

LA PALMA BAJO EL VOLCÁN ✕ RIBEIRAS DO MORRAZO ✕ DE VINOS POR LAVAPIÉS

planetVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

ROBLE Y
ALGO MÁS

30 AÑOS
DE ALIÓN

CREADORES
DE IDA Y VUELTA

(only Spain) 6,00€
número 99
DICIEMBRE 2021 / ENERO 2022

ISSN 1699-5183
9 9
9 77 1639 516004

VINO DE DIARIO

**31 de Noviembre '21Ti****Tinto**

VT Castilla y La Mancha
Bodegas Más Que Vinos
48 € caja de 6 botellas



VINO DE DICIEMBRE

**Hado '18****Tinto**

DOC Rioja
Bodegas y Viñedos Pujanza
72 € caja de 6 botellas
144 € caja de 12 botellas



LA COPA DE PANDORA

Estrenos/Primicia de Guía Proensa 2022 disponibles en La Bacanal

**Dominio de Calogía**

Tinto DO Ribera del Duero
Dominio de Calogía

225 € estuche de madera de 3 botellas
450 € caja de madera de 6 botellas

**Abadía San Quirce '20**

Blanco DO Rueda
Bodegas Abadía San Quirce
54 € caja de 6 botellas

**Pujanza Norte '18**

Tinto DOC Rioja
Bodegas y Viñedos Pujanza

156 € caja de 3 botellas
312 € caja de 6 botellas

**La Huella de Aitana Cuvée Zen '19**

Rosado DO Navarra
Gonzalo Celayeta Wines
70 € caja de 3 botellas

**Do Ferreiro Cepas Vellas '20**

Blanco DO Rías Baixas
Bodegas Gerardo Méndez
180 € caja de 6 botellas

**AT Roca '18**

ECBR Espumoso Classic
Penedés brut reserva
AT Roca
78 € caja de 6 botellas



Más vinos y lotes surtidos especial Fin de Año en nuestra web: www.proensa.com/labacanal

*** Disponibles Panorámicas de Campo de Borja, Jumilla, Navarra, Ribera del Duero, Rioja y Rueda. Y tallas grandes en La Crátera de La Bacanal.

Consulte en nuestra web: www.proensa.com/labacanal-panoramica-otras/ y www.proensa.com/labacanal-la-cratera/

(***) Algunas referencias pueden cambiar por renovación de añadas.

COMPRAR EN LA BACANAL



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



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



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



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



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



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



VINOS GASTRONÓMICOS

DE AUTOR, DE ALTA EXPRESIÓN, ECOLÓGICOS, NATURALES, VEGANOS... Y, AHORA, GASTRONÓMICOS. EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS SE ASISTE AL ATERRIZAJE, UN TANTO FORZOSO, DE UN NUEVO CALIFICATIVO PARA LOS VINOS. AHORA HAY VINOS GASTRONÓMICOS. Y ESO LLEVA A PENSAR QUE, EN BUENA LÓGICA, HA DE HABER VINOS QUE NO SEAN GASTRONÓMICOS. Y ESOS VINOS ¿QUÉ SON?

» Si se acepta, tal como parece establecido, que la gastronomía implica muchas más facetas, culturales, históricas, etnográficas y hasta ecológicas (y cabría añadir del entorno del acto gastronómico: vajillas, copas, cuberterías, ambiente), que la simple ingesta de alimentos, cabe recordar que el vino forma parte difícilmente sustituible de la gran panoplia de elementos que participan en el acto gastronómico. Y, aunque no se acepte ese concepto de gastronomía, también. El vino se alinea desde hace milenios entre los productos considerados alimentos en tanto en cuanto aporta elementos nutritivos al humano consumidor.

Si se admite esta premisa, sorprende la aparición de un nuevo concepto, el del *vino gastronómico*. Es uno de los pocos neologismos del lenguaje del vino del que el sector de los informadores, críticos y demás fauna no parece ser el responsable. Ha nacido, salvo que alguien aporte pruebas en contrario, en los textos que preparan las bodegas, o sus agencias de comunicación, para contar las virtudes de sus vinos. Todo llama a pensar que se trata de un nuevo parapeto para quien no tiene nada más consistente que decir. Cierto es, en este sentido, que la imaginación de los escritores de esos textos no tiene límites a la hora de perpetrar las abundantes notas de prensa que ocupan una página o más y en las que no se da ni un solo dato.

Puede responder también a la necesidad, real o autoimpuesta, de poner etiquetas a las cosas. El problema es que la imaginación pervierte todo lo que tiene de positivo esa querencia por las etiquetas. Con frecuencia, en lugar de facilitar la comprensión suponen un obstáculo y sólo aportan ruido. El síntoma es claro: cuando un concepto necesita una prolija explicación es que no sirve.

La pregunta es: ¿acaso hay vinos que no son gastronómicos? Todo el que cata un número considerable de vinos al año sabe que algunos (o muchos) pueden resultar incluso indigestos si alguien osa dejar que pasen las barreras defensivas y no los escupe. Sin embargo, la calidad siempre es *gastronómica*, entendido el concepto como *digerible*, o al menos *potable*, cuando no altamente recomendable para el gozo y disfrute del que consume los vinos de calidad. Aunque sea un consumo en solitario, que esquite la cualidad del vino como bebida social, o como refugio frente a tanto plato imaginativo, dulzón y hasta indigesto de los

que tanto abundan. Ahí cabe el recurso de quienes hicimos la *mili*: el chusco y el vino, aunque no fueran de gran calidad, como alternativa a los casi siempre infames platos cuartereros.

El vino siempre acompañó, en el entorno mediterráneo y sus áreas históricas de influencia, a los alimentos, como un elemento nutritivo complementario y en ocasiones como aportación muy importante e incluso principal en la dieta de amplias capas de la población. Por tanto, es alimento. Cuando la alimentación dio el paso hacia la gastronomía, cuando se comía por placer más que por necesidad, el vino aún ganó protagonismo, por más que lo quieran ignorar muchos de los *cocineritos versace*, como los calificaba nuestro Pepín Iglesias. Y se sofisticó, mejoró en sus rasgos más hedonísticos, cuando tomó ese papel en las comidas *gastronómicas*. Por tanto, también es gastronómico. Además, durante milenios se utilizó como profiláctico (para potabilizar el agua, incluso para desinfectar las heridas). Por tanto, además es saludable.

Si algún vino no es gastronómico (o alimenticio o saludable), ¿qué es? Pues difícilmente puede ser calificado como vino. Será un producto de la vid y todo lo que se quiera, pero el mínimo exigible es que sea correcto y, si se entra en territorio gastronómico, que sea placentero, que tenga calidad al margen de cualquier otra consideración, liturgia o ideología. A partir de ahí entra el concepto de idoneidad. Puede ser idóneo para un plato, para un momento, para tomarlo en determinada compañía, para una época del año y hasta para una hora del día. Circunstancias que lo relacionan muy estrechamente, una vez más, con lo gastronómico, pero que no pueden ser un argumento para definirlo como más o menos gastronómico.

Tal vez se quiere decir que el vino es adecuado para una amplia gama de platos (sería adecuado decir que es de amplio espectro gastronómico), versátil en su segunda acepción ("capaz de adaptarse con facilidad y rapidez a diversas funciones") o incluso cosmopolita, si es que se quiere decir que se reconoce como vino de calidad en cualquier mercado internacional.

Es, de nuevo, el debate de la precisión. Y en el siempre discutido lenguaje del vino interesa mucho la precisión y no dejar terreno a la intuición o a los parapetos dialécticos interesados. ■

SUMARIO

REGRESO A LOS ORÍGENES

Se formaron lejos de casa, a veces al otro lado del mundo, y han vuelto para ponerse al frente de proyectos autóctonos. Elaboradores pegados al terruño para buscar en casa nuevos horizontes. Creadores de ida y vuelta. **PÁG. 26**

30 AÑOS DE ALIÓN

Hijo de la mítica Bodegas Vega Sicilia, Alión nació para ensalzar los valores de la DO Ribera del Duero y de la variedad Tinto Fino. Tres décadas en las que este tinto se desmarcó de sus hermanos Vega-Sicilia y, sobre todo, Valbuena. **PÁG. 38**

Saber Más TOCAR MADERA

La madera y el vino son pareja de hecho desde hace al menos dos mil años. Una convivencia llena de matices: alternativas en el tipo de madera, en su tratamiento, en el tamaño, edad y condición de los envases. Todo un mundo de matices. **PÁG. 48**

3 LA LUNA, DE ANDRÉS PROENSA

Vinos gastronómicos

6 NOTICIAS

Guía Proensa 2022
Al albur de la ceniza

8 EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS

Cambio climático y viñas

10 SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANJÓN

Una agenda estratégica

13 ESTRENOS

16 VINOS Y BODEGAS

Ribeiras do Morrazo. *De furancho* al lujo
Raíces ibéricas. Mirada cosmopolita
Edetària. Mayoría de edad

36 MENSAJE EN UNA BOTELLA, DE MARÍA PILAR MOLESTINA

Un grano de arena

54 DE VINOS POR...

Lavapiés

57 PISTAS

Fonda de La Confianza / Las Regañás Don Pelayo
El Garaje del Club de Cosecheros / A Curva
El Secreto de Chimiche / Ment

60 BARRA LIBRE

Palabra de vinatero
Libros
La crítica ha muerto

61 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO

Marca, qué marca

planetavino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Caldach,
Pilar Calleja, Amaya Cervera, Carlos Delgado,
M^a Antonia Fernández-Daza, Ramon Francàs i Martorell,
Luis García Torrén, Fernando Gurucharri,
José Hidalgo Togores, Paz Ivison, Fernando Lázaro,
Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas,
M^a Pilar Molestina, Raquel Pardo, 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 FOTOMECAÁNICA
TTM Tótem

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto (fotos@alvarofprieto.com)

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

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

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

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

PRODUCCIÓN
TTM Tótem
C/ Luis I, 17 - 1º D-1
28031 Madrid
Teléfono: 916 363 742
Correo electrónico: ttm.totem@gmail.com

IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

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

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



Conexiones singulares. Vinos excepcionales.

A los pies de Sierra Cantabria, entre 570 y 580 metros de altitud, se encuentra Finca El Nogal: Una parcela de 1,6 hectáreas, expuesta a poniente, de suelo muy pobre y profundo. Sus difíciles condiciones dan lugar a un ciclo vegetativo corto y uvas de elevada concentración, con carácter único.

Reconocida como Viñedo Singular, se garantiza el aislamiento y protección de su vid: Una excepcionalidad que consideramos patrimonio de Rioja Alavesa.


YSIOS





Guía Proensa 2022

20 años

MÁS O MENOS EN LAS MISMAS FECHAS, LA GUÍA PROENSA PROPONE UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA FRUTO DE LAS CATAS DEL DIRECTOR DE ESTA REVISTA. SE CUMPLEN VEINTE AÑOS DE LA SALIDA DE UNA PUBLICACIÓN QUE FUE HIJA DE UNA DEDICACIÓN A LA INFORMACIÓN VINÍCOLA DURANTE CUATRO DÉCADAS.

»» La pandemia del tristemente célebre Covid-19 ha alterado la vida de todos, las economías de la mayor parte (las de algunos para mayor beneficio) y la mente de muchos. Lo peor es que no sabemos hasta qué punto. En esta modesta editorial nos hemos apuntado casi al menú completo, sobre todo a las crisis sucesivas y a la zozobra sobre la salud de las gentes cercanas. También nos ha alterado las agendas, lo que, afortunadamente, no es lo peor que podría suceder.

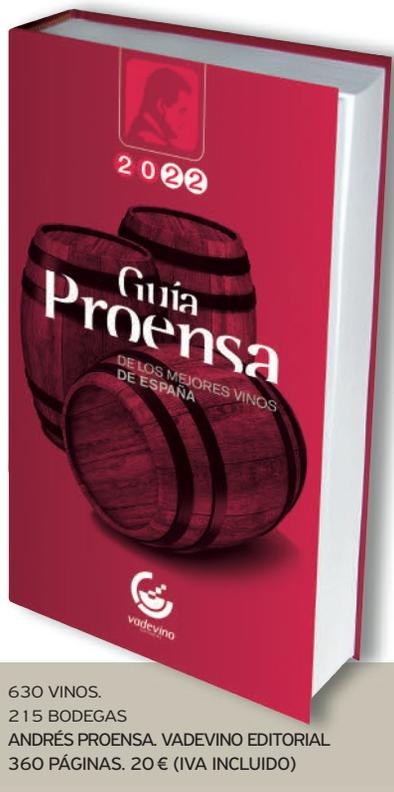
En esta fecha de diciembre de 2021 deberían haber confluído dos conmemoraciones: el número 100 de PlanetaVino y la vigésima edición de la Guía Proensa. El virus maldito paralizó muchas cosas en 2020, entre ellas dejó durante unos meses sin actividad todo lo que no se consideró imprescindible, caso de las impresas. Eso hizo que la revista faltara a una de sus citas con sus suscriptores; ese año fueron cinco las citas y no seis, lo que ha llevado el número 100 a la próxima cita, a febrero de 2022. Esperemos que no se confirme la superstición negativa que pesa sobre el número dos y la conmemoración (las economías no han quedado para celebraciones con fiestas ni quema de tracas) sirva como punto de partida para la recuperación que todos deseamos y para terminar de normalizar los ritmos de trabajo.

La revista prepara una edición especial que quiere servir para recordar algunas de las cosas que han sido noticia en estos 101 bimestres. Por encima de la contemplación del propio ombligo que tanto abunda en este tipo de situaciones.

En primera fila

La Guía Proensa llegó un poco antes que la revista, concretamente en noviembre de 2002, ya con el euro en funciones plenas, aunque es verdad que recién estrenado y con las pesetas en la cabeza de la mayoría. En estos veinte años la guía ha sido testigo y ha querido dar testimonio de un cambio espectacular en el panorama del vino español. Un cambio que ha ido en varias direcciones, con muchas luces y algunas sombras, pero con un balance positivo.

La propia evolución de la Guía Proensa, y también las de las otras publicaciones del



630 VINOS.
215 BODEGAS
ANDRÉS PROENSA. VADEVINO EDITORIAL
360 PÁGINAS. 20 € (IVA INCLUIDO)

sector, lo demuestra. El autor siempre quiso, y casi nunca consiguió, limitar el número de vinos reseñados a una selección de en torno a quinientos. La calidad de los mejores vinos de España, así como la cantidad de ellos que alcanzaban el mínimo exigido, lo hacía imposible, a pesar de que cada año el cronista ajustaba al alza la exigencia y a pesar de que a partir de la edición de 2013 se limitó la publicación a los vinos que alcanzaran o superaran los 90 puntos sobre 100. Quedaron fuera los *ochentas*, una calificación que ya implica virtudes notables, y se seleccionan solo los que pueden ser considerados vinos extraordinarios.

Vinos emocionantes

La calificación centesimal, que la Guía Proensa fue la primera en adoptar, se acabó imponiendo y hoy, con los lógicos distintos

criterios en su aplicación, es la que emplean todas las guías que siguen en la brecha. Es lógico en unas altas calidades que exigen afinar en las diferencias entre ellos.

El autor también fue el primero (no el único) en atreverse a otorgar a un vino la calificación máxima. Otros, quizá más sabios, tal vez más prudentes, niegan que exista el vino perfecto, merecedor del 100, o simplemente se limitan a no calificarlo con 100. El cronista que firma estas repite una y otra vez el mismo ejemplo: en los Juegos Olímpicos celebrados en Montreal hace casi medio siglo, se otorgó el 100 a un ejercicio de Nadia Comăneci por el que la gimnasta rumana hoy seguramente ni siquiera pasaría a la final pero que en 1976 los jueces calificaron como perfecto o al menos insuperable.

Cada año son varios los vinos que rondan la perfección, los vinos emocionantes, que se hacen notar en cualquier cata, sea de ocho o diez vinos, que es la cifra habitual de una sesión de cata para la Guía Proensa, sea de 50 o de los maratones de cata que se marcan algunos colegas. Son esos vinos a los que solo con cierto esfuerzo se pueden restar puntos por pequeños matices o simplemente por el criterio del catador. Cabe recordar que en este caso, al contrario que en la revista PlanetAVino, que cuenta con un comité de cata en el que el director es Fernando Gurucharri, el criterio es unipersonal. Por más que coincida bastante con el de la revista, los resultados y calificaciones, así como todos los textos, son obra del periodista que le da su apellido. Esa circunstancia, como el principio de independencia y razonable objetividad, son los únicos aspectos inmutables en las veinte ediciones de la Guía Proensa.

En esta edición 2022, de nuevo se han sobrepasado los presupuestos en cuanto a número de vinos seleccionados. Son 630 vinos de 215 bodegas de toda España. Salvo en la zona de los vinos emocionantes, los de 98, 99 y 100 puntos, donde hay una gozosa segunda cata de ajuste, no hay desempate para decidir el número de vinos total o el que aparece con cada calificación.

Y a la hora de que estas páginas vean la luz ya se empieza a trabajar en la siguiente edición. ■ AP



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



XR
Reserva



LOS TIEMPOS CAMBIAN,
LO AUTÉNTICO PERMANECE.

@marquesderiscal www.marquesderiscal.com



CAMBIO CLIMÁTICO Y VIÑAS

» Confieso que tengo reticencia a hablar aquí de cambio climático, algo que ocupa mi otra vida profesional, que quiero mantener bien separada de mi actividad en el vino. Hoy me permito escribir unas líneas, sin ninguna indicación política.

El tema que me inquieta es una asunción generalizada en nuestro sector de que cambio climático significa calentamiento, puesto que se referencia generalmente en aumento de temperaturas medias. Sin embargo, como ocurre con tantas otras cosas, lo que es verdad a nivel planetario, no tiene significado práctico a nivel local.

El efecto del dióxido de carbono en la atmósfera significa fundamentalmente que se retiene más energía térmica. Una buena parte de ese exceso se dispersará transformándose en otros tipos de energía: mecánica, eléctrica,... Los flujos de aire y agua cambian por ello. El efecto final es el incremento enorme de los accidentes climáticos: sequías, lluvias y heladas en estaciones extrañas a la agricultura tradicional, reposicionamiento de las corrientes oceánicas, cambios de equilibrios biológicos, etcétera.

Esto es algo terrible para un cultivo leñoso, con vocación de permanecer anclado a un territorio durante siglos, y cuyo valor es extremadamente dependiente de los ecosistemas en sus lugares de origen, como es la viticultura.

En consecuencia, el problema no es tanto que haga más calor, sino que la frecuencia de accidentes es muy superior. Como los cambios son caóticos (por ser demasiado complejos para nuestro entendimiento), no hay ninguna medida simple que los pueda afrontar.

Las historias que leemos repetidamente, sobre un futuro caracterizado por gamachas plantadas en Borgoña, nuevos viñedos en las altas montañas o la producción de gran vino escandinavo, tienen más de leyenda urbana que de proyección seria en términos históricos.

El terruño no es simplemente una temperatura, sino una interacción compleja de suelos, microbios, plantas, personas y patrimonio inmaterial que se somete cada año a varios climas diferentes: el del aire, el del suelo, el de la canopia. No es algo repetible en otros sitios, como bien saben los productores del Nuevo Mundo o de las nuevas regiones españolas de calidad. Ellos han podido alcanzar el status de respeto cuando han encontrado su propia expresión, abandonando la imitación de los clásicos.

Si queremos ser leales a nuestros territorios, si asumimos la responsabilidad de intentar que nuestras zonas rurales perma-

nezcan ocupadas con gente que vive con dignidad y esperanza, no nos queda otra que encarnizarnos en adaptarnos al cambio con inteligencia.

Asumir que nunca hubo soluciones simples para problemas complejos, ni soluciones viejas para nuevos problemas. Experimentar y compartir lo que aprendemos. Buscar una solución y la contraria, siendo conscientes de nuestra propia ignorancia frente a un desafío inédito.

Desarrollar nuevas tecnologías, de mecanización inteligente del viñedo, de desarrollo de variedades de fruto y de portainjertos, de conocimiento del suelo, de prácticas enológicas... Lo que sea, excepto nostalgias inventadas de tiempos medievales que, afortunadamente, nunca volverán.

Sin embargo, hay una técnica del pasado que me parece interesante recuperar, la de los viñedos multivarietales. Los anti-

LOS ANTIGUOS ASUMÍAN LA INCERTIDUMBRE DEL CLIMA, Y ESTABLECIERON LA MEZCLA DE VARIEDADES EN EL CAMPO COMO SEGURO BIOLÓGICO FRENTE A LOS ACCIDENTES.

guos asumían la incertidumbre del clima, y establecieron la mezcla de variedades en el campo como seguro biológico frente a los accidentes. Ahora tenemos los medios para conocer cada viña, y tomar decisiones sobre qué hacer en todo momento: vendimiar de una vez o en varias pasadas, podas adaptadas y muchas cosas más.

La mezcla de variedades es consecuente con el mensaje del *terroir*.

En zonas donde distintas variedades pueden prosperar, interesa que el origen prepondere sobre el carácter varietal. Es además buen campo de experimentación para variedades nuevas e importadas, que pueden añadirse minoritariamente. Por ejemplo, nuestra Tempranillo, fuera de algunas zonas privilegiadas, tendría que ser cortada con otras variedades para reducir las correcciones en bodega, hoy generalizadas. No es necesario esperar a nuevas plantaciones, que los reinjertos en viñas viejas funcionan estupendamente.

Es una posibilidad más, y puede ser que inadecuada. Pero tenemos que ensayar lo que sea. Todo antes de abandonar el territorio. Eso no es aceptable. El gran vino no es un producto que se pueda deslocalizar. La lealtad al territorio es un elemento indisoluble de la calidad. El gran vino no está bueno, sino que es bueno porque representa valores. ■





350.000 € en la carta Roban “la botella de Atrio”

La noticia estuvo en los medios más importantes tanto nacionales como internacionales. La que fue calificada como la mejor bodega de restaurante del mundo, la del cacereño Atrio, sufrió en la madrugada del 26 al 27 de octubre el robo de un valioso lote de botellas. Un asalto que parece muy planeado en el que se sustrajeron 45 botellas de los vinos más valiosos de la carta, entre ellos la casi legendaria botella de Yquem de 1806, además de 38 del cotizado Romanée Conti y otras 7 de Yquem. Los desolados propietarios de Atrio, el director José Polo y el cocinero Toño Pérez, están convencidos de que se trata de un robo por encargo y tienen pocas esperanzas de recuperar la que es conocida como la botella de Atrio, que tenía un precio en la carta de 350.000 €.

Los ladrones, alojados en el lujoso establecimiento del centro histórico de Cáceres, provocaron la ausencia del conserje nocturno del hotel solicitando a altas horas de la noche que les preparase algo de comer. Ante la insistencia, marchó a la cocina y es el momento que aprovecharon para sustraer las botellas. A la mañana siguiente abandonaron tranquilamente el hotel, pagando la cuenta con tarjeta de crédito falsa. Los responsables de Atrio no se percataron del robo hasta que llegó la hora de iniciar el servicio de restaurante, al mediodía del día 27. Calificada por medios internacionales como la mejor carta de vinos de restaurante del mundo, la bodega de Atrio atesora más de cuatro mil botellas, con añadas antiguas de los más prestigiosos vinos del mundo. Entre ellas estaba, la famosa “botella de Atrio”, un doble magnum de Yquem 1806 (“Napoleón estaba vivo”, nos recuerda José Polo), que compraron en Londres por 12.000 € en el año 2000. Al desembalar la botella, una fabricación artesanal de hace más de 200 años, la botella se agrietó y comenzó a perder el precioso líquido. Sin pensarlo dos veces, José y Toño se subieron a un coche y viajaron hasta Burdeos, a la bodega productora, donde envasaron el vino en otra botella, sustituyeron la pérdida por perlitas de vidrio y el propietario de la bodega (hoy integrada en el grupo LVMH), Alexander de Lur-Saluces, y Sandrine Garbay, la enóloga jefa, certificaron la operación y la autenticidad del contenido. Así nació la amistad con el conde, cliente asiduo del restaurante Atrio.

Salvador Manjón Presidente por unanimidad

Salvador Manjón, director de La Semana Vitivinícola, directivo de la asociación profesional MassVino y columnista de PlanetAVino, es el nuevo presidente de la DO Valencia. Ha sido elegido por unanimidad y sustituye a Cosme Gutiérrez, que estuvo 12 años al frente del órgano rector. Su intención es que el consenso obtenido en la votación se mantenga en todas las decisiones. Afronta un reto importante tras la decisión del Tribunal Supremo de impedir la inscripción en la DO Valencia de viñas situadas fuera de su ámbito territorial. En ese asunto tendrá enfrente a José Miguel Medina, que ha renovado como presidente de la DO Utiel-Requena (es su segunda legislatura) y fue el



impulsor del recurso judicial. Con la elección como presidente de la DO Alicante de José Juan Reus Reus, presidente de Bodegas Xaló y representante de las cooperativas, que se estrena en el cargo, se completa la renovación de los cargos electos de las denominaciones de origen de la Comunidad Valenciana.

