida sale agua; techos altos por las pértigas del bazuqueo y espacios amplios para movernos sin obstáculos. Y una capacidad para algo más de 100.000 botellas que no pienso alcanzar. La cuenta es sencilla: 20 hectáreas a 4.000 kilos por hectárea son 80.000 kilos. No da más. Esa producción limitada hace que cambie la filosofía, porque las dimensiones no tienen nada que ver y aquí no hay presiones ni inercias, comerciales y técnicas”. Por el momento sale con un vino único y con la cuarta parte de esa producción máxima. No obstante, trabaja con un segundo tinto, de una parcela seleccionada de Pedrosa de Duero, en el que todo está por decidir: “todavía está en las barricas y por el momento no tiene marca, ni fecha de salida, no sabemos si saldrá con indicación gran reserva o genérica. Sólo serán 2.500 botellas de 75 centilitros pero tal vez incluso lo saquemos sólo en magnum...”. José Manuel Pérez Ovejas está satisfecho con los primeros pasos: “La respuesta ha sido estupenda y la mayor parte del vino ya está adjudicada. Salir con la cosecha '19 es una suerte, porque para mí es una de las mejores de la historia de la Ribera del Duero. La del '20 también es muy buena, yo creo que un puntito por debajo. Si completamos con la grandeza que promete el '21, vamos a tener un despegue espectacular”. Un trío de ases para abrir mano. ■ AP

La Interprofesional del Vino de España afianza su compromiso con la información sectorial

i Cómo ha afectado la pandemia de COVID-19 a las ventas de vino en España? ¿Qué tipos de vinos se venden mejor en la hostelería y en la alimentación española? ¿Cómo evolucionan las exportaciones de vino de España? Entender al consumidor post pandemia, conocer la evolución de mercados o las nuevas tendencias de consumo de vino se hace cada vez más necesario. Para garantizar este flujo de información constante con el sector, la Interprofesional del Vino de España (OIVE) cuenta con un acuerdo con el Observatorio Español del Mercado del Vino. En este marco de colaboración, se pone a disposición de los operadores estudios e investigaciones de forma periódica, con el fin de que los diferentes agentes de la cadena dispongan de la mejor información y herramientas en su toma de decisiones..

Análisis mercado nacional, internacional y tendencias consumo

La Interprofesional del Vino de España en colaboración con el Observatorio Español del Mercado del Vino publica periódicamente un amplio número de informes sobre el mercado nacional e internacional acompañados de infografías explicativas que recogen de forma más visual los datos que se ofrecen. Además, como novedad, en el último semestre de este año se han lanzado dos nuevos estudios sobre la evolución del consumo de vino en España y un proyecto específico sobre cómo ha cambiado el peso de los canales de venta del vino en España en 2020.

A todo esto, se suma el informe económico de mercado que mensualmente la Interprofesional del Vino de España ofrece a los operadores donde se analizan la evolución de mercados a partir de los datos que declaran todos los operadores al sistema INFOVI y enriquecido con otras fuentes, como los datos de aduanas para el caso de los datos de comercio exterior.

Seguimiento comportamiento consumidor

De igual manera, la Interprofesional hace un seguimiento del consumidor con el objetivo de estudiar la evolución del consumo de vino en nuestro país. Además, OIVE puso a disposición del sector un potente estudio en el que se elabora el mapa motivacional del consumidor con el fin de profundizar en el entendimiento del consumidor desde sus comportamientos, motivaciones, usos y actitudes.

Dichos estudios e informes se elaboran gracias a las aportaciones de los operadores del sector vitivinícola y toman cada vez más importancia en un año muy especial, en el que el impacto del coronavirus ha generado grandes incertidumbres en el sector. Por tanto, OIVE seguirá en su compromiso con la mejora de la información sectorial ya que es una de las líneas de actuación que se recoge en su Extensión de Norma (Orden Ministerial APA/806/2019) La información fiable toma más relevancia para conocer de primera mano los distintos retos a los que se enfrenta el vino español.





FOTO: ANTONIO LÓPEZ



LA MEZCLA ES BELLA

“Una viña, una variedad, un vino”. Con esa divisa salió a la palestra Señorío de San Vicente, uno de los vinos que cambiaron el perfil de los vinos de Rioja. Su autor, Marcos Eguren, supo interpretar no solo las cualidades de esa parcela sino también el sentido de los vientos vinícolas. Años después, su gama de vinos top es casi inabarcable y en su cima destacan tres letras otrora denostadas CVC, siglas de Conjunto de Varias Cosechas, que fueron paradigma de la mezcla y también del vino más popular pero que regresan (en casos nunca se fueron) en vinos de alta cotización.

La reivindicación de los CVC es el síntoma más llamativo de una tendencia en alza: la mezcla. Emerge la belleza del mestizaje, la que dio lugar a vinos históricos, con la mezcla permanente y dinámica de vinos de cada cosecha en el sistema de criaderas y solera de los vinos generosos andaluces o con la mezcla de docenas de variedades que es posible en los oportos o con la más limitada de las variedades del champán o de Rioja, donde la mezcla de variedades y de zonas muy distintas (las tres subzonas históricas) fueron durante décadas elementos fundamentales y para algunos definitorios de la propia zona.

Todo ellos son ejemplos de la mejor cara de la mixtura, las de las pinceladas que suman, la de la composición de vinos, el territorio donde la mezcla es bella. En el lado oscuro, la mezcla en la que es más preciso el término coupage, la de brocha gorda, con vinos vigorosos para compensar la anemia de otros, la que da lugar a los vinos de pasto, sugestiva expresión casi olvidada que se aplica a los subproductos que se venden en envase de cartón y que se atreven a llamarse vino.



LA
MEZCLA
es
BIELLA

NUEVA TENDENCIA

CVC, *mezcla* *reivindicada*

UNA MENCIÓN CLÁSICA QUE VUELVE PERO ADORNADA CON BRILLOS DE EXCLUSIVIDAD. LOS CVC HAN PASADO DEL FONDO DE LOS LINEALES AL PÓDIUM DE LOS VINOS MÁS CAROS. ES LA REIVINDICACIÓN DEL COUPAGE, LA BUENA CARA DE LA MEZCLA DE COSECHAS. UNAS SIGLAS QUE ERAN SINÓNIMO DE VINOS POPULARES Y DE ESCASO ATRACTIVO, A PESAR DE QUE UNA MARCA LEGENDARIA LAS MANTUVO CONTRA VIENTO Y MAREA.

TEXTO: ENRIQUE CALDUCH
FOTOS: ARCHIVO PLANETA VINO



uando en 2017 se presentó la primera edición del Sierra Cantabria CVC (Conjunto de Varias Cosechas), a un precio de 750 euros y con

una tirada muy corta de pocas botellas, se pensó que era una *gracieta* de los Eguren. Había que ser muy poderoso o imaginativo para asumir las siglas CVC, que en líneas generales cuentan con un prestigio más que dudoso. Luego, reflexionando, se recordó que el vino más caro y de mayor nivel de Vega Sicilia era el Reserva Especial, elaborado también con mezcla de varias cosechas, y sin añadida, ¡que curiosidad!

Eso debió hacer pensar a algunas firmas que podría abrirse una nueva vía de comercialización; y Carlos Moro sacó su Matarromera Esencia, un CVC mezcla de sus tres primeras añadas, las del lanzamiento de la marca. La riojana Orben, de la familia Antón, ha sacado su CVC sin añadida de su vino blanco Chocolate; Valdubón, en Ribera de Duero, ha puesto en el mercado Valdubón X; y la firma Resalte de Peñafiel, también en Ribera, ha sacado otro CVC con el largo nombre de 8 Essences Cuveé nº1 by Resalte.

Todos aparecen con tiradas bajas, menos el Reserva Especial de Vega Sicilia, y con precios los más altos de su gama. Probablemente estamos asistiendo al desarrollo de una nueva tendencia que sin duda tendrá un largo recorrido; y que sorprendentemente rehabilite los hasta ahora poco atractivos “conjunto de varias cosechas”.

Un fastidio

Cuenta Marcos Eguren, el enólogo de Sierra Cantabria, que cuando se presentó en el departamento pertinente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja para solicitar la contraetiqueta de CVC, le miraron un rato en silencio y luego le soltaron algo así como: “¡no fastidies!”. Él insistió porque, aunque poco conocida para un profano, y de la que se prefiere hablar poco y pasar de puntillas, esa contraetiqueta es tan oficial en la DOC Rioja, como las de Cosecha, Crianza, Reserva y Gran Reserva.

La DOC Rioja siempre ha sido extraordinariamente meticulosa en cuanto infor-



Marcos Eguren

mación al consumidor y control. Ya en 1926 presentó su primer sello de garantía de origen; y en 1974 se decidieron los plazos de crianza para las contraetiquetas de envejecimiento, incluida la de CVC.

La Unión Europea, y por tanto la legislación española, permite que en cada añadida se pueda introducir un 15 por ciento de vino procedente de alguna o algunas cosechas distintas, sin necesidad de nombrarlo en la etiqueta. El objetivo es mejorar un poco el vino, “refrescarlo” si se le ve fatigado, darle un puntito de acidez o de grado, si lo necesita.

Sin embargo, el *Conjunto de Varias Cosechas* o CVC, se convirtió en una especie de cajón de sastre donde antiguamente, sobre todo en los años setenta y ahora en menor proporción, las grandes firmas mezclaban remanentes de varias cosechas que habían vendido, y restos de aquí y de allá, le ponían esa contraetiqueta,

legal, y la sacaban al mercado generalmente en la gama más baja de precios.

El prestigio por tanto de los CVC, dejaba un tanto que desear. Por eso, cuando apareció uno de los bodegueros más reconocidos de todo el país, al frente de firmas en lo más alto de la valoración para solicitar una contraetiqueta CVC para un vino, que, por cierto, en su segunda edición se mantiene en los 750 euros la botella, pues resultó normal la sorpresa y el descoloque. Tiene truco, claro, pero vayamos al principio.

Componer vinos

Dos de las grandes zonas vinícolas no presentan añadas. La primera es Champagne que siempre ha sido mezcla de cosechas, entre otras razones por las adversas condiciones climáticas de la zona, que en muchas ocasiones daba vendimias infames y en otras buenas, y mezclando unas con otras lograban equilibrar. En las más buenas sacaban algunas partidas de *millésime* o vino de añada. En los espumosos españoles de alta calidad también se hacía así; pero el clima, mucho mejor y más regular, permite que un enorme porcentaje de estos vinos sean de añada. El otro ejemplo es Jerez, cuya filosofía, casi desde sus inicios, es la mezcla de añadas con el sistema dinámico de criaderas y solera.

Antiguamente, incluso, antes de los reglamentos de los consejos regulado-



res, que resultaron más estrictos, la mezcla de cosechas se planteaba como una manera de mejorar el vino y consiguiendo, darle un mayor precio. El ejemplo más claro del que disponemos es el de Vega Sicilia Reserva Especial, mezcla de tres cosechas del Vega Sicilia Único, y que sale a mayor precio que este. El más caro de la gama de la casa.

Es verdad que no pone añada, pero en la etiqueta con la firma de la presidenta del consejo de administración de la bodega, que se pone en todas, viene una pequeña leyenda que dice que salió al mercado tal año con la mezcla de las cosechas, que nombra. El Consejo Regulador de la DO Ribera de Duero no tiene nada que decir, entre otras cosas porque la marca es muy anterior a su fundación.

Gonzalo Iturriaga, el enólogo de Vega Sicilia, hace memoria y recuerda que el primer Reserva Especial que sacó la casa fue en 1965, aunque no se sabe de qué añadas procedía, probablemente de algunas de los años 50. “El objetivo, añade Iturriaga, es hacer un vino con una personalidad diferente, en donde las añadas viejas le dan una mayor sutileza, elegancia. El Reserva Especial se hace a partir del Vega Sicilia Único, pero es un vino con una complejidad distinta, que se diferencia bien”, concluye.

En definitiva, es un vino que tiene una crianza en tino entre ocho y nueve años,



Sistema de criaderas y solera en Jerez.

a los que hay que añadir cinco en botella. Iturriaga se ríe cuando comenta que, cuando envían el vino para su calificación y aprobación al comité de cata del Consejo Regulador, lo hace como vino del año, al ser mezcla de cosechas y no tener añada. En cata ciega siempre pega el campanazo, aunque se supone que los del comité ya lo están esperando.

De mezcla pero de finca

El CVC de Sierra Cantabria en primer lugar pertenece a una sola finca, San Pelayo, que no llega a dos hectáreas, y que fue plantada en 1960. “La idea se nos ocurre un día que comíamos en un restaurante con una carta de vinos espectacular, comenta Marcos Eguren. Había un Marqués de Murrieta de 1925 y decidimos pedirlo a ver qué pasaba. ¡Estaba buenísimo!, exclama. Llamé a Vicente Cebrián, el propietario de Murrieta, y le pregunté como habían hecho ese vino. Me contó que aquel vino tenía 16 o 17 años de crianza en barrica y luego una veintena en botellero”.

Eguren decidió que haría lo mismo, más o menos. Era el año 2005 y empezó a guardar cosechas. “Poco a poco fui aprendiendo, comenta. Deseché algunas cosechas, empecé con barricas nuevas, luego los siguientes años con barricas de dos o tres años; ahora utilizo barricas de 500 litros. En 2017 saqué la primera edición con vinos del 2008, 2009 y 2010. Luego saqué la segunda con vinos de 2006, 2008 y 2011, con un precio de 750 euros”.

Ahora está preparando su tercera edición que saldrá a finales de año, y que es



Champagne

Monte Real

LO IMPORTANTE ES
COMPARTIRLO
PARA QUE PERDURE



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com



BodegasRiojanas



bodegasriojanas



Carlos Moro

muy especial. Su padre, Guillermo, cumple 88 años y será un homenaje para él y su trayectoria. Han encargado a un prestigioso pintor japonés que le haga un retrato y con él van a hacer las etiquetas de este nuevo vino. Calcula que harán unas 2.000 botellas, que más o menos, estarán sobre los mil euros cada una. No viene fecha de salida del CVC en la etiqueta, pero con el número de edición se apañan. “Sólo hacemos mezcla de añadas con este vino en concreto y con ninguno más. Vinos que están entre diez y doce años en bodega, antes que nada, argumenta

Eguren, y más que Conjunto de Varias Cosechas se debería llamar Colección de Varias Cosechas”, concluye.

Una integración

El que también está decididamente satisfecho del resultado de su CVC es Carlos Moro, al frente de Matarromera, Emiña en Ribera del Duero, y propietario de la bodega Carlos Moro en Rioja, vinos en Cigales y en otros lugares. Fue un domingo, en medio de un telediario, en el que el presentador anunció que en el Concurso Mundial de Vinos celebrado en Estambul había resultado nada menos que “mejor vino del mundo” un desconocido vino de Ribera del Duero llamado Matarromera, del año 1994, el primer vino que la firma sacaba al mercado. Ese afortunado impulso en *prime time* hizo que media España mirara a Matarromera, que además fue el vino servido en una boda de gran repercusión en la prensa rosa.

Este año ha puesto en el mercado el Matarromera Esencia, con mezcla de las cosechas '94, '95 y '96. Los vinos están en el botellero y se abren para hacer su CVC. “Lo que hacemos no es un *coupage*, explica Carlos Moro, es una integración. Abrimos las botellas y vamos realizando esa integración bajo la atenta mirada de los técnicos del Consejo Regulador. Nuestros CVC son tiradas reducidas con un precio de salida mínimo de cien euros



Gonzalo Iturriaga

la botella; y digo nuestros, porque pienso hacer más. Aquí sí se puede dar el do de pecho con vinos de 27, 26 y 25 años de antigüedad”, remata orgulloso.

Más ribera y un blanco

Y, por lo visto, esto es sólo el principio. Los Antón de Izadi y Orben han sacado con esta última marca otro CVC, esta vez de vinos blancos. Se trata de Chocolate nº2 (ya salió el 1 hace un año), en que presenta una mezcla de cuatro variedades, como son Viura, Malvasía, Tempranillo Blanco y Maturana Blanca, procedentes de diferentes añadas. La tirada es de cuatro mil botellas y el precio de 21 euros. Presumen de su CVC, aunque prefieren cambiarle la primera C y llamarle *Coupage de Varias Cosechas*.

Valdubón en Ribera ha sacado el Valdubón X fruto de catas de añadas y también en esas mismas tierras la bodega Resalte de Peñafiel ha puesto en marcha su Esences Cuvée nº 1 by Resalte. Su enólogo, Enrique Andrades, resume muy bien lo que realmente significa ese movimiento o tendencia que se avecina, sobre los CVC.

“Queríamos hacer un vino de alta gama, explica Andrades, y estábamos cansados del mensaje habitual de viñedo muy viejo, crianza especial, huevos de hormigón y demás; así que se nos ocurrió mezclar añadas. Es meterse en un buen jardín y un trabajo muy complicado, pero el resultado es excelente. Hemos mezclado la añada del '11, que era muy potente, con la del '12, muy fresca, y la del '16, muy buena en general; que se han criado en barricas grandes de 500 litros. Le hemos puesto nº1, porque ya estamos trabajando con el número 2”, concluye Andrades.

