

OIV / AIURRI / VIÑA LA TULA / FAUSTINO I / DE VINOS POR ALMERÍA

planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

**Reus,
capital del vermut**

**Poda
de respeto**



Valdeorras

ISSN 1699-5163
9 1771699 51630 1

(only Spain)

6,00 €

número 116

OCTUBRE / NOVIEMBRE 2024



EDICIONES LIMITADAS

LA SINGULARIDAD DEL VIÑEDO EN LOS PAISAJES DE RIOJA.



Hemos seleccionado las mejores uvas de nuestros viñedos para elaborar dos vinos monovarietales de estilo moderno y honesto en los que se busca la máxima pureza frutal a través de la barrica francesa. De la Rioja Alta nace la Edición Limitada Tempranillo, una singular reinterpretación de esta variedad, en la que destaca la armonía y el equilibrio. De la Rioja Oriental elaboramos Edición Limitada Garnacha, en el que fruta roja y aromas florales son protagonistas en un tinto fresco y de carácter mediterráneo.

"El vino se disfruta con moderación"

WINE in MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

DESDE  1924

RAMÓN 'BILBAO
100 AÑOS
INSPIRADOS
por la CURIOSIDAD



LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

¡Al ataque!

Los cornetines y las trompetas llaman a la carga y la anunciada ofensiva contra el consumo de alcohol se acerca al imperio de la ley, lo que, dada la situación de la Administración de Justicia, da bastante miedo. Llega como de tapadillo, en un anteproyecto presentado en época estival al consejo de ministros y envuelto en una ley de protección de los menores. Se anunciaba desde hace tiempo y es la vuelta de unas intenciones prohibicionistas que ya son añejas.

En ocasiones, tal vez con demasiada frecuencia, las filosofías y los intereses de distintos departamentos de un mismo gobierno son, más que contradictorias, irreconciliables. Si se añaden pulciones ideológicas y personalismos políticos, el ruido se puede hacer insoportable. En el caso de la anunciada legislación sobre el consumo de alcohol, y ceñido al mundo del vino, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (es importante subrayar que también de Alimentación) está obligado a proteger una actividad que tiene alguna trascendencia en el país con mayor superficie de viñedo del mundo y el tercero en producción de vino. En cifras, actúan en España 3.843 bodegas que elaboran el producto de más de medio millón de viñas y dan trabajo directo a unas 30.000 personas. Enfrente, el Ministerio de Sanidad, que quiere aislar al ciudadano de tan peligroso elemento, y los responsables de Tráfico, que quieren aplicar la tolerancia cero de alcohol a la hora de manejar el coche.

Y todos son objetivos razonables. Ocurre que los planteamientos incluyen iniciativas discutibles, que se repiten transcurridos más de quince años desde la anterior ofensiva, capitaneada por la ministra Elena Salgado, en la que se podría haber relegado a revistas como esta al rincón de las publicaciones pornográficas para que el vino no fuera visible a los niños ni siquiera en los quioscos de prensa. El anteproyecto actual se acerca a esa propuesta.

En el planteamiento, presentado por la ministra de Sanidad al consejo de ministros el 30 de julio bajo el título de Anteproyecto de Ley para la Prevención del Alcohol en Menores, se justifica la iniciativa en una encuesta que dice que la edad media de inicio en el consumo ocasional de alcohol es de 14 años y que con 15 ya se da el consumo semanal. Sería útil saber qué

porcentaje de esa ración de alcohol, corresponde al vino y cuál a mezclas infames o a destilados, auténticos protagonistas del consumo alcohólico de los jóvenes.

Como en el caso de las campañas antitabaco, como ya las leyes *antibotellón* prohíben el consumo en la vía pública, se pretende atacar acotando la publicidad de bebidas en las cercanías de lugares frecuentados por menores, lo que, en una interpretación estricta, significa toda la calle. La excepción, tal vez, serán las terrazas de bares y restaurantes, escaparate de fumadores y bebedores de alcohol, que seguirán dando ejemplo aunque estén junto a colegios y parques infantiles, que son cotos protegidos para los niños y los perros. Eso sí, las mesas y toldos de esas terrazas no deberán lucir publicidad de bebidas alcohólicas.

A cambio, se propone atentar contra la libertad de empresa acotando los lugares en los que se podrán abrir establecimientos de venta y consumo de bebidas alcohólicas, para los que se han de tener en cuenta la densidad o concentración de puntos de venta de bebidas (¿se instará a disolver las zonas de vinos de las ciudades?) y la proximidad de esos puntos de venta de colegios y otros centros frecuentados por menores (tal vez cines y teatros).

Además de instar a las administraciones autonómicas y municipales a realizar campañas de adoctrinamiento (no de información) en educación, sanidad, cultura, deportes, investigación, seguridad vial y ámbitos laboral y familiar, se plantea prohibir directamente el consumo de bebidas alcohólicas a todo el mundo en todos los centros docentes (no se citan las universidades), centros de menores o residencias que admitan a menores de edad y en centros deportivos, de ocio o destinados a espectáculos cuando a ellos puedan acudir menores.

La guinda se pone en la publicidad, limitada a nombres de empresa, marcas y logotipos pero sólo a más de doscientos metros lineales de los accesos a zonas frecuentadas por menores. Ya está prohibido publicitar estudios que informen sobre eventuales efectos beneficiosos de un consumo moderado de alcohol, pero se va más lejos y se quiere desterrar incluso la recomendación «bebe con moderación» porque el legislador interpreta que incita al consumo. Aunque sea el consumo inteligente, moderado y racional de una bebida considerada legalmente como alimento y que está incorporada a los hábitos y la cultura en nuestro entorno occidental desde hace diez mil años. Se incluye la publicidad de las bebidas sin alcohol que compartan marca con bebidas alcohólicas, caso de la cerveza o el pujante capítulo de los vinos y licores 0,0.

El anteproyecto es susceptible de ser modificado en su tramitación. Tras ser aprobado en el consejo de ministros será sometido a valoración e información por otros ministerios y organismo públicos con competencias en el asunto y se oír a asociaciones e instituciones privadas relacionadas con la producción y venta de bebidas alcohólicas. Después volverá al consejo de ministros que lo enviará para su tramitación parlamentaria como proyecto de ley.

Una vez en vigor, los niños y adolescentes estarán protegidos de tan perniciosos elementos hasta el punto de que terminarán por no saber qué es el vino. No tendrán noticias de su existencia cuando vayan o vuelvan de ver películas llenas de violencia o lenguaje soez mientras se atiborran de bebidas gaseosas ricas en azúcar, de pastelería industrial con sus perniciosas grasas y de chuches cargadas de aditivos aromatizantes o conservantes. Y ni una palabra sobre la posibilidad de informar o educar al respecto. Estamos de enhorabuena. ■

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

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch,
Pilar Calleja, Amaya Cervera,
Carlos Delgado, Javier Fernández Piera,
María Antonia Fernández-Daza,
Ramon Francàs i Martorell, Luis García Torrén,
Fernando Gurucharri, José Hidalgo Togores,
Paz Ivison, Fernando Lázaro, Salvador Manjón,
M^a Pilar Molestina, Raquel Pardo,
Ulises P. Moratalla, Miguel Ángel Rincón,
Mar Romero, Mara Sánchez, Pepe Seoane,
Vanessa Viñolo, Mikel Zeberio

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

DIRECTOR DE ARTE Y MAQUETACIÓN
David Montoya
(david.mntgr@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: planetavino@proensa.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.

LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL



Los monográficos de **Planetavino**
para su biblioteca vinícola o para
obsequiar a sus amigos.



PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com

SUMARIO



VALDEORRAS SE ATA AL GODELLO

La uva Godello es la variedad de moda en los últimos años. La DO Valdeorras se postula como la cuna del Godello y como defensora feroz de unos presuntos derechos de propiedad. Las bodegas, a lo suyo, exploran sus caminos.



REUS, CAPITAL DEL VERMUT

El vermut ha jugado un papel importante en la economía de Reus desde hace más de cien años. El buen momento que vive ese vino aromatizado ha impulsado un renacer de la producción, con el apoyo de las instituciones.



Saber Más LA PODA DE RESPETO

Intervenir con precisión para favorecer el fluir natural de la savia en la planta. La modernidad adopta criterios tradicionales para que la poda, intervención fundamental, se ciña a criterios que no interfieran el ciclo natural.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3
¡Al ataque!

NOTICIAS 6

La Organización Internacional de la Viña y el Vino
¡La Godello es mía!

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS 14
El agua

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 16
Un jardín con viñas no es viñedo

VINOS Y BODEGAS 18
Aiurri
Viña La Tula
Faustino I

**48 MENSAJE EN UNA BOTELLA,
DE M^a PILAR MOLESTINA**
Contar para sobrevivir

56 DE VINOS POR ...
Almería

60 PISTAS
Aitor Esnal / Gofio
Bagos / Asador de Castilla

63 BARRA LIBRE
Premios Alimentos de España

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO
Cuando el tapón es el problema

La OIV cumple 100 años

DONDE SE GESTAN LAS NORMAS

LA ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO COMPUESTA EN LA ACTUALIDAD POR 50 ESTADOS MIEMBROS, CUMPLE CIEN AÑOS DE VIDA. UN LARGO RECORRIDO EN EL QUE LOS AVATARES POLÍTICOS, SOCIALES Y CLIMÁTICOS HAN DEJADO SU POSO. EN ESTE 2024 CELEBRA SU CENTENARIO EN PARALELO AL AÑO INTERNACIONAL DE LA VID Y EL VINO, ANTE UN ESCENARIO EN EL QUE SE ENFRENTA A IMPORTANTES RETOS COMO LA DIGITALIZACIÓN, EL CAMBIO CLIMÁTICO, UNA BAJADA DEL CONSUMO Y UNA OFENSIVA CONTRA EL CONSUMO DE ALCOHOL, CON LOS QUE TENDRÁ QUE LIDIAR EN AÑOS VENIDEROS.

La OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino) nació en 2001 pero su origen se remonta a 1924 cuando abrió la primera oficina en París. España, Francia, Grecia, Hungría, Italia, Luxemburgo, Portugal y Túnez fueron los creadores de esta organización con el fin de que una institución velara por los intereses del vino y su elaboración. Para celebrar su siglo de historia, este año ha organizado distintos actos, mesas redondas y reuniones y, durante los días 14 al 18 de octubre, con Francia como país anfitrión, tendrá lugar el 45º Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la 22ª Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV).

FILOXERA Y FRAUDE

Antes de que la actual OIV se constituyera como organización, se sucedieron algunos eventos internacionales que pueden considerarse como el germen de esta institución. El primero del que se tiene noticia fue en 1874, tras la plaga de la filoxera que casi destruyó la vitivinicultura



européa. Entonces, los viticultores de Francia, Italia, Suiza, Austria y Alemania se reunieron en la ciudad gala de Montpellier, en un congreso que se celebró del 22 al 30 de octubre de ese año, para buscar juntos la mejor forma de combatir a tan temido insecto. Un *mal bicho* que una vez superado dio paso, 35 años después, a otros contratiempos en el sector como el crecimiento

anárquico de la producción y del comercio, que derivó en un fraude mundial en el que se etiquetaban como vino bebidas de todo tipo sin serlo. En 1908 y 1909 se celebraron dos congresos, uno en Ginebra y otro en París, para analizar este inquietante problema y se lograron avances importantes contra las indicaciones de procedencia falsas. La Primera Guerra Mundial puso un punto y aparte a

esta actividad, hasta que en 1922, la Sociedad Francesa para el Fomento de la Agricultura sugirió la creación de una organización internacional del vino compuesta por Italia, Grecia, España, Portugal, Francia, Hungría, Luxemburgo y Túnez.

ENOLOGÍA MUNDIAL

No fue hasta 1924 cuando se celebraron en París dos conferencias que analizaron



las posibilidades y los procedimientos para la creación de una organización internacional. El 29 de noviembre se firmó un acuerdo para crear una Oficina Internacional del Vino en París. La OIV había nacido desde el punto de vista jurídico, pero hubo que esperar tres años, hasta el 5 de diciembre de 1927, para celebrar la sesión de constitución.

El contexto en el que nació esta institución no era nada halagüeño. Desde principios del siglo XX la vid había dejado de ser un cultivo de unos pocos países para convertirse en una actividad agrícola de gran importancia social, demográfica y económica, cuyo espectacular crecimiento se había producido con un desorden que sumió al sector vitivinícola en un estado de innumerables dificultades. Los fraudes abundaban, los impuestos sobre el vino solían ser muy elevados y los

prejuicios contra esta bebida, a falta de una información seria y responsable, alimentaban una hostilidad creciente, cuya manifestación más aguda fue la prohibición pura y dura, la Ley Seca.

El ejemplo de los Estados Unidos, seguido por Finlandia, se propagó por Europa y se replicó en Suiza, Austria y Dinamarca. La

producción, por su parte, no dejaba de aumentar gracias a la extensión de los viñedos o el aumento de su rendimiento. Mientras tanto, el consumo y las ventas se estancaban.

RENOVACIÓN NECESARIA

Cuando la OIV cumplía su trigésimo aniversario se vio la necesidad de adaptarla a

los nuevos tiempos. Esta tarea de renovación fue el legado del francés René Protin, elegido director de la OIV el 20 de diciembre de 1956. El nuevo director amplió los objetivos de la OIV, la dotó de nuevas estructuras y le cambió el nombre. En 1957 pasó a llamarse Oficina Internacional de la Viña y el Vino.

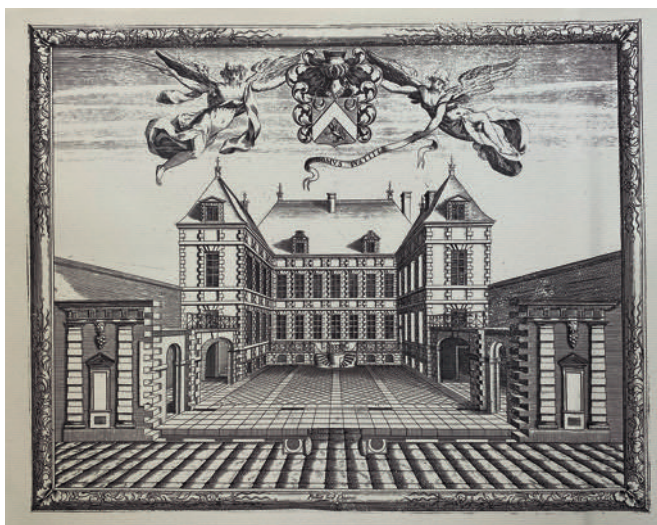
Cuando se fundó, la Oficina Internacional de la Viña y el Vino estaba formada por ocho países productores. Casi un siglo después, ya eran cuarenta y ocho, y, a veces, se hacían patentes las diferencias en la visión y los intereses de estos países en relación con el sector.

Además, el comercio internacional había crecido de forma considerable, por lo que era clave que la OIV hiciera frente a esos nuevos desafíos.

No fue hasta el 3 de abril de 2001 cuando, mediante un acuerdo internacional, se creaba la actual Organización Internacional de la Viña y el Vino, presidida por el argentino Félix Aguinaga, que contaba con 35 estados miembros.

PAÍSES MIEMBROS Y DISONANCIAS

En la actualidad son 50 países de todo el mundo (entre adscritos y observadores) los que conforman esta organización, con Europa como el continente con mayor número de socios, 31 en total, entre los que se cuenta Ucrania. Asia, con siete estados miembros, entre ellos Rusia, Israel y también la India, que ha multiplicado su producción y tiene un peso específico de gran relevancia desde su entrada en esta



DE PAU ROCA A JOHN BARKER

Pau Roca fue el primer director general español que tuvo la OIV desde su fundación. Pasó a ocupar este cargo desde la secretaría general de la Federación Española del Vino, en donde había estado los últimos 27 años de su vida profesional. Fallecido a finales de 2023, en muchas de sus declaraciones se mostró como un firme defensor de la sostenibilidad del sector, declarando que en estos momentos era necesario desplegar un modelo económico que pusiera menos énfasis en el crecimiento y más atención a la gestión del equilibrio.



PAU ROCA

Su dirección fue un momento de consolidación de la OIV como referencia mundial en los ámbitos científico, técnico y cultural, reforzó vínculos con otras instituciones como la OMC (Organización Mundial del Comercio), la OMT (Organización Mundial del Turismo), la OCDE (Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos) o la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación

y la Agricultura) y dio la bienvenida a tres nuevos estados miembros, Reino Unido, Ucrania y Albania. Pero también su mandato fue uno de los periodos críticos para el sector vitivinícola mundial y estuvo rodeado de momentos complicados, como la gestión del cambio climático, con heladas tardías, incendios, temperaturas extremas y escasez de lluvia, y la crisis sanitaria que afectó al consumo.

Entre sus retos, llevó a cabo el cambio de sede desde París a la ciudad de Dijon y trabajó para la vuelta de China a la OIV. Un objetivo que vio cumplido en parte, al incorporar como observadoras algunas asociaciones del sector del gigante asiático.

En enero de 2024, el neozelandés John Barker asumió este cargo con un plan estratégico, que se desarrollará desde 2025 hasta 2029, en el que se han fijado objetivos ambiciosos, en particular sobre el cambio climático y la sostenibilidad, con una marcada orientación científica. Además, ha manifestado su voluntad de sumar más miembros a la Organización y de prestigiar la OIV entre los países no miembros.

institución en 2011. Oceanía suma dos, Australia y Nueva Zelanda, y América seis, todos del continente latinoamericano.

Este conjunto de países produce el 87 por ciento del vino mundial y «muchas de las resoluciones que se adoptan en el seno de la organización afectan directamente al acervo comunitario, como pueden ser las prácticas enológicas y los métodos de análisis», explican fuentes de la OIV. Una diversidad no exenta de roces como el ocasionado por Estados Unidos, un país que en 2015 decidió abandonar la institución, probablemente por el escaso peso de este país en la OIV, según sus apreciaciones, y por considerarla una organización «muy europea». Aun así, el estado de Texas decidió en mayo de 2022 poner punto y aparte y fue admitido como miembro observador, a la vez que la Asociación Internacional de Sumilleres o la ciudad china de Yantai. Así lo cuenta Eugenia Sewell, jefa de la delegación tejana en la OIV: «Texas busca elevar la calidad de su producción vinícola alineándose con los estándares internacionales de la OIV. Al convertirse en observador, el estado tiene la oportunidad de influir en la elaboración de normativas y recomendaciones globales que afectan a la industria del vino. También tiene acceso a información científica y técnica, puede acceder a bases de datos y estudios avanzados, a atraer inversiones y recursos, fortalecer la colaboración internacional y elevar la capacidad de sus bodegas y viñedos para competir en el mercado global».

ÓRGANOS QUE LO COMPONENTEN

La estructura de la OIV está formada por tres órganos: la Asamblea General, compuesta por los delegados que nombran los estados miembros; el Comité Ejecutivo, encargado de velar por la aplicación de la política general y orientar las acciones de la organización, y el Comité Científico y Técnico, que coordina e impulsa investigaciones en distintos campos.

Las normas de la OIV son consideradas en cuestiones muy dispares, como la organización de concursos de calidad de vinos o las normas para el cultivo de la vid y la elaboración del vino, como la OCM (Organización Común del Mercado), norma que regula la producción en la Unión Europea.

También hay tres comisiones. La de Viticultura se encarga, entre otros temas, de la uva de mesa, enfermedades de la uva o zonificación vitícola. La de Enología estudia temas como la tecnología o microbiología del vino. La Vitícola trata sobre derecho, reglamentación, análisis de mercado, economía y coyuntura. La instancia más elevada dentro de la OIV es su presidente, elegido por un período de tres años por la Asamblea. En la actualidad la presidencia está en manos del italiano Luigi Moio.

FUNCIONES DE LA OIV

Con el paso del tiempo las funciones desarrolladas por esta institución intergubernamental han evolucionado en consonancia con el cambio de modelo.

Según informan desde la OIV, algunas de sus funciones claves son la elaboración de recomendaciones y la realización de un seguimiento de su aplicación, de común acuerdo con sus miembros, sobre todo en ámbitos como las condiciones de producción vitícola, prácticas enológicas, definición y/o descripción de productos, etiquetado y condiciones de puesta en el mercado y métodos de análisis y apreciación de los productos derivados de la vid. También es relevante su gestión en las propuestas relativas a la garantía de autenticidad de los productos derivados de la vid, sobre todo de cara a los consumidores y, en particular, a las menciones del etiquetado, la protección de las indicaciones geográficas, de las áreas vitivinícolas y de las denominaciones de origen. Participar en la protección de la salud de los consumidores y contribuir a la seguridad sanitaria de los alimentos a través de la vigilancia científica especializada, es otra de sus funciones, con el objetivo de evaluar las características propias de los productos derivados de la vid. En cuanto al papel de España en esta organización, desde la OIV comentan que la delegación española es una de las más proactivas, al llevar adelante diferentes resoluciones de trabajo de grupos de innovación y de investigación.

DESAFÍOS Y RETOS

La OIV se comprometió a poner en marcha un plan estratégico cuatrienal de desarrollo sostenible en



respuesta a los retos a los que se enfrenta el sector vitivinícola internacional. La digitalización y la aceleración de los procesos tecnológicos forman parte de esta lista de tareas pendientes. Según el informe *Estado del Sector del Vino*, presentado por la OIV en Dijon el pasado mes de abril con datos de 2023, el sector de la viña y el vino se plantea «retos difíciles» debido a los efectos del cambio climático, a las presiones inflacionistas y a la subida de precios. Su director general, John Barker, ponía sobre la mesa distintos datos que exponen esta situación. Por un lado, la superficie de viñedos se redujo hasta 7,2 millones de hectáreas, que supone una bajada del 0,5 por ciento respecto a 2022. Una tendencia a la baja que se deriva del arranque de viñedo en todo el mundo. También ratificó un retroceso de la producción del 10 por ciento, hasta los 237 millones de hectolitros, la más baja desde 1961, con una caída en el hemisferio sur del 15 por ciento.

Francia se sitúa al frente de la producción de vino mundial, frente a la caída importante de sus principales competidores, Italia y España

(con un 23 por ciento). En cuanto al consumo mundial de vino, 2023 se ha cerrado con una cifra de 221 millones de litros, lo que supone una bajada de 2,6 por ciento. Una disminución

que podría deberse al aumento de los costes de producción y distribución, impulsados por la presión inflacionista, que provocó un aumento de los precios para el consumidor final. También el comercio mundial del vino se ha visto afectado. Se exportaron 99 millones de hectolitros, un 6 por ciento menos que en 2022, por valor de 36.000 millones de euros. Unas cifras que se compensan, según la OIV, con la subida del precio por litro, que se ha situado en una media de 3,62 euros.

En esta misma presentación, el director general expuso la necesidad de trabajar para paliar el cambio climático, calificándolo como el problema más grave que tiene el sector. ■



ABADAL

www.abadal.net

Valdeorras contra Rueda ¡La Godello es mía!