MASAVEU • BODEGAS

Arte con los cinco sentidos

FILLABOA LEDA MURUA PAGES Y ARATZ VALVERÁN



UNA AGENDA ESTRATÉGICA

» Una de las cuestiones que con mayor insistencia demandamos todos los que, de una manera u otra, estamos relacionados con el sector vitivinícola, es la mejora de la efectividad de las numerosas actuaciones que emprendemos destinadas a afrontar los importantes problemas que acucian al sector y que llevamos arrastrando años y años, sin conseguir apenas encararlos.

Han pasado más de setenta y cinco años desde que la publicación que dirijo nació y la gran mayoría de los asuntos que ocupaban la atención de sus colectivos, siguen, con sus pequeños matices, siendo las mismas que lo hacen actualmente.

Entre ellas, la más importante pero no la única bien podría ser la de mejorar el valor de la producción. El mantenimiento del patrimonio vitícola, el consumo, las exportaciones, la mejora en los aspectos productivos, la sostenibilidad y, especialmente en esta última década, todo lo relacionado con el cambio climático, la salud y los efectos que sobre esta pudiera tener el consumo de alcohol inherente a una copa de vino.

Son asuntos que requieren de actuaciones colegiadas que permitan abordar los retos, cada uno desde la parcela desde la que desarrolla su actividad. Los sindicatos agrarios desde el campo, los científicos desde la investigación, los técnicos desde las bodegas, los profesionales de la comunicación y marketing desde sus campañas de comunicación y las administraciones desde la responsabilidad de proporcionar un marco jurídico seguro que se ajuste a los problemas reales a los que debe hacer frente el sector.

No ha sido nunca fácil encarar este problema de aprovechamiento de recursos y generador de sinergia; y muy posiblemente, tampoco lo vaya a ser ahora. Pero qué duda cabe que un argumento muy importante para conseguirlo es la dotación de fondos con los que desarrollar las diferentes iniciativas.

Pues bien, conviene aprovechar que la Unión Europea dota una serie de fondos, algunos de ellos generalistas, como son todos aquellos relacionados con la Política Agraria Común, reformada recientemente y que apuesta por una política agraria más sostenible ambiental y económicamente, verde, social e igualitaria; que ponga en valor la agricultura dignificando su trabajo y permi-

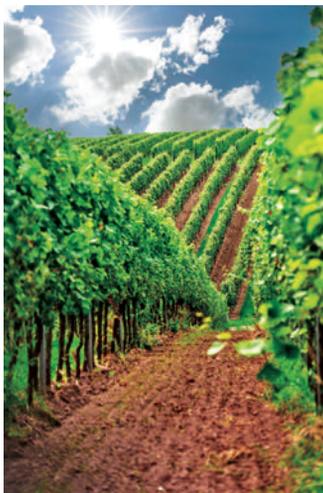
tiendo obtener una renta digna a sus agricultores. Así como aquellos provenientes del marco de los estrictamente vitivinícolas contemplados en sus Programas de Apoyo al Sector Vitivinícola Nacional y que se dirigen a medidas concretas de promoción en terceros países, reestructuración y reconversión de viñedo, vendimia en verde, inversiones, destilación de subproductos, innovación y destilación de crisis.

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) que agrupa a las entidades representativas de la cadena de valor del sector vitivinícola español y que se nutre de fondos provenientes de los propios operadores (recordemos: 0,18€ por cada cien litros de vino comercializado envasado y 0,052€ si el hectolitro lo fuera

a granel) y la Plataforma Tecnológica del Vino, asociación que apuesta por la innovación como motor de competitividad, han elaborado el documento Agenda Estratégica de Innovación del Vino, que han presentado al Ministerio de Ciencia e Innovación, en el que se recogen los principales pilares de la estrategia de Innovación, Desarrollo e Innovación (I+D+i) del sector para los próximos años y que debería servir de base para el desarrollo de futuros proyectos.

Agrupadas en seis áreas de interés (Viticultura, Proceso, Producto, Sostenibilidad y Cambio Climático, Salud y Economía Vitivinícola), se recogen 28 líneas estratégicas con las que se pretende actuar de manera colegiada y eficiente en el abordaje de cada uno de estos retos.

La profesionalización y especialización a la que tienden los mercados obliga a buscar en la eficiencia la herramienta con la que acercamos a la sostenibilidad del sector. No podemos olvidar que en ella confluyen tres pilares fundamentales para la sociedad del siglo XXI: aquella que debe hacer frente al grave problema de abandono de muchos de nuestros pueblos y requiere un compromiso firme en aras de actividades económicas que permitan la fijación de la población; la propiamente económica, que debe permitir que con esa actividad se obtenga unos ingresos que aseguren su rentabilidad y permitan obtener una renta digna; y la del medio ambiente, con el compromiso de hacer frente a la desertificación o sobreexplotación de nuestras tierras, creando un hábitat respetuoso que evite su degradación y empobrecimiento. ■



ARZUAGA

En el corazón de la Ribera

FRAUDE EN TARRAGONA

El 8 de octubre pasado, agentes de los Mossos d'Esquadra intervinieron en una bodega de Les Borges del Camp (Tarragona), llamada paradójicamente Reserva de la Tierra, más de tres millones de distintivos falsos y 750.000 botellas de vino identificadas con las precintas de las denominaciones de origen Priorato, Montsant y Terra Alta. Según las estimaciones, el fraude se perpetraba desde 2017 y podría ascender a entre ocho y diez millones de botellas al año, que se vendían en tres supermercados, cuyos nombres no se han dado a conocer pero que en principio parece que no tienen responsabilidad en el caso. Fuentes de la investigación han informado que la bodega comercializaba de forma legal vinos de esas tres denominaciones de origen y se han apresurado a aclarar que es un fraude pero no hubo riesgo para la salud de los consumidores.

DEL 7 AL 9 DE FEBRERO, BARCELONA WINE WEEK

Más de 400 empresas del sector vinícola, productores, distribuidores y organismos oficiales, han confirmado su presencia en la segunda edición de Barcelona Wine Week, la feria especializada que organiza en Barcelona Alimentaria Exhibitions y es continuación del clásico salón Intervin. La organización ha destacado que será la primera convocatoria sectorial después del paréntesis de la pandemia y que el ritmo de contratación, con más del 70 por ciento de la superficie ferial ocupada, recuerda a la actividad de antes de la llegada del coronavirus, lo que refuerza su papel como iniciativa de referencia en su estilo

URUEÑA, SEGUNDA DO MUNICIPAL

La Comisión Europea ha ratificado en noviembre la DO Urueña. En la localidad vallisoletana, famosa por sus librerías, existe una sola bodega, Señorío de Urueña, propietaria de todo el viñedo de la zona. Como en Castilla y León no existe la figura de la DO de pago, se afrontó la calificación por el procedimiento ordinario. Urueña se convierte en la duodécima denominación de origen de Castilla y León y la primera de la región (segunda en España tras Yecla) integrada por un único municipio. Según la base de datos eAmbrosia, que cita el comunicado de la nueva DO Urueña, hay registradas 1.177 denominaciones de origen de vino.

ANA DE ALTÚN CONTRA ANNA DE CODORNÍU

Después de ocho años de pugna, la Oficina de la Propiedad Intelectual de la Unión Europea ha ratificado la legalidad de la marca Ana de Altún frente a la oposición de Codorníu, titular de la marca de cava Anna de Codorníu. La bodega catalana alegaba riesgo de confusión por similitud de marcas, argumento rechazado por el organismo europeo, que considera que no hay posibilidad de establecer un vínculo entre ambas marcas. Ana es un vino blanco y Anna es marca de cava.

LA OIV SE MUDA

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), organismo integrado por 48 estados, ha decidido trasladar su sede de París a la ciudad borgoñesa de Dijon, cerca del nacimiento del Sena. El hotel Bouchou d'Esterno será la nueva sede del organismo y la mudanza se realizará en septiembre de 2022.

LA MEJOR VISITA A BODEGA

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, en su sede de Elciego (Álava), ha sido considerada como la mejor bodega para visitar en Europa y la segunda del mundo en The World's Best Vineyards 2021, un ranking que destaca los mejores destinos de turismo de vino. La clasificación mundial está liderada por tercer año consecutivo por la argentina Zuccardi Valle de Uco.



Vinos de La Palma Al albur de la ceniza

»» Incertidumbre. Es esta la palabra que mejor define lo que vive La Palma desde que el volcán de Cumbre Vieja está activo. Provoca emoción que al hablar con ellos no les falten palabras de agradecimiento y ánimos. Los viñedos palmeros se cuentan entre los terrenos afectados, como nos cuenta Adalberto Martín González, presidente del consejo regulador de la DO La Palma. “El que está mandando aquí es el volcán; ni uno ni otro gobierno, es él quien dicta las pautas. Sólo nos queda esperar. Mientras tanto, estamos reclamando para que las ayudas no se demoren y que se tenga en cuenta que tenemos problemas de accesibilidad, que necesitamos una reestructuración, etcétera”.

Hay zonas donde la viña es primera economía pero otras donde es compartida con otros frutos, como aguacate y plátano. “A todo agricultor le fastidia perder una plantación, pero no es lo mismo cuando esa tierra no es primera necesidad. Los agricultores están esperando a las ayudas pero hasta que no finalice el proceso eruptivo no se puede hacer una valoración real de los daños”.

En el momento que hablamos, el balance provisional habla de dos bodegas ubicadas en la zona de afectación del volcán (el oeste de la isla), un espacio al que solo se puede acceder con permiso. “Una de ellas pudo evacuar el vino que tenía embotellado pero el que se encontraba en fermentación allí sigue. La otra bodega aún no estaba en producción porque acababa de volver a darse de alta”.

De las 485 hectáreas de viñedo inscritas en el consejo regulador, cifra en unas 90 las afectadas por la lava, “de las cuales, sin poder concretar cuántas, hay viñas que se llevó la lava, las quemó. Aparte de muchas construcciones que eran pequeñas bodegas familiares, antiguas o de nueva construcción, algunas cubiertas totalmente por la ceniza. Es muy pequeño el porcentaje de viña salvable gracias a su lejanía del cono volcánico; en algunas se ven todavía las puntas de los sarmientos. Estas podrían ser recuperables pero las que tienen más de dos metros de are-

na, teniendo en cuenta además que esa arena (o ceniza, como se quiera llamar) llegó con temperatura, han quedado asfixiadas”.

Habla de la posibilidad de recuperación de las que están bajo la ceniza, siempre que no sea una capa muy espesa, “pero todavía no podemos precisar lo que está perdido totalmente y quemado, ni las hectáreas que están bajo la arena. En imágenes del satélite Copernicus lo que podemos ver es superficie negra, pero no se puede distinguir si es arena o roca. Lo sabremos cuando se pueda acceder al lugar”.



Respecto al tiempo que van a necesitar las viñas que puedan recuperarse para volver a producir, Adalberto Martín tiene claro que no antes de un año, teniendo en cuenta que cuando el volcán pare será necesario un periodo de enfriamiento. “Aún cuando las labores fueran rapidísimas, y suponiendo que esas viñas tuvieran resquicios de vida, no van a producir nada en la próxima cosecha”.

Cuando el volcán rugió

La DO La Palma se creó hace 26 años dividida en tres subzonas: Norte de La Palma, Hoyo de Mazo y Fuencaiente, donde reventó el volcán. “Aunque está localizado en la parte oeste –explica el presidente– de la isla, también el este, a escasos veinte kilómetros, está resentido. Pero no es sólo una cuestión de distancia física. La DO La Palma tiene una veintena de bodegas, pequeñas en su mayoría, para las que el consumo princi-

pal se produce en restaurantes de nuestras zonas turísticas, incomunicada la más importante por las riadas de lava. Más o menos el 80 por ciento de nuestros vinos se consume en los restaurantes de la isla, pero es que tampoco los palmeros están saliendo porque hay que recordar que las comunicaciones se han visto también afectadas, lo que está creando episodios de desabastecimiento. Por eso, aunque por suerte no toda la viña está afectada, el consumo sí lo está”. Martín es consciente de que el daño sufrido por los viticultores es menos cuantioso si se

compara con la gente del plátano “pero todo afecta a la economía de la isla”.

Respecto a las variedades que había en esos viñedos (Listán Blanco y Negramoll como mayoritarias) comenta que había mucha mezcla porque son ancestrales, “prefiloxéricas todas y sólo presentes en esta isla. Antes del volcán estábamos trabajando con la universidad catalana Rovira i Virgili en el estudio genético de 80 variedades distintas que teníamos localizadas y varias de esas parras se las llevó la lava. Si descubrimos que había alguna que fuera única, lo que nos quedará es la historia y el recuerdo”.

En 1949, con la erupción de otro volcán, el San Juan, cuyas lavas discurren casi paralelas a las del Cumbre Vieja, las crónicas también hablan de pérdidas importantes en la viña. Y lo que ahora queda por venir se desconoce porque la erupción no ha terminado y la situación puede cambiar en cualquier momento. Por ahora, el presidente de la DO La Palma se muestra confiado en la gente de su isla “porque el palmero está muy arraigado a la tierra, y lo que ahora tenemos que hacer es luchar juntos para que esas coladas de lava no se conviertan en una guerra de los agricultores con los medioambientalistas. Lo que puede suceder si convierten nuestras tierras en terreno protegido. Estamos valorando las posibilidades que se van dar, y serán terreno protegido tras pasar por él la lava lo que significa que sigue siendo de tu propiedad pero no puedes usarlo como quieras si no hay una recalificación”. ■ **Mara Sánchez**

LOS SECRETOS DE ALMUDENA ALBERCA



SECRETO 2 '16 / SECRETO 3 '16

TINTO. BODEGAS Y VIÑEDOS VIÑA MAYOR.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDADES: TEMPRANILLO.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,
18 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: 2025-2026. PRECIO: 35 €

93 Almudena Alberca es el personaje de moda en la enología española y no porque elabore muchos vinos o asesore a muchas bodegas, sino porque es reclamada en cuanto foro, congreso, simposio o acontecimiento que se organice. Además, también trabaja, y duro, al frente de los vinos del grupo Entrecanales Domecq e Hijos (antes Bodegas Palacio 1894 y aún antes Hijos de Antonio Barceló). En la bodega de Ribera del Duero aplica su experiencia anterior en el oriente de la zona y la exploración de los rincones vitícolas ribereños. De ahí nació Secreto, al que ahora nacen dos vástagos, Secreto 2, que procede de viñedos de cota alta (950 metros de media) y de la zona de Soria, y Secreto 3, de la ribera burgalesa y terrenos algo menos elevados (900 metros sobre el mar). Pocas diferencias en la elaboración (parte de Secreto 3 se envejece en barricas de 350 l) pero sí de carácter en los vinos, algo más entero el soriano y más explícito en sus rasgos frutales el burgalés. Expresión en ambos casos de la variedad, en su vertiente fina y fresca, respetada por una bien medida crianza en barrica, y también de la zona en una interpretación moderna en la que se busca la fluidez y la frescura por encima de la tradicional contundencia; nervio y energía pero también grato discurrir para vinos frutales, con carácter y versátiles.

PAZO TORRE PENELAS BLANCO GRANITO '19



BLANCO. PAZO TORRE PENELAS.
ZONA: DO RÍAS BAIXAS. VARIEDADES: ALBARIÑO.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 8 MESES SOBRE LÍAS
EN DEPÓSITOS OVOIDES DE GRANITO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 39 €.

93 Después de una primera cosecha experimental, Familia Torres ha estrenado su Pazo Torre Penelas, adquirido en 2017. Un clos del albariño, con ocho hectáreas de viñedo dentro de los muros de la propiedad. Viñas plantadas en los suelos de granito degradado que dominan el terreno en la región para un vino que se elabora en innovadores depósitos ovoides de granito, como para que se sienta cómodo en el material en el que crecen las uvas. Los técnicos afirman que la piedra proporciona una microoxigenación que le confiere carácter. Es un albariño aromático, como se espera de la variedad, con sugestivos matices balsámicos, ahumados y de yodo. Vivo en la boca, con cierto cuerpo, fresco y suave, seco, sabroso, amplio.

MONTE REAL GARNACHA '20



TINTO. BODEGAS RIOJANAS.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDADES: GARNACHA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 15 €.

88 El más reciente vástago de la amplia familia de vinos que ha desarrollado la centenaria bodega de Cenicero se sale de los parámetros de la casa. Y también del paisaje habitual de sus viñas. Se incorpora a la tendencia de los vinos de Garnacha y a la de los tintos frescos, de trago largo y versátiles, que parecen diseñados para acompañar a las tapas. Y a la atracción, que no es nueva pero sí confesa en tiempos recientes, por la Garnacha del alto Najerilla, en este caso viñas a 700 metros sobre el mar. Este nuevo tinto tiene carácter y frescura, muy grato discurrir y atractivo en los sencillos aromas. Recuerdos vivos de fruta roja en sazón, con notas minerales y un toque de monte bajo. Buen equilibrio en cuerpo medio, textura fluida no alterada por cierto relieve tánico, fresco, vivo, frutal.

PAGOS DE ANGUIX PRADO LOBO '17



TINTO. PAGOS DE ANGUIX.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO. VARIEDADES: TINTO FINO.
CRIANZA: 26 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 35 €.

94 Barrueco, Costalara, El Rosado y ahora Prado Lobo. La familia Juvé estudió durante muchos años su entrada en la DO Ribera del Duero, pero una vez dado el paso no ha perdido ni un minuto en desarrollar un proyecto en el que se encontraron con la compra de dos bodegas cuando culminaban el acuerdo para adquirir una. La decisión se tomó por la oportunidad de reunir un viñedo importante en una zona cotizada, la Ribera burgalesa. Ficharon a José Manuel Pérez Ovejas como asesor y empezaron a desgranar vinos de finca. Prado Lobo, el tercero, es un tinto poderoso, con bien definido carácter de zona. Nariz frutal profunda y rica en matices apenas desarrollados todavía. Estructura y equilibrio en la boca, con cuerpo, relieve y nervio, sólido, sabroso, expresivo en aromas, muy fino.

ABADAL ARBOSET '17



TINTO. BODEGAS ABADAL. ZONA: DO PLA DE BAGES.
VARIEDADES: MANDÓ, PICAPOLL, SUMOLLPUÓS FORT,
CAP PELAT, CUA DE MOLTÓ, MALVASIA DE MANRESA,
PANSERA, FUMAT Y CAP NEGRE.
CRIANZA: FERMENTA CON PARTE DE LA RASPA EN TINA DE
PIEDRA; 12 MESES DE CRIANZA, 60% EN ÁNFORA DE ARCILLA,
40% EN BARRICAS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: 2022-2023. PRECIO: 47 €.

85 La bodega que rescató del olvido a la variedad blanca autóctona Picapoll se atreve también con una auténtica arqueología enológica. Una vieja viña y la práctica ancestral de elaborar en tina de piedra en la misma viña, con la mezcla imposible de variedades que se encuentran en ella, seguida de crianza en barro y madera. El vino es una curiosidad de plan antiguo, grato, singular. Poco color y aromas frutales no bien definidos por la mezcla de variedades pero respetado por la crianza, si bien algo apagado tal vez por la permanencia en ánfora. Buen paso de boca, moderado relieve tánico, ajustada acidez, bien dotado de sabores, con carácter.

NUEVA FRONTERA EN TIERRA DE SIDRA



PALACIO DE NEVARES '20

BLANCO. FINCA PALACIO DE NEVARES.
ZONA: ARRIONDAS (ASTURIAS). SIN IGP.
VARIETADES: 50% ALBARÍN, 40% RIESLING, 10% GEWÜRZTRAMINER.
CRIANZA: 14 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 13,50 €

92 Nunca, que haya constancia, hubo viñas en el rincón del límite noroeste de los Picos de Europa. Es zona de sidra y la comarca vinícola asturiana, las laderas de Cangas del Narcea, está bastante lejos. Tomás de Jesús Álvarez Aja, asturiano de Poo de Cabrales con sus negocios en México, abre desde 2016 nuevas fronteras al vino con el viñedo más septentrional de España. Está en Parres, cerca de Arriendas, al abrigo del Cantábrico por la interposición de la bellísima sierra del Sueve, en una finca presidida por un palacio rural construido en los siglos XVI y XVII y ampliado en las dos centurias siguientes. Buscó para su proyecto atrevido y rompedor buenas alianzas: Antón Puente y Ramonín Celorio, equipo del hotel Los Arcos de Arriendas, con Ana Martín y José Hidalgo a cargo de la enología. Gama de cinco vinos, aunque el quinto (con crianza en madera) está todavía en fase de crianza, con un aromático varietal de Albarín (variedad autóctona de Asturias y León), otros dos de Riesling y Gewürztraminer por si faltaban aromas y este excelente blanco de mezcla de las tres. La cima del vino asturiano, con finos y frescos rasgos frutales que se despliegan sobre todo tras un par de minutos en la copa: herbáceos, balsámicos, brezo, boj, manzana. Con prestancia en la boca, más bien ligero, equilibrado, suave, fresco, seco, sabroso, fino.

CUENTAVIÑAS GARNACHA '19

TINTO. CUENTAVIÑAS
ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: GARNACHA.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN BARRICA Y BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 46 €.



94 Es llamativo que en Rioja se haya pasado de la indicación de subzona a la de viñedo individual saltando sobre referencias a pagos o zonas que, sin embargo, están presentes incluso entre los técnicos del Consejo Regulador. Una de esas zonas prestigiosas es el valle del Najerilla (Cordovín, Badarán y municipios próximos) y sus plantaciones supervivientes de Garnacha. Allí marchó Eduardo Eguren en busca de materia prima para este estupendo varietal. Fuerza frutal que no acusa la larga crianza salvo para ensalzar los tonos de frutas rojas, florales y minerales clásicos de una buena Garnacha fresca y madura. Excelente paso de boca, fresco y fluido, con bien marcada acidez y relieve tánico amable, sabroso, expresivo, largo.

PRODENERO '18

TINTO. BODEGAS LUIS CAÑAS. ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: TEMPRANILLO, GARNACHA, GRACIANO, ROJAL, VIURA Y CALAGRAÑO.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 13 MESES EN BARRICAS DE 400 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029. PRECIO: 71 €.



93 Con indicación de viñedo singular o sin ella, con el sello de Bodegas Luis Cañas o de Bodegas Amaren, Juan Luis Cañas y su equipo siguen desgranando vinos de finca, todos ellos con méritos sobrados. Aquí se demuestra una vez más que la marca de casa manda más que los marchamos burocráticos. La línea a seguir es clara: se elabora lo que hay en la parcela, la mezcla de variedades que decidió hace 80 años el viticultor en su viña de ribazo, poco apta para otro cultivo. Tal vez ese viticultor no pensaba en Prodenero, un tinto concentrado, poderoso, aún joven pero con rasgos de gran finura. Finos tonos frutales, especiados (especies frescas y negras) y hoja de tabaco. Noble fuerza, sólido, fresco, con relieve tánico sin excesos rústicos, sabroso, equilibrado, expresivo, largo.

JUVÉ & CAMPS SINGULAR

CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA. JUVÉ & CAMPS.
ZONA: DO CAVA.
VARIETADES: XAREL·LO.
CRIANZA: 36 MESES EN RIMA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 21 €.



87 Dos factores principales definen la trayectoria reciente de Juvé & Camps, la conversión de sus viñas a cultivo ecológico, completada en 2017, y un regreso a los orígenes con el giro del foco hacia las variedades autóctonas, en especial Xarel·lo, después de aclimatar con eficacia las foráneas, al menos para la producción de cava. Singular es el tercer varietal de Xarel·lo, situado entre La Capella (cava de paraje calificado) y el más juvenil Essential. La larga crianza no le ha restado frescura, es cava de aperitivo y trago largo, con protagonismo frutal en aromas, con bien conjuntados matices de crianza, y un paso de boca refrescante, ligero y fluido, suave y con viva acidez, seco pero amable, bien dotado de sabores, franco en aromas de boca.

REAL AGRADO LAS PLANAS '18

BLANCO RESERVA. VIÑEDOS DE ALFARO.
ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: VIURA.
CRIANZA: 24 MESES EN BARRICA, 18 EN BOTELLERO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2027-2028. PRECIO: 40 €.



88 Julián Ayuga, responsable de esta bodega, ha destacado, entre otros méritos, por ser un especialista en vinos blancos en Rioja. Abrió caminos en los "blancos jóvenes y afrutados" de los años ochenta pero maneja con buen tino las crianzas. La prueba es este Real Agrado Las Planas, hijo de una parcela de Viura de 10 hectáreas, que nació en la cosecha '17 con unas pocas botellas que salieron todas a exportación. El reconocimiento internacional ha animado a su lanzamiento en España, aunque no creció mucho la tirada (menos de 3.000 botellas). Pensado para una larga vida, llega con madurez en clave clásica, bien desarrollado en los aromas y bastante redondo pero con nervio en la boca, conjuntado, suave y amplio en aromas.