Su vino sale a 125 euros la botella y naturalmente tiene que poner en la contraetiqueta CVC. Así que ya se puede anunciar la nueva tendencia: vinos de alta gama y caros; y si están bien elaborados crecerán en busca de mayor complejidad y elegancia, en una nueva dimensión. Antes te encontrabas un CVC en el fondo de un lineal de un supermercado barato; y ahora habrá que reservar cupo y estar muy atento para ver las novedades. El mundo del vino sigue avanzando. ■



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

NATURALEZA RISCAL

Marqués de Riscal Verdejo, ahora **100%organic**



WINE-MODERATION
2017-18-2019

www.marquesderiscal.com

@marquesderiscal



LA
MEZCLA
es
BELLA

EL SABIO ARTE DE LA MEZCLA

Componer con oficio

VINO MULTIVARIETAL, DE CORTE, DE MEZCLA O EL GALICISMO COUPAGE, TODOS REMITEN A LO MISMO: COMBINAR, MEZCLAR, SUMAR. LA ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES DE ESA COMBINACIÓN QUEDA EN MANOS DEL ENÓLOGO: UVAS, DEPÓSITOS, TERRITORIOS, SUELOS, EDADES O AÑADAS, UNA TENDENCIA AL ALZA. PERO EL OBJETIVO ES EL MISMO: LOGRAR VINOS MÁS COMPLETOS, POTENCIAR LAS CUALIDADES DE LOS ELEMENTOS ELEGIDOS Y GANAR EN COMPLEJIDAD.

TEXTO: MARA SÁNCHEZ
FOTOS: ARCHIVO PLANETA VINO

La historia vinícola de Rioja la define el ensamblaje de variedades, al igual que tiempo después la de otras zonas elaboradoras como Somontano, Cava o los vinos manchegos. Allende nuestras fronteras, el *coupage* de uvas identifica zonas tan prestigiosas y exitosas como Oporto o Burdeos.

La mezcla supone para el enólogo una herramienta muy útil e interesante en la elaboración porque le permite compensar, corregir, equilibrar, mejorar cualidades en sus vinos, incluso aumentar la capacidad de envejecimiento además de propiciar una regularidad año a año. Algo más difícil de lograr con una única variedad de una única procedencia, más expuestos al albur de las condiciones climáticas. Unido a la importancia de esa homogeneidad en el tiempo, poder ‘jugar’ con diferentes ingredientes y proporciones permite que el artífice logre el vino que tiene en su cabeza.

Coupage es el término más extendido para referir la mezcla de variedades o vinos, pero también es acertado para elaboraciones en las que se combinan cepas del mismo varietal pero de distintas procedencias (y características), depósitos, zonas geográficas, edades (viñas jóvenes y más mayores, por ejemplo), envejecimientos o cosechas. Suma en la



Ignacio de Miguel

que funcionan mejor que por separado, y mezcla que puede producirse en distintos momentos del proceso de elaboración; al terminar la fermentación, durante la crianza o justo antes de proceder al embotellado.

Ignacio de Miguel, uno de nuestros enólogos más reconocidos, lo tiene claro. “Igual que para un cuadro, para componer un vino cuantos más colores tengas más fácil es llegar al resultado final. Mi manera de trabajar comienza definiendo

mi objetivo, sé lo que busco. Cuantos más elementos tenga será más fácil. Y eso se consigue con distintas variedades. Si queremos los mismos rasgos en los distintos lotes con los que trabajamos (que huelan bien, con buena entrada de boca, con buen centro y volumen, y estructura final para que aguante) con más de una uva será más fácil. Es algo que se puede conseguir también con una sola uva si trabajas con distintas variables: diferentes parcelas de viñedo, distintas crianzas, distintos tipos de madera... Creo que así es más factible alcanzar la perfección”.

Con intervención humana

“Reconozco, continúa de Miguel, que mi forma de pensar es contraria a la moda de la ‘no intervención’. Yo sí defendiendo esa intervención humana porque somos quienes sabemos el vino que queremos, el tipo de consumidores al que se dirige y con esta información los componemos buscando el éxito, que es lo que queremos. En definitiva, si puedo elegir la manera de trabajar elijo la diversidad porque a mayor variedad de herramientas, más fácil es componer el vino a tu gusto”.

En este sentido Agustín Santolaya, responsable técnico de Bodegas Roda, ante el nacimiento de las nuevas categorías de vinos en la DOC Rioja se pregunta: “¿Por qué tiene que ser mejor un vino hecho con uvas de una única parcela que otro elaborado con las de varias?”. Por encima de todo se proclama “defensor de los grandes vinos, y hay grandes vinos de parcela y grandes vinos de la unión de parcelas. Lo que sí defendiendo es que un vino no es mejor sólo por ser de parcela. No hay nadie en el mundo que pueda demostrarlo. Ante esta realidad no tiene sentido hacer clasificaciones piramidales que sitúen en el nivel superior a los vinos de parcela única”.

También Ignacio de Miguel habla de la existencia de muchos grandes vinos que proceden de un único viñedo y en los que se ha logrado la perfección, “ahí están los de Álvaro Palacios, L’Ermita y La Faraona”, pero añade: “se pueden hacer pero hay que tener esas herramientas a tu alcance y es muy difícil. Que una uva, en



Agustín Santolaya





María Vargas

un viñedo, en un terreno determinado y de una sola parcela te lo dé es maravilloso pero es muy difícil. En mi caso, como la mayoría de mis clientes empiezan de cero, prefiero no jugármela y plantar distintas variedades, de tres clones diferentes, con cuatro portainjertos diferentes... lo que te da una amplia cantidad de elementos para lograr tu objetivo”.

María Vargas, directora técnica de Bodegas Marqués de Murrieta (Rioja) y Pazo de Barrantes (Rías Baixas), insiste en la

idea de que un monovietal sólo dispone de las herramientas que le aporta esa única variedad, más allá del buen trabajo que se haga en campo y en bodega. “Es por eso que con la mezcla el vino puede ser más completo, gana en complejidad gracias a las virtudes que aporta cada variedad. Pero esto no los hace mejores ni peores sino que son vinos distintos”.

Planteamiento en el que Santolaya coincide, recordando que ellos elaboran y crían vinos de parcela por separado hasta que deciden el momento de ensamblarlos y terminar la crianza. “Casi siempre la unión es mejor que por separado porque ganan complejidad y plenitud. Que sea o no monovietal tampoco lo considero importante. Hay vinos espectaculares de una sola variedad y otros que son mucho más grandes cuando se complementan con otras. El mundo del vino está lleno de tópicos”, concluye.

Una variedad o más

La moda de los vinos varietales o de una única variedad se sitúa en los años sesenta en América. Parece que respondía a una estrategia comercial de cara a competir con los más reconocidos vinos europeos en las cartas de los restaurantes, donde se agrupan por variedades. De esta manera se situaban junto a esas etiquetas más afamadas aunque no compartie-

ran filosofía de elaboración. A continuación aparecían los que se centran en el origen y donde se situarían los vinos españoles (de mezcla en su mayoría) sin distinción alguna de sus categorías. Tal vez sea esta una de las razones por las que los monovietales irrumpen con más fuerza en el panorama nacional.

La interpretación más ajustada del término refiere un vino elaborado con una única variedad. Pero dadas las variables en cuanto a significado que tiene el con-



Bodega de Cava

cepto *coupage*, el sentido estricto de un vino monovietal debe ser, como apuntaba De Miguel, un vino de una uva, procedente de un único viñedo, en un terreno determinado y de una sola parcela. Es decir, no basta con que se produzca con una única variedad sino que debería cumplir el resto de premisas.

Desde el punto de vista de la normativa, son considerados monovietales cuando una única uva representa al menos el 85 por ciento del vino. Se puede dar a entender en la etiqueta que sólo participa esa variedad (pues no hay obligación de incluir porcentajes ni nombres de otras). La única limitación está en no perder la identidad, como exigen desde los Consejos Reguladores. Tal vez cabría preguntarse cuántos monovietales en sentido estricto hay en el mercado...

En el ADN del vino español

Tradicionalmente la historia vinícola de Rioja se asienta en la mezcla de sus principales tintas autóctonas (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano), con el complemento en numerosos casos de las blancas (Viura, Malvasía y Garnacha Blanca). Otro ejemplo es Cava donde la mezcla clásica de Macabeo, Xarel·lo y Parellada define a sus espumosos desde sus inicios. Y los grandes Prioratos combinan Cariñena y Garnacha, las dos autóctonas principales de la zona. O los blancos de Ribeiro, donde la Treixadura, mayoritaria, se acompaña de otras blancas propias.

Luego, hay destacadas zonas que se definen por las mezclas con variedades foráneas, pues su admisión escalonada en nuestras denominaciones de origen han sido determinantes para la historia de algunos de esos territorios donde las uvas propias no daban demasiado juego por su en teoría ajustado recorrido. Es el caso del Somontano donde ha sido un amplio repertorio de variedades francesas las que han contribuido a que la zona defina su identidad. Alicante tiene Monastrell y Moscatel como predominantes pero es habitual recurrir a la participación de Cabernet Sauvignon, Merlot e incluso Petit Verdot en pro de la complejidad. Y ahí están los tintos andaluces, o los manchegos, región en la que la Cabernet Sauvig-



Burdeos

non irrumpió con fuerza dada la ‘delgadez’ de su autóctona Cencibel (Tempranillo), sobre todo por la mezcla abusiva con uva blanca. Recursos a disposición de las bodegas y elaboradores para alcanzar el éxito comercial al que se refería De Miguel.

Esencia en zonas históricas

Fuera también la mezcla es la esencia de prestigiosas regiones elaboradoras. Es el caso de Champagne donde sus espumosos tradicionales combinan Pinot Noir, Pi-

not Meunier y Chardonnay; o los tintos de Burdeos, y los vinos de Oporto, entre las grandes elaboraciones del mundo entre otros motivos por el arte que es seleccionar la mezcla más adecuada, pues conviene recordar que en el Douro hay identificadas y autorizadas decenas de variedades autóctonas.

Tampoco es baladí apuntar los beneficios que pueden tener los vinos de mezcla frente al cambio climático al compensar carencias con fortalezas. Ignacio de Miguel y María Vargas coinciden. El primero habla desde su experiencia. “Claro que es más fácil enfrentarlo. En varios viñedos estamos utilizando la italiana Aglianico que madura a final de ciclo con pH muy bajo, lo que nos ayuda a corregir el pH alto de otras uvas. Sola no da grandes vinos pero empleada en un porcentaje adecuado los refresca”.

Por su parte, Vargas reconoce que “poder jugar con distintas variedades va a contribuir a combatir mejor ese cambio climático y adaptarse mejor a los parámetros de calidad que se están exigiendo y se van a exigir. Con la subida de alcohol y la bajada de acidez en Murrieta apostamos por plantar Graciano, de ciclo largo, en las zonas altas de la finca porque con este tipo de variedades en una zona cálida estás en mejores condiciones que si dependes de otras de ciclo corto”. ■



Oporto

UNA NUEVA DO PENEDÉS

EXPLORAR EN CASA

TEXTO: RAMON FRANCÀS
FOTOS: MARIA ROSA FERRE

EL NACIMIENTO DE LA DO CATALUNYA, LA TERCERA QUE SE SUPERPONE EN LA COMARCA, HA REDUCIDO EL TAMAÑO DE LA DO PENEDÉS AL ASUMIR MARCAS DE GRAN TIRADA Y PRECIOS POPULARES. A CAMBIO, LA HISTÓRICA ZONA BUSCA UNA NUEVA IDENTIDAD POR VARIOS CAMINOS: VARIEDADES AUTÓCTONAS, HERENCIA Y PAISAJE PARA APOSTAR POR LA SINGULARIDAD Y EL PRESTIGIO. TAL VEZ LA SOLUCIÓN ESTABA EN CASA.





“Tradición, historia, territorio, innovación, herencia, prestigio y esfuerzo” son, según el consejo regulador, los principales ejes para definir la esencia del trabajo en la viña y los vinos de la Denominación de Origen Penedés. De hecho, el Penedés es tierra milenaria de vinos y sus paisajes de viñedos son ancestrales. Suma 2.700 años de historia. La DO Penedés, que cuenta con 150 bodegas y 2.135 viticultores, ha trabajado durante este año en un nuevo plan estratégico que pone el horizonte en el 2030. El Penedés, que ha buscado mayores cotas de singularidad y calidad convirtiendo en bandera a la variedad blanca Xarel-lo, también quiere reivindicar ahora la excelencia de los tintos, capítulo en el que en los últimos años emerge la también autóctona variedad Sumoll.

Durante la pandemia las ventas de los vinos amparados por la DO Penedés solo retrocedieron un cinco por ciento. En 2020 sumaron una producción de unos 16,5 millones de botellas, con uvas de unas 2.500 hectáreas de viñedo. En 2019 la producción ascendió a 17,5 millones de botellas. La exportación supone un 27 por ciento del total, mientras que venden un 69 por ciento en Cataluña. Ello supone que en el resto del mercado nacional solo comercializan un cuatro por ciento de la producción. Francesc Olivella, director de la DO Penedés, reconoce que incrementar la penetración en los mercados internacionales y en España es uno de los objetivos de la nueva etapa. Hoy los principales mercados exteriores para los vinos de la DO Penedés son, por este orden, Suecia, Canadá, Alemania, Estados Unidos, China, Brasil, Países Bajos, Bélgica y Rusia.

SOSTENIBILIDAD

La DO Penedés ha aprobado en julio pasado un plan estratégico con el que pretende ser la primera denominación vitivinícola española cien por cien ecológica, a partir de la vendimia del año 2025. Se quiere que la DO Penedés “se convierta en un territorio sostenible”. Se determinarán unos indicadores clave de sostenibilidad que deberán cumplirse por parte de los asociados, Afectarán no sólo en términos de viticultura y elaboración, sino también en la preservación del medio ambiente o de la vid en el territorio “a partir de un precio justo por la uva”.

La DO Penedés está convencida de que para potenciar sus vinos “también hay que cuidar y proteger el entorno”. Es por este motivo que el plan estratégico también contemplará aspectos como el paisaje rural, la preservación del territorio o la sostenibilidad. Se ha fijado también el objetivo de situar el Penedés como la segunda DO de Catalunya y la tercera de España en conseguir la categoría de *Calificada*. Actualmente en España sólo lucen dicha distinción la Rioja y Priorato.

Otro de los puntos más relevantes del nuevo plan estratégico es que se acotará un destino único de las viñas para elaborar vinos amparados por la DO Penedés. Actualmente una misma viña se puede destinar a diferentes denominaciones de origen que comparten territorio (también Cava o Catalunya) y el plan aprobado busca trabajar para conseguir que si entra uva de un viñedo inscrito como DO Penedés solo tenga esta destinación.

Asimismo, se quieren potenciar variedades ancestrales de uva recuperadas como la Moneu, para erigirla como “una va-





«Si es Diam ¡digo Sí!»

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

www.diam-cork.com

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



DIAM

El guardián de los aromas

riedad de referencia en los vinos tintos elaborados dentro de la DO Penedés”. Por otro lado, se quiere abrir a la incorporación de nuevas técnicas de elaboración como son las de los vinos con mínima intervención, también conocidos como naturales.

El plan estratégico ha servido para analizar los nuevos canales de distribución y venta de vinos, y las tendencias de promoción y comunicación que servirán para perfilar la actual imagen de una DO Penedés cuyo actual presidente, Joan Huguet, y el presidente de la patronal Uvipe, Miquel Torres Maczassek, ven centrada en un futuro exclusivamente en los vinos no espumosos.

NUEVO IMPULSO

Se busca enderezar el rumbo y reimpulsarse con este nuevo plan estratégico mientras el presidente de su consejo regulador, Joan Huguet, se compromete “personalmente” a intentar recuperar a las no pocas bodegas de prestigio que en los últimos años han decidido salirse de la denominación o bien han empezado a elaborar al margen de la DO Penedés. Es el caso de Enric Soler, de Eduard Pié de Sicus, Salvador Batlle de Còsmic Celler, Joan Rubió de Cal Tiques, Manel Aviñó de Clos Lenticus, Toni Carbó de La Salada, Ignasi Seguí de Vinyes Singulares, Albert Jané de Autòcton Celler o Massimo Marchiori y Antonella Gerosa de Partida Creus. Son solo algunos de los elaboradores de la zona que, por distintos motivos, han preferido comercializar sus vinos al margen de una DO Penedés que se ha mostrado inflexible y punitiva antes de la presente etapa.

Tras años de estudios y discusiones, la DO Penedés acabó aprobando diez subzonas (Alts d’Ancosa, Conca del Foix, Costers de l’Anoia, Costers de Lavernó, Costers del Montmell, Marina del Garraf, Massís del Garraf, Muntanyes d’Ordal, Turons de Vilafranca y Vall Bitlles-Anoia). Tras las subzonas, a finales del 2020, se aprobó una nueva categorización, que aún no se ha implementado. Son los Vi de Mas y Gran Vi de Mas. Se trata de una nueva categorización que pretende identificar y poner en valor a los vinos más top, vinculados a una masía, a unos viñedos y a un entorno paisajístico. La reglamentación es restrictiva.

La directora general del Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat, Alba Balcells, ve un futuro “esperanzador” para la DO Penedés. Destaca como “un buen camino” la aspiración de ser cien por cien ecológica y de convertirse en una DO Calificada. Por todo ello alaba el “dinamismo” de esta denominación.

CAMBIOS EN CLÀSSIC PENEDÉS

También los Clàssic Penedés, definidos como cien por cien ecológicos, cien por cien reserva y cien por cien Penedés, han estrenado cambios en medio de las turbulencias que lleva años viviendo el mundo de la burbuja. Tras el fracaso de las negociaciones para constituir una nueva denominación de origen de espumosos del Penedés, integrando Cor-

LA CATA

Una parte del comité de cata de PlanetAVino se desplazó a la sede del Consejo Regulador de la DO Penedés y, con el refuerzo de Ramon Francàs, autor del reportaje, analizó una muestra significativa de vinos de la zona. Colaboró el propio órgano rector de la zona, que limitó a dos las muestras concurrentes para evitar maratones de cata que, por la lógica fatiga de los catadores, no son nada favorables para los vinos valorados. Una selección en la que, como es obvio, no están todos los que son, aunque sí son todos los que están.

