

EL TINTO AMARILLO • VIÑEDOS DE ÁLAVA • PAZO DE BARRANTES • BODEGAS DIOS BACO

planetVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

VINOS DE
RÍO NEGRO

EL AZUFRE
EN VITICULTURA

ALEMANES
EN MALLORCA

(only Spain) 6,00€

número 90

ABRIL / MAYO 2020

9,0

ISSN 1699-5163



9 771699 516004



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**

[f](#) [t](#) [i](#) [www.bodegasramonbilbao.es](#)

EL VIAJE COMIENZA AQUÍ



RAMÓN BILBAO



EL ARMAGEDÓN

SALTAMOS EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS DE APOCALIPSIS EN APOCALIPSIS. LAS CRISIS SE SUCEDEN EN LOS ÁMBITOS DE LOS GRANDES NÚMEROS, Y SE REFLEJAN EN LAS PEQUEÑAS ECONOMÍAS, SON OBJETO DE HIPÉRBOLES SIN FIN DE MANERA QUE TÉRMINOS TERRIBLES, COMO APOCALIPSIS, SE QUEDAN CORTOS POR DESGASTE. EL MALIGNO COVID-19 HA SUPUESTO ALGO ASÍ COMO LA MADRE DE TODAS LAS BATALLAS, EL ANTICIPIO DEL ARMAGEDÓN. A LA VISTA DE LA HISTERIA COLECTIVA, NO SÉ SI HABRÁ UN MAÑANA.

» El famoso coronavirus o Covid-19, términos que se han marcado a fuego en las biografías de todo el mundo, ha tenido unas consecuencias inimaginables. Sobre todo si se tiene en cuenta su dimensión real, comparada con las muertes que causa cada año la gripe, el tabaquismo, el cáncer, el alcoholismo o la suma de enfermedades raras y minoritarias que apenas merecen la atención de la ciencia o de la poderosa industria farmacéutica. La misma poderosa industria que, a pesar de lo goloso que se dibuja el horizonte para quien descubra el remedio o la vacuna, parece tener el buen criterio de cumplir los plazos que marcan los científicos.

Seguramente cuando estas líneas vean la luz, que no sabemos cuando será, lo que aquí se escribe haya sido superado por una realidad incierta. Por el momento, las medidas de aislamiento han puesto a la puerta de casa unas imágenes que son familiares pero a través de la ficción, del cine de catástrofes o de las series de *zombies*. Por el momento, con una disciplina bastante generalizada por parte de la ciudadanía, aunque hay aspectos inquietantes, como la proliferación de gentes armandas controlando las calles, que ya se sabe que se da a un gañán un uniforme y la mínima ocasión para ejercer mando y se cree almirante de la mar oceana.

Hay que decir que este Armagedón ha traído cosas positivas, como esa disciplina ciudadana o el reconocimiento, refrendado por las medidas gubernamentales, a colectivos que suelen ser objeto de merecido elogio, como los sanitarios o los cuerpos de seguridad y emergencias, pero también a otros que no suelen estar en el foco, como dependientes de los comercios de alimentación y quiosqueros (especie a extinguir). También ha confirmado la cara miserable de la naturaleza humana, materializada en la actitud de algunos políticos, en la especulación con elementos escasos, como las mascarillas, en la *iniciativa* de algunos restaurantes, que inmediatamente despidieron a toda la plantilla o en cierta xenofobia proyectada contra los propietarios de segundas viviendas en zonas de vacaciones, que resultan molestos salvo a la hora de pagar los impuestos o de gastar sus dineros en los negocios locales.

Este Armagedón llegó a plazos. Primero, como una noticia exótica porque se daba en una recóndita provincia de la lejana China. Después, como cierta inquietud, luego como una alarma, que despejó de un plumazo las agendas. Como un tsunami, desaparecieron las citas que abarrotaban las páginas de marzo en

la programación de los profesionales. En el caso del sector del vino, todo se trastocó. La Barcelona Wine Week se libró por los pelos y pasó rozando la celebración de Bacchus, la cata concurso anual de la Unión Española de Catadores, cita mundial de la que se descolgaron a última hora algunos de los catadores. Pocos pueden decir lo mismo.

La alemana Prowein es una de las grandes citas del vino mundial, tal vez la más importante, en pugna con la francesa Vinexpo o con la británica London Wine. Debería haber abierto sus puertas en Düsseldorf el 15 de marzo, hasta el 17, pero se canceló a pocos días de su inauguración; la nueva fecha será del 21 al 23 de marzo de 2021.

Decisión drástica que no lo fue tanto en Italia, donde Vinitaly, feria prevista para abril se ha pospuesto hasta junio (del 14 al 17). La española Alimentaria se va más lejos, al final del verano; sus nuevas fechas son del 14 al 17 de septiembre.

Algunos han sido más optimistas. El aplazamiento parece corto en el caso del Salón del Club de Gourmets, que debería celebrarse entre el 30 de marzo y el 2 de abril y pasará a junio, concretamente del 15 al 18, según un comunicado emitido por el Grupo Gourmets menos de un mes antes de las fechas previstas. Vinoble, el salón jerezano de los vinos generosos, mantiene sus fechas, del 24 al 26 de mayo, pero tenía prevista una reunión a finales de marzo en la que se estudiará la situación. Lo mismo en el caso Organic Food Iberia, en Madrid, que tiene previsto reunir a 600 empresas de productos ecológicos y mantiene sus fechas del 3 y 4 de junio.

Las citas más modestas, como presentaciones, salones colectivos y hasta la entrega de los Premios MassVino, han sido barridas por el tsunami Covid-19, como lo ha sido la hostelería en pleno y tantos otros aspectos de la vida en una crisis que se presenta como pasajera, pero que está por ver la duración de sus efectos. Se afronta una prueba de fuego para todo el país, incluso para el futuro de la Unión Europea. Las primeras impresiones muestran una ciudadanía a la altura de las circunstancias, al menos en caliente y antes de sufrir de nuevo las consecuencias. Falta ver si sus representantes, las instituciones públicas y privadas responden en la debida proporción o aprovechan, como en la última crisis, para profundizar en los desequilibrios. Hay que cruzar los dedos. ■

Nota del editor

Normalidad

En VadeVino Editorial pensamos que mantener en lo posible la normalidad es la mejor vía para recuperar el pulso cuando se supere esta nueva crisis. Llega apenas superada otra muy larga, de más de diez años, en la que hemos hecho muchas cuentas, hemos pagado puntualmente los impuestos (crecientes: parece que la mitad de los más de 30.000 kilómetros al año que hacemos en carretera los hacemos para pasear) y hemos mantenido en lo posible la normalidad. Todo ello sin recurrir al muy liberal recurso de tender la mano para pedir ayudas, subvenciones, deducciones y similares a las administraciones públicas, que, por no dar, ni siquiera nos incluyen entre los medios en los que publicar sus publicidades.

Es el camino seguido desde 2008: somos los mismos, las publicaciones tienen el mismo estilo, dimensiones y calidad, cobramos en debida forma y fecha (salvo apuros puntuales, cuando hemos de pagar un IVA que aún no hemos cobrado) y no se han recortado (tampoco hemos

podido subirlos) emolumentos a nuestros colaboradores. Se prescindió de presuntos lujos, como contar con una sede, para pasar al teletrabajo, cada uno desde su casa. Así, la reclusión obligada por la pandemia del coronavirus Covid-19 es la normalidad para la corta plantilla de esta casa. Y así seguiremos, mientras no se den imponderables externos. Es muy probable que las circunstancias impongan retrasos en la aparición de las publicaciones, pero no será por causa propia.

Vamos a mantener nuestras fechas de redacción, producción e imprenta, no sólo para este número, que no sabemos cuándo llegará a manos de nuestros lectores, sino también para los próximos y para las otras publicaciones, el monográfico 100 Creadores del vino español, que debería salir en junio, y la Guía Proensa, como siempre en noviembre.

Agradecemos la inmejorable disposición de todos nuestros colaboradores y proveedores, imprescindibles en la recuperación de la normalidad.

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch,
Pilar Calleja, Amaya Cervera, FCh,
Alba Escudero, María Antonia Fernández-Daza,
Ramon Francàs i Martorell, Luis García Torrén,
Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores,
Pepe Iglesias, Paz Ivison, Fernando Lázaro,
Salvador Manjón, Eduardo Martín Mazas,
M^a José Mendoza, M^a Pilar Molestina,
Raquel Pardo, Alfred Peris, Ulises P. Moratalla,
Miguel Ángel Rincón, Mar Romero,
Mara Sánchez, Vanesa Viñolo, Mikel Zeberio

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

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

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

FOTOGRAFÍA
Álvaro Fernández Prieto
(fotos@alvarofprieto.com)

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

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

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

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

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

IMPRIME
Villena Artes Gráficas

DEPÓSITO LEGAL: M-13525-2005

ISSN: 1699-5163

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

PlanetaVino es una revista bimestral editada por VadeVino Editorial SL, empresa dedicada exclusivamente a la publicación de la revista y de la Guía Proensa y a la organización de seminarios y catas para profesionales. Ni la editorial ni sus responsables venden vinos ni complementos, no organizan viajes turísticos ni cursos de cata ni están relacionados con empresas que realicen tales actividades, aunque sus nombres puedan coincidir con el de la editorial o el de la revista.

SUMARIO



RÍO NEGRO, LA CRUZ DEL SUR

La zona de Río Negro, en plena Patagonia argentina, es una de las regiones vinícolas más meridionales del mundo y una estrella emergente en el mapa de los vinos de Argentina. **PÁG. 30**



ALEMANES EN MALLORCA

Capricho de millonario. Potentados alemanes han desembarcado en Mallorca, también para hacer vino. Proyectos con acento teutón para vinos que se pensaron para exportar pero también se venden en la isla y algunos en la península. **PÁG. 22**



Saber Más EL AZUFRE EN LA VITICULTURA

El polémico azufre, rechazado por algunas de las nuevas corrientes enológicas, en uno de sus escenarios y papeles históricos, el de protector del viñedo frente a distintos ataques de bacterias y hongos. **PÁG. 40**

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
El Armagedón

NOTICIAS 6
Viñedos de Álava
La unión hace la fuerza

SE VEÍA VENIR DE SALVADOR MANJÓN 10
Ganarse la vida con el viñedo

EL CATALEJO DE PEDRO BALLESTEROS 12
El marketing

ESTRENOS 14

VINOS Y BODEGAS 16
Pazo de Barrantes
Bodegas Dios Baco

MENSAJE EN UNA BOTELLA 38
El tinto amarillo

EL ANAQUEL DE EDUARDO MARTÍN 45
Tratado sobre el cultivo de la vid
y elaboración de vinos

50 DE VINOS POR ...
Madrid, barrio de las Letras

54 PISTAS
El Mesón de Gonzalo
Rioja Wine Academy
El Marginal
Santerra

56 BARRA LIBRE
Barcelona Wine Week
Bacchus 2020

60 EL SEXTO SABOR
Murcia

62 COCINA AL VINO
Fricandó de ternera al vino rancio

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA DE DANI PACIOS

66 EL TOQUE DEL QUERA DE PEPE IGLESIAS
Y después del Covid-19 ¿qué?

Viñedos de Álava

En un vaso de agua

PARECÍA UN CICLÓN, PASÓ A BORRASCA, DESPUÉS CHUBASCO Y TOMA PERFILES DE TORMENTA EN UN VASO DE AGUA. EL PRIMER PASO EN LA TRAMITACIÓN DE LA DO ARABAKO MAHASTIAK/VIÑEDOS DE ÁLAVA DESATÓ REACCIONES, CRISIS Y SILENCIOS.

» El BOE del 28 de enero publicaba una resolución e la Dirección de Calidad e Industrias Alimentarias del Gobierno Vasco, “por la que se da publicidad a la solicitud de protección e inscripción de la Denominación de Origen Protegida “Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava” solicitada por la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa”. Nuevo paso en el viejo anhelo abrigado por un sector bien definido por segregar Rioja Alavesa de la DOC Rioja. El trámite dejaba la sensación de un *déjà vu* de un asunto recurrente que parece perder fuerza con el paso del tiempo y que alguien quiso dar impulso. Ocurre que ha sido tirar la piedra y esconder la mano. PlanetAVino quería contar todo en una crónica más amplia, pero, salvo la excepción del Consejo Regulador de la DOC Rioja, hemos encontrado negativas a realizar declaraciones o directamente falta de respuesta. Este último es el caso de la organización impulsora del proyecto, ABRA, cuya directora gerente, Inés Baigorri, no ha contestado a nuestras llamadas. La reacción general ha sido responder que no se desea hacer declaraciones. El referente destacado en este asunto es, claro, Juan Carlos López de Lacalle, responsable de Artadi, bodega que abandonó la DOC Rioja, que declinó opinar: “No quiero saber nada; tomé mis decisiones y soy feliz como estoy. No soy partícipe de nada de esto, no he estado en reuniones ni he sido consultado. Entiendo las

posturas pero, si pudiera ser, prefiero que ni siquiera aparezca mi nombre”.

ABRA se rompe

Otra opinión reseñable es la de Fernando Remírez de Ganguza: “no quiero decir nada porque diría barbaridades”. Su bodega y Viñedos y Bodegas de La Marquesa han sido los nombres más destacados del grupo de bodegas que ha abandonado ABRA por desacuerdos con sus iniciativas. Aquí también tiene que ver la decisión de cambiar el nombre de la organización para adoptar el de Asociación de Bodegas de Euskadi, que no ha sido aceptado por las denominaciones de origen del chacolí con un argumento nítido: “Nosotros vendemos vinos del año a más de seis euros la botella y ellos a dos; no es el mismo modelo de negocio”. Francisco Hurtado de Amézaga, de Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal, también calla: “con Fernando Salamero como presidente del Consejo Regulador, preferimos no opinar”. La bodega de referencia de Rioja Alavesa por historia, difusión y prestigio se nutre sólo de viñas alavesas, sobre todo de Elciego, Laguardia y Navaridas. El ya famoso mapa de viñas que muestra el enólogo está formado por una miríada de manchitas de viñedo propio (casi 500 hectáreas), explotado en arrendamiento (otras cien) o de proveedores de muchos años (propietarios de más de 800 hectáreas). A pesar de esas cifras, que en sí mismas suman

más que algunas denominaciones de origen, no se muestran favorables a Viñedos de Álava.

Rioja recurre

Agua en todos los casos. Pleno de desaciertos, en el que cabe incluir al propio Gobierno Vasco, que firma la iniciativa pero se llama andanas y dice limitarse “a tramitar la solicitud del sector”. El argumento tiene toda la credibilidad que se le quiera conceder en año de elecciones. La excepción, el Consejo Regulador de la DOC Rioja, cuyo secretario general, José Luis Lapuente, ha atendido siempre las llamadas de esta revista, aunque sea para remitirnos a las decisiones del pleno, tanto del Consejo Regulador como de la Interprofesional del Vino de Rioja, que vienen a ser prácticamente lo mismo. Ambas organizaciones decidieron recurrir el anuncio del Gobierno Vasco por amplia mayoría, unanimidad en el caso de la segunda aunque con ausencias y abstenciones que no se contabiliza. El pleno tomó la decisión el viernes 11 de marzo y ese mismo día se presentó el pliego de oposición en la Delegación del Gobierno en La Rioja. No se esperó a cumplir el plazo reglamentario de dos meses y tampoco la paralización administrativa decretada con motivo de la pandemia del Covid-19.

Muchas incógnitas

Por las fechas, límite del cierre de edición de la revista, no hemos podido acceder a la argumentación contenida en esa

oposición, que Lapuente valora como oportuna, estructurada y bien fundamentada. Sin embargo, la lectura de lo publicado en el BOE plantea interrogantes. Sobre todo el párrafo que abre la posibilidad de estar en las dos denominaciones de origen, que dice: “El Consejo Regulador podrá autorizar a las bodegas elaboradoras a la recepción de uvas, elaboración y almacenamiento de vinos procedentes de zona de producción de la denominación “Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava”, aún cuando no se trate de productos amparados por la DOP Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava. En cualquier caso las operaciones citadas se realizarán de forma separada de las correspondientes a los productos que opten a ser amparados por la DOP y garantizando siempre su trazabilidad mediante procedimientos fiables”. Quedan en el aire preguntas: ¿Arabako Txakolina/Chacolí de Álava va a recurrir el uso de los términos Álava y Araba? Teniendo en cuenta el tamaño de las bodegas que quedan en ABRA, ¿Quién pagará la promoción de una marca que va a competir con Rioja, nada menos? ¿Quién compensará a los viticultores la pérdida de patrimonio que significa sacar un viñedo de la DOC Rioja, con mayor valor actual que el de una denominación de origen nueva? Y, finalmente, ¿cuántas bodegas que actualmente comercializan sus vinos con el sello Rioja cambiarán por Arabako Mahastiak/Viñedos de Álava? ■

LA TERCERA DE VÍA ATLÁNTICA

Vía Atlántica Adegas y Viñedos ha comprado la bodega de El Rosal en la que echó a andar Bodegas La Val. Fundada en 1982 por José Limeres que la había comprado con anterioridad al hijo de unos emigrantes y durante un tiempo, antes de lanzar La Val, colaboró con su vecino Santiago Ruiz aportando el fruto de las tres hectáreas de viñedo de la finca. Es la undécima bodega radicada en El Rosal, subzona de la DO Rías Baixas, y la tercera del grupo que dirige Juan Luis Méndez Rojo, propietario de Terriña (DO Valdeorras) y Vía Romana (DO Ribeira Sacra).

COSECHEROS DEL PRIORATO

La DOC Priorato ha estrenado en febrero sus nuevas precintas de garantía específicas de *viticulador-elaborador*, para distinguir los vinos elaborados por los propietarios de las viñas. Es lo que en otras zonas se denomina *vinos de cosechero* o, en expresión que se aplica más recientemente, de *viñador*. Al mismo tiempo el organismo de control prioratense ha cambiado sus precintas con la incorporación de un nuevo holograma de seguridad, que, durante un tiempo, convivirá en las botellas que salen al mercado con las precintas antiguas.

CORPINNAT Y CLÁSSIC Penedés SE HABLAN

Tienen relaciones pero todavía no hay compromiso. Corpinnat, las bodegas escindidas de la DO Cava, y Clásic Penedés, los espumosos de la DO Penedés, han cerrado sin acuerdo la primera fase de sus conversaciones para crear una nueva denominación de origen de espumosos en el ámbito del Penedés. Declaran tener coincidencias pero también discrepancias importantes y se citan para nuevas conversaciones.

PÉREZ OVEJAS CON JUVÉ & CAMPS

Después de meses de incógnita y silencio tras su salida abrupta de la bodega familiar, Bodegas Hermanos Pérez Pascuas, José Manuel Pérez Ovejas vuelve a la palestra vinícola. Es el fichaje reciente, en marzo, como asesor enológico de J&C Prime Brands, grupo matriz de Juvé & Camps y sus filiales, entre ellas Pagos de Anguix, bodega de la DO Ribera del Duero adquirida por el grupo catalán en 2017, aunque sus primeros vinos de la nueva etapa han sido presentados este mismo año.



CVNE AMPLIADA

CVNE, una de las casas históricas del Barrio de la Estación de Haro (La Rioja) ha puesto en marcha la ampliación de sus instalaciones fundacionales. Diez años ha tardado en ver la luz el proyecto realizado por el estudio de arquitectos Ábaton, que ha dotado a la bodega de tres nuevas naves más instalaciones de oficinas y la recuperación de uno de los edificios históricos en un obra realizada en dos fases y que ha supuesto la incorporación de 16.000 metros cuadrados de superficie construida. El fin de la ampliación coincide con la conmemoración del 140 aniversario de la fundación de la bodega.

NOMBRES PROPIOS

Ferran Centelles, sumiller de elBulli durante más de diez años y delegado en España de Jancis Robinson, ha recibido el premio Outstanding Alumni Award de la mano de la escuela internacional Wine & Spirits Education Trust (WSET) por su amplia trayectoria profesional y su labor como divulgador de la cultura del vino y la gastronomía. El equipo barcelonés formado por Rubén Pol, sumiller del restaurante Disfrutar, y la abogada Lucía Viz han sido los ganadores de la trigésima edición del Premio Vila Viniteca de Cata por Parejas celebrado el 1 de marzo en Barcelona; está dotado con 30.000 euros.

LA VIRTUD DE LO EXTREMO

Wine-Marketplace.es
El vino más de distribución internacional



94
PUNTOS
GUÍA PEÑIN

95,5
PUNTOS
GRAN CIVAS DE ORO

92
PUNTOS
WINE SPECTATOR

HAY QUIEN SE CRECE ANTE UN ENTORNO
HOSTIL. EN ESTAS TIERRAS DURAS, ALTAS,
PEDREGOSAS, ARISCAS, HACE SIGLOS QUE
GRANDES CIVILIZACIONES ENCONTRARON
UN SITIO DONDE ASENTARSE, CRECER Y
CULTIVAR SUS MEJORES VIÑEDOS.
ELLOS SABÍAN DE LA VIRTUD DE LO EXTREMO.

CLUNIA

Asociaciones en alza

La unión hace la fuerza

SE ECHABA DE MENOS EN UN ENTORNO PROCLIVE A IR POR LIBRE EN TODOS LOS SENTIDOS.
TENDENCIA O ANÉCDOTA, HAY UN IMPULSO DE LAS AGRUPACIONES DE BODEGAS.

» Se ve en cada feria que eso de la *marca España* es una entequeia, con pabellones en los que lo primero que hay que explicar es dónde está cada reino de taifas para luego contar que en ese ente geográfico se hace vino, que hay varias denominaciones de origen, cuyos espacios en ocasiones hay que buscar dispersos por la feria, integradas a su vez por bodegas, muchas de las cuales prefieren ir por libre... y así hasta el mareo. El eslogan "la unión hace la fuerza" que contaban hace décadas parece que pasó a la historia. No obstante, las circunstancias empujan a superar carreras individuales y buscar el calorito del equipo. O al menos de la compañía. Se buscan sinergias para reforzar la identidad, lo que parece una paradoja. En ese sentido hay que interpretar la aparición y el crecimiento de iniciativas, algunas muy específicas, como la Fundación para la Investigación del Vino y la Nutrición (Fivin), otras con fines más genéricos, con ejemplos recientes, como Corpinnat, otros antiguos, caso del Grupo Rioja o de la propia patronal Federación Española del Vino (Fevin), y otros con cierta trayectoria, como la Fundación para la Cultura del Vino. Grandes Pagos de España o las riojanas Bodegas Familiares o Asociación de Bodegas por la Calidad (ABC), antes Agrupación de Bodegas Centenarias y Tradicionales de Rioja, un cambio de nombre que sugiere la superación de barreras geográficas. Unas barreras que son, precisamente, el fundamento

de dos nuevas asociaciones surgidas en zonas punteras. En Rioja, ocho bodegas han puesto en marcha la Asociación de Bodegas de Logroño con el objetivo de sumar esfuerzos para "proyectar a La Rioja como destino enoturístico hacia el mundo"; en enero han puesto manos a la obra Bodegas Franco Españolas, Bodegas Olarra, Bodegas Ontañón el Templo del Vino, Bodegas Arizcuren, Bodegas y Viñedos del Marqués de Vargas, Marqués de Murrieta, Pernod Ricard Bodegas y Viña Ijalba.

Pequeños jardines

Del Ebro al Duero, un grupo de bodegas han decidido demostrar que Soria también existe. Hasta no hace mucho sólo la cooperativa de San Esteban de Gormaz (ahora D05 Hispanobodegas) y Bodegas Dominio de Atauta daban fe de la existencia de viñas y vinos en el oriente ribereño. Ahora son quince las integrantes de la asociación Bodegas Viñas Viejas de Soria, puesta en marcha para "potenciar el legado histórico del viñedo soriano", que representa solo el cinco por ciento de la superficie total de la DO Ribera del Duero. Pequeñas bodegas que en su mayor parte producen entre 2.000 y 10.000 botellas a partir de viñedos "que rondan entre las 0.05 y las 0.25 hectáreas dibujan una orografía enológica que recuerda más a pequeños jardines que grandes extensiones agrícolas". Los quince son: Antídoto, Bodega Aranda-DeVries de Inés, Bodegas Castillejo de Robledo, Bodegas Dominio de Atauta, Bodegas Valdeviñas,

Bodegas Vildé, Bodegas y Viñedos Aceña, Bodegas y Viñedos Señorío de Aldea, D05 Hispanobodegas, Dominio de ES, La Quinta Vendimia, Lunas de Castromoro, Señorío de Villálvaro, Taruguín y Tierras El Guijarral. Entre las clásicas, Bodegas Familiares de Rioja, fundada en 1991 por veinte pequeñas bodegas, destaca por su pulso contestatario contra las patronales dominantes del sector y contra la norma que sustenta a la Organización Interprofesional del Vino de España. Con éxito a juzgar por el goteo de incorporaciones que registra. En febrero se unieron cuatro nuevas bodegas: Bodegas Quiroga de Pablo, Cor de Mei, Heredad Martínez Castillo y Pago de Larrea. Con esas incorporaciones suma 55 miembros. Más exclusiva es la Fundación para la Cultura del Vino, que cuenta con seis bodegas (ahora siete), todas ellas cabeza de grupos bodegueros, unidas desde hace más de veinte años para "difundir las estrechas relaciones del vino con la cultura en España y fomentar la calidad". La Fundación ha registrado algunas bajas pero ha sido bastante restrictiva para las nuevas incorporaciones. La última, en febrero, ha sido Pago de Carraovejas, que se une a Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal, Bodegas Muga, Bodegas Vega Sicilia, La Rioja Alta y Terras Gauda. Su iniciativa más relevante es la convocatoria de su Encuentro Técnico, ya en su décima quinta edición. Si las circunstancias no

lo impiden, tendrá lugar en Madrid el 28 de abril con el tema Adaptación enológica al cambio climático. Al cierre de estas líneas, la inscripción estaba abierta (225 €, 135 para los socios de su Club de Amigos, 50 para estudiantes), aunque la fecha estaba en el aire.