Como un homenaje al que fuera presidente de la Xunta de Galicia y, antes, ministro de Información y Turismo y de Gobernación, los gestores de la DO Valdeorras han levantado la voz contra la inclusión de la variedad Godello entre los tipos de uva autorizados en la DO Rueda.

El verano y su falta de noticias, ese nacionalismo de boina que invade algunos territorios y el anuncio del cambio en el pliego de condiciones de la DO Rueda. Todo suma para desencadenar una nueva tormenta en un vaso de agua. En este caso, agua del Sil, agitada tras el anuncio de la DO Rueda de ampliar la panoplia de variedades que acompañarán a Verdejo y otras minoritarias e incluir la uva Godello.

No ha sorprendido la reacción del consejo regulador de la DO Valdeorras, que lleva ya algún tiempo en pugna con otras zonas vecinas, sobre todo con Monterrei, por la patria potestad de la uva Godello, una de las variedades en alza en los últimos tiempos. La reacción de rechazo evoca dos memorables intervenciones de Manuel Fraga, la primera en la transición política, cuando desde su cargo de ministro de Gobernación proclamó aquello de «¡la calle es mía!». La segunda, ya como presidente de la Xunta de Galicia, cuando tomó partido por la DO Rías Baixas ante la llegada de un albariño de la DO Ribeiro, concretamente de la cooperativa de Ribadavia, la bodega hegemónica de esa denominación de origen, y dejó otra perla al afirmar que le parecía «una tontería» hacer un albariño en la comarca del Avia. En línea similar han estado las declaraciones del presidente de la DO Valdeorras, zona que, a partir del indiscutible mérito de recuperar la variedad en los años ochenta con el plan Revival (Reconversión del Viñedo de Valdeorras), reclama algo

parecido a la propiedad de la Godello. Lo proclama en un visible cartel plantado junto a la sede del consejo regulador, al pie de una transitada Carretera Nacional 120, la arteria principal de la comarca y del valle del Sil, desde el Bierzo hasta Porriño, pasando por Ribeira Sacra, Ribeiro y el sur de Rías Baixas. Y lo proclama su presidente, José Ramón Rodríguez Castellanos, que, en declaraciones a la prensa regional y tras reconocer que en Rueda «son autónomos para introducir las variedades de uva que consideren», sostiene una obviedad común a todas las denominaciones de origen del mundo: «a los demás les va a faltar el clima y el suelo. En Valdeorras son diferenciales». Para luego sostener, en cita literal de lo publicado, que los productores franceses «exportaron sus variedades a todo el mundo, pero si se quiere un cabernet sauvignon de calidad, o Burdeos o



Borgoña (sic). El godello original es de Valdeorras».

Apoyo vecinal

La comarca del Bierzo, vecina de Valdeorras aguas arriba del Sil y bajo la misma administración regional que la DO Rueda, también ha levantado el dedo para intervenir en el debate y de paso deslizar una idea al menos de copaternidad de la uva protagonista. Desde su consejo comarcal se ha pedido el apoyo de las zonas gallegas Valdeorras, Ribeira Sacra y Monterrei «para defender el origen de la uva Godello». El presidente del Consejo Comarcal del Bierzo, Olegario Ramón, anuncia su rechazo frontal a «la reciente decisión de la Junta de Castilla y León de permitir a la DO Rueda la utilización de la variedad Godello en sus vinos». En su empeño ha recibido el apoyo de asociaciones agrarias provinciales, partidos políticos, como el PSOE, al que pertenece Olegario Ramón, y hasta de la Diputación de León, que considera «inadmisible el uso de la variedad berciana Godello por parte de la DO Rueda». Para mayor confusión hay que añadir un al menos ruidoso

movimiento secesionista de León, que reivindica la creación de una comunidad autónoma propia.

Rueda se explica

Ante la polémica desatada, el consejo regulador de la DO Rueda emitió un comunicado en el que manifiesta que «la Godello lleva plantada en la D.O. Rueda desde el año 1996. De hecho, varios viticultores y bodegueros de la zona llevan años trabajando en esta variedad y ya han sacado al mercado vinos elaborados con Godello sin el marchamo de la D.O. Rueda (que) no pretende usurpar la identidad de las denominaciones de origen que tienen a la Godello como variedad autóctona» y recuerda que «Las variedades de uva no son exclusivas de una denominación de origen determinada. Tanto es así que, de las DOP que conforman la CECRV (Confederación Española de Consejos Reguladores del Vino), al menos 20 de ellas incluyen la variedad Verdejo, uva autóctona de la DO Rueda, como variedad autorizada; y 8 de ellas (incluidas la DO Tierra del Vino de Zamora y DO León) la uva Godello». AP

DO Rueda Verdejo y once más

Es una frase que se suele utilizar en referencia a equipos deportivos cuando hay una estrella con puesto fijo y los otros jugadores quedan un tanto ensombrecidos. El cambio aprobado en el pliego de condiciones de la DO Rueda (una vez publicado por la consejería autonómica sólo queda pasar el trámite del Ministerio de Agricultura y el BOE) tiene como protagonistas a las variedades de uva autorizadas, con la polémica de la Godello como inesperado culebrón estival. La plantilla queda cerrada, de momento, con 19 variedades de uva autorizadas, siete tintas y doce blancas.

La Verdejo, estrella indiscutible, recibe la compañía de seis nuevas incorporaciones en el capítulo de uvas blancas, en el que otras tres, Viura, Chardonnay y Viognier (las dos últimas autorizadas en 2019) ascienden a la categoría de variedades principales en la que ya estaban Verdejo y Sauvignon Blanc. Las nuevas blancas son Garnacha Blanca, Gewürztraminer, Godello, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo y Riesling. Continúa la Palomino, llamada a la extinción en la comarca por ser la única que tiene prohibidas nuevas plantaciones.

En el capítulo de tintas, la local Cenicienta, descubierta en la zona de Rueda, llega directamente a la primera fila, donde estaba Tempranillo en solitario. La otra novedad es Bruñal, con categoría de variedad secundaria, la que tienen Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Merlot y Syrah.


Los otros cambios tienen que ver con las producciones y rendimientos autorizados en las variedades nuevas y la inclusión de nuevos términos, como *generoso*, aplicable a los tipos pálido y dorado, y la mención *Gran vino de Rueda*, para vinos obtenidos a partir de viñedos de más de treinta años, con una producción máxima de 6.500 kilos de uva por hectárea que se comercialicen después del 15 de octubre del año siguiente a la vendimia. Finalmente, con la entrada en vigor de la nueva norma se podrá prescindir del término *pueblo* en la mención de los *vinos de pueblo*, toda vez que ya se indica en las etiquetas el nombre del municipio donde se han cosechado al menos el 85 por ciento de las uvas empleadas en su elaboración.

Vinos de paraje y de parcela Cambios en Cebreros

La DO Cebreros ha presentado una modificación en su pliego de condiciones, en vigor en su redacción actual desde enero de 2021. A falta de su ratificación, se incorporan dos nuevas figuras de indicación geográfica menor, el *vino de parcela* y el *vino de paraje*, para los elaborados exclusivamente con uvas procedentes de las viñas de referencia. También se modifican las condiciones del vino de las cuatro subzonas (Sierra de Gredos, Valle del Alberche, Valles del Tiétar y Valle de Iruelas) y *vinos de pueblo*, que deberán proceder exclusivamente de uvas producidas en esas unidades geográficas y no en un 85 por ciento como en el pliego anterior. También hay cambios en las características de los vinos. Por imposiciones del cambio climático, se baja la acidez mínima exigida, que queda en 3,5 gramos por litro en los vinos blancos y 4 en los tintos, medio gramo menos en ambos casos. Y, por el mismo motivo, se baja el grado alcohólico mínimo, que pasa de 12 a 11,5% vol, en blancos y rosados y de 13 a 12,5 en tintos. Finalmente, se eleva la producción máxima autorizada, que pasa de 6.000 a 8.000 kilos por hectárea en todas las variedades. Esto último se justifica desde el consejo regulador por la mejora de los sistemas de cultivo y por la llegada de nuevas plantaciones, con mayores rendimientos y se señala que en Cebreros el viñedo es cultivado en secano por lo que, según afirman, el aumento no irá en detrimento de la calidad.

DO Campo de Borja Garnachas históricas

En los primeros días de septiembre el BOE ha publicado la orden ministerial por la que se ratifica el nuevo pliego de condiciones de la DO Campo de Borja. El cambio en la normativa tiene una extensión de apenas treinta palabras para incluir una única novedad, la incorporación de la mención facultativa *Garnachas históricas*, aplicable a vinos monovarietales de Garnacha Tinta elaborados a partir de viñedos con más de 35 años de edad. Es más larga la descripción del cambio, con la referencia a los artículos que modifica y a la normativa aplicable, y más aún la justificación de una mención nueva que, en el fondo, viene a dar forma alternativa a la mención viñas viejas que aparece en muchos vinos de distintas zonas.



Tel. 988 324 197
www.guitianvinos.com



proensa
.com

el vino al día



JOAQUÍN
REBOLLEDO

www.joaquinrebolledo.com

Viñas que paran el éxodo Fijar población

La vid recupera su papel colonizador histórico en los pueblos pequeños. Según una aplicación informática financiada por la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), los pueblos con menos de dos mil habitantes con viñedo retienen un 52 por ciento más de población que sus equivalentes en los que no se cultiva la vid. El efecto es más acusado cuando más peso tiene el cultivo de la vid en el conjunto de la economía de esos municipios.

Fernando Ezquerro, presidente de la OIVE, pone en evidencia «una labor, la del sector vitivinícola, que crea empleo, da riqueza a los pueblos y oportunidades laborales fundamentales para seguir creciendo». Según los datos difundidos por la OIVE, la vid se cultiva en mayor o menor medida en alrededor del 40 por ciento de los municipios españoles y dos tercios de ellos son de pequeño tamaño. En general, son las poblaciones que en mayor medida sufren el descenso y envejecimiento de la población. El desarrollo de la industria vitivinícola en todas las regiones contribuye, según esos datos, a hacer más atractiva económicamente la vida en los pueblos para la población autóctona e incluso, en algunos casos a fomentar la llegada (o el regreso) de nuevos habitantes.

Nueva certificación Vinos RVA

Agricultura ecológica, vinos biodinámicos y veganos, el código QR para ingredientes y aditivos, logotipos advirtiendo a las embarazadas que no deben consumir vino (de esos no hay en las chacinas, por ejemplo), otros informando sobre los meses de crianza en bodega o el sello de la denominación de origen. Las contraetiquetas de las botellas de vinos van tomando el aspecto de un jeroglífico. Ahora empezaremos a ver otro, el que destaca que el vino procede de viñedos de agricultura regenerativa.

Desde el mes de julio pasado los vinos de siete bodegas de todo el mundo pueden lucir el emblema que distingue a los que han obtenido la certificación internacional de viticultura regenerativa (RVA en las siglas de *Regenerative Viticulture Alliance*). En España las certificaciones las otorga la Asociación de Viticultura Regenerativa, creada en 2021.

Cuatro de las siete bodegas son españolas, aunque una esté en Chile. A pocos sorprenderá que en la lista aparezcan tres del grupo Torres, Miguel Torres Chile, Jean Leon y Familia Torres (Penedés), junto a Clos Mogador (Priorat), dos francesas, Domaine Mirabeau (Côtes de Provence) y Domaine Lafage (Roussillon), y la portuguesa Lima & Smith (Vinho Verde).

La certificación cuenta con dos niveles, *RVA Certified* y *RVA Transition*. La máxima se obtiene cuando se cumplen de forma fehaciente todas las prácticas y requisitos exigidos, que incluyen «cubiertas vegetales, no labrado, enmiendas orgánicas, pastoreo racional (o control mecánico sustitutivo), conservación de la biodiversidad, realización de ensayos de campo y análisis microbiológicos, así como garantizar el bienestar animal y unas condiciones laborales dignas».



VIÑEDOS SINGULARES: 14 MÁS

Catorce nuevas parcelas se suman a la nómina de viñedos singulares de la DOC Rioja tras la publicación en el BOE, en julio, de la orden correspondiente del Ministerio de Agricultura. En esta sexta entrega, La Rioja aporta ocho nuevos viñedos singulares y Álava seis para que esa figura de indicación geográfica sume 162 viñas (89 en La Rioja, 70 en Álava y 3 en Navarra) con una superficie total de unas 265 hectáreas, aunque no todos esos viñedos tienen reflejo en un vino. La DOC Rioja cuenta, en datos de 2020, los últimos disponibles, con una superficie total de viñedo de algo menos de 66.000 hectáreas. En la misma orden se recoge la ampliación de uno de los viñedos singulares y el cambio de nombre de otros dos.

MÁS VINO EN LA RADIO PÚBLICA

Manuel Moragas, que ya conduce, entre otros, el programa Un País de Vino en Radio Nacional de España, dirige y presenta desde septiembre La Cultura del Vino en Radio 5. Un programa de corta duración, al estilo habitual de los reportajes de Radio 5 Todo Noticias, del ente público Radiotelevisión Española, que tiene dos citas semanales, los jueves a las 16:22 horas y los domingos a las 12:10.

ALBARIÑO DE LA MANCHA

La inclusión de la variedad Albariño es la modificación más destacada en la propuesta del nuevo pliego de condiciones de la DO La Mancha. La nueva norma que define los diferentes aspectos de la producción y calificación de los vinos incorpora, entre otros cambios de orden técnico, la modificación del rendimiento de vendimia, que se establece en 74 litros por cada 100 kilos de uva, valor idéntico al reflejado en el anterior pliego de condiciones, que data de 2022. Además, se admite un nuevo material para envasar los vinos amparados: el polietileno tereftalato o PET, que es el envase de plástico habitual en las aguas emvasadas.

EN SENTIDO OPUESTO

No servirá para compensar la cantidad de bodegas de la DO Ribera del Duero que tienen bodega o al menos marca de vino blanco de la DO Rueda, pero sí para llamar la atención como caso excepcional. El joven grupo Valdecuevas, creado en 2008 en torno a un olivar de Medina de Rioseco es iniciativa de la familia venezolana Martín Castro, propietaria de la quesería Entrepinares. Cuenta con bodega y 125 hectáreas de viñedo en Rueda desde 2013 y ha entrado en la DO Ribera del Duero al comprar una bodega en Bocos de Duero (Valladolid). El nuevo proyecto ha sido bautizado como Cantovera, con bodega situada en el viñedo, a unos 650 metros de altitud.

DEL BAGES AL PRIORAT

La lujosa bodega Celler Oller del Mas (DO Pla de Bages), propiedad de Grank Margenat, entra en la DOC Priorat. Ha adquirido una finca de 63 hectáreas en el barranco La Garranxa de Porrera, a una altitud de 500 a 800 metros sobre el nivel del mar, que dará nombre a la bodega. Se van a plantar 25 hectáreas de Garnacha y Cariñena en cultivo ecológico, se rehabilitará una antigua masía y se pondrá en marcha una bodega para lanzar los primeros vinos en 2028.

CIUDADES DEL VINO

Requena (Valencia) y Zaragoza quieren más protagonismo de sus vertientes vinícolas. La capital aragonesa mostró músculo en Madrid como Capital Mundial de la Garnacha con una cata de vinos aragoneses elaborados con esa variedad de moda, cuya cuna se encuentra en el valle del Ebro, tal vez en tierras aragonesas. Por su parte, la valenciana Requena aspira al honorífico título de Ciudad Europea del Vino para poner de relieve el patrimonio vitícola de la ciudad y de su comarca.

HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL

WINE MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR
EL VINO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



Perfecta armonía
100%organic



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

El agua

Hace ya más de treinta años, un buen número de expertos visionarios escribieron que las próximas grandes crisis mundiales, incluyendo emigraciones masivas y guerras, vendrían de la falta de agua. España ya era entonces uno de los países que se anunciaban como más expuesto a este problema, por razones geográficas, topográficas y de modelo productivo.

Científicos y otros profesionales se tomaron esta casi evidencia en serio. Desde entonces, se han propuesto muchísimas soluciones para paliar o minimizar esta amenaza.

La que más parece haberse generalizado es la del rollete de que te cambien las toallas en los hoteles solo si las tiras al suelo. Es lo que se llama optimismo cruel: con la majadería de que un cliente pueda decidir si se ahorran un par de litros de agua, se le responsabiliza por la carestía y encima los señoritos del hotel van de verdes.

Se hace con tantas cosas (lo de que no comas ultraprocesados aunque sea lo más barato en el super y el trabajo no te dé tiempo para cocinar, lo de hacer deporte como si no estuvieras preocupado con mil cosas más, lo de medita para aceptar, piensa en positivo y tantas otras memeces), que no vale la pena abundar en ello.

Y encima hay gente que se lo cree. Tengo la ventaja de que, cuando yo era crío, me decían que tenía que acabar un plato poco apetitoso por los niños de la India. Al menos, todos sabíamos que era una majadería. Ahora ni eso.

El caso es que la falta de agua es problema a resolver muy arriba. Y, más que probablemente, con medidas drásticas que no pasan por exigirle a la gente que se duche menos.

La mayor parte del consumo de agua, irrecuperable, se da en la agricultura. En España, una buena porción de ese consumo viene de pozos, legales y, muy a menudo, ilegales. Se utilizan para cosas impresentables como regar a todo trapo maíz transgénico, colzas y ahora tam-

bién almendros, olivos y pistacheros intensivos. Y también para producir, de modo hiperintensivo, uvas anónimas que van a vinos y alcoholes anónimos.

Hay una mentalidad, bastante extendida en nuestro sector agrícola, que el que tiene un pozo hace lo que quiera, aunque en teoría no pueda y, sobre todo, de ese pozo se quite agua que corre a muchos otros lugares. Hay otra mentalidad, la de la sucesión de gobiernos socialistas y populares que han incurrido



igualmente en la cobarde corrupción de no condenar pozos ilegales y no regular más de acuerdo con la realidad presente los que tienen autorización. Hay algunas leyes, como la de Aguas de 2001, que parecen hechas para ser violadas.

Es inmoral que se hayan dado subvenciones para viñedos que usan agua ilegal. Es inaceptable que se esté vendiendo vino hecho de agua robada a todos. Es cruel que, mientras hay viñedos que mueren de sed, haya otros que usan agua a tropel para producir 30.000 y 40.000 kilos por hectárea de tristes uvas que darán tristes alcoholes.

Hace unos pocos años, un niño murió por caer en un pozo ilegal. Después de tal tristeza, uno esperaba que algún gobierno hubiera hecho algo. Lo hizo, se rasgó las vestiduras. Pero lo esperable es que se hubieran cerrado todos los pozos ilegales, bien conocidos, también por esta razón. De eso nada.

Mientras haya poca agua, hay que regar los viñedos y otros cultivos. Las huertas, por ejemplo, que crean vida, ocupación, interés. Y dejar de regar cultivos de volumen y escaso valor añadido, anónimos. Porque, en este mundo de hoy tan conectado, lo que cuenta en la agricultura es la creación de riqueza para el mayor número posible de personas.

Y para eso hacen falta gobiernos valientes, con ideas claras y transparencia para comunicarlas, que no se arrendren ante la presión de unos pocos. Parece que, todavía, no los tenemos. Gobiernos que no solo miren, con una mediocridad moral que ofende, los pretendidos intereses de una región, por bien que sean perjudiciales frente a los de otra, sino el interés general. Y, si no pueden, que intervenga el gobierno español, que para eso también tendrá que estar, me parece...

Pero por ahora nos quedamos en que, a pesar de todo esto, los que del agua abusan ahora vengán piando por recibir todavía más dinero del que todos pagamos para seguir una actividad tan nefasta. Y encima te cuenten el rollo de lo buenos que son. Con lo bonito que quedarían unos buenos pastos en sus ya casi desiertas tierras. ¿No se les puede enviar a freír espárragos? ■





Chivite

Vocación de vanguardia

Chivite, un apellido ligado a la evolución del vino español desde hace casi cuatro centurias, seguirá haciendo historia. Con David González al frente, se abre un nuevo capítulo que aporta una nueva perspectiva y contribuye a la evolución constante, manteniéndose fiel a la identidad de la histórica casa.

Con sus orígenes conocidos y documentados en 1647, el nombre Chivite ha visto todas las etapas de la viticultura y la enología en Navarra. Desarrolló profundas raíces en su tierra y extendió el nombre de Navarra a todos los rincones de España y del mundo, además de contribuir al lanzamiento de una nueva indicación geográfica, Vino de la Tierra de 3 Riberas, también en tierras navarras.

Las coordenadas en las que ha transcurrido ese trayecto se han situado en el paisaje, en el respeto a la tradición, pero también en la vanguardia, en la exploración de nuevos caminos para desarrollar sus zonas de influencia y afrontar las demandas cambiantes de los consumidores. Nuevas interpretaciones de la viticultura y de la enología, el trabajo con las nuevas variedades de uva y las nuevas tecnologías para dar lugar a vinos innovadores que han contribuido de forma decisiva en el desarrollo de la viticultura y la enología en esta tierra privilegiada.

Esa filosofía de calidad se está reforzando. Y ese impulso se va a ver acentuado.



La incorporación en 2023 del burgalés David González como director técnico de Chivite marca el inicio de un nuevo capítulo en Chivite. Aporta 25 años de experiencia en bodegas de Ribera del Duero y Rioja, en las que ha aplicado una lectura nueva de los terruños y de las variedades para alumbrar vinos con carácter, fresca y finura. Son las claves renovadas de los vinos de Chivite.

El enólogo, con raíces en la difícil zona burgalesa de Arlanza, se encuentra con la marca Chivite Colección 125, creada para conmemorar el inicio de la exportación de vinos de Chivite, en la primera mitad



de siglo XIX consolidada entre los mejores vinos de España. Con la espléndida Finca Legardeta, con más de cien hectáreas de viñedo y ya con algunos vinos en la calle, que abre un horizonte de excelentes perspectivas.

Fundamentos sólidos para una nueva e ilusionante fase en uno de los nombres históricos del vino español. Son argumentos para marcar una nueva trayectoria que parte del respeto a la tradición para abrir nuevas posibilidades y desafíos. con su compromiso con el paisaje, enfocado en la pureza y versatilidad de las variedades, fiel al modelo de su vino insignia. Para que el resultado final arroje un valor superior a la simple suma de sus componentes. Argumentos para escribir un nuevo y fascinante capítulo en la historia de Chivite.



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

Un jardín con viñas no es un viñedo

Si los aspectos económicos son una constante en cualquier actividad empresarial, dados los escasos márgenes con los que se trabaja en este sector, la vendimia supone un momento crucial. Un momento en el que se ponen de manifiesto, con gran crudeza, algunas de las miserias más arraigadas en esta actividad y que, básicamente, tienen que ver con su falta de rentabilidad. Fielmente representada por todo lo relacionado con los precios de las uvas y costes de producción, comercialización de mostos y vinos, rendimientos, calidades... y un largo etcétera.