BLANCOS REINA SIN AMENAZAS

Con la única excepción de Chardonnay, con un espacio firme en la producción de espumosos y también en vinos tranquilos, donde cuenta con referencias de mucho peso y prestigio, la colección de variedades de uva internacionales importadas durante décadas en el Penedès ha tenido poco éxito en la zona. La tecnología y los perfiles de vinos elegidos tiende a laminar los rasgos singulares de cada tipo de uva, incluidas algunas de las consideradas aromáticas. Paradójicamente, la que se ha mantenido más firme es la autóctona Xarel·lo, que reina con suficiencia a pesar de ser una uva bastante sobria en su expresión aromática, aunque con muchas otras virtudes. Ni siquiera otras autóctonas, como los intentos recientes con Malvasía de Sitges y a la espera de Forcada y otras de las llamadas ancestrales, en fase de recuperación, rivalizan por el trono de una reina sin amenazas.



JEAN LEON VINYA GIGI '18

JEAN LEON.
CHARDONNAY; CRIANZA SOBRE LÍAS; UNA PARTE ENVEJECÍO DURANTE 3 MESES EN BARRICA DE ACACIA. 13,45 €

93 Muy joven pero bien perfilado y definido, con mucho futuro. Aromas frutales muy finos, con rasgos de madurez y tonos bien dosificados de madera de calidad. Estructurado, con nervio, equilibrado, vivo, seco, sabroso, amplio, fino, largo.



XAREL·LO PAIRAL '14

CAN RÀFOLS DELS CAUS.
XAREL·LO DE VIÑAS DE MÁS DE 65 AÑOS; FERMENTACIÓN Y 4 MESES EN BARRICAS DE CASTAÑO. 24 EN BOTELLERO. 1.800 BOTELLAS. 35 €

92 Fresco, elegante, bien evolucionado en la botella. Aromas frutales y bien engarzados tonos de crianza, monte bajo, camomila y minerales (cal). Buen equilibrio en la boca, fresca acidez, suave, seco, sabroso, amplio, largo.



QX QUATRE XAREL·LOS '18

MAS CANDÍ.
XAREL·LO DE CUATRO VIÑAS DIFERENTES; FERMENTACIÓN Y 8 MESES EN BARRICAS DE ACACIA, CASTAÑO Y ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO. 22 €

91 Expresivo, con carácter, fresco. Finos aromas frutales, rasgos discretos de crianza en barrica, toque de melocotón de viña; potencia media. Muy buen paso de boca, equilibrado, cierto cuerpo, buena acidez, madera integrada.



CULTIVARE '18

VALLFORMOSA.
XAREL·LO; PARTE FERMENTADO EN DEPÓSITO DE ACERO, PARTE EN DEPÓSITOS OVOIDES DE HORMIGÓN, PARTE EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS EN LAS QUE PERMANECIÓ DURANTE TRES MESES. 21 €

89 Sugestivo, incluso voluptuoso, aunque aún en desarrollo. Aromas de fruta madura, tonos lácteos y recuerdos de madera de calidad, toque de café. Cuerpo medio, centro glicérico, fresca acidez, seco, sabroso, tonos de roble.



LA TEMPTACIÓ '18

OLIVER VITICULTORS.
MALVASÍA DE SITGES; 3 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS, 12 EN BOTELLERO. 13 €

89 Buena muestra de la variedad. Nariz bien expuesta, con carácter tropical en sus rasgos frutales (lichi, piña en almíbar) y cítricos (nectarina, lima); potencia media. Equilibrado, cierto cuerpo, buena acidez, punta vegetal en la salida.



XAREL·LO XXX '19

FINCA VILADELLOPS.
70% XAREL·LO, 30% XAREL·LO ROSADA; 12 MESES EN BARRICA. 15 €

89 Fino, bien conjuntado. Aromas de frutas de hueso maduras (melocotón), madera bien conjuntada; tonos de monte bajo, toque de hinojo. Cuerpo medio centro glicérico, buena acidez, suave, seco, equilibrado, sabroso, amplio, frutal.



TORRES FORCADA '19

FAMILIA TORRES.
FORCADA; CRIANZA SOBRE LÍAS DURANTE 6-8 MESES (90% EN DEPÓSITO ACERO INOXIDABLE Y 10% EN BARRICA DE SEGUNDO USO). 50 €

86 Muy interesante por el perfil del vino y por el potencial de la variedad. Aromas frescos de hierbas aromáticas y de heno, notas cítricas y de fruta blanca. Importante acidez, un tanto afilado, suave, seco, vivo, sabroso, con carácter.





FOTO: FAMILIA TORRES



ELS AMETLLERS DEL JAN '19

PLANA D'EN JAN.
XAREL-LO; FERMENTADO EN DEPÓSITOS DE ACERO, FINAL DE FERMENTACIÓN EN BARRICAS Y DEPÓSITOS DE HORMIGÓN; 4 MESES CON LÍAS FINAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 696 BOTELLAS. 25 €

85 Complejo, con carácter. Aromas de frutas de hueso maduras, tonos minerales (fósforo) y notas tostadas (pipas de girasol). Buen equilibrio en cuerpo medio, acidez bien ajustada, suave, sabroso, con toque salino, tonos tostados al final.



CANTALLOPS '19

AT ROCA.
XAREL-LO; 10 MESES EN BARRICAS Y EN DEPÓSITO OVOIDE DE CEMENTO, 12 EN BOTELLERO. 5.920 BOTELLAS. 20 €

84 Fresco, conjuntado, fino. Aromas frutales bien expuestos, tonos herbáceos frescos, recuerdos de cítricos y peras de agua, fondo mineral. Buen equilibrio en cuerpo medio, buena acidez, suave, seco, sabroso, grato toque salino.



AVGVSTVS CHARDONNAY '20

CELLER AVGVSTVS FORVM.
CHARDONNAY; FERMENTADO Y 4,5 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 300 L. 22.005 BOTELLAS. 21 €

83 Franco carácter de chardonnay mediterráneo, aires Nuevo Mundo. Aromas de fruta blanca muy madura (piña), hierbas aromáticas y madera nueva. Cierta cuerpo, opulento y algo cálido, se hace notar la madera, amplio en aromas.



CLOT DEL ROURE '18

VINS EL CEP.
XAREL-LO; FERMENTADO Y 6 MESES CON SUS LÍAS FINAS EN BARRICAS DE ROBLE Y CEREZO. 15 €

82 Perfil clásico, marcado por la madera. Aromas de frutas de hueso maduras, tonos lácteos y de crianza en bodega. Con volumen, cierta estructura y viva acidez, seco y sabroso, aunque la madera toma protagonismo en la boca.



TERROJA MAGNUM '11

SABATÉ I COCA.
XAREL-LO (VIÑA DE 90 AÑOS). SIN CRIANZA EN BARRICA. 67 € BOTELLA DE 1,5 L.

81 Se mantiene bien después de 10 años. Aromas frutales trufados con notas de buena evolución (reducción), toques tostados, fondos de melocotón y miel. Cierta cuerpo, centro glicérico, fresca acidez, muy suave, seco, maduro.



CAN CREDO '17

CELLER CREDO.
XAREL·LÓ; FERMENTADO Y 1 MES EN BARRICA.
1.333 BOTELLAS. 23 €

80 Sensaciones de madurez, por la fruta y por la evolución del vino. Aromas de fruta madura, tonos de hierbas aromáticas, toque de madera nueva. Acidez marcada en un cuerpo más bien ligero, cierta salinidad, madera conjuntada.



LLUNA NOVA '16

BODEGUES PINOR.
XAREL·LÓ; FERMENTADO EN BARRICA.
23 €

80 La evolución en la botella ha mitigado el protagonismo del roble. Aromas de crianza en barrica, notas lácteas, fondos de fruta madura, recuerdos de almíbar. Mantiene buen tono en la boca, con cuerpo y viva acidez, lácteo.

ESPUMOSOS APUESTA POR LA MADERA

El capítulo de los espumosos, bautizados aquí como Clàssic Penedés, busca separar más claramente su camino de los de la DO Cava. Se han aprobado nuevas normas que restringen las condiciones para llevar el sello Penedés con el objetivo de construir prestigio. A pesar de ello, no han conseguido seducir a los que parecen clientes naturales, las prestigiosas bodegas agrupadas bajo la marca Corpinnat. Al mismo tiempo, algunas voces destacadas abogan por excluir a los espumosos de la DO Penedés. Las bodegas buscan ampliar y singularizar los registros de sus vinos a través de las largas crianzas en rima y de la elaboración y envejecimiento en barrica de los vinos base. Además, la exploración interna ha alumbrado un nuevo camino, el de los espumosos elaborados por el sistema ancestral, es decir, con una única fermentación, que se inicia en depósito y se finaliza en la botella de expedición, seguida por la crianza en rima deseada.



ESPARTER '15

CLASSIC PENEDÉS BRUT RESERVA. AT ROCA.
MACABEO; 7 MESES EN BARRICA,
MÍNIMO 40 EN RIMA. 23 €

92 Fino, bastante bien conjuntado. Aromas frutales (manzana), y de las dos crianzas, con notas discretas de madera de calidad y tonos tostados de levaduras evolucionadas. Redondo, equilibrado, seco, fresco, sabroso.

pinnat y los espumosos amparados por la DO Penedés, los Clàssic Penedés, estos últimos han elevado su exigencia cualitativa con la aprobación este año de un nuevo pliego de condiciones.

La crianza mínima en botella pasa de 15 a 18 meses, con lo que se equiparan a los reserva de la DO Cava, con el objetivo de “mantener Clàssic Penedés entre los mejores espumosos del mundo”, según Agustí Torelló Sibill, el portavoz de las 17 bodegas que elaboran vinos espumosos amparados por la DO Penedés. A partir de ahora será necesario que las bodegas miembros vinifiquen el 75 por ciento de la producción en su propiedad y con el 51 por ciento de las uvas de producción propia. Se entiende como uva propia también la del viñedo sujeto a contratos con viticultores de un mínimo de cinco años de duración renovados dos años antes de su finalización.

Se elimina la posibilidad de que los elaboradores adquieran botellas ya terminadas (en punta). Además, en el año 2031 todos los productos amparados por Clàssic Penedés deberán elaborarse con las variedades de uva tradicionales del Penedés, y mantener la condición actual de ser cien por cien ecológicos. Se admite tanto el método de elaboración tradicional como el ancestral. Las bodegas de Clàssic Penedés elaboran actualmente unas 750.000 botellas anuales.

NUEVO VIVERO DE BODEGAS

Otra de las grandes novedades es que el ilusionante proyecto de vivero de bodegas del Penedés ha conseguido el apoyo económico de Europa (fondos FEDER) para salir adelante. El vivero se crea “para que los jóvenes emprendedores puedan iniciar sus propios proyectos vitivinícolas, aportando diversificación, diferenciación e innovación estilística al panorama enológico del Penedés”. Se enmarca en un proyecto más grande de promoción enoturística e investigación, dotado con un presupuesto de 2.600.000 euros.

El vivero, que gestionará la DO Penedés, tiene un presupuesto de 700.000 euros; lo impulsa el Ayuntamiento de Vilafranca del Penedés y la propia DO Penedés. El proyecto (de especialización y competitividad territorial, y que también tiene en cuenta al enoturismo y a los estudios de mercados) es para dos años. Por lo tanto, la incubadora de bodegas debería estar en funcionamiento en la vendimia del 2022 o, a lo sumo, en la del 2023. Se ubicará en una antigua nave en desuso de la calle del Comerç de Vilafranca del Penedés, donde se proyecta trasladar también la sede del Consejo Regulador de la DO Penedés.

Este proyecto de especialización y competitividad territorial del Penedés se articula en tres ejes interrelacionados: una plataforma de innovación, emprendimiento y autoempleo, la mejora de procesos tradicionales de elaboración de vinos tranquilos y espumosos y de los llamados vinos *saludables* o *naturales*, así como de otros productos y su calidad global y también un apartado dedicado a los consumidores y los mercados que incluye un *market lab*.



LD ANCESTRAL '19

ESPUMOSO MÉTODO ANCESTRAL. FINCA VILADELLOPS. XAREL-LO VERMELL; FINAL DE FERMENTACIÓN EN LA BOTELLA. SIN ADITIVO; 15 MESES EN RIMA. 1.476 BOTTELLAS. 15 €

82 Franco, dominio frutal. Aromas de la gama herbácea fresca, notas minerales y discretos matices de crianza, no es muy aromático. Algo rústico en la boca, buen carbónico, algunas puntas vegetales, toque salino, sabroso, vivo.



ALBET I NOYA BRUT 21 BARRICA '15

CLASSIC PENEDÉS BRUT RESERVA. ALBET I NOYA. PINOT NOIR Y CHARDONNAY; VINO BASE FERMENTADO EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 30 MESES EN RIMA. 30 €

81 Se deja ver la madera, pero hay más fondo. Aromas de las dos crianzas sobre base de fruta madura. Cierta cuerpo y textura ligeramente cremosa un tanto alterada por el roble, ajustada acidez, seco, bien dotado de sabores, largo.



ELISENDA DE LOXAREL '17

CLASSIC PENEDÉS BRUT NATURE RESERVA. LOXAREL. XAREL-LO, MACABEO Y CHARDONNAY; 42-48 MESES EN RIMA. 17,25 €

80 Ligero, marcada acidez, perfil clásico. Dominan aromas frutales, con recuerdos herbáceos frescos y bien marcados rasgos de crianza; conjuntado. Ligero y fluido, fresca acidez, suave, seco, bien dotado de sabores, toque vegetal final.



EL PENEDÉS ES TIERRA MILENARIA DE VINOS Y SUS PAISAJES DE VIÑEDOS SON ANCESTRALES. SUMA 2.700 AÑOS DE HISTORIA. LA DO PENEDÉS CUENTA CON 150 BODEGAS Y 2.135 VITICULTORES,

Las nuevas tecnologías se quieren aprovechar para la promoción del enoturismo y el estudio de preferencias de mercado. Los promotores afirman que “estos tres ámbitos combinados trazan un dibujo completo del principal sector productivo del Penedés, utilizando la innovación como herramienta principal”. También se pretende crear una plataforma de innovación vitivinícola que pretende “potenciar y multiplicar” la creación de empresas de base innovadora.

Cuenta también con el apoyo del Consell Comarcal del Alt Penedés, de Enoturisme Penedés y del Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat. Por su parte, la fundación del centro tecnológico del vino VITEC de Falset colabora en lo referente a la innovación y a la investigación. El vivero también ha encontrado el apoyo del clúster Innovi, de la Fundació Pro Penedés, del Consorci de Promoció Turística del Alt Penedés, de la Escola d’Enoturisme de Catalunya, de la cooperativa Covides y, entre otros, de los sindicatos agrarios Unió de Pagesos y Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya. Por su parte, el proyecto de vivero de bodegas de cava que se impulsaba desde Sant Sadurn d’Anoia continúa en *stand by*.

LÍDERES EN ENOTURISMO

El Penedés se convirtió en 2020 en el primer destino enoturístico de España. Según el último informe del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España de Acevin (Asociación Española de Ciudades del Vino), la Ruta del Vino del Penedés se situó líder con 132.416 visitas. En segundo lugar se situó la Ruta del Vino y el Brandy del Marco de Jerez, con 99.006 visitantes, y en tercer lugar la Ruta del Vino Ribera del Duero, con 94.909. La pandemia provocó un descenso muy significativo, de hasta el 64,3 por ciento, en las visitas a bodegas y museos del Penedés, con respecto al año anterior, una cifra situada por debajo del batacazo medio en el total de los 32 destinos españoles (un 73,5 por ciento). También muy destacada fue la caída del impacto económico, que fue de un 72,5 por ciento, lo que se traduce en 23,5 millones de euros menos (85 millones en 2019).

Además, nunca como en las pasadas primavera y verano había habido tanta oferta enoturística en el Penedés, especialmente vinculada a la gastronomía. Ya hay una veintena de *wine bares* en las bodegas del Penedés, y se ha incrementado notablemente la oferta de restauración. Han destacado iniciativas como el Festival Gastronómico de Corpinnat, con unas setenta cenas en once bodegas. También, aunque con restricciones, se han vuelto a celebrar ferias de vino en el Penedés que el año pasado se tuvieron que suspender, como Temps de Vi en Vilanova y la Geltrú, Vijazz en Vilafranca del Penedés, Microvi en Avinyonet del Penedés, Cota en Mediona; o las nuevas iniciativas Vinos Rebeldes realizada en la capital de la comarca del Alt Penedés. En cambio, hubo que aplazar por el repunte de casos positivos por Covid-19 la primera edición de la Llotja del Massís del Garraf, que se tenía que celebrar a mediados de julio en la bodega Torre del Veguer de Sant Pere de Ribes. ■

TINTOS BUSCAR LA SENDA

Como en el caso de la Chardonnay en los blancos, la ola de las variedades foráneas parece haber remitido. Ha dejado restos valiosos, pero salvo esas contadas excepciones, un puñado de marcas de brillo indiscutible, las variedades importadas, incluida la Tempranillo aquí llamada Ull de Llebre, no parece que se adapten bien a las condiciones de la comarca. En el caso de los tintos, sin embargo, no hay candidatas claras al trono. También aquí se espera la aportación de las ancestrales en fase de recuperación, como Moneu o Caladoc, entre otras, mientras que la apuesta por la Sumoll no parece un camino adecuado por las condiciones de unos vinos con poco color y acusada rusticidad. Se diría que se descartan opciones que podrían ser prometedoras, como las que ofrecen variedades mediterráneas que dan buen resultado no demasiado lejos, caso de Garnacha o Monastrell. Mientras, la impresión es que los tintos del Penedés buscan su senda con un trayecto un tanto errático.



JEAN LEON VINYA LA SCALA '13

GRAN RESERVA. JEAN LEON.
CABERNET SAUVIGNON; 24 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS, AL MENOS 36 EN BOTELLERO.
40 €

82 Sugestivo, complejo, línea clásica. Nariz casi barroca, con fino bouquet sobre base de fruta bien madura, notas minerales, balsámicas y un toque de café. Cuerpo medio, equilibrado, taninos maduros, consistente, sabroso, amplio.