Contra el cambio climático

Aún más exclusiva, por la exigencia, es International Wineries for Climate Action (IWCA), fundada en 2019 por Familia Torres y la californiana Jackson Family Wines como "un grupo de trabajo colaborativo comprometido con la implementación de soluciones innovadoras que mitiguen el impacto del cambio climático a través de la descarbonización de la industria vitivinícola mundial". El objetivo de IWCA es que todos los miembros tengan una estrategia a largo plazo para reducir el 80 por ciento de sus emisiones de carbono para 2045, con un objetivo a corto plazo del 50 por ciento para 2030. Para ser miembro de IWCA las bodegas deben cumplir cuatro exigentes requisitos que tienen que ver con la energía renovable, la reducción de emisiones de CO₂ y de gases de efecto invernadero y el compromiso de cumplir los objetivos fundacionales del colectivo. Cuatro nuevos miembros se unirán al grupo: Symington Family Estates, de Portugal, Spottswoode Estate, de Napa Valley (California), VSPT Wine Group, de Chile y Yealands Wine Group, de Nueva Zelanda. ■

José Luis Cuerda Bodeguero, que no es poco

¿Qué hace un hombre del cine de Albacete en el corazón del Ribeiro? “¡Yo qué sé! Me gusta el vino aunque no sé nada de vino, gané dinero con Los Otros y me metí en esto...”. La conversación fue más o menos así, pero José Luis Cuerda no dio nunca puntada sin hilo y firmaba uno de los mejores ribeiros modernos. Sanclodio fue un proyecto personal serio, nada de bodega de



aficionado, que el genial cineasta puso en marcha en 2002 con un nombre oficial de reminiscencias cinematográficas: Producciones A Modiño. Cuerda era un hombre al que le pasaban cosas, a veces dignas de sus guiones del absurdo, como el episodio de la compra de la casa del siglo XV en la que instaló la bodega. La propiedad estaba repartida entre varios herederos y una de ellas se negó siempre a vender a ningún precio, con un argumento demoledor: “porque es mío”. El hombre que nos hizo reír con Amanece que no es poco o El bosque animado, y llorar con La lengua de las mariposas, proporcionó placer con un Sanclodio elegante, fruto único de las 6,5 hectáreas de viña que reunió con esfuerzo en Gomariz. También genial en el vino, falleció en Madrid el 4 de febrero.

Luis Delgado Al vino por matrimonio

Los Astrales es uno de los proyectos más interesantes entre las generaciones recientes de bodegas de la DO Ribera del Duero. Se sustenta en bases consistentes: el viñedo de la familia Romera de la Cruz, viticultores en Anguix desde hace varias generaciones, y en una apuesta sólida por la calidad que se ha manifestado en la selección de los enólogos: Eduardo García en la primera fase y José Hidalgo Togores en los últimos años. La bodega se puso en marcha en 2000 por iniciativa de Luis Delgado Sanz, zamorano de Villalpando, un abogado que ejerció en Palencia mientras maduraba la idea de hacer vino a partir de las viñas de su esposa, Marisol Romera de la Cruz. Arrancaron en la cosecha '00



con el tinto Astrales, al que cinco años más tarde se unió Christina Astrales y en 2019 el tercero, Astrales Luma. Luis Delgado, principal impulsor de Los Astrales, falleció de forma repentina el pasado 16 de enero. El próximo agosto habría cumplido 65 años de edad.



Carlos Falcó, marqués de Griñón Grande del vino

Más famoso para el gran público por sus facetas más frívolas que por su vida pública y sus cuatro matrimonios, con cinco hijos, Carlos Falcó y Fernández de Córdova (Sevilla, 1937), marqués de Griñón y de Castel-Moncayo, con blasón de grande de España y descendiente del Gran Capitán, Gonzalo Fernández de Córdova, destacó como empresario vinícola y también en el mundo del aceite. Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Lovaina y master en Davis (California), sería esta última la que marcaría de forma especial su trayectoria en el mundo del vino. A finales de los setenta plantó Cabernet Sauvignon en la finca Valdepusa, propiedad de su familia desde el siglo XIII, que había heredado de su abuelo junto con Casa de Vacas, edificio del XVIII, y el título de marqués de Griñón. Fue pionero en la adopción de esa variedad en Castilla-La Mancha en tiempos en los que estaba prohibida la importación de vides foráneas. Después sería embajador también de Syrah, más tarde repitió con Petit Verdot y en los últimos tiempos convirtió a la riojana Graciano en una de sus favoritas. En 1994 inició un trayecto, con idas y vueltas, en alianza con el grupo Arco, empeñado en coleccionar nobles (Príncipe Hohenlohe, marqués de Monistrol) en su comercial porfolio. En 2000 puso en marcha su segunda bodega con la plantación de 9 hectáreas en El Rincón, en la DO Vinos de Madrid. Impulsó la figura de la denominación de origen de pago en Castilla-La Mancha y alcanzó esa categoría en 2002; fue la primera de España. No escatimó esfuerzos para sus vinos (tampoco con el aceite; la bodega cuenta con almazara) y en distintas etapas contó con colaboradores como Émile Peynaud, Michel Roland o Richard Smart. Fue fundador de la asociación Grandes Pagos de España, de la que era presidente de honor desde 2017. Además fue activo divulgador del vino entre sus amigos e impulsó bodegas en Castilla-La Mancha, como Dehesa del Carrizal, Capilla del Fraile y Vallegarcía. Carlos Falcó falleció en Madrid el 20 de marzo, víctima de la pandemia del coronavirus Covid-19.



GANARSE LA VIDA CON EL VIÑEDO

» Vistas y oídas las noticias de los últimos días relacionadas con las manifestaciones y actos de protesta de los agricultores y ganaderos españoles, podría decirse, con total rotundidad, que el campo en España es una ruina. Que con los precios que perciben los agricultores es imposible sostener las explotaciones; y que el abandono rural es un efecto directo de esta situación, cuya resolución pasa, inevitablemente, por recuperar precios justos.

Vender a pérdidas, por debajo de los precios de producción, es una práctica que no por ilegal resulta extraña. La escasa capacidad de negociación del sector agrario le posiciona como el último eslabón de una cadena de valor, en una situación extremadamente débil. Se produce el efecto diametralmente opuesto al que se pretendía con la implantación de este mecanismo de fijación de precios que fue establecido por el Ministerio de Agricultura. Construir desde abajo hacia arriba los precios, con un margen razonable en cada uno de los eslabones parece, y en cierto modo lo es, lo más natural en un mercado libre, no intervenido y en el que la libre circulación de bienes y servicios avala su correcto funcionamiento. La realidad, tozuda como casi siempre, ha demostrado que la fijación del precio sigue un discurrir que devuelve el agua a su cauce natural: el del poder negociador real de cada una de las partes.

La gran concentración de la distribución, frente a la atomización del sector primario y la falta de poder de sus organizaciones agrarias y empresas colectivas, como pudieran ser las cooperativas, han permitido que durante los últimos años el sector primario haya ido perdiendo valor, su futuro tornándose negro y el relevo generacional sea una entelequia en toda aquella explotación que no fuese planteada como una actividad empresarial.

Y es que, si me lo permiten, es este el principal problema al que se enfrenta el agro español; y, siendo algo más concretos, los viticultores, que al fin y al cabo es de lo único que sé, aunque sea muy poco. El respeto a la tradición y el sentimiento de apego a la tierra de origen de tus antepasados está muy bien. Bucólicamente es perfecto y deseable, pero hay que ganarse la vida con ella y sostener un criterio empresarial en el que se analicen los costes y se plantee como primer objetivo el beneficio de la actividad. Sin ello, es imposible considerar una actividad empresarial. Y, sin ese concepto, alcanzar precios justos o dignos, una utopía y un puro contrasentido.

Los viticultores, ante todo, tienen que ser profesionales del campo, deben producir las mejores uvas posible y venderlas al mejor precio a unos bodegueros que les darán el uso más adecuado según sus expectativas de mercado. Ni todos pueden producir uvas que son vendidas a seis euros el kilo, como en el caso de

Champagne, ni a 0,22 como lo han sido en la última campaña en Castilla-La Mancha. Y cito esta comunidad porque es en ella donde se concentra la mitad del viñedo español, pero bien podríamos situarnos en cualquier otra de nuestras regiones, ya que en todas ellas encontraremos una situación que, con sus notables diferencias, viene a representar la realidad de un sector.

Unos viticultores que, cansados de la falta de rentabilidad de sus viñedos, se han tenido que ir a las ciudades en busca de una forma de ganarse el sustento de su familia, dejando para aquellos momentos de ocio, como fines de semana, vacaciones y fiestas de guardar, el cultivo de un viñedo cuya producción ya no estaba condicionada ahora a una rentabilidad, en cuyo balance, su principal coste, el de la mano de obra, era ignorado.

La posibilidad de abastecerse de un producto adecuado a bajo precio, propició una contención de estos que cada vez ha ido haciéndose más crónica, obligando a aquellos que sí tenían en la viticultura su *modus vivendi* a buscar la rentabilidad en los aumentos de producción. Avalados y propiciados, eso es así, por una Unión Europea que, bajo el criterio de buscar una mejor adaptación de la producción a las necesidades del mercado, destinó a la reconversión y reestructuración del viñedo en España más de mil doscientos millones de euros entre 2009 y 2013, lo que ha supuesto tres mil ochocientos euros por hectárea. Haciendo de esta forma posible el milagro de la multiplicación de los panes y los peces, pues se consiguió pasar de 1,4 millones de hectáreas y una producción de 30 millones de hectolitros, a 0,9 millones de hectáreas y 50 millones de hectolitros.

¿De mucha peor calidad? Se preguntarán. Pues no. La aplicación de técnicas de cultivo más modernas y la profesionalización de los viticultores han hecho posible que España siga considerándose un país productor de vinos; de una gran cantidad de vinos de buena calidad. Aunque sigan siendo muy pocas las referencias y bodegas que son consideradas internacionalmente como referentes de calidad y precio elevado.

Lo que nos lleva al último punto (no quiero aburrirles más): la falta de imagen de los vinos españoles, considerados en el mundo como unos excelentes productos de calidad/precio, pero con poca o nula capacidad de atracción en el consumidor. Propiciando, históricamente, la llegada de operadores extranjeros que, atraídos por la enorme calidad potencial de nuestros vinos están dispuestos a invertir en producirlos para que puedan ser vendidos en otros países y con marcas y registros que nada tienen que ver con el lugar en el que se han producido. ■

Vendimia Nocturna
— Night Harvest —



Marqués de Cáceres

 @marques_caceres
www.marquesdecaceres.com

 WINE MODERATION.eu
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



EL MARKETING

» El vino es símbolo en algunas religiones, y también en la ciencia. El vino atrae a sus gentes más capaces. Ha habido muchos, como Columela en agricultura, Pasteur en microbiología o Kirkegaard en filosofía, gentes excelentes en otros campos de actividad que escogieron el vino en su vocación. Esto ha proporcionado al vino un papel de liderazgo en las cosas del saber y del creer, hasta hace poco.

En el siglo XX se desarrolla una nueva ciencia, la del marketing, que rápidamente se convierte en ciencia básica de la sociedad. Quizás por su bisoñez, esta ciencia ha menospreciado el vino. En lugar de conocer el vino para luego desarrollar sus teorías, sacó como verdad universal sus principios y pretendió que el vino se tenía que adaptar a ellos, so pena de desaparecer.

Desde que empecé a estudiar cosas de vino, asumí unos complejos de inferioridad inducidos por los maestros del marketing, que nos explicaban, ¡oh!, cuan retrasados e incapaces éramos los de este sector, comparados con las mentes prácticas y brillantes de la cerveza y cualquier otra cosa. Sobre todo de la cerveza.

Mientras que nosotros, neandertales a punto de ser extinguidos, nos empeñábamos en tener un sector con una dispersión empresarial enorme, con miles de marcas y producciones cortas, los cerveceros eran ejemplo de concentración de empresas, lo que les daba fuerza frente al quasi-oligopolio de la distribución. Además, esas empresas se capitalizaban tanto que dominaban otros circuitos, como el de bares, monopolizando su producto el punto de consumo.

Como las tribus amazónicas, que para el marketing son unos *losers*, perdíamos fuerzas y pasión en defender lo indefendible, las marcas colectivas (nombre marketiniano de las denominaciones de origen), cuando todos saben que lo que funciona es la competencia feroz. Mira las riquezas que crean los ataques a la garganta en el sector de la cerveza. Eso es la vida, hijo.

Por si fuera poco, éramos unos cursis incapaces de transmitir un mensaje sencillo a los consumidores, que es lo que quieren. Contábamos historias de tradiciones, de suelos, de injertos, de climas y de que sé yo qué, que no son ni chistosas ni simples. El rollete de los bajos rendimientos, viñas viejas, si-

tios recónditos, tenía más de historias de Emily Brontë que de realidad económica.

Dábamos asimismo una importancia insensata a intentar describir el sabor del vino, con un lenguaje casi teológico, a menudo inconsecuente. Mirad lo bien que se vende una caña en su simplicidad, lo más que se dice de su sabor es ¡uuuummm!

Con esos mimbres, ¿a quién le podía extrañar que el sector del vino estuviera a punto de desaparecer? Como prueba teníamos el descenso continuo del consumo de vino, reemplazado por la triunfante cerveza. Los jóvenes huyen del vino porque, nos dicen los gurús, es arrogante y complicado, ellos quieren un mensaje simple. Como los osos polares, nos movíamos en islas men-
guantes, que el gran cambio climático del marketing no tardaría en fundir.



La confirmación apabullante la daban algunos figurantes exitosos del vino. Los comentaristas graciosos, como Gary Vaynerchuk, nos demostraban cómo había que hablar de vino. Los casposos como yo, que hablamos de terruño y de historias, de formas de pensar y de hacer que se reflejan en un líquido, éramos predicadores aburridos. Como no podía ser de otra manera, los grandes estrategias del vino dedicaron recursos ingentes a atraer a los jóvenes, a comunicar mensajes de una simplicidad insuperable.

Se evitaba comunicar emociones intelectuales en el vino. Prohibido decir que para amar el vino hay que dedicarle tiempo y atención, que el vino no es para cualquiera... De poco sirvieron aquellas campañas. El consumo del vino genérico, el vino sin apellidos, continúa bajando (de lo que el que esto escribe no deja de felicitar).

Y sin embargo se mueve, dijo aquél... A pesar de todas las predicciones de aquella ciencia tan dueña de la verdad, nunca el sector del vino ganó más dinero que hoy en día. Jamás hubo tanta gente invirtiendo en viñedos y bodegas, ni tantos consumidores pidiendo vinos con origen e historia, usando palabras raras y haciendo gestos extraños cuando beben. El consumo del vino fino (que es palabra que nunca debiera secuestrar un tipo de vino que, como saben los que me leen, adoro, sino que define los vinos con atributos de abolengo y calidad) es más elevado que nunca.

En mi respeto visceral a la ciencia, hasta hace poco no entendía nada de esta contradicción. Y me pasó algo interesante: mi hijo se aficionó a la cerveza. No como su padre, consumidor entusiasta e irreflexivo de cañas, sino en serio. Haciendo cerveza, estudiando cervezas y dando catas de cerveza. Por amor de familia, lo seguí de cerca y descubrí un mundo para mí nuevo, que me alegró tanto como me hizo sospechar de la ciencia del marketing.

Cuando voy a un bar de cervezas artesanas no entiendo la mitad de lo que está escrito, entre otras cosas porque usan acrónimos que nadie explica, a no ser que pases por la humillación de alegrarle el día al camarero confesando tu ignorancia al preguntarle. Resulta que las marcas tienen su importancia, pero esta es inferior frente a la del origen (lo que para una bebida de grano no deja de ser sorprendente). Las cervezas más preciadas son difíciles de encontrar, porque las producciones son mínimas e irregulares.

El vocabulario para hablar de los sabores de la cerveza nada tiene que envidiar al del vino, incluyendo algunos descriptores bastante esotéricos. Ahora también la cerveza huele a frutitos extraños, y tiene texturas apretadas y retrogustos minerales... Es lenguaje de iniciados.

Resulta que los que beben esas cervezas son jóvenes, y que se pueden pasar horas hablando de maltas, lúpulos, gentes y sitios lejanos. Resulta que les parece estupendo pagar mucho más por una cerveza de sabor único. Resulta que han salido mi-

EL MARKETING ES CIENCIA DE PRODUCTO BÁSICO, QUE COMPRENDE EL IMPULSO CONSUMIDOR Y NO ENTIENDE DE LA EMOCIÓN DE LA EXPLORACIÓN COMPARTIDA.

llares de pequeños productores, muy ineficientes, que se conectan con distribuidores tan ineficientes como ellos. Resulta que las grandes cerveceras se han metido a escondidas en el mundo de la cerveza artesana, porque da dinero.

Me quedo concluyendo que el marketing es ciencia de producto básico, que comprende el impulso consumidor y no entiende de la emoción de la exploración compartida, que se pierde en la masa sin comprender al individuo ni al grupo pequeño, que no sabe todavía que todos somos masa para algunas cosas e individuo para otras.

El marketing no sabe que hay vinos de pasto, para los que beben pensando en otra cosa, y vinos finos, para gentes que piensan en lo que beben.

Que el vino, y la gran cerveza, no son para todos, ni falta que hace. Que el gran vino es difícil, como lo es el amor, y por eso tiene una resiliencia infinita frente a mercados y tendencias. Que la vida es mucho más bella cuando es ineficiente, compleja e infinita en su capacidad de sorprender. Como el vino. ■

マグロの刺身、トロ、サーモン、ハマチ、いくらと雲丹の軍艦巻き、マグロ、サーモンの握り、生山葵、梅、大根、お漬物

ALBARIÑO RÍAS BAIXAS
**GUSTA ALLÍ
GUSTA AQUÍ**

Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

DEBUT CON PREESTRENO

LA CAPILLA
VENDIMIA SELECCIONADA '16

TINTO. BODEGAS FINCA LA CAPILLA.
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIETADES: 95% TINTA DEL PAÍS, 5% MERLOT.
CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 16 MESES EN BARRICAS
NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 40 €.

93 Se han sumado varios factores para que este lanzamiento haya perdido parte del brillo que merece la entrada de una bodega como Marqués de Cáceres en la Ribera del Duero. La bodega de Cenicerio, que está en celebraciones por su medio siglo de vida, ha llevado la compra y reforma de la bodega y el lanzamiento de sus vinos ribereños con notable discreción; incluso esquiva la referencia a Marqués de Cáceres en las marcas y etiquetas. Además, salió con una limitada partida de vinos de la cosecha '15 en una especie de ensayo general con todo que también ha difuminado el estreno. Incluso los dos tintos del '16 tienen cierto aire de provisionalidad en sus perfiles definitivos. A pesar de ello, transmiten muy buenas sensaciones, en línea con el perfil actual de la casa matriz, cuyos vinos muestran un acertado encuentro de factores de consistencia, potencia, frescura y finura. Por ahí va este Vendimia Seleccionada, muestra de buen carácter ribereño moderno, con bien definidos rasgos de fruta en sazón y flores azules bien acompañados por medidas evidencias de crianza en barrica. Bastante amable en la boca, con cuerpo y centro carnoso, taninos redondos de fruta madura y buen equilibrio, amplio y sugestivo en los aromas de boca y en el fino postgusto. Buen debut con preestreno.



ALFONSO 2/6

OLOROSO. GONZÁLEZ BYASS.
ZONA: DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY.
VARIETADES: PALOMINO.
CRIANZA: 40 AÑOS EN BOTAS.
EVOLUCIÓN: LARGO PLAZO. PRECIO: 90 €.

98 Bajo el epígrafe de "vinos finitos" (que tienen fin), González Byass descubre algunas de esas joyas que por distintos motivos quedan arrinconadas en sus amplias bodegas. Restos de limitadas soleras que tienen una presencia efímera en el mercado, como los dos que han presentado recientemente, el dulce Viña Dulce Nombre (elaborado como un px con Palomino) y Alfonso 2/6 (bota 2 de un total de 6). Reivindica lo que en la bodega denominan "oloroso fino" y tal vez tendría su sitio en la sección Fuera de Serie. Es como un perfume por la cantidad de sutiles matices que despliega en la nariz más que por la potencia, que no le falta. Excelente equilibrio en un paso de boca acariciante, cuerpo medio, muy seco, sabroso, expresivo, elegante.



EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ '17

TINTO CRIANZA. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ. ZONA: DOC RIOJA.
VARIETADES: 90% TEMPRANILLO, 5% GARNACHA,
2% GRACIANO, 2% VIURA, 1% MATURANA TINTA.
CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO (70%)
Y FRANCÉS
EVOLUCIÓN: HASTA 2023-2024. PRECIO: 10 €.

93 Eduardo Hernáiz, que es el que está al frente de esta bodega, no ha sentido vértigo al dar un giro completo a la bodega familiar. Cambio de nombre y de gama de vinos para una doble apuesta de inspiración bordelesa: dos Finca La Emperatriz Gran Vino, blanco y tinto, y sus dos hermanos pequeños, El Jardín de La Emperatriz, de reciente aparición. Notable el blanco pero mejor aún el tinto crianza, un vino de corte muy moderno que pone el acento en la fruta (frutas rojas, frutillos, flores azules) y en el terreno (pedernal, fósforo) y en la frescura de un paso de boca ágil, con cuerpo medio pero centro consistente, viva acidez y potencia de sabores, con fina expresión frutal en los aromas.



TORELLÓ COLLECTION '15

ESPUMOSO DE CALIDAD BRUT NATURE.
TORELLÓ.
ZONA: SIN IGP.
VARIETADES: 40% MACABEO, 40% XAREL-LO, 20% PARELLADA.
CRIANZA: 10 AÑOS EN RIMA.
EVOLUCIÓN: HASTA 2022-2023. PRECIO: 90 €.

88 Torelló fue una de las protagonistas en la eclosión del cava, cuando hace medio siglo rompió todas las barreras geográficas y comerciales para inundar plazas como Madrid o Bilbao. Y es una de las destacadas entre los díscolos Corpinnat. Con esta nueva referencia rinde homenaje a Francesc Torelló Casanova, que inició la elaboración de espumoso en 1951. Se aleja un tanto del perfil de los Torelló, en general más ligeros y afilados, y abraza los principios de la modernidad (larga crianza, brut nature). Nariz compleja, con desarrollados tonos de crianza que respetan el origen frutal; paso de boca amable, más bien ligero, bien equilibrado, fresco y suave, con abundante y fina burbuja, seco y sabroso.

BODEM
Bienvenidos a
#LacunadelaGarnacha

91
POINTS
J. Suckling

BEUTNER WEIN TROPHY
BERLINER GOLD
BERLIN WINE TROPHY

Conoce nuestra bodega
f @bodembodegas
www.bodembodegas.com
reservas@bodembodegas.com



ÁS DE MIRABRÁS '19

BLANCO. BODEGAS BARBADILLO.
ZONA: VT DE CÁDIZ.
VARIETADES: PALOMINO.
EVOLUCIÓN: CORTO PLAZO. PRECIO: 11 €.

85 Es la segunda generación de otro vino y sigue el curso de la historia. Mirabrás, creado en 2014 a partir de un pago seleccionado y elaborado, según esquema antiguo, en botas de roble, era como un vino base (*mosto* es el término empleado en la zona) para un fino. Ás de Mirabrás parte también de viñas viejas de pagos seleccionados pero se sitúa como una evolución de la colección de blancos de Barbadillo pero en parámetros de modernidad, de respeto al carácter de la uva Palomino y de esos pagos prestigiosos. Pocas aportaciones a la sencillez de la variedad en unos aromas francos y finos, con notas de fruta madura y de cal y un toque de camomila. Buen paso de boca, fluido, suave y frutal, de paso amable, grato, sencillo.



CHIVITE LAS FINCAS '18

ROSADO. J CHIVITE FAMILY ESTATE.
ZONA: DO NAVARRA. VARIETADES: GARNACHA.
CRIANZA: FERMENTACIÓN Y 10 MESES EN BARRICA (FRANCÉS).
EVOLUCIÓN: 2023-2024. PRECIO: 25 €.

92 Las nuevas tendencias en rosado exploran un territorio sugestivo: el de los vinos con vocación de longevidad, pensados para rosado desde el inicio, en este caso a partir de viñas seleccionadas de la finca Legardeta, propiedad de la bodega. Es el tercer hito de la colaboración Chivite-Arzak, iniciada en 2014 con un rosado y continuada con el blanco Dos Garnachas. Muy lejos del perfil de rosadito bobo al uso; expresivo, todavía joven, con tiempo para asimilar del todo la buena madera blanca que no oculta rasgos de fruta bien madura, florales y minerales en una nariz expresiva a pesar de estar por hacer. Excelente equilibrio en la boca, con cierto cuerpo y nervio, sensación de estructura y consistencia, seco, serio, sabroso, amplio en aromas.



FINO CB EN RAMA

FINO. ALVEAR. ZONA: DO MONTILLA-MORILES.
VARIETADES: PEDRO XIMÉNEZ. CRIANZA: 5 AÑOS EN RIMA.
EVOLUCIÓN: 2021-2022. PRECIO: 10 €.

95 Una nueva marca histórica que se une a la corriente de los finos en rama. Afronta de lleno otra corriente menos recomendable, la de los finos muy pálidos que pagan un tributo en aromas y hasta en rotundidad a ese pulso contra el color dorado. A cambio, muestra dos aspectos positivos: el carácter de la crianza en toda su finura (almendras, finos hidrocarburos, tiza) y la fuerza de unos finos a los que los tratamientos contra el color no consiguen despojar del todo de ese carácter. Alvear, además, insiste en el blasón de la zona: finos sin adición de alcohol, que alcanzan de forma natural los 15 grados necesarios y dan un paso de boca pleno de fuerza, equilibrado, fluido y suave, muy seco, con notas salinas y amargas, amplio y largo.

NAVARRA
WINE LOVERS
Tu propio estilo de vino



VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako
Gobernua



Gobierno
de Navarra



Protección de Denominación de Origen
Europea inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen

PAZO BARRANTES NUEVO CAMBIO DE RITMO

LA HISTORIA DE PAZO BARRANTES EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS HACE PENSAR EN ESOS GRANDES ATLETAS QUE, EN PLENO ESFUERZO, SON CAPACES DE AUMENTAR LA EXIGENCIA Y DAR UN CAMBIO DE RITMO QUE SUELE SER LETAL PARA SUS COMPETIDORES. EN ESTE CASO, SE TRATA DE UN NUEVO GIRO A LA MADURACIÓN DE SU VINO, A LA FECHA DE SALIDA Y TAMBIÉN A LA PRESENTACIÓN DE SU VINO BANDERA.