Pues, si bien hay que destacar el enorme esfuerzo que están haciendo bodegueros y viticultores por dar un cambio al sector y con él hacer posible su continuidad, hay que reconocer que ni está siendo fácil, ni siempre se cuenta con la unidad necesaria. Máxime cuando, precisamente, en la diversidad, se encuentra uno de sus mayores valores y que la competencia no nos lo pone fácil, en un mercado maduro, en el que la única forma de crecer es haciéndolo a base de desplazar a otro.

Entre los muchos *mantras* que existen, hay dos que, en mi opinión, son los que mejor lo caracterizan, al tiempo que suponen las piedras angulares bajo las que se sustenta su futuro: la rentabilidad y el consumo.

Rentabilidad porque, como en cualquier otra actividad empresarial, ésta debe existir para hacerla viable y aspirar a contar con nuevas generaciones que estén interesadas en tomar el relevo. Pretender que lo sostengan valores inmateriales, como las tradiciones familiares o el apego al mantenimiento de unas viñas por el simple hecho de que fueron de nuestros antepasados, no sólo no es posible, sino que no es recomendable. Y esto es algo que, en nuestro país, ha sido una constante bastante extendida en el siglo pasado pero que tiene difícil encaje en las nuevas generaciones.

Parar de algo más de millón y medio de hectáreas que teníamos en los años setenta, a menos de un millón con el que nos tenemos que manejar actualmente, refleja muy bien esta situación de aban-

dono de muchos jóvenes que, frente la disyuntiva de tener que dedicar parte de su tiempo libre a cuidar de un viñedo, cuyos ingresos raramente exceden la posibilidad de cubrir los costes de producción, o comprarse un pequeño coche o hacer un viaje a un destino cercano con la familia, optaron por arrancarlo.

Problema que no sólo no ha desaparecido, sino que sigue siendo una de sus mayores amenazas. Da lugar a todo un efecto social que hemos convenido en

nes de hectolitros a más de cuarenta y cinco, con un tercio menos de viñas.

Pero nuestros precios no han acompañado. Los hemos aumentado, al pasar de un consumo alimenticio, con ingestas diarias, a uno placentero y esporádico. Pero seguimos sin ser capaces de darle el valor que tienen, buscando en el precio una diferenciación y argumento de competitividad que no sólo no es real, sino que tampoco resulta sostenible.

El camino que probablemente recorra el sector hacia una producción más limitada, ajustada a un descenso del consumo, parece irremediable. Acercar más el precio al valor, también parece inexorable.

La cuestión está en saber cuál será el coste que, como sociedad, tendremos que pagar. El arranque de viñedo supone una pérdida de patrimonio vitícola, pero también el abandono de tierras de cultivo, la despoblación de pueblos y el empobrecimiento de provincias.

Sobre el consumo, hay que entender que el vino es mucho más que una bebida alcohólica a la que señalar como responsable de accidentes de tráfico, como hace habitualmente la Dirección General de Tráfico o algunos ministros empeñados en prohibir su consumo. Detrás hay cultura, tradición, placer, representatividad social, aspiración... Argumentos que debieran servirnos para educar en su consumo para obtener una sociedad formada y capaz de tomar sus propias decisiones.

Prohibir frente a educar resulta mucho más sencillo, pero mucho más peligroso e ineficaz. ■



llamar «falta de relevo generacional» y que, en el fondo, no es otra cosa que el reflejo de la falta de una viabilidad económica que permita desarrollar una actividad profesional como requiere cualquier negocio.

Cuidar un jardín con viñas, no es lo mismo que tener un viñedo. Gracias, precisamente a una mayor profesionalización de la viticultura, hemos aumentado nuestra productividad espectacularmente, pasando en este período de tiempo de elaborar treinta y cinco millo-

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



@bodegasaster

TIEMPO DE SENTIR RIBERA DEL DUERO.
TIEMPO DE SENTIR ÁSTER.

Siente
áster

Faustino I

ICONO DEL RIOJA CLÁSICO

LA IMAGEN SINGULAR DEL TINTO GRAN RESERVA ES UNO DE LOS ICONOS DESTACADOS DEL VINO DE RIOJA. EL MEDALLÓN QUE REPRODUCE UN RETRATO OBRA DE REMBRANDT, LA BOTELLA MATEADA Y LA MALLA METÁLICA DIBUJAN EL VESTIDO DE UN GRAN RESERVA RECONOCIBLE A SIMPLE VISTA EN TODO EL MUNDO, QUE FUE LA PIEDRA INAUGURAL DE UN PODEROSO GRUPO BODEGUERO Y CUMPLE 60 AÑOS EN MANOS DE LA CUARTA GENERACIÓN DE LA FAMILIA MARTÍNEZ ZABALA.

Faustino I juega en Rioja un papel comparable al del toro de Osborne o la figura del Tío Pepe. Es una imagen que se reconoce de lejos y remite de forma inmediata y casi automática al vino, a la bodega y a la DOC Rioja. La familia Martínez Zabala lo exhibe como una condecoración y como presentación de unos números importantes. La botella mateada, la redcilla metálica y la singular etiqueta, remiten a las 750 hectáreas de viñedo que la empresa posee en la DOC Rioja, a las más de 60.000 barricas que reposan en sus calados y a los más de trece millones de botellas de reserva y gran reserva que de forma permanente envejecen en los botelleros de la bodega de Oyón. También al papel de su marca estrella como punta de lanza de un capítulo exportador que ha llevado a los vinos de Bodegas Faustino, ahora Bodegas Martínez Zabala, a las estanterías y las listas de vinos de los restaurantes de más de 140 países.

Además, presumen de que cada una de las botellas han pasado por manos



humanas. Es manual el proceso de carga de los botelleros, en el que se ha renunciado a la paletización automática de los envases tras el embotellado. Tampoco hay máquinas para realizar la colocación de la malla metálica, que sólo se puede realizar a mano, botella a botella. Se vanaglorian de que Faustino I es la marca de tinto gran reserva más vendida en el mundo, reconocida en el puesto 19 de las marcas más admiradas del mundo, según la lista que publica cada año la revista Drinks International.

Todo son datos objetivos y numéricos contrastables. Algo más discutible es la afirmación de que esa botella encierra un vino con vitalidad para evolucionar durante una larga vida. Vino de corte más bien clásico, sale al mercado maduro, evolucionado, concebido para un consumo inmediato. Esa ha sido, con cambios en los plazos de crianza pero con el mismo objetivo, una característica del

vino desde su nacimiento, desde su aparición en el mercado en un año mítico en la valoración de las cosechas de Rioja como fue 1964, con una añada '58, la cosecha que en la opinión de muchos de los conocedores más veteranos y en los testimonios escritos disputa a la '64 el título de mejor añada de la historia del vino de Rioja.

FAUSTINO MARTÍNEZ PÉREZ DE ALBÉNIZ



JULIO FAUSTINO MARTÍNEZ MARTÍNEZ



LABOR DE FAMILIA

En esa época llegaba a la dirección de la bodega la tercera generación de la familia, Julio Faustino Martínez, que comandó la época de lanzamiento de la bodega y la construcción del grupo bodeguero actual. El fundador, Eleuterio Martínez Arzok, heredaba tradición como viticultor y en 1861 inició la elaboración de vino en una pequeña bodega de las afueras de Oyón.

En los años veinte se hizo cargo de la bodega su hijo, Faustino Martínez Pérez de Albéniz, que adoptó el roble francés para sus barricas de crianza y en 1931 inició el embotellado de vinos, con los nombres de las viñas. Viña Campillo, Viña Santana o Viña Parrita fueron algunas de esas marcas inaugurales. Fue también quien empezó a oscurecer las botellas (se pintaban) para proteger el vino de la luz. De la evolución de esa práctica novedosa nació la botella esmerilada actual.



En 1958 llegó la tercera generación, Julio Faustino Martínez Martínez, que estuvo al frente de la bodega hasta su muerte, en 2020. Él abrió el capítulo exportador y en 1964 lanzó Faustino I '58, marca con la que rendía homenaje a su padre y que fue vestida con el concepto del lujo de la época: la botella mateada con chorro de arena, redecilla dorada como precinto y ornamento, dorados en la etiqueta y el emblemático medallón. El retrato, que se asociaba con alguien de la familia, corresponde a un comerciante neerlandés llamado Nicolas Van Bambeek fechado en 1641 y es obra de Rembrandt.

La imagen triunfó y dio pie a la del reserva Faustino V, que sigue la línea e incorpora un retrato del compositor alemán del siglo XVIII Christoph Willibald Gluck, obra del francés Joseph Duplessis. La marca también tuvo *descendencia* y abrió toda una dinastía, con el tinto crianza Faustino, marca también del cava de la casa, el joven Viña Faustino, hubo un Faustino VII, un Faustino de Autor y una gama de lujo, Faustino Art Co-



llection, entre otros. Por último, en otoño de este mismo año se ha incorporado a la gama el blanco gran reserva Faustino I '19.

GRUPO MARTÍNEZ ZABALA

La bodega siempre tuvo una filial, Bodegas Vitorianas, dedicada a vinos sin denominación de origen con sede en Oyón. A partir de esas dos sociedades se construyó un potente grupo bodeguero. Cuenta con dos bodegas más en Rioja, Bodegas Campillo, inaugurada en La-



LOURDES Y CARMEN MARTÍNEZ ZABALA

guardia en 1990, y Bodegas Marqués de Vitoria, a pocos metros de la casa matriz, incorporada en 1995 cuando se compró la instalación y el viñedo de lo que era Bodegas Maese Joan, en pugna con el



grupo Lázaro, tradicional enemigo de Julio Faustino Martínez.

Además, en 1999 compraron Bodegas J Santos, en la DO La Mancha, en 2004 se inauguraba Bodegas Valcarlos, en la DO Navarra y en 2010 Bodegas Portia, en la DO Ribera del Duero, obra de Norman Foster, que también firma Legado Bodegas Faustino, ambicioso proyecto de turismo enológico que supone la primera intervención de la cuarta generación de Familia Martínez Zabala.

Viña La Tula

DOMECQ, VUELTA A JEREZ

EL JOVEN GRUPO ENTRECANALES DOMECQ E HIJOS CRECE HACIA LOS ORÍGENES DEL HISTÓRICO APELLIDO VINÍCOLA JEREZANO. EL PASADO SEPTIEMBRE LOS PROPIETARIOS DE BODEGAS PALACIO HAN CERRADO LA COMPRA DE VIÑA TULA, VIÑEDO Y LAGAR, EN UNO DE LOS MÁS PRESTIGIOSOS PAGOS VITÍCOLAS DEL MARCO DE JEREZ.

Fl apellido francés más jerezano y proverbial de la historia del vino de Jerez, es Domecq. Y el más sonoro y contundente en la historia del mundo de la ingeniería y de la gran empresa española es Entrecanales, que parece haber sido creado precisamente para todo lo que tuviera que ver con puentes, presas hidráulicas, energías blancas... Estos dos célebres patronímicos se unieron en 1961, cuando una joven y radiante jerezana llamada Blanca, hija de Pedro Domecq González, se casó con un inteligente y apuesto empresario, brillante ingeniero de caminos y puertos llamado José María, hijo de José Entrecanales. Tuvieron seis hijos y con ellos comenzó la saga Entrecanales Domecq y el gran despliegue de Acciona.

Uno de sus nietos Gonzalo Entrecanales Carrión, se hizo cargo hace unos cuatro años de la división bodeguera Grupo Bodegas Palacio 1894 (anteriormente Hijos de Antonio Barceló), con bodegas y vinos en Rioja, Toro, Valdeorras, Ribera del Duero, Rueda, y de alguna manera la independencia de la poderosa Acciona para que volara como tal grupo bodeguero, con fuerza y entidad propias. Digamos



que ha pasado de depender de una multinacional del sector de energías renovables y construcción, a introducirse de lleno en el mundo de la vitivinicultura. Gonzalo tomó la decisión asimismo de cambiarle el nombre y eligió los dos apellidos de su padre: Entrecanales Domecq e Hijos. Así que... de Hijos de Antonio Barceló, a Entrecanales Domecq e Hijos.

Claramente decidido a hacer de esta firma bodeguera un referente del vino de calidad, ha apostado por la tierra natal de su abuela, Jerez de la Frontera y acaba de adquirir una extraordinaria viña en el célebre Pago de Balbaina, uno de los dos más prestigiosos del Marco de Jerez, ya reconocido desde Columela, aunque no con este nombre... Parece que el nombre procede de Lucio Cornelio Balbo el Mayor y Lucio Cornelio Balbo el Menor, ambos cónsules de la His-

pania romana, ambos gaditanos de aquella Gades del siglo I a.n.e., y ambos con viñedos y casas de recreo en estas tierras por donde, además, pasa una calzada romana. Sí, sí, lo han leído bien.

La viña se llama La Tula y es una verdadera joya por muchas, muchas razones. Por las 20 hectáreas que la rodean de Palomino Fino clon 84. Es un clon antiguo, anterior al llamado California que no es el Palomino de Jerez (como hablábamos en el nº 112 de PlanetaVino), pero que no abunda. Por su situación geográfica cerca del Atlántico y mecida por las brisas marinas; por sus extraordinarias albarizas tipo lustrillo (albariza rosa), que proporcionan una intensidad aromática muy especial, y... ¡otra gran joya!: dispone de un lagar bodega de grandes dimensiones y en pleno funcionamiento.

VIÑA LITERARIA

La reciente vendimia de 2024 se ha murturado y vinificado por sus anteriores propietarios en el lagar de esta bella viña de nombre tan literario. Los lectores curiosos se acordarán de la famosa La Tía Tula, protagonista de la novela de Miguel de Unamuno que se llevó a la gran pantalla en los años sesenta con el mismo nombre y con Aurora Bautista interpretando de forma magistral a una atormentada y puritana Gertrudis, a la que llamaban Tula. Este detalle me parece curioso porque uno de los propietarios que adquirió esta viña a principios del siglo XIX, concretamente en 1820, tenía una esposa llamada precisamente Gertrudis y le puso a la viña adquirida el nombre de Tula. La novela de Unamuno se publicó cien años después. O sea, que





la Tula vitícola fue muy anterior a la Tula literaria.

La existencia de la viña está documentada desde 1752, cuando el presbítero portuense Crisanto Winthuyssen inició la explotación de un viñedo en estas tierras del Pago de Balbaína. Más de setenta años después, en 1820, la adquirió el marido de Tula, de Gertrudis, Antonio López Martínez, y fue cuando hizo una casa y un aljibe y la bautizó como

La Tula. Puede que fuera él el que construyó la casa como una especie de fortaleza pues se pueden apreciar en su fachada dos garitas de centinela y en grabados antiguos se ve que había una gran torre, que desapareció y que la nueva propiedad quiere recuperar.

Posteriormente perteneció durante años a la firma González Byass, que le puso este nombre a uno de sus vinos y del que se hace referencia en una Guía

publicada en Jerez en el año 1833. Reza así: «Esta casa ha conseguido acreditar los productos de sus propias viñas, la Amorosa y Romano en el pago del Carrascal, Ducha en el pago de su nombre, AB en el de Macharnudo y Tula en el de Balbaina (...) presentándolos en los mercados como especialidades inimitables, por ser productos genuinos que conservan siempre el estilo peculiar del terreno de cada viña». Lo que demuestra que ya en aquellos años los pagos y los *singlles vineyards* eran muy valorados.

Entrecanales Domecq e Hijos no tiene prisa. Apuesta por vinos blancos tranquilos y de pago, de Balbaína, de La Tula, de alta calidad. Lo que se ha dado en llamar vinos de pasto, elaborados por supuesto en el propio lagar de la casa de viñas, como siempre se ha hecho en el Marco antes de que llegara la industrialización de las bodegas en los años cincuenta del pasado siglo, y dicen las buenas lenguas que también contemplan la elaboración de espumosos ¿Burbujas de la Tía Tula? Suena bien.

O LUAR
DO SIL

En Valdeorras ponemos en práctica la mejor forma que sabemos de amar un lugar: elaboramos vinos que expresan la armonía de un paisaje vitícola único.

Las suaves laderas de granito, los bancales tradicionales, el bosque aromático y las viejas covas: todo está presente en la pureza de los vinos de O Luar do Sil.



Aiurri

CARRAOVEJAS SE ESTRENA EN RIOJA

ESTE OTOÑO SE HA INICIADO LA DISTRIBUCIÓN DE LOS PRIMEROS VINOS DE AIURRI, LA SÉPTIMA BODEGA DE ALMA CARRAOVEJAS CON VINOS EN EL MERCADO. EL GRUPO QUE DIRIGE PEDRO RUIZ ARAGONESES AUMENTA SU CATÁLOGO CON LA PRIMERA ZONA ESPAÑOLA Y SE ESTRENA CON TRES TINTOS DE LA COSECHA '21, UNA AÑADA QUE LLEGA CON AURA DE GRANDEZA EN LA ZONA.

Pedro Ruiz Aragoneses ha declarado que la presencia en Rioja era un antiguo sueño y que su objetivo es repetir la trayectoria de la casa matriz en la Ribera del Duero para convertirse en una referencia en la zona. Reto complicado: cuando se estrenó Pago de Carraovejas había en la Ribera poco más de medio centenar de bodegas; en Rioja se enfrenta a cerca de seiscientas, concretamente a 589 según el dato más reciente de su Consejo Regulador.

Aunque inició los sondeos antes, en San Vicente de la Sonsierra y en la propia villa de Leza, Pedro Ruiz aterrizó en Rioja en 2020, cuando compró una pequeña bodega de cosechero en Leza, que funcionó desde 1963 como Bodegas Hermanos Laredo Villanueva, tercera generación de una familia de viticultores, y era una de las pocas bodegas del pueblo con actividad embotelladora. Con toda discreción, empezó a acumular viñas en propiedad, en Rioja Alavesa, donde su-



man 28 hectáreas y tres más en San Vicente de la Sonsierra; en producción son 27 hectáreas. Todas ellas repartidas en más de sesenta parcelas de reducido tamaño y en su mayor parte de más de treinta años, con algunas de la primera mitad del siglo XX.

En estos cuatro años se ha dedicado a reformar y equipar la bodega, que tiene una capacidad para producir un máximo de 250.000 botellas, y a conocer el viñedo parcela a parcela y casi planta a planta. Junto a las variedades conocidas de la zona, Tempranillo, Garnacha, Viura, Malvasía, Calagraño, Graciano o Mazuela, han detectado plantas de Benedicto, antecesor de la Tempranillo, de Mencía y de Bobal, además de otras que aún no han identificado.

A partir de material vegetal de ese viñedo viejo, y después de estudiar los diferentes clones y su adaptación y potencial ante el cambio climático, están reponiendo las numerosas faltas que se producen en las viñas viejas. Ven en esa replantación un potencial enorme de crecimiento y esa será la vía principal para aumentar una producción que, por el momento, apenas supera las 40.000 botellas, repartidas en tres marcas. No obstante, el voraz Ruiz Aragoneses siempre se muestra abierto a escuchar ofertas de interés.

60 VINOS, TRES MARCAS

Al frente del nuevo proyecto ha colocado a un joven equipo, con Teresa Martínez como responsable de viticultura y la





enóloga eslovena Neza Skrt en la elaboración. La colaboración de ese equipo es fundamental para identificar las diferentes variedades y biotipos dentro de cada una de ellas, y después interpretarlos en las distintas elaboraciones.

Es imposible elaborar un vino de cada parcela porque algunas de ellas aportan unos pocos kilos de uva, de manera que se preparan cerca de cuarenta vinos que sigue su senda individual. Esta es una operación delicada porque el objetivo es expresar la identidad de las viñas y de una zona que consideran privilegiada. A partir de esos vinos, tras su envejecimiento en los dos centenares de barricas de la bodega, en fudres y tinas o en depósitos de distintos materiales, se producen tres marcas, con Salas como vino alto de gama. Procede de un viñedo de 2,6 hectáreas en el que la bodega destaca una gran diversidad clonal, además de la típica mezcla de variedades.

El segundo vino es Aiurri, en nombre de la bodega, que significa carácter en euskera y enlaza con la idea de Ruiz Aragoneses de mostrar la personalidad de las viñas de esta parte de las laderas del Toloño, que califica como única y diferente a otras áreas vecinas. En este caso se produce a partir de mezcla de uvas de las viñas de Leza y de San Vicente de la Sonsierra. Con el resto de los vinos se compone Landoa, el vino básico de la bodega, que aporta las tres cuartas partes de la producción.

SIETE BODEGAS EN ALMA

Los responsables de la bodega fechan el nacimiento de Aiurri en el año 2020, pero en los cuatro años transcurridos desde su puesta en marcha hasta el lanzamiento de los primeros vinos han ocu-

rido cosas, entre ellas el bautizo del grupo como Alma Carraovejas. Pago de Carraovejas, que se puso en marcha en 1987, es uno de los fenómenos comerciales más espectaculares del vino español. Colocado como una de las marcas objeto de deseo de los consumidores, fue la plataforma de lanzamiento de un grupo que cuenta con ocho bodegas y está presente en siete zonas vinícolas.

La primera incorporación fue Ossian, bodega de vinos blancos situada en Nieva (Segovia), en territorio de la DO Rueda, pero adscrita a la IGP Vinos de la Tierra de Castilla y León. Basada en el singular Verdejo de esa zona, fue adquirida en dos fases, primero se compró la parte de Javier Zaccagnini, en 2013, y tres años más tarde las acciones del otro fundador, Ismael Gozalo.

En esos años, desde 2009, ya se gestaba la segunda bodega del grupo en la Ribera, Milsetentayseis, instalación funcional y provisional en el polígono industrial de Aranda de Duero, mientras



se madura el proyecto de construir nueva bodega entre las singulares viñas, viejos viñedos cultivados en las zonas más elevadas de la DO Ribera del Duero, algunas por encima de los mil metros. Los primeros vinos salieron en 2021.

Dos años antes había iniciado la expansión del grupo con la compra simultánea de dos de las bodegas destacadas de la DO Ribeiro, Viña Mein y Emilio Rojo, que han fusionado los nombres para ser una única empresa con las dos líneas de vinos. Ese mismo año se incorporaba Bodega Marañoses, en la zona occidental, la más activa en los últimos años, de la DO Vinos de Madrid. Compañía de Vinos Tricó, en la DO Rías Baixas, completaba una colección de bodegas y vinos culminada, por el momento, con los riojas de Aiurri.

Los vinos



Salas '21

TEMPRANILLO (MAYORITARIA), GARNACHA, GRACIANO, VARIEDADES BLANCAS Y OTRAS SIN IDENTIFICAR; 18 MESES EN ANFORAS DE HORMIGÓN Y EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, ENSAMBLAJE Y OTROS 9 MESES EN ANFORAS DE HORMIGÓN. 15 EN BOTELLERO. 4.037 BOTELLAS. 91 €

95 Amplio, sensaciones de solidez y frescura. Con carácter en la nariz, marcados frutales y florales, tonos balsámicos de hierbas aromáticas, especias negras, grafito y tinta. Estructurado, consistente, relieve tánico, fresca acidez, sabroso, expresivo, largo.