GAINTUS VERTICAL '14

MONT RUBÍ.
SUMOLL; 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
24 EN BOTELLERO. 30 €

82 La mejor expresión de la variedad. Aromas francos de fruta muy madura, tonos de algarroba y un toque de glutamato, moderada crianza. Equilibrado, cierto cuerpo, ajustada acidez, algunas puntas de roble, bien dotado de sabores.



FINCA LA MILANA '16

ALBET I NOYA.
CALADOC, MERLOT Y ULL DE LLEBRE;
18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 24 €

82 Vigoroso, noble fuerza. Aromas de frutas muy maduras (frutas rojas, frutillos silvestres), tonos de madera curtida de calidad, especiados y fondo mineral. Con cuerpo y estructura (taninos de fruta y roble), algo cálido, sabroso.

*Me define todo aquello
que aún no conoces*

Made of Atlantic
Inconquistable



El vino sólo se disfruta con moderación

Wine in Moderation.eu
Art de Vivre



www.mardefrades.es



Y AHORA ... ¿LIMPIO?

»» Lo que pensé que era una moda o un *claim* publicitario pasajero, se está convirtiendo en otra categoría más –por llamarla de algún modo– dentro del mundo del vino. Se empieza a hablar, cada vez más, de vino “limpio”; descripción totalmente subjetiva que varía de un elaborador a otro, de una marca a otra, o de una filosofía de trabajo a otra. Y nada que ver con los llamados “naturales”. En el fondo, lo que están queriendo aglutinar bajo este paraguas, son vinos en cuya elaboración solo han intervenido uvas de cultivo ecológico y donde lo que importa es la absoluta ausencia de aditivos innecesarios. ¿Cuáles son necesarios o innecesarios? Por supuesto esto depende de lo que cada bodega considere como tales y qué se considera aditivo. ¿Y quién lo avala, ampara o certifica? Como con los llamados *naturales*, ellos mismos. Aunque hay muchas empresas extranjeras ya dedicadas a elaborar y comercializar vinos “limpios” como Good Clean Wine o The Wonderful Wine Co, la historia empezó a tomar cierta relevancia mediática con la empresa fundada por la actriz Cameron Diaz y su amiga Katherine Power,



empresaria del sector de moda desde hace un par de años. Su actividad es hacer vinos en su “estado más puro y cuyas etiquetas sean honestas”, en palabras de su gerente. Vistos los primeros vinos lanzados en 2020, la actividad consiste en embotellar vinos seleccionados con ese criterio. Preocupadas por la nutrición sana, las fundadoras de la empresa Avaline querían

saber exactamente qué ingerían cuando bebían un vino. Esta fue la idea que disparó el proyecto y que las llevó a recorrer países vinícolas europeos en busca del santo grial que no encontraron en el Nuevo Mundo. Querían un vino del que estuviesen absolutamente seguras que no fuera más que zumo de uva fermentado sin sulfitos

añadidos, ni azúcares, ni concentrados, ni nada de nada. Los ingredientes del vino debían de estar avalados por el Programa Nacional Orgánico norteamericano (siglas OFPA en inglés y cuya página en español es: https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CFR_2020_title7_vol3_part205_MexSpa.pdf). La idea principal, aparte de que sea un producto con marchamo de “orgánico”, es que no se hayan usado subproductos de origen animal en su elaboración. Por tanto, apto para veganos. Todo esto sería una opción más en la larga cadena de la producción-comercialización, pero lo que me hace torcer el gesto es la poca coherencia con la “absoluta transparencia” que la empresa proclama y la evidencia de la botella. La etiqueta no recoge nada que pueda dar seguridad a un consumidor que pide unas mínimas garantías. Su vino blanco presentado hace casi un año dice que es producto de España, pero no hay cuños ni sellos que avalen la agricultura ecológica, ni certificado por el OFPA, ni mención alguna de la bodega elaboradora (claramente la empresa no tiene bodega en España), ni variedades,

ni origen y mucho menos añadida. Sin comentarios. Una transparencia que parece hecha por nuestros políticos. Sí que indica, en una línea de texto, que está “avalado por el CCPAE (Organismo competente de Cataluña)”. Así, sin más detalles, embotella una gama de blanco, tinto, rosado y espumoso. Aunque las etiquetas de los cuatro vinos de la empresa no recogen ningún dato e, inicialmente, la web no hablaba de las bodegas elaboradoras, ni de las variedades, finalmente hace pocos meses ya se ha incluido esta información en su web. El secretismo inicial duró solo unos pocos meses, a pesar de las cláusulas de confidencialidad de los contratos de compra,

pero la transparencia de la que hace gala la empresa resulta muy dudosa. De las demás cosas de la etiqueta no hablemos porque la ñoñería me supera. Cero información, pero recomendaciones como: “marida con flores recién cortadas y tu comida favorita”, o los comentarios de Cameron Diaz, que bebe el blanco preferentemente “vertido sobre cubitos de hielo y rematado con agua con gas; un verdadero refresco”. Del tinto ni hablemos: “marida con una noche estrellada a la luz de las velas”. Al menos Good Clean Wine habla de “maridar con un estilo de vida saludable” y de “bienestar sin privaciones” que ya es algo. The Wonderful Wine Co



presenta sus vinos como “naturalmente bajos en azúcar, bajos en carbohidratos, *keto friendly*, *palo friendly* y veganos”. Y yo que pensé que la dieta *keto* y la *palo* no admitían alcohol...

Lo cierto es que cada vez la nutrición es un tema que ocupa y preocupa. En la sociedad en que vivimos, lo que comemos y cómo tratamos el planeta para extraer los productos que consumimos es importante siendo la sostenibilidad uno de los grandes temas del momento. En esto ya están los sectores de productos de limpieza, cosmética y algunos alimentos. Si el vino es alimento, debiera ser claro en su identificación y honesto en su presentación. De todos modos, con la nueva normativa de etiquetado de vinos, quizás se empiecen a aclarar las cosas y al fin sabremos qué estamos ingiriendo. Aunque el tema del etiquetado que viene tiene lo suyo. ■



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

Colaboran:

GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

AYUNTAMIENTO
AVILÉS

CAJA RURAL

LA VITICULTURA AGROFORESTAL O BIODIVERSA

VIDES Y ÁRBOLES

HACE MILENIOS, EN CIERTOS CASOS, EL CULTIVO DE LAS VIÑAS, PLANTAS TREPADORAS, APROVECHABA LOS ÁRBOLES COMO SOPORTE. LITERALMENTE, LAS PLANTAS SE ENCARAMABAN A LOS ÁRBOLES, QUE JUGABAN EL PAPEL DE ESPALDERA. LA VITICULTURA AGROFORESTAL, UN SISTEMA EN AUJE, REEDITA DE ALGUNA MANERA AQUEL CULTIVO ASOCIADO QUE AÚN SE PUEDE VER EN ALGUNAS ZONAS. UNA APORTACIÓN PAISAJÍSTICA CON UNA AMPLIA GAMA DE VENTAJAS.

» El cultivo agroforestal resulta de una asociación en una misma parcela, de una vegetación arbórea o arbustiva, con un cultivo vegetal, explotación animal o mixto. Las especies leñosas se reparten, de forma uniforme o bien de forma irregular dentro de la viña o en los bordes de la parcela de cultivo. Con este sistema se logran objetivos de índole económico, al conseguir la explotación forestal y agrícola de las especies vegetales plantadas; así como también ecológico, porque fomenta la biodiversidad y se consigue una reducción en la aplicación de pesticidas y abonados sobre los cultivos; y por fin mejorar de forma importante la naturaleza o el paisaje del entorno. La viticultura forestal (o agroforestal o biodiversa) combina el cultivo del viñedo con otras especies leñosas o herbáceas y busca los mismos efectos.

La vid es un arbusto, sarmentoso y trepador, que se fija a tutores naturales o artificiales, mediante los órganos (zarcillos) específicos de los que va provista. Cuando estos tutores faltan y no se la contraría en su manera de ser, la vid se extiende sobre la superficie del terreno, en posición más o menos erguida, ocupando extensiones de alguna consideración. La vid ha convivido históricamente en su hábitat con otras es-

pecies vegetales. Particularmente los árboles fueron su principal soporte para conseguir elevarse por encima del terreno.

SOCIEDAD MILENARIA

Los romanos entendieron perfectamente esta forma de cultivar el viñedo. Siendo frecuente *entutorarlas* con árboles (“vitis arbustiva o maritata”), así como también combinarla con otros cultivos (cereales, leguminosas, etcétera) en los espacios que quedaban libres, para conseguir un múltiple aprovechamiento del terreno (“coltura promiscua”), muchas veces para conseguir el autoconsumo familiar de los agricultores. Las principales especies leñosas recomendadas por los antiguos autores para maridar las vides eran: álamo blanco, arce, chopo, fresno y olmo, así como los frutales: almendro, cerezo, higuera, nogal y olivo.

Salustiano Moraleda Fernández en su libro *El Vino y la Vid en la Antigua Grecia*, describe con todo detalle los sistemas de conducción de las vides utilizados en la época de los griegos y romanos. Respecto de las formas apoyadas, su origen viene en la utilización de los árboles como tutores; se dejaba que las vides treparan por los mismos, a imitación de las vides silvestres. Colu-

mela afirmaba que “las vides como se sostienen más a gusto es en los árboles, pues por naturaleza tienden a trepar y así, atadas a los árboles, desarrollan sarmientos más grandes y su fruto madura con uniformidad”.

Este sistema de conducción no fue muy utilizado en Grecia, aunque sí en Roma a tenor de los elogios realizados por los agrónomos latinos, pero también se utilizó tiempo antes en Egipto y también en Mesopotamia. En los escritos latinos se encuentran numerosas referencias a las vides entutoradas en los árboles (“vitis arbustiva o maritata”), con apelativos como “vid casada”, “viuda de árbol”, “árbol esposo” o “viudo de la vid”.

UN SISTEMA RENTABLE

Las ventajas que los latinos comentaban sobre las vides maridadas con los árboles, respecto de otros sistemas de conducción, eran las siguientes:

- Las vides trepadoras, al ser más largas, podían producir una mayor cantidad de uva.
- Al tener que atender al cultivo de un número menor de vides por unidad de superficie, se disminuye la cantidad de trabajo, así como su coste.
- No se necesitaría cercar el viñedo para evitar defenderlo de los animales.



EN LOS MEJORES ÁRBOLES

En nuestro país, entre las principales especies arbóreas autóctonas o de cultivo adaptado a nuestro clima, se encuentran entre otras las siguientes.

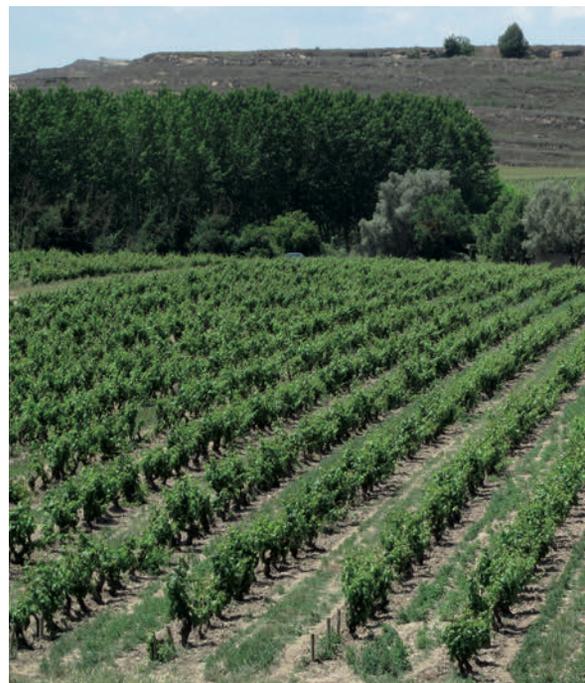
- Olivo (*Olea europea*).
- Pino piñonero o doncel (*Pinus pinea*).
- Encina o carrasca (*Quercus ilex*).
- Coscoja (*Quercus coccifera*).
- Alcornoque (*Quercus suber*).
- Álamo (*Populus alba*).
- Olmo (*Ulmus minor*).
- Haya (*Fagus sylvatica*).
- Enebro (*Juniperus comunis*).
- Serbal (*Sorbus aucuparia*).
- Higuera (*Ficus carica*).
- Almendro (*Prunus dulcis*).
- Nogal (*Juglans regia*).
- Membrillo (*Cydonia oblonga*).
- Cerezo (*Prunus avium*).
- Melocotón (*Prunus persica*).

Sin embargo, otras especies vegetales herbáceas, arbustivas o arbóreas pueden ser de interés para asociarlas al cultivo del viñedo, en la búsqueda de alguna ventaja de carácter ecológico o biodiverso.

- Se podrían obtener varias cosechas, si además se plantaba cereal en las calles y también si los árboles fueran frutales.
- A juicio de Columela, Plinio y los Geopónica se obtenía una mejor calidad de vino.

En la actualidad, este sistema de cultivo del viñedo prácticamente ha desaparecido, debido a las dificultades e inconvenientes que presenta, aunque a lo largo de los siglos las vides siguieron conviviendo con otras especies vegetales, pero ya en cultivos asociados principalmente con árboles frutales, tales como olivo, melocotonero, cerezo, membrillo, almendro y otros. Después de la crisis de la filoxera se pasó a un modelo de máxima rentabilidad vitícola, que prácticamente se excluye cualquier especie vegetal que pueda competir con el viñedo.

Hay que introducir una excepción importante: la utilización de ciertas cubiertas vegetales, que buscan fines muy concretos para mejorar las condiciones de cultivo, e incluso utilizarlas para eliminar metales pesados de los suelos (plantas metalofitas), como el cobre muy abundante en los suelos de los viñedos. En este sentido destacan las especies: mostaza blanca (*Sinapis alba*), girasol (*Helianthus annuus*), caléndula oficial (*Caléndula offic-*



nalies), cammelina común (*Cammelina communis*), armeria de Haller (*Armeria maritima halleri*), colleja (*Silene vulgaris*), calamina (*Viola lutea calaminaria*) y *Arabidopsis halleri*. O también por sus propiedades memmatocidas: tagetes (*Tagetes minuta*),



ESPECIES QUE APORTAN NITRÓGENO AL SUELO

- Sófora (*Sophora japónica*). Vive en suelos muy pobres, resistente a temperatura de hasta -30° C.
- Falso pimentero (*Schinus mole*). Originaria de los Andes, donde habita con poco agua y resiste temperaturas bajas.
- Acacia negra (*Gleditsia triacanthos*). Muy resistente a la sequía en suelos pobres y calizos.
- Falso índigo (*Amorpha fruticosa*). Además ofrece un importante refugio de abejas, mariposas y otros insectos.
- *Elaegnus*.

- Importante mejora de la “vida” en el suelo y su actividad biológica, aumentando la población de los seres vivos que contiene (gusanos, microartrópodos, microorganismos, micorrizas, etcétera), que mejoran su estructura y permeabilidad al agua y/o al aire, además de elevar su nivel de fertilidad y posibilitar una mejor absorción de los nutrientes por las raíces del cultivo.
- Fomento de la biodiversidad aérea que se desarrolla de forma natural en la masa de vegetación, troncos y raíces; sirve de refugio para insectos predadores naturales de algunas plagas del viñedo, así como también de animales superiores que también se alimentan de las mismas: pájaros, culebras, roedores, etcétera. Un buen ejemplo de lo dicho son los murciélagos, que se alimentan de mosquitos, polillas e insectos, con hábitos nocturnos y que pueden ser capaces de comer una importante población de polillas, contribuyendo al control de este insecto en los viñedos. O



los lagartos, capaces de controlar las plagas de cicadellas, principales causantes de la enfermedad de la flavescencia dorada.

- Mejora del paisaje en viñedos extensivos, con la utilización de árboles o arbustos de especies autóctonas o con algunas otras, buscando fines específicos para el control de determinadas plagas o enfermedades del viñedo.



ESPECIES AROMÁTICAS

Normalmente son especies arbustivas, aunque también alguna arbórea, que pueden servir para atraer insectos depredadores beneficiosos, así como también contribuir a la fracción aromática de los vinos, mediante la fijación sobre los granos de uva de las sustancias aromáticas que emiten al ambiente.

- Artemisa (*Artemisa vulgaris*).
- Romero (*Salvia rosmarinus*).
- Tomillo (*Thymus*).
- Lavanda (*Lavandula*).
- Zarzamora de hoja perenne (*Rubus lacinata*).
- Boj (*Buxus sempervivens*).
- Eucalipto (*Eucalyptus*).
- Membrillo (*Cydonia oblonga*).
- Granada (*Punica granatum*).

ÁRBOLES CULTIVADOS

En el empleo de árboles, arbustos o plantas en los viñedos, se centrará preferentemente en especies autóctonas. En función de la zona donde se encuentre el viñedo, se combinará con alguna otra de interés para buscar un determinado beneficio para el cultivo. Se recomienda un máximo de 10 a 12 especies diferentes.

Esta masa forestal no debe entorpecer, o por lo menos hacerlo de forma mínima, el cultivo de las vides. Se pueden adoptar las siguientes disposiciones, y de forma independiente al empleo o no de cubiertas vegetales naturales o sembradas sobre las calles del viñedo.

- Masa arbórea y/o arbustiva en los bordes del viñedo, dejando un mínimo de 5 metros entre estas especies y las vides, para evitar la competencia con las vides, y también para facilitar la mecanización del viñedo.
- Masa arbórea y/o arbustiva en línea dentro del viñedo, empleando entre 50



ESPECIES CORTAVIENTOS

Para situar en los bordes de las parcelas de viñedo, buscando evitar la incidencia del viento sobre el cultivo, cuando los dominantes son muy fuertes o vienen cargados de salinidad en viñedos situados cerca del mar. Las especies que se utilizan deben tener una vegetación muy tupida y además ser de crecimiento rápido, que alcancen una gran altura para proteger la mayor superficie de viñedo posible.