» Por historia y por prestancia, Pazo de Barrantes podría ser la bodega emblemática del valle del Salnés, en competencia con nombres históricos y otros de más reciente aparición, que, por suerte para la zona, no faltan candidatos de entidad. No ha aspirado a ello, al menos de forma evidente, y ha seguido una trayectoria bastante discreta en la potente estela de otra histórica, la riojana Marqués de Murrieta. Es necesario aclarar que, aunque con menos peso en todos los sentidos (producción, historia, presencia comercial, prestigio) la bodega gallega no es filial

de la riojana. Podría ser al contrario: Vicente Cebrián, propietario del pazo, compró Marqués de Murrieta en 1983; aunque se adelantó en seis años al lanzamiento de los primeros Pazo Barrantes con su marca y etiqueta, aquí se cultiva la vid y se elabora vino desde hace siglos, aunque destinado a consumo propio. Los condes de Creixell, son propietarios de la finca desde 1511, año en el que se comenzó a construir el pazo. Una propiedad que tiene, sobrados, todos los argumentos que se atribuyen al pazo, que sigue el adagio popular: “con capilla, palomar y ciprés, pazo es”.

Aquí, además, se añade un enorme hórreo, una serie de viejos eucaliptos (tal vez los más antiguos de Galicia) que festonean el camino de acceso al pazo. Alrededor, una finca con doce hectáreas de viñedo propio a las que hay que sumar otras cuatro colindantes, que pertenecen al arzobispado de Santiago pero están ligadas a la bodega mediante un contrato de arrendamiento a largo plazo. Y la espina que tiene clavada Vicente Cebrián: una parte de la finca histórica, plantada con Albariño, que una pariente cercana, hermana de su padre, vendió y que no ve posibilidades de recuperar.

Barrantes aporta también notas históricas, como el llamado *Pacto de Barrantes*, firmado en 1930 por un grupo de intelectuales y considerado como uno de los puntos de partida del nacionalismo gallego. O la historia familiar con proyección en la comarca, destacada en el caso de la bisabuela de los propietarios actuales, Julia Becerra Malvar, la condesa buena, que se casó con el conde de Creixell y se significó por su sensibilidad social, se presentó a las elecciones al Congreso de los Diputados, en 1936, y donó terrenos de su propiedad para la construcción de las escuelas de Ribadumia.



BODEGA EMBLEMÁTICA

Su nieto, Vicente Cebrián, que entró en el mundo del vino en 1983 al comprar Marqués de Murrieta en pugna con potentes grupos bodegueros (Rumasa entre otros), sería el

POR HISTORIA Y POR PRESTANCIA, PAZO DE BARRANTES PODRÍA SER LA BODEGA EMBLEMÁTICA DEL VALLE DEL SALNÉS.

encargado de lanzar el vino Pazo de Barrantes. En 1989 y 1990 se elaboraron unas primeras botellas mientras se construía la bodega junto al pazo y también en piedra, en

un estilo que no rompe la armonía con el edificio del siglo XVI que preside la propiedad. Desde esa cosecha '89, el inicio de la trayectoria moderna del vino de Pazo Barrantes, la bodega está adscrita a la ortodoxia del albariño y del Salnés, aunque con matices. Se mantuvo siempre un perfil de vino con vocación de longevidad. Ya fuera de forma deliberada o por la fuerza de la variedad Albariño, lo cierto es que siempre fueron vinos que respondían bien al paso del tiempo en la botella. Además, nunca tropezaron en las tentaciones comerciales que se han sucedido en la zona,

como los perfumes exóticos, los toques dulces o las producciones excesivas. Los sucesivos cambios introducidos solo han servido para ceñir más la filosofía de la casa a esos parámetros clásicos, aunque pasados por el filtro de una viticultura de precisión y una enología de vanguardia. Son factores en los que la nueva generación, Vicente y Cristina Cebrián-Sagarriga, han profundizado en los últimos años. La enología es responsabilidad de María

proyectos que alumbró la fértil visión de Vicente Cebrián-Sagarriga. Es un auténtico pesado, en el mejor sentido del término, siempre imaginando alternativas y fórmulas para avanzar. La paradoja es que lo que encuentra le lleva a las esencias históricas del albariño en el Salnés. El primer giro de tuerca se dio cuando encargó a María Vargas la dirección de la bodega gallega mientras llevaba a buen puerto los cambios en los vinos de la



Vargas, que dirige desde Ygay pero con frecuentes viajes a Barrantes, y de Elena Cores, a pie de viña y bodega. Un engranaje bien ajustado después de 25 años de trabajo en los que han cambiado del todo la histórica bodega riojana, tanto en sus vinos como en sus instalaciones, y también, en un plano más discreto pero no menos firme, la sede gallega.

ESENCIAS PARA AVANZAR

El equipo de enólogas ha de interpretar y materializar los

histórica Marqués de Murrieta. Los conos de roble, las modificaciones en la elaboración y el retraso en el embotellado y comercialización sirvieron para profundizar en el carácter del blanco Pazo Barrantes, al que se cambió de forma radical la presentación. Al mismo tiempo, en 2004 se ponía en marcha la reestructuración del viñedo, de nuevo en la misma línea de recuperación de los valores ancestrales: la espaldera fue sustituida de forma paulatina por el emparrado tradicional.



Fórmulas antiguas para criterios de vanguardia: cubierta nutrida de hojas que recogen la energía solar y protegen a los racimos, que cuelgan bien aireados bajo esa techumbre de hojas. Y un trabajo de conocimiento del terreno para definir doce parcelas diferenciadas. El vino básico, y entonces único, ganó en capacidad de envejecimiento pero los responsables de la bodega querían más. En 2009, después de diez años de ensayos y partiendo de una de las parcelas, Pago Cacheiro, nació La Comtesse, también varietal de Albariño, creado como homenaje a la madre de los propietarios y definido como “vino exclusivo”. Intervención de la madera, también como antaño pero con muchísimos matices, trabajo de lías y embotellado tardío para un blanco pensado para mirar a la cara a los mejores de la zona y del mundo.

UN NUEVO GIRO

“En Pazo de Barrantes entendemos que la Albariño es un referente de máxima calidad entre las variedades blancas tanto a nivel nacional



como internacional: su complejidad aromática, su particular estructura y por supuesto su capacidad para la crianza en depósito, bien sea de madera, hormigón o acero inoxidable e incluso en la botella hacen que la potencialidad de la uva Albariño sea ilimitada. Desde que en 1989 comenzamos a elaborar albariños en Pazo de Barrantes, nos ha obsesionado por encima de todo la búsqueda de la calidad preservando la autenticidad de la variedad”. Palabras de Vicente Cebrián-Sagarriga para abrir la puerta a un nuevo giro en la evolución de la bodega, en

este caso con Pazo Barrantes como protagonista. A sus responsables no les duelen prendas para calificar como “nuevo proyecto” un cambio radical que no verá la luz hasta 2021 y que aplica lo aprendido de la variedad y de la finca en tres décadas. “Hemos peleado de manera incansable, dice María Vargas, para conservar el gran potencial de la uva Albariño, ya que se trata de una variedad muy hábil y que necesita de tranquilidad para alcanzar su máxima expresión. Hemos añadido los ingredientes que consideramos necesarios para componer el vino que tenemos pensado”.

FACTOR TIEMPO

Y uno de esos ingredientes es el factor tiempo. Lo ratifica Vicente Cebrián-Sagarriga: “Los cimientos se asientan en el viñedo, un control absoluto que garantice la sanidad y una exhaustiva selección resulta vital para elaborar un vino de estas características. Sobre esta base, hemos añadido el tiempo que nos pide el vino”. Y remata la enóloga: “este vino requiere de tranquilidad, paciencia y observación

puesto que se trata de una variedad con mucha personalidad a la que no le gusta nada estar sometida ni a tiempos ni a planes anticipados que le provocan desequilibrio y falta de expresión. Además, hemos añadido un nuevo ingrediente, la barrica; un breve paso por barrica de acacia que le aporta sutileza y modera ese ímpetu tan característico”. Por último, en un nuevo guiño a la longevidad de los grandes albariños, se ha alargado su crianza en botella “para dejar que se defina totalmente y armonice todos sus talentos. Si algo hemos descubierto a lo largo de los

DESDE EL INICIO DE LA TRAYECTORIA MODERNA DEL VINO DE PAZO DE BARRANTES, LA BODEGA ESTÁ ADSCRITA A LA ORTODOXIA DEL ALBARIÑO Y DEL SALNÉS.

años, añade María Vargas, es la increíble evolución de este vino con el paso del tiempo, pudiendo disfrutar de un vino con identidad única, que combina delicadeza y finura con pujanza y complejidad”. Y resume Vicente Cebrián-Sagarriga: “Este nuevo Pazo Barrantes ‘19 será un vino con una crianza más consentida, un embotellado más tardío y un proceso de maduración en botella más reposado. Queremos mostrar la potencialidad de la uva albariño, su definición, su honestidad y elegancia en un vino que es fruto de todo aquello que nos ha demostrado la variedad a lo largo de estos años”. ■ AP



BODEGAS DIOS BACO

HISTORIA RESCATADA

PALOMINO & VERGARA FUE UNA DE LAS MÁS IMPORTANTES BODEGAS DE JEREZ A COMIENZOS DEL SIGLO XX.
EL ORIGEN DEL NOMBRE DE LA UVA PALOMINO TIENE QUE VER CON SU HISTORIA.
ACTUALMENTE ES PROPIEDAD DEL EMPRESARIO JOSÉ PÁEZ MORILLA.

» Mi infancia son recuerdos de calles jalonadas por paredes altas y enjalbegadas. De edificios con techos a dos aguas, de tejas árabes y con ventanas en su parte superior, de proporciones relativamente pequeñas para las considerables alturas de las paredes en las que se encontraban. Esas ventanas redondas completamente, o en algunos casos ovaladas, tenían rejas pero nunca cristales, razón por la cual andar por aquellas calles era un ejercicio de cata de vinos en fase olfativa (no me dejaban pasar a la gustativa; era demasiado niña). Estos edificios únicos –me atrevería a decir que la arquitectura bodeguera jerezana era incluso tan rica como los vinos que albergaban en su interior– conformaban gran parte del entramado urbano de Jerez. Pero poco a poco la mayoría de estas catedrales fueron desapareciendo y convirtiéndose en bloques de viviendas sin ningún encanto. Casi todas ellas, al menos las de mayor predicamento, tenían sus fachadas coronadas por unos rotundos *floreros*, *jarrones* de piedra. Ornamentos muy usados en la construcción de las *catedrales* del jerez del Siglo XIX. Entre las bodegas por las que mi infancia y adolescencia pasaban, había una que me llamaba poderosamente la atención. Una bodega monumental y



Pintura de Gregorio Ábalos, 2015.



majestuosa, con fachada de piedra, situada en una céntrica calle y muy cerca de la

estación de ferrocarril. Era la bodega Palomino & Vergara. En aquellos años sesenta y setenta era una firma elaboradora y exportadora de vinos y brandies de Jerez de enorme predicamento. Una de las más importantes. Estaba y está –felizmente sobrevivió– coronada por una gran estatua del dios Baco sentado en un trono, con su manto y copa de vino. Y es de suponer que sonriendo, pero mi vista no alcanzaba a tanto. Esa misma bodega tenía otra característica que la diferenciaba. Tres enormes ventanales de preciosas rejas que casi llegaban a ras de calle. Detalle

muy poco común en la tipología de bodegas *catedrales* en las que las ventanas estaban muy altas y por supuesto, carecían del poderío que tenían estas de Palomino & Vergara.

JEREZ Y EL DIOS BACO

Al cabo del tiempo, cuando ya empezaba a dedicarme a estas lides del vino, me contaron historias curiosas en torno a este sonriente dios Baco. Pero vayamos desde el principio. Los orígenes de la bodega Palomino & Vergara se remontan al año 1765, pero su establecimiento en el emplazamiento que nos ocupa no fue hasta 1848. Ese año se construyó el importante complejo bodeguero, del que hoy por hoy sólo quedan tres edificios. Ocupaba una gran cantidad de metros cuadrados y albergaba doce naves de



bodegas de crianza, en varias manzanas, con jardines interiores y calles entre ellas, como era habitual. Era firma de mucho poderío, la tercera en facturación y ventas de Jerez y empleaba a unas 700 personas. Poseía viñedos y sucursales en varias capitales del mundo y los apellidos de sus fundadores unidos por el símbolo tan inglés de la &O, eran muy reconocidos en los mercados del sherry. Palomino &O Vergara, apellidos que por cierto son españolísimos, que también hubo grandes empresarios españoles que fundaron, crearon y apostaron por Jerez ya a finales del XVIII. No todo fue británico.

Pero volvamos a nuestro Baco, que da origen al nombre actual de la bodega. Dios Baco, adquirida en 1992 por el empresario jerezano José Páez Morilla. No podemos pasar por alto dos anécdotas muy curiosas.

Por los años veinte del siglo pasado, en los frondosos y exuberantes jardines de las Bodegas Domecq, se encontraba una estatua dedicada al dios Baco. A la esposa de Pedro Domecq Lustau, presidente entonces de la importante firma, muy católica y practicante, no le hacía ninguna gracia que en los jardines de la bodega hubiera una estatua dedicada a este dios pagano. Lo hizo quitar y fue sustituido por un Sagrado Corazón.

Hay quien dice que esa misma estatua es la que preside la fachada de esta

bodega Dios Baco, pero yo no he podido constatarlo. Lo que sí está documentado por la prensa de aquellos años es otra anécdota que tiene que ver con el famoso dios Baco de Palomino &O Vergara. En los años treinta, en una de las visitas pastorales a Jerez del arzobispo de Sevilla, cardenal Segura, tras salir de la estación de ferrocarril y pasar por delante de la fachada coronada por el dios Baco, con su sopa y su manto, la confundió con una virgen custodia en mano (lo cierto es que está a una muy considerable altura y no resulta fácil ver los detalles) y mostró su total disconformidad.

PALOMINO, FAMILIA Y UVA

La firma Palomino &O Vergara se constituyó muy al principio del siglo XX por dos socios, Juan Palomino y Juan Vergara. El primero era descendiente de Fernán Yáñez Palomino, uno de los caballeros procedentes de Castilla que ayudaron con sus tropas y su bolsa al rey Alfonso X el Sabio a tomar la plaza de Jerez a los árabes en el siglo XIII. Fue recompensado, como todos los caballeros que lucharon en los ejércitos cristianos, con la concesión de grandes extensiones de terreno.

Al parecer –no hay demasiada documentación al respecto–, en gran parte de sus tierras se cultivaban viñedos de muy buena reputación por

la calidad de sus frutos. Y las uvas de las viñas del señor Palomino empezaron a tener señas de identidad y a ser llamadas por este nombre. Siglos después se convirtió en la uva reina del Marco de Jerez y de muchas otras zonas. La familia Vergara, a su vez, gozaba, como la familia Palomino, de gran arraigo en la zona. Desde finales del XVIII está documentada como elaboradores y exportadores de vinos y brandies.



La sociedad Palomino &O Vergara funcionó con gran éxito –el fino Tío Mateo era un referente del fino jerezano junto con Tío Pepe y La Ina– hasta que llegaron las vacas flacas y el *toro gordo*. A finales de los sesenta, fue vendida a Ruiz-Mateos. De aquella manera que compraba Ruiz-Mateos. Más o menos veinte años después, en 1983, llegó la expropiación por parte del Estado. Palomino &O Vergara, junto con otra ilustre firma del marco de Jerez, Terry, fueron adjudicadas, vendidas, regaladas... a John Harvey & Sons Ltd, multinacional que hoy, muchos años después de todos estos avatares rumasinos, es propiedad del ilustre magnate filipino Andrew Tan, del que ya hemos hablado en PlanetAVino (Los últimos, de Filipinas. PlanetAVino número 77).



AL VINO POR EL VINAGRE

Los avatares que vivieron las ilustres firmas jerezanas durante esos años son, en parte, secretos muy bien guardados. Volviendo a Palomino & Vergara, en 1992, un gran empresario jerezano, hijo del gran visionario del vinagre y de los vinos blancos y tintos tranquilos de la zona (Tierra Blanca, Viña Lucía...) José Páez Morilla, adquiere la bodega; los tres edificios y las criaderas y soleras contenidas en las botas que en ella se encontraban.

Algunas marcas como la famosa fino Tío Mateo, ya había sido comprada anteriormente por otro bodeguero de la zona, José Estévez, pero el grueso de la firma lo adquiere junto con los tres *cascos* que permanecían en uso bodeguero. Según familiares directos de los antiguos propietarios, la firma se fue liquidando a trozos, marcas por un lado, naves por otro... Por ejemplo, las doce “catedrales” de Palomino & Vergara, habían desaparecido. Se convirtieron en casas de pisos de cuestionable estética y categoría. Parte de los jardines interiores constituyen hoy una plaza urbana y al menos se han salvado de la piqueta. El edificio de oficinas que había en el centro, una verdadera casa palacio, se mantiene en pie pero cerrado a cal y canto...



José Páez y su hija Alejandra.

Este fue el panorama que se encontró José Páez Morilla cuando adquirió la bodega en 1992. Bautizó su proyecto como Bodegas Dios Baco y desde entonces y con la ayuda de sus hijas y yernos, constituyen una parte del nuevo panorama enológico de Jerez. Bodegas pequeñas, familias pequeñas (de momento, porque como diría Mao Tse Tung, toda marcha empieza por un primer paso).

Es un placer para mí poder recordar la figura de Antonio Páez Lobato, padre de Pepe Páez. Un empresario casi hecho

a sí mismo, absolutamente inteligente y visionario. A mediados del siglo pasado y conociendo la calidad de los vinagres de Jerez, que en aquellos años constituían una especie de “vergüenza de bodegueros”, un fracaso que ocultar, se le ocurrió comprar las botas que se habían ido a vinagre de manera natural –verdaderas joyas– y comercializarlas envasadas en formatos de pequeñas botellas. Constituyó todo un éxito y la característica botella de 375 cc de Vinagre de Jerez Reserva 25 Muy Viejo, estaba presente en todos los grandes restaurantes del mundo. Don Antonio Páez abrió un nuevo y exitoso mercado. Fue el gran rey del vinagre de Jerez.

El actual portfolio de Bodegas Dios Baco, S.L. es extenso. Una gama llamada Dios Baco (manzanilla, fino, oloroso, amontillado, cream, pedro ximénez y moscatel). Otra gama superior, llamada Baco de Élite bajo la marca Élite (oloroso y amontillado) y la gama Premium, Baco Imperial, que la conforman un oloroso VORS y un amontillado, palo cortado y pedro ximénez VOS. También comercializa tres brandies de Jerez (Luis Felipe Solera Gran Reserva, Dios Baco Solera Gran Reserva y Solera Imperial) y por supuesto, vinagre con su propia marca. ■ Paz Ivíson



ALEMANES EN MALLORCA

■ CAPRICHO
■ RENTABLE



SON RICOS Y TIENEN EN MALLORCA SU SEGUNDA RESIDENCIA, GENERALMENTE MANSIONES, DONDE PASAN SUS VACACIONES O DONDE ACUDEN CASI TODOS LOS FINES DE SEMANA EN AVIONES PROCEDENTES DE LAS PRINCIPALES CIUDADES ALEMANAS. GENTES DEL MUNDO DE LOS NEGOCIOS, A MUCHOS SE LES HA OCURRIDO LA GENIAL IDEA DE MONTAR BODEGAS Y ELABORAR VINOS EN LA ISLA.

TEXTO: ENRIQUE CALDUCH
FOTOGRAFÍAS PROPIEDAD DE LAS BODEGAS



Por lo general, no saben gran cosa del mundo del vino, así que dejan en manos españolas la gestión y dirección técnica de sus bodegas. Será un capricho o no, pero de momento son 14 las bodegas de capital alemán que hay en la isla, aunque se esperan muchas más, ya que se supone que acudirán a la puja de algunas de las 700 hectáreas que el Gobierno Balear ha reservado para ampliar los viñedos en la isla. La realidad es que comparten con las locales el sorprendente desarrollo que en los últimos años ha tenido el vino mallorquín.

A principios de los años ochenta no había en la isla de Mallorca ni tan siquiera diez bodegas que embotellaban sus vinos. En estos momentos hay algo más de 70, de las cuales 63 están unidas bajo el paraguas de la Indicación Geográfica Protegida Vinos de la Tierra de Mallorca. La revolución vinícola en España, que empezó ya en aquella década, alcanzó también a la isla, donde un pequeño grupo de *históricos* llevaban haciendo vino de calidad, apoyados en sus variedades tradicionales como Callet y Manto Negro en tintos, y Prensal en blancos.

Su presencia era básicamente local y en la Península tan sólo algunos especialistas los conocían. A partir de los noventa llegó una nueva oleada de bodegueros mallorquines que representaron una revolución. Y, sí, se dieron a conocer en toda España. Ahora hay unas nuevas oleadas impulsadas sobre todo por el turismo. Este fenómeno, que ha transformado las Islas Baleares en las últimas décadas, fue en un principio un freno para el desarrollo de bodegas locales; ahora está siendo justamente al revés.

El turismo y el tipo de turismo. Fue aproximadamente en 1983 en que los periodistas españoles que habían acudido a un congreso sobre turismo celebrado en Tesalónica, en Grecia, se miraban sorprendidos los unos a los otros cuando se dio el dato oficial de que todo el turismo que acudía a Grecia, que incluye Atenas, Peloponeso, las maravillosas islas..., era más o menos el mismo número de los que acudían, no al conjunto de las Islas Baleares, no a la isla de Mallorca; sino simplemente a la playa del Arenal en Palma.



Can Vidalet.

COMBUSTIBLE TURÍSTICO

Ahora han cambiado las cosas, un poco, pero en aquella época los jóvenes agricultores que podían haber impulsado la plantación de viñedos y la construcción de bodegas, se pasaron primero a la construcción y después a trabajos relacionados con ese turismo, la fuerza económica de las islas.

Pero luego apareció el turismo de calidad, que no sólo se concentró en Sóller y la Sierra de la Tramontana, sino que se extendió por toda la isla. Son de todas partes, pero los alemanes representaban una mayoría, concretamente según Inturea, agencia de marketing turístico, el 36 por ciento de los visitantes a la isla son alemanes. De moda entre sus clases medias y altas, sus visitas periódicas o la compra de viviendas para pasar temporadas en Mallorca cambió el tipo de turismo. Según la misma fuente, ya en la década de los noventa, el 80 por ciento de las inversiones inmobiliarias extranjeras en la isla eran alemanas. Incluso se llegó a decir que era su 17 *bundesland* o estado federal, y el favorito de todos.

De cualquier manera, vienen a disfrutar, no sólo del clima y el mar, sino tam-



bién llegan ávidos de productos locales que son mayoritariamente de calidad. Y el vino es uno de ellos. Ese potente y numeroso público, no sólo alemán, ya que se calcula en doce millones de turistas al año los que llegan a la isla dispuestos a consumir, ha animado la nueva oleada de bodegueros, la mayoría locales, a los que se han unido los inversores alemanes en un fenómeno muy particular.

De cualquier manera, todo el vino que se elabora en Mallorca tan solo representa el 13 por ciento del que se consume en la isla, un mercado potente en el que las bodegas peninsulares tienen una presencia rotunda.

LA IGP VINOS DE LA TIERRA

El inicio de esta nueva fase fue un tanto caótico. Se construyeron bodegas y se plantaron viñedos aquí y allá; así que el Gobierno Balear decidió organizarlo para control, incluido el impositivo, de las nuevas bodegas que iban surgiendo, y así se puso en marcha la IGP Vinos de la Tierra de Mallorca, que agrupa a 63 de ellas. Para ello se encargó a la denominación de origen Pla i Llevant, con sede en Felanitx, que dirigiera también esta nueva IGP, de manera que el presidente de la primera, Toni Bennassar, y su equipo los son también de la segunda.

En realidad, en Baleares hay una auténtica sopa de siglas, porque en la actualidad existen las IGP de Vinos de la Tierra de Mallorca, de Menorca, de Ibiza, de Formentera y de Baleares en general, que agrupa a firmas de todas las islas incluidas las mallorquinas. Luego están Vinos de la Tierra de Tramontana-Costa Nord, también en Mallorca; y dos denominaciones de origen en esta isla que son Binissalem-Mallorca y Pla i Llevant de Mallorca.

MILLONARIOS ALEMANES

Pero Vinos de la Tierra de Mallorca agrupa a la mayoría de las bodegas de la isla y a todas las alemanas. El pionero de ellas fue Johan Matzen, un poderoso empresario de

Hamburgo que fundó Ca'n Vidalet hace casi 20 años. Dispone de unas 14 hectáreas alrededor de la mansión donde viven, y elaboran vinos básicamente con variedades foráneas y algo de Malvasía local.

Quizá el más poderoso fuera Klaus Graf, un empresario de derivados del acero, y que presidió Teka, que se publicitaba en las camisetas del Real Madrid, y que construyó Puerto Portals en choque directo y total competencia con Puerto Banús de Marbella. El empresario, que fue uno de los mecenas que regaló el yate Fortuna al rey emérito Juan Carlos I, también entró en el mundo del vino.

Reconstruyó el pequeño pueblo de Biniagual, en la zona de Binissalem, convirtiéndolo en un sitio idílico, y se asoció con Miquel Àngel Cerdà de Ànima Negra, una de las firmas punteras de Mallorca, para elaborar el vino Veral. Klaus que falleció a los 84 años, dejó su herencia a su hija Corinna, que sigue teniendo la bodega; y

Cerdà dejó la sociedad por desavenencias con la gestión de los miembros de la familia.