NIVARIUS EDICIÓN LIMITADA '17



BLANCO. BODEGAS NIVARIUS.
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDADES: VIURA Y MATURANA BLANCA.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 9 MESES SOBRE LÍAS EN TONELES DE ROBLE FRANCÉS.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 13,50 €.

86 Forma parte del grupo Palacios Vinos de Finca (con la también riojana Bodegas Proelio y la ribereña Bodegas Trus) y está dedicada en exclusiva a la elaboración de vinos blancos con variedades autóctonas (las clásicas y las incorporadas) que se cultivan en zona de altitud: Sierra de Moncalvillo, valle del Najerilla. Este es su cuarto blanco (tiene también un espumoso, método ancestral) parece diseñado para durar y en clave clásica; deberá asimilar la madera pero tiene vida por delante. En la nariz el roble nuevo convive con aromas de fruta fresca y toques de levaduras frescas. Tiene tensión en la boca, con cierto cuerpo y buena acidez, equilibrado, fluido a pesar de las puntas de roble y con buena potencia de sabores.

GALLIPATO '20



BLANCO. DELGADO ZULETA.
ZONA: VT CÁDIZ. VARIEDADES: PEDRO XIMÉNEZ.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 6 MESES BAJO VELO DE FLOR EN BOTAS CENTENARIAS DE ROBLE AMERICANO.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022. PRECIO: 13 €.

85 El gallipato es un anfibio de la familia de las salamandras de gran tamaño y endémico del sur de la península. Da nombre a uno de esos vinos de la mitad del camino (o menos) entre el blanco y el fino que no son medio tapón (esos tienen más envejecimiento bajo velo) ni mostos y constituyen una propuesta un tanto de moda. Delgado Zuleta ha optado por vía alternativa en cuanto a variedad. Dos vinos, uno de Moscatel (Tarabilla) con demasiado carácter varietal y este de Pedro Ximénez en el que la pincelada de velo de flor (yodo, nota tostada, finos hidrocarburos) alegra la sencillez varietal. Buen paso de boca, favorecido por la baja acidez, cierto cuerpo y centro glicérico, seco y suave, bien dotado de sabores, toque vegetal de salida.

ABELÉ 1757



CHAMPAGNE BRUT. ABELÉ 1757 (ANTES HENRI ABELÉ).
ZONA: AOC CHAMPAGNE.
VARIEDADES: CHARDONNAY, PINOT NOIR Y PINOT MEUNIER.
CRIANZA: 3-4 AÑOS EN RIMA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2025-2026. PRECIO: 38 €.

93 Nueva etapa en la veterana casa de Champagne que fue propiedad del grupo Freixenet entre 1985 y 2019. Tras la incorporación del grupo catalán a la multinacional Henkell (que cambió su nombre por Henkell Freixenet), se vendió a Nicolás Feuillatte, potente nombre del champán, que agrupa a 82 cooperativas de la región francesa, aunque la distribución en España sigue en manos de Freixenet. La nueva propiedad cambió el nombre de la *maison* y el estilo de los vinos, ahora con mayor presencia de Chardonnay para hacerlos más cremosos y amables. Se nota en su marca básica, con una amplia gama de aromas clásicos (lácteos, fruta madura, brioche) y un paso de boca suave y fresco, con notable equilibrio acidez-azúcar y muy fino.



VIÑEDOS
BODEGAS DE LA MARQUESA
VALSERRANO

www.valserrano.com
info@valserrano.com

IGP RIBEIRAS DO MORRAZO DEL *FURANCHO* AL LUJO

FRENTE A LAS MAGNÉTICAS ISLAS CÍES, LA REGIÓN VINÍCOLA QUE SE EXTIENDE POR LA ZONA COSTERA DE LA PENÍNSULA DEL MORRAZO Y LOS FONDOS DE LAS RÍAS DE VIGO Y PONTEVEDRA, EN UN TERRITORIO LLENO DE VIDA CON UN HERMOSO PAISAJE Y UN CLIMA OCEÁNICO DEBIDO A LAS SIERRAS QUE PROTEGEN SUS VIÑAS Y A LA INFLUENCIA DE LAS RÍAS Y DEL MAR. CON LA IGP ESTOS VINOS SINGULARES RECORREN EL LARGO CAMINO QUE VA DEL MODESTO *FURANCHO* AL RESTAURANTE DE ALTO NIVEL.

» Se trata de una Indicación Geográfica Protegida relativamente nueva en un territorio de gran tradición vitícola. Tanto, que su recorrido histórico está documentado desde el siglo XIII y vinculado a dos monasterios ourensanos: Oseira, del que dependía el priorato de Marín, y Melón. La evolución del cultivo de la vid en O Morrazo tuvo una expansión durante la Edad Media y llegó posiblemente a un máximo histórico en 1660. Luego, los cereales, sobre todo el maíz, comieron terreno a las vides hasta que en la segunda mitad del siglo XVIII se recuperó y consiguió el 10 por ciento de la superficie agraria, para después disminuir nuevamente. No es casualidad que en 1979, cuando se fijó el uso de indicaciones relativas a vinos de calidad, se incluyeran en igualdad de condiciones la comarca del Salnés y la que, conocida como *Fondo de la Ría de Vigo y Morrazo*, comprendía los municipios de Bueu, Cangas y Soutomaior. Sin embargo, la realidad que se desarrolló a partir de aquel momento evolucionó de manera adversa para un



colectivo de viticultores que quedaron marginados por el trazado de un mapa vinícola gallego que, por ejemplo, sitúa la sede de la denominación Rías Baixas en un municipio, Pontevedra, que queda fuera de su territorio; borra Poio de la Comarca do Salnés, en la que aparecía inicialmente, y segrega Soutomaior como una subzona.

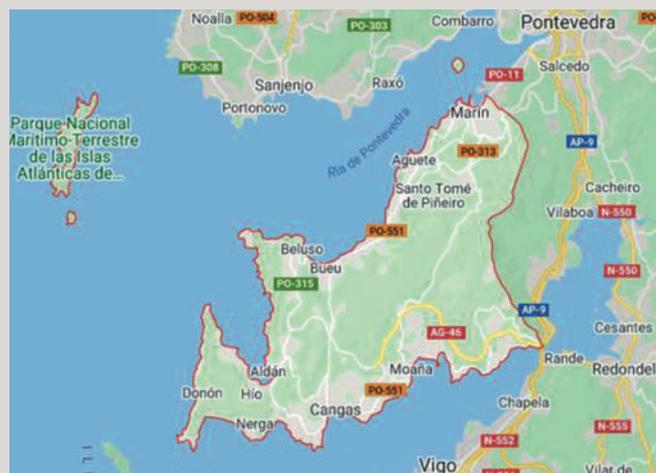
PUERTA CERRADA

“Intentamos desde el 2001 entrar en Rías Baixas y fueron vetos constantes a pesar de que nosotros estamos en el corazón de las Rías Baixas y jamás nos dieron una alternativa positiva”, explica Guillermo Martínez,

Norte, incluyendo la subzona de Ulla y dejó O Morrazo fuera de su mapa.

“En 2006 estuvimos a punto de que nos admitieran en la DO Rías Baixas pero las decisiones del consejo regulador deben ser por unanimidad y creo que de 28 personas, tuvimos dos votos en contra, un sindicato y una bodega, por lo que nos quedamos fuera”, recuerda Martínez.

Plantaron cara a la situación con sus vinos sin poder etiquetarlos como *albariño* por no poder usar el nombre de la variedad en vinos que no estuvieran acogidos a una IGP. Algunos viticultores de la zona pasaron de una larga y estéril reivindicación a crear





Fina Cabaleiro

su propia indicación geográfica: Ribeiras do Morrazo, un sello de calidad que la Unión Europea reconoció en enero de 2018, y quedó establecida en los términos municipales de Bueu, Cangas de Morrazo, Marín, Moaña, Pontevedra, Poio, Redondela y Vilaboa. Las variedades autóctonas con las que se elaboran los vinos de O Morrazo son, en el caso de los blancos, Albariño Caíño Blanco, Godello, Loureira, Treixadura, Albarín Blanco y Torrontés. En las tintas, Brancellao, Pedral, Espadeiro, Loureira Tinta, Mencía, Sousón y, por supuesto, Caíño Tinto que en Bueu se conoce como Tinta



Enrique Fernández-Perán

Femia y es objeto de una fiesta de exaltación en Cella, la parroquia más vinícola de Bueu. Todas ellas se reparten una superficie productora entre las mil y mil quinientas hectáreas donde hay 25.414 viticultores que cuentan con algo más de 73.000 parcelas de viñedo, aunque hasta el momento son solo cinco bodegas las que se amparan bajo este sello de calidad. Casi el total de las hectáreas de viñedo tienen muy poca altitud (por debajo de 150 metros sobre el nivel del mar). Las temperaturas no bajan de los 9° C de media en los meses más fríos. Las lluvias son abundantes, pero bajan en los meses de mayor calor, en los que el clima oceánico tiene influencias mediterráneas, con temperaturas que se acercan a los 20°C. Condiciones idóneas para el cultivo de estas vides, que tienen otro punto a favor: Suelos de acidez moderada, que no retienen demasiado el agua y sin prácticamente contenido en materia orgánica en la superficie. Son suelos antiguos, de buena profundidad y que estimulan la insolación.

LA UNIÓN HACE LA FUERZA

A los esfuerzos de algunos pequeños viticultores de la zona de Vilaboa junto a Guillermo Martínez (presidente también de los *furancheiros*), donde ya tenían un camino andado, se sumó en 2014 Fina Cabaleiro, fundadora de Adegas Ardán, en Marín, con dos hectáreas de viñedo cultivadas de una manera artesanal. Una bodega familiar que gestiona con sus tres hijos: Leticia, Borja y Usía. En honor a ellos, comercializa la marca de albariño 3 Hermanos, elaborado sobre lías, junto al joven Praya do Santo que suman una producción de unas 5.000 botellas, con otras 1.700 de su tinto caíño Porta do Conde cuya elaboración



Pablo Estévez

auxiliar de enfermería pero empezó a relacionarse con gente del mundo del vino. "Este mundo me fue envolviendo y así me planteé poner en funcionamiento las viñas de mis padres. Valía la pena recuperar esas variedades y amplí el viñedo



supervisa el enólogo Pablo Estévez, un experto en los varietales gallegos y desde hace mucho tiempo colabora con bodegas locales como Os Areeiros. "Siempre tuvimos viñas por tradición familiar, pero yo siempre quise etiquetar un vino para que tuviera imagen y poder venderlo". Fina es técnico de laboratorio y

inicial heredado con Caíño de más de setenta años". Ahora, las últimas cepas de Albariño tienen más de treinta. Su primer embotellado dentro de la IXP fue con la añada '17. El tercero en unirse al grupo fue Enrique Fernández-Perán y Fernández de Córdoba. Su bodega Reboraina, se ubica en Redondela, en la parroquia de Reboreda, con cuatro

hectáreas de viñedo. No duda en confesar, bajo un magnolio centenario, protagonista del hermoso pazo de su finca, que antes de conseguir la IXP llegó a señalar en las etiquetas de sus botellas la variedad Albariño con la que elabora su vino. "Si era albariño, era albariño. Reconozco que fue un desafío ponerlo en las etiquetas antes de conseguir la IXP pero extraoficialmente muchos me daban la razón". Aunque las tierras donde tiene sus viñedos pertenecen a la misma familia desde el

acompañamiento de algunos platos típicos, durante un período de seis meses al año (del 1 de diciembre al 30 de junio), utilizando una rama de laurel colgada en la verja o el muro para indicar su presencia. Los *furanchos* han sido a menudo objeto de disputas por su competencia con la hostelería y punto de mira dudoso para las denominaciones de origen de vino gallegas, ya que el vino se sirve tradicionalmente en taza (*cunca*) o en jarra, y no en botella, salvo honrosas

parroquia de Hío. Dispone de casi una hectárea de viñedos propios. La mayor parte es de Albariño en espaldera, con una pequeña parte de Loureira Tinta en emparrado. Su capacidad de elaboración es de casi diez mil litros. "El *furancho* de verdad tiene que cumplir los requisitos que exige el decreto: Tener viñas propias, que estén registradas y que se haga una declaración de la uva y el mosto que se recogen en cada cosecha. Después, hay que presentar documentos, como una memoria de los alimentos en venta, en el concello correspondiente. Este da una placa con un número de actividad y el *furancheiro* pone la rama de laurel en la puerta. Ese es el auténtico *furancho*, con la placa identificativa y la licencia a la vista".

Este viticultor tiene a su favor la buena fama de las tierras de O Hío para la producción de su vino Quereres do Hío, ya que el suelo arenoso y de dunas le confiere unas características singulares. En la zona de Cangas, aún hoy se pueden encontrar unas pocas viñas autóctonas con algo más de cien años que, sin estar injertadas en pie americano, resistieron a la filoxera.

Esa fortaleza no fue casual. El principal motivo de que estas viñas plantadas en los arenales de la playa resistieran fue su peculiar técnica de cultivo. Las raíces de todas las viñas recorren entre dos y tres metros de profundidad de arena blanca antes de encontrar la materia orgánica que les permite vivir. "Los blancos de O Hío y los tintos de Cella (Bueu) siempre

tuvieron fama, al ser zonas abrigadas de los vientos del oeste y orientadas al sur", comenta el viticultor. También Reboraina es un *pazo-furancho*, rodeado de jardines y viñedos, un rincón con encanto en el que Fernández-Perán aclara que la finca está muy cuidada porque «no deja de ser nuestra casa, que disfrutamos y cuidamos. Este es el décimo año que abrimos el *furancho*. Somos viticultores y también tenemos bodega. En su momento teníamos excedente de vino porque no éramos capaces de sacar por nuestros propios medios la producción y estudiamos la posibilidad de abrir un *furancho*», pero insiste en aclarar que son negocios diferentes. "Una cosa es el *furancho* y otra, la bodega". Caso parecido es el del presidente de la IXP, Guillermo Martínez. Su Bodega Os Areeiros, en Santa Cristina de Cobres (Vilaboa), también tiene una casa rural que data de 1613, rodeada de treinta mil metros cuadrados de cepas de Albariño y jardines en el incomparable entorno de la ensenada de San Simón. Generación tras generación, la familia Martínez ha elaborado vino artesanalmente con cepas hoy centenarias. Su bodega se renovó en 2005. "El subsistir de esta bodega era vender vino con mi abuelo con carros de bueyes. Yo soy ingeniero técnico en el tema eléctrico y en su día esto lo veía de una manera muy diferente. A raíz del 2003-2004 tomé las riendas para iniciar la bodega y nos reconvertimos para impulsar el viñedo y el vino. Y esto era un problema para



Guillermo Martínez e hija

siglo XIX, Enrique plantó sus primeras cepas autóctonas en la década de 1970 para elaborar su albariño Reboraina y su godello 100 Polas.

CARA Y CRUZ DEL FURANCHEIRO

Además de las bodegas ya existentes, cuyo número está en camino de crecer, algunos viticultores de las Ribeiras do Morrazo practican el *furanchismo*, una fórmula de tradición centenaria que les permite vender sus excedentes de vino en casa, ofreciéndolo con el

excepciones, y se sirve directamente del barril, es decir, sin ninguna garantía de origen. Paradójicamente, había viticultores con criterios de calidad, propietarios a su vez de *furanchos*, que no podían etiquetar su vino mientras no tuvieran un sello de garantía que les acreditara. Es el caso de José Luis Videira, *furancheiro*, ex presidente de la Federación Provincial de Furanchos de Pontevedra y el último en incorporarse a la IXP Ribeiras do Morrazo, con su bodega Videiras no Mar, en el municipio de Cangas,



Monasterio de Poio

etiquetar con las trabas de la administración. Hicimos una reestructuración de viñedo, seleccionando las castas. Ahora tenemos un poco más de tres hectáreas de Albariño. Un 20 por ciento es de tinto Caíño, Mencía y Sousón”. Su producción es de unos veinte mil litros en propiedad, pero “compramos Albariño a otros viticultores. Estamos con un proyecto de ampliación de una hectárea y media más”. El estreno de Os Areiros fue en 2005 como vino de mesa. En 2018 ya pudieron etiquetar como Albariño con IXP Ribeiras do Morrazo. “Este año hemos conseguido tres premios con nuestro albariño”, declara orgulloso.

ORA ET LABORA

En el monasterio de Poio, la orden mercedaria cultiva vides, principalmente Albariño, desde hace más de un siglo –lo ocuparon después de que los benedictinos lo abandonaran en 1890–: “Hay referencias de que el origen del Albariño en el valle se localiza en este monasterio. Se ha elaborado siempre para consumo de casa. Posteriormente, la producción se ha ido incrementando y,

actualmente, esto ha derivado en el reconocimiento de nuestra bodega en la IXP Ribeiras do Morrazo”, explica Arsenio Rodríguez, padre superior de esta orden religiosa. Reconoce que ansiaban adscribirse a la IXP (ha sido la cuarta bodega en hacerlo) para poder comercializar la producción con el marchamo de un sello de calidad. “Eso de vino de la casa, vino del país... cuando tienes una explotación como la nuestra asumes un riesgo y ahora tenemos un vino bien reconocido que, incluso, ya se ha llevado algún premio”. Cuenta que a su llegada a Poio, en 1991, el Monasterio

disponía de una tarjeta de denominación de Albariño que al final se la acabaron retirando “porque no teníamos suficientes cepas. Creo que en ese momento comenzaron a hacerse las plantaciones extensivas por estas zonas”.

El cenobio cuenta con Sergio Fernández como técnico de la bodega, de campo y de aplicación, mientras que desde la IXP les han asignado un enólogo. De las cinco hectáreas y media con las que cuenta la abadía, la superficie exacta de viñedo es de 6.590 metros cuadrados de Albariño que suponen una elaboración de cerca de cuatro mil litros, y 1.592 metros cuadrados de Mencía que producen unos mil litros.

“En los años 80, quitamos variedades híbridas y replantamos con Albariño aprovechando las subvenciones del momento. Las cepas tienen unos 40 años, aunque quedan algunas híbridas centenarias”, comenta el padre Arsenio. “Vamos renovando poco a poco”, al tiempo que alude a la posibilidad de solicitar autorización a la Xunta para ampliar los cultivos a parte de

lo que antaño era la huerta. Su marca Viñas del Monasterio se vende a los visitantes, aunque algo se comercializa en otros puntos de venta, como restaurantes, y por supuesto el vino de monasterio para consumo de los monjes. Hay que tener en cuenta que el antiguo seminario se transformó durante la década de los setenta y comenzó a acoger peregrinos de toda España. Ahora se trata de un hotel que puede llegar a albergar a 300 personas.

ESPERANZA EN EL FUTURO

Cualquiera de las bodegas adscritas a la IXP Ribeiras do Morrazo presume de una misma filosofía que se resume en elaborar vinos de viñedos propios, poca producción, máximo cuidado de las cepas y de los procesos, para obtener vinos diferentes y exclusivos. “Queremos que se nos exija lo mismo que a los demás”, afirma Guillermo Martínez, “y que se nos reconozcan los mismos derechos y los mismos méritos, cuando estamos luchando por defender un vino gallego y de calidad igual que otras bodegas”.

El objetivo de la IXP es que en unos años sean una quincena las bodegas que formen parte de este proyecto. Por el momento, las que están tienen previstas acciones conjuntas para darse a conocer en actos de promoción. “Hay mucha gente interesada en entrar en esta IXP. Nuestros vinos son muy frescos, muy atlánticos y nos dejan muy bien en el mercado”, concluye con orgullo Fina Cabaleiro. ■

Mar Romero



Sergio Fernández

RAÍCES IBÉRICAS MIRADA COSMOPOLITA

LA ALIANZA DE UNA COMERCIANTE BELGA Y UN ENÓLOGO BERCIANO HA DADO LUGAR A TRES COLECCIONES DE VINOS QUE SUMAN MÁS DE TREINTA REFERENCIAS DE VINOS ESPAÑOLES DEDICADAS A LA EXPORTACIÓN. EN PLENA PANDEMIA COMPRARON LA COOPERATIVA DE MALUENDA, SU PRIMERA SEDE EN PROPIEDAD Y SEDE DEL PROYECTO RAÍCES IBÉRICAS.

»» Con sede en la zona de Calatayud y centrado en las variedades *ibéricas*, de ahí el nombre de la bodega, su fundador y propietario, Mark Schiettekot, empezó a vinificar el pasado año en nuestro país. De entre las muy diversas zonas de elaboración que tenemos en el país, Calatayud se ha convertido en el punto de partida “por su mucho potencial de desarrollo”, apuntan convencidos desde la firma. Escogido el lugar, comenzó a colaborar con el enólogo Rubén Magallanes y juntos ya han puesto en marcha tres líneas de trabajo, Carlos Rubén (www.carlosruben.wine), Raíces (www.raices.wine) y Las Pizarras. Schiettekot recuerda que llegó al mundo del vino de manera accidental y gracias a una etiqueta española. “Me involucré en este mundo después de probar una botella de vino español llena de sol, a un precio increíble, en 1983. Decidiría después abrir un pequeño local en un sótano y a partir de aquí no he hecho más que crecer”, declara.



Mark Schiettekot y Rubén Magallanes.

Los comienzos estuvieron limitados a los mercados belga y holandés pero poco después acometió un proyecto más ambicioso empezando a elaborar vinos en Francia o Italia. Es a principios del siglo XXI cuando incorpora elaboraciones españolas para su clientela. Todos bajo la marca Master Winemakers, una compañía familiar en la que ya está involucrada la segunda generación. Cuando esta iniciativa arrancaba era algo muy novedoso que consistía en elaborar atendiendo los gustos de esos consumidores, y un proceso en el que incluía hasta el diseño de la etiqueta o el precio preestablecido. Es en 2020 cuando nace Bodegas Raíces Ibéricas. Tanto en sus inicios como comerciante como en esta nueva etapa,

las variedades autóctonas han atraído principalmente su atención. Junto a esto, se apunta a la viña vieja y en altura que puede encontrar en nuestro



Rubén Magallanes.





territorio. Una idea fuerza que le ha llevado a instalarse en la zona de Calatayud, siendo el municipio zaragozano de Maluenda donde se asienta la sede principal de las bodegas. Desde aquí gestiona la producción y venta de sus distintos proyectos procedentes, en su mayor parte, de viñas localizadas entre Zaragoza y Cuenca. La bodega era una antigua cooperativa, construida en 1963, que han adquirido el año pasado y han renovado en su totalidad, contenido y continente. Con capacidad para la producción de más de cinco millones y medio de kilos de uva, pueden elaborar, envejecer y almacenar sin estrecheces. En enero de este año han obtenido la certificación ecológica.

PARCELA A PARCELA

En este momento disponen de herramientas para elaborar vinos de parcela por separado tanto en acero inoxidable, tanques de hormigón y barricas de roble. Además, están trabajando de manera experimental con variedades olvidadas. Desde el principio, Mark Schiettekak trabaja de la mano del enólogo Carlos Rubén, un convencido defensor de la paleta de colores (en cuanto a aroma, sabor y textura) que ofrece la variedad Garnacha y a la que rinden homenaje a través de los diversos vinos que vienen elaborando. Una amplísima gama a la que en los últimos meses han sumado un rosado, compuesto de Garnacha de la zona baja de Cariñena con una Garnacha de Castilla y León. Rubén Magallanes procede de Ponferrada (León) y sus primeros vinos los firmó en Rueda, desde donde volvió a su tierra para elaborar Mencía y posteriormente se trasladó a Calatayud (hasta 2015 fue enólogo de Bodegas San Alejandro, una de las cooperativas punteras de la región), donde conoció a Schiettekak. A partir de aquí juntos han viajado por el mundo, ampliando horizontes y haciendo vinos en destacadas zonas del mundo, como Sudáfrica, Chile,

Argentina, Italia o Francia. En España dan un paso adelante e incorporan las marcas propias a partir de su propia bodega. Y se apuntan a elaborar vinos con identidad, la que les provee el territorio del que proceden y las uvas que en él crecen. A partir de aquí, son tres los proyectos que desarrollan.

Carlos Rubén se centra en las posibilidades que ofrece la Garnacha. Lo conforman 13 vinos monovarietales que incluyen blanco, tinto, rosado y espumoso. Raíces está dedicado a las uvas españolas y se compone de una colección de 17 referencias elaboradas con distintas variedades propias de nuestro país. Y por último Las Pizarras, este sí al amparo de la DO Calatayud, y donde se han centrado en la vinificación por parcelas.