- Ciprés (*Cupressus sempervivens*).
- Arizónica (*Cupressus arizonica*).
- Tuya (*Thuja*).
- Macrocarpa (*Cupressus macrocarpa*).
- Tejo (*Taxus bacata*).
- *Cupressus leylandii*.
- Ciprés de Lawson (*Chamaecyparis lawsoniana*).
- Carpe (*Carpinus betulus*).
- Libocedro (*Calocedrus decurrens*).
- Brachichito (*Brachychiton populneus*).



y 70 árboles por hectárea de viñedo; se dispone del orden de una fila de cultivo forestal cada 10-12 filas de vides, y con un mínimo de 5 metros entre estas especies y las vides.

- Isla arbórea y/o arbustiva dentro del viñedo, con las mismas condiciones señaladas en el anterior párrafo.
- Isla arbórea y/o en una parcela exterior abandonada y situada en la inmediación del viñedo, también con las mis-

mas condiciones señaladas en el anterior párrafo.

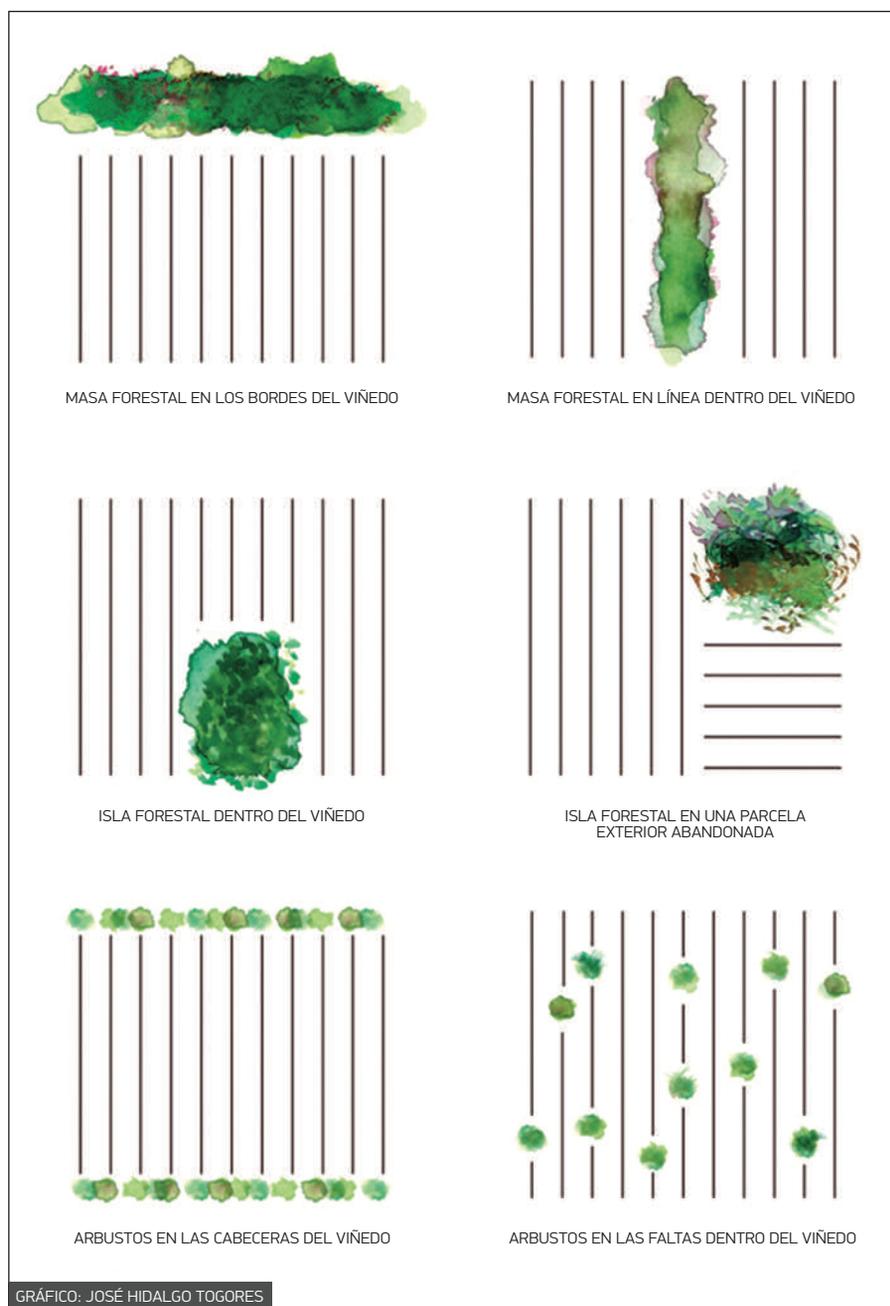
- Arbustos y/o plantas situadas en todas o en algunas de las cabeceras de las filas de vides, procurando utilizar especies que no entorpezcan el cultivo del viñedo.
- Arbustos y/o plantas ocupando las faltas de vides dentro del viñedo, con especies que no entorpezcan el cultivo del viñedo y que no tengan mucho desarro-

llo. Son recomendables especies como: cassis (*Ribes nigrum*), durillo (*Viburnum tinus*) y madroño (*Arbutus unedo*), entre otras, así como también las de carácter aromático. ■



REFUGIOS DE PREDADORES DE PLAGAS DEL VIÑEDO

- Durillo (*Viburnus tinus*).
Se trata de una planta muy rústica, que soporta hasta los -10°C de temperatura, donde los insectos predadores (artrópodos) y fitoseidos se refugian en los domacios, pequeños refugios vegetales situados en las hojas donde los pequeños animales viven en simbiosis. Además, estas plantas poseen nectarios extraflorales, situados en brotes y hojas, que favorecen el desarrollo de estos predadores. Cuando se utilizan en el viñedo, se ubican en los bordes o cabeceros del viñedo, a razón de un mínimo de 10 plantas por hectárea.
- Especies con domacios: *Viburnum tinus*, *Viburnum plicatum* y *Viburnum sieboldii*.
- Especies con nectarios en peciolos y hojas: *Viburnum opulus*, *Viburnum sargentii* y *Viburnum trilobum*.
- Especies con nectarios en nervios o bordes de las hojas: *Viburnum dilatatum*, *Viburnum setigerum*, *Viburnum dentatum* y *Viburnum rafinesquianum*.
- Madreselvas (*Lonicera*).
- Cornejos (*Cornus*).
- Avellano (*Corylus avellana*).
- Almez (*Celtis australis*).
- Olmo (*Ulmus minor*).
- Serbal (*Sorbus aucuparia*).
- Pino piñonero o doncel (*Pinus pinea*).



UN PROYECTO DE MUSEO

COLECCIÓN SEBASTIÁN DAMUNT

BIBLIOTECA. HEMEROTECA. DOCUMENTOS. EPHEMERA. ARTE. UTENSILIOS.
LA COLECCIÓN REUNIDA POR EL COCINERO, INVESTIGADOR, BIBLIÓFILO Y COLECCIONISTA
SEBASTIÁN DAMUNT RESISTE ANTE EL PELIGRO DE DISGREGACIÓN QUE HA ACABADO
CON ALGUNAS DE LAS BIBLIOTECAS MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO.

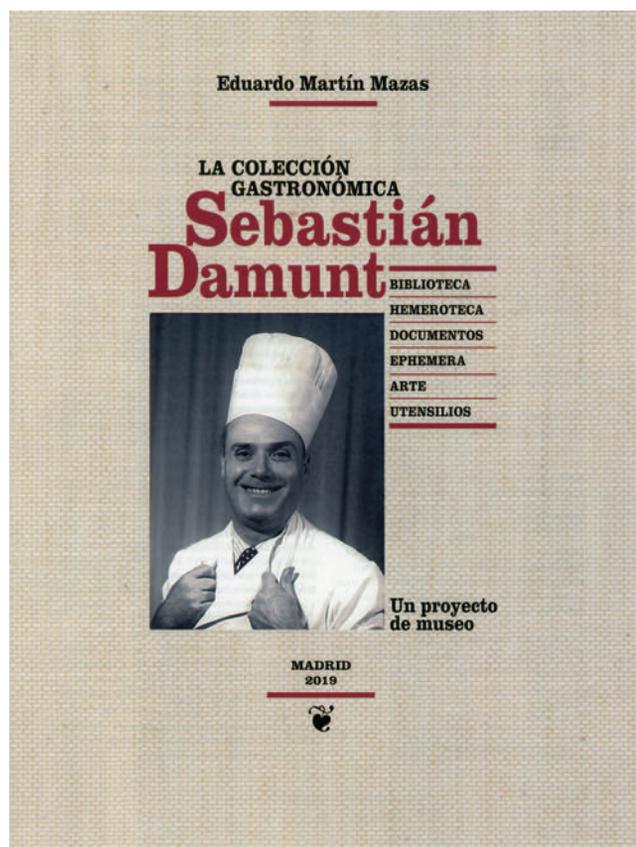
» Tener una buena biblioteca gastronómica es el anhelo de todo buen profesional del sector e incluso de aficionados y de personas afines a esta amplia actividad. Sentimos pasión por ir conformando, con el paso de los años, nuestra propia colección de libros, revistas, documentos... e incluso todo lo relacionado con el comer y beber.

Este es el caso de Sebastián Damunt Nincles, cuya colección he tenido el privilegio, de estudiar, analizar y plasmarla en el libro que me dispongo a detallar. El libro está prologado por Carmen Simón Palmer y Josep Garcia i Fortuny, el complejo y laborioso diseño gráfico lo realizó Javier García del Olmo.

Respecto a las importantes colecciones de grandes bibliófilos, al fallecer estos, sus herederos normalmente deciden deshacerse de ellas, principalmente en casas de subastas, donde, desgraciadamente terminan desperdigándose. Por citar a algunos de ellos, el suizo Harry Schraemli, que posiblemente poseía la mejor colección de libros de gastronomía, con una edición de Columela impreso en París en 1555. O André Louis Simon, francés de nacimiento e inglés de adopción, que disfrutaba de la mejor colección de libros de vinos que se conociera, poseedor de un manuscrito de *Liber de vinis* de Arnaldo de Vilanova (1238-1311), fechado en 1466. La composición de estas sorprendentes bibliotecas las podemos comprobar en los catálogos de Sotheby's, febrero de 1971 y mayo de 1981, respectivamente.

En España, también han existido y existen grandes colecciones, pero poco se sabe de ellas, aunque yo he tenido la suerte de conocer alguna. El hecho de que las colecciones se dispersan lo comprobamos cuando llega a nuestras manos un ejemplar del mercado de antiguo, con alguna señal que delata quién fue su propietario, como es en mi caso, la del cocinero Ignacio Doménech, dedicado por Teodoro Bardají o del periodista especializado en gastronomía, Eugenio Domingo, dedicado por Ma-

nuel Llano Gorostiza, o incluso de Juan de Contreras y López de Ayala, marqués de Lozoya, ejemplares que heredó de su suegro, el conde de Cedillo, identificados con el sello de ambos, a modo de exlibris.



POSIBLE GERMEN DE UN MUSEO

El caso de la familia Damunt Romero, propietaria de la colección que presento, tiene el loable propósito de que no se disemine y, atendiendo los deseos de su fundador, pueda formar parte de los fondos de algún museo, biblioteca, fundación, centro de documentación o incluso para poder crear el todavía inexistente en España, museo de la gastronomía.

Considero que esta colección es, en su especialidad, la más importante que se conoce en España. En su conjunto tiene un gran valor cultural, documental e histórico. Es el legado de Sebastián Damunt Nicles, (Vilabella, Tarragona 1909 - Barcelona, 1983), cocinero de vocación, investigador culinario, ilustrado bibliófilo y destacado coleccionista. Con una larga trayectoria en el mundo de la restauración y destacado cocinero de la época. Trabajó en El Gran Liceo y en la prestigiosa casa Maison Dorée, en Barcelona. Fundó el restaurante Thebussem, en Masnou, donde fue reconocido y admirado por sus clientes y personalidades gastronómicas como Josep Pla y Néstor Lujan, entre otros. Posteriormente se trasladó al barrio gótico de Barcelona, estableciendo el hostel El Tinell. Retirado de su actividad profesional, se dedicó exclusivamente a impartir numerosas clases de cocina. Su pasión por la cocina le sedujo a participar en cuantas actividades gastronómicas relevantes se celebraron tanto en España como en el extranjero. Como vocal en la II Convención Internacional de la cocina española en 1965, junto a Clodoaldo Cortés, Juan Cabané y otros, participó en la publicación del Decálogo de la gastronomía española, que presidió Néstor Luján. Dirigió clases de cocina impartidas en Hogarhotel (1972-1974), precursora de la actual Alimentaria.

UN TESORO FAMILIAR

La pasión bibliófila y el afán coleccionista de Sebastián Damunt Nicles dieron como resultado una extensa y valiosa colección, con todo lo relacionado con el comer y beber. Al fallecer, en 1983, la colección fue heredada y preservada por su hijo Sebastián Damunt Araguás (1937-2014), que complementó la biblioteca con el fondo moderno. La colección está seccionada en Biblioteca, Hemeroteca, Documentos, Ephemera, Arte y Utensilios. La biblioteca y la hemeroteca constituyen el *plato fuerte*, aunque sin desdeñar la importancia del resto de las secciones. En todas ellas existen piezas relacionadas con el mundo del vino.

Una vez explicada la composición de la Colección en su conjunto vamos a describir cada sección haciendo hincapié en los títulos o piezas concernientes al vino y otras bebidas.

BIBLIOTECA

Una historia escrita de la alimentación y la gastronomía

Las materias que la componen son, Alimentos, Cocina, Pastelería, repostería y panadería, Alimentación y gastronomía, Vinos y otras bebidas, Servicio y protocolo, Establecimientos de restauración y alojamiento, Viajes y turismo y Biografías y bibliografías.



Francisco Carbonell y Brusa, Barcelona, 1958 - (Bdcm, 1937) Farmacología.

Hijo de farmacéutico, en 1939, con apenas veinte años, fue admitido como colaborador farmacéutico. Después vivió en Madrid tres años, donde estudió en el Museo de Historia Natural y estudió física, química y meteorología. En 1941 ingresó como socio en la Academia Médica Matemática. Después se fue a la Universidad de Huesca para graduarse en su Facultad de Medicina en 1942, con la cual mantuvo siempre estrecha relación. En Montpellier alcanzó el doctorado en Medicina y Ciencias Naturales en 1945. En Francia estuvo influenciado por Jean-Antoine Chaptal del que tradujo al castellano los cinco tomos de su Química aplicada a la agricultura. En 1946 promovió durante un año con Luis Proutet en el laboratorio que éste dirigiera en Madrid.

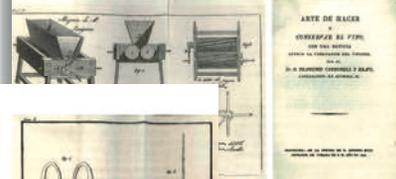
Fue responsable de la sección de química en *Alimentación y Arte* (1912-1913), con-

su otros temas trató sobre la destilación de vinos. Mantuvo una demandada labor docente en diferentes establecimientos como la Real Junta de Comercio del Principado de Cataluña, donde fue el primer titular de la Cátedra de Química en 1949, en la Universidad de Barcelona. En uno de sus libros, en 1954, indica que es farmacéutico honorario de Ciencias de S. M.

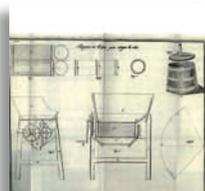
Su obra científica es muy amplia con sendos de química básica y aplicada a la medicina y a la farmacia, secciones y planes de estudios doctorales y la enseñanza. Se le considera un autor del primer estado de evolución científica española, aunque no en su obra principal y tampoco la industria vinícola su actividad.

Sus obras sobre el vino:

— Nueva técnica sumatoria y ensayo de destilación de vinos, con el apunte de Don Juan Jordana. Se acompaña la descripción de este nuevo apunte con una lámina 1.-, 1 por el Dr. Francisco Carbonell y Brusa [...]. Barcelona, en la imprenta de don Antonio Brusa, 1916. Contiene una lámina con



En la fabricación del vinagre por el Dr. Francisco Carbonell y Brusa, obra de Comercio e Instrucción dirigidas por el Sr. D. Juan Jordana.



grabado colofónico, sobre magnifica de destilación. Aparato de comercio destilación de Don Juan Jordana y Elías.

— *Arte de hacer y conservar el vino*. Con una noticia acerca de la fabricación del vinagre por el Dr. Francisco Carbonell y Brusa [...]. 1.^a ed. Barcelona, en la imprenta de Antonio Brusa, 1916. Contiene 6 láminas desplegadas con grabados colofónicos.

— *Alcorno al espíritu del arte de hacer y conservar el vino*. Barcelona, en la imprenta de la viña e hijo de Antonio Brusa, 1924.

— *Manual para mejorar la calidad del vino* en su aplicación al arte de hacer y conservar el vino. Barcelona, en la imprenta de la viña e hijo de Antonio Brusa, 1929.

— *Tratado de la conservación del vino* a su verdadero estado del manual de la fabricación del vino y del vinagre. 2.^a ed. Barcelona, en la imprenta de la viña e hijo de D. Antonio Brusa, Barcelona, 1933.

— *Manual de la fabricación del vino y del vinagre* a su arte de hacer y conservar el vino. Con una noticia acerca de la fabricación del vinagre. 2.^a ed. Barcelo-



En la fabricación del vinagre por el Dr. Francisco Carbonell y Brusa, obra de Comercio e Instrucción dirigidas por el Sr. D. Juan Jordana.

En la elaboración y su conservación.