Aiurri '21

TEMPRANILLO (MAYORITARIA), GARNACHA, GRACIANO, VARIEDADES BLANCAS Y OTRAS SIN IDENTIFICAR; 16 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, ENSAMBLAJE Y OTROS 3 MESES EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 15 EN BOTELLERO. 4.724 BOTELLAS. 43 €

92 Profundo, fresco. Bien engarzado en la nariz, con aromas de frutas rojas, frutillos silvestres (zarzamora, endrina) y florales (flor de romero), fondo mineral (tierra fresca). Equilibrado en cuerpo medio, centro carnosos, nervio, potente en sabores, amplio, vivo.



Landoa '21

TEMPRANILLO (MAYORITARIA), GARNACHA, GRACIANO, VARIEDADES BLANCAS Y OTRAS SIN IDENTIFICAR; 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, LA FRACCIÓN DE LEZA ENVEJECIÓ 12 MESES; ENSAMBLAJE Y OTROS 5 MESES EN DEPÓSITOS DE HORMIGÓN. 15 EN BOTELLERO. 30.976 BOTELLAS. 23 €

91 Franco, directo, fresco. Fino aunque no es muy complejo en la nariz; dominan rasgos de fruta fresca matizados por notas discretas de crianza en barrica, fondo mineral. Equilibrado en cuerpo medio, taninos amables, buena acidez, sabroso, frutal.





Valdeorras

se ata al **Godello**

LA RECUPERACIÓN DE LA VARIEDAD FUNDAMENTAL DE LA DENOMINACIÓN SE IMPULSÓ A FINALES DE LOS AÑOS SETENTA DEL PASADO SIGLO CON UN PROGRAMA LIDERADO POR EL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRARIA Y EL APOYO INICIAL DE MÁS DE MEDIO CENTENAR DE VITICULTORES. LA LLEGADA DE RAFAEL PALACIOS, CON EL NUEVO MILENIO, APORTÓ EL EMPUJE DEFINITIVO A ESTA COMARCA VITIVINÍCOLA, QUE CAPTA EL INTERÉS DE FIRMAS AJENAS A LA ZONA Y A GALICIA.

TEXTO: PEPE SEOANE
FOTOS: PLANETAVINO
Y CEDIDAS POR LAS BODEGAS

Valdeorras ha crecido y se ha consolidado como referencia de vinos de calidad a la luz de la variedad Godello, para acabar adoptándola como bandera. Es como si se hubieran atado. El nombre de la *caste* (asociado a marcas muy concretas en muchos casos) ha acabado pesando más que el de la zona. Para bien o para no tan bien, que opiniones hay, la referencia geográfica genérica queda diluida demasiadas veces.

El presidente del consejo regulador de Valdeorras tiene tan claro el escenario como el sentido de la respuesta. En la reciente feria del vino celebrada en la capital de la comarca, lucía camiseta con mensaje, al estilo político o activista de causas varias. «El godello es de Valdeorras», proclamaba en rotundos caracteres. Y tampoco era un gesto espontáneo ni una ocurrencia puntual. Ni probablemente la reacción a una polémica ventilada hasta entonces en el ámbito local. De hecho, en la fachada de la sede del consejo regulador, en la N-120 a su paso por el municipio de Vilamartín, canta también un cartelón con idéntico mensaje y aviso orientativo en plan «fuimos los primeros en confiar en esta uva, tanto que sigue siendo la inspiración de to-

dos nuestros blancos». Sirva el apunte para que el lector se ponga en situación.

El tirón de estos vinos se ha traducido no solo en el cultivo experimental de Godello en viñedos alejados cientos de kilómetros de Galicia, sino en la inclusión de esta vinífera entre las administrativamente autorizadas en denominaciones de origen sin un pasado que justifique su importación. Que en otros pagos acabe adaptándose para dar un fruto de calidad es otra historia, pero, por si acaso, aquí ya se va anticipando la reivindicación de una manera bien explícita. De reojo y con no pocas suspicacias, puntualmente traducidas en descontento, se ha visto entre viticultores y bodegueros de la comarca la dificultad para conseguir planta en los viveros de la comarca, sospechando si acaso le habían salido alas y volaba.

El presidente del consejo regulador, José Ramón Rodríguez Castellanos, cree que fue algo puntual durante la penúltima campaña, pero que ahora mismo ya no se percibe ese desabastecimiento. Con la salvedad de que, añade, en Valdeorras se ha exprimido y aprovechado de la mejor forma posible el trabajo de injerta sobre cepas viejas, sobre todo en las plantadas en los setenta y los ochenta del si-



glo pasado, cuando, excepciones al margen, entre los viticultores el futuro se veía en general con vocación de volumen.

La Godello es mía

En este escenario no deja de resultar llamativo que los vecinos de Monterrei hayan apostado por una campaña de prensa y cartelería con un mensaje –«o rei do Godello»– tan rotundo como claramente orientado a la reivindicación de la calidad de los blancos elaborados en esta comarca con la variedad de moda. La polémica era más que previsible. Las proverbiales disputas de lindes, sabido es, ofrecen muchas variables. Y si, además, uno de los cartelones de Monterrei se instala en A Rúa, en las inmediaciones de una de las históricas bodegas de la comarca, del desdén se pasa a la incomodidad en un momento.

Faltó tiempo para que alguien decidiera que hasta ahí podíamos llegar, para sacar al vándalo/activista (a gusto del lector) que llevaba dentro y actuara sobre el cartel, de tal manera que en la imagen seguía vivo el mensaje, «o rei do Godello», pero sin referencias al nombre de la otra denominación de origen, la que linda con Portugal, la del castillo y el río Támega, que acaba en el Duero/Douro. El conflicto saltó a la prensa local con su lógica pirotecnia y hasta hubo disculpas telefónicas desde Monterrei hacia Valdeorras. La campaña, sea como fuere, sigue viva.

A directivos y técnicos del consejo regulador de la DO Valdeorras les preguntan muchas veces sobre esta controversia. Más que a quienes representan a otras zonas o a quienes elaboran en otros pagos, ya sea en áreas demarcadas de Ri-





Sorte o Soro '22

RAFAEL PALACIOS

GODELLO; FERMENTACIÓN Y 8 MESES EN BARRICA
2.700 BOTELLAS. 400 €

100 Grande y con larga vida por delante. Nariz compleja, profunda, telúrica y frutal, con muchos matices perfectamente ensamblados. Potente y armonioso en la boca, con volumen y frescura, suave, rotundo en sabores, elegante en los aromas, muy largo.



As Sortes '22

RAFAEL PALACIOS

GODELLO; 8 MESES EN BARRICA SOBRE LÍAS FINAS
24.000 BOTELLAS. 55 €

99 Elegante presente, gran futuro. Aroma complejo, potente, bien definido, conjuntado y desarrollado; fruta carnosa madura, tonos ahumados, minerales y almizclados finos. Excelente equilibrio, centro graso, viva acidez, seco, sabroso, amplio, persistente.



Sorte Antiga '22

RAFAEL PALACIOS

GODELLO; FERMENTACIÓN CON HOLLEJOS EN TINOS DE ROBLE ABIERTOS; 12 MESES EN BARRICA
1.500 BOTELLAS. 175 €

98 Nariz delicada, potencia y gran equilibrio en la boca. Elegante, complejo, profundo, con muchos matices (minerales, balsámicos, especiados) sobre base neta de fruta bien madura. Potente en la boca, con cuerpo y nervio, cremoso y fresco, sabroso, muy largo.



Louro do Bolo '23

RAFAEL PALACIOS

GODELLO; FERMENTACIÓN Y 4 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS Y FUDRES DE ROBLE
80.000 BOTELLAS. 20 €

98 Juvenil madurez, desarrollado y vivo. Nariz amplia y rica en matices; potentes aromas de frutas de hueso maduras, marcados tonos minerales, toque de almendra blanca. Gran equilibrio, con cuerpo y textura fluida, fresco, seco, sabroso, expresivo, muy fino.



O Luar do Sil Tostado de Seadur '21

O LUAR DO SIL (PAGO DE LOS CAPELLANES)

GODELLO; ELABORADO CON UVAS PASIFICADAS EN SECADEROS; FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN BARRICAS USADAS DE ROBLE FRANCÉS. 400 BOTELLAS. 115 €

98 Singular, un nuevo camino de interés para la variedad y para la zona. Complejo y elegante en la nariz, sensación de frescura, recuerdos de miel de brezo, nueces frescas y minerales. Equilibrado, elegante dulzor, muy sabroso, expresivo, larga persistencia.

ARZUAGA

En el corazón de la Ribera



www.proensa.com



@proensapuntocom

beira Sacra, Ribeiro, Rías Baixas, Monte-rei, o Bierzo, dentro y fuera de Galicia, pues, a fin de cuentas, el grado de vinculación entre la cepa y la denominación es más alto.

El mercado tiene la última palabra, es cierto, pero aquí consideran que la historia y el presente demuestran claramente que la adaptación de la planta a la comarca, al suelo y a la climatología, es óptima, con unos patrones bien ajustados en crecimiento y maduración, aunque siempre condicionados a la meteorología y a sus inesperados resfriados.

Del peso que tienen los monovarietales de Godello en la comarca da una buena idea que, de las 37 bodegas que forman el listado de las que cuentan con producto certificado, según el pliego de condiciones publicado en el Diario Oficial de Galicia (DOG) de 28 de noviembre de 2016, en una relación actualizada en febrero del 2024, todas aparecen con una cruz bajo el perfil Godello, mientras que solo trece elaboran blanco genérico.

La misma radiografía indica que veinticinco mantienen el interés por los mencía y once se apuntan a las variables *castes nobres* –un 85% mínimo de las preferentes Mencía, Tempranillo, Brancellao, Merenzao, Sousón, Caíño, Espadeiro y Ferrón– en tintos. En un caso se elabora vino de reserva, otros cuatro se suman a la categoría de crianza, para completar con un espumoso y dos tostados.



Al rescate de la Godello

Godello y Mencía, pues, marcan la pauta en ese orden. El proceso de Valdeorras para llegar al lugar que ahora mismo ocupa como sello de garantía, particularmente en lo que se refiere a los blancos de Godello, no ha sido tan fácil como en otras zonas, donde se podían acometer acciones eficaces contando con superficies razonables en extensión para viñedo. Había, según el registro vitícola

de los primeros ochenta del siglo pasado, 27.500 parcelas con cepas. La mitad eran de la tintorera Alicante. Volver la vista atrás y ponderar un par de cifras ilustra la evolución.

En septiembre de 1985, ni cuarenta años hace, cuando la comarca ya se había adentrado en la reestructuración de viñedos, más del 70 por ciento de la planta que distribuían los viveristas para las viñas de Valdeorras era de la blanca Palomino y la tinta Alicante, con tan solo un cinco por ciento de Godello, según lamentaba públicamente el entonces delegado del Ministerio de Agricultura.

La vendimia de 1990 había dejado en la comarca, según cifras del consejo regulador, algo más de siete millones de kilos de uva, de los cuales solo 534.000 correspondían a Godello y 315.000 a Mencía, repartido el resto entre la blanca Palomino y la tinta Alicante, sin relevancia en cuanto al resto de variedades. Apenas seis años después, cuando los ambiciosos planes de reconversión iniciados en los años setenta del pasado siglo empezaban a dar sus frutos, la generosa cosecha de 1996 –con casi nueve millones de kilos totales– permitió romper la barrera de los dos millones de kilos de Godello, con 667.500 de Mencía.





Guitián Sobre Lías

BODEGAS LA TAPADA
GODELLO; 6 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS
15.000 BOTELLAS. 20 €

96 Amplio, complejo, redondo en la boca. Matices finos de crianza con las lías, tonos lácteos y ahumados sobre base neta de fruta de hueso madura, apuntes minerales y de almendra cruda. Con cuerpo y nervio, equilibrado, fluido, suave, sabroso, seco, serio.



O Luar do Sil Sobre Lías '23

O LUAR DO SIL (PAGO DE LOS CAPELLANES)
GODELLO; 6 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS
25.000 BOTELLAS. 23 €

96 Perfiles de gran blanco de guarda. Ya ofrece complejidad en sus matices de fruta bien madura, con tonos florales, minerales y finos tostados y lácteos, fondo almizclado. Equilibrado, con cuerpo y nervio, muy suave, fresco, seco, sabroso, expresivo, elegante.



O Luar do Sil '23

O LUAR DO SIL (PAGO DE LOS CAPELLANES)
GODELLO
195.000 BOTELLAS. 13,30 €

94 Fino, amplio, equilibrado. Aromas frutales con bastantes matices (frutas de hueso, fruta blanca, herbáceos frescos, apunte floral), notas minerales, toque ahumado. Con cierto cuerpo y centro glicérico, fresca acidez, suave, seco, sabroso, amplio en aromas.



Guitián '23

BODEGAS LA TAPADA
GODELLO
40.000 BOTELLAS. 18 €

93 Delicado, sutil en la nariz, fino y fresco en la boca. Directo y bien definido en aromas, con recuerdos de frutas carnosas bien maduras, tonos herbáceos frescos y minerales. Equilibrado en cuerpo medio, centro glicérico, suave, fresco, seco, sabroso, amplio.



O Luar do Sil Vides de Córghomo '22

O LUAR DO SIL (PAGO DE LOS CAPELLANES)
GODELLO; 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y DEPÓSITOS DE HORMIGÓN
5.000 BOTELLAS. 45 €

92 Algo huraño aunque muy fino en las fases aromáticas, excelente paso de boca. Aromas frutales y de crianza bien engarzados en un conjunto sugestivo pero poco intenso. Equilibrado, fresco y suave, fluido, seco, rotundo en sabores, sutil en los aromas, largo.

ENATE

Arte en esencia



ENATE

RESERVA
CABERNET SAUVIGNON

SOMONTANO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MEDALLA DE ORO

ÚNICO VINO ESPAÑOL PREMIADO

Concours International des Cabernets





RAFAEL PALACIOS

Otro dato significativo lo encontramos en el año 2003, que es cuando desaparece el varietal Alicante de la estadística y se ve confirmada la tendencia ascendente de Godello –más de 1,8 millones de kilos– para imponerse claramente al hasta entonces abundante Palomino, que ni llegó al millón y medio, superado incluso por la producción de Mencía, con algo más de 1,3 millones. La cifra total de vendimia se había acercado entonces a los 6,7 millones. Los fríos números ofrecen una muestra bien clara de cómo ha evolucionado el viñedo.

Prestigio, el paso siguiente

Es el muro de carga. Sin viña –que es lo aquí nos interesa– no hay paraíso, ya se sabe. Mimar cepas, conseguir mejores uvas y mostrar grandes vinos era lo siguiente. Que fuese reconocido fuera de Galicia y que la zona empezara a despertar interés en el sector fuera de sus fronteras geográficas bien debía ser el siguiente paso.

Mucho ha tenido que ver en ello Rafael Palacios. Si sorprendió su asentamiento, no menos asombro causó su implicación en la actividad real de la comarca. Vivía aquí. No era alguien que

venía de vez en cuando, comprobaba cómo iba lo suyo y regresaba al familiar calor riojano. Que en pocos años demostrara que desde sus viñas de O Bolo se podía elaborar el mejor blanco de España fue cuestión de tiempo. Tampoco mucho.

Las 11.000 botellas que en el año 2004 puso en el mercado señalan uno de los puntos de inflexión en la denominación de origen. No es exagerado decir

que uno de los hitos de la Valdeorras vitivinícola lo marca la presentación de As Sortes, su primer gran vino. Hay un antes y un después. Su proyección, nacional e internacional, fue extraordinaria. Con la salvedad de que no ha dejado de avanzar y de innovar.

Ahora, con significativas diferencias de enfoque, pero apostando también por la calidad, otros se han subido al carro. Pago de los Capellanes, una de las firmas punteras de la Ribera del Duero, conocida por cualquier aficionado, también ha venido para quedarse. Llevan menos tiempo, pero ya han alcanzado un buen nivel de calidad. Como a Palacios, les interesan los godellos y han sabido encontrar diferentes perfiles para los suyos, exclusivamente godellos, ya encaramados al exclusivo club de lo mejorcito que se puede disfrutar entre los blancos de las distintas zonas productoras de España.

Con todo, la realidad de la viticultura valdeorresa es la que es. Acaso por ello en la centenaria y riojana Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE), aposentada e instalada su enseña en lo que antes era Virgen del Galir, han decidido mantener también el tinto como opción, que experiencia no les falta para intentar algo diferente.

El tiempo dirá si marcas que permanecen en la memoria, nacidas en los primeros ochenta del siglo pasado, como aquel original Pingadelo, el desaparecido



O LUAR DO SIL



Esto es un ~~tapón~~ DIAM



Diam, la nueva tradición.

Nuestra tecnología única e inigualada revoluciona desde hace 20 años la crianza en botella y la guarda de los vinos tranquilos y espumosos.

Somos los primeros y seguimos siendo únicos, los auténticos guardianes de los aromas, orgullosos de forjar a diario con los viticultores esta nueva tradición.

Descubra cómo en: www.diam-cork.com



Medulio, o los Menciaño y Valdoiro que en su momento dibujó el enólogo Tomás Santacruz, fueron simiente y pusieron los cimientos de algo, o es que aún seguimos instalados en un sueño.

Llegadas vernáculas

Los desembarcos, sigamos adelante y atrás, siempre dan buena idea del interés que una zona despierta y hasta dejan apuntes que aclaran perfiles del paisaje o delatan tendencias. Cuando desde Viña Costeira empezaron a tantear en serio su entrada en estas tierras, algunos socios (y directivos) de la histórica cooperativa del Ribeiro, en su día Pazo Ribeiro, fruncían el ceño. ¿Cómo que Valdeorras? ¿Es que no son suficientemente buenos los nuestros? Que en el paquete comercial ya hubiera riojas, pase, que a fin de cuentas es otro estilo, como tampoco incomoda ahora que más recientemente hayan incorporado a sus canales de distribución vinos de la Ribera del Duero. Pero Valdeorras...

La idea inicial fue tomando forma en los despachos, en un momento de llamativo tirón de los mencías, que invitaba a incorporar uno de esos tintos agradecidos, de perfil amable, frutal y trago fácil. Con tiento se avanzó, con la particularidad de que, por ese lado, tampoco se violentaba la autoestima del socio, que podía seguir sacando pecho con sus ribeiros blancos, aceptados y reconocidos, resignado a que sus tintos no acabaran de encontrar el perfil adecuado.

Se estrenaron con la vendimia de 2015. El principio de la aventura fue así, pero tampoco pasaron mucho tiempo –incluido un cambio de dirección en la bodega de Ribadavia– para ampliar perspectivas. Superadas las reticencias iniciales, aceptado que las marcas Costeira y Pazo, emblema de la casa y por extensión del Ribeiro, podían sostener su versión en tinto con el sello de Valdeorras, el siguiente paso iba a ser –es, ya sin ambages– el reconocimiento expreso de que el Godello, como proclamaba líneas arriba el presidente del consejo en la reciente feria de O Barco, es de Valdeorras. Y se decidieron con tres marcas y tres perfiles diferentes para sus godellos.

Qué lejana se ve la campaña publicitaria en prensa de los primeros setenta



del siglo pasado, cuando Álvaro Cunqueiro prestaba su imagen para la marca Pazo del Ribeiro, blanco, tinto y rosado, con el mensaje «¡Este es mi vino!» y un texto acorde con el mundo de ilusiones y sueños al que en tantas ocasiones nos llevó la fértil imaginación del escritor: «Godello, Lado, Treixadura, Tarrantés... Nombres que los del Ribeiro del Avia dan a las viejas cepas, madres de estos blancos vivaces, excepcional compañía para el marisco».



Autóctona, sin duda

La Godello, volvamos a la camiseta, es de Valdeorras. Cuando la variedad ya estaba disparada hacia las cotas de popularidad de las que hoy goza, en el no tan lejano 2016, la Estación de Viticultura e Enología de Galicia (EVEGA) le dedicó el primero de una sucesión de monográficos. Sus autores estaban en plantilla: Paco Rego, Alfonso Losada y Emilia Díaz. Lo editó la Xunta. Al margen de las inevitables citas a los romanos y las órdenes monásticas centroeuropeas durante la Edad Media, dejaban claro que los resultados de análisis genéticos con marcadores moleculares de ADN establecen el origen de la variedad, según los citados autores, en una «hibridación espontánea entre la variedad de origen europeo conocida como Traminer en el Norte de Italia y la ibérica Castellana Blanca».

Citada en documentos históricos, sostienen que su mayor extensión la alcanzaría en el siglo XVII. «Se sabe de la presencia de ejemplares de esta *caste* en todo el territorio oriental de la antigua Gallaecia: Asturias, cuenca del Navia, Bierzo, Ribeira Sacra, Valdeorras, Monterrei y Tras Os Montes, en Portugal. En Monterrei se conoce la variedad como Verdello, mientras que en Tras os Montes su nombre es Gouveiro». El cartelón



Godeval Re-Vi-Val '22

BODEGAS GODEVAL

GODELLO; 4-5 MESES EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE CON SUS LÍAS
6.500 BOTELLAS. 46,50 €

91 Vivo, fresco, con futuro. Aromas frutales, con recuerdos de frutas carnosas bien maduras, toques herbáceos frescos, apuntes lácteos; potencia media. Buen paso de boca, suave y fluido, equilibrado, seco, sabroso, amplio y fino en aromas, largo.



Guitián Barrica '22

BODEGA LA TAPADA

GODELLO, 6 MESES EN BARRICA
5.000 BOTELLAS. 22 €

91 Muy joven, bien conjuntado pero aún por desarrollar. Aromas de fruta madura y de barrica de calidad en buen balance, sutiles y finos matices de lías frescas. Equilibrado, cuerpo medio, centro lleno, viva acidez, sabroso, franco y amplio en aromas, largo.



Joaquín Rebolledo Finca Trasdairrelas '22

BODEGAS JOAQUÍN REBOLLEDO

GODELLO; 9 MESES SOBRE LÍAS. LOS TRES PRIMEROS EN BARRICAS DE ROBLE DE 500 L.
6.000 BOTELLAS. 20 €

91 Sugestivo, bien desarrollado, excelente equilibrio. Aromas complejos, tonos de crianza y de levaduras frescas sobre base de frutas carnosas maduras, toque de madera blanca. Muy buen paso de boca, suave y fluido, fresco, seco, sabroso, amplio, largo.