Otro de los más emblemáticos es Hans-Peter Schwarzkopf, empresario del mundo de la cosmética, y cuya marca y productos podrán encontrar fácilmente en perfumerías, tiendas y lineales de grandes superficies. A finales de los noventa buscaba un espacio donde construirse una casa en Mallorca y lo encontró cerca de Pollença, Can Axartell, una finca de 200 hectáreas donde existía una vieja mansión de la nobleza balear rodeada de instalaciones ya casi ruinosas, incluida una vieja almazara. La compró, reconstruyó la mansión, arregló la finca y con tanto espacio decidió que una manera de aprovecharla era elaborando vino.

Horadó la montaña donde ya había una vieja cantera, y construyó una bodega sorprendente con una fachada sobre la roca



Biniagual.

de 20 metros de altura construida a base de acero y vidrio. En el interior se elaboran vinos con las uvas procedentes de 32 hectáreas de viñedo dentro de la finca y 22 más que ha comprado en el interior de la isla, plantadas las primeras en 1999.

Todo el cultivo es orgánico y utiliza las variedades autóctonas más algo de Cabernet, Merlot y Syrah. En colaboración con la universidad de las Illes Balears disponen de una hectárea de viñedos experimentales de variedades locales. El gerente es Pep Cifré, procedente de esa universidad, el enólogo es Pedro Balda, de familia de viticultores riojanos. El res-

to del equipo de campo, bodega y ventas es español, excepto un comercial alemán que reside en Hamburgo.

TOMILLO Y VINO

Y es que como en este caso, prácticamente todas las bodegas alemanas están gerenciadas y dirigidas técnica y enológicamente por españoles. La mayoría recién llegados, ya que el desarrollo tan rápido del mundo del vino en la isla ha llevado a la necesidad de importar técnicos de la Península. En primer lugar, de la cercana Valencia y procedentes de la Escuela de Requena; pero luego ya de todas partes. Por otro lado, el gobierno local se ha puesto las pilas para dar formación profesional de segundo grado en el tema de la viticultura y enología, en busca de formar a mallorquines en este nuevo campo de negocio.



También buscaba una finca y una gran casona Michael Popp propietario de Binorica, una firma farmacéutica y de hierbas medicinales con más de 1.600 empleados, y afincada en Nüremberg. Cultiva tomillo en Mallorca, pero de paso era un lugar perfecto para tener su segunda vivienda.

Se encontró con Castell Miquel, una finca donde se elaboró vino antes de la filoxera y que luego se convirtió en cultivo de olivos y almendros. Compró la propiedad y rehabilitó el viejo castillete y palacete magnífico que ocupa el centro de la finca, ubicada en Alaró. Trabaja con variedades francesas y, aunque en un primer momento contó con un enólogo alemán, hace tiempo que la dirección técnica está en manos de Núria Turduri.

Estos están entre los más grandes, pero también hay propiedades más pequeñas, pero de gente igualmente poderosa. Un ejemplo es Son Juliana, en Santa Eugenia. Una bodega pequeña, recoleta, muy bonita y modernísima, rodeada de un magnífico jardín. Sólo tiene siete hectáreas que son de reciente plantación, la más vieja tiene cinco años y la más joven tres, con las que hacen 40.000 botellas de vino al año. Al frente, en la



gestión y en la enología, Rafael Montero; y la propiedad es del alemán Günter Zimmer, el empresario que inventó y patentó el freno para que los cajones y tazas de retrete se cerraran lentamente en lugar de dar un golpetazo.

TENDENCIA FRANCESA

Prácticamente ninguno de los propietarios vive a diario en Mallorca, sino que vienen ocasionalmente. Sus gustos en vino son generalmente más bordeleses y franceses en general, por eso, aunque muchos trabajan las variedades autóctonas también, sus preferencias van orientadas a usar Cabernet Sauvignon, Merlot... porque piensan que se venderán mejor que si pone Callet, y, naturalmente, Chardonnay en lugar de Prensal. En las cajas donde embalan sus vinos pone Mallorca lo más grande posible como gran punto de atracción. Otra de las características de los más recientes es que, como en Son Julia-





na, tienen que partir de cero en cuanto a viñedos y plantar para después esperar o no, hasta sacar sus vinos.

Curiosamente las fuentes mallorquinas consultadas sobre ellos prefieren guardar el anonimato. Y es que los radio-grafían con contundencia y no poca crueldad. “Esto es como en la época del ladrillo en la Península, comenta uno de ellos. Gente enriquecida que le apetece presumir de tener una bodega y un vino propio para enseñar a sus amigos. Da mucho glamour eso de presentarse en las cenas llevando tu propio vino de Mallorca. No son del mundo del vino y realmente ni les interesa, por eso ante algún problema o cambio generacional se desentienden, porque en muchos casos es capricho de los padres, pero no de los hijos”.

También estas fuentes reconocen que los bodegueros alemanes han rehabilitado muchos edificios y palacetes magníficos que estaban en ruinas, que son muy respetuosos con el medio ambiente; y luego cuando ponen en marcha la bodega hacen sus cálculos. Amigos a los que vender, clientes, regalos navideños o de otro tipo, así que en la primera añada les sale bastante bien, pero a la segunda o la tercera empiezan a flaquear. Su primer objetivo es vender en Alemania, y se calcula que exportan un 15 por ciento. Demasiado poco, así que, cuando esto se va torciendo porque no manejan el mundo del vino, se dirigen a vender en Mallorca. Mantienen los precios y afortunadamente el mercado turístico admite los vinos

MALLORQUINES A TODA MÁQUINA

La crónica de las bodegas y vinos de propietarios alemanes tiene sentido, ya que representa una singularidad difícil de encontrar en otras zonas vinícolas del mundo. Algo lógico por otra parte ya que las maravillosas características climáticas, humanas, infraestructurales y de todo tipo de Mallorca, la convierten en un paraíso del turismo. Sin embargo, representan la tercera parte de las bodegas levantadas a pulso por los mallorquines, fijados a la tierra, buenos conocedores de sus variedades y que llevan luchando mucho tiempo por poner sus vinos en el mapa, no sólo de su isla, sino también en todo el país.

Mallorca es una tierra vinícola desde que la colonizaron los romanos, pero su época de máximo esplendor se produjo en los finales del siglo XIX cuando la plaga de la filoxera asoló Francia y sus comerciantes pusieron los ojos, entre otros lugares españoles, en Mallorca. Arrancó el prodigio en 1862, y en 1891 cuando se detectó el primer caso de filoxera en la isla, había 30.000 hectáreas de viñedo –ahora hay sólo 2.000– que producían unos 50 millones de litros de vino. Se constituyeron incluso compañías navieras que fletaban barcos cargados de vino para realizar la ruta de Palma a Marsella. Cuando la filoxera cubrió los campos mallorquines, todo aquello desapareció de forma rápida, sustituyendo la vid por los olivos y almendros. Aun así, se siguió resistiendo y en Felanitx se puso en marcha una estación enológica y la mayor cooperativa vinícola de la isla. Una cooperativa que cerró en los años ochenta. Pero aún quedaron unas pocas bodegas que mantuvieron casi en solitario, la bandera de los vinos de Mallorca. La más antigua de todas, con 300 años constatados a su espalda, y una de las más antiguas de España también, es Hereus de Ribas, ahora convertida simplemente en Bodegues Ribas, en la localidad de Consell.

Y de aquellos años gloriosos de finales del XIX se mantiene la que se llamaba José Luis Ferrer Franja Roja. En los ochenta ya del siglo XX contamos con Antonio Nadal y su bodega Nadal que en la actualidad mantiene su hija Magdalena. Son también de esa época los hermanos Miquel y Toni Gelabert, cada una con su propia bodega. Miquel Oliver y Jaume Mesquida, esta última en manos de su hija Bárbara, que es una de las representantes de la línea de modernidad en los vinos de Mallorca. En 1989 se constituye la primera denominación de origen de Mallorca, Binissalem-Mallorca y diez años después la de Pla i Llevant de Mallorca. Pero fue a principios de los noventa cuando Miquel Àngel Cerdà, Francesc Grimalt y Pere Obrador ponen en marcha Ànima Negra que representa una nueva vuelta de tuerca y la visualización de los vinos mallorquines en la Península y que dejaron sorprendidos y entusiasmados a los aficionados del resto del país.

En aquellas épocas nace también, con la modernidad Macia Batle y más tarde Binigrau encabezado por Matías Batle, todos ellos en la mejor línea de la innovación y potencia de los vinos de Mallorca. La separación de Francesc Grimalt de Ànima Negra dio lugar a la fundación de 4 Kilos Vinícola, convertida a su vez en otro referente de los nuevos y vibrantes vinos de la isla.

Junto a ellos ya aparece la nueva generación de bodegueros surgida en el siglo XX al calor de la rentabilidad que implica el consumo del turista de calidad. Son varias docenas de gentes que conoce su tierra, que juega con las variedades autóctonas y foráneas, que hacen enoturismo y que avanzan a toda máquina en lo que se ve como un futuro prometedor.





Son Juliana.

porque son mallorquines. Aun así, son empresarios y no les gusta perder dinero, así que o les funciona o pueden vender en cualquier momento, pero de momento son rentables.

ES FANGAR

Y es que mucha gente está escocida con lo que ha pasado con Es Fangar, quizá la propuesta más ambiciosa de todas las firmas de las que hemos hablado hasta ahora. Fue la más poderosa y ahora está a la venta. Peter Einsenmann es un multimillonario propietario de una firma dedicada a plantas para la industria automotriz, básicamente cadenas de producción y montaje para pintar coches. Se supone que las grandes firmas de automóviles alemanes contaban con sus servicios.

La casa matriz en Alemania ha dado suspensión de pagos y aunque el empresario declaró al *Mallorca Zeitung* que eso no afectaría a sus propiedades en la isla, al final se ha puesto a la venta. Los más beligerantes piden que devuelvan las subvenciones recibidas de la comunidad autónoma, y el *Diario de Mallorca* anuncia que piden más 100 millones de euros por la propiedad.

Pero vayamos al principio. Einsenmann compra en 2002 una de las fincas más

grandes de Mallorca, 1.064 hectáreas en Manacor, por 13,8 millones de euros. Allí monta un paraíso de jardines, lujosas mansiones vacacionales para alquilar, lleva su enorme yeguada de caballos *hannover* donde hace doma y concursos hípicas anuales. Tiene producción, siempre en orgánico, de mermeladas, aceite y naturalmente vino.

Dispone de 64 hectáreas dentro de su finca donde tiene sus viñedos. Elabora



Es Fangar.

marcas como Elementos Fangar, Lo Cor-tinel-lo, N'amarat. La bodega está en el polígono industrial de Felanitx porque el ayuntamiento de Manacor le impidió montarla en la finca. Un ayuntamiento y unos vecinos que siempre han estado en pie de guerra con el empresario porque nada más comprar la propiedad la valló totalmente cortando los caminos vecinales y habituales que se utilizaban. Estuvieron a punto de llegar a los tribunales, pero se frenó al final porque llegaron a acuerdos después de años de enfrentamientos. La gran bodega y los viñedos se venden, como todo lo demás, y se dice que probablemente será un alemán quien compre la bodega.

Este es el caso más grande, pero entre las bodegas también grandes y medianas, las fuentes mallorquinas tienen otra queja. Y es que venden la mayor parte de sus vinos a través del enoturismo, entrando poco en un mercado de competencia que aumente el nivel de los vinos de la isla.

Aliados con las agencias alemanas de turismo que operan en Mallorca o en la misma Alemania, llevan a los turistas a ver las bodegas, las explican en su idioma, les dan degustaciones pagadas y les venden vinos allí. Las temporadas no veraniegas y en la veraniega sin playa las bodegas nuevas, alemanas y mallorquinas, también se ponen a rebosar.

Curiosamente, en la isla aún no hay una infraestructura auxiliar del vino, y botellas, corchos, cápsulas... vienen de la Península. No importa, porque el grueso del vino que se consume en la isla también viene de allí. Pero el vino mallorquín, que es más caro en segmentos iguales que el peninsular, tiene un nicho importante que permite que se venda sin problemas.

El negocio, de momento es rentable, y aunque la mayor parte de las inversiones alemanas sean caprichos de millonarios, también están impulsando el vino en la isla y poniendo en marcha buenas elaboraciones con futuro. Lo mismo que las más de 50 bodegas mallorquinas que también crecen y reciben ese turismo de calidad y línea de negocio con los brazos abiertos. ■

ELEGIR



COMPARTIR



CUIDAR



Wine in moderation

POR UNA CULTURA SOSTENIBLE DEL VINO

El compromiso con la sociedad del sector del vino actualiza su imagen.

El Código de Comunicación Comercial del Vino con las reglas para la publicidad responsable se modifica a partir del 1 de abril.



ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

Para los profesionales del sector,
Wine in Moderation es...

ELEGIR...

...actuar responsablemente en la presentación y comercialización de los vinos, en la comunicación comercial y en el servicio responsable a los consumidores.

COMPARTIR...

...información sobre los vinos, el origen, la cultura y el territorio. Enseñar a los profesionales cómo servir responsablemente y a los consumidores cómo descubrir el carácter único del vino.

CUIDAR...

...de los demás es cuidar de tu negocio. ¡Promociona el disfrute moderado del vino! Evita servir en exceso, sugiere a tus clientes que eviten beber si conducen.

Para los consumidores de vino,
Wine in Moderation es...

ELEGIR...

...es tomar decisiones informadas y responsables; por nosotros y por la gente a nuestro alrededor.

COMPARTIR...

...el vino con amigos y familia; disfrutar de buenos momentos. Acompáñalo de comida y agua; y descubre su carácter único. Aprecia el momento, bebe despacio.

CUIDAR...

...de ti mismo es cuidar de los demás. ¡Disfruta del vino con moderación! Evita el exceso, evita beber si conduces. Y recuerda que los menores de edad no deben beber y durante el embarazo las mujeres deberían evitar el alcohol.

MÁS DE 500 BODEGAS E INSTITUCIONES DEL SECTOR VITIVINÍCOLA ESPAÑOL YA HAN ELEGIDO COMUNICAR EL VINO CON MODERACIÓN Y SE HAN ADHERIDO AL CÓDIGO DE COMUNICACIÓN CON EL OBJETIVO DE COMPARTIR Y CUIDAR LOS MENSAJES QUE SE LANZAN A LA SOCIEDAD POR PARTE DEL VINO.

MÁS INFORMACIÓN EN
www.interprofesionaldelvino.com



www.wineinmoderation.eu

ESTRELLA EMERGENTE DE LA PATAGONIA

RÍO NEGRO

LA CRUZ DEL SUR



Lago Nahuel Huapi, Río Negro.
FOTOGRAFÍA: EMBAJADA DE ESTADOS UNIDOS EN ARGENTINA.

EN EL DENOMINADO ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, DONDE NACE EL RÍO MÁS CAUDALOSO DE LA PATAGONIA, SE COMBINA UNA TRADICIÓN PRODUCTIVA CENTENARIA CON CONDICIONES NATURALES EXCEPCIONALES PARA LA ELABORACIÓN DE VINOS DE ALTA GAMA. MAINQUÉ, VALLE AZUL, CHINCHINALES, VILLA REGINA, INGENIERO HUERGO, FERNÁNDEZ ORO O CERVANTES SON PUEBLOS DONDE SE VINIFICAN UVAS PARA LOS GRANDES VINOS DEL SUR ARGENTINO.

TEXTO: MAR ROMERO

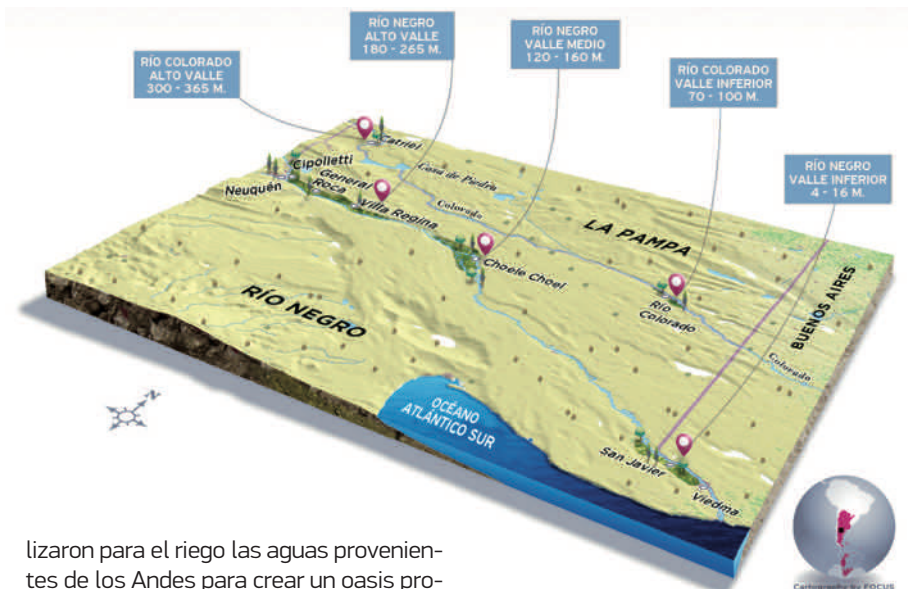
FOTOGRAFÍAS PROPIEDAD DE LAS BODEGAS

La llegada de inversiones, la modernización de tecnologías y el conocimiento de destacados profesionales extranjeros permitieron que el vino argentino diera un importante vuelco cualitativo a partir de la década de los noventa del pasado siglo y empezara a posicionarse en el mundo. Así fue como la uva Malbec se popularizó en Estados Unidos y Mendoza empezó a sonar con fuerza en Europa y en los países vecinos, como Brasil.

Argentina inicia ahora otra etapa, se incorporan zonas de producción, variedades y estilos de vinos. Tan erróneo sería hablar de “vino mendocino” por la generalidad que ello representa, como englobar bajo “Patagonia” múltiples regiones como el Alto Valle del Río Negro, la zona costera del Atlántico o los incipientes y aventurados viñedos de Chubut. Patagonia, es una vasta región que ya cuenta con cuatro provincias vitivinícolas en plena actividad y que se ha desarrollado de manera totalmente independiente en cada uno de sus terruños.

UN OASIS EN EL DESIERTO

En medio de tierras desérticas el Río Negro surca el valle más grande de la Patagonia Argentina. Sus colonizadores cana-



lizaron para el riego las aguas provenientes de los Andes para crear un oasis productivo en profundos suelos francoarcillosos.

El clima es ideal para el cultivo de la vid. Inviernos fríos y veranos secos con gran amplitud térmica. Días luminosos, cálidos y noches muy frescas, permiten la maduración lenta y prolongada de las uvas y el equilibrio entre azúcar y acidez, con muy buena proporción de sustancias aromáticas y una excelente coloración. Los intensos y frecuentes vientos, asociados con la baja precipitación anual y

escasa humedad, son condiciones muy favorables para una viticultura sostenible sin necesidad del uso de agroquímicos.

Un importante factor diferencial de la presencia de los viñedos a lo largo del valle es la protección que las cortinas forestales brindan con respecto a los vientos patagónicos. Los viñedos se encuentran a solamente 250 metros sobre el nivel del mar y el mayor riesgo que en-





frentan lo constituyen las heladas primaverales tardías.

Ubicada en la parte norte de la Patagonia, Río Negro es la cuarta provincia en importancia dentro de la producción viti-

vinícola argentina, con una superficie plantada de 1.674 hectáreas de viñedos que producen unos 45.000 hectolitros por año, menos del uno por ciento del total del país.

En el departamento de General Roca, en lo que se denomina el Alto Valle de Río Negro, se encuentran ubicados los viñedos más antiguos que dieron origen a la vitivinicultura provincial. Un poco más al este, a lo largo del río que desemboca en el océano Atlántico, aparece el Valle Medio, cuyo centro es la isla de Choele Choe y donde también se encuentran viñedos antiguos. El terroir natural ofrece un hábitat ideal para variedades tintas como Merlot, Pinot Noir y Malbec. Entre las blancas destacan Semillón y Sauvignon Blanc. Los vinos de Río Negro son los típicos de las zonas frías, con aromas muy definidos y característicos.

UN POCO DE HISTORIA

En la década de 1920, paralelamente a la producción de alfalfa que comenzaron los primeros colonos, en su mayoría españoles e italianos, y con la llegada de los frutales, el cultivo de la vid fue una de las incorporaciones destacadas. Los chacareros disponían de sus uvas para la producción del vino para el consumo familiar.

A finales de la década comenzaron a elaborar los primeros vinos y se instalaron las primeras bodegas, siguiendo el ejemplo de la gran precursora Humberto Canale. Sin embargo, la plantación de los viñedos se frenó en 1934, cuando la junta reguladora de vinos sancionó una ley nacional motivada por una superproducción vitivinícola que se extendió al Alto Valle. La ley impulsó un impuesto aplicable a cada nueva hectárea de vid, lo que motivó que en esta zona se plantaran frutales, de ahí el auge de la pera y la manzana en esta tierra de dinosaurios.

En los años cincuenta se impulsó la industria vitivinícola con el nacimiento de algunas bodegas. En esos años se puso en marcha una sede del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) para la promoción del desarrollo técnico, económico y social de la zona. En 1958 técnicos franceses de la firma Chandon realizaron estudios con la intención de adquirir en la región 400 hectáreas para producir espumosos a partir de Chardonnay y Pinot Noir. El proyecto no prosperó por temas administrativos, pero el territorio de Río Negro ya era señalado como ideal para la producción de vinos de alta gama.

A pesar de las crisis posteriores, en la década de los setenta por la poca o nula



rentabilidad del viñedo debido a diferentes causas, cabe señalar que, aunque en pequeña escala, siempre existió una vitivinicultura de calidad, que se refugió en pocas bodegas. Son las que han tomado conciencia de la vocación vitivinícola de esta región y han comenzado a reclamar medidas de protección a la calidad, a organismos para la promoción y penetración en los mercados y la plantación de viñedos con la tecnología para la producción de vinos finos y espumosos, aquí llamados champañas. Hoy se puede decir que el Alto Valle es una de las grandes zonas vitivinícolas de Argentina. Cuenta con subzonas bien diferenciadas e identificadas.

BODEGAS HISTÓRICAS

Para adentrarse en la antigua historia viticultora del Alto Valle de Río Negro hay que conocer la bodega Humberto Canale, en General Roca. La familia lleva cinco generaciones elaborando vinos en esta región. Guillermo Barzi Canale es hoy el alma de la bodega más antigua y más importante de la Patagonia. Él reencarna el sueño de su tío abuelo, Humberto Canale, el fundador de esta centenaria empresa, ligada al crecimiento de Argentina y al desarrollo de la zona con la llegada del ferrocarril a principios de 1900.

Fue la primera bodega del país en embotellar un varietal de Semillón, en 1976. Ahora rinde homenaje a sus viejos viñedos con una nueva etiqueta, Humberto Canale Old Vineyard Semillón, elaborada con uvas provenientes de un viñedo plantado en 1942. Cada variedad toma como inspiración las distintas personalidades de los nietos de la familia: Pinot Noir y Riesling asociados a las mujeres de la familia y Malbec inspirado en los varones. Un ejemplo de éxito que ha sabido combinar su legado histórico con la tecnología más moderna en sus vinos de exportación.

La historia de la familia Herzig, de la Bodega Museo La Falda (Cipolletti) ilustra el desarrollo vitivinícola del Alto Valle, iniciado a fines de siglo XIX por inmigrantes europeos. La tercera generación transformó en museo esta bodega fundada en 1910, abriéndola al turista curioso y ávido de leyendas. La bodega llegó a tener 150 hectáreas de viña y a producir un millón de litros de vino al año, con más de 120 personas empleadas de forma directa. Convertida ahora en bodega artesanal, ofrece una propuesta que combina degustación, museo y gastronomía. La economía de Río Negro en pasado y presente, a pocos pasos del centro de la ciudad de Cipolletti.

EN EL VALLE AZUL

Es imprescindible también conocer los viñedos de 1932 y 1955 de la bodega Noemía. La tradición bodeguera de la condesa Noemí Marone Cinzano, (productora de vinos de alta calidad en su propiedad toscana de Argiano) y de su socio y compañero de vida, el enólogo y *winemaker* Hans Vinding Diers (de origen danés, nacido en Stellenbosch, cuna de los mejores vinos de Sudáfrica y formado en Graves, Burdeos, donde su familia poseía Chateau Rahoul y Chateau de Landiras), hizo que reconocieran el potencial de esta tierra árida y esteparia de Valle Azul nada más verlo y quisieran ubicar allí su bodega, donde construyeron también su casa buscando la orientación de los viñedos que cultivan de manera biodinámica. Hans es también el creador de los prestigiosos vinos Chacra de Patagonia, propiedad de Piero Incisa della Rochetta, considerada la bodega que elabora los mejores pinot noir del mundo. Dos de sus vinos están entre los 10 mejores de Argentina para el gurú Robert Parker.

En Noemía han demostrado su respeto por el terroir y el medio ambiente, transmitiendo la identidad de los malbec que elaboran y produciendo vinos únicos. Combinando las vendimias en los dos



hemisferios, se han convertido en embajadores de lujo de Río Negro y de Argentina.

Muy conocida también, la Bodega Favretto (Villa Regina) es productora histórica de vinos en damajuana en esta localidad. En los últimos años y de la mano de Gustavo Favretto, nieto del fundador, se volcó en la producción de vinos de alta gama para dar un viraje y reinventarse, creando una línea de varietales con uva propia y de una región rica y cercana como es la de Valle Azul, a unos 30 kilómetros de Villa Regina.

Para ello, reconvirtieron viñedos e invirtieron en tecnología para abandonar los vinos comunes de mesa y apostar por ediciones limitadas, a veces discontinuas, ya que solo embotellan los vinos que superan los niveles de calidad que se propusieron alcanzar. Las líneas de vinos *premium* tienen un detalle distintivo: algunos barricas, otros duelas o *chips*. La idea es jugar con los elementos disponibles y buscar aromas cada vez más complejos. En este segmento se encuentra la línea Oir (río al revés, por Río Negro). El tinto Ferruccio Favretto, nombre en honor al abuelo y fundador, es el top de la línea, un *coupage* de Malbec de tres añadas distintas.