- *Conferencia sobre filoxera vastatrix. Donada á varias poblacions de la provincia en cumpliment d'acord de la Exma. Diputació Provincial.* Joseph Presta. Barcelona, Casa de Caritat, 1880.
- *Enfermedades de los vinos. Sus caracteres, tratamientos y reglas para evitarlas.* Julio Adderson. Traducida y adicionada por T.A.M. 2ª ed., Barcelona J. Llordachs, 1889. Col. Biblioteca Agrícola Ilustrada.
- *Manual práctico para el análisis de los vinos,* J.T.V. Müller. Traducido por E. de Ll. Madrid, V. Suárez, 1883. Col. Biblioteca Agrícola Ilustrada.
- *Manual práctico para reconocer los vinos falsificados. Contiene el conocimiento de todo tipo de sustancias empleadas en la falsificación de los vinos y los efectos que se desean obtener.* Aurelio Ruiz Miralles. Barcelona, Manuel Saurí, 1884.

Siglo XIX y XX

- *Traité sur les vins du Médoc et les autres vins rouges et blancs du département de la Gironde.* Wm. [William] Frank. 4e. ed. revue et augmentée. Bordeaux, P. Chaumas, 1860.
- *Bordeaux et ses vins. Classés par ordre de mérite.* C. [Charles] Cocks. 3e ed. refondue et augmentée par Édouard Féret, enrichie de 255 vues des principaux châteaux vinicoles de la Gironde dessinées par Eug. Vergez. Paris, G. Masson, 1874.
- *Manual vinario. La vid y sus aprovechamientos. El vino, su origen, tradiciones, utilidad. Composición. Clasificación. Embotellado. Degustación. Manera de servir y beber vinos. Sus caracteres y sus defectos [...]* Emilio de Septién, prólogo de Antonio Berbegal. 2ª ed. Madrid, J. Corrales, 1900.
- *Arte de destilar aguardientes y licores [...]* Con un apéndice en que se contiene el modo de componer todo género de sorbetes, quesos helados y ponche. Autor anónimo. Madrid, M. de Burgos, 1824.
- *La química del gusto y olfato o manual del perfumador y fabricante de licores.* Pallais. Traducido del francés por Miguel de Naniz. 2ª ed., Valencia, Cabrerizo, 1834.
- *Traité du vin et du sidre. (de vino et pomáceo).* Julien Le Palmier [Julianus Palmarius]. Réimprimé avec une introduction de Émile Travers. Rouen, Impr. Cagniard, 1896. Reimpresión de la traducción del latín al francés por Jacques de Cahaignes en 1589.
- *Cours de brasserie belge de fermentation haut et sa technologie.* L. Vandenhulle. Institut Supérieur de Brasserie de Gand. Gand, Aut. A. de Vestel, 1901.
- *Bebidas alcohólicas y fermentadas. Vinos, licores, horchatas, cerveza. Secretos prácticos con fórmulas precisas para elaborar toda clase de bebidas frías y calientes.* Gabriel de Sotomayor. Barcelona, Manuel Saurí, 1893.
- *Chauffage des vins en vue de les conserver, les muter et les vieillir.* Giret y Vinas. 2e ed., Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, [1868].
- *Blanc et rouge. Plaquette n° 1. La belle au bois dormant.* Georges Montortgueil, ilustraciones de Paul Iribe. Paris, Etablissements Nicolas, 1930. Ilustrado con 10 láminas litográficas.
- *Arte de beber o vinho do Porto.* J.C. Valente Perfeito, Porto, 1935. Láminas litográficas de E. Malta.
- *El arte del coctelero europeo. Maneras de preparar los cocktails, ponches y demás bebidas exóticas. [...]* Ignacio Domeñch. [1ª ed.], Madrid, Imp. Helénica, [1911]. Primer libro de coctelería editado en España
- *El bar americano en España.* Pedro Chicote, prólogo de Gregorio Corrochano, ilustraciones de Roberto. Madrid, Sucesores de Rivadeneyra, 1927. Primer libro publicado de Chicote.
- *Coctelera universal. Recetario artístico de cocktails.* Antonio Josa, prólogo de Arsenio. Valencia. Tip. El Turia, 1933.
- *Cocktails de Paris présentés par Rip,* [seudónimo de Georges Gabriel Tenon], ilustraciones de Paul Colin. 1er ed., Paris Demangel, 1929. Edición de 110 ejemplares.
- *The Savoy cocktail Book [...] compiled by Harry Craddock of de Savoy Hotel London,* decoraciones de Gilbert Rumbold. [1ª ed.], London, Constable & Company, 1930.
- *La graciosa premática que Baco dio a sus vassallos los Bevedores de vino, en el cual se declaran muchos cuentos graciosos cerca del beber [...].* Christoval Peñalosa. Barcelona, Antonio Lacavalleria, 1677.
- *Bacchus.* André Ransan. Paris, Maurice Ponsot [Impr. De J. Die-rickx, 1947. Ilustrado con estampaciones xilográficas en color.
- *Recherches historiques et philologiques sur la philotésie ou usage de boire á la santé chez les anciens, au Moyen Âge et chez les modernes.* Gabriel Peignot. Dijon, chez Victor Lagier, 1836.

HEMEROTECA

Crónica culinaria y gastronómica

Considero que a las publicaciones periódicas no se le han concedido la importancia que realmente tienen, puesto que son una fuente de información que no encontramos en los libros. Resulta difícil encontrar muchas de las publicaciones. Y no digamos encontrar todo lo editado, que no hallamos ni en las hemerotecas públicas. Esta Colección Damunt es una excepción, encontramos títulos desconocidos incluso para el Catálogo Colectivo del Patrimonio Bibliográfico Español (CCPB). Y en muchos casos se hallan todos los números publicados.

Las materias son, Sector agropecuario, Cocina y gastronomía, Nutrición y dietética, Pastelería y panadería, Vinos y otras bebidas, Asociaciones profesionales y Hostelería y turismo.

Entre las concernientes al vino y otras bebidas se hallan las siguientes:

- *Semanario de agricultura y artes dirigido a los párrocos.* Madrid, Villalpando, 1797-1808. Fue su director Juan Antonio Melón, clérigo, erudito y escritor ilustrado español hasta 1805, cuando se hace cargo de su edición el Real Jardín Botánico de Madrid. Eran sus redactores, entre otros, el director de la institución, Francisco Antonio Zea, y los botánicos Simón de Rojas Clemente y los hermanos Claudio y Esteban Boutelou, hasta el final de su edición en 1808. De publicación semanal, es el primer periódico monográfico publicado en España sobre agricultura y uno de los más importantes de esta época ilus-

trada por su contenido económico y científico. Fue su promotor el primer secretario de Estado, Manuel Godoy, como herramienta de su política agraria y de sus ideas ilustradas. Además de agricultura, donde no falta la viticultura, trata también de ganadería y de ciertos productos derivados de la misma.

- *La España agrícola. Revista de agricultura, jardinería, horticultura, arbolado, economía rural, higiene y medicina doméstica.* Madrid, Imp. Sánchez, 1843-?
- *Revista de agricultura práctica, economía rural, horticultura y jardinería.* Publicada por el Instituto Agrícola Catalán de San Isidro, 1853-1868. Director Isidoro Angulo.
- *Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro. Dedicada al mejoramiento de la agricultura y la defensa de la propiedad.* Barcelona. Imprenta del Diario de Barcelona, 1869-1931. Es continuación de la revista anterior.
- *Anales de agricultura. Revista quincenal consagrada al fomento de la industria agrícola y a la defensa de los intereses generales de nuestros labradores.* Madrid, J. Sol Torrens y Diego G. Navarro, 1877-1882. Revista de la Asociación de Ingenieros Agrónomos.
- *El progreso agrícola y pecuario.* Madrid, Hijos de Manuel G. Hernández, 1895-1936. Director: Francisco Rivas Moreno. De publicación semanal. Calificado el mejor periódico agrícola de España en el concurso de Madrid en 1902.
- *Los vinos y los aceites. Revista quincenal del cultivo de la vid y el olivo, de la fabricación de los vinos y los aceites y del comercio de estos caldos en España y en el extranjero.* Madrid, Vda. de D. J. Cuesta, 1878-1888? Primera revista publicada en España sobre enología y elaiotecnía. Importante documento sobre esas materias donde expresaban su conocimiento los grandes ingenieros agrónomos de la época como, Balaguer y Primo, Vera y López, Manjarrés, o Hidalgo Tablada, que fue su director en 1888. Ilustrada con estampaciones xilográficas y calcográficas.
- *La vendimia. Revista mensual. Órgano del Centro Gremial de Líquidos La Unión.* Barcelona, julio 1925-1930?
- *Dionysos en la vinicultura, las artes y las letras.* Museo del vino. Villafranca del Penedés. Agosto 1952-1972? 1ª época. A partir del núm. 13, enero-febrero 1954, se añade en la portadilla el subtítulo de *Revista mensual ilustrada de la viña y del vino.*

ARCHIVO DE DOCUMENTOS Testimonio de hechos históricos

Están clasificados en manuscritos e impresos. Entre los relacionados con el vino y otras bebidas se encuentra una Real Provisión de los Señores de el Consejo por el cual “se manda sujetar a Postura todos los Géneros, que lo estaban antes de la Real Cédula de 16 de junio de 1767 bajo las reglas que se previenen”. Joseph de Sebastián y Ortiz. En Zaragoza, en la Imprenta del Rey Nuestro Señor, y de su Real Acuerdo. Año 1772. Entre los géneros que trata está el vino. “E Instrucción para la recaudación del impuesto sobre aguardientes”. Dirección de Crédito Público. Bernardino de Termes. Madrid, 22 de noviembre de 1817.

PUBLICACIONES PERIÓDICAS
Aunque los primeros diarios se editaron en la segunda mitad del siglo XVIII, es durante el siglo XIX cuando empiezan a proliferar las publicaciones semanales y periódicas.
La primera periódica fue sin duda una de los cuarenta para conmemorar el centenario del nacimiento ilustrado en este período, el de la Ilustración, como uno de los principales medios de divulgación de los conocimientos. En la segunda mitad del siglo XIX encontramos las primeras periódicas que hacen referencia a la alimentación considerada por el sector agropecuario.

ESPAÑA
de los más importantes de la época por su contenido económico y científico. Fue promovido por el primer secretario de Estado, Manuel Godoy (1787-1843), como instrumento de su política agraria y de sus ideas ilustradas. Además de agricultura, donde no falta la viticultura, trata también de ganadería y la elaboración de ciertos productos derivados de la misma.

Sector agropecuario
SIGLOS XVIII/XX
Revista de agricultura y artes dirigidas a las personas
Madrid, Villegas, 1797 - 1800.
Edt. (Juan Antonio Meléndez), de 1797 a 1804.
En estos se hace cargo de la edición el Real Jardín Botánico de Madrid, siendo sus responsables y redactores, el director de la institución, Francisco Antonio Zeta, los botánicos Simón de Rojas Clemente y los hermanos Claudio y Esteban Bonpland, entre otros, hasta el final de su edición en 1804.
De publicación semanal, es el primer periódico monográfico español sobre agricultura y sus derivados.
Revista de agricultura y artes dirigidas a las personas, 1804.

La España agrícola
Revista de agricultura, jardinería, horticultura, arbolado, economía rural, higiene y medicina doméstica. Madrid, Imp. Sánchez, 1843-?

LA ESPAÑA AGRÍCOLA. REVISTA DE AGRICULTURA, JARDINERÍA, HORTICULTURA, ARBOLADO, ECONOMÍA RURAL, HIGIENE Y MEDICINA DOMÉSTICA.

Vinos y aceites
SIGLOS XIX Y XX
Los vinos y los aceites
Revista quincenal del cultivo de la vid y el olivo, de la fabricación de los vinos y los aceites y del comercio de estos caldos en España y el extranjero. Madrid, Vera y López, Hidalgo Tablada, Manjarrés, etc. Ilustrada con buenas estampaciones xilográficas. Tienen correspondientes a los 3 primeros años 1878, 1879 y 1880.
La vendimia
Revista mensual. Órgano del Centro Gremial de Líquidos La Unión. Barcelona, julio 1925-1930?

Dionysos en la vinicultura, las artes, y las letras
Museo del vino. Villafranca del Penedés, agosto 1952-1972? 1ª época.
A partir del núm. 13, enero-febrero 1954, se añade en la portadilla el subtítulo *Revista mensual ilustrada de la viña y del vino.*
DIONYSOS

LA VENDIMIA
Órgano del Centro Gremial de Líquidos La Unión. Barcelona, julio 1925-1930?

REAL CEDULA
DE 16 DE JUNIO DE 1767
En virtud de la Real Cédula de 16 de junio de 1767, se manda sujetar a Postura todos los Géneros, que lo estaban antes de la Real Cédula de 16 de junio de 1767 bajo las reglas que se previenen.
Joseph de Sebastián y Ortiz. En Zaragoza, en la Imprenta del Rey Nuestro Señor, y de su Real Acuerdo. Año 1772.

REAL PROVISION DE LOS SEÑORES DE EL CONSEJO, POR LA QUAL SE MANDA SUJETAR A POSTURA TODOS LOS GENEROS, QUE LO ESTABAN ANTES DE LA REAL CEDULA DE 16 DE JUNIO DE 1767.

EPIHEMERA. LOS IMPRESOS EPÍMEROS
Este género está organizado en las siguientes partes:
Menús impresos. Cartas de restaurantes. Etiquetas de productos. Tarjetas postales. Tarjetas y prospectos de productos y de establecimientos comerciales. Felicitaciones. Invitaciones. Etiquetas de hoteles. Tarjetas comerciales. Colecciones de cronos. Vídeos de exposiciones. Listas de precios. Tarjetas de mesa...
Menús impresos
SIGLOS XIX Y XX
Hay que remontarse a mediados del siglo XIX para registrar los primeros menús impresos tal y como hoy los conocemos. Empiezan a proliferar a finales del mismo siglo y principios del XX, siendo habitualmente a partir de entonces. Los menús son una función fundamental para conocer la gastronomía que se ha degustado a través de los años. Por medio de ellos sabemos los platos que más comían, los vinos que tomaban, los establecimientos que servían los banquetes, incluso en algunos casos el cocinero que lo preparó. Además de estas cartillas impresas en los menús.
Esta colección de Sebastián Diment constituye por sí sola una pequeña historia del comer y beber en España en un interesante período como es el de finales del siglo XIX y gran parte del XX. La procedencia es de la más variada, restauran-



Etiquetas de productos comerciales

SIGLOS XIX Y XX

Diseñadas por diseñadores gráficos para atraer todo tipo de atención, al mismo tiempo que se exhibieron progresivamente información sobre el contenido, la calidad, las propiedades del producto y el empaquetado.



Las imitaciones de uno en los otros, que se empezaron a hacer en los últimos años del siglo XIX y principios del XX, con bella impresión litográfica y cromolitográfica.

Litografía

LITOGRAFÍAS Y CROMOLITOGRAFÍAS



El triunfo de Baco. Cartón de Via para, F. de Madrazo Alb y C. Rodríguez B. Litografía. [1913]



La vida en París. Linder para y B...

En un momento de la construcción (Com...

445

Dibujo

GOUACHES



Regenera...

el agua...

EPHEMERA

Los impresos efímeros

Compuesta por documentos que han sido producidos para usar a corto plazo y que, generalmente, no se considera necesario preservar. Su finalidad es muy diversa, hacen referencia a un acontecimiento determinado, son de interés actual por su información, sirven de reclamo publicitario... En cualquier caso, no pretenden sobrevivir a la actualidad de su mensaje, aunque sin duda, son susceptibles de coleccionar.

Esta colección contiene una amplia compilación relacionada con el comer y beber, como menús impresos (a partir de 1870), cartas de restaurante, cartas de vinos, etiquetas de productos comerciales, tarjetas postales, tarjetas y prospectos de productos y de establecimientos comerciales, felicitaciones, invitaciones, etiquetas de hoteles, tarjetas comerciales, cromos, viñetas de exposiciones, listas de precios, tarjetas de mesa... También incluye una pequeña colección de exlibris.

EL ARTE EN LA COLECCIÓN

Expresión artística de la gastronomía

Sebastián Damunt llegó a la bibliofilia en su afán de documentar lo mejor posible sus piezas y asentar sus conocimientos de cocina indagando en el trabajo de sus antecesores. De esta forma llegó a cultivar lo artístico.

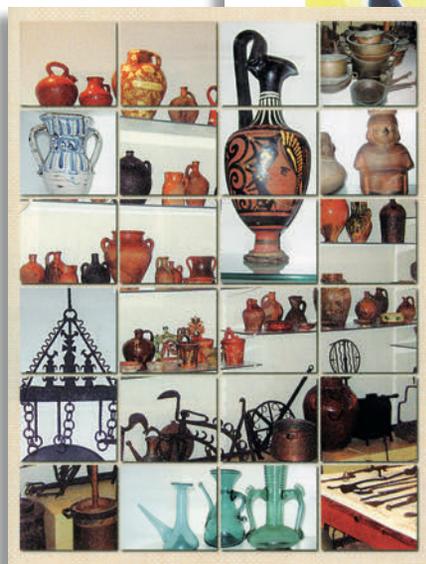
En realidad, esta muestra de óleos, dibujos –a plumilla y gouache–, grabados calcográficos –aguafuerte y buril–, litografías, cromolitografías, xilografías y azulejos son el complemento a una soberbia biblioteca, la culminación de su método coleccionista. El conjunto de obras relacionadas con la gastronomía es muy amplio, ya que en la gráfica abunda la temática de la comida y el vino.

UTENSILIOS DE COCINA, PASTELERÍA, BEBIDAS Y SERVICIO DE MESA

El menaje a través de los años

Esta última sección está compuesta por un extenso repertorio de enseres utilizados en las distintas dependencias de una cocina y en el servicio de mesa, así como en la despensa y la bodega. Las piezas más antiguas datan de la civilización griega y las más modernas de principios del siglo XX. En lo concerniente al vino y otras bebidas encontramos, en el apartado de *Recipientes y contenedores de líquidos*, ánforas, cántaros, cantimploras, botellas, botijos, porrone, frascas, jarras, sifones, termos, tinajas, vasos...