Godeval Cepas Vellas '22

BODEGAS GODEVAL

GODELLO; 4-5 MESES EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE CON SUS LÍAS
40.000 BOTELLAS. 26,50 €

90 Vino de futuro, con prestancia, pero promete aún más de lo que da. Directos y bien definidos aromas de frutas carnosas maduras, toques ahumados y lácteos. Buen equilibrio en la boca, fresco y fluido, suave, seco, sabroso, franco en aromas, largo.



El Aeronauta '22

ENTRECANALES DOMEQ E HIJOS

GODELLO; 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, MÍNIMO 12 EN BOTELLERO
18.000 BOTELLAS. 20 €

87 Sobrio, franco, buen paso de boca. Cierta amplitud y buena intensidad en la nariz; dominan recuerdos de frutas de hueso madura, madera nueva de calidad. Equilibrado en cuerpo medio, buena acidez bien conjuntada, seco, sabroso, vivo, frutal, amplio.

Protos

— HOUSE —



HAZTE SOCIO DEL CLUB PROTOS HOUSE
ESCANEANDO EL QR
Y OBTÉN UN DESCUENTO DEL

10%

EN TODAS TUS COMPRAS
DE VINO EN NUESTRA
TIENDA ONLINE

tienda.bodegasprotos.com

LAS 50 MARCAS
MÁS ADMIRADAS
DEL MUNDO



ante la sede del consejo aclaraba, como ya se expuso líneas arriba, que «fuimos los primeros en confiar en esta uva, tanto que sigue siendo la inspiración de todos nuestros blancos».

A lo que aquí interesa, la variedad entró en proceso de recuperación en Galicia a mediados de los años setenta del siglo pasado, en gran medida por el trabajo desarrollado desde O Barco, la capital de la comarca, al abrigo de un plan del Servicio de Extensión Agraria que fue etiquetado como Reestructuración de Viñedos de Valdeorras (REVIVAL).

Claro que ya había cepas de Godello en la comarca. Nadie ha dicho que cayeran entonces del cielo. Claro que había

ticar que se fuese a celebrar una fiesta de la vendimia con la crisis que había.

Llamaba la atención no tanto esa reflexión de fondo, ajustada o no a las convicciones personales, sino la visión que aportaba sobre la reconversión en marcha. Pedía el sacerdote «respeto». Si nos dicen que queremos solamente Godello, que arranquemos todas las demás cepas, a lo mejor dentro de veinte años es estupendo, «pero durante esos veinte años esta gente qué hace», se preguntaba. Dicho de otro modo, cómo van a dejar de cobrar por sus uvas de Alicante, o Palomino, aunque no aportaran más que volumen y su precio bajo tampoco animara a tirar cohetes.



viticultores que reservaban algún barril para elaborar en casa un blanco especial con ese fruto. Pero comercialmente no se destapó hasta los ochenta. La aportación del plan REVIVAL es impagable. Si se quiere ser honesto, el presente, con sus viñas, sus bodegas y sus vinos, es fruto de aquellos esfuerzos, y de no pocas penalidades, para convencer aquí y allá de la importancia de poner orden y recuperar viñedos para ir a la excelencia.

Las dificultades surgían donde menos se podía pensar. Un ejemplo de septiembre de 1986 –hace menos de cuarenta años, en efecto– nos lleva hasta Fontei, en el municipio de A Rúa, donde la hermeroteca recuerda que el cura párroco se despachaba en una homilía para cri-

El fallecido Horacio Fernández Presa, figura clave desde su posición de jefe comarcal de la agencia de Extensión Agraria en O Barco, concretaba, en unas jornadas técnicas celebradas en Ourense en enero de 1983, con los primeros pasos ya apreciables, un generoso reconocimiento expreso a los cincuenta y siete viticultores que habían sido soporte de raíz e imprescindible aportación al desarrollo inicial del plan REVIVAL. En ese largo medio centenar de arriesgados, románticos, pioneros o sufridores, según correspondiera, incluía a «unos, como propietarios de cepas aisladas, y otros, de plantaciones de esta variedad recientemente implantadas» al calor de aquel proyecto germinado en los años anteriores.

Siete pioneros

Una guía directorio de 1989 editada por el INDO, el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, limitaba entonces a siete las bodegas en la zona: dos de las tres cooperativas que con desigual fortuna se mantienen en el mercado, las de O Barco, aún hoy líder de la DO Valdeorras en volumen, y la de A Rúa, sumida en una crisis de incierto desenlace, con una tercera, la extinta de Larouco, junto con otras cuatro firmas para completar el equipo: Godeval, Joaquín Rebolledo, Sández (también desaparecida) y Medorras, ahora Terriña, incorporada en 2011 al grupo Vini Galicia, consolidado a partir del crecimiento de la Vinícola de Chantada desde su nacimiento en 1976 y hoy asentado en las distintas denominaciones de origen de Galicia. Resisten, pues, Rebolledo y Godeval, en ambos casos con una decidida apuesta por los godellos, convertida la variedad casi en sinónimo de Valdeorras, aunque en la primera no renuncian a los tintos.

No está de más recordar, en este punto, que Joaquín Rebolledo no solo fue uno de los pioneros de la renovación, arrancando cepas sin compasión para plantar Godello, para pasmo de más de uno, sino que también se había atrevido con decisiones arriesgadas, como muestra –a finales de los ochenta– una inversión apreciable para crear un viñedo experimental con 4.000 cepas de Merlot y Cabernet Sauvignon, ante la perspectiva de una adaptación única a la zona, acorde con sus perspectivas de mejora a cualquier precio y las que le transmitían sus asesores en la parte técnica. Ese sueño duró poco, pero fue una muestra más del empuje y la determinación con la que se movía el corazón de esta bodega.

Diez hectáreas

Si miramos un poco más hacia atrás, que nunca está de más, el Catastro Vitícola y Vinícola publicado por el INDO con datos actualizados hasta 1981, limitaba a poco más de diez las hectáreas en las que había Godello en la comarca. Cuatro de ellas estarían salpicadas por cepas plantadas con anterioridad a 1935. Ni dos hectáreas en el período comprendido entre 1936 y 1975. Desde 1976, con el primer impulso del plan REVIVAL se habían añadido, ahora sí controladas, bien lo-

DEL PESO QUE TIENEN LOS MONOVARIETALES DE GODELLO EN LA COMARCA DA UNA BUENA IDEA QUE, DE LAS 37 BODEGAS QUE CUENTAN CON PRODUCTO CERTIFICADO, TODAS APARECEN CON UNA CRUZ BAJO EL PERFIL GODELLO, MIENTRAS QUE SOLO TRECCE ELABORAN BLANCO GENÉRICO.



Val do Galir '23

VIRGEN DE GALIR

GODELLO; 3 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO, FUDRE Y BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 15 €

87 Directo, frutal, bien equilibrado. Nariz sobria, con bien definidos rasgos varietales, recuerdos de frutas de hueso, minerales y maderas blancas; no es muy intenso. Buen paso de boca, con cuerpo y acidez suficiente, cremoso, suave, sabroso, buen final.



Joaquín Rebolledo '23

BODEGAS JOAQUÍN REBOLLEDO

GODELLO
225.000 BOTELLAS. 13 €

85 Engañosa sensación de ligereza por su buen equilibrio y frescura. Aromas frutales sencillos y francos, toque mineral, apunte de monte bajo. Fluido y suave, fresca acidez bien conjuntada, seco, sabroso, franco y directo en aromas de boca, frutal.



Codos de Larouco '22

VIÑA COSTEIRA

GODELLO; 6 MESES EN BARRICA
2.400 BOTELLAS. 24 €

86 Le falta volumen en la boca, finura en la nariz. Aromas de fruta madura, con recuerdos de trabajo con lías y un toque de roble de calidad, matiz mineral (fósforo). Algo ligero en la boca, fluido y suave, buena acidez, bien dotado de sabores, franco en aromas.



Viñaredo '23

SANTA MARTA BODEGAS

GODELLO
250.000 BOTELLAS. 12 €

85 Franco, directo, perfil varietal bien definido. Nariz sobria pero con finura; dominan rasgos de frutas de hueso maduras y almendra cruda, notas de hierbas aromáticas. Cierta cuerpo y centro glicérico, con prestancia, fresca acidez, seco, sabroso, vivo.



Bianco

COMO NINGUNO

ALBARIÑO

Rias Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



calizadas e identificadas, algo más de cuatro hectáreas y media, repartido el nuevo viñedo prácticamente entre los municipios de o Barco y A Rúa. La evolución, desde entonces, ha sido constante, tanto en las labores de la tierra como en la mejora de los posteriores trabajos de vendimia y elaboración.

El destino de la denominación de origen era por lo menos incierto el 2 de agosto de 1945. Ese día publicaba el Boletín Oficial del Estado cuatro anuncios del Ministerio de Agricultura. El primero, una orden de 27 de julio de 1945 «por la que se declara protegido como denominación de origen el nombre geográfico Valdeorras y se constituye el Consejo Regulador de la expresada denominación de origen». Venían a continuación otras líneas con la misma fecha, por las que, en cada caso, se designa el consejo regulador para las denominaciones de origen Priorato, Tarragona y Ribeiro. La iniciativa era del Sindicato de la Vid, Cervezas y Bebidas de la provincia y se concedía un plazo de quince días, común para los cuatro nuevos consejos. Los presidirían los respectivos ingenieros jefe de Ourense y Tarragona, si bien en el caso de Priorat la presidencia se otorgaba al ingeniero director de la

Estación de Viticultura y Enología de Reus. La evolución de cada una de esas cuatro denominaciones queda para mejor ocasión.

Candelerero sin brillo

Que los godellos están de moda no lo discute nadie. Que entre el gran público se asocie la variedad con Valdeorras ya es otra historia. Queda seguramente

mucha labor didáctica. Un rioja, tirando por arriba, será muchas veces un tempranillo, pero que alguien pida un vino, o una botella, por el nombre de esta variedad, parece una excentricidad. Sin salir de Galicia, los ribeiros son en sí mismo enseña y en Rías Baixas han avanzado mucho para impulsar al nombre de la denominación, o de sus zonas, aunque sus vinos sigan siendo mayoritariamente albariños. La cepa se podrá cultivar a muchos kilómetros, pero el origen siempre será algo único.

A Valdeorras, con su apuesta decidida por los godellos, aún le queda camino. Un par de ejemplos para comprobar cómo llueve. Uno, en *El País Semanal*, firmado por Jacobo Bergareche. En un trabajo periodístico con la exalcaldesa de Madrid Manuela Carmena como protagonista, ante la perspectiva de una última cena, sin dejar de admitir que de vinos no entiende mucho, dice que «podría ser ese gallego que ahora está muy de moda. Gode-no-sé-qué...» Godello, aclara el autor. Pues eso.

Dos, en *ABC*, por Bruno Pardo, en una columna de tono más distendido, en una sección cuyo tono sugiere la cabecera con un sugerente *Vaya fauna*. Dedicado el texto al *foodie*, una de las primeras pinceladas para ilustrar al ejemplar incluye como algo previsible «vamos a pedir [lo dicen así, anunciando su decisión como un premio] este godello [y entonces lo señalan bien para que el camarero no se equi-





voque con el precio]». Gode-no-sé-qué por aquí, godello por allá, pero nada más. ¿Serían de Valdeorras? El origen no asoma.

Carrera de fondo

Claro que están de moda los godellos, pero, como advierte Araceli Fernández, la directora de Godeval, conviene no olvidar que las modas son pasajeras. Apela, por ello, a la contención, sin dejarse arrastrar por el entusiasmo que se percibe en la comarca a la hora de acometer nuevas plantaciones. «Es necesario planificar la viticultura a medio y largo plazo», afirma Fernández, con la experiencia que le da el trabajo en la bodega desde 2006, donde ha liderado su crecimiento, sin dejar de cuidar las raíces y la senda abierta –primero desde Revival y luego en Godeval– por su padre, Horacio Fernández, fallecido en 2013.

Desde las 20.000 botellas de 1986 hasta las 500.000 dibujadas como objetivo a corto plazo después de dos ampliaciones y de haber crecido en la viña hasta las 41 hectáreas, once de ellas a punto para empezar a dar fruto, la marca no ha dejado de afianzarse. Que la bodega haya crecido no le impide alertar ahora sobre el peligro de plantar por plantar, crecer sin sentido, sin una adecuada planificación, sin coordinación y sin que se sepa hasta dónde pueden o quieren absorber las bodegas, las actuales, las recién llegadas o las que puedan llegar en un futuro atraídas por el oro líquido de Valdeorras. Cree Araceli Fernández que es necesario que el sector en conjunto diga «qué queremos ser dentro de veinte años». Su reflexión tiene más sentido que nunca en momentos de crisis. El refranero, con aquello de «cuando las barbas de tu veci-

no veas pelar, pon las tuyas a remojar», viene aquí que ni pintado.

Antonio Raluy, que fue presidente del consejo regulador de Valdeorras entre 1999 y 2002, lamenta que veintidós años después no se haya conseguido romper ese círculo. Funcionario de la administración autonómica, veterinario de formación, su acceso al puesto contribuyó en su momento a rejuvenecer la imagen pública de un consejo y a darle un aire diferente. Intentó una gestión que fuese hasta donde pudiera lo más profesional, por encima de otras consideraciones.

Ahora sin compromisos, sin necesidad de andar con paños calientes por el qué dirán, ve con pesar que aún se siga discutiendo y reivindicando las *castes* como imagen casi única de la zona. Frente a

una mayoría relevante que fiaba su identidad a la Godello y a la Mencía, Raluy recuerda una de sus primeras reuniones de consejo y el empeño que percibía para renovar acciones promocionales centradas en la variedad tinta preferente, que entonces ni mayoritaria era. «De cada cinco pesetas que gastemos en la promoción genérica de los vinos de Mencía, de tres se iban a beneficiar en El Bierzo. Creo que, dicho de esa forma, casi todos los entendieron. Pero se ve que el peso de la reflexión fue insuficiente y ahí seguimos».

Que la zona tenía futuro lo veía claro, como que había ganas. Depurar el censo para que las 3.500 hectáreas teóricas de viñedo pasasen a ser entonces alrededor de 1.300 reales fue una de sus primeras acciones. «Había que intentar que la zona se profesionalizara al máximo, dejan-



Godeval '23

BODEGAS GODEVAL
GODELLO
200.000 BOTELLAS. 17,50 €

84 Correcto, frutal, buen paso de boca. Aromas de fruta madura, toque de hierba segada y de silo de cereal; delicado, no es muy intenso. Ligero en la boca, suave, textura fluida, buena acidez bien conjuntada, bien dotado de sabores, seco, frutal en aromas de boca.



Fardelas '23

SANTA MARTA BODEGAS
GODELLO; CRIANZA SOBRE LÍAS
4.000 BOTELLAS. 20 €

81 Marcada acidez, algo afilado pero no delgado. Aromas de fruta blanca madura y frutas de hueso un tanto enmascarados por los tonos de crianza sobre lías (lácteos, tostados). Con cuerpo y nervio, acidez destacada, fluido, suave, seco, bien dotado de sabores.



Cepado '23

ADEGA O CEPADO
GODELLO
23.000 BOTELLAS. 10 €

80 Sencillo carácter frutal, buen paso de boca. Recuerdos de fruta blanca madura, notas de heno y de paja seca junto a un toque de manzana madura; mediana intensidad. Ligero pero no liviano, centro lleno, fresco, suave, seco, bien dotado de sabores.

do en segundo plano la idea de crecer por crecer, entonces muy asentada, sobre todo en las bodegas que más uva recibían», con un más que evidente exceso de las aquí opacas Palomino y Alicante. Que a estas alturas aún se siga discutiendo sobre una variedad y asentando parte de la imagen de la zona en ella, «no parece lo mejor, desde luego», reflexiona Raluy, para dejar en el aire una pregunta sin necesaria respuesta sobre cuáles son los varietales que sustentan Borgoña, Burdeos, Rioja, o Priorat. No es lo que interesa al gran público, aunque ciertamente el profesional, o el aficionado curioso, se va a preocupar de saberlo.

Palacios ve su meta

Va un paso más allá Rafael Palacios cuando se suscita la dependencia, que bien podíamos dejar en vinculación, entre Valdeorras y Mencía, en tanto someter la suerte o el comportamiento de alguien o de algo a los de otra persona o cosa, según una de las acepciones del verbo vincular. Más que satisfecho con lo logrado en los años que lleva en las tierras de O Bolo, en la zona con mayor altitud de la denominación, huyendo de las elevadas temperaturas que se alcanzan en otras áreas, a Palacios le gustaría una mayor determinación a la hora de buscar la singularidad de los vinos por las características del suelo y no tanto por los métodos de elaboración, que, al final, van a ser los mismos en cualquier parte, con todos los matices que se le quieran poner.



La pureza de los granitos y las pizarras es aquí insuperable, según razona. Esta es una tierra, enfatiza, con una riqueza mineral difícil de encontrar en cualquier otra zona vitivinícola. Él, desde luego, apuesta por esa singularidad, que se ve reflejada en sus vinos. Los trabajos de REVIVAL posibilitaron y agilizaron la recuperación de la variedad Godello, algo que no deja de resaltar cuando echa la vista atrás y recuerda el panorama que encontró, pero en la elección posterior del suelo y el trabajo en la viña está la llave fundamental para alcanzar la excelencia. Ahora, con veintiocho hectáreas, colocados sus vinos en cimas difíciles de vaticinar antes del cambio de siglo, ha optado por frenar en la expansión de viñedos propios.

El sospechoso 'natural'

Un último apunte sobre el presente (y futuro) de una denominación atada al Godello, por aquello de valorar que hay quien se mueve conscientemente a contracorriente, sin concesiones, como hacen en O Cabalín, un proyecto en el que se confunden las raíces de María Teresa López Fidalgo en la zona y la vocación vitivinícola de Luis Peique, que le viene de familia en El Bierzo, aunque profesionalmente sea la enseñanza su primera ocupación, ahora en el instituto de A

Rúa. Que encontraran su sitio caía dentro del interés por los orígenes.

Hicieron sus primeras pruebas entre los años 2015 y 2016. Devotos confesos de los suelos pizarrosos de sus viñas, se apuntan decididamente a los vinos de parcela. Han conseguido recuperar viñedos partiendo de 48 pequeñas propiedades que, en total, suman 3,5 hectáreas. Van en la línea de «vinos poco intervenidos», entroncando con una tendencia a la naturalidad que no deja indiferente a casi nadie, con declarados entusiastas y no menos suspicaces, cuando no abiertos detractores. Parcela, altitud y orientación son los elementos que, según resalta Peique, definen sus vinos. La receta es impecable. Que apuesten claramente por tintos –y se salgan del patrón Mencía– ya los hace diferentes, pero si además muestran dudas sobre la Godello, entonces ya está liada. Que es una variedad muy delicada, muy sensible a cuantas dificultades puedan ir apareciendo en la viña, es sabido. Que se esté armando a su sombra una burbuja es otro punto de vista. Más que discutible. La mayoría no lo ve así: Rodríguez Castellanos, que de alguna forma la representa, no tiene ni la más mínima duda, cree que el futuro vitícola de Valdeorras pasa por la Godello. Aquí nos quedamos. Final abierto. ■



Interprofesional del Vino de España

10 años al lado del vino



ESPAÑA MUESTRA GRANDES NÚMEROS EN TODOS LOS FACTORES DEL MUNDO DEL VINO EXCEPTO EN DOS MUY IMPORTANTES: EL CONSUMO INTERNO Y LA COTIZACIÓN DE SUS VINOS. Y TUVO UNA ANOMALÍA SERIA: LA AUSENCIA DE UNIDAD DE UN SECTOR MUY ATOMIZADO PARA CORREGIR EL RUMBO EN TAN IMPORTANTES ASPECTOS. EN 2014 NACIÓ LA ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DEL VINO DE ESPAÑA (OIVE), ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO CONCEBIDA COMO UNA HERRAMIENTA CAPAZ DE UNIFICAR EL ESFUERZO DE CADA UNA DE LAS PARTES Y DE ACTUAR EN BENEFICIO DE TODOS.



Espacio Vino

Líder en superficie vitícola, con más de 930.000 hectáreas de viñedo, tercero en producción de vino, primero en exportación en volumen y tercero en facturación en el mercado internacional. España, que también fue uno de los países fundadores de la Organización Internacional de la Viña y el Vino hace cien años, ocupa un lugar de relieve como uno de los países más importantes en el panorama vitivinícola mundial.

En el orden interno, con un montante de 20.330 millones de euros, aporta el dos por ciento del PIB español y genera en torno a 364.000 puestos de trabajo, lo que supone también el dos por ciento del total nacional. Todas las comunidades autónomas, todas las provincias y más del cuarenta por ciento de los municipios españoles albergan cultivo de viñedo. El sector vitivinícola es un baluarte contra la despoblación en el medio rural. Son datos que hoy conocemos gracias a la elaboración de los estudios regionales y nacionales que está realizando la OIVE desde el año 2021.

Sin embargo, desde la década de los ochenta el consumo de vino ha descendido de forma casi imparable hasta que en 2019 inició una lenta recuperación hasta alcanzar un consumo de más de once millones de hectolitros en 2020, cifra récord en lo que va de siglo. La línea ascendente se vio interrumpida por la crisis de la pandemia de covid-19 hasta bajar al mínimo de 8,8 millones de hectolitros. Superada la pandemia, se registra una nueva etapa de incipiente recuperación.

La OIVE contribuirá en ese objetivo de recuperación en el mercado doméstico y en los destinos exteriores estratégicos con acciones de promoción en el mercado nacional e internacional, que se van a implementar en el periodo 2024-2029. En julio de este año, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación publicó en el BOE la nueva Extensión de Norma de la Interprofesional del Vino de España que recoge el diseño de acciones a realizar en los próximos cinco años y que se basan en los ejes marcados en la propia estrategia consensuada por los representantes de los miles de actores que conforman la extensa cadena de valor (producción, transformación, comercialización y distribución) del sector vitivinícola español.

El texto fija las aportaciones obligatorias de cuota a los operadores, que no varían con respecto a la anterior orden, para dotar de presupuesto a la organización y cumplir el objetivo prioritario de la Estrategia del Sector Vitivinícola 2022-2027, una hoja de ruta, consensuada por el conjunto del sector, que refleja las necesidades y el camino que debe seguir para recuperar cuota de valor en los mercados internacionales.

Son iniciativas encaminadas a acompañar al sector del vino en el impulso de las transformaciones del sector vitivinícola. El esfuerzo renovador ha sido evidente en los últimos diez años y ha estado marcado principalmente por su apuesta clara por la calidad, su continua expansión en mercados internacionales y su esfuerzo para lograr la sostenibilidad y la innovación. ●



Fernando Ezquerro,
Presidente de OIVE



MasterClass sobre vinos
de España en China

Reus, capital del vermut

HACE AÑOS QUE REUS SE POSTULA COMO LA GRAN CAPITAL DEL VERMUT, UNA BEBIDA AROMATIZADA CON BASE DE VINO QUE VIVE UNA ÉPOCA DORADA. LA CIUDAD SE HA VOLCADO EN ESTA BEBIDA QUE GOZA DE UNA SÓLIDA POSICIÓN EN LOS HÁBITOS DE LOS CONSUMIDORES DESDE HACE GENERACIONES.