En definitiva, el objetivo con el que nace Raíces Ibéricas es dar a conocer y poner en valor la diversidad y potencial de los



terruños españoles, a nivel internacional, mediante los vinos que elaboran y a precios competitivos. Porque su promotor, Mark Schiettekak, confía en la “enorme capacidad de desarrollo” de la viticultura en España gracias a que contamos con el viñedo más grande del mundo, interesantes viñas viejas y en altitud, además de disponer de las herramientas más apropiadas para trabajar de forma ecológica, otra de las señas de identidad de este ambicioso proyecto. ■ **Mara Sánchez**



EDETÀRIA MAYORÍA DE EDAD

A PUNTO DE CUMPLIR VEINTE AÑOS, EDETÀRIA, UNO DE LOS PROYECTOS VITIVINÍCOLAS INSIGNES DE LA EMERGENTE DO TERRA ALTA, HA ALCANZADO LA MAYORÍA DE EDAD. UN PROYECTO DE RELIEVE CON PROYECCIÓN INTERNACIONAL SUSTENTADO EN UN TRABAJO SERIO DE CONSERVACIÓN Y RECUPERACIÓN DE VARIEDADES Y CLONES LOCALES.

» Toma el nombre de los edetanos, el gentilicio del pueblo íbero que ocupó lo que hoy es la Terra Alta, una tierra de frontera. El origen del nombre se inspira en la Vía Edetana, antigua vía romana que unía Tortosa con Zaragoza. Así quisieron homenajear a su cultura mediterránea de la que forman parte, y donde el vino ha sido un elemento central. Los edetanos poblaban la Terra Alta antes de la romanización y dejaron vestigios de su cultura con uno de los enclaves de producción vinícola más antiguos de Cataluña. Destaca el trujal hallado en el yacimiento del Coll del Moro, en Gandesa.

El impulsor de la bodega, Joan Àngel Lliberia, comenzó con la añada '03. Contaba con las 20 hectáreas familiares de Gandesa, y la construcción de la bodega en la Finca del Mas de la capital de la Terra Alta con una inversión inicial de 2,5 millones de euros. Ya se han realizado dos ampliaciones de la bodega que han supuesto una inversión añadida de un millón de euros en infraestructuras, y de las que resulta una bodega equipada para elaborar hasta 250.000 botellas. Tienen presencia en más de 25 países, a donde viaja más del 70 por ciento de la cifra de negocio. Acaban de invertir medio millón de euros en un proyecto de I + D sobre variedades autóctonas de uvas y levaduras propias. Han realizado también una plantación experimental, en colaboración con el Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat, en el marco de un estudio sobre el uso eficiente del agua de riego en la viña para la producción de uva de



Joan Àngel Lliberia

calidad. También salvaguardan los fenotipos de variedades autóctonas con Vitis Navarra a través de selección masal y multiplicación de los fenotipos de Garnacha Blanca, Garnacha Fina, Garnacha Peluda y Cariñena de la Terra Alta.

Se estrenaron comercialmente en 2004 tras elaborar 25.000 botellas. Hoy han multiplicado esa producción por diez. Cuando se inauguró Edetària, en la DO Terra Alta había poco más de 30 bodegas. Hoy ya son el doble. La bodega trabaja completamente de manera sostenible y ecológica, alimentándose mayoritariamente a través de su planta de energía solar. Hoy, después de 18 años de dedicación, Edetària cuenta con 60 hectáreas.



LA HORA DE LOS TINTOS

Joan Àngel Lliberia destaca el salto cualitativo y de marca que ha dado la Terra Alta en los últimos años gracias a la elección de la Garnacha Blanca como bandera. Piensa, sin embargo, que ahora hay que sacar la bandera de los tintos. Cree mucho en el potencial de la Garnacha Peluda y de la Garnacha Tinta, pero está comprobando la identidad particular que se consigue con viejas viñas de Cariñena y ha empezado a apostar por la también

autóctona Morenillo a partir de la selección clonal de una viña de Vilalba dels Arcs. Lliberia hace un balance muy positivo de la trayectoria de Edetària. Afirma que “justo antes de la pandemia llevábamos unos años fantásticos de estabilidad económica y reconocimientos”.

Desde el año pasado sus vinos son distribuidos en exclusiva en España por Primeras Marcas, la distribuidora participada por Juvé & Camps. Pese al escenario de *coronacrisis*,

han sido capaces de crecer en facturación en 2020 un 8 por ciento respecto al año anterior, alcanzando los 1,2 millones de euros. En el canal Horeca de España les han caído las ventas un 60 por ciento, y en exportación un 27. Lo han compensado creciendo un 60 por ciento en las grandes superficies en el mercado nacional y un 140 por ciento en las grandes superficies internacionales, donde hasta ahora no estaban presentes.



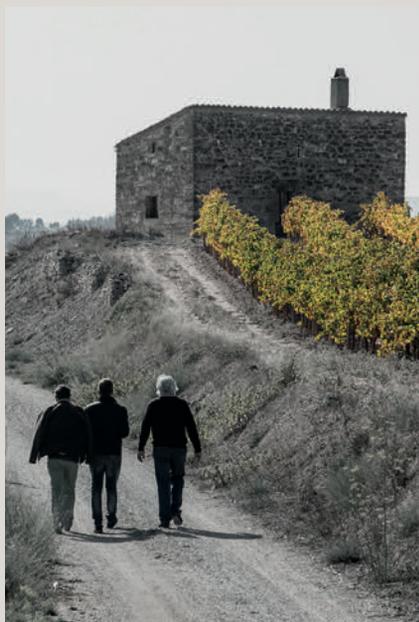
EXPERIENCIA COSMOPOLITA

Joan Àngel Lliberia emprendió esta aventura después de estudiar ingeniería agrónoma y de cursar el máster en Dirección de Empresas del Sector del Vino en la OIV (Office International de la Vigne et du Vin) en París; pero primero trabajó como directivo en diferentes empresas del sector en Francia (La Cité Mondiale du Vin) y más tarde en Cataluña (Raventós i Blanc), así como en multinacionales de otros sectores: Marcilla en el sector del café y Quadis en el de la automoción.

Su infancia, vivida en una familia vinculada alrededor de este apasionante mundo del vino, le hace regresar a sus orígenes, Gandesa, para poner en



marcha la bodega Edetària, “un sueño hecho realidad”, como homenaje a su abuelo Llorens –enólogo– y a sus padres Pepita y Àngel –viticultores–, elaborando “vinos auténticos” en su tierra natal, con la viña de propiedad familiar y con un estilo propio. Para Joan Àngel Lliberia, “el vino es fruto de la tierra y debe ser muestra



de su expresión en un sentido amplio: suelo, clima y forma de hacer para conseguir la máxima expresión y autenticidad”. Por ello, Edetària sólo elabora vino de las viñas de su propiedad plantada en cinco terruños distintos. Una buena parte de ellas son viñas viejas en las que el suelo es factor primordial: Panal (duna fósil del cuaternario), Tapàs (suelo de textura franca), Tapàs Blanc (suelos con fragmentos carbonatados), Còdols (antiguo lecho pedregoso de un río) y Vall (suelos limosos). De la interacción entre las diferentes viníferas con los diferentes terruños obtienen uvas distintas, cada una de ellas con su propio carácter. Esta es su mayor diferencia. “Aquí está la base de la personalidad de Edetària”, afirma Lliberia. Añade que “mineralidad, complejidad, equilibrio y elegancia son la esencia de estos vinos, fruto de un trabajo minucioso, adecuando cada viña en el suelo donde vive”. De hecho, la singularidad de los vinos de la

DO Terra Alta reside en la influencia mediterránea, la acción del cierzo y la marinada, el predominio de las variedades tradicionales (especialmente la Gamacha Blanca, que suma un tercio del total plantado en todo el mundo) y la existencia de una cultura vitivinícola con rasgos propios de identidad. Una buena parte de sus viñas son viejas, plantadas hace más de 60 años, y el resto son de entre 25 y 40 años. Como miembros activos de Terres de l'Ebre Reserva de la Biosfera, quieren poner en valor los recursos agrarios, ambientales, paisajísticos y culturales, desarrollando actividades agrarias y turísticas en el territorio.

CREATIVA IMPROVISACIÓN

Desde Edetària se afirma que “somos absolutamente respetuosos con el medio ambiente, trabajamos de manera sostenible y buscamos la máxima expresión y autenticidad de nuestra tierra”. Lliberia entiende que “el vino tiene que ser, a su vez, reflejo de quien lo piensa, lo diseña y elabora”. Por ello dicen que elaboran vinos con carácter propio: “conocemos bien las condiciones, aplicamos el proceso más riguroso, pero

nos gusta dejar un espacio a la improvisación, por el mero hecho de crear, de experimentar sin ningún otro condicionante”.

El año pasado la Generalitat de Catalunya distinguió a El Mas de Edetària Selecció como Vino de Finca Calificada, la máxima distinción que puede ostentar un vino en Cataluña. Es el primer vino de la DO Terra Alta

en recibir este reconocimiento. También avanzan para conseguir la certificación como ecológico y salió con el distintivo correspondiente; este año serán ya tres más los vinos que salgan al mercado con esta certificación: Via Edetana tinto, Via Terra Selection Blanco y Via Terra Selection Tinto. ■ Ramon Francàs

“EL VINO ES FRUTO DE LA TIERRA Y DEBE SER MUESTRA DE SU EXPRESIÓN EN UN SENTIDO AMPLIO: SUELO, CLIMA Y FORMA DE HACER PARA CONSEGUIR LA MÁXIMA EXPRESIÓN Y AUTENTICIDAD”.

Monte Real

LO IMPORTANTE ES
COMPARTIRLO
PARA QUE PERDURE



WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

www.bodegasriojanas.com



BodegasRiojanas



bodegasriojanas

REGRESO A LOS ORÍGENES

CREADO

▶▶▶ DE IDA

UNA PARTE DE LA NUEVA GENERACIÓN DE PRODUCTORES ESPAÑOLES SON JÓVENES VIAJADOS Y CON EXPERIENCIA QUE HAN VUELTO A SUS LUGARES DE ORIGEN PARA SITUARLOS EN EL MAPA DE LOS VINOS DE CALIDAD. TRAS UN TRAYECTO MÁS O MENOS LARGO VUELVEN CON LA MEJOR FORMACIÓN, CON LA TEORÍA Y LA PRÁCTICA, CON LA INTUICIÓN Y LA EXPERIENCIA.

TEXTO: AMAYA CERVERA

FOTOS: CEDIDAS POR LAS BODEGAS Y AMAYA CERVERA

A person is seen from the back, standing on a gravel path and holding a black suitcase. They are looking out at a vast landscape under a dramatic sunset sky with orange, yellow, and blue clouds. The scene is framed by a stone pillar on the right. The text 'DOORES' is overlaid in large, semi-transparent white letters.

DOORES

Y VUELTA ◀◀◀

Les ha podido el vínculo afectivo y el deseo de trabajar y de sentirse en casa. La diferencia con sus padres y abuelos es el acceso a una formación específica y las experiencias acumuladas en otras regiones o países que han enriquecido su perspectiva del mundo del vino. A su regreso, son capaces de mirar con otros ojos las viñas y los paisajes que sus antepasados fueron moldeando durante varias generaciones y hacer realidad el potencial del que quizás ellos no fueron conscientes o que no consiguieron comunicar con éxito.

Ana Carazo es un ejemplo particularmente valiente de esta tendencia. Aunque se crio en Alicante, donde sus padres tenían una empresa de distribución de vinos, ha vuelto a Matanza de Soria (38 habitantes censados en 2020), el pueblo de sus abuelos en la Ribera más recóndita y olvidada, para convertirse en productora. Probablemente, no podría haber dado el paso sin las enriquecedoras experiencias que precedieron a esta decisión.

Fue Mariano García quien le animó a estudiar enología en Requena y le facilitó sus primeras prácticas en Aalto. Continuó asimilando conocimientos en otras bodegas de la Ribera (Cillar de Silos, Astrales,



ANA CARAZO

Antídoto), Jumilla (Casa Castillo) o Bierzo (Paixar), donde aprendió a recuperar viñedos abandonados, una habilidad fundamental para desenvolverse en el paisaje de microparcels con el que lidia a diario. Aunque parezca imposible de creer, Ana trabaja unas cinco hectáreas repartidas en un centenar de pequeños majuelos.

El vínculo que le une tan estrechamente con Matanza es su abuela. El proyecto lleva el nombre con el que se la conocía en el pueblo, La Loba. La etiqueta de su vino principal la muestra tal y como Ana la recuerda: sentada junto a la puerta verde de la vieja casa familiar del pueblo. Dentro de la botella está toda la energía y austeridad de esos viñedos olvidados que emergen en su mayoría de terrenos rojos de arcillas y la frescura que aporta una altitud por encima de los 950 metros.

DE BORGÑOÑA A LA AGUILERA

En La Aguilera, una pedanía de Aranda de Duero con uno de los mayores patrimonios de viña vieja de la Ribera, pero menos extremo en su fragmentación y altitud, trabaja Jorge Monzón, a quien su privilegiado paso por la Romanée-Conti, la bodega más legendaria de Borgoña, le cambió la vida. Allí fue donde, según cuenta, aprendió a amar la viticultura.

Monzón invirtió casi todo lo que ganó durante su etapa como enólogo en Bodegas Arzuaga en comprar parcelas de viña vieja en su pueblo y en acondicionar un pequeño lagar en su olvidado barrio de bodegas. Hoy vende sus uvas a bodegas de prestigio como Vivaltus, Aalto o Vega



JORGE MONZÓN



WINEinMODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Llámame clásico

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

VIÑA POMAL

HARO · RIOJA · 1904



Sicilia y reserva una parte para su proyecto familiar de Dominio del Águila.

Si su pasión por la viña ha contribuido a que La Aguilera se consolide como uno de los orígenes de uva más cotizados de Ribera, sus vinos se han convertido en generadores de estilos y tendencias. Para el Pícaro Clarete, inspirado en sus recuerdos de infancia y en lo que la familia bebía en casa, no solo recuperó la tradición de vinificar conjuntamente uvas blancas y tintas y envejecerlas en madera; también peleó por llevar el término tradicional “clarete” a la etiqueta.

Esta interpretación tan auténtica de las elaboraciones tradicionales le ha proporcionado visibilidad en un momento de gran auge de los rosados a nivel internacional. Canta La Perdiz, su tinto más alabado y máximo exponente de una ribera sutil y delicada, procede de la primera viña que compró en 2005, una parcela que corona una loma enmarcada por pinares y en la que aún subsisten algunas cepas de plantación directa. El blanco Dominio del Águila Albillo, con su fina reducción que recuerda a Borgoña y buena capacidad de envejecimiento en botella, no se entiende sin su experiencia en esta región francesa.

VINOS LIBRES DE LA ALDEA DE VIÑASPRES

Otro productor que ha buceado en las tradiciones locales es Roberto Oliván. Tras trabajar como enólogo y asesor en distintas regiones, decidió regresar a Viñaspres, la pequeña localidad (45 personas censadas en 2020) adscrita a Lanciego (Rioja Alavesa), en la Sonsierra oriental, para arrancar proyecto propio con las uvas de los viñedos familiares que hasta entonces se vendían a conocidas firmas riojanas.

En unos pocos años ya había roto moldes con sus originales presentaciones ideadas por el estudio de diseño Calcco, las provocativas fotografías de su web o la manera en la que los paisajes y las tradiciones locales fueron aflorando paulatinamente en sus etiquetas. Tentenublo, la marca que da nombre a la bodega y a sus vinos centrales, se re-

fiere al repique de campanas que avisa de del riesgo de granizo. Y uno de sus últimos vinos, Custerio (el nombre es un localismo para referirse al guarda de campo), es un homenaje a los vinos de cosechero de antes, elaborados con raspón y con la clásica mezcla de variedades, blancas y tintas, habitual en las viñas viejas (en el suyo hay por lo menos diez uvas diferentes).

Gran parte de sus elaboraciones intentan capturar la personalidad de los *replanos*, formaciones llanas sobre suelos de margas calizas y arenisca muy habituales en su zona. Algunos de sus vinos lle-

van el acrónimo VLAV (*Vinos libres de la aldea de Viñaspres*), que reivindica la libre interpretación de sus viñas.

Los proyectos de Carazo, Monzón y Oliván enriquecen sus respectivas denominaciones, hablan de la personalidad de localizaciones específicas, ahondan en prácticas y estilos locales y hasta enriquecen el vocabulario del vino.

SUBIENDO EL LISTÓN DE CASTILLA-LA MANCHA

¿Qué ocurre en zonas que carecen del peso y el prestigio de Rioja y Ribera del Duero? Los inicios pueden ser más fáci-



ROBERTO OLIVÁN Y FAMILIA

LES HA PODIDO EL VÍNCULO AFECTIVO Y EL DESEO DE TRABAJAR Y DE SENTIRSE EN CASA. LA DIFERENCIA CON SUS PADRES Y ABUELOS ES EL ACCESO A UNA FORMACIÓN ESPECÍFICA Y LAS EXPERIENCIAS ACUMULADAS EN OTRAS REGIONES O PAÍSES QUE HAN ENRIQUECIDO SU PERSPECTIVA DEL MUNDO DEL VINO.

les porque el precio de la tierra y de la uva es más bajo pero el gran reto es hacer marca y asentarse al mercado. El caso de Juan Antonio Ponce en Manchuela, una denominación de origen asociada a graneles y dominada por una variedad con fama de rústica hasta hace poco como la Bobal, es especialmente meritorio. Tras estudiar en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, su paso por la Compañía de Vinos Telmo Rodríguez le descubrió lo diverso que podía ser el mundo del vino. También le sirvió de inspiración porque quiso trasladar la idea del *cosechero*, viticultor-productor de



PENEDÈS
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
2700 anys



*Una sola gota es capaz de explicar
no sólo qué hacemos, sino sobre todo,
quiénes somos.*

*DO Penedès, 2700 años
#nadaesigual*

con la colaboración de:



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural



ELIGE | COMPARTE | GUIA

Rioja Alavesa, a una zona de grandes volúmenes. Tras una primera experiencia de vino joven que salió muy bien, arrancó en la cosecha '05 un proyecto familiar con ayuda de su padre.

En poco más de una década ha pasado de veinteañero atrevido a referente del vino español en los mercados internacionales a donde viaja el 80 por ciento de su producción. Parte de su éxito tiene que ver con la excelente relación calidad-precio de sus etiquetas, el hecho de haber dado voz a variedades minoritarias locales como la blanca Albilla, con la que elabora un vino de largo recorrido en botella, o la tinta Moravia Agría que, con su altísima acidez, es una gran herramienta para esquivar el cambio climático. También ha sabido identificar los mejores viñedos de la zona como el de plantación directa en suelos arenosos que destina a su excelente PF (por pie franco) y diferenciar en sus otros tintos parcelarios el granito (La Estrecha) de la caliza (Pino).

EN LAS VIEJAS TINAJAS

Es un modelo para cualquier joven productor que esté empezando en una región poco valorada. Como Daniel Sevilla, quien tras formarse como enólogo en Rioja, cursar un máster de Viticultura y Enología y adquirir experiencia en bodegas españolas y extranjeras se ha lanzado a elaborar con las viñas que cultiva su padre en Pozoamargo (Cuenca) en la vecina DO Ribera del Júcar.

Los vinos, un tinto de Bobal, un blanco de variedades autóctonas y un parcelario que trabaja cofermentando el conjunto de variedades que lo componen, se distinguen por envejecer en tinajas muy viejas que ha ido comprando y recuperando de bodegas antiguas.

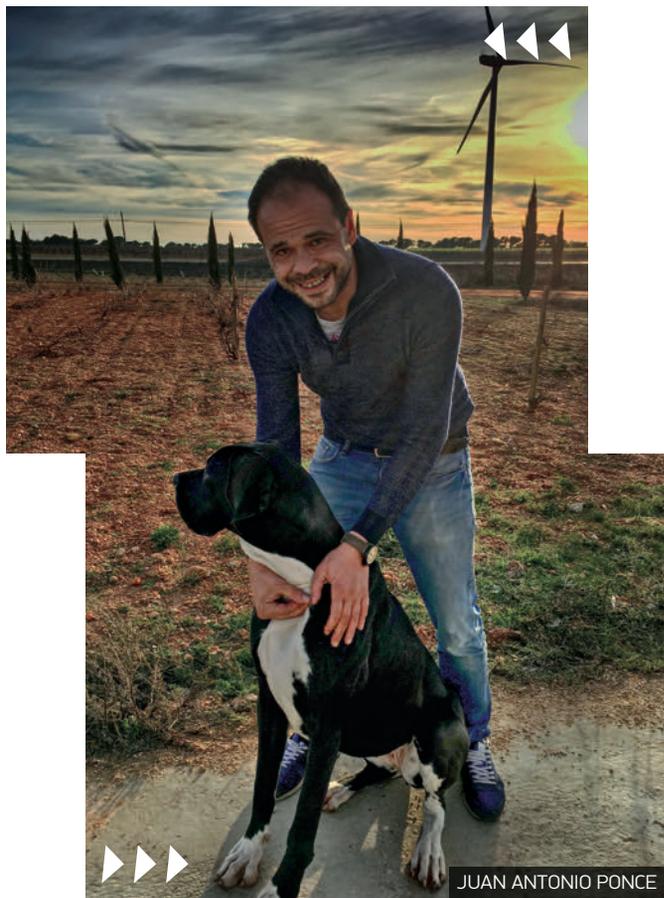
Su prioridad es elaborar como se hacía tradicionalmente en la zona. También ha tenido la sensibilidad de edificar unas instalaciones inspiradas en las típicas bodegas familiares de la primera mitad del siglo XX que fueron desapareciendo

paulatinamente con la llegada de las cooperativas. Para reforzar este vínculo con el pasado, la marca central de sus vinos es Tinácula, el término latino que dio origen al nombre de tinaja.

PONER UVAS, LUGARES Y ESTILOS OLVIDADOS EN EL MAPA

La historia se repite en numerosas regiones vinícolas españolas sin importar su lejanía física o mental. José Manuel Beneitez y Liliana Fernández, dos ingenieros de montes reconvertidos al vino que han vivido varios años en el extranjero y han realizado vendimias en California, Australia y Portugal, acabaron recalcando con sus dos hijos pequeños en la vertiente zamorana de la DO Arribes. Es la tierra de la familia de José Manuel, donde en 2015 fundaron El Hato y El Garbato.

Sus vinos están redescubriendo las virtudes de la uva Juan García, la variedad



JUAN ANTONIO PONCE



NACHO ÁLVAREZ



NUEVA COSECHA 2015.





JOSÉ MANUEL BENEITEZ Y LILIANA FERNÁNDEZ

local dominante, que siempre se ha considerado rústica pero a la que ellos consiguen arrancar nueva expresividad y refinamiento. También están reinterpretando los viñedos de mezcla de variedades de la región que a menudo vinifican de forma conjunta, y recuperando variedades minoritarias como la blanca Puesta en Cruz, de próxima aprobación en el reglamento de esta denominación de origen tras ser incorporada al catálogo regional, y con la que ya han elaborado un par de vinos experimentales.

EL BIERZO OCULTO

En el Bierzo, la nueva zonificación que da la posibilidad de incluir los nombres de pueblos y parajes en la etiqueta está sirviendo para sacar a la luz algunas de las áreas más desconocidas de la denominación de origen, alejadas de los centros mediáticos de Valtuille, Villafranca o Corullón. Cuesta creer el trabajo de recuperación de viñedos que ha llevado a cabo Nacho Álvarez en los alrededores de Puente de Domingo Flórez, su localidad de origen casi lindando con Galicia, en un espacio de tiempo relativamente corto. Tras llevar la dirección técnica de las bodegas del grupo Ordóñez en España, Álvaro, que también asesora a Aba-

día da Cova en Ribeira Sacra, está centrando todos sus esfuerzos en su proyecto personal.

El primer viñedo que recuperó fue Barreiros, la viña de su abuelo paterno donde ha construido un precioso mirador en el que da a catar los vinos. Después llegaron otras muchas parcelas, incluida una viña con 45 por ciento de inclinación en la pedanía de San Pedro de Trones, para la que ha conseguido la calificación de "viticultura heroica".

La iniciativa es especialmente entrañable, primero al apostar por la viticultura en un lugar en el que el sustento principal de la población viene de la extracción de pizarra y, en segundo lugar,

LA CONEXIÓN DE TODOS ESTOS PRODUCTORES CON SUS RAÍCES Y CON LA ESENCIA DE LOS PAISAJES Y LAS TRADICIONES LOCALES CONSTITUYEN UN PASAPORTE DE DIFERENCIACIÓN Y AUTENTICIDAD EN SUS VINOS.

porque rinde homenaje a todas aquellas personas que siguieron cultivando viñas en la zona y evitaron que se perdiera la tradición vitícola. Cada parcela está señalizada con un cartel en el que figuran los nombres de sus antiguos propietarios. El nombre de la bodega, Pago de los Abuelos, resume a la perfección este espíritu.