INSPIRACIÓN FRANCESA

Ubicada a 3 kilómetros al oeste de General Roca, sobre la Ruta Nacional 22 en cercanías de J.J.Gómez, encontramos la Bodega Fabre (General Roca). Después de invertir en Mendoza con la bodega Fabre & Montmayou, Hervé Joyaux Fabre decidió comprar viñedos y una bodega en Río Negro, con el nombre de Infinitus.

En palabras de Joyaux, “los vinos Infinitus expresan los aromas cítricos del Semillón, la elegancia del Chardonnay, el encanto del Malbec patagónico, la fuerza del Cabernet Sauvignon y la redondez del Merlot”.

En esta dura tierra utilizan la misma tradición y *savoir faire* de Burdeos como lo hacen en Mendoza. Las viñas se culti-

van de forma sostenible para respetar y obtener la máxima expresión del *terroir*. En noviembre, parte de la cosecha a veces se sacrifica con el fin de obtener la mejor concentración y maduración. Todos sus vinos se envejecen en tanques y en barricas de roble francés durante doce meses.

PRESENCIA ESPAÑOLA

También hay pequeños proyectos vitivinícolas como la Bodega del Río Elorza (Fernández Oro), una bodega boutique de vanguardia para elaborar vinos de alta gama con uvas de su propia finca, adquirida en 2001. Cuarenta hectáreas en Colonia Lucinda, donde había existido un viñedo plantado en las primeras décadas del siglo XX. En 2004 iniciaron las tareas de recuperación de las antiguas viñas casi centenarias hasta entonces abandonadas y plantaron veinte hectáreas con clones especialmente seleccionados de Malbec, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc y Chardonnay, adaptados al terruño patagónico.

Para cumplir sus objetivos sumaron la capacidad del reconocido Hans Vinding-Diers y un grupo de excelentes profesionales que acompañan la pasión por hacer grandes vinos, entre los que se encuen-

EL CLIMA ES IDEAL PARA EL CULTIVO DE LA VID. INVIERNOS FRÍOS Y VERANOS SECOS CON GRAN AMPLITUD TÉRMICA. DÍAS LUMINOSOS, CÁLIDOS Y NOCHES MUY FRESCAS, PERMITEN LA MADURACIÓN LENTA Y PROLONGADA DE LAS UVAS Y EL EQUILIBRIO ENTRE AZÚCAR Y ACIDEZ



tran el Ingeniero agrónomo Marcelo Casazza y el enólogo Agustín Ezequiel Lombroni.

Fue fácil el acuerdo de colaboración entre la familia del Río Elorza y la familia española López Montero, propietaria de la bodega Verum en Tomelloso (Ciudad Real), para dar forma al proyecto Verum by Verum al que también ha acompañado durante estos años Hans Vinding-Diers, con el que parece haberse concluido la colaboración ya que no les acompañará en la vendimia de 2020.

En 2016 el enólogo Elías López Montero encontró una parcela que curiosamente tenía el mismo nombre de su madre María Victoria y se enamoró de ella. Quizás pensó que era un buen presagio, después de conocer las condiciones que se dan en esta glamurosa región para el cultivo de la vid. Hoy su vino María Victoria Malbec ha cumplido cuatro vendimias. Un malbec diferente al de tierras mendocinas, con menor grado alcohólico y mayor acidez.

Para completar la gama está preparando un chardonnay fermentado en barrica de 500 litros del que saldrán al mercado unas 1.500 botellas en unos meses y un pinot noir elaborado con madera y acero que tardará algo más en comercia-

lizarse. Bodegas y Viñedos Verum, se ha convertido así en la primera bodega española en elaborar en la región austral argentina.

PEQUEÑAS PRODUCCIONES

Los viñedos y la bodega Agrestis (General Roca), propiedad de una familia tradicional del Valle, se encuentran ubicados a tres kilómetros de la ciudad de General Roca. Todas las uvas que se utilizan para elaborar los vinos de Agrestis provienen de su propio viñedo. Con cepas importadas de Francia, están dedicados a la producción de vinos espumosos naturales mediante el método tradicional de fer-

mentación en botellas y vinos tranquilos varietales.

Las variedades cultivadas son Chardonnay y Pinot Noir, destinadas a la elaboración de los espumosos, y Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Merlot para la elaboración de vinos finos varietales. Su ma una pequeña viña de Gewürztraminer que aún no está en producción.

Actualmente su producción anual es de 20.000 botellas de Vino Espumante Nature, 5.000 botellas de Rosé Nature, 3.000 botellas de Pinot Noir, 5.000 de Cabernet Sauvignon y 2.000 de Chardonnay.

Bodegas Gennari (General Fernández Oro), es una histórica de Río Negro. Si bien el universo productivo de la familia son las frutas secas desde 1957, también han girado hacia la apertura de un mercado de productos más novedosos conocidos en casi todo el país, sin dejar de lado la elaboración de vinos. El fundador, Emilio Gennari, empezó vendiendo damajuanas de tinto de Malbec en la zona, en un tiempo en el que solamente se vendía vino rosado. Había heredado 17 hectáreas de esa cepa y con esa novedad se supo hacer un hueco en el mercado. La bodega, liderada hoy por la segunda generación, sus hijos Osvaldo y Ana, tiene tres líneas de vinos, Familia Gennari, Garrón

UBICADA EN LA PARTE NORTE DE LA PATAGONIA, RÍO NEGRO ES LA CUARTA PROVINCIA EN IMPORTANCIA DENTRO DE LA PRODUCCIÓN VITIVINÍCOLA ARGENTINA, CON UNA SUPERFICIE PLANTADA DE 1.674 HECTÁREAS DE VIÑEDOS QUE PRODUCEN UNOS 45.000 HECTOLITROS POR AÑO, MENOS DEL UNO POR CIENTO DEL TOTAL DEL PAÍS.



de Piedra y Parada 81, de viñedos de 80 años en la zona de Barda. Elaboran entre setenta mil y noventa mil litros.

Marcelo Miras es uno de los mejores enólogos de la Patagonia y eslabón fundamental en la historia del vino de Río Negro. Además de su proyecto familiar, la bodega Miras (General Fernández Oro), es el director de vitivinicultura de la provincia. Su trabajo como enólogo jefe de un gigante patagónico como la Bodega del Fin del Mundo, al lado de Michel Rolland, le permitió conocer a gran parte de los productores de uva, con los que estuvo trabajando durante años para incluirlos dentro de su proyecto personal.

Marcelo es el creador de un estilo propio que ha sabido rescatar cepas olvidadas y promocionar varietales que poca gente defendía hasta hace poco en Río Negro, como la Merlot. Defiende también la Malbec para obtener vinos de calidad, tanto jóvenes como de crianza, que expresan la mineralidad típica de la Patagonia. Ha sido uno de los grandes precursores del Cabernet Franc, variedad de la que destaca su gran poder de adaptación al *terroir* y por los vinos que se pueden obtener en distintos estilos.

Siempre había comprado para su bodega uvas de viñedos situados en las mejo-

res zonas del Alto Valle. 2014 fue la primera vendimia en la que incorporó uvas de un viñedo de veinte años de antigüedad de la micro-región de Cervantes, propiedad de su hijo Pablo. Fue la primera cosecha con viñedo familiar propio. Se consolida a través de un estilo que ha sabido conjugar la fruta con el uso racional de la madera, que da como resultado vinos francos y expresivos sin excesos. Su futuro está en seguir creciendo, manteniendo casi de manera obsesiva, la calidad. Los vinos de su bodega se exportan a EE.UU., Canadá, Brasil, Perú, Bolivia, Chile, Bélgica, Dinamarca, Alemania y China.

AGRICULTURA SOSTENIBLE

Otra bodega familiar es Finca Aniello (Mainque), con uno de los viñedos más espectaculares de la Patagonia argentina. Comenzó en 2010 comprando una finca llamada 006, plantada en el distrito de Mainque en 1998. La heterogeneidad de sus suelos les permite cosechar la misma variedad (Malbec y Merlot) en tres momentos distintos dando como resultado vinos diferentes y complementarios entre sí. En una segunda etapa compraron una vieja bodega de la zona, construida en 1927, con una hectárea de

viñedos plantados en 1932 y cuatro hectáreas plantadas en 1947, de una selección masal de Malbec prefiloxérica, actualmente en proceso de reciclado y recuperación.

Agricultura sostenible y manejo integrado del viñedo, junto a proyectos de disminución de la huella de carbono son el camino que eligió esta familia de raíces italianas por respeto a la naturaleza, y como legado a sus futuras generaciones.

Así las cosas, este es el panorama de la diversidad actual con la que ha llegado el sentido del lugar. Todo el conocimiento, adquirido en esta historia relativamente reciente, se enriquece ahora con una mirada propia que busca reflejar lugares que son algo más que suelo y altura. A eso se suma la interpretación del hombre. La lectura que hace cada productor está siendo determinante en el estilo de los vinos modernos de Río Negro. ■

Nuestro agradecimiento por su ayuda a Marcelo Miras, director de vitivinicultura de la provincia de Río Negro, y a Laureano Gallegos, director de comunicación de vinos de Río Negro. Y a las distintas bodegas por sus fotos.





EL TINTO AMARILLO

» ¿Incongruencia?
¿Boutade? ¿Daltonismo?
Al describir algo representamos con palabras una realidad, pero no puede ser más cierto aquello de que depende del cristal con que se mira. Quizás lo más complicado es describir una sensación. Al final, el lenguaje se vuelve confuso, poco esclarecedor y termina por ser críptico y de difícil asociación o comprensión. Lo primero que se debe hacer es observar, seleccionar los datos que puedan ser relevantes, ordenarlos y ponerse a ello. Lo que en papel resulta fácil de decir, es más complicado de llevar a cabo porque cualquier descripción es también una traslación de nuestras propias experiencias. Para esto, vienen a salvarnos los múltiples recursos lingüísticos generosamente salpicados de adjetivos así como las comparaciones o metáforas que ayudan a conectar con el receptor de nuestra descripción. Pero, como las experiencias personales son diferentes, lo que transmitimos en una descripción también es muy diferente de una persona a otra. En el mundo literario la cosa es más clara porque todos estamos acostumbrados a

las figuras retóricas y ni siquiera les pedimos lógica. Nos suena muy normal el “tu nombre me sabe a hierba” de Joan Manuel Serrat, o la “tranquilidad violeta del sendero” de Juan Ramón Jiménez. Nadie levanta una ceja cuando Luis Cernuda escribe que “el agua de la lluvia recogida en el hueco de tu mano tenía el sabor de aquel aroma”. Frases que pueden ser la pesadilla de un traductor o de un estudiante de español, para el resto de los castellanohablantes no resultan excesivamente cuestionables porque nos quedamos con la idea general que quieren transmitir. La literalidad carece de importancia. Sabemos de sobra que un nombre o un aroma no saben a nada o que la tranquilidad no tiene color, pero disfrutamos de la sonoridad y la belleza del lenguaje. ¿Y si no fuera así? ¿Si realmente un nombre o un aroma tuvieran sabor, o un estado de calma tuviera color? Por lo general, asociamos las formas y los colores con el sentido de la vista; el tacto nos lleva a la apreciación de texturas y el sentido del gusto se encarga de los sabores, pero hay una pequeña cantidad de



personas, un cuatro por ciento de la población según las últimas estimaciones, que asimilan conjuntamente varias sensaciones de una misma percepción. Estos son los sinestésicos. Oyen colores, tocan un objeto y reciben una sensación gustativa o ven sonidos. A ellos les sorprende que en su entorno la gente no sepa que el número cuatro es amarillo, por ejemplo, o que el tabaco tiene un sonido muy agudo. Tienen una doble información de la que los demás carecemos. Esto no es producto de un viaje sicotrópico ni de ninguna enfermedad mental, sino una simple *curiosidad*, donde los sentidos hacen un *coupage* cerebral un tanto singular e interpretan las sensaciones de forma muy distinta a lo que estamos habituados el resto de los mortales. Si, como hace unos días, un sinestésico afirmaba que el tinto era amarillo es porque *ve* amarillo al roble. El resto del grupo identificaba los aromas de crianza pero nada más. Hay diversos grados de sinestesia, y hay una teoría que asegura que todos nacemos sinestésicos pero que, a medida que nos desarrollamos y crecemos, el proceso de la información sensorial se va separando y compartimentando. El neurocientífico David Eagleman cree que, en cierto grado, probablemente todos seamos sinestésicos aunque no seamos conscientes de serlo. Los sentidos tienen descriptivos muy

personales que vienen a decirnos que lo que para unos parece obvio porque lo sabemos, lo experimentamos y lo vemos, no es tan obvio para otros porque no se comparte la misma experiencia. Si además contamos con ese “cierto grado” de sinestesia que aparentemente estaríamos aportando a la mochila de nuestras experiencias personales, comprobamos que una descripción es lo más subjetivo del mundo. La dificultad de que una misma sensación se perciba del mismo modo por dos personas distintas existe, pero el lenguaje está para salvar las distancias. Es mucho más bonito decir que un vino es rojo cardenalicio como dice el amigo Carlos Delgado que explicar que está entre el bermellón y el carmín oscuro (que pocos saben exactamente cuáles son) o para ser aún más exactos, que es el 227c de Pantone. Un chino no se para en demasiados matices cuando se trata del *hòng* (rojo) porque siempre es sinónimo de belleza y suerte, aunque en la cultura china el tono favorito es el que los expertos en moda conocen como el rojo Valentino, que es como decir el Pantone OXWO-C. ¿Lioso? Dejemos volar la imaginación y, evitando descripciones imposibles, cursis y pedantes, pongamos en palabras, con sinestesia o sin ella, la emoción de describir un vino de una forma personal y no mecánica. ■

proensa .com

el vino al día

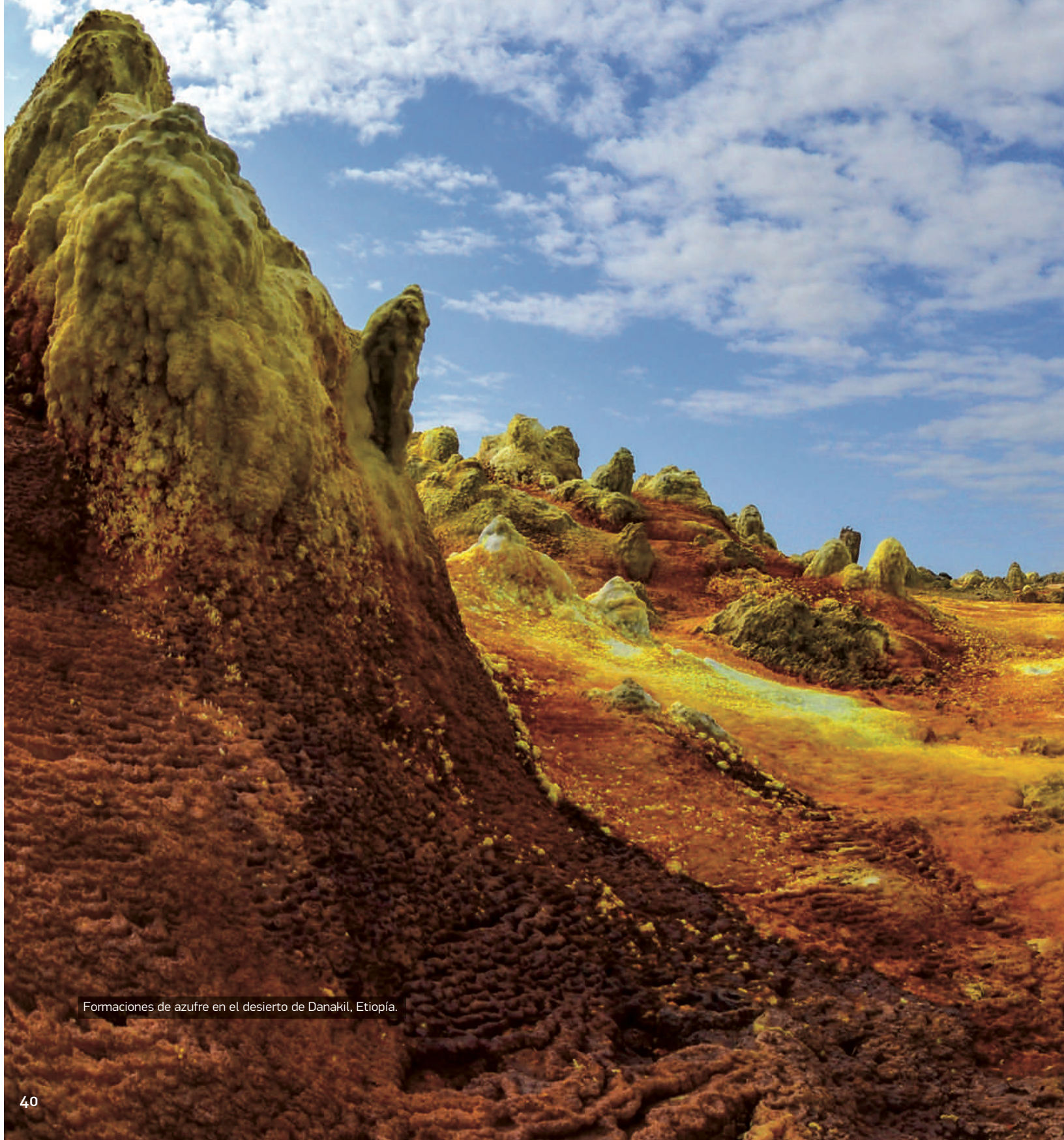
noticias
guía proensa
perder el miedo a la cata
planetavino
agenda
zona gastro



www.proensa.com



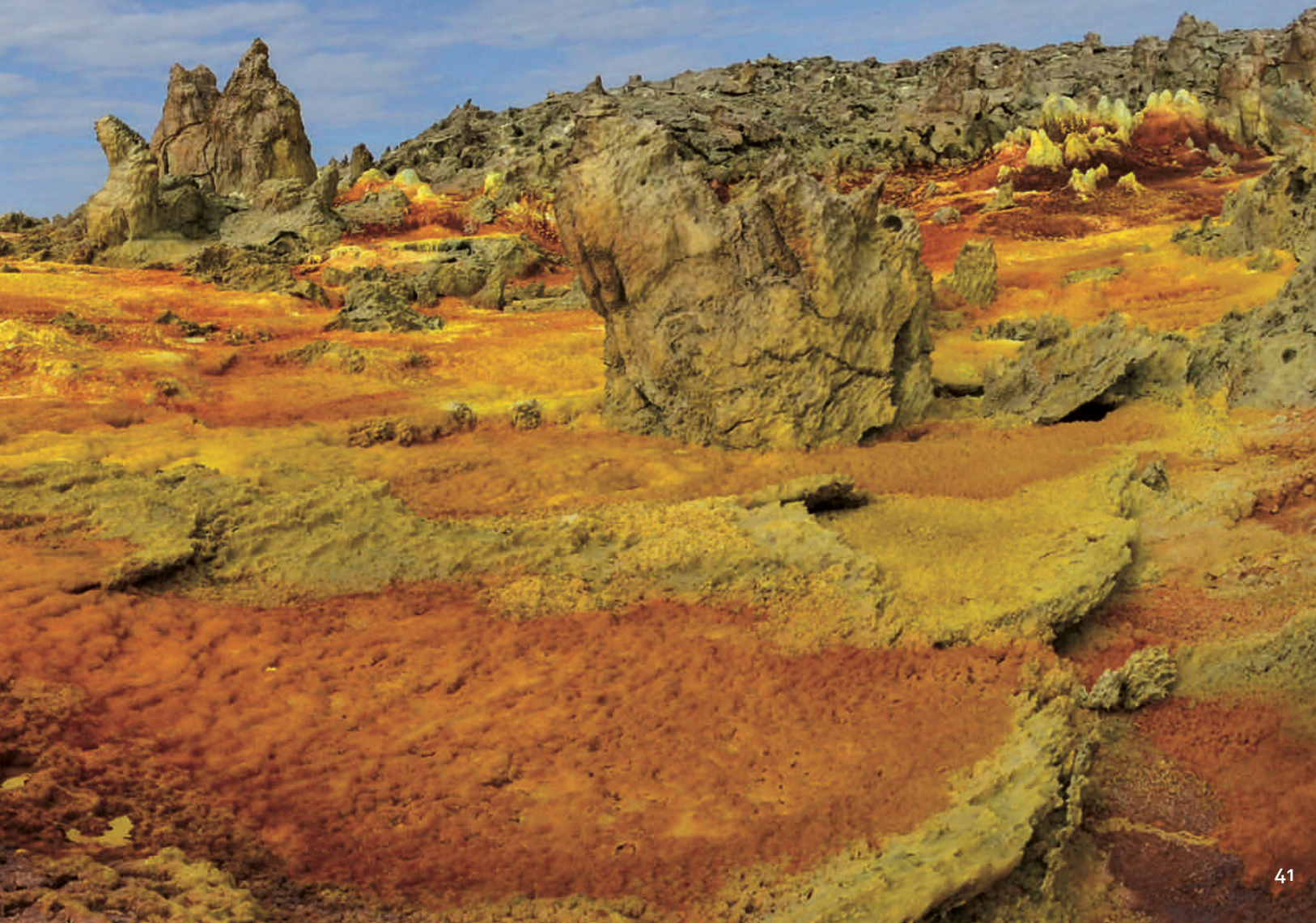
@proensapuntocom



Formaciones de azufre en el desierto de Danakil, Etiopía.

EL AZUFRE EN LA VITICULTURA PREVENTIVO Y CURATIVO

DISCUTIDO PERO IMPRESCINDIBLE, EL USO DEL AZUFRE EN LA BODEGA HA SIDO TRATADO EN DISTINTAS OCASIONES EN ESTA MISMA SECCIÓN. JUEGA UN PAPEL TAN IMPORTANTE, O INCLUSO MÁS, EN LA VIÑA, DONDE NO TIENE RIVAL EN LA DEFENSA DE LA PLANTA FRENTE ATAQUES DIVERSOS, COMO EL OÍDIO, LA PRIMERA DE LAS PLAGAS AMERICANAS, PROVOCADA POR UN HONGO.



» Contrariamente a lo que muchos piensan, la utilización del azufre en el cultivo del viñedo, no proviene de la viticultura practicada por los griegos o romanos, sino de la crisis del oídio acaecida durante la segunda mitad del siglo XIX. En la antigüedad el azufre se empleaba como insecticida, tal y como lo describió el político, militar y escritor Marco Porcio Catón *El Viejo* en su obra de agricultura *De Re Rustica*. El oídio, enfermedad de origen americano, producida por el hongo *Uncinula necator*, era desconocida en Europa hasta hace poco más de cien años.

Sin embargo, las propiedades fungicidas del azufre fueron conocidas en árboles frutales en Inglaterra a principios del siglo XIX, así como también en los Estados Unidos algo más adelante. El primer testimonio de esta enfermedad apareció en un invernadero de uva de mesa situado cerca de Londres en el año 1845. Procedía del continente americano y fue observado por el jardinero Mr. Tucker, de cuyo apellido se tomó el primer nombre que se aplicó al hongo, *Oidium Tuckerii*.

La enfermedad pasó rápidamente al continente europeo; apareció en los alrededores de París en el año 1848 y de ahí se extendió a partir de 1851, primero hacia las zonas vitícolas de Burdeos y Rosellón (Francia), Porto (Portugal), Rhenpfalz (Alemania) y el Levante español, y más tarde al resto del continente e islas, incluidas las Canarias, causando una gra-

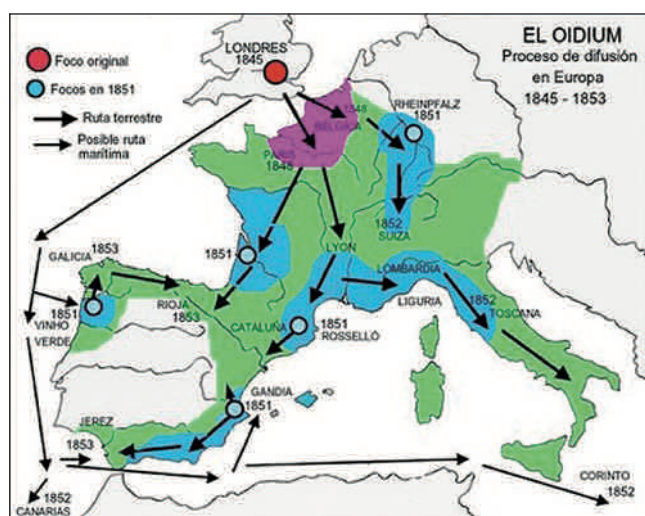


Uvas infectadas de oídio.

ve crisis en la producción de uva y vino en el año 1854. Es de señalar que esta catástrofe apareció en Europa algunos años antes que las otras crisis, la filoxera (1863) y el mildiu, también importadas del continente norteamericano.

Los primeros ensayos de lucha utilizando azufre se efectuaron con poco éxito en el año 1850 por Duchartre y Gontier en la comarca parisina. Resultados más

eficaces obtuvo en el año 1853 Charmeux, que fue el primero en aplicar azufre puro en polvo. Los resultados definitivos de lucha vinieron de la mano de Henri Marés (Montpellier), quien en el año 1855 acabó de definir la estrategia de lucha contra el oídio, confirmando la utilización de azufre en polvo como tratamiento preventivo y sobre todo utilizando máquinas de espolvoreo eficaces para



Izquierda: Difusión del oídio en Europa (Juan Piqueras).

Derecha: Efectos del oídio en racimos, brotes y hojas.

Antiguo aparato espolvoreador para viñas (F. de la Vergne. Bordeaux. 1853).

realizar una mejor distribución del producto sobre la vegetación del viñedo.

A pesar de este importante avance encontrado contra el desarrollo del oídio, no fue hasta el año 1862 cuando se controló eficazmente esta enfermedad, dejando tras de sí un período de casi diez años de desolación en el cultivo de la vid y sobre todo en la producción de vinos. Una época en la que algunos productores no afectados amasaron auténticas fortunas.

REMEDIO CON RECOMPENSA

Tal fue la importancia que se dio a esta enfermedad, que en nuestro país, a comienzos del año 1854, el Gobierno, a través del Ministerio de Fomento, abrió un concurso público dotado de 25.000 duros

liver. Encontraron en algunos casos buenas soluciones, como el espolvoreo de azufre como remedio preventivo, y en otros casos auténticos disparates, como la presentada por Pedro Culleres (Gracia-Barcelona), que proponía:

“hacer un agujero grueso en el tronco de la cepa y meter en el mismo un pedazo de madera de encina, cubrirla con tierra, regar el tronco con agua de mar y atravesarlo después con un clavo, procurar que la madera quede quebrada y regar tanto el tronco como las raíces con orín humano”.