TEXTO: RAMON FRANCÀS





La tradición de elaborar vermut en Reus se remonta al siglo XIX. Se convirtió en un importante centro de producción a finales del siglo XIX y principios del XX. El vermut local fue ampliamente aclamado y exportado a varios países, contribuyendo a su reputación como principal productor.

Se elabora infundiendo un vino base con varios ingredientes botánicos, como hierbas, raíces, flores y especias en fórmulas que son el secreto mejor guardado por cada marca. Los ingredientes comunes incluyen el ajeno, que le da su amargor característico, así como canela, cardamomo y cáscara de cítricos. Los enólogos de cada casa utilizan normalmente entre 50 y 80 ingredientes diferentes para elaborar esta bebida. Pueden ser dulces o secos, blancos, tintos e incluso rosados.

Desde el ayuntamiento de Reus se afirma que el vermut de esta ciudad es tan popular por el hecho de que «se trata de un producto con cierta aura de misterio, ya que la fórmula exacta es un auténtico secreto». Las plantas aromáticas que se mezclan para elaborarlo pueden llegar al centenar, cifra que hace casi imposible su copia. Por eso, según el ayuntamiento, cada vermut de cada elaborador tiene un toque distinto. También, porque se elabora siguiendo un método propio, una forma de hacer que se ha transmitido de generación en generación a lo largo del tiempo.

Desde finales del siglo XVII y durante todo el siglo XVIII se produjo una gran expansión vinícola alrededor de Reus que convirtió la ciudad en la capital catalana del aguardiente. Desde el puerto de Salou, situado a unos diez kilómetros de Reus, cada día zarpaban barcos que transportaban el 60 por ciento de los aguardientes que se elaboraban en Catalunya. Su destino era, en gran parte, los países del norte de Europa, pero también las embarcaciones iban cargadas de este brebaje hacia las colonias americanas de ultramar.

De esta época proviene la expresión «Reus, París y Londres», ya que eran las tres ciudades que cotizaban el precio mundial del aguardiente. A pesar de crisis como la de la devastadora filoxera, durante el siglo XIX Reus se mantuvo como uno de los centros vinícolas más importantes del país, respetado por empresarios del sector procedentes de Francia e Inglaterra. Fue cuando el vino sacó cierto protagonismo al potente aguardiente.

Vermut en el museo

A mediados del siglo XIX es cuando aparece el vermut en Reus. En la capital de la comarca tarraconense del Baix Camp existe la colección más completa del mundo relacionada con el vermut, fruto de más de tres décadas de recopilación. Se reúne en el **Museu del Vermut** (Vallroquetes, 7), situado en el centro de la ciudad. Es un señorial edificio modernista completamente reformado que ha conservado la fachada original de 1918. Alberga más de seis mil artículos, más de 1.800 botellas, 400 carteles, 3.000 etiquetas y centenares de objetos de publicidad relacionados con el vermut, como ceniceros, vasos, placas, documentos, cartas, postales, bandejas...



La que se proclama como Capital del Vermut ofrece un amplio abanico de actividades para disfrutar de la historia de las marcas y la producción de esta bebida



FOTO: JORDI PLAY-PREMIS VINARI

Una botella de la marca Cinzano que Pau Tàpias le regaló a su hijo, Joan Tàpias, marcó el inicio de la colección de artículos. Desde ese momento, en 1982, y atraído por la estética modernista de la etiqueta, el joven Tàpias empezó a reunir botellas de vermut de todas las marcas. Su pasión le llevó a coleccionar todo tipo de objetos y material relacionado con el combinado estrella de los aperitivos durante más de tres décadas.

Desde este centro museístico, que incluye una vermutería y un restaurante de cocina mediterránea, se afirma que «acogiendo el primer museo del vermut del mundo, Reus agranda la popular marca Vermut de Reus». Su administrador, Joan Tàpias, manifiesta que reciben una media de 150 personas diarias que «buscan ver la colección más importante del mundo relacionada con el vermut, realizar una visita libre y comer y cenar en nuestro restaurante tras hacer el vermut». La barra del restaurante, donde se propone una carta, latas de conservas premium y tapas clásicas, está decorada con centenares de botellas de vermut.

A la vez, en el marco de la feria vinícola Reus Viu el Vi, organizada por la Cambra de Comerç de Reus, el vermut tiene un destacado espacio. El pasado mes de junio se celebró la quinta edición de la Vermutada, donde los asistentes pudieron escoger entre las opciones de la marca Vermut de Reus (Cori, Fot-li, Iris, Miró, Olave, Or del Camp, Rofes e Yzaguirre) y otros tres vermuts invitados (La Madre Vermouth, Dos Deus Vermouth y Padró i Família).

También hay en Cataluña un concurso que no para de crecer, el Vinari, que distingue anualmente a los mejores vermuts. Este año, y en el marco de este concurso que ha llegado a su décima edición, el ayuntamiento de Reus ha concedido a la bodega De Müller el premio a la mejor iniciativa vermutística por su propuesta turística. El galardón al mejor vermut blanco se lo ha llevado este 2024 Bodegas Yzaguirre de Reus.

Según el director de los *Premis Vinari de los Vermuts Catalans*, Ramon Roset, «las bodegas de Reus, recogiendo la herencia de los mercados del aguardiente y su posición central en la producción y distribución agrícola de Tarragona, hicieron, desde mediados del siglo XIX, una fuerte apuesta por la producción de vermut. Así, en 1850, la bodega De Muller empezó a elaborar su vermut Iris, en 1884 se creó Vermuts Yzaguirre, en 1890 Marcel·lí Rofes crea su propio vermut y en 1957 se funda Vermuts Miró».

Vermut de Reus

También recuerda que «en 2014 el Ayuntamiento de Reus y las empresas Miró, Yzaguirre y De Muller crearon la marca *Vermut de Reus*, y han trabajado para ponerla en valor y promocionarla. Ese mismo año el Museu del Vermut creó su vermut, el Cori, y en 2018 Cellers Unió creó el Or del Camp para sumar un producto a la denominación Vermut de Reus. Más recientemente se han creado las otras dos marcas que forman las ocho de la marca Vermut de Reus: Olave y Fot-li».

En 2014, la revista digital Vadevi, organizadora de los Premios Vinari dels Vins Catalans, incluyó en la segunda edición de este concurso un premio al mejor vermut, pero se vio desde un inicio que los vermuts catalanes tenían suficiente entidad como para tener sus propios premios. De esta manera, en 2015 se convocó la primera edición de los Premis Vinari de los Vermuts Catalans, y el ayuntamiento de Reus, con el ánimo de reafirmar la ciudad como capital del vermut catalán, se convirtió en el principal patrocinador del certamen, acogiendo en la ciudad la cata a ciegas y la ceremonia de entrega de galardones.

En aquellos momentos el vermut producido por las empresas reusenses –apunta el sumiller Ramon Roset– suponía casi el 30 por ciento de la producción global a nivel nacional. Para el director de estos premios «Reus es una ciudad que ha mantenido viva la tradición de ir a hacer el vermut y compartir este tiempo de ocio y conversación con familiares y amigos». Desde entonces, siete de las once ediciones de los Premis Vinari dels Vermuts Catalans han tenido a la ciudad de Reus como sede, tanto de la cata a ciegas como de las ceremonias de entrega de galardones.

La Ruta del Vermut

La que se proclama como *Capital del Vermut* ofrece un amplio abanico de actividades para disfrutar de la historia de las marcas y la producción de esta bebida y, también, para degustar y conocer a fondo la alegría de la gastronomía reusense. La Ruta del Vermut ofrece a los visitantes de Reus una serie de actividades para conocer la importancia de la producción de esta bebida en la capital del Baix Camp, desde visitas guiadas a las bodegas históricas de la ciudad o al patrimonio modernista (como el edificio de la Estació Enològica o la Casa Navàs) y la casa natal de Antoni Gaudí hasta rutas teatralizadas para toda la familia.

A la vez, se ofrecen opciones de degustar y disfrutar del vermut de Reus y la gastronomía local, desde catas guiadas hasta eventos anuales como la Fira del Vi, la Vermutada Popular en la plaza del Mercadal (con degustaciones a precio simbólico) o el Expovermut (un evento dirigido tanto al público profesional de la restauración, la gastronomía o la distribución, como al público general y consumidor final del producto). La oferta de la Ruta del Vermut puede consultarse en el sitio web <https://www.reusturisme.cat/vermut-de-reus/ruta-del-vermut>.

La concejala de Proyección de Ciudad del ayuntamiento de Reus, Noemí Llauredó, ha manifestado a PlanetAVino en relación con la estrategia de difusión de la marca Vermut de Reus que trabajan en tres ejes: «potenciar, aún más, a Reus como destino comercial, de ocio y restauración en el ámbito catalán, avanzar para que Reus sea una ciudad modernista de referencia en el ámbito europeo y posicionarnos como capital del vermut desde el año 1892».

En este sentido, el municipio ha reforzado este eje con acciones promocionales como la que realizaron en abril de 2024 en Madrid, donde reunieron a más de doscientas





personas para ahondar en este vínculo histórico entre las dos ciudades a través del vermut. Fue, según la concejala, «un acto diferente y orientado claramente al público de Madrid en el que también aprovechamos para hablar del resto de atractivos que atesora la ciudad de Reus».

También este año han actualizado el diseño de la marca Vermut de Reus para «darle un toque más moderno, atractivo y coherente con la marca GaudiReus». De hecho, Noemí Llauredó considera que «el vermut es un producto que encaja con nuestra estrategia de proyección de ciudad, y con la marca GaudiReus, porque Reus es aquella ciudad en la que puedes comprar mientras paseas rodeado de edificios modernistas y acabar haciendo un vermut de Reus en la plaza Mercadal, ¡y es que Reus es una ciudad para disfrutar!».

Por otra parte, y más allá de este acto puntual del mes de abril en Madrid, cada año realizan una estrategia de proyección de asistencia a ferias y eventos del vermut para mantener el vínculo con Reus. En este sentido, de cara al año 2025 estarán presentes en la muestra Vinexpo de París, Fenavin en Ciudad Real, y las 12 horas del Vermut y Madrid Fusión, en Madrid. Por último, seguirán acogiendo los premios Vinari en Reus.

Historia del vermut

El origen más remoto del vermut, según el Museu del Vermut de Reus, se encuentra en la Época clásica. Y es que ya en la antigua Grecia mezclaban y maceraban el vino con especias y plantas aromáticas, entre otras razones para elaborar brebajes medicinales. Aunque en 1700 a.n.e. también se elaboraban licores con ajeno, una hierba que fue descubierta y utilizada por la civilización egipcia. El primer referente histórico del incipiente vermut se encuentra en 1549, cuando Constantino Cesare De Notevoli, en su obra *Ammaestramenti dell'agricoltura*, cita una receta de vino con absenta que tenía finalidades terapéuticas y curativas. Unos años después, en 1570, Giovanantonio Soderini escribía que el vermut es de origen alemán y húngaro, haciendo referencia a una bebida aromatizada preparada en los Balcanes, concretamente en Bulgaria, y que se llamaba *polí*.

El origen histórico más reciente que conecta con el actual vermut se encuentra fechado y escrito en 1773, cuando el médico italiano Villifranchi publicó la obra *Enología Toscana, Ossia Memoria sopra i vini*, donde explica por primera vez la elaboración de un licor a partir de la mezcla del vino con la absenta, que él llama *Absinthiamtum* o *Absinthianumvinum*. Fue entonces, desde finales del siglo XVIII, que estos vinos aromatizados son conocidos con el nombre de vermut, un sustantivo derivado del alemán *wermu'*, palabra que significa ajeno, que es el principal ingrediente en la elaboración de bebidas como el vermut y la absenta. Aunque en algunos documentos y escritos de los siglos XVII y XVIII ya se encuentran elaboraciones y recetas que conectan con el vermut, no será hasta finales del siglo XVIII cuando esta bebida alcanzó la fama comercial definitiva. ■



DO Valencia

APUNTA AL BLANCO

Los blancos han formado, desde su constitución, una pieza importante en el desarrollo de una de las denominaciones de origen mediterráneas que puede presumir de un más variado abanico de variedades blancas. Estructurada en cuatro subzonas bien diferenciadas, propone caminos diferentes en cada una de ellas de mano de sus cepajes autóctonos.



Moscatel en superposición a la de Valentino, a las que se unen Alto Turia y Clariano, esta indicación de calidad contempla cuatro subzonas de producción con características muy distintas, tanto desde el punto de vista de paisaje y relieve orográfico, como en lo que toca a las variedades de uva disponibles e incluso a estructura productiva. Cuatro realidades cuyas diferencias se acentúan en el caso de las variedades blancas. Proporcionando un rico patrimonio vitícola que impone caminos diversos a la hora de afrontar la demanda creciente de vinos blancos en los mercados internacionales. Poniendo en valor una de las características que ha venido definiendo la Denominación de Origen Valencia: su capacidad para leer la evolución del gusto de los consumidores y su diligencia

a la hora de responder a la demanda de los diferentes mercados. En la palestra se plantean tres escenarios, tres dianas diferentes para dar en el blanco.

MERSEGUERA DE ALTURA

En un recorrido de norte a sur, la subzona Alto Turia es la de relieve más

accidentado, con sus viñas a una altitud de 650 a 1.100 metros sobre el nivel del mar. Es la zona más reducida en cuanto a superficie de viñedo, 263 hectáreas; número de bodegas (cinco) y producción, 6.546 hectolitros al año. Con una clara apuesta por los vinos blancos, que suponen casi dos terceras partes del total de su elaboración.

Es también la zona en la que el retroceso del viñedo, motivado por la pérdida y envejecimiento de su población y las dificultades de cultivo, ha causado mayores estragos y en la que las variedades blancas han jugado un papel más importante en su recuperación.

En Alto Turia reina de forma clara la variedad Merseguera, que copa más de dos terceras partes de su superficie. Variedad autóctona, presente de forma minoritaria en todas las comarcas levantinas y bien adaptada al entorno. Lleva toda la vida ahí, pero puede ser considerada como un descubrimiento para una zona con clara vocación productora de vinos blancos (por altitud y por variedad), que produce vinos de gran carácter aromático (florales, almendra cruda...), notable





acidez natural y personalidad que dan origen a vinos afilados, cítricos y frescos.

AROMÁTICOS EN MOSCATEL – VALENTINO

La zona vecina, en el descenso hacia la costa, es Valentino, que comparte el mapa con la subzona Moscatel, donde la variedad



que le da nombre: Moscatel de Alejandría, es la más abundante, con más de dos mil cuatrocientas hectáreas (2.209 en la subzona Moscatel y 255 en Valentino), representando más del setenta por ciento del total de la producción. Concentrándose su cultivo en la zona más baja, a partir

de 200 metros sobre el nivel del mar.

En su parte de mayor altitud, la frontera con Alto Turia, a unos 650 metros sobre el mar, encontramos también, junto la Merseguera, otras variedades autóctonas blancas, hoy residuales y a proteger como la Planta Nova (7 ha) o la Planta Fina de Pedralba (5 ha); que comparten espacio con otras más conocidas como la Macabeo o internacionales como la Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling o Semillon. Además de 142 hectáreas de Malvasía. Once bodegas, de las que cinco operan en ambas subzonas y concentran tres quintas partes (208.525 hectolitros) de la producción acogida a la DO Valencia (334.268 hl) de las que el blanco representa algo más de la mitad. Adquiriendo gran protagonismo los vinos aromáticos, opulentos y terpénicos, con gran desarrollo de blancos secos y espumosos. Sin olvidarnos de sus afamadas mistelas.

CLARIANO AUTÓCTONO

La zona meridional, que ya anuncia el Altiplano Levantino por relieve

y altitud, de 400 a 700 metros sobre el mar, es la mayor de la DO Valencia, con 3.872 hectáreas de viñedo, todo un catálogo de variedades, autóctonas y foráneas, y una producción de 87.888 hectolitros de vino en el último año 2023. Cuenta con 30 bodegas y, aunque su producción se dirige claramente hacia el tinto, una cuarta parte (30.691 hl) son vinos blancos elaborados de variedades

para sus vinos, tanto en elaboración como en exploración de las variedades de uva: destacando su apuesta por la recuperación de autóctonas como la Vioginer, Verdil, Tortosí o Planta Nova. Que permiten elaborar vinos amplios, con marcado carácter mediterráneo y elegantes. Una denominación de origen con un gran potencial de desarrollo, tanto por la



como la Macabeo y Malvasía. En Clariano se imponen las bodegas de tamaño mediano o pequeño, con una actitud muy diligente a la hora de buscar nuevas vías

identidad de sus variedades como el perfil de unas bodegas que miran al mercado y escuchan lo que los consumidores les dicen. Pareciendo haber entendido que vender fuera, donde lo hicieran 143.837 hl, más del cincuenta y cinco por ciento de los 253.657 hectolitros que comercializaron en la última campaña, puede ser necesario; pero hacerlo en el mercado interior es fundamental si se quiere tener notoriedad y la suficiente generación de valor que garantice la supervivencia del viñedo. Donde, las variedades blancas deben y pueden jugar un papel destacado.





**MENSAJE EN
UNA BOTELLA**
MARÍA PILAR MOLESTINA

Contar para sobrevivir

Amás de uno le sorprenderá saber que, a lo largo de un solo día, recibimos el mensaje/impacto de 50 a 400 anuncios publicitarios. Otra cosa es que, de estos, solo retengamos o seamos realmente conscientes de una docena, aunque recordemos muy vagamente hasta un centenar. Evidentemente, no es lo mismo vivir en el campo que en una ciudad; tener una actividad que obliga a muchos desplazamientos diarios; dedicarle más o menos tiempo al consumo de multimedia, tener ciertos hábitos de lectura o de escucha de programas radiofónicos, etcétera.

He leído hace poco en un blog que en realidad estamos expuestos a una cifra entre 4.000 y 10.000 impactos diarios lo que me parece una locura (ojo con los blogs). Si hiciéramos caso a este dato, significaría que recibimos 625 anuncios por hora lo que equivaldría a uno cada 6 segundos de media en el periodo en que estamos despiertos. ¡Venga ya!

En todo caso, en este maremágnum de cifras lo que es realmente importante es que, desde la digitalización del mundo, el flujo de información que nos llega es mucho mayor que lo que podemos asimilar en un día normal con una actividad igualmente normal. Por otro lado, se ha constatado que el 43 por ciento de los usuarios de internet ha activado los bloqueadores de anuncios de sus dispositivos y, de éstos, la mayor parte son millenials y jóvenes de la generación Z. ¿Os suena que es el nicho de mercado vinícola a conquistar?

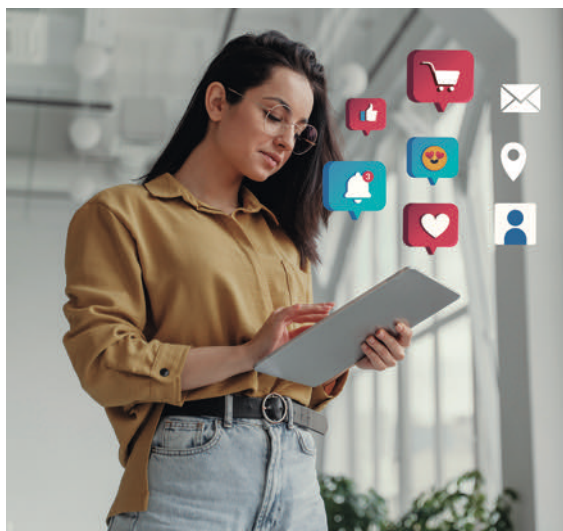
¿A quién y cómo hacemos llegar un mensaje que realmente atrape? ¿Cómo conseguir atención en este entorno lleno de ruido? Nuevamente volvemos al *story telling* del que tanto hemos hablado aquí, pero poniendo atención en el *cómo*.

Toda buena historia tiene un buen relato. La narrativa es vital y no es fácil condensarla en un espacio corto. Hay que pensar y desarrollar un *gancho*, una serie de acontecimientos y una buena conclusión. Cada uno de estos puntos puede ser una frase o unas palabras que puedan incorporarse a la narración. Contar una historia no es suficiente.

A veces un modo de atraer la atención es crear suspense, esta tensión atrapa a

la espera de recibir respuestas. Otra forma es la de «enseñar, no contar». Recuerdo una publicidad de iphone donde se veían grandes fotos de bebés sonriendo en un entorno luminoso y colorido. Al pie solo decía «disparado con iphone». No hace falta más.

Pero el *story telling* no es solo contar la historia. Es también la forma en que el receptor responde y se involucra en el relato. Hay que crear una conexión e



interacción para conseguir resultados. La historia que se cuenta es importante porque concreta conceptos abstractos (como las sensaciones de cata) y simplifica los mensajes más complejos. Las historias promueven y dan forma a las ideas y es también importante porque nos llegan a través de emociones y respondemos a eso. El hecho de compartir una historia da cierta sensación de pertenencia.

Compartir historias de clientes con un vino concreto, por ejemplo, ayuda a construir una comunidad de aficionados. Cuando la marca de un vino es transparente, y sobre todo auténtica, se vuelve cercana y atrae. No se trata de publicar testimoniales que casi siempre suenan a falsos sino de reproducir las experiencias reales de personas reales.

¿Cuáles son los ingredientes de una buena historia? Palabras como excelente, bueno, atractivo, son opinables de modo que lo mejor es obviarlas. Las buenas historias son **entretenedas**. Entretienen y despiertan interés por lo que sigue. Son **creíbles** y convencen de que, el que lo cuenta, habla de una realidad que permite confiar y sentirse relacionado con el relato. Son **educativas**; despiertan curiosidad y contribuyen al conocimiento del tema. Permiten **vincular** y relacionar con personas o lugares que establecen pautas reconocibles del entorno del que lee/escucha. Están bien **organizadas** para llevar el mensaje con coherencia. Son **memorables** en el sentido de que llaman la atención ya sea por ser escandalosas, llamativas, originales o humorísticas (los contenidos humorísticos suelen ser los más recordados). Y deben estar **de moda** y relacionarse con acontecimientos actuales o temas en boga, al estilo de los memes que se ven por las redes que están siempre a la última.