DULCE DE MONTAÑA

Otro proyecto sorprendente por lo que tiene de laborioso es Ojuel, creado por Miguel Martínez en Sojuela, el pueblo de la Sierra de Moncavillo donde nació y del que se había desligado un tanto desde que sus padres se fueron a vivir a Logroño. Decidido a recuperar el *supurao*, un vino dulce que se tomaba como reconstituyente o en celebraciones familiares y se elaboraba con racimos colgados en los atillos que se dejaban deshidratar casi hasta Navidades, empezó a trabajar en 2012 en el pajar de sus abuelos en el pueblo.

Es una tarea que exige paciencia infinita y una buena selección en campo porque hay que utilizar uvas de piel tersa y hollejo duro y firme, que soporten el transporte y la manipulación. Luego, el trabajo de colgar uno a uno los racimos. Los vídeos del proceso que sube a redes sociales son todo un espectáculo. Aunque elabora dos versiones, blanca y tinta, el tradicional es el tinto de Tempranillo, que está muy lejos de la pastosidad de muchos vinos dulces; al contrario, es elegante y sutil, con dulzor moderado, buena acidez (trabaja en zona de sierra) y abundante presencia de fruta roja. Aunque sin la experiencia internacional de otros productores, Miguel defiende su llegada al vino desde la etnografía. Simplemente se dio cuenta de que su pueblo no tenía ninguna catedral o monumento importante; lo más auténtico eran sus tradicionales.

Sea cual sea el punto de partida, la conexión de todos estos productores con sus raíces y con la esencia de los paisajes y las tradiciones locales constituyen un pasaporte de diferenciación y autenticidad en sus vinos. Y a la vez les convierte en generadores de diversidad. ■





Sol y Tierra

**BAI
GORRI**

LA ARQUITECTURA DEL VINO

Samaniego es testigo de este encuentro extraordinario en el que la arquitectura y la vanguardia se ponen al servicio del vino. La gravedad y la tradición dan lugar a una bodega única en la Rioja Alavesa. La pasión, el esfuerzo y la innovación solo tienen un objetivo: lograr la excelencia en la calidad de sus vinos y ofrecer una experiencia única a todos aquellos que, como el equipo que compone Bodegas BAIGORRI, viven el vino como un legado donde este paisaje único, regala los sabores del Sol y de su Tierra.

Granbazán
Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Lluvia y Mar



FRUTO DEL TERRUÑO

Granbazán es uno de los primeros y más bellos Châteaux de Galicia, rodeado por un mar de viñedos. La finca Tremoedo es un referente en la Denominación de Origen Rías Baixas, a tan solo 2 km del Océano Atlántico. Cepas de más de 35 años de historia vendimiadas a mano, cuidadosa selección de fruta desde el viñedo, suave despalillado y maceración a baja temperatura, separación del mosto por gravedad, fermentación controlada a baja temperatura y descanso sobre lías durante meses.



UN GRANO DE ARENA

» No se puede negar que el tema del momento es la sostenibilidad. En todos los aspectos. La última Cumbre del Clima de Glasgow no ha hecho más que poner el foco en este tema que tiene muchas lecturas y actores de relumbrón, pero cuyo fin último fue reunirse para ver las fórmulas y el trabajo a desarrollar para luchar contra el cambio climático. Por un lado, casi en el arranque de las sesiones se llegó al acuerdo unánime de que, para reducir los efectos negativos sobre el planeta, hay que trabajar conjuntamente y en muchos planos (¡menuda noticia!). En los primeros días, los líderes mundiales decidieron crear una plataforma que fomente la agricultura sostenible y que ayude a detener la deforestación de los bosques del planeta con la vista puesta en la disminución de las emisiones de metano en al menos un 30 por ciento para 2030.

Las intenciones son buenas, pero es difícil no ver las contradicciones en lo que se ha venido a llamar la hipocresía verde. Los millonarios Jeff Bezos y Bill Gates y líderes mundiales como Boris Johnson, el príncipe Alberto de Mónaco, miembros de las familias reales de Kuwait y los Emiratos Árabes Unidos o las delegaciones de Nigeria y Mauritania que asistieron

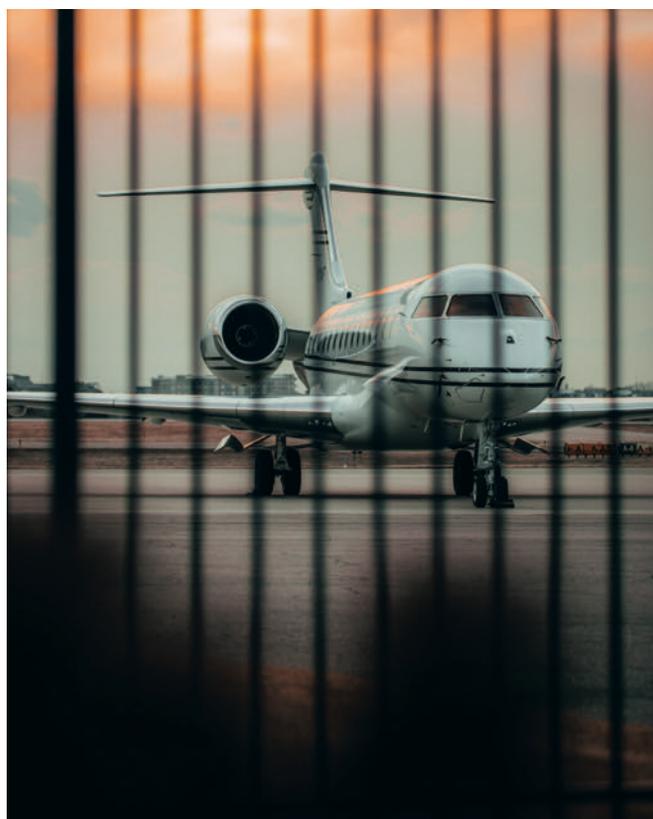
han recibido muchas críticas por generar un gran impacto ambiental solo con sus viajes a la COP 26 de Escocia en sus aviones privados. Los cálculos finales ascienden a cerca de 400 aviones privados con unos pocos pasajeros aterrizando esos

emisiones de 1.600 británicos en todo un año.

De poco ha servido de cara a la opinión pública que un portavoz de Downing Street defendiera el uso del avión por Boris Johnson porque utiliza “combustible aéreo sostenible” y que sus

ambiente, circula en su Aston Martin favorito con un combustible que él mismo definió en una entrevista de hace unos meses como “sobras de vino blanco inglés y suero del proceso de elaboración del queso”. Cada uno se defendió como pudo, menos con el ejemplo. En este escenario, la producción de vino y la viticultura juega un papel relativamente pequeño, muy lejos del cultivo de la soja, el trigo, el arroz o el maíz en estos temas. Sin embargo, el sector vinícola sí es un creador de tendencias dada su visibilidad y puede exhibir algunos ejemplos de producción sostenible que sirvan como inspiración para otros sectores agrícolas. A diferencia del cultivo de otros productos, el glamour, la pasión de los elaboradores y el posicionamiento del producto atrae todas las miradas.

Sería deseable que las bodegas que trabajan en esta dirección compartieran experiencias porque todo el mundo saldría ganando. Desde el lado del consumidor, la identificación de un vino que sigue criterios de sostenibilidad en su proceso productivo es casi imposible. Quizá si los esfuerzos de algunas zonas productoras de California por conceder un distintivo de sostenibilidad se extendiera a más lugares, ya que la producción



días en el aeropuerto escocés para asistir a la Cumbre. Según estimaciones a la baja del periódico británico The Daily Mail, los aviones privados que aterrizaron en esos días generaron en conjunto, 13.000 toneladas de CO₂, el equivalente a las

emisiones equivalentes a la mitad de un avión convencional. En esos días, también los asesores de imagen de la realeza británica recordaron que otro de los importantes asistentes, el príncipe Carlos de Inglaterra, gran defensor del medio

sostenible empieza a ser un argumento de peso en la decisión de compra de una botella de vino. La prensa especializada también tiene la vista puesta en el reconocimiento a los productores sostenibles. A partir de este mes, el crítico de vinos del periódico The Washington Post, John Corcoran, empieza a tomar en cuenta el peso de las botellas de 75 cl. a la hora de reseñar los vinos que cata. Es parte de un esfuerzo internacional al que se suman cada vez más catadores con el fin de animar a los elaboradores a reducir su huella de carbón utilizando botellas cada vez más ligeras. Como el peso por sí solo no dice gran cosa al consumidor, ha elaborado una escala que

define como botella ligera (+ "verde") por debajo de los 500 gramos, entre 500 y 700 se trataría de una botella mediana y por encima de los 700 se considerará pesada, con la carga de negatividad que acarrea la falta de sostenibilidad en la producción. Lógicamente, la calidad de un vino no se ve afectada por el peso de la botella, pero, como él mismo dice. "tampoco es reflejo de calidad" y los consumidores conscientes exigen cada vez más. Evidentemente, los espumosos no pueden entrar en esta consideración por el necesario grosor de la botella para contener la presión, pero todo se andará. Desde hace ya algunos años, hay un no tan silencioso movimiento que

está en contra del derroche de vidrio en las botellas de vino y el tiempo no está haciendo más que acentuar el rechazo. Ya hay bodegas, como por ejemplo Campo Viejo, que hace un par de años se apuntó a la iniciativa de rebajar el peso final de la botella mediana de 550 a 390 gramos con una gama de botellas (Verallia) que consigue reducir peso sin alterar su diseño ni color, optimizando así el transporte por camión (menos peso, más botellas) y reduciendo en un 30 por ciento las emisiones de CO₂. Desde varios sectores también se señala nostálgicamente la vuelta a las botellas retornables. No es una idea a descartar sin más y reWINE lleva

trabajando en un interesante proyecto para promover la reutilización de botellas en el sector del vino para que reduzca la generación de residuos, los gases con efecto invernadero y ahorre costes. Hace cinco años empezó una prueba piloto en Cataluña, extrapolable a otras zonas elaboradoras europeas. Hace unos meses se publicó el informe con los resultados de la experiencia (www.rewine.cat), que arrojan conclusiones interesantes. No podremos cambiar las tornas solo desde el sector del vino pero los pequeños gestos cuentan y los esfuerzos en este sentido permiten ser optimistas y tener un grado de esperanza que compense en algo el eterno bla bla bla que se ha apreciado en Glasgow. ■



Abadía de San Quirce

BODEGA — ESTD. 1998

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO



Tel. 947 544 070

www.bodegasabadiasanquirce.com

30 AÑOS DE , ALIÓN

UNA SECUELA PEGADA AL TERRITORIO

SI COMPARÁSEMOS LA VIDA DE UNA BODEGA CON LA DE UNA FAMILIA AL USO, ALIÓN SERÍA EL HIJO MAYOR DE BODEGAS VEGA SICILIA. UN HIJO AVANTAJADO QUE EN ESTE 2021 ESTRENA DÉCADA, ENTRANDO EN LA TREINTENA, Y, COMO EN EL CASO HUMANO, LA CRIATURA HA CRECIDO DE FORMA IMPECABLE Y SE ENCUENTRA EN LA PLENITUD DE SU –TODAVÍA PARA UN VINO– CORTA VIDA.

TEXTO: LUIS GARCÍA TORRÉNS

FOTOS CEDIDAS POR LA BODEGA



» SIN ENTRAR en una historia demasiado dilatada en el tiempo, para hablar con propiedad de Alión hay que remontarse a 1982, cuando la familia Álvarez-Mezquíriz adquiere la mítica Bodegas Vega Sicilia. Una bodega que no tardan en recomponer pero sin cambiar la filosofía que en sus cerca de 120 años de vida le había dado su justa fama y prestigio universal. Fue un cambio *lampedusiano* en su apariencia (“cambiar todo para que nada cambie”) y totalmente *copernicano* en sus resultados.

Nada más adentrarse en el complejo mundo del vino, tras la adquisición de Vega Sicilia, la familia Álvarez se da cuenta de que existe un mercado de consumidores de vinos de calidad que reclama un producto más actual y que no coincide con la filosofía de Vega Sicilia. Y, como está claro que no van a cambiar el estilo de Vega Sicilia, deciden emprender una nueva aventura en el sector.

Conocedores del potencial vitivinícola de la zona, apuestan por la creación de ese nuevo vino en la Ribera del Duero, que quede al margen del mito Vega Sicilia, algo realmente complicado, pero en lo que insistirán con el fin de demostrar que, aparte de hacer el mejor Vega Sicilia que jamás se había elaborado, están dispuestos a elaborar un producto con un concepto radicalmente distinto. Un vino



de corte moderno y atractivo, que refleje la expresión intrínseca de la uva Tinto Fino y la personalidad que se le podía aventurar a una todavía desconocida Ribera del Duero.

EL PROYECTO

Así, en 1985 se ponen a dar vueltas a la idea, y en los dos años siguientes compran 25 hectáreas de viña en Padilla de Duero (16 en el término de Padilla y 9 en El Pingón) que plantan con Tempranillo. Era el inicio para contar con una extensión suficiente de viñedo capaz de abastecer de uva propia el proyecto en ciernes. A la vez, se empiezan a barajar diversas opciones para lo que será la nueva bodega. En un principio se busca algo ya consolidado para comprar; al mismo tiempo, hay voces en la familia que apuestan por partir de cero, y al final se opta por una solución intermedia, la compra a finales de 1992 de una bodega sin apenas nombre, Bodegas Liceo, pero en una situación estratégica, a escasos 15 kilómetros de la casa madre y en un entorno idóneo donde poder buscar las mejores viñas para el nuevo proyecto.

La primera acción de los nuevos propietarios, aparte de bautizar el nuevo proyecto con el nombre de Alión, en referencia al concejo leonés en el que nació el pa-



LA FILOSOFÍA DE LA FAMILIA ÁLVAREZ, CON PABLO A LA CABEZA DEL PROYECTO, ES PRODUCIR EL MEJOR VINO QUE LA ZONA PUEDA DAR.

triarca de la familia Álvarez, fue vaciar de vino las existencias de la recién adquirida bodega y adecuar las instalaciones a las nuevas exigencias de calidad que requería la elaboración de un vino como Alión.

Mientras tanto, y en previsión de lo que podía alargarse tener la bodega propia, se decide elaborar las primeras botellas del nuevo vino aprovechando las instalaciones y el propio viñedo de Vega Sicilia: apenas 30.000 botellas de la cosecha '91 que son *devoradas* literalmente por un mercado ansioso por degustar el nuevo retoño fruto de la experiencia de la histórica y carismática bodega vallisoletana. A estas primeras botellas le suceden otras 42.000 de la cosecha de '92, y no será hasta la siguiente añada, '93, cuando el vino ya es elaborado en las nuevas instalaciones de Alión.

La filosofía de la familia Álvarez, con Pablo a la cabeza del proyecto, es producir el mejor vino que la zona pueda dar y para ello, claro está, es preciso cumplir unas cuantas premisas. La primera de ellas es conseguir las mejores uvas posibles, algo en lo que no escatiman lo más mínimo, aunque eso suponga elevar los precios de la compra de uva hasta cifras que no se conocían por aquel entonces: ¡más de 400 pesetas por kilo!

Por otro lado, saber fijarse un tope de producción acorde con los niveles de calidad exigidos, lo que lleva a las 350.000 botellas por cosecha, y deja margen para desechar el vino que al final no alcanza los niveles requeridos. Su tope hasta ahora se alcanzó con la cosecha '96, con cerca de 310.000 botellas, gracias a la generosidad de la añada y a que entraron en producción

las nuevas plantaciones que se habían adquirido en los orígenes del proyecto. Como explica el mismo Pablo Álvarez: “a lo largo de estos 30 años se ha ido seleccionando cada vez más la uva y los proveedores, una rigurosidad que ha supuesto que desde el año 1996, tan solo en una añada se ha vuelto a alcanzar las 300.000 botellas”.

LA BODEGA

Separada de la carretera de Valladolid a Soria por una franja ajardinada en donde crecen una buena colección de robles de distintas procedencias, Alión se levanta flamante recubierta de bloques de piedra arenisca de Salamanca. Tres grandes naves (vinificación, crianza y botellero) presididas por un edificio adosado en forma de semicírculo que alberga a su derecha las oficinas, y a su izquierda

DENOMINACIÓN DE ORIGEN JUMILLA
El Equilibrio Perfecto

Visualiza nuestro nuevo video spot aquí:



una zona social, con una gran mesa circular y una estantería poblada por una colección de decantadores de gran belleza. En el hall de entrada, que divide la zona social de las oficinas, y donde cuelga una lámpara de diseño imposible, se puede ver a través de una gran cristalería la sala de barricas donde reposan los vinos de Alión pacientemente, cosecha tras cosecha.

En sus principios la bodega se dotó de depósitos de acero inoxidable para llevar a cabo la fermentación, además de todos los elementos técnicos de la época encaminados a no devaluar en el proceso de transformación del vino, las virtudes de una materia prima impecable y echar abajo lo que tanto esfuerzo había supuesto conseguir: cámaras frigoríficas de recepción de la uva con el fin de enfriar el fruto y preservar al máximo los aromas primarios; mesas de selección; un sistema de cintas transportadoras colgantes que llevaban las uvas hasta la misma boca del depósito; naves de elaboración y crianza con una climatización perfecta para que las oscilaciones térmicas exteriores no



LA CATA

INESPERADA LONGEVIDAD

“La verdad es que al principio no pensábamos en un vino que durara muchos años. Esperábamos buena evolución pero en muchas cosechas ha superado las previsiones”. La longevidad y la buena madurez de los vinos fueron algunos de los rasgos destacados por los catadores en la valoración de catorce cosechas de Alión en la cata vertical, realizada en la sede de Bodegas Vega Sicilia.

Pablo Álvarez, responsable máximo de Tempos Vega Sicilia, insiste en que lo que se buscó con Alión es un tinto con carácter ribera bien diferenciado sobre todo del tinto Valbuena. En ese carácter va implícito el facto de longevidad pero no siempre se da una vida tan larga como la que mostraron los vinos más viejos de la serie. Se optó por catar sólo la mitad de las añadas, suficiente para valorar una trayectoria imparable. Para no dirigir la cata en sentido alguno, se abrieron las añadas pares.

El comité de cata habitual de la revista, formado por María Antonia Fernández-Daza, Martajés Hernández, Fernando Gurucharri y Andrés Proensa, se completó con Luis García Torrén, autor del reportaje, y la juvenil y valiosa aportación de Casilda Gurucharri, que, finalizados sus estudios de hostelería, se estrenaba con voz y voto en el plantel de catadores de PlanetAVino.



ALIÓN '92

PRODUCCIÓN: 39.200 BOTELLAS.

89 Mucho mejor en la nariz que en la boca, donde, sin estar decrépito, acusa síntomas de fatiga. Aromas complejos y elegantes de vino desarrollado, bouquet complejo, tonos de tabaco y café sobre fondo de fruta roja en una nariz espectacular. Pulido en la boca, sostenido por una buena acidez.



ALIÓN '94

PRODUCCIÓN: 130.774 BOTELLAS.

92 Refleja una cosecha excepcional, sobre todo en una nariz plena de sutiles y elegantes matices: especiados, balsámicos, finos toques animales, tabaco, fruta negra, trufa, tinta, betún. Equilibrado en la boca, taninos pulidos, buena acidez bien arropada en un centro carnoso, sabroso, expresivo, elegante final.

ALIÓN NUNCA HA QUERIDO SER CONSIDERADO COMO EL HERMANO PEQUEÑO DE VEGA SICILIA, PRESERVANDO SU PROPIA PERSONALIDAD.

afectarán al producto; y como no, un parque de barricas espectacular, más de mil barricas nuevas de roble de las más prestigiosas tonelerías francesas, en las que el vino permanecerá en torno a los 12-14 meses, y que después, año a año, serán desechadas ya que Alión no utilizaba nunca barricas de segundo año.

Pero la inquietud de los propietarios por seguir despuntando en su línea de calidad, y lejos de dormirse en los laureles, hace que en el año 2000 se acometa una importante remodelación en la bodega, cambiando los depósitos de fermentación de acero inoxidable por tinós de madera, copiando así la fórmula que tan buenos resultados había dado en Vega Sicilia. La cosecha de 2001 es la primera en evidenciar los primeros resultados de esta nueva práctica.

No obstante, la renovación es constante y tras unas obras de ampliación que terminan en 2009, hace apenas tres años (en 2018) han vuelto a poner la bodega patas arriba y parece que se vuelve al origen a la hora de las fermentaciones, sustituyendo de nuevo parte de los tinós de roble por nuevos depósitos de acero inoxidable, por lo que el vino acaba fermentando dos terceras partes en acero y un tercio en madera.

Todo este alarde de medios y la experiencia que la casa madre había adquirido desde su adquisición por los Álvarez, no podía por menos que desembocar en la elaboración de uno de los mejores vinos producidos en la Ribera del Duero, siempre con la espada de Damocles que supone ser el primer vástago del gran Vega Sicilia.

EL VIÑEDO

Las transformaciones en bodega corren parejas con la ampliación de viñedo que la bodega ha ido adquiriendo en propiedad a lo largo de estos 30 años, aunque todavía hoy, en torno al 60 por ciento de las uvas que participan en Alión vienen de parcelas ajenas, eso sí, siempre bajo el exhaustivo control de la dirección técnica y de viticultura de la bodega.

En la actualidad cuentan con 130 hectáreas repartidas entre la propia finca de Vega Sicilia (70 hectáreas), la localidad de Padilla de Duero (30), término en el que se ubica la bodega y donde se hicieron los primeros escarceos de compra allá por mediados de los ochenta, y en los alrededores de Pesquera de Duero (30 más). Esta diversidad de procedencias permite siempre tener con qué jugar

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Vinos con Alma



LAS MORADAS
DE
SAN MARTÍN



LIBRO ONCE. LAS LUCES

Como él, he buscado una palabra sencilla que hablara de estas luces como hablaba él de las suyas. Estas son hospitalarias. Como lo son las luces de Madrid, la ciudad más hospitalaria que yo haya conocido. Un vino hospitalario. Siéndolo todos, que diría don Quijote, este me ha devuelto algo que dormía desde hace muchos años entre sus sombras.

bot. n.º: /

A. Trapiello
Andrés Trapiello

Fotografía: Álvaro de Andrés, Trapiello

S. V. M.

VIÑEDOS DE SAN MARTÍN
D.O. VINO DE MADRID

en caso de que la cosecha se presente con dificultades y dotan al vino de su complejidad y carácter.

La previsión de la bodega es alcanzar las 150 hectáreas en propiedad con el fin de no tener que depender de uvas ajenas, y en cinco o seis años ser autosuficientes, aunque eso no quita que sigan comprando en torno a un 10 por ciento a viticultores externos, siempre que la calidad lo aconseje.

EL VINO

Se puede decir que Alión es un vino “único”, aunque no rece en su etiqueta, ya que a pesar de la tentación comercial de lanzar diferentes marcas del mismo vino bajo términos diferenciados por el pago de donde procede, o dependiendo de las variedades o los tipos de crianza, el criterio de Pablo Álvarez al respecto ha sido siempre tajante: “en un sólo vino se puede concentrar lo mejor que tengamos, mientras que, si vamos haciendo diferenciaciones, todo lo que se dé a un tipo de vino se le estará quitando al otro”.

Alión nunca ha querido ser considerado como el hermano pequeño de Vega Sici-



ALIÓN '96

PRODUCCIÓN: 304.890 BOTELLAS.

95 Perfiles de madurez en línea clásica, con entidad en la boca. Aromas complejos y elegantes de buena evolución sobre base nítida de frutos maduros; bouquet barroco, muchos matices bien engarzados y bien expuestos. Con cuerpo y nervio, taninos pulidos, centro carmoso, sabroso, muy amplio.

ALIÓN '98

PRODUCCIÓN: 236.500 BOTELLAS.

88 Evolución en línea riojana clásica. Es el menos expresivo de la serie aunque muestra finos rasgos de crianza en bodega y botellero y notas de frutos secos y sacristía sobre fondo de fruta compotada. En la boca destaca una acidez algo desnuda en un conjunto pulido y tal vez un punto fatigado.

ALIÓN '00

PRODUCCIÓN: 316.680 BOTELLAS.

99 Firme y robusto a la vez que fino y bien madurado. Nariz espectacular, con potencia, complejidad, concentración y elegante, buena evolución y recuerdos frutales en engarce perfecto. Bien armado en la boca, aún con energía y relieve, cuerpo medio-alto, centro consistente, sabroso, expresivo, largo.

ALIÓN '02

PRODUCCIÓN: 292.150 BOTELLAS.