De todas las respuestas presentadas, apenas media docena fueron partidarios del empleo de azufre, entre ellos los cita-

PRODUCIR AZUFRE

En la naturaleza el azufre se puede encontrar de forma elemental en yacimientos volcánicos o también en minas de forma cristalizada, aunque en la

actualidad se obtiene casi exclusivamente como subproducto del refinado del petróleo. A partir del azufre en bruto, se pueden encontrar tres formulados para usos agrícolas, según sea el tamaño de sus partículas: *sublimado*, entre 5 y 15 micras; *triturado*, de 15 a 80 micras, y *micronizado*, con menos de 10 micras de diámetro.

Las dos primeras formas se aplican directamente como azufre en polvo mediante espolvoreo, mientras que la tercera se emplea como azufre “mojable” en suspensiones acuosas para aplicarlo en pulverización.

Esta última forma se utiliza para controlar el oídio y otras enfermedades criptogámicas como la excoriosis, o también para controlar plagas de ácaros o arañas, especialmente durante las primeras etapas del desarrollo de la vegetación y hasta la floración. Mientras que el azufre en polvo se utiliza en las siguientes etapas del ciclo del viñedo hasta la maduración de la uva.

Debido a la acción de la temperatura, así como de la luminosidad, el azufre aplicado sobre el cultivo se sublima pasando directamente de estado sólido a estado gaseoso. Los vapores son absorbidos por los tejidos del hongo invasor y provocan su muerte. Protegen por tanto al cultivo de sus efectos perniciosos.

El azufre en polvo presenta una buena eficacia, siempre que los ataques del oídio no sean elevados; es un producto de bajo coste y además favorece el cuajado de las flores del viñedo. Se necesitan temperaturas superiores a los 18°C para que actúe, aunque cuando se sitúan por encima de los 30°C pueden producir quemaduras en los tejidos vegetales. Su persistencia o efecto protector en el cultivo es de 10 a 12 días, siempre que no llueva, circunstancia en la que el azufre aplicado puede ser lavado.



Aplicación de azufre en la viña.

(125.000 pesetas), toda una fortuna en aquella época, para encontrar “el método más seguro y eficaz para curar la enfermedad de las vides, conocida con el nombre de Oidium tuckeri o cenicienta o polvillo de la vid”.

En este concurso participaron numerosas personas, con 119 respuestas, de las que 47 fueron extranjeros. Entre ellos figuraban científicos de reconocido prestigio, como el Marqués de Lavergne (Burdeos) y el mismo Henri Marés (Montpe-

dos Lavergne y Marés por parte de Francia, el barón de Forester, un inglés afincado en Porto, Joan Cros, un fabricante de productos químicos de Barcelona, José Elvira, de Logroño, y Jacinto Montells, de Málaga. Desconocemos el fallo del concurso convocado, pero nos imaginamos que este pequeño grupo de participantes y posiblemente alguno más, con alguna otra solución original, fueron con toda probabilidad los afortunados ganadores.

LAS PROPIEDADES FUNGICIDAS DEL AZUFRE FUERON CONOCIDAS EN ÁRBOLES FRUTALES EN INGLATERRA A PRINCIPIOS DEL SIGLO XIX.

CON UN ALIADO, EL COBRE

Una alternativa al azufre es la utilización de diversos productos fitosanitarios de síntesis, con una acción más eficaz contra el ataque de los hongos, por lo que se han desarrollado especialmente durante los últimos años; aunque éstos se encuentran muy alejados de la viticultura ecológica y sus derivaciones (biodinámica, natural, etc.), en las que el azufre sigue siendo casi el único producto autorizado, junto con el cobre, para combatir la otra enfermedad criptogámica importante del viñedo: el mildiu.

Los tratamientos tardíos con productos a base de cobre reducen la carga contaminante de esporas del oídio en el viñedo para la campaña siguiente. También la retirada del viñedo de los restos de madera de poda, así como su eliminación, resulta una interesante y eficaz práctica preventiva para impedir el desarrollo de esta enfermedad; que se puede completar con un tratamiento invernal sobre el viñedo podado a base de azufre oxidante.

Los tratamientos con polisulfuro de calcio sobre el viñedo en fase de desbore (brotación) también resultan bastante eficaces para la contención de esta enfermedad. Un moderno y también ecológico tratamiento contra el oídio, o como complemento preventivo de otras materias activas, es la utilización de aceite de naranja al 6 por 100, siendo también eficaz contra el mildiu y además como acaricida e insecticida.

En la utilización del cobre, en la actualidad existe una limitación de 28 kilos de cobre por hectárea para un período de siete años y con compensación, es decir, con la posibilidad de superar el límite de cuatro kilos por hectárea y año cuando fuera necesario, si existieran condiciones climáticas adversas, y reduciendo este límite en los años de menor presión de los hongos.

La razón de esta limitación es debido a la acumulación de este elemento en los cultivos, que puede llegar a alterar la vi-

EL ABUSO DE AZUFRE SOBRE EL CULTIVO DEL VIÑEDO PUEDE PRODUCIR UN EFECTO DE QUEMADO DE LA SUPERFICIE FOLIAR.

da microbiana e incluso llegar a ser tóxico para los mismos cultivos.

Sin embargo, para el azufre no existe cortapisa legal alguna en su utilización, pues sobre los suelos vitícolas, las pulverizaciones o espolvoreos con este elemento procedentes de los tratamientos fitosanitarios producen un aporte de gran interés, elevando su acidez al transformarse lentamente en los correspondientes ácidos. También contribuyen a la fertilidad del suelo.

No obstante, existe una corriente para la limitación de este elemento, similar a la del cobre antes citada, aunque motivada por una causa bien diferente, y ésta proviene de los vapores desprendidos

durante la sublimación del azufre, que podrían contribuir a la formación de la denominada “lluvia ácida”, que en algunas zonas del planeta supone un verdadero problema, especialmente en áreas muy industrializadas, donde sus emisiones gaseosas contienen niveles elevados de estos gases sulfurosos.

El abuso de azufre sobre el cultivo del viñedo, puede producir por una parte un efecto de quemado de la superficie foliar, tal y como antes se ha comentado, pero también puede incidir negativamente sobre la calidad del vino, pues los restos de azufre en los racimos de uva, terminan de forma irremediable con la aparición en los vinos elaborados de olores defectuosos de naturaleza azufrada: huevos podridos, agua estancada, goma, coliflor y otros. ■



Aplicación de fungicida a base de cobre.



GRANDES TRATADOS DE VITIVINICULTURA

TRATADO SOBRE EL CULTIVO DE LA VID Y ELABORACIÓN DE VINOS

LECCIONES DADAS EN EL ATENEO DE ESTA CORTE EN
LOS AÑOS ACADÉMICOS DE 1860 EN 1861 Y DE 1861 EN 1862

ANTONIO BLANCO FERNÁNDEZ.
MADRID, ESTABLECIMIENTO TIPOGRÁFICO DE T. FONTANET, 1863



» Continuamos con la serie dedicada a grandes tratados de vitivinicultura, en este caso el del botánico y agrónomo Antonio Blanco Fernández, valenciano según Miguel Colmeiro o nacido en Segura de la Sierra (Jaén) según Antón Ramírez. Fue doctor en medicina y cirugía, profesor de agricultura, catedrático de cultivos especiales en la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos y director del Jardín Botánico de Valencia, donde fue nombrado profesor de física vegetal. También fue miembro de la Sociedad de Ciencias Naturales y Bellas Artes de Barcelona, de la Real Sociedad Económica Matritense de Amigos del País, de la Sociedad de Ciencias Médicas y Naturales de Bruselas, y de la Sociedad de Horticultura de Lieja.

En su bibliografía cuenta con *Tratado elemental de botánica teórico práctico* (Valencia, 1834), *Introducción al estudio de las plantas* (Madrid, 1845), *Curso completo de botánica* (Barcelona, 1851), *Elementos de Agricultura* (Madrid, 1857), *Arboricultura, o sea, cultivo de árboles y arbustos* (Madrid, 1864) y el referente a viticultura y vinificación, *Tratado sobre el cultivo de la vid y elaboración de vinos* (Madrid, 1863), que nos disponemos a describir.

Se trata de un completo tratado en dos tomos, ampliamente ilustrado. En *Advertencia*, a modo de prólogo dice el autor: "Todo cuanto se refiera al cultivo de la vid y a la elaboración de vinos interesa sobremanera a la mayor parte de nuestros agricultores. De aquí la necesi-

dad de un libro en que se consignen con lisura y con método no solo los utilísimos preceptos concernientes a uno y otro de aquellos objetos, sino también los importantes adelantos hechos hasta el día..."

Cita los autores de los que se ha valido a lo largo de la obra, como Simón de Rojas Clemente, Herrera, Lagasca, Guyot, Ladrey, o Maumené, entre otros.

El libro primero, y de mayor paginación, lo dedica al cultivo de la vid, y en él compone un amplio tratado de ampelografía, y a los insectos perjudiciales a la vid, faceta que por su extensión es poco frecuente en libros de viticultura. El libro segundo lo dedica exclusivamente a la elaboración de vinos.



CULTIVO DE LA VID

Comienza con la utilidad de dicha planta en la que incluye un bosquejo histórico, continúa con la descripción y vegetación de la vid. Conveniencias meteorológicas, clima, terreno, situación, alturas, exposición al sol, inclinación del suelo, preparación del terreno y el cercado.

A continuación se extiende con las especies y variedades de vid que divide en dos secciones, clasificadas y numeradas por tribus y sus variedades. La primera sección la dedica a vides de hojas borrosas, donde detalla todas sus variedades: Listanes, Palominos, Pensiles, Mantúos, Jaenes, Mollares, Albillos y variedades aisladas.

En la sección segunda trata de vides de hojas pelosas o casi del todo lampi-

ñas. Las tribus son: Jimenecias, Perrunos, Vigiriegos, Agraceras, Ferrares, Tetas de vaca, Cabrieles, Datileras, Moscateles y variedades aisladas. Al igual que en la sección primera describe todas las variedades de esas tribus con sus características.

Sigue con este apartado en el que dice que el conocimiento de ellas, y una juiciosa elección de las adecuadas al clima, al terreno y al objeto del agricultor, es el fundamento vitícola más importante, pero teniendo en cuenta algunas consideraciones, que detalla.

Los temas que trata son, número de variedades, multiplicación de la vid, plantación general de un viñedo y variedades de uvas de mesa, que denomina para comer.

CUIDADOS SUCESIVOS

Entre otros temas trata del enrodrigado, reemplazo de plantas muertas o destruidas, las labores y abonos, mejoras de un suelo destinado a la vid, formación de la vid, deslechugado y despampanado, así como modo de sostener y despuntar los vástagos. Circunstancia que influyen en la calidad y cantidad de los productos de la vid, Recolectión del fruto de la vid, Conservación de las uvas, Restauración de las vides y renovación de un viñedo son otros de los epígrafes de este amplio capítulo.

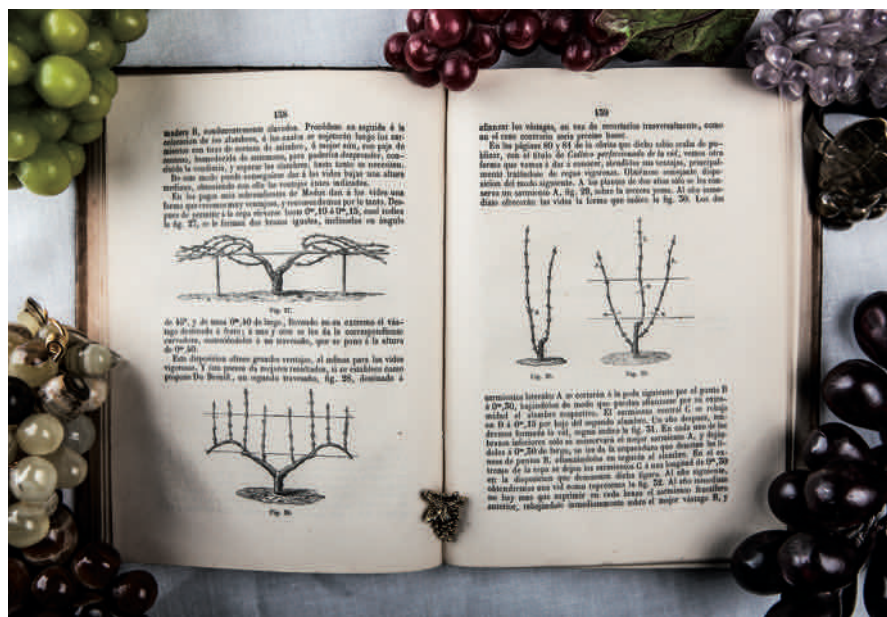
A continuación trata sobre accidentes y enemigos de la vid. Amplio es este apartado que dedica a las influencias climáticas: calor, frío, granizo, vientos lluvias, nieblas y heridas. En cuanto a las enfermedades de la vid, destaca lo trata-

do sobre el oídium con un bosquejo histórico y modo de destruirlo; cita, entre otros métodos, el uso del carbón. Más adelante, trata de la importancia del azufrado y de cómo realizarlo. Continúa con los daños que a las vides pueden causar los animales, como las aves, los moluscos (caracoles y babosas) y los insectos, que divide en coleópteros, ortópteros, hemípteros y lepidópteros, considerando las especies más perjudiciales para la vid.

ELABORACIÓN DE VINOS

Comienza con Operaciones preliminares relativas a las uvas, en donde incluye procedimientos como el transporte o acarreo, cómo limpiar y separar los racimos, el asoleo y el amontonamiento; dice que en algunos distritos de Francia amontonan la uva por espacio de cinco o seis días antes de pisarla para que una temperatura moderada, unida a la sequedad del sitio, acabe madurando los racimos, y que otros prefieren meter la uva en grandes toneles.

En Operaciones preliminares relativas al sitio y utensilios más a propósito para la vinificación trata del lagar y de la bodega, especificando su construcción, las condiciones óptimas de la estancia y el modo de colocar las cubas. Continúa con los recipientes para elaborar y para contener vino.



Complemento de las operaciones de la vinificación es el título de un epígrafe en el que detalla las operaciones de despallado, el pisado de la uva y del prensado, termina con otras consideraciones importantes como son la limpieza de las prensas antes de entrar en la vinificación propiamente dicha, que comprende lo concerniente al análisis del mosto con su densidad o peso específico de los mostos y el azúcar que contienen, la mejora de los mostos, consecuencias y aplicaciones

prácticas, detallando cuando los mostos son muy azucarados y cuando son muy ácidos, de la fermentación alcohólica y de la fermentación tumultuosa que denomina también prolongada, con los fenómenos subsiguientes a la fermentación, modos de dirigirla y preceptos importantes.

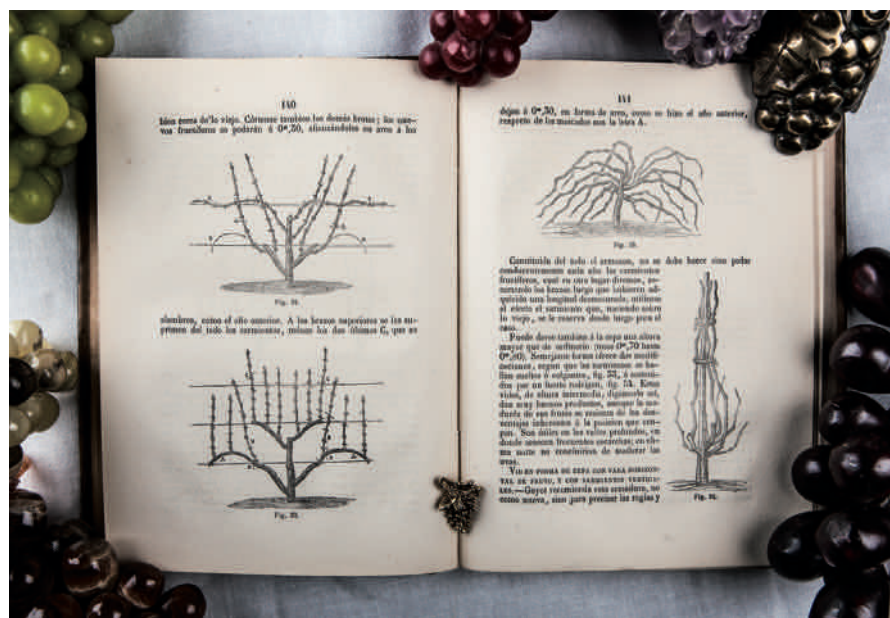
TIPOS DE VINO

A continuación, describe cómo elaborar distintos tipos de vinos, entre ellos, buenos vinos blancos en el epígrafe "Término de la fermentación tumultuosa en los vinos blancos, preceptos importantes". También "vinos intermedios" deduciendo que se trata de vinos rosados, vinos generosos y vino de lágrima.

Otros temas de este apartado son la disposición de las cubas, Ínterin la fermentación, Sistema de cubas herméticamente cerradas, Cubas de madera, Cubas de mampostería, Trasvase del mosto a los toneles, De otras fermentaciones, Productos que resultan en los vinos y Análisis de las heces.

La siguiente fase trata sobre Cuidados sucesivos que requieren los vinos, donde describe el trasiego, el azufrado y la clarificación de los vinos, antes de detenerse en Influencias notables que se relacionan con la existencia y duración de los vinos.

Detalla distintos aspectos que influyen en el vino, como son el calor, el frío, la



luz, la electricidad-ozono, el aire atmosférico, la cantidad del líquido contenido en los recipientes, el movimiento, los ácidos, los metales, la acción de los óxidos y de las sales, y la acción del tiempo.

Respecto a la Mejora de los vinos dice el autor: "Los principios que constituyen el vino pueden dividirse en tres grupos: unos como el azúcar, la sustancia azoada, y los ácidos, que existían ya disueltos en el mosto, a estos podemos llamarles fundamentales, otros (los derivados), como el alcohol y el ácido carbónico, se forman en el acto de la fermentación, a expensas del primero de aquellos. Una tercera serie (los mixtos) deben su disolución a la influencia de los elementos que se desarrollan nuevamente sobre los residuos del mosto transformado".

Asegura que el desequilibrio entre estos diversos elementos de los vinos es el principio en que se funda la mejora de los vinos, enumerando a continuación los modos de mejorarlos: la acertada elección y alianza de diversas castas de vid, por adición de azúcar y algunas otras sustancias, por las mezclas, añadiendo alcohol, añadiendo ácido carbónico, por los viajes, por congelación, manteniendo constantemente llenos los toneles y por adición de sustancias aromáticas. También una manera abreviada de obtener buenos vinos.

PROPIEDADES DE LOS VINOS

Dice el autor que los vinos se distinguen por el olor, color, sabor, cantidad de alcohol o espirituosidad que contienen, edad, localidad de donde proceden y sus mezclas. Describe todos estos aspectos. Por el sabor divide los vinos en agrillos, ácidos, ácidos algo dulces, ásperos, dulces o generosos y agrios.

Indica que los vinos imitados datan de muy antiguo y describe distintos procedimientos generales, describiendo los vinos imitados con hojas y vástagos de la vid o con residuos del fruto de la misma. También los imitados con frutos de varios árboles y arbustos, y con otras plantas, como grosella, frambuesa, moras, guindas, remolacha. Imitación de vinos por varias mezclas (vinos facticios), y de otros tipos de vinos, alguno de ellos de

renombre, como tokai, lágrima, burdeos, lunel, moscatel, jerez, frontignan, borgoña y malvasía de segunda clase.

En Apéndice describe el modo de vinificación en otros países, como Grecia y Turquía, Malvasía de Madera [Madeira], Tokai y de de Hegy-Allía, Menesch, y Moscatel de Rivesaltes.

ALTERADOS Y FALSIFICADOS

Incluye un apartado sobre Alteraciones de los vinos, en el que describe las más frecuentes y el método para rectificarlas, como la acidez incipiente, la modificación del color, la pérdida de transparencia o

Termina el tratado con un interesante vocabulario de términos técnicos, ordenado alfabéticamente, más propio de libros de hoy día que de uno de mediados del XIX. Las definiciones son totalmente comprensibles actualmente.

Este tratado supone una gran aportación de este autor, agrónomo pero sobre todo botánico, que reside, sin duda, en la extensa descripción que realiza no solo en lo estrictamente concerniente a la ampelografía sino también en lo referente a las enfermedades de la vid, en la época prefiloxérica.

Basado en autores clásicos, principalmente españoles, como Simón Rojas



enturbiamiento, la crasitud, ahilamiento o estado mucilaginoso, eflorescencia de nata o moho, los sabores estíptico o astringente y el amargo, la fermentación anormal o extemporánea, el sabor a madera, y la insipidez de los vinos.

Falsificación de los vinos. El autor define que "Todo líquido que se venda como vino y que esté elaborado con sustancias extrañas al fruto de la vid, contenga otras, más o menos nocivas, debe considerarse como vino falsificado". Cita a Plinio, del que dice que ya se quejaba de que los grandes señores no encontraban vinos puros para abastecer sus mesas".

Clemente en su obra Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía, (la primera edición, editada en Madrid en 1807), al que suma otros autores, la mayoría franceses, que contribuyen con los últimos adelantos.

Cabe destacar la claridad en la exposición de los temas tratados, resaltando los pasos a seguir en la vinificación, que se pueden considerar totalmente actualizados a su época. También, el importante complemento de la gran cantidad de ilustraciones. Por tanto, podemos considerar que es uno de los libros de vitivinicultura más completos editados en España. ■



MADRID

BARRIO DE LAS LETRAS



Plaza de Santa Ana.
FOTO: VIVIENDO MADRID.

» Histórico, literario y plagado de placas que recuerdan a ilustres vecinos, el madrileño barrio de las Letras es uno de los más turísticos de Madrid. Se ve favorecido, sin duda, por localizarse en el centro de la capital. Una situación privilegiada, que encierra pros y contras, entre otras para la que nos ocupa, con calles peatonales y ambiente de copas nocturnas y mucha querencia cervecera. En ese orden, hay referentes muy tradicionales como la Cervecería Alemana o Naturbier, en la plaza de Santa Ana, o La Dolores y La Fábrica, en las dos esquinas de Duque de Medinaceli con Lope de Vega, además de otros locales cercanos; en todos ellos hay también capítulo vinícola en general algo más lucido que la media de los establecimientos de su estilo.

HISTÓRICO, LITERARIO Y PLAGADO DE PLACAS QUE RECUERDAN A SUS ILUSTRES VECINOS.

En Lope de Vega, a un paso del presunto sepulcro de Velázquez, está la sede de la Unión Española de Catadores, que es como una embajada del mundo del vino en una zona tradicional de copas, y, al lado, Casa Mariano, donde es frecuente encontrar figuras del vino que acuden a la UEC a dar sus charlas y luego se relajan con una copa de vino o una caña para acompañar a sus famosos torreznos o las almendras fritas. Lo primero es delimitar la zona: entre la plaza de Jacinto Benavente, calle Atocha, paseo del Prado y carrera de San Jerónimo, donde se encuentra el Congreso. Una zona que cuenta con calles destacadas como Huertas, Prado, Echegaray y la plaza de Santa Ana. El espacio resulta estupendo para quien visita la ciudad, por lo accesible que

resulta llegar a ella, pero complicado para quien durante mucho tiempo ha intentado apostar por una restauración de calidad, cuidada y sensata. Las multitudes que reúne, llegadas de todos los rincones del país y del mundo, han provocado que lo del comer y el beber se haya decidido por otros derroteros... al margen de dignísimas excepciones, siempre recomendables y centros de reunión de oriundos, vecinos y clientes habituales como parroquia principal. No faltan tampoco visitantes, por supuesto, pero no son direcciones a las que lleguen las masas turísticas. No obstante, ya son varios los que se han propuesto darle la vuelta a esta tortilla con la apertura de establecimientos que en nada se parecen a lo que viene triunfando en el barrio. Y la verdad es que se producen interesantes reformas en algunos locales que, poco a poco, han devuelto a la zona clientes que hacía años no

alternaban por allí. La de **Viva Madrid** (Manuel Fernández y González, 7) fue una reapertura sonada; una taberna histórica en las Letras que volvía a abrir sus puertas de la mano de Ricardo García y el aclamado Diego Cabrera, nombre que sin duda contribuyó a estar en boca de todos y desde el principio hacer las delicias de muchos; es más, ha atraído a este castizo barrio gente que, seguro, nunca estuvo por aquí. Con mucho más glamour que antaño pero sin perder la esencia tabernera, lo suyo es el vermut y la coctelería pero está en sintonía con la filosofía de otras propuestas que han ido llegando después.

Porque este territorio capitalino ha vivido una interesante y necesaria rehabilitación desde hace años. Los hoteles que se han puesto en marcha en la zona lo refrendan. Era cuestión de tiempo que llegaran los restaurantes *distintos* (desde una oferta cuidada) y buenas direcciones vinícolas. Pues si bien es verdad que el barrio es bastante cervecero, desde hace dos o tres años Las Letras ha reunido en muy pocos metros cuatro locales de vocación vinícola merecedores de atención y visita porque son para disfrutar.

Alimentación Quiroga (Huertas, 19), **Casa Varona** (plaza Matute, 13), **Amano** (plaza Matute, 4) y **La Ferretería** (Atocha, 57)

se han situado como imprescindibles en este momento para quien quiere tomar buenos vinos y, dada su cercanía, locales que se retroalimentan. Parece bastante probable que aparezca alguno más dado el buen recibimiento que han tenido. Oferta, atención y producto, las claves de su éxito, porque además tienen detrás a buenos conocedores del sector y del vino.