Los componentes de una buena historia son los personajes, el conflicto, la resolución y la estructura. Y como en las series de Netflix, veremos como sigue en el siguiente capítulo. ■

19



70

BODEGAS MARQUÈS DE CÀCERES



Cincuenta años celebrando

TU MOMENTO *a tu manera*

AHORA COMO NUNCA ANTES

ENTENDEMOS QUE LA VIDA ES LA
SUMA DE MOMENTOS Y, SOBRE TODO,
LA ACTITUD CON LA QUE LA VIVAS

ABRAZA EL ARTE
DE VIVIR A TU MANERA

BODEGASMARQUESDECACERES.COM

La poda de respeto

NATURAL AUTÉNTICO

EL CONOCIMIENTO PROFUNDO DE LA VID Y SU DESARROLLO ALUMBRAN TÉCNICAS CADA VEZ MÁS SOFISTICADAS EN EL CULTIVO. LA VITICULTURA MODERNA ABANDONA TEORÍAS SELVÁTICAS COMO LA DE NO PODAR PARA ADOPTAR OTRAS QUE FAVORECEN LOS PROCESOS NATURALES DE LA PLANTA. SE IMPONE LA PODA DE RESPETO.

La vid en su forma natural es un arbusto, sarmentoso y trepador que se fija a tutores naturales o artificiales, mediante unos órganos específicos que llevan los brotes denominados zarcillos. Cuando estos soportes faltan y no se la contraría en su manera de ser, se extiende sobre la superficie del terreno, en posiciones más o menos erguidas, y llegan a ocupar extensiones de alguna consideración. De esta forma nos la encontramos en la naturaleza, bien cuando se trata de vides salvajes o también en especies cultivadas cuando se abandona su explotación.

Para *domesticar* esta forma natural, tratando de conseguir el aprovechamiento de sus frutos con destino a vinificación, o para su consumo directo como fruta fresca (uva de mesa) o desecada (uva de pasificación), se debe realizar todos los años, en su periodo de reposo vegetativo, un control de contención sobre la vegetación agostada, que se denomina poda.

Con la palabra poda, se designan los distintos cortes y supresiones que se ejecutan en los sarmientos, brazos y, excepcionalmente, tronco, que generalmente se realizan durante la etapa de reposo invernal de la vid. Se denomina también como poda en seco o poda de invierno.

Los principales objetivos de esta operación son, por una parte, dar a la planta, en sus primeros años, una forma determinada o sistema de conducción y más tarde conservar esta estructura para facilitar todas las operaciones de cultivo. Y, por otra parte, para conseguir que las vides rindan una cosecha anual lo más regular y constante posible, sin los altibajos propios de las especies veceras como es la vid. Se consigue con ello que su explotación sea económica y rentable. El término vecería expresa la propiedad de muchos frutales que un año dan mucho fruto, poco o ninguno en otros. Con la poda se corrige esta tendencia natural.

También se pueden realizar determinadas operaciones de poda sobre las partes herbáceas o vegetación anual del viñedo (pámpanos, hojas, racimos), que se llevan a cabo algunos o todos los años. Se denominan entonces operaciones o poda en verde. En este caso se busca principalmente el equilibrio de la planta y una mejora cualitativa de su producción.

De todas estas operaciones, existen numerosas referencias bibliográficas sobre la mejor forma de realizarlas y adaptadas a cada situación de cultivo. En los últimos años aparece el concepto de poda de respeto, impulsado por

los técnicos italianos Marco Simonit y Pierpaolo Sirch. Exponen los fundamentos de esta nueva corriente que trata de conservar y alargar la vida de las plantas y han conseguido numerosos seguidores en todos los países vitícolas a nivel mundial.

CONOCIMIENTO ANTIGUO

Pero aquí también podemos aplicar el dicho que «no hay nada nuevo bajo el sol». Ya que este concepto, se encuentra recogido desde hace muchos años, en antiguos tratados sobre la poda de la vid, donde nuestros mayores ya desarrollaban este importante aspecto sobre la forma de conducir el viñedo, así como otros frutales. Este conocimiento ha estado aparentemente oculto para las nuevas generaciones de técnicos vitícolas, pero, en justicia hacia estos autores, destacamos para reivindicar su sabiduría y enseñanzas.

Citamos como ejemplos en nuestra lengua, las siguientes obras donde se desarrollan de forma profunda y extensa los fundamentos y las operaciones de poda de la vid. *Viticultura y Enología Españolas*, escrito por Buenaventura Castellet en el año 1868, o la importante obra del insigne ingeniero agrónomo Nicolás García de los Salmones en el año 1920 titulada *Poda de la*



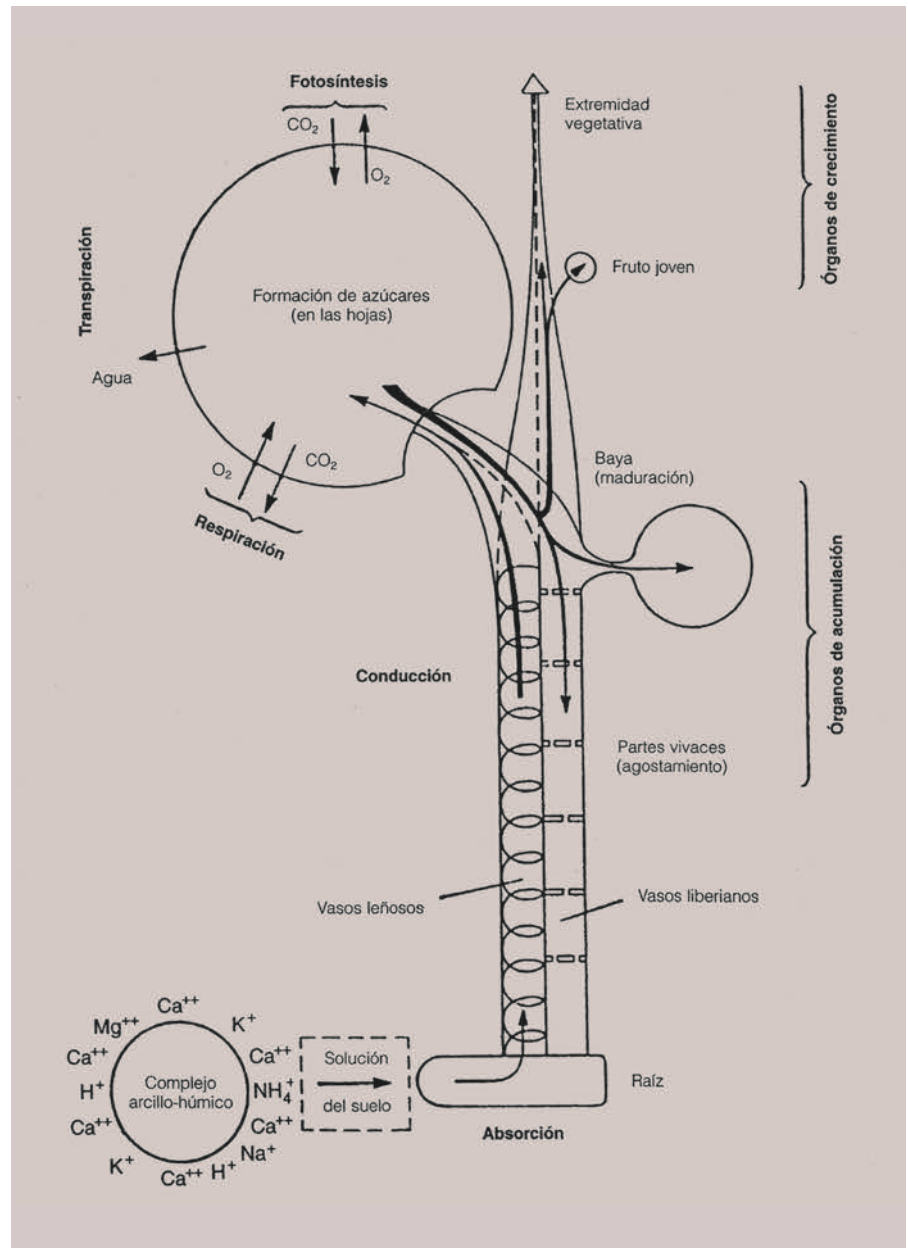
Vid, que además lideró la reconstrucción del viñedo español devastado por la plaga de la filoxera. Así como, años más tarde, la obra también titulada *La Poda de la Vid*, escrita por los ingenieros agrónomos Moisés Martínez Zaporta y Luis Hidalgo Fernández-Cano, publicada por primera vez en el año 1955, con sucesivas adaptaciones y ediciones; fue traducida al francés de forma inédita en el año 2005 bajo el título *Taille de la Vigne*. Ha sido la guía de los viticultores durante más de cincuenta años.

La poda de respeto tiene como principal y primer fundamento, la de respetar o facilitar los denominados *flujos de savia* a través de los vasos conductores que forman parte de la madera, cuya misión es conectar el sistema radicular con la parte aérea de la planta. La operación transcurre a través de los vasos conductores leñosos (xilema), por donde circula de forma ascendente la *savia bruta* hasta las hojas situadas en los pámpanos. Y, al contrario, desde las mismas y en sentido descendente a través de los vasos liberianos (floema), por donde circula la *savia elaborada*. Los primeros se localizan hacia el interior de la madera, mientras que los segundos lo hacen en su parte más externa.

SAVIA ELABORADA

El flujo de savia bruta tiene por misión transportar el agua y los nutrientes o compuestos minerales contenidos en el suelo en forma de solución, que son absorbidos por las raíces, y con destino a los órganos verdes de la planta, principalmente las hojas, lugar donde se realiza la fotosíntesis. En este proceso, con ayuda del dióxido de carbono atmosférico y la radiación solar, se desarrollan compuestos orgánicos, sobre todo hidratos de carbono, que en solución acuosa forman lo que se denomina savia elaborada.

Esta savia elaborada circula desde las hojas, bien en sentido descendente hasta los racimos, madera y raíces (órganos de acumulación), o bien en sentido ascendente hacia los extremos de los pámpanos o brotes en desarrollo (órganos de crecimiento). Todo ello con la misión de nutrir los tejidos vegetales verdes y hacerlos crecer o desarrollarse, y también para acumularse en las bayas de los raci-



MOVIMIENTOS DE SAVIAS (A. REYNIER)

mos de uva, donde localmente se transforman en una gran cantidad de compuestos (azúcares, ácidos orgánicos, polifenoles, aromas, polisacáridos, proteínas, etcétera), y además para acumularse en la madera y raíces, como sustancias de reserva para asegurar la pervivencia de la planta, así como posibilitar la brotación al siguiente año.

En los elementos formados el año anterior, tales como pulgares o varas dejadas en las operaciones de poda invernal, así como en los órganos de la planta que

se han desarrollado en el mismo año, casi nunca existen dificultades para la circulación de las savias bruta y elaborada. Salvo en algunas excepciones, donde se ha producido por accidente un daño en su parte externa, como por ejemplo por los impactos de granizo de una tormenta, que, cuando los daños son intensos, pueden llegar a dificultar de forma



Para conseguir el aprovechamiento de los frutos con destino a vinificación, o para su consumo directo, se debe realizar todos los años, en su periodo de reposo vegetativo, un control de contención sobre la vegetación agostada, que se denomina poda.

severa la circulación de las savias bruta y elaborada.

Sin embargo, en el resto de órganos de las vides, como es la madera de más de un año, y debido a las sucesivas operaciones de poda, se producen interrupciones en los vasos conductores de las savias bruta y elaborada, por la necrosis de tejidos ocasionados precisamente por las operaciones de poda que dificultan o impiden su correcta circulación, envejeciendo prematuramente las vides. Incluso llega en casos extremos a producir la muerte de las plantas.

CAMINO DE LOS VERDES

Para evitar este grave inconveniente, los trabajos de poda deben realizarse de forma juiciosa y ordenada, desde la formación de las vides en la plantación, y también a lo largo de la vida de las mismas. Como resulta difícil o imposible evitar las cicatrices y consiguientes necrosis de los tejidos adyacentes ocasionados por la poda, se debe establecer en las vides un circuito de circulación preferencial de las savias, por donde puedan circular sin dificultad la savia bruta en sentido ascendente y la savia elaborada de retorno en sentido contrario.

Este circuito preferencial de circulación de savias debe conectar directamente, con las menores interrupciones posibles, el sistema radicular, pasando por la zona del injerto, atravesando la madera vieja por tronco y brazos, para terminar en la madera podada el año anterior y en consecuencia hacia los órganos verdes desarrollados en el año. Desde antiguo, los buenos viticultores saben interpretar esta circunstancia y lo practican de forma natural y habitual en sus viñedos.

Como ejemplo, en una zona de cultivo ancestral, como es la Denominación de Origen Protegida Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda practican un peculiar sistema de poda mixto de vara y pulgar, distinto a la poda Guyot, donde respetan un circuito de savia preferencial, que denominan *carrera*



DETALLE DE LA CARRERA DE LOS SECOS EN UN BRAZO DE UNA CEPA EN VASO



CARRERAS DE LOS VERDES (INFERIOR) Y CARRERA DE LOS SECOS (SUPERIOR) EN UN VIÑEDO EN VASO. (VITICULTURA VIVA)

o *camino de los verdes*, en contraposición de otro circuito formado por las cicatrices de poda, que llaman *carrera o camino de los secos*. También, con este mismo criterio, se han podado las cepas de forma respetuosa en otros sistemas diferentes de conducción: vasos y espalderas.

En las operaciones de poda anual, el criterio general que debe regir para mantener el circuito preferencial de circulación de las savias (*carrera o camino de los verdes*) es el de respetar la yema más ba-

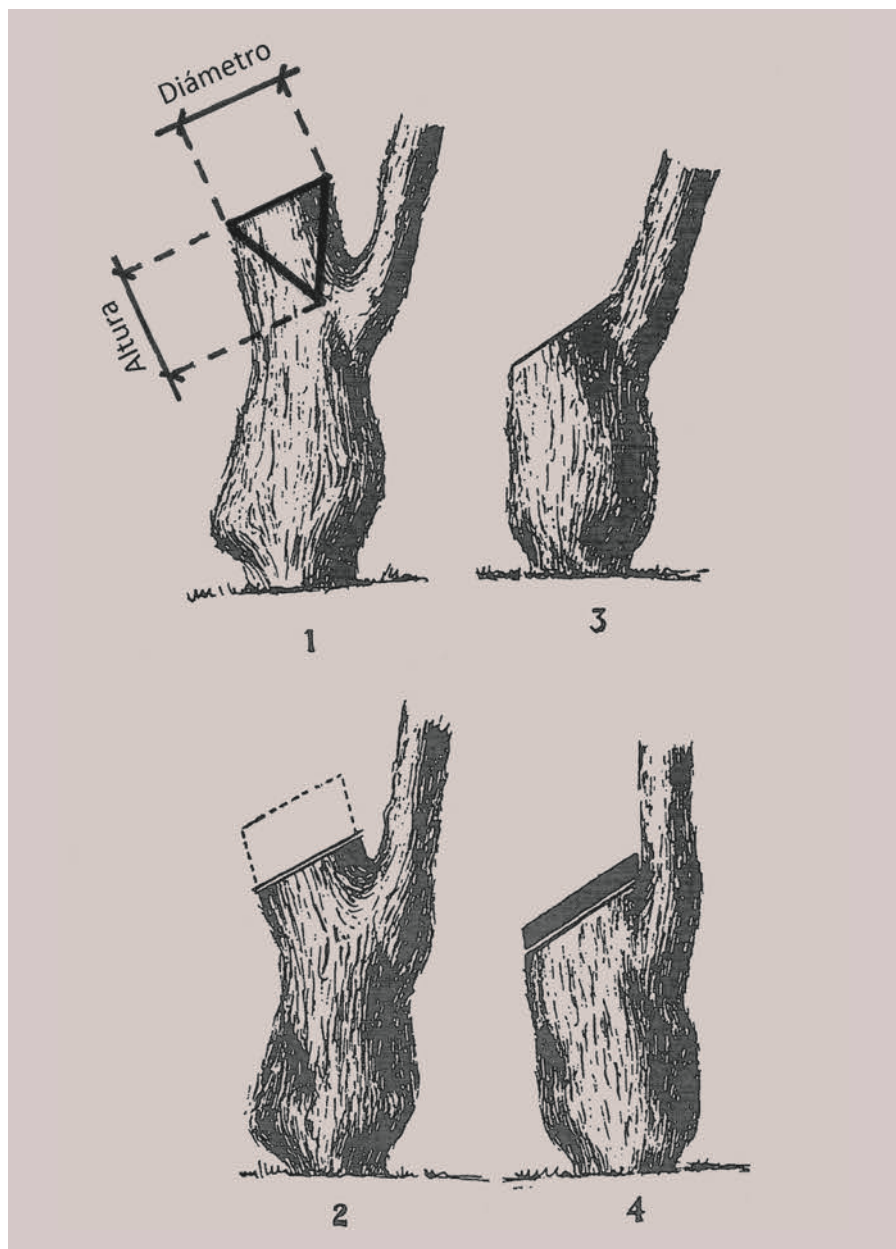
ja y mejor orientada para que al año siguiente se pueda podar del mismo modo sobre su sarmiento. De este modo, resta importancia el otro criterio de respetar la yema más baja sin importar su orientación, pues en este caso se busca que la madera vieja no se alargue en exceso con el paso de tiempo, pero puede que no se impida la formación de una cicatriz en un lugar no deseado.

Esto quiere decir que, en las podas de respeto, resulta frecuente que los órganos de madera vieja sean más largos de lo normal, pero esto no tiene ninguna importancia siempre que se respeten los flujos de savia. La vid tiene la *fuerza* suficiente para transportar la savia en sentido ascendente, llegando a superar en ocasiones hasta los ocho metros de altura.

CIRUGÍA VITÍCOLA

El segundo principio fundamental de la poda de respeto es la manera de realizar los cortes en las operaciones de poda,

Con la palabra poda, se designan los distintos cortes y supresiones que se ejecutan en los sarmientos, brazos y, excepcionalmente, tronco, que generalmente se realizan durante la etapa de reposo invernal de la vid.



CORTES Y REBAJES EN TRONCOS Y BRAZOS IMPORTANTES:
 1-2: BUEN CORTE QUE PERMITE REBAJE EN AÑOS SUCESIVOS.
 3-4: CORTE DEMASIADO APURADO EN QUE LA DESECCACIÓN PUEDE COMPROMETER LA VIDA DE LA PARTE RESPETADA.
 CONO DE DESECCACIÓN: DIÁMETRO = ALTURA
 (M. MARTÍNEZ-ZAPORTA Y L. HIDALGO. PODA DE LA VID. 1955)

tanto en la madera de un año, como en las maderas más viejas de las cepas. En esta operación nunca se debe apurar el corte buscando la estética, ya que siempre que se deja una herida en la madera se forma una zona necrosada de tejidos muertos que penetra hacia dentro, lo que

se denomina *cono de desecación* por la forma que toma. Esta zona de tejidos muertos dificulta o impide la circulación de las savias, tanto bruta como elaborada, y además es la principal vía de penetración de las enfermedades fúngicas de la madera.

Por el contrario, se debe dejar una *zona de resguardo* que contenga en su interior el cono de desecación, para que este no afecte a la circulación de las savias. Años más tarde, si se desea, se puede rebajar cuando los tejidos hayan cicatrizado debidamente y no supongan un problema o riesgo para la vida de las viñas. Esta zona de resguardo deberá tener una altura igual, o mejor superior, al diámetro del corte realizado en la madera. Este principio también se expone desde hace muchos años en todos los manuales y libros dedicados a la poda de la vid.

Siempre que se hace un corte importante en una zona de madera vieja de más de uno a dos centímetros de diámetro, debe ser inmediatamente protegido con una pintura o *mástic* especial o bien aplicar un tratamiento antifúngico específico, que ayude a la cicatrización, minimice la formación de conos de desecación, y que además impida la penetración de los hongos patógenos de las enfermedades de madera.

Los buenos viticultores, sin necesidad de tener conocimientos académicos en esta materia, sino los transmitidos de generación a generación, han sabido interpretar de forma innata la mejor forma de podar, para respetar y alargar la vida las viñas que cultivan. Pero por desgracia, ante la acuciante falta de mano de obra especializada en los viñedos, con mucha frecuencia se acude en la actualidad a utilizar personal sin apenas formación. Así se cometen graves errores en las operaciones de poda, que acumuladas año tras año, llevan a un envejecimiento prematuro de las vides. Y, más grave todavía, a la extensión de las enfermedades de madera que asolan en la actualidad la mayor parte de los viñedos. ■

FAMILIA
TORRES
Desde  1870

UN COMPROMISO FAMILIAR CON LA NATURALEZA

Nuestro legado es cuidar la Tierra para las futuras generaciones



MIGUEL Y MIREIA TORRES MACZASSER,
5ª GENERACIÓN EN ELS TOSSALS (DOQ PRIORAT)

WWW.TORRES.ES



Gracias a todos los profesionales del vino por reconocer Familia Torres como

#1 LA MARCA DE VINO
MÁS ADMIRADA
DEL MUNDO 2024
DRINKS INTERNATIONAL



Descubre más
sobre el programa
de Torres & Earth





DE VINOS POR ...
UPM



Almería

Rodeada de una geografía diferente, árida casi como la luna y con esos mares de plástico que forman los invernaderos, Almería es una de las ciudades andaluzas que en mayor medida se ha transformado en las últimas cuatro décadas. El impulso principal ha sido precisamente esa industria de la agricultura intensiva, con grandes extensiones de invernaderos, que dicen que se pueden contemplar desde el espacio exterior con mayor nitidez que la Gran Muralla china.

Aunque las mayores de esas explotaciones, alimentadas, dicen, a partes iguales por plantas desalinizadoras de agua del mar y por pozos ilegales, no están cerca de la capital, son las que han alimentado el crecimiento de una ciudad que es irreconocible para alguien que no la haya visitado desde finales del siglo XX. Un cambio que es mayor de lo que apunta el crecimiento poblacional, de 140.000 habitantes en 1980 a los 200.000 actua-



les. Un crecimiento que parece modesto pero que ha expandido y cambiado de forma radical los suburbios y ha modificado en buena medida el aspecto del centro de Almería.

Un ejemplo es la remodelación del Mercado Central almeriense, convertido en un espacio amplio que transmite tal sensación de limpieza que ni siquiera huele a mercado. En su entorno, y en el propio recinto, se desarrollan dos zonas de tapeo, ambas con locales adornados por terrazas, una junto al propio mercado, con locales clásicos como **El Quinto Toro** (Juan Leal, 6), con más de setenta años ya, en la tercera generación de la familia Leal, y otra contigua, donde se encuentra el histórico y no menos clásico en su concepción y oferta **Casa Puga** (Jovellanos, 7), fundado en 1870. Dos instituciones en el tapeo almeriense, aun-



que un tanto rutinarios en sus ofertas vinícolas. En este barrio céntrico abren muchos locales, algunos curiosos, como **La Castiza** (plaza Manuel Pérez García, s/n), amplia terraza y reducido bar (el aseo está en otro local cercano) que aprovecha una parte de los refugios construidos durante la Guerra de España para de-



NEOTABERNA LA GALERÍA

fensa de los bombardeos, en los que se podía albergar a media ciudad.