92 Línea clásica pero menos barroco que en añadas anteriores. Aromas especiados, toques balsámicos y anisados, hojas de tabaco y té, apunte de café negro, fondo frutal y una fina nota de trufa negra. Con algunas puntas en la boca, cierta sequedad, nervio, expresivo y sugestivo en los aromas de boca.



lia. Siempre se ha buscado preservar su propia personalidad y separar los conceptos entre dos tipologías de vinos muy distintos: son de la misma zona, los elabora la misma casa, pero cada uno debe aportar su naturaleza intrínseca y su diferenciación.

En la actualidad, y tras la experiencia de estos 30 años de vida, el vino, al igual que la bodega, ha sufrido cambios en su elaboración, pero siempre sin perder de vista su identidad. En los noventa se dio más importancia a las barricas, todas francesas y nuevas, en donde el vino pasaba una media de 15 meses. A partir de 2001 se jugó con el roble de diferente manera, tinos en su fermentación y una permanencia algo menor en las barricas. Desde el año 2018, con el nuevo cambio de depósitos, se tiende a dar un menor protagonismo al roble, y la permanencia en barricas nuevas se alterna con un 10 a un 20 por ciento en barricas de segundo año. Las tendencias de mercado y los criterios técnicos también se dejan sentir en el resultado final de los vinos aunque no por ello Alión ha perdido ni un ápice de su personalidad.



ALIÓN '04

PRODUCCIÓN: 267.900 BOTELLAS.

93 Importante fuerza frutal, mantiene recuerdo de vendimia sana y madura. Amplio y directo en la nariz, especiado (curry, especiero), mineral, maderas finas, fruta bien madura. Todavía en fase de evolución en un paso de boca robusto pero no rudo, equilibrado, sólido, sabroso, amplio en aromas, largo.



ALIÓN '06

PRODUCCIÓN: 265.500 BOTELLAS.

98 Directo y expresivo y, a la vez, sutil. Marcados y finos rasgos de fruta madura, tonos de frutillos, florales, minerales (hierro) y balsámicos, notas especiadas y de maderas finas. Consistente y equilibrado en la boca, con cuerpo y centro sólido, taninos bastante redondos, sabroso, amplio y elegante en los aromas.



ALIÓN '08

PRODUCCIÓN: 210.000 BOTELLAS.

99 Fresco, bastante entero, con futuro y gran presente. Sensaciones de complejidad y profundidad en la nariz, muchos matices frutales enriquecidos por bien medida crianza, fondo de tinta, betún y trufa negra. Bien armado en la boca, taninos firmes de calidad, centro lleno, jugoso, sabroso, fresco.



ALIÓN '10

PRODUCCIÓN: 271.479 BOTELLAS.

99 Tal vez incluso por encima de un gran '08, más hecho. Nariz compleja, profunda, concentrada, elegante, rica en sutiles matices de terruño, fruta, elaboración y crianza en un conjunto ensamblado y sofisticado. Redondo en la boca, gran equilibrio, cuerpo y nervio, taninos domados, sabroso, muy largo.



ensa.com



@proensapuntocom

LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS



LAS PERSONAS

Es obvio que detrás de cada proyecto siempre hay unos responsables directos del mismo. En este caso, como ya se ha dicho, Pablo Álvarez, a la cabeza de la familia propietaria de Vega Sicilia, es el máximo responsable de la expansión de Vega Sicilia que hoy conforma el grupo Tempos Vega Sicilia junto con Alión, la bodega húngara Oremus, la toresana Pintia y la más reciente incorporación, la riojana Macán, en colaboración con la familia Rothschild.

Pero también parte del éxito de las bodegas es saber rodearse de los mejores profesionales que sepan interpretar las directrices de forma óptima. Ahí es donde entran en juego las distintas personas que han contribuido a dar esplendor a los vinos del grupo. Desde su creación, tres directores técnicos han sido responsables de las elaboraciones de Alión: Mariano García, hasta su salida del grupo en 1997; Javier Ausás, quien le toma el relevo hasta 2015, y desde entonces Gonzalo Iturrriaga, actual responsable de la enología quien junto con Enrique Macías, a los mandos de la viticultura, han sabido interpretar la filosofía de unos vinos únicos. ■



Pablo Álvarez



ALIÓN '12

PRODUCCIÓN: 286.286 BOTELLAS.

97 Sensaciones de frescura y vitalidad, serio, largo futuro. Nariz compleja sustentada en base frutal nítida, tonos de maderas finas, especiados y torrefactos, fondo mineral y balsámico. Buena estructura en la boca, sólido y equilibrado, fresco, con relieve tánico, sabroso, expresivo y fino en aromas.



ALIÓN '14

PRODUCCIÓN: 284.284 BOTELLAS.

98 Elegante y en fase de crecimiento, grande de presente y futuro. Expresivo y profundo, con buena evolución en la copa; muchos rasgos frutales, tonos minerales, de monte bajo, de bosque atlántico y de bien dosificada crianza. Excelente equilibrio, sólido, con volumen y nervio, noble fuerza, sabroso.



ALIÓN '16

PRODUCCIÓN: 258.458 BOTELLAS.

98 Vivo, fino, evolución apenas apuntada. Nariz compleja, con mucha fruta negra, tonos de flores azules, balsámicos (regaliz, hierbas aromáticas), minerales (tierra viva, hierro) y especias negras. Noble fuerza en la boca, con cuerpo y centro consistente, taninos firmes, buena acidez, sabroso, amplio, largo, frutal.



ALIÓN '18

PRODUCCIÓN: 257.257 BOTELLAS.

98 Muy joven aún pero con excelente perfil. Aromas frutales profundos, concentrados, finos y frescos matizados por notas minerales, florales, de maderas de calidad y especias. Mucho de todo en la boca (cuerpo, taninos, grado, acidez) y todo en gran equilibrio, consistente, noble fuerza, fresco.



«Si es Mytik ¡digo Sí!»

winissimo © Foto: R. Sprang *TCA soluble a coltura de fermentación de 0,3 mg/l

Desde hace más de 10 años Mytik revoluciona el mundo del vino. Como verdadera solución enológica, los tapones Mytik preservan la adecuada crianza en botella tal y como la ha concebido su creador. Mytik, 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 Mytik, el bodeguero y el enólogo tienen la satisfacción de ofrecer lo mejor de su trabajo a los amantes del vino. «Si es Mytik, ¡digo Sí!»

www.diam-cork.com

Benoit Fedou, Maître Sommelier, Restaurant En Marge.

Mytik
DIAM

El guardián de los aromas

ROBLE Y ALGO MÁS

TOCAR MADERA

ENVASES DE ELABORACIÓN, DE ENVEJECIMIENTO O DE TRANSPORTE, TÉCNICA ENOLÓGICA QUE DEFINE EL CARÁCTER DE LOS VINOS Y SE PERCIBE MAYORITARIAMENTE COMO SIGNO DE CALIDAD. LA MADERA, O MEJOR LAS DIFERENTES MADERAS, Y EL VINO VIVEN UN IDILIO MILENARIO LLENO DE Matices, DE SIGNIFICADOS Y TAMBIÉN DE CRITERIOS CONTRAPUESTOS. TANTO COMO PARA QUE SE BUSQUEN ATAJOS Y VÍAS ALTERNATIVAS POCO ÉTICAS, MOVIDAS, CLARO, POR EL FACTOR DINERARIO.

» La madera y el vino han estado desde siempre unidos. En muchas zonas productoras de la antigüedad se utilizaba como principal material para la fabricación de envases para contener líquidos, y por lo tanto también el vino. Frente a otras alternativas como el barro en sus múltiples tamaños y formas (tinajas, ánforas, etcétera), así como también con materiales más dúctiles como los odres y pellejos, fabricados con cuero con una lógica limitación de volumen, ya que se trataba de la piel de un animal entero.

Los envases de vino se utilizaban primero para la elaboración, luego para su conservación en las mejores condiciones posibles, y por fin para el transporte hacia los centros de consumo, en este caso con volúmenes más pequeños de acuerdo con los limitados medios de transporte que se contaba en aquella época.

El empleo de un material u otro no era una decisión voluntaria por parte de los elaboradores. Venía impuesta por los limitados recursos naturales que se podían encontrar en el entorno. Así, en las zonas más húmedas, y por lo tanto boscosas, la madera era el principal material que se utilizaba en la fabricación de envases, y dentro de ellos, las maderas más herméticas eran las elegidas; destaca entre ellas el roble y



también el castaño. Sin embargo, en las comarcas más áridas, donde no era fácil encontrar árboles de suficiente porte para ser maderables, el único recurso posible para construir envases era la arcilla; se desarrolló una verdadera industria muy especializada para la fabricación de envases de barro.

Con el paso del tiempo, y ya muy cerca de nuestro tiempo, se desarrollaron recipientes más herméticos y también de mayor volumen. Apareció primero el hormigón, más adelante el acero común al carbono y, ya en la actualidad, el ace-

ro inoxidable. Con estos materiales se buscaba además una mayor inercia frente al vino, es decir evitar la cesión de sabores u olores ajenos a la vendimia o el vino.

SABORES Y OLORES DE CALIDAD

Entre los materiales utilizados en los envases primitivos, barro, madera y cuero, solamente con el primero se conseguía la mencionada inercia sensorial. Mientras en los dos restantes el vino adquiría en su estancia caracteres sensoriales particulares y adicionales a los del propio vino, de tal forma que los consumidores a lo largo del tiempo los consideraron como algo consustancial a su calidad. Para entender mejor este concepto, basta con que el lector recuerde el sabor del vino en la típica bota de cuero, con su característico sabor rancio y también a la pez que se utiliza para impermeabilizarlos. Para gustos los colores... pues hay personas que no les importa e incluso les motiva este peculiar sabor.

Hasta no hace muchos años, en los envases que podían ceder sabores y olores ajenos al propio vino, fundamentalmente la madera, se buscaba minimizar e incluso anular este aspecto, llegándose a ponderar los recipientes de madera muy usada, en los que los



sucesivos vinos que habían pasado por los mismos se habían llevado los caracteres sensoriales propios de la madera. Se transformaba de esta forma en un mero recipiente para contener vino. Ejemplo de este concepto pueden ser las botas de los vinos generosos andaluces, que contienen en crianza biológica, oxidativa o mixta unos maravillosos vinos. En ese caso nunca se busca la cesión aromática de la madera nueva, pues sus inigualables caracteres sensoriales proceden únicamente de las condiciones de la propia crianza. Por esta razón se emplean botas de mucha edad, algunas incalculable.

Esta misma situación se producía en los tradicionales vinos de Rioja, quizás la zona productora que cuenta con el mayor parque de barricas del mundo con algo más de 1.300.000 unidades, y donde hace no muchos años todas las barricas eran relativamente viejas. Sin embargo, en la actualidad esto ya no es así, pues su parque de barricas se ha actualizado, con la tendencia en los últimos veinte años para ofrecer vinos de estilo más internacional, con una mayor fusión de aromas de madera con los del propio vino.

Los aromas de madera de roble en los vinos de crianza, principalmente tintos, no son fruto de una moda o tendencia, sino del efecto colateral de una buena crianza, donde se hace necesario que a través de la madera penetre de forma suave y constante, una pequeña cantidad del oxígeno atmosférico. El resultado es que el vino tinto contenido evoluciona positivamente; se busca una mejora sensorial, y una mayor estabilidad y longevidad luego en la botella. Esta medida penetración de aire solo se consigue cuando la barrica es nueva o relativamente nueva y es entonces cuando cede por fuerza todo su potencial aromático característico.

De esta forma los aromas cedidos por la madera de roble se han unido de forma indisoluble a los vinos tintos de crianza, así como también en algunos vinos blancos, llegando a ser percibidos por la mayor parte de los consumidores como un síntoma de calidad de los vinos, aunque también existe otro grupo de consumidores minoritario que opinan todo lo contrario.



TÉCNICA ENOLÓGICA

Bajo el término “madera”, se engloban determinadas prácticas enológicas, todas ellas dirigidas a modificar en sentido positivo los caracteres sensoriales de los vinos, fundamentalmente los de carácter aromático, así como también algunos gustativos que aumentan su estructura y longitud en boca.

La forma más tradicional y auténtica de añadir “madera” a los vinos es que realicen una estancia más o menos prolongada en barricas de mayor o menor tamaño, así como con diferentes tipos de madera, aunque son las del roble americano o francés las que mayoritariamente se utilizan.

Como se ha apuntado, el principal objetivo de la crianza del vino tinto en barrica de madera de roble, es facilitar que penetre, a través de las duelas que las componen, una pequeña y constante cantidad de oxígeno, que en una barrica nueva de 225 litros corresponde a unos cuatro miligramos de oxígeno por litro de vino y por mes. Esta cantidad de oxígeno resulta suficiente para que el color del vino (antocianos) pueda unirse a los taninos del vino, mediante un enlace llamado puente etilado, logrando una estabilización del color, que toma el aspecto de un rojo picota, así como también suavizando o redondeando el vino en la boca.

Además, durante la estancia del vino en barrica, cuando se superan los doce meses, el vino se autoestabiliza, se evitan así las precipitaciones naturales de materia colorante y/o de sales del ácido tartárico (tartratos) dentro de la botella en su circuito comercial. Otros fenómenos se producen dentro de la barrica, como son la eva-





poración de vino que mejora su calidad por concentración, o bien la formación de ésteres aromáticos por medio de la combinación del alcohol con los ácidos del vino.

Durante la crianza de los vinos en barricas de roble, la madera sobre todo cuando es nueva o relativamente nueva, cede al vino determinados compuestos aromáticos muy característicos, con diferentes matices dependiendo de la especie de roble utilizada. Los llamados robles franceses, que mejor deberían denominarse como robles europeos, *Quercus robur* o *pedunculata* y *Quercus petraea* o *sessilis*, y el roble americano de la especie *Quercus alba*, son los que principalmente se utilizan en tonelería.

CRIAR LA MADERA

Estas maderas antes de utilizarlas en la fabricación de barricas, se secan de forma natural a la intemperie durante un período de dos a tres años, consiguiendo que su tanicidad baje de forma importante y también que se incrementen los aromas típicos de la madera de roble. El proceso termina con la fabricación de las barricas, donde se utiliza el calor para conseguir doblar las duelas sin que se rompan, lo que conlleva a la formación de nuevos compuestos aromáticos, cuya intensidad

puede variar en función del grado de tostado aplicado al interior de la barricas.

Los aromas mayoritarios de la madera de roble son la vainillina con característico aroma a vainilla; también el eugenol, con aroma especiado, que recuerda sobre todo a clavo, para terminar con la β -metil- γ -octolactona, también conocida como whisky lactona, con claras notas de coco. Durante el tostado de las duelas, la pirolisis de la celulosa y lignina que componen la madera, forman otras sustancias aromáticas, como furfural (almendra tostada), furanool y maltol (caramelo), dimetilpirazinas (cacao, café), acetofenona (vainilla), guayacol (tostado), vinil-4-guayacol (clavo, pimienta) y otras.

Toda esta sinfonía de aromas se funden con el vino durante la crianza en barrica. El resultado depende principalmente de la calidad del vino, del tipo de madera utilizado, del nivel de tostado de las barricas, del tiempo de estancia del vino en contacto con la madera y de la edad de la barrica. También estos aromas pueden ser percibidos en la boca por vía retronasal, unido a la cesión de taninos procedentes de la barrica de roble, que transmite una sensación gustativa más larga y compleja, así como también la sensación de cuerpo o volumen debida a los polisacáridos de la madera.

EL MUNDO DEL CHIP

Todo esto se refiere a la madera de roble, pero además también se puede utilizar para la crianza de los vinos otras maderas alternativas, como son acacia, castaño, cerezo, pino, etcétera, con prestaciones sensoriales diferentes y que ya describimos en estas páginas en el número 28 de PlanetaVino de enero de 2010.

En el año 2019 apareció una normativa de la Unión Europea que autorizó la utilización de fragmentos de madera de roble para la elaboración de los vinos, conocidos como *chips*, como respuesta a la presión comercial de países vitivinícolas emergentes que ya venían realizando esta práctica y que simplemente consiste en infusionarlos en el vino con dosis variables y tiempos de contacto relativamente cortos.

Existe una gran variedad de fragmentos de madera de roble, con la sola limitación de tamaño que debe ser superior a los dos milímetros, ya que normalmente se someten a un tostado más o menos intenso, y para evitar su quemado en los hornos, donde se pueden formar benzo- α -pireno, compuesto que no resulta saludable. Desde este tamaño mínimo en forma de gránulos, existen los *chips* o astillas más grandes, dados o cubos, tablillas, para terminar con tablas o duelas para barricas o de mayor tamaño para depósitos de gran capacidad.



La diferencia de la calidad de los vinos aromatizados con fragmentos de madera de roble, respecto de una crianza realizada en barrica de roble resulta evidente, y fácilmente detectable sin llegar a ser un experto. En la barrica no solo hay una mera cesión de sensaciones de madera, sino que al mismo tiempo se desarrollan otros fenómenos importantísimos en el vino y que antes hemos descrito. Mientras que con la familia de *chips* el objeti-

vo principal es la mera aromatización del vino infusionado.

Los vinos aromatizados con *chips* son más ricos en notas torrefactas, con niveles de vainilla más bajos, y en la boca muestran una mayor sequedad y astringencia, con notas poco armoniosas con el vino. Un conocido laboratorio de análisis vínicos, ha llegado a determinar de forma objetiva si la madera detectada en el vino procede de una crianza en barrica o de una infusión con *chips*. Analiza la ratio (vainillina + acetovainillona) / eugenol. Cuando este valor resulta inferior a 20 se trata de una estancia en barrica y cuando es superior a este valor se trata de una infusión de fragmentos de madera de roble.

En nuestro país, algunas Denominaciones de Origen, como Rioja o Ribera del Duero, prohíben expresamente la utilización de fragmentos de madera de roble en sus vinos, mientras que otras las autorizan, llegando a crear una confusión en los consumidores, pues la legislación les permite utilizar en su etiquetado el término “roble”, cuando debería figurar la frase “fragmentos de madera de roble” que es la realidad.

OTROS PERFUMES

Pero el asunto de la madera no termina con lo antes expuesto. En los últimos años han aparecido los denominados *taninos aromáticos*, que bordean la legislación vigente y que confunden todavía más a los consumidores, como explicamos a continuación.

La utilización de taninos en los vinos es una práctica legal, siempre que se utilicen como “agente clarificante o estabilizante” tal y como se regula en el Reglamento de la Unión Europea 2019/934. El objetivo es la limpieza de los vinos cuando se asocia a una proteína clarificante que también debe estar autorizada.

Los taninos naturales de los vinos, diferentes a los utilizados generalmente como agentes clarificantes, suelen proceder de las especies del género *Quercus*, que además producen una sensación en la boca de cuerpo y estructura, así como de aspereza o astringencia cuando sus niveles son elevados. Con esta posible mejora sensorial, los enólogos los han utilizado



para mejorar el gusto de sus vinos, en una función alejada del propósito del legislador. Pero todavía está mucho más alejado cuando se comercializan en la actualidad taninos con aromas de coco, vainilla, especias, chocolate, etcétera, que se añaden a algunos vinos para transmitir sensaciones aromáticas parecidas a una buena crianza en barrica, así como también a los autorizados *chips*.

Todo esto lo digo porque hace unas semanas estuve visitando una bodega, y en el laboratorio estaba su enólogo distraído pesando un “tanino aromatizado” para aplicarlo a un vino (no me di a conocer...). La bofetada aromática que recibí al entrar me dejó impactado; es una preocupación para los que pensamos que el

vino debe ser algo serio y noble. En un descuido del enólogo, miré el envase que contenía estos taninos, y esto me dejó todavía más atónito: ¡parecía una caja de bombones! Hasta con una cuerdecita en forma de asa, y la caja decorada con una composición a todo color de un manojo de vainas de vainilla, un sugerente coco cortado por la mitad, una tableta de chocolate, una flan con caramelo y una barrica (¡una barrica!).

Se ha pasado de la utilización legal de los taninos en el vino como un mero coadyuvante, nunca como aditivo, para la limpieza o clarificación de los vinos, a emplearlos más tarde como potenciadores del gusto, para terminar en la actualidad como sustancias aromatizantes. Desde luego, algo mal estamos haciendo...

En cuanto a su coste, y esta puede ser la clave de todo este asunto, cabe decir que una barrica nueva bordelesa (225 litros) de roble americano está en torno a los 350 a 400 euros. El precio en el caso de la madera de roble francés está sobre los 750 a 800 euros o incluso más. Mientras que el coste de los *chips* suele ser del orden de 10 a 15 veces menos que el de una barrica, y el de los taninos aromatizados resulta con un valor ínfimo en el vino. ■





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



MIRANDO EL VIÑEDO CON OTROS OJOS

www.bodegasramonbilbao.es

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



RAMÓN BILBAO



LAVAPIÉS



»» Poco a poco este popular y populoso barrio madrileño se ha convertido en una zona apetecible para salir de vinos. Los locales entregados a la curiosidad vinatera han ido creciendo en número y sus promotores tienen en común la juventud y el interés por el mundo vitivinícola. Además, contribuye a su atractivo el hecho de que son direcciones nada clásicas, ni por planteamiento ni por oferta; en sintonía con el barrio en el que se encuentran y el carácter de quienes los trabajan. En general reúnen una amplia gama de etiquetas, de muy diversos perfiles y procedencias, pero lo más reseñable es que Lavapiés es una zona para conocer vinos naturales pues son varios los locales que han optado por centrarse en ellos y defenderlos. Comencemos por delimitar el espacio que ocupa Lavapiés entre tres paradas de metro, Embajadores, Tirso de Molina y Antón Martín. Aunque puede ser también entre dos mercados populares hoy direcciones de moda, el de San Fernando y el de Antón Martín. Entre

uno y otro discurre la vida de la zona más intercultural y racial de la capital, plagada de restaurantes especializados en cocinas exóticas y tradicionales tascas castizas que aún mantienen abiertas sus puertas. En convivencia con importantes espacios culturales como la Casa Encendida, el teatro Valle-Inclán, el Pavón, el activo Teatro del Barrio o el Museo Reina Sofía. Y, de un tiempo a esta parte, con la apertura de bares de vinos que hacen las delicias de

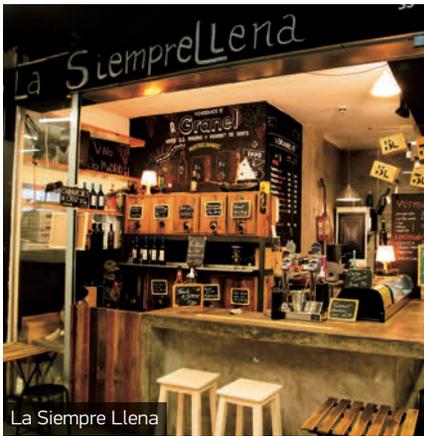
bodegas y visitantes, parroquianos habituales del barrio y aficionados al vino que han hecho de esta zona una de sus referencias. Por el descubrimiento que supone y por el ambiente que propone, como bien acredita cualquier fin de semana a la hora del aperitivo (...que se alarga hasta el almuerzo).

Lavapiés, en este momento, reúne a ese público objetivo que busca el sector vinícola: gente joven, aficionada, sin prejuicios y por ello receptiva a todo lo que suene a distinto, novedoso, fácil, atractivo... A esto responde la sucesión de aperturas a pie de calle y en esos mercados donde se han ido instalando puestos alternativos en los que tomar un vino en las mejores condiciones al tiempo que puedes adquirir un estupendo producto gourmet o un libro.

Es la filosofía del renovado **mercado de San Fernando** (Embajadores, 41), donde se salpican originales establecimientos entre las tiendas de toda la vida. Entre ellos dos vinícolas bien interesantes, **Bendito. Vinos y vinilos**, especializado



Bendito. Vinos y vinilos



La Siempre Llena



Vinoteca de Antón



Garage Bar

en naturales y vinos de pequeñas producciones, y **La Siempre Llena** Bodega, cuya apuesta son las elaboraciones de Madrid en un espacio asentado en la economía sostenible y el producto de cercanía. En ambos la alternativa de consumo es por copas o por botellas, y en el primero también se pueden comprar. Con un sumiller profesional al frente que informa, asesora y propone, en Bendito hay más de 100 etiquetas, de España pero también europeas. De fondo, la música que sale de sus vinilos, la otra pasión del propietario. Para acompañar, algún queso e ibéricos. Similar planteamiento el de los puestos del **mercado de Antón Martín** (Santa Isabel, 5), en el otro límite de Lavapiés. Menos luminoso, eso sí, porque aquí la propuesta de establecimientos degustación se concentra en la parte inferior del edificio, donde vino y gastronomía (recomendable la japonesa) constituyen el reclamo principal.