Después de todo lo descrito, no resulta difícil comprobar que estamos ante una sorprendente colección gastronómica. Por su amplia variedad de piezas, personalmente, creo que es de las que no existen. El bibliófilo y el coleccionista suelen especializarse, por ejemplo, en libros de cocina o de vinos, pero difícilmente atesoran todo lo relacionado con el comer y beber como es el caso de Damunt. Y, mucho menos, consiguen tal ingente cantidad de títulos y piezas. Por lo que, sin duda, reúne los requisitos museísticos necesarios para que el propósito de la familia Damunt Romero se pueda materializar. ■





MURCIA



FOTO: SANTIAGO LÓPEZ-PASTOR

» El clima, con pocas semanas de invierno, aunque muchas de infierno, y la amable orografía se suman a los buenos productos, de la huerta, del mar y del secano, para configurar una ciudad que vive mucho en la calle a cualquier hora. Murcia ofrece muchos atractivos, entre ellos no es menor la pequeña gastronomía de la tapa, del pincho o del consumo a pie de barra. O en las terrazas, que siempre hubo en gran número pero que en los últimos tiempos surgen como las hojas en los árboles. No hay en Murcia una zona de vinos bien definida. Las terrazas se distribuyen por prácticamente toda la ciudad. Tal vez se puede distinguir una mayor densidad en el entorno de la catedral en la plaza de las Flores y alrededores, en la zona de Vista Alegre y en torno a la plaza del Cristo del Rescate. Son los murcianos consumidores de mucha

cerveza, el clima obliga, pero hay mucho vino y hay nivel adquisitivo, por lo que abundan las opciones de alta gama. En muy pocos años casi desaparecieron los barriles de vieja madera de los que salían presuntos jumillas para el servicio por chatos y hasta su versión de lujo, por ser embotellado, el tinto Sabatacha (acrónimo de **sábado tarde chateo**) mejoró notablemente sus prestaciones. A la hora de elegir vino, se han puesto en valor y han adquirido insólito protagonismo las referencias regionales, incluidos pequeños proyectos que surgen dentro o fuera de las tres denominaciones de origen, Bullas, Jumilla y Yecla. En cuanto a la parte sólida, el muestrario es multicolor. Tapas y pinchos de fórmulas regionales más o menos actualizadas conviven con un movimiento destacable de

elaboraciones más creativas, aunque siempre sustentadas en producto, que en Murcia las gentes son muy exigentes con la calidad del producto y tienen sustrato para reconocer lo mejor y también para sentirse expertos en lo que produce la región. El recorrido por la ciudad debe ser encabezado obligatoriamente por dos históricos, El Churra e Hispano. **El Churra** (Obispo Sancho

Dávila, 8) inició su andadura en 1995, cuando la familia Nicolás, que tenía un merendero en las afueras desde al menos primeros del siglo XX, abrió tienda de alimentación. Hoy, con las segunda y tercera generación en el negocio, Juan José Nicolás y su hijo Carlos, es uno de los clásicos de la ciudad, con hotel, dos terrazas, un local-bodega a poca distancia y una espectacular

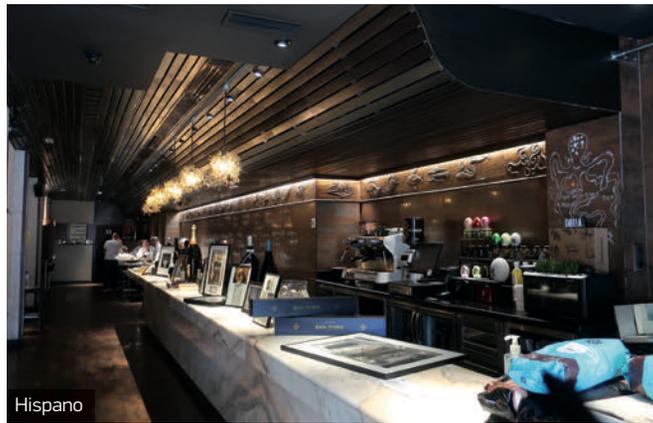


El Churra



barra de más de veinte metros, a ojo, mañana y tarde a tope de público, con oferta multicolor de tapas regionales, buen jamón, salazones, pinchos imaginativos. Más de 500 referencias de vinos, con *verticales* de varias etiquetas de prestigio y la incorporación reciente de cerca de un centenar de referencias internacionales. Buen trato a la producción regional, incluidas marcas muy minoritarias. Carta de vinos por copas, Las 12 Copas del Churra, que se cambia constantemente. De 3 a 4 euros por copa.

Hispano (Radio Murcia, 4) responde a un esquema similar, aunque su fecha de nacimiento es anterior (1926); restaurante histórico de la ciudad, siempre en la primera línea de calidad y prestigio, también con hotel y también con una barra espectacular. Lo fundó Baltasar Abellán después de trabajar en el hotel Victoria, que era el referente de la ciudad. Sus nietos, Rocío, Saki, Balta y Nacho, y de vez en cuando con el juvenil Nechete que inaugura la cuarta generación, son pura energía y afán de superación. Barra amplia, surtida y frecuentada, con terraza en calle peatonal, lo que ahorra la dosis de CO₂, con culto a la



Hispano

calidad del producto y con pericia demostrada en la elaboración. Más de 150 referencias en la carta, en la que se ha ampliado la referencia nacional, con atención a la regional, y se ha reducido algo la presencia internacional, pero con gusto con el cambio constante que se plasma en una oferta por copas (de 4 a 7 euros) de cinco o seis vinos pero modificada a diario. Además de los clásicos, destaca otra tendencia, la de las enotecas o tiendas de alimentación que abren mesas para el consumo in situ. Hay al menos dos de peregrinación obligada. El primero es **Maza y Cerón** (San Lorenzo, 5), con buen diseño y buen ambiente, iniciativa de Andrés Maza (empresario relacionado con el mármol) y Blas Cerón, una auténtica figura del vino en

Murcia, distribuidor de grandes vinos y un loco del borgoña. La enoteca muestra todo un catálogo vinícola de golosinas y cuenta con dos mesas (en el estilo de las mesas cuarteras,

claro, sustentados en buena materia prima. Ese aspecto del producto gourmet está se diría que en las mismas piedras de **Nuut Gourmet** (González Adalid, 1), tienda de reducidas dimensiones que desde 2020 ocupa el local donde estuvo la centenaria Fonda Negra, que cerró después de tres generaciones familiares. Con una decoración colorista y rompedora, tiene una planta calle, donde se venden los productos y que cuenta con una cava de quesos, y sótano con mesas altas para la degustación de los productos y de vinos; en fin de semana descorchan una decena de



Nuut Gourmet

en las que se comparte codo con codo), una en el exterior y otra en el interior, generalmente reservada a socios que cuentan con su propia reserva vinícola en 20 *loker*).

Blas deja a ratos la batuta a Joan Belda, que fue sumiller del prestigioso La Cabaña de Buena Vista, que diseña casi a diario una amplia pizarra de vinos por copas, con tanta variedad en la oferta como en los precios, pero se puede pedir que se abra casi cualquier botella de la exposición para acompañar con platos de corte moderno bastante bien resueltos y,

vinos por copas (entre 4 y 10 €; de 12 a 23 en el caso de los champagnes premium), pero se abre lo que se quiera, en líquido y en sólido. Detrás está también una distribuidora, Redissa y Divos, y cuenta con tres sedes en Murcia, pero la mejor es esta.

Entre los que se suelen calificar como imprescindibles, destaca **Pura Cepa** (plaza Cristo del Rescate, 8), que fue fundado en 2001 por Pedro Martínez (inquieto empresario de hostelería hoy centrado en la producción de sus vinos, marca De Nariz) y desde 2013 regentado por un profesional



Maza y Cerón



Pura Cepa

de talla, Juan Francisco Carmona, apasionado por el vino, con amplios conocimientos, que empezó su carrera en un histórico, El Rincón de Pepe. Es una de las mejores cartas de vinos de la Región de Murcia, con más de mil referencias, entre las que exhibe con orgullo etiquetas de más de veinte pequeños productores de Champagne. Su oferta gastronómica gira en torno al vino, con tres decenas (a veces más) de vinos por copas (entre 2,90 y 18 €), pero se abre casi cualquier botella ("el Coravín lo permite", según Carmona). No se pueden pasar por alto muchas de sus tapas, en especial la croqueta de gamba roja. Si no hubiera suficiente, la ciudad ofrece otras suculentas pistas. **La Pequeña Taberna**



Fran González y su hija María. Jota Ele

(plaza San Juan, 7), abierto en 1980, se inició como una tabernita convencional, con montados de lomo, morcón con habas, tomate con atún..., para convertirse en una referencia en cocina regional. Miguel López, el patrón, es camarero de profesión, autodidacta en casi todo y con un sentido impresionante en la selección del producto y de los vinos. Más de cien etiquetas de toda procedencia, con una lista de diez por copas (de 3,50 a 4,50 €), regionales sobre todo con un rioja y un ribera, para ilustrar una barra en la que "la gente se pega tortas" para conquistar un espacio, según comenta un incondicional. Otro profesional de altura es Fran González, titular de **Jota Ele** (plaza Santa Isabel, 4). Abrió en noviembre de 1981 y mantiene, con algunos cambios el diseño de Juan Antonio Molina, que 40 años más tarde sigue siendo rompedor. La presencia de María, su hija, formada en escuelas de altura, no le ha ahorrado seguramente ni uno de los kilómetros que recorre cada día, atento a todo, sin salir del local, de la sugestiva barra y de la amplia terraza. Concepto *basserie* con mucho cuidado en el capítulo de tapas y de vinos. Es una barra-espectáculo en cuanto a pinchos, con atinada interpretación de los clásicos, como el buñuelo de bacalao o

el *caballito* (gamba grande en pasta fina, justo lo contrario de lo habitual). Más de cien vinos; prácticamente todo se puede abrir por copas.

Definido también como *brasserie*, **Brasa by Pepe Tomás** (Cánovas del Castillo, 37) estuvo cerrado por culpa del virus pero en septiembre reabrió con renovados bríos. Tiene al frente un gran profesional con muchas creaciones creativas, entre las que cabe destacar el mollete de calamares con panceta ibérica y mahonesa de limón

para grandes vinos del mundo y otra para elaboraciones más accesibles, con más de un centenar de opciones, Coravín mediante, a precios que van de 3 a 99 € la copa.

Cosafina (plaza Puxmarina, 5) se define con el concepto moderno de gastrobar, con propuesta culinaria de corte imaginativo acorde con un ambiente de diseño actual. Destaca por su cuidado al vino, con más de 30 referencias por copas y un capítulo de tallas grandes. Es seguramente el restaurante de Murcia que



Cosafina

verde o el taco de paletilla de cabrito con salsa de almendras, dos pinchos que se bastan para una comida con el contenido de una carta de vinos bicéfala, que describe como las dos caras de un viejo disco de vinilo, una

vende más botellas de 1,5 y 3 litros, sobre todo en referencias regionales. Todo lo contrario en cuanto a estilo es **Gran Rhin** (plaza San Pedro, 5), uno de los bares en activo más antiguos de Murcia. Los actuales responsables, Miguel Ángel y Rafael Morcillo (profesionales de toda la vida: con 12 años trabajaban en la cantina del mercado de Saavedra Fajardo, que regentaba su padre) ignoran la fecha de fundación de esta marisquería clásica. Aquí acudía toda figura que visitaba la ciudad, con los toreros al frente, incluido Manolete según cuentan. Pescados y mariscos intachables y una oferta de unos treinta vinos y algún espumoso, con buen tino en la selección. Todo se sirve por copas (de 3,5 a 6 €). ■



Gran Rhin.



MANDARÍN ORIENTAL RITZ MADRID.
GENERAL PLAZA DE LA LEALTAD, 5. MADRID
TEL.: 917 016 767.

»» Después de tres años de obras de renovación, este centenario edificio abrió sus puertas el pasado abril recuperando el poderío de otros tiempos con valores añadidos que lo ubican en la vanguardia de la hotelería mundial. Es el nuevo Ritz. O Mandarin Oriental Ritz Madrid, en su nombre oficial.

En cada uno de los tres restaurantes y los dos bares, dirigidos por el chef Quique Dacosta, con tres estrellas Michelin, rodeado de un equipo de más de cincuenta profesionales, se han creado alianzas tanto con grandes casas como con pequeñas bodegas con producciones muy cuidadas, nacionales e internacionales y un guiño a los vinos madrileños.



Bajo la recuperada e impresionante cúpula de cristal es donde la propuesta más exquisita y característica del Ritz recupera todo el protagonismo. Con el nombre de *Palm Court*, este espacio con capacidad para 24 comensales presenta

una carta que mantiene vivos esos sabores clásicos añadiéndoles modernidad, ligereza e innovadoras técnicas de la mano del chef Juan Antonio Medina.

Está dirigido en la sala por la primera sumiller del hotel, Gemma Vela, que sigue desplegando en esta nueva etapa toda la profesionalidad, clasicismo y elegancia a la que nos tiene acostumbrados desde hace 26 años. Forma parte de un grupo de profesionales



que puso en valor el papel de la mujer en el mundo del vino en los años noventa. Reconocida con el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Sumiller en 2014, sabe transmitir el amor por el vino en una carta ecléctica que incluye una amplia selección de vinos por copas. Sin miedo al riesgo, Gemma nos invita a buscar vinos frescos, divertidos, sobre todo que te emocionen, que te hagan sentir. "Hay que experimentar un poquito con esas nuevas etiquetas de vinos que son muy *punk*".

Al fondo, el deslumbrante Champagne Bar ofrece en formato barra la experiencia más exclusiva para los amantes de esta bebida. Con capacidad para únicamente ocho comensales (ahora tres cubiertos solo en la zona de la barra debido al covid y normalmente dos mesas), se pueden maridar grandes añadas de las *maisons* más importantes de la región francesa, por copas o por botellas, con una carta de bocados como caviar, tartares, gamba roja o angulas, exclusivos de este espacio. Los precios oscilan desde los 58 € (cuatro bocados y una copa de champagne) a los 195 € (nueve bocados y tres copas de champagne).



En el hall alto hay una carta más informal para tomar ensaladas, sandwiches y el *afternoon tea*, una de las tradiciones más arraigadas del Ritz,

servido en bandejas de plata con dos turnos. También aquí se puede tomar una copa de vino durante todo el día hasta las doce de la noche; como en el resto de espacios, parten de los 12 € por copa. El epicentro de la creación de Quique Dacosta, se llama Deessa, el restaurante gastronómico, en el que apuestan por el formato menú degustación con dos opciones, un Menú Clásico, con platos míticos del cocinero, y el Menú Contemporáneo QDRitz (ambos 180 €), que será en el que haya evolución cada temporada.

La experiencia puede elevarse en la Mesa del Chef, situada en las cocinas del hotel, junto a los fogones. La propuesta se completa con "Historia Líquida", añadas antiguas y vinos icónicos de todo el planeta que han marcado historia. La opción de maridaje con cada menú es de 90 euros.

El mundo líquido se completa con Pictura, el espacio de mixología, con una propuesta arriesgada. A las combinaciones inolvidables para los amantes de la coctelería, se unen otras vanguardistas y atrevidas en las que entran en juego técnicas de cocina como infusionados o elaboraciones a baja temperatura dentro de un concepto disruptivo: la *liquid cuisine*.

La carta de *Free-Spirits* ofrece creaciones originales e innovadoras, basadas en productos naturales que ofrecen una opción sin alcohol pero igualmente sofisticada. Una versión más informal para un momento de ocio y descubrimiento, con la opción de disfrutarlo en la terraza al aire libre.

El Jardín del Ritz, por su parte, con una carta más fresca y desenfadada en lo gastronómico, tiene una enorme barra de donde salen bebidas y cócteles y una limitada oferta de vinos por copas pero con acceso al resto de cartas de vinos del hotel.

Bastantes cosas han cambiado, pero ese carácter y personalidad propias, siguen vivas en la nueva vida del Ritz. ■ Mar Romero

MÁSTER EN CRIANZA BIOLÓGICA

El triángulo de las levaduras



O los tres vértices de la crianza biológica... Lustau 3 En Rama. La mejor y más lúdica manera de conocer las diferencias organolépticas que encontramos entre los "finos" del Marco de Jerez. Una gama de tres espléndidos vinos de crianza biológica procedentes de bodegas situadas en los tres vértices del triángulo: El Puerto de Santa María, Jerez de la Frontera y Sanlúcar de Barrameda. Dos finos y una manzanilla todas bajo la prestigiosa marca Lustau que es la única firma que dispone de bodegas en estas tres ciudades. Tres botellas de 50 cl y en rama. El lote de crianza biológica más completo y complejo que podamos encontrar hoy por hoy en todo el Marco del Jerez.

Felizmente y aunque aún no esté totalmente puesto en práctica, debido a los trámites que todo ello conlleva, el nuevo pliego de condiciones de las DO Jerez y Manzanilla de Sanlúcar, sella la "paz" entre esa pareja binaria (masculino el fino, femenina la manzanilla), y vinaria, que tan mal se han estado llevando durante tantos años. En un futuro muy, muy próximo, el fino sanluqueño desaparecerá aunque en el mercado español existía muy poco, la verdad.

Siempre se ha tratado de una guerra de intereses comerciales –sobre todo en el mercado externo– y de terminologías, que han tenido que librar dos ejércitos de levaduras hermanas por un quítame allá ese velo que yo tengo más resistente que tú... (le decía la *saccharomyces* sanluqueña a la jerezana). Los matices diferentes de ambas hermanas siempre han sido de carácter organoléptico, digan lo que digan los demás.

Para demostrar la enorme influencia que ejercen los vientos, la humedad, la cercanía del mar, las diferentes tempera-

turas... de las tres ciudades sobre esos grandes rebajones de levaduras que conforman los velos de flor, esta caja mágica Lustau 3 En Rama. Sergio Martínez, el capataz y director técnico de Lustau –probablemente el enólogo más premiado de España– selecciona cada año en primavera una o dos botas, las más excepcionales de cada solera para crear esta exclusiva gama.