Juan Carlos Henche, vinculado durante muchos años al grupo Osborne, es quien regenta la nueva etapa de **Alimentación Quiroga**, un establecimiento abierto en 1958, como aquello que se conocía como “tienda de ultramarinos”, convertido ahora en una tienda degustación. Productos de primer nivel (conservas, embutidos, quesos, laterío...), para comprar o tomar en el local, y con una variadísima oferta de vinos por copas y por botellas. Expuestos a la vista del cliente, que tiene la opción de seleccionar la etiqueta que más le apetezca. Incluyen alguna cosita preparada como pueden ser ensaladas, tostas y algún guiso caliente de temporada.

La segunda dirección ha llegado hace menos de un año, abierta en otra histórica del barrio. Lo que fuera Mantequería Cabello, otra tienda de ultramarinos, es ahora **Casa Varona**. Podríamos hablar de una casa hermana, una alternativa cuando se llena Quiroga, bastante habitual sobre todo en fin de semana, cuando conseguir mesa es cuestión de paciencia y lotería. Por eso Varona es como una continuación pues la filosofía es la misma en un local distribuido en diversos espacios. Por lo demás, exposición de producto, cocina sencilla y sin alharacas, y oferta vinícola para todos los gustos, donde conviven marcas conocidísimas con otras no tanto e incluso desconocidas. Valor añadido siempre.

Para que no haya duda, en estos y los siguientes el servicio del vino es irreprochable –¡al fin en el barrio!–, copa adecuada incluida. Y más, otro de los nexos en común es el añadido estético, continentes puestos con gusto y cuidados al detalle.



Alimentación Quiroga.



Casa Varona.



Amano.

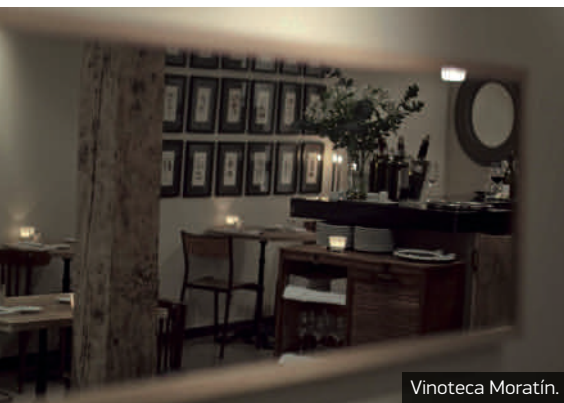




Ferretería by Ego.



Casa González.



Vinoteca Moratín.

La más reciente de estas aperturas vinícolas llegó después del verano, justo frente a Varona. Se trata de **Amano**, el último vecino llegado a la plaza Matute, proyecto del conocido sumiller Fran Ramírez (hasta el estreno compartiendo la dirección de sala del restaurante Alabaster) y su amigo Javier Goya. Otro local avalado por los profesionales que tiene detrás e imprescindible en la zona para los apasionados del vino. Referencias de muy variada procedencia, nacional y foránea, por botellas y por copas tanto en barra como en el comedor. Respecto a su cocina, producto de mercado, respeto al sabor original y nada de artificios. En la calle Atocha, **Ferretería by Ego** es el más espectacular en cuanto a la puesta en escena. Abierto en una centenaria ferretería a la que debe el nombre (abrió por primera vez en 1888, por lo que es patrimonio histórico y cultural de Madrid) y el decorado que recibe a la entrada, el local reformado y restaurado guarda sorprendentes rincones en su interior, donde no faltan antigüedades y obras de arte. Visita imprescindible, las opciones se reparten entre ese espacio a pie de calle, un escenario homenaje a aquel pasado reciente para picar algo (aunque tienes la opción de optar por algo con más contundencia) y tomar unos vinos de la selección que manejan. El resto del establecimiento, distribuido en alturas y salones, con una mesa en la que también se puede disfrutar de su cocina en directo. Es obligado referir el jamón ibérico, uno de los elementos fundamentales

de esta casa porque su copropietario, Emilio García-Ortigosa, es un habilidoso cortador que hace de esto un espectáculo por cómo lo corta, rompiendo fibras y separando los músculos. Eso sí, antes de pedir jamón, conviene consultar precios para evitar sustos... Entrar y tomarle la temperatura con una primera copa de vino es opción acertada; seguro que caerá la segunda.

Cuatro destacadísimos vecinos llegados al barrio en los últimos tiempos e imprescindibles para quienes buscan tomar y descubrir buenos vinos, por selección y atención. Pero dicho esto, completan el recorrido otras dos direcciones en Las Letras, abiertas hace mucho más tiempo pero que también tienen el vino en su ADN. **Casa González** (León, 12) data de 1931, abierta por quien fuera dependiente de La Mallorquina, pastelería histórica de la Puerta del Sol. Vicente González Ambit inaugura esta casa en un local donde también se instala –en la trastienda– la vivienda de la familia. De nuevo, una tienda de ultramarinos donde adquirir embutidos, quesos, conservas... convertida con el tiempo en destacado proveedor de la alta sociedad madrileña. Y sigue ahí. Ahora es una combinación de tienda con unas pocas mesitas (siempre ocupadas) para consumir allí mismo y abrir alguno de los más de 200 vinos nacionales que reúnen en la cava. **Vinoteca Moratín** (Moratín, 36) es mucho más joven pero también recomendable por el entorno acogedor y la rica oferta vinícola. Se trata de una especie de bistró, recoleto, con muy pocas mesas –mejor reservar antes por teléfono– y una carta culinaria manejable.

Es la otra, la de vinos, la que resulta sorprendente, por la infinita cantidad de referencias. Muy bien organizada, mezcla etiquetas de muy diversa procedencia nacional con una rica representación de vinos extranjeros. Impresionante; interesante.

La siguiente parada, tal vez Lavapiés, otro popular barrio madrileño que está lavando la cara y abriendo puertas atractivas relacionadas con vinos. ■



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€

☐ DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

IBAN

BIC

FIRMA



EL MESÓN DE GONZALO

REFERENTE EN SALAMANCA

EL MESÓN DE GONZALO.

PLAZA DEL POETA IGLESIAS, 10. SALAMANCA. TEL.: 923 217 222.
PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 55 €.

»» Visita imprescindible de la capital salmantina tanto por la cocina que practica como por el interés vinícola que demuestra. En un entorno bien atractivo, la selección que propone lo sitúa entre los no muchos establecimientos de la ciudad donde tomar un vino más allá de lo previsible (estamos en una zona donde mandan Ribera y Rioja), bien tratado y bien servido.

Esta casa es una de las históricas de Salamanca. Fue fundada por Manuel Sendín en 1947, a quien siguió su hijo, Gonzalo Sendín, y hoy a cargo del hijo de éste, también Gonzalo de nombre, la tercera generación familiar. A él se debe el cambio estético vivido por el Mesón, convertido en un espacio moderno, luminoso, pero que no ha perdido ni un ápice de su esencia. Continúa siendo una referencia de buenas carnes, pescados y vinos, ¡sin duda!, más allá de la actualización que han vivido sus fogones; tradición y modernidad se dan la mano. Es así como ha logrado mantener a sus fieles parroquianos, de la época del padre y luego de la propia. A cualquier hora hay buen ambiente en esta casa. Y un vino ideal para todo momento del día. La suya es una barra con vida que, además, tras setenta años de historia, fue completamente renovada en junio de 2017. Momento en el que todo el establecimiento fue remozado y redistribuido; de entonces data este *nuevo* Gonzalo, elegante, acogedor, cool.

Vecinos del mismo edificio, restaurante y barra son ahora dos espacios separados con accesos independientes. En la barra el cliente participa ahora de la cocina en directo, ve cómo preparan en el momento sus tapas y raciones, capítulo en el que los clásicos de la casa (croquetas de jamón ibérico, bravas, manitas de cerdo...) han hecho un hueco a propuestas en las que hay técnica e influencias orientales. Y tanto arriba, donde ahora está la barra, como abajo, donde se ubica el restaurante, la bodega es un placer para todo aficionado que se precie porque hay donde elegir: buena representación nacional, novedades, clásicos y alguna etiqueta foránea... incluidas alternativas por copas. ■ MS



RIOJA WINE ACADEMY.

CONSEJO REGULADOR DE LA DOC RIOJA.
www.riojawineacademy.com

»» No hay duda de que la preparación del consumidor, su formación en cierta profundidad, aporta argumentos y sentido crítico y es una garantía de futuro para el vino de calidad. Algunas bodegas y unas pocas entidades lo entienden además como una poderosa herramienta de difusión y de fidelización. El esquema es sencillo: se crea un experto y al mismo tiempo se forma a un vocero que difundirá las virtudes de la marca. Hay cursos señeros muy consolidados, tanto de marcas (Aula Marqués de Riscal, Master Sherry de González Byass) como de zonas (formadores en cava, en jerez...). Rioja se unió a esa corriente en 2016 con la creación del curso de Educadores Oficiales de Rioja, destinado a profesionales que difunden cultura del vino a través de cursos de cata o presentaciones.

Después de cuatro años de lo que el Consejo Regulador de la DOC Rioja califica como "enorme demanda" de ese ciclo inicial, por el que han pasado más de cien alumnos de más de 20 países, el órgano rector del rioja ha ampliado la oferta con la puesta en marcha de Rioja Wine Academy, entidad que ha diseñado cuatro cursos que se impartirán de forma gratuita a través de la página web creada al efecto. Cuatro cursos con cuatro objetivos bien definidos ya desde su enunciado: Diploma en vinos de Rioja será el más básico y tiene unas 15 horas de duración. Va acompañado de otros más especializados: Diploma para Comercio y Distribución, de 18 horas; Diploma para Enoturismo, con una duración de 20 horas, y Formador Oficial en Vinos de Rioja, previsto en tres fases con una previsión de 30 horas.

Los organizadores ponen especial énfasis en el último, que se presenta como destinado a un público más especializado: "formadores, *speakers*, escritores y periodistas del mundo del vino que deseen certificarse en Rioja". Un colectivo que será el único sometido a un proceso de selección previo y seguirán un curso en el que se combina la faceta *on line* con una fase presencial en Rioja, en la sede del Consejo Regulador y en visitas a viñedos y bodegas.

La web de la academia ofrece toda la información necesaria para superar un examen final en el que se exige un acierto del 75 por ciento en los temas propuestos. ■ MNÑ



EL MARGINAL

PARA TODOS LOS BOLSILLOS

EL MARGINAL.

IBIZA, 35. MADRID. TEL. 910 607 280.

PRECIO APROXIMADO POR PERSONA (SIN VINO): 30-35 €.

» En el distrito de Retiro, un bar de vinos bastante distinto a los habituales. En su confortable barra y en las mesas altas, que no admiten reserva, está pensado para los que en cada salida ansían descubrir una nueva etiqueta. El Marginal se ubica en un agradable semisótano donde a finales de los 80 estaba Buen Provecho, dedicado también al vino y a la cocina de producto. Aquí no es de extrañar que sea el vino el que mande por encima de la cocina, ya que los artífices son César Ruiz, Flequi Berruti y Nacho Jiménez, responsables de la distribuidora Alma Vinos y de la tienda La Tintorería.

Su dinámica carta se articula en torno a 101 etiquetas *fugaces* ordenadas de menor a mayor precio, de las cuales salen diariamente una buena selección de vinos por copas. También una carta de vinos *confidenciales* que pertenecen a la colección privada de estos reconocidos profesionales, donde se incluye una selección de vinos desaparecidos, inéditos o de productores muy exclusivos, una colección iniciada hace más de 20 años que esperaba el momento de ofrecerse al público. La imponente cava de vinos con la que se recibe al visitante merece mención especial. En cuanto a zonas de producción, no hay reglas. Se encuentran vinos de todos los rincones de nuestro país y del mundo.

Para armonizar el trago, las propuestas pasan por los ibéricos de Carrasco Guijuelo, la butifarra de Cal Rovira, las conservas Premium de Güeyu Mar, como las sardinas a la brasa, el Caviar Paris 1925 o quesos variados, además de clásicas raciones como los huevos fritos de Curro del proyecto solidario Cobardes y Gallinas, fritos y servidos con paleta ibérica. Los viernes, sábados y domingos al mediodía se ofrecen platos de cuchara con firma de distintos cocineros. Para disfrutar con tiempo de estas propuestas tienen una mesa alta con capacidad para 8 personas que sí se puede reservar. Su pretensión es fomentar la cultura del vino poniendo por delante la relación con el productor, su método de elaboración y el tributo al vino que produce. Por si fuera poco, disponen de copas idóneas para cada uno de los vinos solicitados, sirviéndose en función del origen, el tipo y la categoría. ¿Alguien da más? ■ MR



SANTERRA NEOTABERNA

ESTRENO EN CHAMBERÍ

SANTERRA NEOTABERNA.

PONZANO, 62. MADRID. TEL. 919 070 415.

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

» Uno de los últimos vecinos vinícolas llegados a la exitosa calle Ponzano, la nueva zona madrileña en la que se vienen agolpando locales de referencia desde hace unos pocos años. Es propiedad de los dueños de Santerra (General Pardiñas, 56), Santerra Neotaberna llegaba el pasado diciembre a Chamberí con una versión más *canalla* y casual donde la zona de barra toma protagonismo, aunque no falta comedor.

Podemos hablar de una barra gastronómica, asentada en una materia prima seleccionada que presentan en imaginativas elaboraciones donde destaca la mezcla de productos, sabores, técnicas e influencias. La autoría es de Miguel Carretero y, entre



sus creaciones, es llamativo el torrezno con salsa de tomatillo verde; la molleja de ternera, chimichurri, tirabeques y boniato; los rejos chili peppers (su bocata de calamares); la lubina de estero frita con mojo verde canario... Pero también callos a la madrileña, steak tartar o jamón ibérico cortado a cuchillo. Hay para elegir.

En lo que a vinos se refiere, pocos (tintos, blancos y un par de espumosos) pero muy distintos y, sobre todo, poco conocidos, salvo un par de excepciones. Una decisión empresarial que merece ser valorada y agradecida porque coloca todas las referencias al mismo nivel de oportunidad. Más allá de contribuir con la selección a dar a conocer elaboraciones menos populares y poco habituales en las cartas, ni siquiera en las más numerosas. Pero, como es un local abierto de manera ininterrumpida hasta las dos de la mañana, la coctelería es destacado protagonista además de la música en directo. Sin olvidar el vermú de los domingos, un clásico madrileño que tiene en esta Neotaberna otro punto de encuentro. Una dirección con animado ambiente desde primera hora de la tarde y desde el mediodía si se trata de fin de semana. Otra parada de disfrute para la *procesión enogastro* que se viene practicando desde hace algunos años en la calle Ponzano. ■ MS



Barcelona Wine Week Volver a empezar

EL ÉXITO DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LA BARCELONA WINE WEEK, CELEBRADA EN FEBRERO, LLEVA A SUS ORGANIZADORES A VALORAR UNA PERIODICIDAD ANUAL DE UNA FERIA QUE ASPIRA A SER EL GRAN ESCAPARATE DEL VINO ESPAÑOL. LA FERIA QUE SUSTITUYE AL VIEJO INTERVIN, YA EMANCIPADA DE ALIMENTARIA, SE PRESENTA COMO UNA PROPUESTA NOVEDOSA.

»» Cerca de 15.600 visitantes, el 13 por ciento procedentes de 54 países, unas 3.200 reuniones de negocio, más de 130.000 copas catadas con Riedel, medio centenar de actividades programadas, unos 350 compradores internacionales, 550 expositores y 40 denominaciones de origen presentes son los grandes números de la primera edición de la Barcelona Wine Week (BWW).

El éxito, tras superarse con alivio los malos presagios por problemas de organización de un salón que no empezó a contratar hasta agosto del año pasado, ha llevado a estudiar convertir este encuentro ferial en anual. Se ha valorado la posibilidad de celebrarse en febrero del 2021 en el recinto ferial de Montjuïc. La primera BWW, sin embargo,



solo llenó uno de los dos pabellones previstos inicialmente tras independizarse este año de Alimentaria. La hasta ahora bienal Intervi se ha remodelado por la preocupante deriva a la baja que tuvo este salón en sus últimos años mientras el creciente número de actividades alrededor de la feria le iba restando peso e interés. Organizada por Alimentaria Exhibitions, ha contado, entre otras instituciones, con el apoyo de la Federación Española del Vino (FEV) y del ICEX España Exportación e Inversiones. Lo que sí se ha decidido ya es que se dará continuidad al nuevo formato, “dando importancia a los territorios”, según el presidente de la patronal Associació Vinícola Catalana, Valentí Roqueta.

El presidente de la BWW, Javier Pagés, ha destacado que el salón es “un escaparate de la excelencia del vino español”, y que quiere ser “el gran referente internacional de España”. Pagés ha hecho un primer balance “muy satisfactorio” de un salón que partía de “un concepto novedoso, de alguna forma rupturista, que suponía asumir riesgos”. Por su parte, J. Antonio Valls, director general de Alimentaria Exhibitions, remarca “la buena aceptación” por parte de los profesionales del nuevo formato de un salón que “da cabida tanto a grandes grupos como a pequeñas bodegas, dando todo el protagonismo al vino”.

En la onda

La organización del salón se ha comprometido a reciclar la mayor parte del mobiliario utilizado en su próxima edición. Asimismo, ha colaborado con Ecovidrio –que ha recogido más de 10.000 botellas durante la celebración del salón– para fomentar el reciclaje de botellas y ha reducido el uso de plásticos de un solo uso.

La BWW ha puesto el foco también en el vino producido e impulsado por mujeres o en los elaborados naturales, ecológicos y biodinámicos. Gran expectación despertó la presentación de un estudio del sumiller canadiense François Chartier para demostrar científicamente que “el cava es un vino de prestigio idóneo para acompañar los sabores del mundo y crear armonías perfectas”. Se ha creado, en colaboración de la DO Cava, un mapa de la mejor coincidencia entre la comida mundial y los diferentes cavas.

Actividades en la feria

Pablo Franco, director técnico del Consejo Regulador de la DOC Rioja, dirigió una cata que repasó los avances regulatorios llevados a cabo durante los últimos años en cuanto a zonificación, fase que se inició en 1998 y que se culminó en 2017 con las actualizaciones de los vinos *de zona* y *de municipio*, así como con la aprobación de la figura de *viñedo singular*, la nueva mención para vinos ligados específicamente a una parcela o paraje concreto. La cata la abrió el presidente de la DOC Rioja, Fernando Salamero. Por su parte, Mireia y Miquel Torres, miembros de la quinta generación de



Familia Torres, impartieron una cata magistral de vinos elaborados con variedades ancestrales recuperadas para mostrar su potencial enológico y capacidad para afrontar el cambio climático.

Una cata sobre la crianza biológica al límite, dirigida por el enólogo de González Byass Antonio Flores; la presencia del editor ejecutivo de The Wine Spectator, Tom Matthews; una cata dirigida por el director técnico y enólogo de Legaris, Jorge Bombín, para presentar las nuevas añadas y novedades de su colección Vinos de Pueblo; la presentación del nuevo reposicionamiento de la imagen de Vallformosa o un acto que reunió a los sumilleres ex El Bulli, Ferran Centelles y David Seijas fueron otras de las propuestas de interés.

La BWW también contó con el *Foro Cava. Dieta Mediterránea y Salud*, en el que se concluyó que el cava, como vino espumoso, está considerado un alimento y su consumo moderado contribuye a potenciar los beneficios de la dieta mediterránea en un 25 por ciento.

Este primer foro ha sido impulsado por la DO Cava y por la Fundación Dieta Mediterránea. El presidente de la DO Cava, Javier Pagés, destaca la importancia del valor de marca de la dieta mediterránea y del cava, que “pasa por la salud, la sostenibilidad, la cultura y la calidad de producto ligado al territorio”.

Fuera de programa

No faltó tampoco un programa *off*, actividades que coinciden con la celebración de la feria. Destacó la cuarta edición del salón Las Mujeres del Vino en Barcelona, que atrajo a 289 personas. En este salón, celebrado en la barcelonesa Fábrica Moritz, participaron 27 bodegas. Por su parte, más de 20 bodegas llenaron una de las salas del hotel Sir Víctor de Barcelona en la quinta edición de la G-Night, organizada por la Associació Terra de Garnatxes. Y la primera edición de los Barcelona Rosé International Bubbles Awards, organizados por Vadevi en el marco de la Barcelona Wine Week likes de city!, premió al cava rosado Montesquius 1918 '09, gran reserva brut nature, con la Gran Medalla de Oro. ■

Ramon Francàs

DO Somontano Catorce años en autobús

Con más de 745.000 viajeros desde que se puso en marcha, el Bus del Vino del Somontano se dibuja como una de las iniciativas más exitosas del turismo del vino en Aragón. Consiste en un viaje de un día de duración, en sábado y domingo, con salida desde Zaragoza y recorridos diferentes dentro de la DO Somontano en los que se incluyen visitas a bodegas y a distintos monumentos y catas de vinos de la zona.

El Bus del Vino del Somontano se puso en marcha en 2007 y llevó a tierras oscenses a algo más de 40.000 visitantes. Con la única excepción de 2012, en las ediciones posteriores no dejó de crecer hasta superar los 93.000 viajeros en 2019. Los organizadores esperan superar esa cifra en la serie de viajes en bus programada para este año, que fue presentada recientemente y que incluye nueve recorridos. Se abre el telón el 22 de marzo y finaliza el 28 de noviembre. El precio del billete es de 32 € por persona.



bria, Guipúzcoa, Huelva, Las Palmas, León, Lugo, Ourense, Pontevedra, Tenerife y Vizcaya; en las regiones francesas de Pirineos (Jurançon, Madiran...), Aquitania (incluyendo la orilla izquierda del Garona en Burdeos), Poitou-Charentes y Loira (desde Nantes hasta Anjou-Saumur); en el sur del Reino Unido así como en todo el país de Portugal y sus islas".

Las bases establecen once categorías de vinos y se otorgará un máximo de tres premios por categoría. La inscripción (50 euros por el primer vino y 25 por cada vino adicional) se cierra el 30 de abril o cuando se alcancen las 200 inscripciones, cifra máxima de participantes en el concurso.

Campaña OIVE en móviles Reír con vino

Vino, humor y bares, tres argumentos poderosos para fomentar las relaciones humanas, suman en la campaña de promoción genérica #Chateemos, que lanza en abril la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) a través de los dispositivos móviles, en redes sociales y en la web www.mejorconvino.com. Son nueve capítulos de aparición mensual en los que se desarrollan divertidas situaciones en torno a un chato de vino consumido en un bar. Al mismo tiempo, en abril se pone en marcha la nueva campaña publicitaria Expertos en saborear cada momento con vino, con la que la OIVE busca convencer de que no hay que ser un experto para disfrutar del vino. Situaciones como una barbacoa o un picnic en la playa son algunas de las propuestas con vinos que se podrán ver en abril y mayo en televisión y también en redes sociales y móviles.

Protección del patrimonio Premio Fondillón

El Museo del Prado ha sido el primer galardonado con el Premio Fondillón, instituido por el Consejo Regulador de la DO Alicante para "reforzar algunos de los valores más importantes que atesora la zona en cuanto a historia, calidad de vinos, y, en concreto, defensa y revalorización de cualquier tipo de patrimonio". En esta primera

edición se ha querido reconocer la labor de la gran pinacoteca madrileña con motivo del segundo centenario de su creación "y por haber sabido transmitir de forma moderna su importante patrimonio artístico, la historia de la colección, sus sedes o los nuevos retos ante el futuro, entre ellos, nuevas formas de comunicación".

El Premio Fondillón es un nuevo galardón incorporado a los reconocimientos que cada año concede la DO Alicante a profesionales de la hostelería y del comercio alicantinos. En la edición de este año los Premios Alicante DOP 2020 fueron para el restaurante El Hogar del Pescador, de Vilajoirosa, y Quiero Delicatessen, de Villena. La entrega se desarrolló durante el V Salón Profesional celebrado en marzo, que reunió a más de 300 profesionales de la provincia.

Obra de Charo Carrera Enredada gana la Beca Enate 2020

"La belleza de la composición, la perfección compositiva y el uso notable de la tecnología para conseguir una imagen seductora". Así ha descrito el jurado de la Beca Enate 2020 los méritos de *Enredada*, la obra de la palentina Charo Carrera



que se ha alzado con el primer premio en la novena edición de ese certamen. En esta ocasión han participado cuatrocientas obras procedentes de todo el mundo, récord de inscripciones en una beca que es-

tá dotada con 6.000 euros y 6 botellas de vino con etiquetas ilustradas con la imagen ganadora.

El jurado, integrado por cinco expertos y artistas, decidió por unanimidad otorgar el galardón a una obra realizada mediante electrografía sobre terciopelo que "parece cambiar de color cuando el espectador se mueve en torno a ella y produce un singular efecto de, al mismo tiempo, incitar al tacto y mantenerse a distancia para metafóricamente "acariciar con la mirada la superficie sobre la que está centrado ese elemento reticular que tiene algo de enigmático". Las 32 obras finalistas han sido expuestas en la bodega de Salas Bajas durante el mes de marzo. *Enredada* pasa a formar parte de la importante colección de arte contemporáneo de Enate. ■

Concurso en Cangas del Narcea Vinos atlánticos

Del 13 al 16 de junio se va a desarrollar en Cangas del Narcea (Asturias) la primera edición de Atlantic, Concurso de Vinos de Influencia Atlántica. El certamen está organizado por el ayuntamiento de Cangas, la DOP Cangas y la empresa de comunicación Gustatio. Las bases del concurso marcan como objetivos fundamentales "poner en valor a los vinos de corte atlántico y fomentar su diferenciación del resto de vinos del mercado. El concurso pretende promocionarlos, difundir las marcas ganadoras, y en definitiva, mejorar el conocimiento y contribuir a una mayor comercialización de los vinos de las regiones atlánticas. También pretende servir de estímulo para los elaboradores y fomentar una competitividad sana y que redunde en un mayor consumo de vino de calidad".