La Fisna Vinos

Allí están **Vinoteca de Antón**, para tomar vinos, vermús, cavas, y participar en toda clase de catas, talleres y eventos sensoriales que celebran a lo largo del año; y **Garage Bar**, centrado también en vinos naturales de todo el mundo que acompaña de tapas y platillos, al tiempo que es enoteca y tienen tienda online de vino natural, biodinámico y de baja intervención. Sin duda, una dirección para descubrir botellas que seguro no existen en otro lugar del país pues reúnen referencias de más de 150 bodegas. Alejandra y Stefano, dos de los socios, son los creadores de la feria Vella Terra (Barcelona) dedicada a los vinos naturales del mundo. El tercero es Manolo, a cargo de la cocina y con quien comparten este proyecto madrileño después de años de experiencia en el Garage Bar de Barcelona. De paseo por el barrio son varias las direcciones de visita obligada por oferta, conocimiento y servicio. La primera, **La Fisna Vinos** (Amparo, 91), llegada a

este barrio desde su anterior etapa como súper tienda de vinos españoles y del mundo en la calle Doctor Fourquet. Con Delia e Iñaki al frente, sus jóvenes propietarios, en Lavapiés también se puede comprar pero son principalmente un recoleto bar de vinos... ¡para perderse! Decenas de vinos por copas que rotan periódicamente, nacionales y extranjeros, y amplísima carta por botellas. Es acogedor, pequeño pero muy bien aprovechado y exitoso. Sin duda uno de los locales de moda para tapear, comer o cenar. Cocina que cualquiera entiende, con gusto, casera, y una oferta vinícola para cualquier gusto y momento. Imprescindible. También organizan catas. **La Caníbal** (Argumosa, 28) es de los más nuevos en la zona pues no llega a tres años desde su apertura. Pegado a uno de los clásicos del barrio, O Pazo do Lugo, la casa madre, con quien comparte acceso y propiedad, su planteamiento en la cosa de beber se asienta en el producto más



La Caníbal



artesano posible, es decir, de nuevo los vinos naturales y las cervezas también artesanas, principalmente. Por eso en su original pizarra hablan de uvas y territorios que el cliente escoge y sirven de grifo. Pero no faltan los vinos embotellados en otra dirección curiosa y rompedora. Antes ya habían llegado al barrio **La Falda de Lavapiés** (Miguel Servet, 4) y **La Lorenza** (Doctor Piga, 3), ambos propiedad de Claudia Rodríguez y Xan Otero. Dos direcciones en las que la joven pareja ha apostado por el vino (y su buen servicio) desde el minuto uno. La Falda se ubica en la que fuera la histórica casa de comidas Casa Aquilino, fundada en 1902, y La Lorenza debe su nombre al vecino que tiene enfrente, la iglesia de San Lorenzo. Son locales definidos por una cocina tradicional de temporada, con algún toquecillo moderno, y una bodega seleccionada (destacada presencia gallega), cuidada y muy bien atendida. Dos recomendables para la hora del



La Lorenza

aperitivo o a media tarde –por eso de ir abriendo boca– porque se pueden conocer variedad de etiquetas a buen precio, tanto por copas como por botellas, foráneas incluidas. Por supuesto en el barrio también se encuentran locales donde el vino lleva siendo protagonista hace décadas y que aún perviven. Es el caso de **Bodegas Alfaro** (Ave María, 10), si bien es verdad que el sitio y la oferta han ido cambiando con los tiempos. Ahora el vino que se sirve es etiquetado y en copa; atrás quedan los graneles y los vasos de chato. Lo que se mantiene casi inamovible es el continente, lo que contribuye al encanto de esta casa centenaria. Por copas trabajan en torno a la quincena de vinos pero por botellas hay bastantes más, generosos incluidos,



Vinícola Mentrídana

aunque Rioja marca la pauta. En cuanto al tapeo, clásicos salazones, embutidos, quesos y alguna cosita sencilla elaborada en frío, pues aquí no hay cocina. **Vinícola Mentrídana** (San Eugenio, 9) va camino también de los cien, pues lleva abierta desde 1926 pasando por diferentes manos. A pocos metros de la calle Atocha, es una taberna con mucho encanto donde el vino ha ido haciéndose cada vez más fuerte. Barra de madera y mármol y estanterías cubriendo las paredes repletas de botellas evidencian el plato fuerte de esta casa. Vinos nacionales seleccionados por su actual propietario, el italiano Andrea, un apasionado aficionado y auténtico buscador de vinos aunque en sus orígenes llegó a Madrid para buscarse



Lamiak

la vida como actor. Ideal y muy ambientado a la hora del aperitivo, completa la oferta con unas cuantas tostas.

Lamiak (Rosa, 10) está a pocos pasos de la plaza de Antón Martín, muy cerca del mercado. Con más de dos décadas de vida, fundada por dos profesionales de la hostelería, tienen otro local del mismo nombre en la zona más castiza de Madrid, La Latina (Cava Baja). Como vascos que son, su fuerte son los pinchos recién hechos, expuestos en la barra y que salen sin parar de la cocina. En lo que al vino respecta, trabajan con una selección justita que mira, sobre todo, a los pequeños productores españoles. Vinos bien tratados, por copas (que rotan cada semana) o por botellas, y programación de catas.

La curiosidad final se llama **Gota Wine** (Magdalena, 27), un bar clandestino porque es panadería por la mañana que se convierte en vinoteca a partir de las ocho de la tarde. Para encontrarlo, un timbre en la puerta que pone “Gota”. Se sitúa en la trasera de su panadería-café (Acid Bakehouse) y es otro de los especializados en vinos naturales que acompañan de una cartita pequeña de platos para compartir, que cambian frecuentemente. Los vinos por copas los cuentan y recomiendan los sumilleres que hay en el equipo y que atienden el local. Tanto el ambiente como el espacio son igual de alternativos que la oferta. Y por todo, una dirección recomendable para curiosear.

En conjunto, el Lavapiés más vinícola bien vale una y varias visitas... ■



FONDA DE LA CONFIANZA

ESTRENO CON ANTECEDENTES

FONDA DE LA CONFIANZA.
GENERAL GALLEGOS, 1. MADRID. TEL. 915 613 365.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 50 €.

» Estreno aclamado. Abrió en mayo, cuando apenas se entornaba la puerta de la pandemia, e hizo pensar en los buenos viejos tiempos, cuando alguna de las estrellas y estrellitas del firmamento coquinario patrio recalaba en Madrid y la pluma del sector encendía neones y tracas para una recepción que con frecuencia quedaba en fuego de artificio. No es el caso de esta Taberna de la Confianza, que llega con sólidos cimientos. Se pone en marcha por la alianza de dos profesionales contrastados: Paco Patón, con décadas de experiencia al frente de salas de prestigio (Paradis, hotel Urban) y José Luis Esteban, que se consagró en Lagrimas Negras (hotel Puerta América) después de fondear en restaurantes de prestigio (Broche, Zalacaín) y antes de su periplo mexicano (Millesime). También el local, que acogió a El Olivo, pionero en reivindicar *exotismos* como el aceite de oliva virgen o los vinos generosos andaluces. Un equipo que suma experiencia, como la de Pedro Martos, que conoce bien el local, con impulso juvenil, bajo la pericia profesional de Patón.

Hay criterio, una llegada de confianza, valga el juego de palabras, y proyectos de futuro: la barra de coctelería, las mesas altas para una comida más *tabernaria*... al estilo de las tabernas ilustradas que triunfan en Madrid. Comedor de grato ambiente, un pequeño reservado y, claro, terraza.

Cocina de producto, con atención a la oferta del mercado y con referencias reconocibles y algunos guiños a la historia en platos en clave de homenaje a cocineros como Salvador Gallego, Darío Barrio o Juan Pablo de Felipe, y otros al trayecto del cocinero, como el guacamole con torreznos de Soria.

Bodega en cambio constante. Patón es un experto y juega con dos equilibrios: el de los vinos potables y gustosos, adecuados para la cocina, y el de las novedades que llegan, con capítulo internacional suficiente y servicio que roza la perfección: Cava del tipo ya convencional, climatizada, paredes de cristal, copas adecuadas, sólo Riedel, con varios modelos en función del vino, y temperatura perfecta, lo que significa algo baja en parámetros convencionales, idónea para el disfrute, en lo que ayudan los precios, si no favorables, al menos amables. ■ MNÑ



LA REGAÑÁ DON PELAYO

CATA LIMPIA

WWW.FUERZAYEMOCION.COM
PRECIO: 48,80 € CAJA DE 60 PAQUETES CON DOS UNIDADES CADA UNO.

» Picos, pan, almendras crudas. Son varios los productos utilizados en la cata (en la de aceites recurren a la manzana) para cambiar sabores, limpiar la boca o simplemente compensar la mínima ingesta de vino sin que ese producto sólido interfiera en las sensaciones del vino. Algunos catadores renuncian a probar bocado porque no encuentran un producto idóneo. Estas regañás proponen una alternativa pensada precisamente para la cata de vinos. Su inspirador es David de Castro, formado en Estados Unidos y Francia, que dejó su puesto de director comercial en una empresa italiana relacionada con el vino a raíz de una cata que dirigía Antonio Flores, enólogo de González Byass y en la que había “unos picos rancios, malísimos. Se me ocurrió buscar una alternativa de calidad, sin aportaciones de azúcar, sal o grasa, que realmente limpiara el paladar. Lo dejé todo para dedicarme a lo que todos calificaban de locura”.

La locura se puso en marcha en 2012 y hoy suma cinco hornos. “Es una regañá de calidad frente a lo que más abunda en el mercado, que no es otra cosa que un pico extendido y cortado a cuadros”. El resultado es una torta seca, consistente, de unos 10 por 12,5 centímetros, que no aporta sabores ni aromas.

La regañá (el diccionario de la RAE, muy pulcro para algunas cosas, propone regañadas) nacieron en Sevilla, se popularizaron en aperitivos y tapas (sobre todo con jamón) y en el aprovisionamiento de barcos, como alternativa a las galletas secas. Se han popularizado y en la actualidad comparten espacio en los supermercados con picos, colines y otros elaborados secos.

El nombre es otra de las investigaciones de David de Castro. “Nadie había tenido la curiosidad de saber el origen del nombre; pregunté a la competencia y nadie lo sabía. Ni las fábricas de toda la vida. Participaba en un programa de radio en Canal Sur y lancé la pregunta. Por lo que pude saber, el origen está en los barcos que hacían las travesías en el siglo XVI. El último recurso de las provisiones eran tortas secas, bajas en levadura, que se metían en sacos y se guardaban en las bodegas. No se estropeaban y eran muy duras. Para comerlas se ablandaban en la boca y se decía que se comían ‘a regañadientes’. De ahí viene el nombre”. ■ AP



EL GARAJE DEL CLUB DE COSECHEROS

EL VINO REPOSADO

EL GARAJE DEL CLUB DE COSECHEROS
LA RIOJA ALTA. AV. VIZCAYA, 8. HARO (LA RIOJA).
PRECIO MUY VARIABLE SEGÚN LA ELECCIÓN.

»» El territorio de la DOC Rioja se ha convertido posiblemente en el principal destino de turismo enológico de España. Tiene centros de atracción destacados, como Laguardia, la propia capital Logroño, Briones y su museo y, sobre todo Haro. Y, dentro de Haro, el Barrio de la Estación, un conjunto que trasciende de su condición de polígono industrial para ascender a la categoría de parque temático. La Cata del Barrio de la Estación no es sino la conversión en certamen de una actividad que ha movilizadado a todas las bodegas a crear estructuras y espacios específicos de atención a sus visitantes. Entre ellos, los dedicados a ofrecer la degustación de sus vinos. También en esto han pasado a una nueva dimensión y las salas de cata más o menos sofisticadas han dado paso a lo que ahora llaman *wine-bar*, en el que se aporta algo con qué acompañar a los vinos y se ofrece, en el mismo espacio u otro cercano, la posibilidad de comprar vinos, productos de alimentación y artículos diversos con la imagen de la bodega.

La Rioja Alta ya contaba con una zona que unía recepción, tienda y degustación, pero acaba de abrir un nuevo espacio en la parte ajardinada. Es un *wine-bar* que invita al vino relajado, tanto en sus espacios interiores (hay una zona reservada para los socios de sus tres clubes de venta directa) como en las dos terrazas. Decoración singular, con una escultura de hierro oxidado en forma de roble, que preside un espacio en el que se nota la mano de Gabriela Rezola, experta responsable de relaciones públicas del grupo.

Se ofrecen todos los vinos de las cuatro bodegas del grupo, incluidas viejas cosechas de La Rioja Alta (del siglo XX, pero tal vez se puedan negociar otras...) por botellas, al precio de tarifa más descorche, o por copas, a precios que van desde 1,50 € del crianza Finca San Martín a los 47 de Gran Reserva 890 '01. Todos ellos, claro, con las copas adecuadas y a temperatura perfecta. Los niños, agua (1 € la copa). En la parte sólida, raciones y medias raciones de chacinas y conservas selectas, en una lista corta y apetecible encabezada por cecina de wagyu loncheada (22 € la ración) y el imprescindible jamón de bellota (20 €), con productos regionales, como el chorizo riojano (5 €) o los tres tipos de queso (7 €). Los niños, bolsa de patatas fritas (1 €). ■ AP



A CURVA

UNIVERSO VINÍCOLA CONCENTRADO

A CURVA.
RAFAEL PICO, 56. PORTONOVO (PONTEVEDRA). TEL.: 986 207 629.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 30 €.

»» Con dos abuelas taberneras, Miguel Anxo Besada mantuvo la tradición del negocio cuando sus padres se jubilaron y, junto a su mujer, ha convertido a A Curva en un oasis gastronómico, apartado de la anodina oferta turística de este lugar privilegiado. Después de veinte años, ha sabido hacer de esta tradicional taberna con su agradable terraza, punto de encuentro de bodegueros, distribuidores y aficionados al vino que frecuentan las Rías Baixas.

Xoubas, pimientos de Herbón, berberechos, volandeiras, el tomate negro de Santiago, un impecable escabeche de mejillones o el imprescindible pulpo *a feira* son algunas de las especialidades que armonizan a la perfección con unas 400 referencias dentro de su carta de vinos. Se suman fuera de carta añadas pasadas o referencias que ya no se hacen y la cifra supera las dos mil.

En este universo vinícola, hay preferencia por los vinos nacionales y sobre todo gallegos. Cada quince días cambia la oferta de vinos por copas y la de Rías Baixas cada cuatro o cinco días. El precio es de 2,50-2,60 €, salvo casos como champagnes (7,50-8 €), y también manzanillas, finos y amontillados (1,80-2,50 €).

La proporción de vinos gallegos supone un cuarenta por ciento, salvo en verano que aumenta hasta un noventa. Junto a nuevos proyectos y los clásicos, ofrecen añadas viejas internacionales. Siempre ha comprado para vender pero también para guardar, porque buscar la longevidad en los vinos ha sido casi una obsesión para Miguel Anxo: "No dejo de guardar en ningún momento, pero compré cosas que no valieron la pena. Por eso ahora aguanto más vinos gallegos y menos de fuera si no quiero arruinarme". Un profundo conocimiento y su impecable asesoramiento le han valido el reconocimiento como Mejor Sumiller 2020 en el International Wine Challenge. La emoción que transmite le ha servido para alzarse como uno de los mejores embajadores del vino de la zona.

En A Curva se puede viajar a través del gusto a la campaña francesa, a los viñedos del Piamonte, del Mosela, de Uruguay o Mendoza y también de Georgia o Eslovenia, aunque confiesa que no le interesa el perfil de vinos naturales: "Yo bebo de todo siempre que se haga bien. No es beber por beber y eso es lo que intento transmitir a todo el que viene a esta casa". ■ Mar Romero



EL SECRETO DE CHIMICHE

AUTÓCTONO Y CON CLASE

EL SECRETO DE CHIMICHE.

CTRA. GENERAL DEL SUR, 4. CHIMICHE, 1. GRANADILLA DE ABONA (TENERIFE).
TEL.: 922 777 279. PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 40 €.

»» Para un canario de sangre como yo, el surgimiento de una cocina canaria de máxima calidad es una sorpresa casi tan grande y agradable como la alegría que da. Hay algo casi milagroso en la transformación de una región de infinita diversidad desde la básica categoría de tierra de comer para vivir a destino gastronómico de primer orden. Y yendo hacia arriba.

El Secreto de Chimiche es un abanderado de la segunda generación de grandes creadores culinarios. De esos que han ido aprendiendo por el mundo para volver a casa y reinterpretar su tierra a la luz de lo aprendido.

En un lugar por el que no se pasa, hay que ir adrede, como para las cosas que valen la pena, es local de gusto y personalidad, con cuidada rusticidad, y el lujo del espacio y de la tranquilidad. Un servicio amable, de profesionalidad envidiable, que maneja los tiempos estupendamente: ni comidas interminables ni el agobio que supone para el comensal una sucesión apresurada de platos.

Nada mejor que probar su menú gastronómico, a un precio más que atractivo (35 €), que nos debe dar la medida de esta cocina. Unos aperitivos de cosas de la tierra tinerfeña, originales, un salmorejo menos genuino, un chipirón de ponerle un piso y unas carrilleras con sabor a clásico. No hay platos de esos con alardes de cocina, ni presentaciones espectaculares de las que da pena empezar a comer porque es como romper un cuadro, sino una cocina de gran clase, de encanto discreto y duradero y de materia prima propia y buena. Todo servido con vajilla y cubertería adecuadas, que se ve que cuidan el detalle. Hay una ambición de estrellato obvia y, me parece, muy realista.

Dejo para el final la carta de vinos, canaria en su base, original y bien seleccionada, a precios muy razonables. Les falta quizás aumentar la oferta de vinos en copa, que ya era buena. Nos bebimos vino de Tenerife y de El Hierro, no muy fácil de encontrar, con mucho gusto. Me quedé con las ganas de pedir más vinos, porque había propuestas que no conocía y me parecían muy interesantes. Este es sitio para venir en grupo y liarse a recorrer la carta de vinos.

Volveremos, seguro. ■ Pedro Ballesteros



MENT BY ÓSCAR CALLEJA

ÓSCAR CALLEJA, TOMA DOS

MENT BY ÓSCAR CALLEJA.

GRAND HOTEL DON GREGORIO. SAN PABLO, 80. SALAMANCA.
TEL.: 923 156 594. PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 90 €.

»» Ni más ni menos que de la mano del premiado y estrellado (dos en la Michelin) Óscar Calleja, llegado desde la localidad cántabra San Vicente de la Barquera, donde estuvo durante trece años capitaneando el estupendo restaurante Annua, con ostrería incluida –una de sus señas de identidad–, hasta que se ha visto obligado a cerrar tras finalizar la concesión estatal que disfrutaba por la zona en que estaba ubicado. Esta ha sido la razón que lo ha traído hasta la capital salmantina, concretamente al lujoso hotel Don Gregorio, donde abrió sus puertas el pasado mes de junio.

En la toma dos de su película gastronómica cuenta con el mismo reparto. El traslado se ha hecho junto al equipo que contribuyó al éxito de Annua, y que ahora confían poder repetir desde este gastronómico Ment. Elsa Gutiérrez continúa como directora de sala y sumiller, y Lenin Busquet al frente de la cocina. En líneas generales, el discurso culinario aúna las raíces mexicanas de Calleja, con su experiencia asiática y ahora con los grandes clásicos de la cocina castellana y salmantina. En esta nueva singladura las carnes ganan protagonismo pero sin abandonar las elaboraciones que en Annua contribuyeron a sus muchos reconocimientos. Claro, ahora sometidas a una versión más fiel a esta región.

Una filosofía que, por supuesto, también afecta a la carta de vinos, con una atenta mirada a las etiquetas que despuntan en la zona además de a los destacados territorios vinícolas que tiene Castilla y León. Pero tampoco falta la selección de espumosos que les acompañaba en su dirección cántabra.

La opción es comer a la carta y escoger en sintonía, o decidirse por el menú gastronómico para el que también ofrecen la posibilidad de hacer maridaje de la mano de Gutiérrez.

En lo que al escenario respecta, Ment es tan exclusivo y elegante como la cocina que proponen. En pleno casco histórico de Salamanca, dentro del Grand Hotel Don Gregorio, en un edificio del siglo XV rehabilitado, con parte de la muralla romana dentro del jardín del hotel... Por cierto, Ment, el nombre, es una palabra maya que significa elaborar, crear, formar. En este caso, desde la absoluta creatividad que caracteriza la cocina de Calleja. ■ Mara Sánchez



Descarbonizar el sector del vino

REPRODUCCIÓN LITERAL DE LA CARTA FIRMADA POR LOS CEOS Y MÁXIMOS DIRECTIVOS DE LAS 22 EMPRESAS VITIVINÍCOLAS ASOCIADAS A LA INTERNATIONAL WINERIES FOR CLIMATE ACTION. EN ELLA INSTAN A LOS EMPRESARIOS VITIVINÍCOLAS A UNIR SUS ESFUERZOS PARA DESCARBONIZAR EL SECTOR DEL VINO Y EMPEZAR A TRABAJAR PARA CONSEGUIR CERO EMISIONES DE CARBONO EN 2050.

»» “Apreciados directores generales del sector vitivinícola,

La emergencia climática es, con diferencia, la amenaza más seria a la que nos enfrentamos como viticultores y productores de vino. Ya que los líderes mundiales se reúnen este mes en la COP26, que se celebrará en Escocia para reafirmar su apoyo a los compromisos asumidos en el Acuerdo climático de París en 2015 para limitar el calentamiento global, reconocemos que ahora es un momento crucial para que expresemos, en nombre de la comunidad vitivinícola, nuestro apoyo para que continúen estos importantes esfuerzos y tomemos medidas dentro de nuestras propias empresas.

Sin una reducción de las emisiones rápida y decisiva, nuestro futuro se alterará a niveles difíciles de imaginar, con consecuencias devastadoras para nuestras queridas regiones vinícolas y los vinos que producimos para personas de todo el mundo.

A pesar de que la magnitud de este reto requiere una acción global a una escala enorme, creemos que el sector vitivinícola tiene un papel clave en los esfuerzos de descarbonización que definirán la próxima década. Durante demasiado tiempo, la sostenibilidad ha sido tratada como un ejercicio de comunicación o relaciones públicas. Para responder a los retos medioambientales a los que nos enfrentamos, necesitamos llevar la sostenibilidad al núcleo de nuestras operaciones. El modo en cómo respondamos a la crisis climática puede actuar como motor de un cambio transformador y como forma de preparación para el futuro no solo de nuestros negocios, sino también del sector agrícola en su conjunto. En otras palabras, esta debe ser nuestra década de acción.

Cada una de nuestras bodegas se ha unido a International Wineries for Climate Action (IWCA) porque creemos que ha establecido el protocolo correcto sobre cómo debe medir y reducir una bodega su huella de carbono, así como unificar nuestra voz para que se pueda impulsar una acción más rápida en toda la cadena de suministro del vino y una red de apoyo para compartir las mejores prácticas.

Como no se puede gestionar eficazmente lo que no se ha medido, el enfoque de IWCA implica 1) llevar a cabo un inventario de las emisiones de carbono, de principio a fin, que abarque las fuentes de las emisiones directas e indirectas, verificado por un auditor indepen-

diente acreditado por la ISO, y 2) comprometerse a llevar a cabo un plan de reducción de emisiones y demostrar un progreso constante, en línea con los objetivos científicos con el fin de conseguir cero emisiones en 2050, como máximo.

Uno de los objetivos fundacionales de IWCA es desarrollar una metodología estandarizada para que las bodegas puedan calcular las emisiones anuales de los gases de efecto invernadero. Este es un paso clave para garantizar que las pequeñas bodegas, que empiezan a medir la huella del carbono, puedan comprometerse a realizarlo sin tener que soportar costes prohibitivos ni grandes requerimientos de recursos. IWCA ha desarrollado una calculadora de gases de efecto invernadero para las bodegas de los EE.UU., en línea con el Protocolo GHG del World Resources Institute y la norma ISO-14064. Está previsto implementar actualizaciones regionales en la herramienta para ampliar su accesibilidad.

Nos sentimos muy orgullosos de que IWCA se haya unido a la campaña Race to Zero, una iniciativa mundial para agrupar el liderazgo y el apoyo de más de 6.200 actores no gubernamentales que están comprometidos en reducir a la mitad las emisiones en 2030 y conseguir cero emisiones en 2050, como máximo. Colectivamente, estos actores de la ‘economía real’ aglutinan 120 países, que representan casi el 25% de las emisiones mundiales de CO₂ y más del 50% del PIB mundial. IWCA fue el primer miembro de Race to Zero que representaba al sector agrícola. Podéis leer más sobre nuestros esfuerzos en nuestro primer informe anual en <https://www.iwcawine.org>.

Nos enfrentamos al imperativo inevitable de que el liderazgo empresarial actual es inseparable del liderazgo climático. Creemos que cada uno de nosotros tenemos la obligación de hacer lo que esté en nuestras manos para, dentro de nuestra área de influencia, reducir nuestras emisiones. Creemos que el sector vitivinícola puede convertirse en un modelo de esperanza y acción en la respuesta mundial a la crisis climática. Y creemos firmemente que ser miembro de IWCA es la forma más efectiva de acelerar los esfuerzos individuales de descarbonización de una bodega, y por extensión la descarbonización del sector vitivinícola en general.