En el fino del Puerto la flor se desarrolla bajo la influencia de las brisas de mar y del río Guadalete y desarrolla un carácter muy fuerte, muchas levaduras mezcladas con marea baja. Muy seco y fresco en boca. En esta saca, este fino es el más opulento de la colección. El clima interior de Jerez de la Frontera, con veranos muy calurosos e inviernos fríos pero húmedos, otorga a los vinos mayor cuerpo y un estilo más redondo. El fino jerezano es muy mineral, muchos recuerdos a tiza. Extremadamente fino y seco, trazas de pan blanco y mantequilla. La manzanilla saca 2021 es la más salina y delicada de toda la serie. La flor de camomila, el hinojo y la almindra tostada se entrelazan con la soja y matices herbáceos. Para los amantes de las crianzas oxidativas es un regalo perfecto. La universidad del velo.

Lustau está en Jerez de la Frontera, pertenece al Grupo Caballero, que tiene bodegas en El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Este año celebra su 125 Aniversario y prepara ediciones especiales que verán la luz en otoño. Ya nos sorprendió la pasada primavera aportando los elegantes y peculiares matices de uno de sus magníficos amontillados a un aceite de Picual de Castillo de Canena.

Seguiremos informando. ■

LA BOTELLA 18 CATAR UN VINO A HOMBROS DE GIGANTES

FERRAN CENTELLES SANTANA.
EDICIONES DIONISIÁCAS.
300 PÁGINAS. 20 €.

Un nuevo género



Además de sus labores como corresponsal en España de Jancis Robinson, como comentarista y miembro de comités de cata en distintos medios o como colaborador de Sapiens del Vino, sección líquida de la magna Bullipedia, Ferran Centelles, sumiller en grado de desertor, pasado a las filas de la crítica, se revela como prolífico autor de libros en torno al vino. La botella 18 es su tercer título (Bullipedia aparte) en cinco años, lo que no está mal para este multipremiado sumiller que lo fue de El Bulli durante once años. Y siempre propone fórmulas imaginativas para difundir cultura del vino, los conocimientos que le desbordan por los poros.

En este caso viene casi a alumbrar un nuevo estilo periodístico: la entrevista con botella. 17 capítulos en torno al vino... nunca mejor dicho porque en cada uno abre una botella de un vino creado en exclusiva

a tal efecto, un varietal de Garnacha de la Terra Alta, elaborado por Francesc Ferrer, de Celler Frisach (DO Terra Alta), que no se vende en las tiendas.

17 capítulos en forma de reportaje y entrevista, con personajes vivos (Jancis Robinson, Mauricio Wiesenthal) o inmortales (Rainer María Rilke, para quien abre tres botellas, o Josep Pla) para desentrañar los secretos de la cata. Gestado a lo largo de cuatro años de estudio y de entrevistas con distintos personajes, los "gigantes" del subtítulo, algunos conocidos y otros que son un "descubrimiento" en palabras del autor, que define a todos como "excepcionales".

Libro de lectura más que de consulta, sin desperdicio, algo anárquico en su planteamiento y trufado de sensaciones personales, lo que invita a degustarlo de principio a fin. Tan aprovechable como a ratos discutible. ■ AP



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.



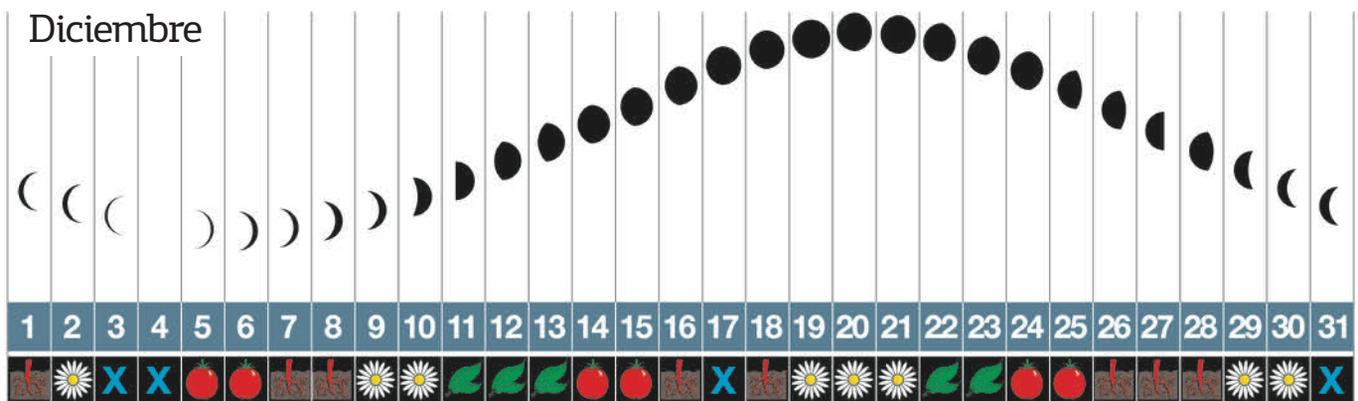
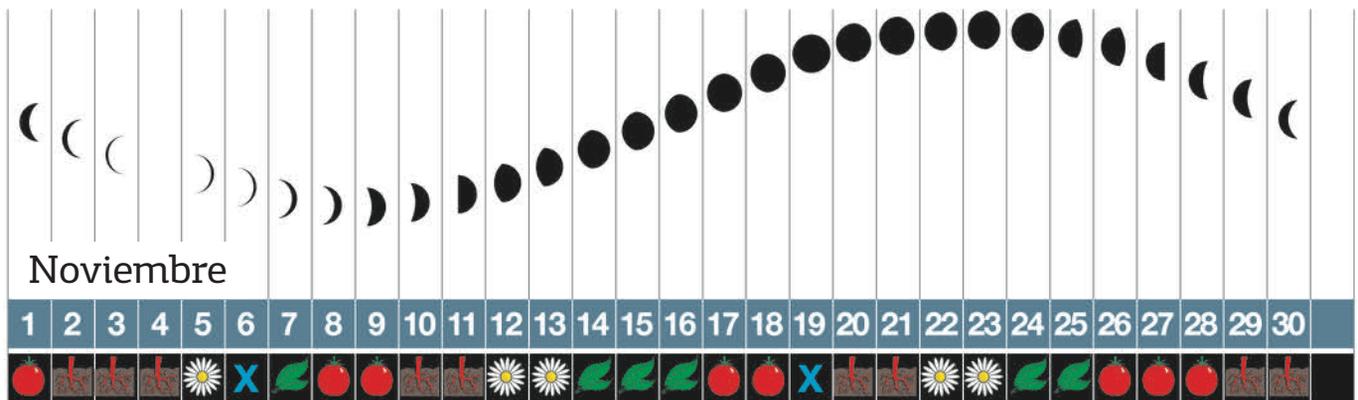
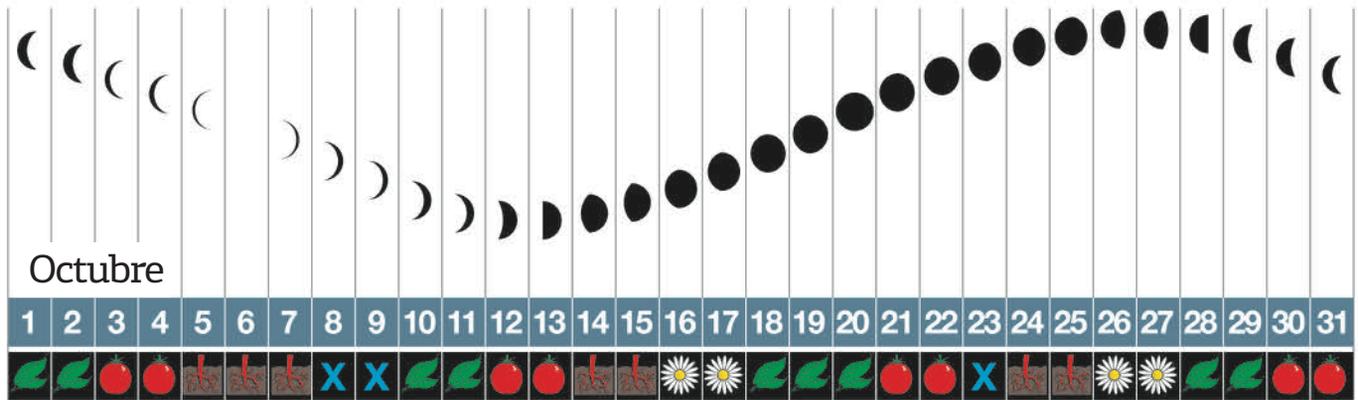
DÍAS DE RAÍZ

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.





ALIMENTACIÓN SALUDABLE EL ORIGEN DE LOS VINOS LIMPIOS

LOS ÁNGELES, CALIFORNIA. UN DOMINGO CUALQUIERA POR LA TARDE,...

QUE VELADA MÁS MARAVILLOSA KATHERINE, LOS CHORIZOS ASTURIANOS A LA SIDRA ¿SEGURO QUE ERAN VEGANOS? POR CIERTO, HABLANDO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE, NUNCA HE PROBADO UN VINO QUE ME INSPIRARA CONFIANZA ALIMENTARIA, HAY TANTOS INTERROGANTES TRAS SUS ETIQUETAS,...

CAMERON DIAZ KATHERINE POWER

SIEMPRE HE PENSADO LO MISMO, ¿QUÉ OSCUROS SECRETOS ESCONDEN SUS ADITIVOS? ¿SERÁN TAN SANOS COMO EL TOFU DEL SÚPER QUE COMO A DIARIO? CREO QUERIDA CAMERON, ¡¡¡QUE DEBERÍAMOS CREAR NUESTROS PROPIOS VINOS LIMPIOS!!!

LA DICHOSA TAPITA LA DEBERÍAMOS HACER DE ROSCA-CHAPA, EL CORCHO NO ES CHIC, ES COMO ANTIGUO, ¿NO? Y NOSOTROS QUEREMOS ¡¡UN VINO COOL, MODERNO, SANOO!! A SABER QUE ADITIVOS LLEVA EL CORCHO ESE QUE LE PONEN... ¡¡¡Y SIN HABLAR DE LO DIFÍCIL QUE ES DE ABRIR!!!

LLUVIA DE IDEAS

SI, ¡¡LO VEO!! UN VINO CON UN TINTE ROSA QUE LE DE ESE TOQUE QUE NINGÚN OTRO VINO TIENE. ADITIVOS SÓLO POR RAZONES ESPECIALES...

AAARGSHH AY DIOS QUE ASCO!!

POR LO DEMÁS, HA DE SER UN MARAVILLOSO VINO LIMPIO DE ADITIVOS, QUE MARIDE CON EL TOFU, LA HAMBURGUESA VEGANA, LA SALCHICHA SINTÉTICA, LA TAN SALUDABLE PATATA FRITA...

LA ETIQUETA TIENE QUE DECIRLO TODO, PERO SIN DAR DATOS, NO VAYA A SER QUE LOS COMPRUEBEN, JAJAJA! Y LE PONEMOS UN ESTILO COMO DE DESPIECE DE TERNERA

¿QUÉ PONEMOS DE LA AÑADA?

¿Y DEL ORIGEN?

¿Y SI NOS PREGUNTAN SI ES ECOLÓGICO?

¿Y DE LA VARIEDAD?

¿Y SI LA BOTELLA ES VERDE...

¿Y SI EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO!!

PREGUNTAR POR LA EDAD ES DE MALA EDUCACIÓN

LAS UVAS PROCEDEN DE UN MUNDO SIN FRONTERAS...

LA BOTELLA ES VERDE...

¿Y SI EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO!!



EL TRILEMA DE BACO

» Cuando uno se dedica a comentar vinos, y encima no tiene más remedio que puntuarlos, más aún si lo hace en un medio de comunicación de amplia difusión nacional, debe enfrentarse en ocasiones a *trilemas* como el ideado por Dani Rodrik, economista turco, de familia sefardí, Premio Princesa de Asturias de Ciencias Sociales 2020, cuya formulación, planteada en su libro *La paradoja de la globalización* (Antoni Bosch, 2012), sostiene que es imposible conseguir al mismo tiempo, la globalización económica, la democracia política, y la soberanía nacional. Sólo se pueden elegir dos opciones. Vamos, que una democracia para ser soberana debe prescindir de la globalización, o prescindir de la soberanía si necesita integrarse en la economía globalizada. La tercera opción, cuyo ejemplo es China, resulta más discutible.

En todo caso, las posibles combinaciones del *trilema* pueden convertirse en un verdadero dolor de cabeza para políticos empeñados en resolver la cuadratura del círculo. En mi caso no tiene tanta trascendencia, aunque no deja de ser endiablada. Lo llamo *el trilema de Baco*, con los tres vértices de Rodrik convertidos en calidad, cantidad, y precio. Cuadrar este triángulo puede resultar diabólico... salvo que se haga trampa.

En el mundo del vino eso de bueno, bonito (abundante) y barato es un ideal imposible, salvo que seamos muy tolerantes con la calificación de bueno. La realidad es que cuanto mayor es la calidad, menor es la cantidad y más elevado el precio. Mucho más en nuestra época, cuando los enólogos bodegueros, o bodegueros y enólogos, se afanan con loable empeño y devoción biodinámica en interpretar el terreno, leer la viña, y echarse a un lado para que se exprese el paisaje. Una forma de ser en el viñedo que casa mal con la oferta abundante que permite los precios asequibles. Llamadme desconfiado, pero si el vino no es todo lo caro que tales premisas vitivinícolas exigen, o estamos ante un fraude como la copa de un pino o el generoso bodeguero es un mecenas dispuesto a satisfacer con su dinero las demandas de los amantes del vino.

Porque tan loable veneración por la madre naturaleza y sus embriagadores frutos suele casar mal con la rentabilidad empresarial. No parece viable económicamente elaborar solo unos cuantos cientos de botellas de vinos excelsos, salvo que se vendan carísimos. Por eso, la mayoría de las veces se trata de una inversión en prestigio, de forma que las altas puntuaciones nacionales e internacionales induzcan la contaminación positiva del resto de los vinos de la bodega, mucho más asequibles.

En otros casos, el vino minoritario genera un buen posicionamiento en los mercados, lo que permite al audaz enólogo-bodeguero desarrollar posteriormente segundas marcas, en general con excelentes resultados. Es el caso de vinos como Pingus (1.150 €) y Flor de Pingus

(82 €), Contador (320 €) y La Cueva del Contador (65 €), Corullón Moncerbal (165 €) y Villa de Corullón (41 €), o Aquilón (120 €) y Alto Moncayo (35 €), por poner algunos ejemplos.

El problema surge cuando la segunda opción se aproxima a la calidad de los vinos top. Podemos encontrarnos con la paradoja de que la diferencia de calidad es muchísimo menor que la diferencia de precio. El consumidor entendido no dudará en comprar el segundo, por mucho que reconozca las grandes virtudes del primero. Pero hay que reconocer que el éxito de Peter Sisseck, y los que le han seguido, ha impulsado la aparición de pequeñas elaboraciones, muchas basadas en viejas viñas familiares, de escasa o nula rentabilidad económica, que han resurgido de la mano de sus descendientes, habitualmente profesionales bregados en grandes bodegas. Soy feliz cuando los descubro –o me

los descubren– aunque el gozo no pasa del ámbito personal. Su elevado precio y pequeñísima oferta me impiden hacerme eco de su nacimiento en un diario con cientos de miles de lectores. Queda esperar a que nazca la segunda marca.

Admito que estas disquisiciones no solventan un problema de difícil resolución en un país como el nuestro, de bajo rendimiento vitícola por hectárea, con el agravante de que esa menor producción no se corresponde con una mayor calidad. El ejemplo más sangrante es La Mancha, la extensión de viñedo mayor del mundo, que no se caracteriza precisamente por sus grandes vinos. En realidad, la mayoría de su cosecha se dedica a la elaboración de graneles, cuyo precio medio en los mercados internacionales apenas supera el medio euro por litro. Y eso es dramático en un país cuya principal riqueza vitivinícola estriba en la diversidad de terruños, en la gran complejidad climática y en la excelente

calidad, muchas veces ocultada por las prácticas vitivinícolas impropias, de nuestro amplio patrimonio ampelográfico.

Pero seamos realistas y soñemos: con las notables y conocidas excepciones, la calidad/país de España se manifiesta en toda su grandeza gracias a las reducidas elaboraciones basadas en pequeños viñedos de viejas cepas, muchas de pie franco, fuente de personalidad y singularidad, que la buena enología debe permitir y potenciar. Y eso debería estar bien valorado y mejor pagado. Para ello, lo primero que debería aumentar es, junto con la autoestima, nuestro raquíctico consumo per cápita de vino, que roza la abstemia. Yo hago lo que puedo, prisionero como estoy del trilema de Baco. Ahora, mientras me termino esta penúltima, recito sin mucho entusiasmo los versos del gran poeta chino de la dinastía Tang, Li Bai (701-762):

Después de tres copas
descubrimos la verdad ...
la perfección aparece a los ebrios.
Y desaparece al despertar. ■



SINCE 1963
JEANLEON
A MAN, A TIME, A WINE



LA MÁXIMA EXPRESIÓN DE UN TERROIR QUE NOS HACE ÚNICOS.

Vinos ecológicos del Penedès con la certificación
de **Vi de Finca** que avala su singularidad y calidad.

WWW.JEANLEON.COM

    @jeanleon1963

 WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



LA PRODUCCIÓN
DE VINO EN
PENEDÈS
CCPAE

 ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Llámame clásico

*Que te llamen clásico
es un orgullo, las cosas como son.
Un clásico tiene un encanto especial.
Por eso resiste el paso del tiempo
y siempre está de moda.*

VIÑA POMAL

HARO · RIOJA · 1904