El concurso se circunscribe a vinos acogidos a denominación de origen o indicación geográfica protegida producidos en "A Coruña, Álava, Asturias, Cádiz, Canta-

Bacchus 2020

Contra viento y marea

»» Bacchus 2020 cerró sus puertas el lunes 9 de marzo, justo a tiempo para esquivar, por lo pelos, la tormenta desatada por el coronavirus. No libró del todo las consecuencias de la pandemia. A lo largo de la misma semana en la que se celebró el concurso, del 5 al 9 de marzo, se cayeron de la lista algunos de los catadores internacionales y hubo que realizar algunos cambios de última hora en el número de catadores, ochenta en total, y la composición de los jurados que se encargaron de valorar la calidad de 1.578 vinos procedentes de 16 países. Fueron los inscritos en esta edición del concurso internacional de vinos que organiza cada año

El concurso otorgó nada menos que 25 premios máximos, Gran Bacchus de Oro, lo que muestra el creciente nivel de calidad de los vinos presentados a concurso. Sin embargo, uno de los aspectos destacables de las últimas ediciones de Bacchus son las actividades que la UEC organiza en torno a la cata. En esta ocasión, dado que España era el país invitado, se abrió el programa el día 5 con un salón-exposición denominado *España, un jardín de variedades*, en el que se pudieron degustar 25 vinos aportados por otras tantas bodegas cada uno elaborado con una variedad de uva diferente. Las variedades más reconocidas y muchas otras minoritarias

estuvieron en una degustación que las bodegas enriquecieron con otros vinos de sus catálogos.

El programa incluyó catas específicas, *master class*, impartidas por otros tantos especialistas, con sugestivos enunciados: *Osborne, tesoros de Jerez*, en el que la bodega de El Puerto de Santa María ofreció parte de su colección de vinos viejos, tanto los VORS como su gama Rare Sherry.

El día 7 Sarah Jane Evans, *master of wine* dirigió *DO Valencia: viñadores mediterráneos*. Al día siguiente el turno fue para la DO Jumilla, que dio la palabra a Heidi Mäkinen,

también MW, para presentar *Podium 2019*, con los vinos premiados en la vigésima quinta edición de su anual Certamen de Calidad de Vinos DO Jumilla, celebrado la pasada primavera.

El 9 de marzo, cuando las olas del virus batían ya contra el muelle, fue el turno de la proclamación de premios. Un total de 25 vinos, los relacionados en el cuadro junto a estas líneas, superaron los 92 puntos sobre cien, el mínimo exigido para acceder al máximo galardón del concurso. Los vinos españoles acapararon 21 de los premios; los otros cuatro viajaron a México, Eslovaquia, Italia y Australia. ■



la Unión Española de Catadores (UEC) con los criterios que marca la Organización Internacional del Vino para respaldar este tipo de certámenes.

Fernando Gurucharri, presidente de la UEC, se mostró muy satisfecho del desarrollo del concurso y destacó la creciente participación de vinos internacionales, uno de los objetivos de Bacchus, que este año supusieron el 22 por ciento del total. Además, se incorporó una nueva categoría específica para vermouths. En el transcurso de Bacchus 2020 se rindió homenaje a uno de los veteranos del concurso, John Salvi MW, presente en los jurados de todas sus ediciones.

Gran Bacchus de Oro 2020

Blancos

- BORDÓN VIÑA SOLE '11 RESERVA B FRANCO-ESPAÑOLAS. DOC RIOJA
- LAS VIRTUDES FORTALEZA '18 B NUESTRA SEÑORA DE LAS VIRTUDES. DO ALICANTE
- MAXIMO BOTRYTIS CINEREA MARCHE IGT '16 AZIENDA VINICOLA UMANI RONCHI. ITALIA
- GRANBAZÁN ETIQUETA ÁMBAR '19 GRANBAZÁN. DO RIÁS BAIXAS.

Tintos

- ANAYÓN PARCELA 15 '17 GRANDES VINOS Y VIÑEDOS. DO CARIÑENA
- BARCO LAS CULEBRAS '13 RESERVA VIÑAYARA. DO RIBERA DEL DUERO
- FAUSTINO SERIE MAGNA '17 CRIANZA B FAUSTINO. DOC RIOJA
- KILÓMETRO 400 '07 B Y V BERGIDENSES. DO BIERZO
- MONTE XANIC GRAN RICARDO '17 MONTE XANIC. MÉXICO
- SOLTERROIR 12 '12 COMPAÑÍA VINÍCOLA SOLTERRA. DO RIBERA DEL DUERO
- WARBOYS VINEYARD MCLAREN VALE SHIRAZ '18 ANGOVE FAMILY WINEMAKERS. MCLAREN VALE (AUSTRALIA)

Generosos

- AMONTILLADO TRADICIÓN B TRADICIÓN. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
- BROTONS GRAN FONDILLÓN RESERVA '64 BROTONS V & A. DO ALICANTE
- BROTONS GRAN FONDILLÓN RESERVA '70 BROTONS V & A. DO ALICANTE
- COQUINERO OSBORNE. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
- DE ALBERTO DORADO VERDEJO B DE ALBERTO. DO RUEDA
- DE LA CRUZ DE 1767 B ARFE. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
- FONDILLÓN MG WINES GROUP. DO ALICANTE
- FRANKOVKA MODRÁ HROZENKOVÝ VÝBER PALUGY '15 VILLA VINO RACA. ESLOVAQUIA
- NOÉ GONZÁLEZ BYASS. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
- OLOROSO TRADICIÓN B TRADICIÓN. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
- PALO CORTADO TRADICIÓN B TRADICIÓN. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
- SIERRA VIENTO ICE '17 BODEGAS SAN VALERO. DO CARIÑENA
- SOLERA INDIA OSBORNE. DO JEREZ-XÉRÈS-SHERRY
- VERMOUTH PADRÓ & CO ROJO AMARGO PADRÓ I FAMILIA. ESPAÑA

EL
sexto
SABOR

PEPE IGLESIAS

MARIDAJES CON
COCINAS
REGIONALES

MURCIA

>> En mi juventud, decir Murcia era evocar una voluptuosa huerta, con mil aromas y colores. Por desgracia, hoy día decir Murcia, es hablar de una de las especulaciones urbanísticas más despiadadas del país, empezando por la terrible y ya casi moribunda Manga del Mar Menor, y siguiendo hacia el interior hasta Archena, donde han plantado un campo de golf, el Altoreal, una aberración en la que las calles limitan con bloques de casas. Un páramo desértico donde, entre la macro urbanización y el golf, consumen los recursos acuíferos propios, y hasta la traída completa del Segura.

Pero vamos a la mesa que es lo nuestro. Sin duda empezaremos por un plato de sabrosa mojama y hueva de mújol, servidas con almendras recién fritas y rociada de aceite de oliva virgen extra. Lo propio es acompañarlos de algún tipo de generoso, como amontillado, palo cortado, etcétera, pero aquí no producen nada parecido, así que podemos optar por uno de esos rosados de Monastrell de Yecla, por ejemplo de bodegas Castaño, u optamos por las cervezas heladas, que tan bien tiran en algunos locales de tapeo.

Entrando ya en cocina, no puede faltar el zarangollo, una especie de pisto de calabacín y cebolla. Muy rico y sano, y revuelto con huevo, todo un primer plato. Si estamos en verano, antes del zarangollo podemos disfrutar de una ensalada murciana, en otras partes llamada *moje* o *mojete*, y que consiste en tomate de la huerta picado, con cebolla, huevo duro y atún en aceite. Si estamos en invierno, la cambiaremos por los *michirones*, una especie de haba

seca que se prepara en guisote con hueso de jamón, chorizo y laurel. Una bomba, yo lo probé en verano y casi me da algo.

Y ya de plato estrella, un arroz de Calasparra, por ejemplo con conejo y caracoles, mi preferido, aunque quizá el más famoso sea el caldero, un arroz caldoso de pescados, generalmente mújol o dorada, aunque previamente se prepara un *fumet* con morralla, que se desprecia. Todos estos platos funcionan bien con ese rosado del aperitivo, o con algún blanco, que ya los hay de buen nivel. Tienen buenos pescados, aunque los mejores, que procedían del Mar Menor, ya han sido esquilados, pero en algunos bares de Cartagena, he probado frituras realmente notables, sobre todo de salmonetes pequeños. Como anécdota les comento que el antiguo puerto de Escombreras no debe su nombre a que fuese un vertedero, si no a un pescado, el *scombrus*, el pez empleado para

fabricar la salsa *garum* por los romanos, y allí estaban su principales instalaciones de producción.

Una especialidad tan rica como curiosa es el pastel murciano de carne, que tiene nada menos que un origen chino, el *RouJiaMo*. Consiste en una base de pasta quebrada, sobre la que va la carne picada (ternera, jamón, chorizo y panceta), y cubierto de masa de hojaldre en espiral. Muy rico, aunque sin chorizo estaría más fino, pero los murcianos... Aquí si entra bien uno de esos tintos de

nuevo cuño que se elaboran en Jumilla. Y de postre, paparajotes, una broma que les provoca la risa cada vez que ven a un madrileño roer las hojas de limonero. Se trata de una masa, en la que se moja una hoja de limonero que rápidamente se fríe y se come, pero solo el rebozado, la hoja es solo para perfumar.

Hay otros dulces, todos muy dulces, como las almojábanas, unas rosquillas de claro origen árabe, la calabaza con arrope, las picardías de Murcia, un caramelo, generalmente de avellana y el tocino de cielo.

Para los postres hay un tinto dulce de Castaño, interesante.

De los ingredientes estrella, están el ya citado arroz de Calasparra, y el más famoso, el pimentón murciano, diferente al de la Vera porque se elabora con pimientos rojos secos al sol durante días, pero sin ahumar, de ahí su sabor dulce.

Y abrimos otro capítulo, el de los vinos, con tres denominaciones de origen, Bullas, Jumilla y Yecla. Al proceder de viñedos situados a gran altitud y con un sol de justicia, se obtienen vinos de graduación muy alta y sabores muy intensos, aunque carentes de elegancia. Hay bodegas nuevas que trabajan en cambiar este perfil, sobre todo en Jumilla y Yecla, pero la gran producción sigue siendo de combate. Los jóvenes han demostrado que la uva autóctona, la Monastrell, puede dar vinos elegantes y perfumados. En Jumilla destaco dos, Carchelo y Juan Gil, ambas presentes y muy bien tratadas en la Guía Proensa. En Yecla destaca hace tiempo, bodegas Castaño, con productos muy interesantes y variados. ■



Michirones.



Zarangollo.

FRICANDÓ DE TERNERA AL VINO RANCIO



INGREDIENTES

Para 4 personas sin escrúpulos idiomáticos.

- 1 kg de ternera cortado fino (aleta, contraculata o morcillo del muslo).
- 1 cebolla.
- 2 tomates maduros.
- 1 paquete de boletus o senderuelas.
- 1 copa de vino rancio.
- 3 dientes de ajo.
- 1 puñado de almendras tostadas.
- Aceite de oliva virgen extra, sal, pimienta negra molida, laurel.



» Presumen los catalanes de que su fricandó es de origen medieval, aunque uno de sus principales ingredientes, el tomate, no llegó a esas tierras hasta finales del siglo XVII. Pero bueno, lo que sí es cierto es que, con o sin tomate, forma parte de su gran recetario tradicional. No es un plato popular sino burgués, incluso noble, ya que el pueblo no tenía acceso a la carne magra de ternera. El otro ingrediente imprescindible son las setas. Los más típicos son los *moixernons*, más conocidos como *perrechicos* o *seta de San Jorge*, pero el precio, la temporalidad y su escasez

NO HAY MISTERIO EN LOS INGREDIENTES. EN REALIDAD, SALVO QUE INTERVENGAN PRODUCTOS DE MALA CALIDAD QUE HARÍAN CUALQUIER PLATO INCOMIBLE, EL FRICANDÓ ES UN GUISOTE QUE SE PREPARA CON LO QUE ENCONTRAMOS INCLUSO EN EL SÚPER DE LA ESQUINA.

los hace de difícil acceso. De no poder acceder a ellos, se pueden usar boletus, senderuelas, trompetas, etcétera. Donde sí que hay muchas variaciones es en los líquidos. Unos ponen vino blanco, otros brandy, incluso cerveza, así que yo probé con vino rancio del Priorato, el De Muller, que enriqueció notablemente el plato. En Francia hacen una preparación que llaman *fricandeau*, pero que es como un paté de campaña, o sea, nada que ver con este plato.



Fricandeau.



Boletus.

LOS INGREDIENTES

No hay misterio en los ingredientes. En realidad, salvo que intervengan productos de mala calidad que harían cualquier plato incomible, el fricandó es un guisote que se prepara con lo que encontramos incluso en el súper de la esquina. Quizá lo más complicado sean las setas, porque yo solo he visto cestas y cestas de setas frescas en algunas fruterías especializadas de La Boquería, pero siempre podemos recurrir a las liofilizadas, o sea, desecadas, entre las que destaco los boletus, muy comunes en todo establecimiento medianamente decente, y cuyo sabor es realmente definitorio. Más suaves, pero igualmente sabrosas, son las senderuelas, unas setas que ganan con el secado.

¿El resto? Pues lo que decimos siempre: el que pueda acceder a hortalizas de huerta, pues enhorabuena; el resto de los mortales tendrá que utilizar lo que haya en la frutería del súper. Y, sí, la diferencia es como de la noche al día.

PREPARACIÓN

Empezamos por rehogar la carne a fuego fuerte. No se trata de cocinarla, sino de tostarla para cerrar los poros y coger un poco de sabor churruscado, que le da mucha gracia. Incorporamos la cebolla picada gruesa y los ajos golpeados. Cuando esté hecha, y empezando a dorarse, añadimos los tomates pelados partidos en grueso y las especias. Se deja cocer un poco y se riega con el vino. Basta un hervor

para evaporar el alcohol; entonces agregamos las setas.

Tostamos las almendras y las majamos en el mortero. Se incorporan al guiso, que estará listo cuando la carne esté blandita.

Con los guisotes de carne y salsa espesa, lo que más me gusta es servirlos con *spätzle*, unos goterones de pasta fresca, fáciles de hacer sobre la marcha y típicos de la cocina alemana (allí los sirven con el *goulash*). Un sucedáneo son los gnocchi de patata, solo salteados con mantequilla; funcionan de maravilla como guarnición en platos de carne con salsa. Si no nos apañamos, se puede cocer

un poco de pasta pequeña. La ideal es el orzo, pero en España no se encuentra

fácilmente, aunque los hermanos Torres digan que sí. Se pueden poner unas *orechiette*, que quedan monas,

pero si no, lo que he puesto es un arroz basmati con puerro crudo, una solución que nos saca del apuro con dignidad. ■



Orzo.



VINOS RECOMENDADOS

Buen plato para los tintos, incluso los reservas, por ejemplo de la Ribera del Duero, aunque en España hay tantos vinos magníficos que es difícil elegir. Los de Toro son formidables y van como un guante a este plato. Hay uno muy interesante del Montsant, el Pinyeres Negre, de uvas Garnacha y Cariñena procedentes de viñedos viejos, con doce meses de crianza, que me parece el ideal. Además, cuesta 9 €, así que, la cuenta.

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.



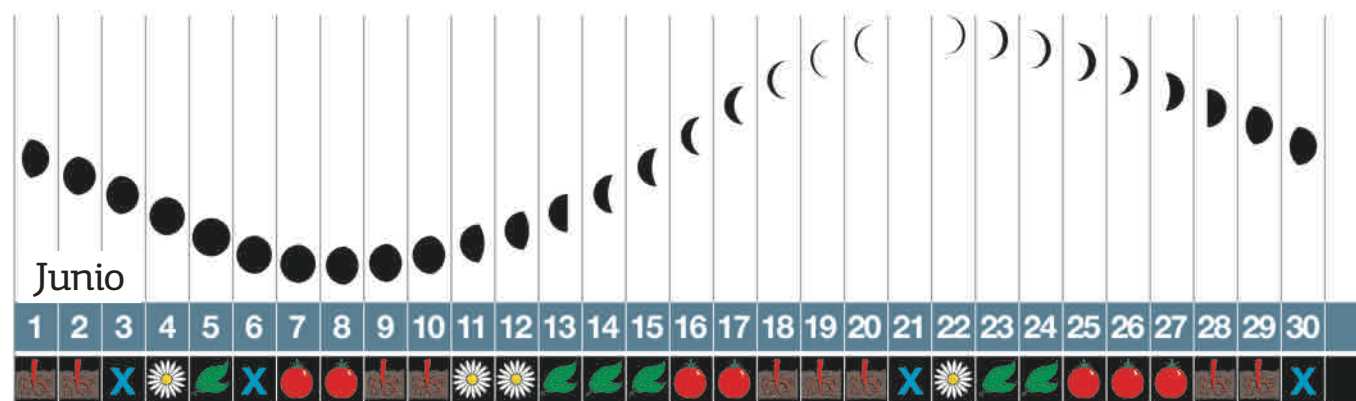
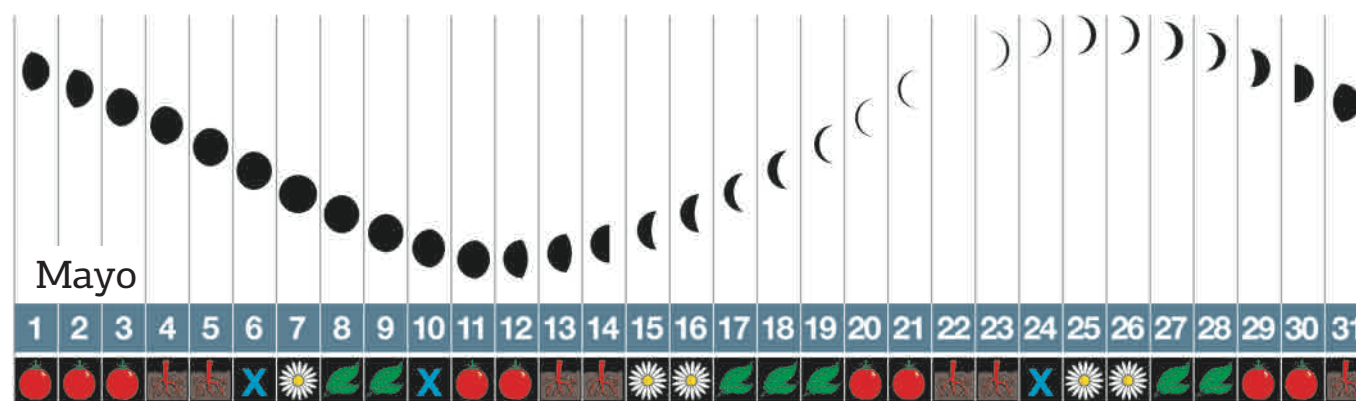
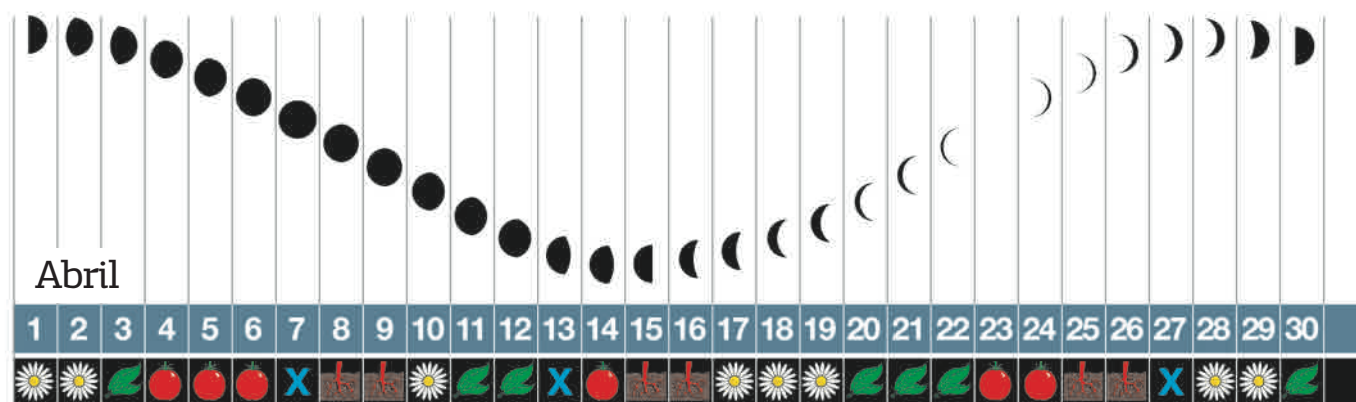
DÍAS DE RAÍZ

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.



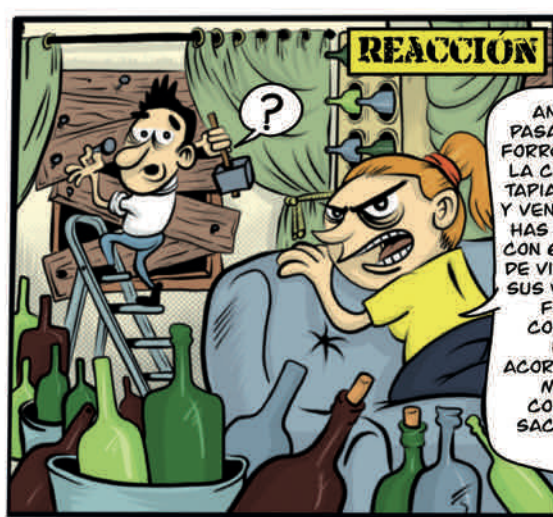
NODO LUNAR

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.





FASES DE ASIMILACIÓN DE CATÁSTROFES





Y DESPUÉS DEL COVID-19 ¿QUÉ?

» Imagino que estarán ustedes hasta la coronilla de oír hablar del coronavirus hasta en la sopa; que si miles de muertos, hospitales saturados, regiones en cuarentena, la población encerrada en sus casas, expansión de la pandemia como una mancha de aceite, etcétera. Pero todavía no he visto u oído ningún trabajo sobre las consecuencias económicas de este desbarajuste.

El día que el Gobierno decretó el Estado de Alarma, mi mujer fue a comprar el pan a una confitería que hay al lado de casa (la panadería que está enfrente ya estaba cerrada) y la chica le dijo “Le he preparado a tu marido un frasco de bombones de licor porque serán los últimos que hagamos hasta Dios sabe cuando. No vendemos ni una escoba, así que cerramos hasta nueva orden”. Eso en un pequeño comercio de un pueblo minero como Mieres. No quiero pensar lo que habrá en Madrid. ¿Cómo resistirá un empresario estar durante tres o cuatro meses sin facturar?, un negocio cerrado es un chorreo de dinero, aunque solo sean los alquileres y gastos de comunidad.

Pero hay algo más gordo aún, y es que el Estado se ha comprometido a pagar los salarios a través de la Seguridad Social. ¿Cuántos cientos o miles de millones de euros puede suponer pagar todos los sueldos del país durante meses? No puedo calcularlo, pero la cifra debe ser de vértigo. Tanto que vaticino la quiebra del sistema, el hundimiento del Tesoro público. Ahí sí que vamos sufrir una pandemia, pero de hambre.

La hostelería y todo lo relacionado con el turismo, primer recurso económico del país, han caído. Hoteles, bares, restaurantes, *fast-foods*, etcétera, han echado la cancela. Recuerdo que, cuando tenía restaurantes, cerrábamos en verano porque Madrid se quedaba vacío, pero es que tardaba tres o cuatro meses en volver a normalizar las cuentas, porque el cierre había costado una fortuna. Y eso era un solo mes. Imaginen lo que va a pasar ahora que pueden quedar así cuatro o cinco. Me temo que muchos, por no decir la mayoría, ya no abrirán nunca.

Un amigo mío que tiene una tienda de muebles, cerrada por orden gubernamental, me decía: “He cerrado cuando me ha llegado la orden, pero lo hubiera hecho igual porque no me entraban ni las arañas. Las fábricas con las que trabajo me llamaban sin parar para hacerme ofertas catastróficas porque están cerrando por inactividad”.



Un sector que no he pulsado es el nuestro, el mundo del vino, pero me imagino que andará patas arriba, porque sin hostelería ni consumo que no sea el de supervivencia, no venderán ni un chato. Y así en todos los sectores, zapaterías e industrias productoras, joyerías, talleres de automóviles, tiendas de alimentación, imprentas, librerías, tiendas e industrias de textil y confección, y así hasta cubrir toda la actividad empresarial y laboral del país. Los que deben estar haciendo el agosto son los de comida congelada a domicilio, como Bofrost, porque es la forma más cómoda de comer variado, respetando las normas de aislamiento.

Pero esta locura no solo afecta a España, sino a medio mundo, esa mitad que nos incumbe, porque poco nos importa si Corea del Norte se mantiene en pie. De hecho quizá sean los sistemas comunistas los que puedan afrontar este caos.

Y para poner una guinda, coincide con que tenemos a los dirigentes más nefastos de la historia, porque si el Sánchez es una calabaza, no sé qué podemos decir del Trump. Ese pelo de estropajo que llegó a decir que esto del Covid era un cuento, como lo del calentamiento global. Y lo más trágico es que, si se presentase a nuevas elecciones, las ganaría. Los yanquis deben ser tan cretinos como los catalanes, que tienen gobernantes que los están engañando y abrasando, y siguen votándoles. ¡Qué ruina!

¿Soluciones? Ya me gustaría poder aportar una, aunque fuese mala, pero es como el que se tira de una avioneta sin paracaídas, la bajada será trágica, pero la llegada... No creo que estas medidas de contención sean eficaces, de hecho, si sopesamos los pros y los contras, yo creo que han sido catastróficas, porque no piensan en “Y después del Covid-19 ¿Qué?”.

Creo que los gobiernos occidentales deberían ponerse manos a la obra antes de que sea tarde. Para evitar esa catástrofe sí hay medidas que tomar, pero hay que hacerlo de forma inmediata, luego será tarde.

Carpe diem. ■



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL
Desde 1858



LOS TIEMPOS CAMBIAN,
LO AUTÉNTICO PERMANECE.

150
Aniversario

FAMILIA
TORRES

Desde  1870

Guardianes del paisaje durante cinco generaciones

Durante 150 años, hemos aprendido a escuchar a la naturaleza.
Este vínculo personal con los paisajes del vino nos ha inspirado a preservar viñedos históricos
y a recuperar variedades ancestrales casi extinguidas cultivadas por nuestros antepasados.

Hoy, más que nunca, creemos que hay que devolver a la naturaleza
todo lo que nos ha dado, por ello cuidamos nuestros viñedos ecológicos
y luchamos activamente contra el cambio climático.

Gracias por recorrer este camino juntos.

Alfonso A. Torres