Os animamos a que os unáis a nosotros. Atentamente,.” ■

AMY PROSENJAK (A TO Z WINeworks), PEDRO RUIZ ARAGONESES (ALMA CARRAOVEJAS), MIKE JAEGER (CAKEBREAD CELLARS), AYMERIC DE GIRONDE (CHATEAU TROPLONG MONDOT), SAM GLAETZER (CONSTELLATION BRANDS), JEN LOCKE (CRIMSON WINE GROUP LTD.), VANYA CULLEN (CULLEN WINES), CARLOS MORO (EMINA RIBERA), MIGUEL A. TORRES (FAMILIA TORRES), MAYACAMAS S. OLDS (GLORIA FERRER WINERY), RAFAEL DE HAAN (HERENCIA ALTE), SUZANNE HUNT (HUNT COUNTRY VINEYARDS) KATIE JACKSON (JACKSON FAMILY WINES), JULIE ROTHBERG (MEDLOCK AMES), DAVID J. AMADIA (RIDGE VINEYARDS), DAVID R. DUNCAN (SILVER OAK AND TWOMEY CELLARS), BETH NOVAK MILLIKEN (SPOTTSWOOD ESTATE VINEYARD AND WINERY), RAJEEV SAMANT (SULA VINEYARDS), RUPERT SYMINGTON (SYMINGTON FAMILY ESTATES), BARBARA WOLFF (VSPT WINE GROUP), NICK WATERMAN (YALUMBA FAMILY WINEMAKERS), TIFFANI GRAYDON (YEALANDS WINE GROUP).

IWCA fue fundada por Familia Torres (España) y Jackson Family Wines (EUA) en febrero de 2019. Es un grupo de trabajo de colaboración que trata el cambio climático a través de estrategias innovadoras de reducción de carbono. El objetivo de IWCA es que todos sus miembros se comprometan a conseguir Net Zero (cero emisiones de carbono) para el año 2050. IWCA está abierta a cualquier empresa vitivinícola que considere el cambio climático como una grave amenaza. La organización tiene tres categorías de miembros (Applicant Members, Gold Members y Silver Members) con diferentes requisitos que incluyen convertirse en Net Zero en 2050 como muy tarde.



VINO Y ALGO MÁS ...

Las buenas compañías

Entre las muchas teorías sobre el maridaje y el *kilómetro cero* hay una nueva que me he inventado. Se trata del *Maridaje Punto Cero* o *Maridaje de la casa*. Hace años escribí varios artículos sobre el auténtico vino de la casa, el de la bodega del propietario/a del restaurante en cuestión. Varios han desaparecido a día de hoy: Valdamor de Combarro y Sanxenxo (Madrid); Pasos Largos de Tragabuches (Ronda); Conditá, de Ramiro's (Valladolid)... Otros permanecen: Pago de Carraovejas, del Asador José María (Segovia); Pago del Ama, de Adolfo y Palacio de Cibeles (Toledo y Madrid)... Años después surgió la figura del restaurante de bodega, que es un tema muy diferente y del que hoy tenemos varios y buenos ejemplos más de uno con estrella Michelin.

Mientras tanto han ido apareciendo bodegas productoras de otras *cosas del comer*, de materias primas tales como quesos, chacinas y jamones, miel... Una de las primeras fue sin duda Osborne, y hace ya muchos años. Con aquellos excelentes quesos Boffard (ya no pertenecen al Grupo Osborne) y la marca de relumbrón de chacinas y jamones del país, Cinco Jotas que sigue siendo emblema de la firma. Barbadillo tuvo su momento ibérico, que duró unos años (el matadero se cerró). La también jerezana Williams & Humbert marida sus vinos desde hace años con ibéricos y quesos de su propiedad de marca Medina del Encinar, y la ribereña Raíz de Guzmán lo hace con los de Páramo de Guzmán, entre otras que seguro me dejo en el tintero.

Recientemente se ha presentado en Madrid una original producción audiovisual en formato de animación que recorrerá los grandes hitos de la gastronomía española de la mano de ilustres personajes históricos y chefs estrellas actuales, como Toño Pérez del restaurante cacereño Atrio, al que vemos re-

presentado en un divertido dibujo animado. Este acto permitió conocer de cerca a la bodega albaceteña y los vinos Dehesa de Luna, y a sus otras cosas de comer como los ibéricos de bellota Extrem Puro Extremadura –sensacional el lomo– con sede en Herreruela (Cáceres) y 20.000 hectáreas repartidas por toda la geografía extremeña. Jamones y chacinas amparadas bajo la DO Dehesa de Extremadura.

A su vez, la bodega Dehesa de Luna se encuentra en Albacete, en un lugar privilegiado, rodeada de 2.800 hectáreas de naturaleza virgen y flora y fauna autóctonas. De ellas, 83 se dedican al viñedo. El estupendo y disfrutable monovarietal Graciano, se lleva de maravilla con la caña de lomo Extrem, así como el Garnacha Blanca y el Gran Luna 2016. Dehesa de Luna es propietaria asimismo de otro paraje soberbio en tierras alicantinas. Se trata de una finca dedicada al cultivo de... jarroz! Han recuperado una variedad autóctona de la zona de Denia y La Marina Alta, desaparecida hace más de 50 años llamada Bombón, de excelentes características por su buena capacidad de absorción y de resistencia a pasarse de punto, manteniéndose muy suelto y entero. Se trata del Arroz Dénia Bombón, un descubrimiento.

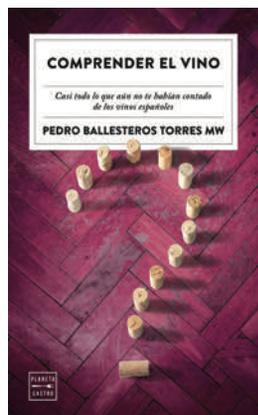
Como también descubrimiento fue, al menos para la que suscribe, las chacinas de la marca Dehesa Barón de Ley, propiedad de la conocida bodega riojana aunque esté situada en tierras navarras. Cerdos ibéricos que disponen de tres hectáreas cada uno en las dehesas del Valle de Ambroz, al norte de la provincia de Cáceres, y que se curan en Baños de Montemayor, en las estribaciones de la Sierra de Béjar. Muy buenas compañías para la nueva añada del Barón de Ley Reserva 2017, que este año se presenta con un poco de Maturana y de Graciano.

Maridaje Punto Cero. Gastronomía total. ■



COMPRENDER EL VINO

PEDRO BALLESTEROS.
PLANETA GASTRO.
528 PÁGINAS. 23 €.



Panorámica del vino español

Pedro Ballesteros atesora una larga lista de méritos académicos en el mundo del vino (ingeniero agrónomo, diploma WSET, weinakademiker, master of wine), acapara reconocimientos y publica sus artículos en medios nacionales, PlanetAVino y otros, e internacionales. Sin embargo, no vive del vino. Es funcionario en temas ambientales en la sede de la Unión Europea en Bruselas. Esa distancia, geográfica y mental, le proporciona una visión panorámica del mundo del vino en general y un enfoque diferente del vino español en particular. Y lo uno influye sin duda alguna en lo otro, con opiniones bien fundamentadas aunque en ocasiones discutibles. Por encima de todo ello, es un hombre generoso, como bien pueden atestiguar quienes le han seguido en el tortuoso camino que lleva a la obtención del título de Master of Wine.

Ballesteros confiesa que le fascinó este mundo a través del conocimiento de los microbios y su función en los procesos enológicos, pero que no le gustaba hasta que conoció la cultura del vino en Bélgica, donde es un lujo y no un alimento. Esa insólita iniciación es un dato importante para comprender muchas de las teorías y convicciones que vierte en una visión del vino tan personal como inteligente, tan singular como sólida, en la que intervienen factores naturales y culturales, la antropología en el más amplio contenido del término, en el que Ballesteros incorpora con pericia conceptos como la moda, la nutrición, la historia o la política para dibujar un mapa, tal vez no preciso pero precioso, del vino español. Su obra, recién llegada a las librerías, se lee del tirón, provoca complicidad y a ratos sorpresa. Altamente recomendable. ■ 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

Winecom La crítica está muerta

“El viejo modelo de comunicación del vino está muerto”, dijo el británico Jamie Goode, que difunde por redes sociales pero también publica en ese cadáver que, según él, es el soporte tradicional, la prensa escrita. Y algunos de los asistentes, auténticos zombis, sin enterarse ni oler su propia cadaverina.

El Consejo Regulador de la DO Navarra organizó en noviembre el I Congreso de Comunicación del Vino. Se desarrolló en Pamplona, bajo la hábil batuta del periodista navarro Pedro Blanco (Cadena SER) y se centró sobre todo en la comunicación a través de redes sociales. Contó con ponentes como el británico Jamie Goode, dedicado de forma profesional a la comunicación del vino en redes sociales desde 2008; Heini Zachariasen, de Islas Feroe, fundador de Vivino, página web en la que son los usuarios quienes califican el vino, que intervino por videoconferencia; Patricia San Miguel, coordinadora del Máster Ejecutivo en Dirección de Empresas de Moda en ISEM Fashion Business School; María Ibáñez, que vende mantas peruanas por internet; el creador de marcas Marc Morillas, los diseñadores de etiquetas Daniel Morales y Javier Euba; y el publicista Ramón Piqué. Los comunicadores tradicionales, como buenos zombis, asistieron sin voz ni voto.

Paradójicamente, fue Ramón Piqué, el único que le concedió proyección de futuro a ese sector, mudo en un congreso

que trataba sobre su actividad. Se refirió a la crisis de confianza que está provocando el ruido y la inmundicia que se vierte desde el anonimato en las redes sociales y defendió la necesidad de un filtro frente a los peligros de internet. Piqué cree que se va a asistir a “un renacimiento del periodismo”.



Jamie Goode

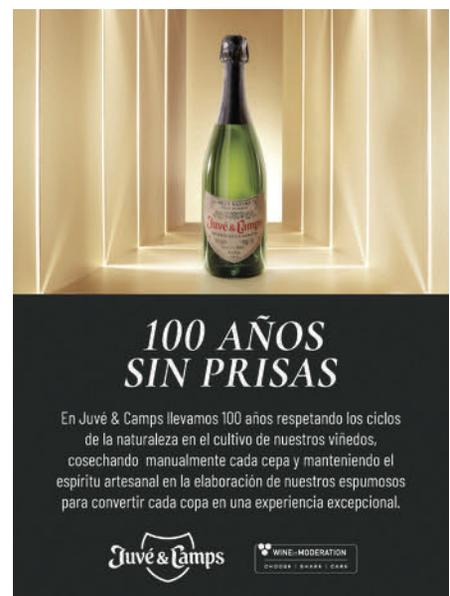
No hay vida fuera de la red

Los zombis respiraron aliviados ante la posibilidad de una resurrección que se antoja milagrosa. A juzgar por lo expuesto en Winecom, hay poca vida fuera del ámbito de las redes sociales. En eso está Jamie Goode, para quien todo depende del marketing y que desprecia el papel del crítico. La solución para Goode la ha dado internet porque ha gestado nuevos críti-

cos. Duda de la honestidad de los críticos pero aplaude la llegada a internet de esos nuevos críticos: “Ya no es el periodista el que dictamina sino que cualquiera puede participar en la conversación. Es enriquecedor, es maravilloso. Los contenidos son controlados por los usuarios”. Olvida que ese cualquiera puede ser el comercial de una bodega, dedicado a ensalzar su marca o, aún peor, a echar basura sobre la de la concurrencia.

El británico recordó que la prensa ha caído en picado y vertió conceptos sobre los que cabría todo un congreso: “El contenido lo genera el usuario. El tiempo que pasa el usuario en redes sociales es enorme y eso es una baza para el publicista. Incluso si haces un mal vino puedes obtener buenas calificaciones. El crítico no es necesario, no hay dinero para pagar al profesional. La mayor parte de mis ingresos no proceden de las colaboraciones, sino de conferencias y publicaciones *online*. Uno necesita diferentes personalidades, tenemos que ser carismáticos. Tenemos que ser capaces de ganar dinero de otra forma”.

El periodista genera publicidad y eso parece ser un problema en una exposición en la que subyace una especie de enfrentamiento entre el crítico y ese nuevo comunicador. Sin embargo, defiende el libro, aunque con un singular sesgo: “escribir libros es importante porque alimenta tu perfil en las redes sociales”.



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.



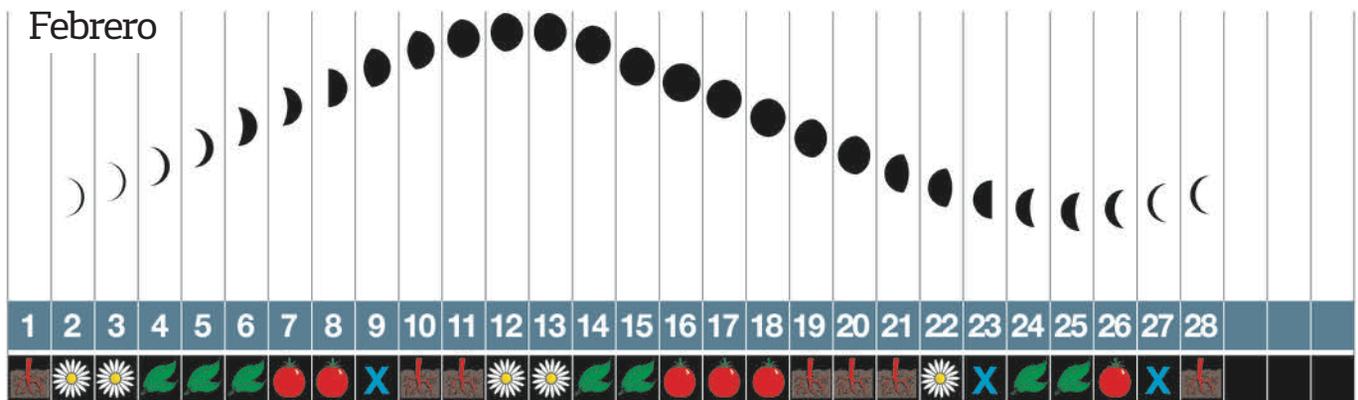
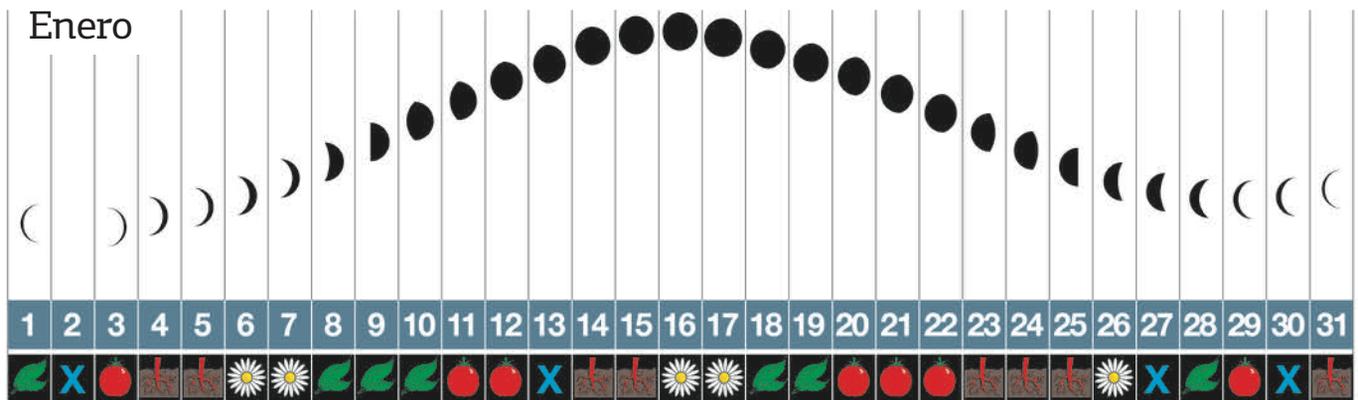
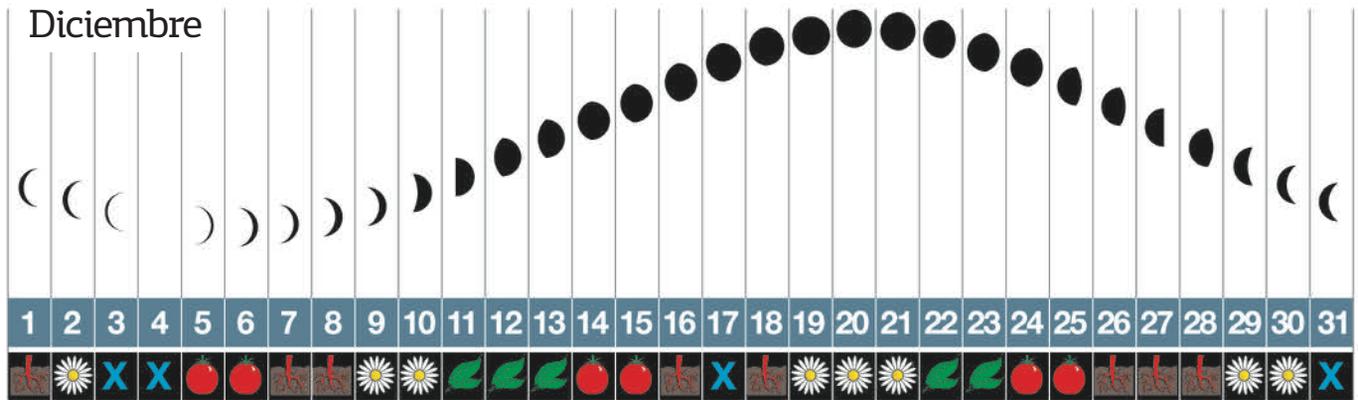
DÍAS DE RAÍZ

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.





CUMBRE DEL CLIMA 2021



MADRE MÍA COMO ESTABA EL TRÁFICO ESTA MAÑANA PARA LLEGAR A LA CUMBRE DEL CLIMA. PRIMERO EL HELICÓPTERO, QUE NO ARRANCABA, LUEGO NOS TIENEN DANDO VUELTAS EN NUESTROS JETS PRIVADOS PORQUE DICEN QUE NO HAY ESPACIO EN EL AEROPUERTO Y LUEGO CLARO, HEMOS VACIADO VEINTE GASOLINERAS DE CAMINO PARA QUE REPOSTARAN MIS 85 VEHÍCULOS DE SEGURIDAD...

NO, NO; SI A MI ME HA PASADO LO MISMO. CON ESTA INFRAESTRUCTURA TAN LAMENTABLE, COMO VAMOS A LUCHAR CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO??

NO SÉ SI LO QUE MÁS ME MOLESTA ES HABER VENIDO EN BICI A CURRAR COMO UN PRINGAO O EL LLEVAR LA MASCARILLA Y MANTENER LA DISTANCIA DE SEGURIDAD COMO UN IMBÉCIL...

EN FIN, VAMOS A PEDIR UNOS VINITOS, A VER SI SE NOS PASA EL CABREO. PERO VINITOS DE PRODUCCIÓN SOSTENIBLE, QUE HAY QUE PREDICAR CON EL EJEMPLO JAJAJAJA!!





MARCA, QUÉ MARCA

» Uno que por edad y nacimiento es tabernario impenitente, a veces impertinente, sabe que se puede aprender mucho en las barras donde proliferan las copas de vino, y las mayólicas narran el cuento de la vida mientras la pizarra refleja –blanco sobre negro– la biografía de la amnesia. Por ejemplo, que perdura el hábito iletrado de pedir sin precisar: antes ponme un chato, ahora ponme un verdejo. Lo cual es, sin duda, un avance. Pensaba, en mi ignorancia supina, que los que así comandaban su vino eran gente de gustos precarios y consumo desenfadado, pero no siempre es el caso.

Hace unos días, aprovechando el fin de la restricción, fui a comer con un compañero de labores literarias a una de esas tabernas gastronómicas que proliferan en Madrid. Antes de sentarnos a comer decidimos hacer un alto en la barra y tomarnos unas copas. Mi amigo, al que le gusta tomar la iniciativa, pidió dos ruedas, lo que ya es un avance. Lo curioso vino después, cuando al pedir la comanda llegó el momento de pedir la bebida. Ante la mirada atenta del camarero, mi amigo escudriñó la carta de vinos con aparente interés, para terminar afirmando: mejor eliges tú que eres el experto. Estoy seguro de que la marca conocida no estaba. El resto no tiene importancia. Y ahora me diréis a cuento de qué viene esta narrativa costumbrista. Buena pregunta.

Lo que he tratado de ejemplarizar es que el consumidor de vino español, incluido el vasco, gallego o catalán, elige mediante asideros conceptuales como tipología, varietal, zona, y marca. Lo que plantea alguno serios problemas a las grandes bodegas, grupos vitivinícolas y denominaciones de origen con una imagen poco favorable.

Empecemos por lo último. La percepción electiva del consumidor de vino tiene, como primer referente, el prestigio. Por eso, Rioja acapara su atención, siendo la denominación de origen, en este caso *Calificada*, preferida por los consumidores. Ese prestigio, abarca a toda la producción, de manera que pedir un rioja (o riojita cuando no se es muy exigente) garantiza una buena elección. Pero es que, además, concentra el mayor número de bodegas y marcas conocidas. De ahí que la precinta del Consejo Regulador sea un valor añadido a la calidad del vino que, digámoslo todo, no siempre está a la altura.

En el otro extremo se encuentra La Mancha, asociada a vinos baratos y mediocres, aunque alguno se acerque a la excelencia. En medio, una pléyade de denominaciones con pocos pero excelentes vinos, algunas ya sólidamente establecidas en la primera división, como Ribera del Duero, Rueda, Priorato, Bierzo, o Rías Baixas. Por no hablar del injusto eclipsamiento de Jerez-Xérès-Sherry y Man-

zanilla de Sanlúcar de Barrameda, donde se elaboran algunos de los mejores vinos de España y del mundo.

El resultado son los distintos intentos de diferenciar lo mediocre de lo excelente, con calificaciones como vinos de pago, vinos de pueblo, vi de vila, vinos de finca, vino de parcela, etcétera. Un ejemplo es la DO Penedés, donde se elaboran vinos tan magistrales como Reserva Real o Más la Plana, de la Familia Torres, que, sin embargo, es más conocida por el consumidor común por Sangre de Toro y Viña Sol (estratégicamente inscritos en la DO Cataluña).

Las otras excepciones, como Caus Lubis Merlot, Clos Lentiscus Perill Noir, o Albet i Noya Reserva Martí, no impiden que Penedés, una de las zonas más amplias y de mayor producción (contando la DO Cava y Cataluña) tenga serios problemas de imagen. Lamentablemente, hasta ahora los intentos de zonificación no parecen cuajar.

Esperemos que el Plan Estratégico 2021-2030, del Consejo Regulador de la DO Penedés, donde se definen las líneas estratégicas a seguir para bodegas y viticultores, tenga éxito. Porque en estas situaciones, donde la calidad media marca la tónica, solo cabe singularizar microzonas, viñedos viejos y variedades autóctonas, como argumento del prestigio de marca. Recordemos que cuando los vinos de la hoy DO Ribera del Duero eran claretes de chateo, se alzaba sobre la zona la inmensa fama de Vega Sicilia, pilar internacional de su futuro prestigio.

Los desafíos son grandes, mientras que los consumidores de nuestro país son pocos, muy pocos, pero cada vez más informados. Hay que aprovechar las grandes posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías de la

información y la comunicación, la sociedad de la información y el conocimiento en red para que la percepción de los vinos españoles supere la etapa infantil del dame un verdejo (o el varietal de moda). Las denominaciones de origen, reconfigurando valientemente la jerarquización de su territorio, unido a una eficaz pedagogía del consumidor; las bodegas, no solo elaborando cada vez mejores vinos y más competitivos, sino comunicando sin palabrería hueca los atributos de su singularidad como marca.

Siendo conscientes que mientras esto no se logre, nuestro país, con la mayor extensión de viñedo del mundo, y entre los tres mayores productores, tendrá que seguir dependiendo de nuestros excelentes graneles. Y rezar para que Francia, Italia, y Alemania los necesiten. Cruzo los dedos al tiempo que me pregunto dónde *liberar sus aromas escondidos / mientras la ebriedad aguarda su turno*. Y no me pidáis más detalles del poeta, porque no los recuerdo. ■



Experiencia, personalidad y diversidad. Nuestra filosofía se ha mantenido inalterable desde **1896**, permitiéndonos ofrecer hoy con los 125 años de historia que celebramos, la mayor y más cuidada colección de especialidades de Jerez.

LUSTAU

125

ANIVERSARIO
1896-2021



lustau.es | @bodegaslustau