En Almería conviene distinguir dos conceptos: la tapa clásica y el moderno concepto del pincho, que asoma todavía tímidamente a las barras de la ciudad. Dicen que la tapa tiene su origen en un plato, con unas olivas, tocino o queso, con el que se tapaba el vaso de vino o de cerveza para cerrar el paso a las moscas. En Almería la tapa va incluida en el precio de la consumición mientras que el pincho se cobra aparte. En su día hubo polémica, claro.

Otra peculiaridad es que el crecimiento de la ciudad no ha llevado consigo un movimiento centrípeto de los barrios de ocio, que siguen siendo los clásicos. En la ruta del aperitivo o de la comida a pie firme tal vez convenga comenzar por dos establecimientos periféricos, tal vez dos de los más interesantes de la ciudad.

En el barrio de La Loma, a más de dos kilómetros del centro (cuesta arriba) está **Neotaberna La Galería** (Líbano, 7), renovado en 2023 para, entre otras cosas, instalar una cava climatizada para los vinos. El que es responsable, Manuel de

las Heras, camarero de buen oficio, ha dirigido una mejora paulatina tanto en la oferta culinaria

como en la líquida. Barra bien provista, con un centenar de referencias en la lista de vinos, con apenas quince blancos,

buen acompañamiento de chacinas, carnes y un capítulo escogido de pescados. Siempre con media docena de vinos por copas (entre 3,50 y 4,50 €, con tapa)



y una decena más de botellas protegidas por un artilugio de atmósfera inerte.

En el camino hacia el puerto, avenida del Mediterráneo abajo, está la **Taberna Entre Vinos** (Francisco García Góngora, 11), local de engañoso aspecto de mesón clásico, con veinte años de trayectoria, que se ha convertido en el centro de un grupo importante de la hostelería almeriense, con seis locales abiertos en la ciudad, con el restaurante del Club Náutico o la cafetería del hospital Torrecárdenas entre ellos.

Los propietarios, Rafa y David, buscan la calidad y al frente está Adolfo Pageo, todo un profesional y un personaje en el

mundo del vino, presente en toda cata o convocatoria vinícola de Almería y fuera de la ciudad. 120 referencias de vinos, todo susceptible de ser servido por copas, con 24 vinos por copas (3,80 a 6 € con tapa) y medio centenar en atmósfera

inerte, con marcas disponibles como Aalto (25 €) o La Nieta (24 €). Dominan las referencias nacionales, con poco espacio para las internacionales (champagne y poco más) porque parece que no hay demanda. En otro local, atesoran una bodega de cinco mil botellas con vinos de cosechas antiguas, desde los años veinte.



TABERNA ENTRE VINOS



En ambos barrios se aparca con cierta facilidad. Para el resto de la ruta, conviene recurrir al parking público. El de Obispo Orberá, junto al mercado, está cerca de los locales citados a continuación.

Si, como queda apuntado, el Mercado Central ilustra la renovación de la ciudad, en uno de sus puestos se refleja la evolución del tapeo. **Ibéricos Ortuño** (avenida del Mediterráneo, Mercado Central, puesto 40) es una de las citas importantes para los vinos de selección.

En verano de 2024 ha duplicado el espacio, al ocupar el puesto vecino, y también la oferta de vinos, con más de un centenar de referencias. Antonio Ortuño ha impulsado este local en menos de dos años. Abierto en horario del mercado, desde el desayuno, con una pequeña cocina y, haciendo honor a su nombre, buenas chacinadas de ibéricos, conservas finas, ostras, tostas... y media docena de vinos por copas (3-5 €).

Un corto paseo para acceder a una pequeña plaza, en un lateral de la iglesia de San Pedro, donde se da un salto conceptual. Allí abrió hace unos quince años la **Taberna Joseba Añorga** (La Unión, 9), el único restaurante de cocina vasca de Almería y pionero en el con-



TABERNA JOSEBA AÑORGA

cepto del pincho en la ciudad. Cuenta con una pequeña terraza en la plaza Urrutia, lugar tranquilo donde degustar buena cocina en miniatura (pinchos de 4,25 a 9,50 €) junto a una oferta de unos 120 vinos en la carta, con añadas antiguas, como manda la modernidad. Media docena de vinos por copas (4 a 6 €, pincho aparte), además de sidra (Saarte, 4 €) y un chacolí (Lurretik, 4 €).

No muy lejos, también con terraza, como casi todos los reseñados, está la **Taberna Sacromonte** (plaza



TABERNA SACROMONTE

Vivas Pérez, 3), que es propiedad de Juan Carmona, integrante del grupo Ketama. Aquí se acude a la llamada de buenos pescados y mariscos, con guisos marinos y el aclamado pulpo al aceite, con medio centenar de referencias vinícolas, blancos y tintos casi en empate.

La ruta vuelve a acercar al viajero al puerto para terminar en otro histórico, **Casa Joaquín** (Real, 111), éste sin terraza, una sobria taberna de aire antiguo, con aspecto de bar de barrio por el que pasa todo Almería. Al frente, la no menos sobria simpatía de Joaquín López, soltero, sin hijos ni carné de conducir ni coche. En la oferta sólida, jamones y chacinadas (Joselito), pilas de conservas, salazones y una gran cantidad de vinos generosos, sobre todo de Jerez.

Son las reseñas tal vez más sólidas de una ciudad que también está cambiando en sus

hábitos, con creciente competencia para la cerveza en la demanda de vermú o vinos de calidad, en gran medida gracias al impulso de gentes como Antonio Rueda, a la cabeza de una distribuidora con un catálogo amplio entre los que se encuentran algunos de los nombres importantes del vino español actual. Es responsable de la cata anual de vinos que se organiza en el restaurante Escánez, de Garrucha, y asesor impagable para la realización de este reportaje. ■

est



CASA JOAQUÍN

La
HUMANIDAD
es lo que
nos mueve.

¿Te sumas?
Envía HUMANIDAD
al 28033

Donación íntegra del coste del mensaje, 1,20 €, a favor de Médicos Sin Fronteras. Información legal y protección de datos: msf.es/tus-datos-personales.



PISTAS



AITOR ESNAL
SINGULAR Y REFINADO

No hace mucho, eran muy pocas las pistas atractivas en Logroño fuera de los carriles mesoneros tradicionales. Ahora proliferan los restaurantes de mérito que son reconocidos por crítica y público, sobre todo por el más exigente. El guipuzcoano Aitor Esnal, preparado en la Escuela Luis Irizar y en el Basque Culinary Center, ha desarrollado una carrera de casi veinte años en distintos establecimientos de Logroño, en compañía de su pareja y socia, Beatriz Martínez. El más famoso es Wine Fandango, desde donde en 2020 saltaron a su proyecto más personal, el coqueto restaurante que lleva su nombre, situado a mitad de camino entre el céntrico Espolón y el puente de Hierro. Se presenta como cocina de raíces vascas con cierta fusión de influencias asiáticas, fórmula que en principio parece de dudoso calado en una plaza tan tradicional como Logroño. Sin embargo, la respuesta ha sido unánime en los comentarios positivos de ese sector exigente de consumidores que aprecian un local en el que se cuida el detalle al máximo. Hay espacio entre las mesas, luz suficiente, ni escasa ni estridente, atención esmerada y una cocina, elaborada a la vista del comensal, sugestiva y refinada, también sin estridencias, con propuestas singulares basadas en producto de primera calidad y en elaboraciones impecables. Se ofrece en tres menús (45, 70 y 105 €), pero Aitor, que está atento a todas las mesas, puede sugerir cambios. Y no son malas sugerencias.

En los vinos el patrón plasma también sus gustos personales, sobre todo en el capítulo de espumosos, con vinos de larga crianza y dominio de Champagne, con dos etiquetas locales y otra de cava. El resto es reino casi absoluto de marcas de Rioja, con alguna aportación mínima de fuera (hay solo un albariño y es propiedad de una bodega de Rioja) y con precios más que razonables. De acuerdo con la naturaleza de la cocina y su variedad, se incluye una amplia y cambiante lista de vinos por copas, con dos docenas de vinos (entre 4 € un blanco del año y 18 un oporto de 40 años). Servicio amable y que sabe lo que hace, buenas copas y buenas temperaturas. ■ UPM



AITOR ESNAL
SAGASTA, 13. LOGROÑO.
TEL.: 941 241 283
PRECIO APROXIMADO
POR PERSONA (SIN VINO):
MENÚS DE 45, 70 Y 105 €



GOFIO
PURA CANARIEDAD

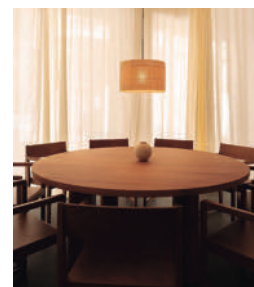
Gofio es el proyecto más personal del chef Safe Cruz y de la jefa de sala, Aida González. Desde 2015 ofrecen en el Barrio de las Letras su particular visión de la gastronomía canaria de siempre. Un homenaje al recetario insular, a los sabores, colores y belleza de las islas. En Gofio están los recuerdos de sus responsables, su manera de entender la insularidad antes de la globalización y su apuesta por los vinos canarios. Safe procede de una familia de agricultores de El Tablero en Tenerife, que vive exclusivamente del sector primario. Ahora acaban de encontrar su propia isla en Madrid, en esta nueva ubicación, con una dedicación meticulosa en los detalles. Su diseño se inspira en la arquitectura y los colores del paisaje canario y en la obra del arquitecto César Manrique en las islas.

La bodega del nuevo restaurante es un destacado punto fuerte, con una selección que supera las 3.700 botellas. Tanto Aida como Safe seleccionan los vinos, la mayoría canarios de pequeños productores, con los que comparten la misma filosofía, así como una selección de champanes y otros vinos del mundo con guiños a Canarias y a Madeira, Portugal, Jerez, Sicilia, etcétera que completan la oferta. Variedades autóctonas, mínima intervención y sistemas de cultivo tradicionales. La carta de vinos, se actualiza prácticamente cada semana en añadas y referencias, con vinos por copas en sus menús.

Su personalísima reinterpretación de la cocina canaria, impregnada de los recuerdos personales del chef se ha desarrollado con una técnica refinada a lo largo de los años. Su carta tiene tres opciones de menú: Gofio Express, Canariedad Máxima y Canariedad Máxima Plus.

Más de 300 metros cuadrados distribuidos en dos plantas, en los que se incluye barra, cocina vista y rincones de paredes encaladas que nos trasladan al paisaje volcánico.

Completan la experiencia el café de especialidad a la vista, el té y los mejores tragos para una buena sobremesa con un *punch* de psicodelia musical. ■ Mar Romero



GOFIO
CABALLERO DE GRACIA, 20
MADRID.
TEL.: 912 033 534
PRECIO APROXIMADO
POR PERSONA (SIN VINO):
MENÚS DE 95, 125 Y 185 €



BAGOS
ENCUENTRO VINÍCOLA

Bagos significa uva en gallego. Toda una declaración de intenciones desde que en 2012 Santiago López Cortegoso, en la sala, y Pablo Romero Uclín, en la cocina decidieron abrir esta taberna-restaurant situada en pleno centro de Pontevedra. Refleja la pasión de esta pareja por el mundo del vino. Santiago y Pablo se conocieron años atrás trabajando en el ya desaparecido restaurante Allo e Aceite. De ese lugar quizá hayan heredado la mezcla de lo tradicional y lo moderno en perfecta armonía con una atención y servicio impecables.

Pablo ha continuado con esa cocina de mercado algo menos tradicional y con algunos toques de fusión, pero sobre todo en la que mandan las sugerencias con productos de cercanía. Una carta pensada para compartir y una cuidada selección de quesos artesanos para disfrutar en su barra o mesas altas. Si se prefiere una mesa ligeramente apartada de la zona de barra, es aconsejable reservar.

Su carta de vinos incluye más de mil referencias, con un apartado de añadas antiguas y otro de magnum. «Si quieres un vino, vienes aquí», comenta Pablo que presume orgulloso de tener el lugar con más etiquetas de vinos para elegir de la ciudad. Pero no solo eso, Bagos es un encuentro vinícola de pequeños productores que se dan cita para explicar aquí sus proyectos a un público devoto del local que se aleja de las marcas más comerciales.

La oferta de vinos por copa es amplia y rota cada 15 días. Se pueden encontrar, además de vinos nacionales con cierta atención a los generosos y mucho protagonismo de los gallegos, referencias de Alemania, Francia, Italia. Portugal o Hungría entre tres y cinco euros; algunos llegan hasta los 10 euros como excepción. Existe la opción de comprar vinos para llevar, aunque no es propiamente una tienda.

La entrada está a pie de calle, pero es una planta baja-sótano, así que no esperen buenas vistas desde la sala pero sí parte de los restos de la antigua muralla de Pontevedra que se ven desde su zona acristalada y además disfrutar de un ambiente alegre, moderno y desenfadado. ■ **Mar Romero**



BAGOS
RÚA MICHELNA, 20
PONTEVEDRA
TEL.: 986 852 460
PRECIO APROXIMADO
POR PERSONA
(SIN VINO): 30-35 €



ASADOR DE CASTILLA
EL VALOR DE UN CLÁSICO

Producto intachable en cuanto a calidad, fórmulas clásicas de impecable factura, atención cuidada en todas las facetas, precios razonables. Los factores positivos se acumulan en este restaurante del centro de Granada, situado a pocos pasos de la populosa calle Navas, la zona de vinos por excelencia de la capital nazarí. Suma casi medio siglo (abrió sus puertas en 1979) y el restaurante de Antonio Moya, padre e hijo del mismo nombre, es uno de los valores seguros y más firmes de Granada, con una cocina española sin experimentos y un ambiente que desborda profesionalidad.

El único aspecto menos favorable del restaurante no es culpa de los Moya sino del ayuntamiento granadino, empeñado, como tantos otros, en una batalla contra el coche, con paso restringido a zonas cada vez más amplias de la ciudad. Un aparcamiento público en la misma plaza resuelve el problema, aunque no permanece abierto todo el día, y permite el acceso al barrio.

El restaurante tiene distintos ambientes, con un comedor convencional, espacios de mesas altas para comidas algo más informales y una bien surtida barra, con la carta a disposición en forma de tapas y oferta sugestiva de vinos por copas que cambia con mucha frecuencia. A veces es alternativa a los comedores y en las horas clave puede ser difícil encontrar sitio.

Cocina de producto, con horno de leña para hacer honor al nombre y parrilla para trabajar unas carnes rojas que están entre las mejores de la ciudad; buenos asados castellanos, guisos succulentos, arroces y un capítulo de pescados y mariscos no muy amplio pero de plena garantía, además de frituras en su perfecto punto.

La lista de vinos es también muy clásica en cuanto a las zonas representadas, con más de un centenar de vinos de Rioja y quizá escasa representación de los vinos granadinos, pero no es nada convencional en las marcas, con muchas tentaciones de vinos de la vanguardia actual y con precios razonables, acordes con la calidad y con el nivel del local. Miman en el trato a los vinos en cuanto a temperaturas, copas de calidad y servicio impecable. ■ **MNÑ**



ASADOR DE CASTILLA
PLAZA DE LOS CAMPOS, 8
GRANADA.
TEL.: 958 223 476
PRECIO APROXIMADO POR
PERSONA (SIN VINO): 75 €

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
proensa.com/planetavino

MÁS INFORMACIÓN EN
www.proensa.com

CUMPLIMENTE Y ENVÍE EL BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN A

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

NOMBRE Y APELLIDOS

NIF (IMPRESINDIBLE PARA DOMICILIACIÓN BANCARIA)

DIRECCIÓN

TELÉFONO

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD

PROVINCIA

PAÍS

CORREO ELECTRÓNICO

DESEO SUSCRIBIRME POR EL PERIODO DE

UN AÑO (6 NÚMEROS) AL PRECIO DE 30€

A PARTIR DEL NÚMERO _____ DE PLANETAVINO

DOS AÑOS (12 NÚMEROS) AL PRECIO DE 50€

CORRESPONDIENTE AL MES DE _____

FORMA DE PAGO

CHEQUE ADJUNTO Nº

DEL BANCO/CAJA

CARGO EN CUENTA Nº

FIRMA

IBAN

BIC

Premios Alimentos de España Reconocimiento oficial

En agosto se han dado a conocer los ganadores de los Premios Alimentos de España 2024 en la categoría específica de vinos. Son otorgados por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a partir de las calificaciones obtenidas en la cata Bacchus, certamen anual organizado por la Unión Española de Catadores. Es un reconocimiento oficial a la calidad regulado por orden ministerial.

Los Premios Alimentos de España fueron instituidos en 1987 y, según el planteamiento publicado en el BOE, «reconocen el prestigio y la excelencia de los productos alimentarios españoles y el trabajo de entidades, empresarios y profesionales que se han distinguido no solo por producir, elaborar, comercializar y ofrecer al consumidor alimentos de calidad, con métodos y tecnologías avanzadas y respetuosas con el medio ambiente, sino también por acercar este buen hacer a la sociedad».

La categoría Premio Alimentos de España a los Mejores Vinos es uno de los seis capítulos en los que se reconocen esos méritos, cada uno de ellos con un reglamento y con varios premios hasta completar un total de 27 galardones anuales que se dan a conocer en sucesivas órdenes ministeriales publicadas en el BOE. En el caso de los vinos son cinco los premios: blanco, tinto, rosado, espumoso y vino de licor. Este año han sido reconocidos el tinto **Pago de los Capellanes Un sueño en las Alturas '20**, de Pago de los Capellanes (DO Ribera del Duero), el blanco **Guitián Fermentado en Barrica '22**, de Bodega La Tapada (DO Valdeorras); el rosado **Salgüero '19**, de Real Sitio de Ventosilla (DO Ribera del Duero), el espumoso **Codorniu Ars Collecta Blanc de Noirs '19**, de Codorniu (DO Cava); y el amontillado **González Byass de Añada '75**, de González Byass (DO Jerez-Xérès-Sherry).

Vinos con doble premio

El apartado de vinos es singular dentro de las distintas categorías de los galardones ministeriales. Es el único caso en el mundo en el que un reconocimiento oficial se apoya en el resultado de un certamen privado,

en este caso los Premios Bacchus, concurso internacional avalado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y convocado cada primavera por la Unión Española de Catadores (UEC).

Desde 2019 los cinco vinos españoles de cada una de las cinco categorías que obtiene las puntuaciones más altas forman la terna de vinos que optarán al premio. Son vinos, por tanto, ya premiados en el concurso. El Ministerio de Agricultura realiza la convocatoria y las bodegas aportan una memoria en la que acreditan el nivel de cumplimiento de una serie de requisitos en distintos aspectos, como impacto ambiental de la producción, sostenibilidad o proyección internacional, entre otros, que son valorados, sin que medie una nueva cata, por un jurado convocado por el propio ministerio. Ese jurado realiza una valoración ponderada en la que la calificación obtenida en la cata de Bacchus supone un 60 por ciento del total y el resto corresponde a los puntos obtenidos por los otros criterios.

La UEC aporta una suerte de selección previa de los vinos y tal vez en el futuro también del capítulo de destilados, incorporado por primera vez en la edición de este año de los Premios Bacchus. En el resto de las categorías los premios se otorgan a partir de aspirantes que presentan su solicitud directamente, en un procedimiento regulado, o son presentados por alguna organización.

Seis categorías, 27 premios

Desde su puesta en marcha en 1987, los Premios Alimentos de España han evolucionado en su formato y contenido. Y también en el propio premio, que en sus inicios tuvo dotación económica

(un millón de pesetas) y ahora es sólo honorífico. Desde este año, sin embargo, se permite incluir una mención del galardón en los etiquetados y embalajes de los alimentos premiados. Los requisitos fueron regulados mediante una orden ministerial de 2016, sustituida por otra de abril de este año, publicada en el BOE del 19 de abril. En la actualidad son seis las categorías y dentro de cada una de ellas se contemplan capítulos específicos. La más nutrida es la correspondiente al genérico Premio Alimentos de España, que tiene once capítulos: industria alimentaria, innovación, iniciativa emprendedora, producción ecológica, internacionalización alimentaria, producción de pesca y acuicultura, comunicación, promoción, restauración (este año ha sido para el restaurante Ambivium, de la bodega Pago de Carraovejas), iniciativa para la reducción del desperdicio alimentario y un premio extraordinario a una actividad singular, dirigido sobre todo al reconocimiento de una trayectoria. En 1998 se creó el Premio Alimentos de España a los Mejores Aceites de Oliva Virgen Extra, con tres modalidades: frutado verde amargo, frutado verde dulce y frutado maduro. En 2001 nació el premio a los mejores quesos, con cinco capítulos: vaca, oveja, cabra, mezcla y madurado con mohos o queso azul. En 2013 fue el turno de los mejores vinos, que tiene las cinco clases citadas: blanco, rosado, tinto, espumoso y vino de licor. En 2016 se incluyeron los jamones, con dos opciones, jamón serrano u otras menciones de calidad reconocidas y jamón de cerdo ibérico. Finalmente, en 2023 se ha incorporado un único Premio Alimentos de España a la Mejor Bebida Espirituosa con Indicación Geográfica. ■

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

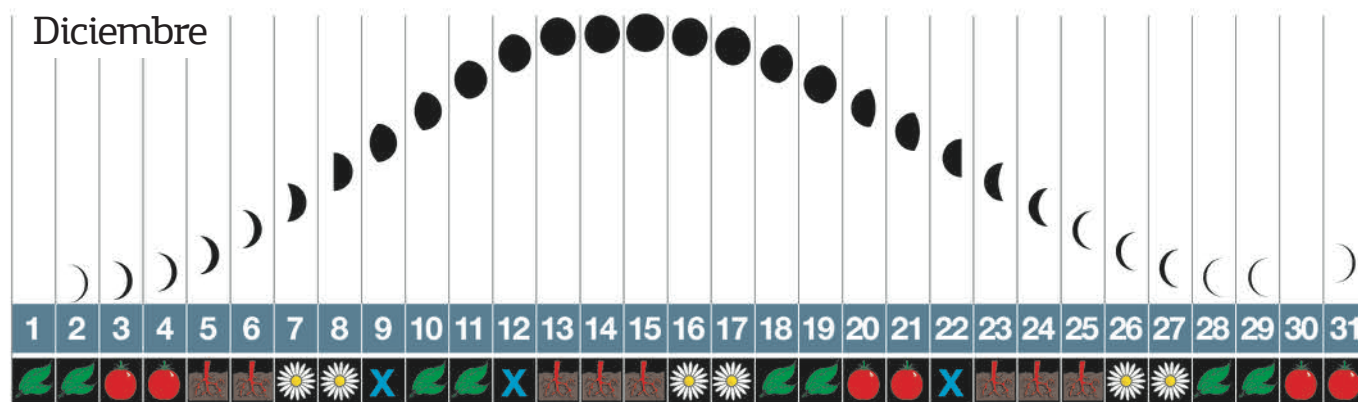
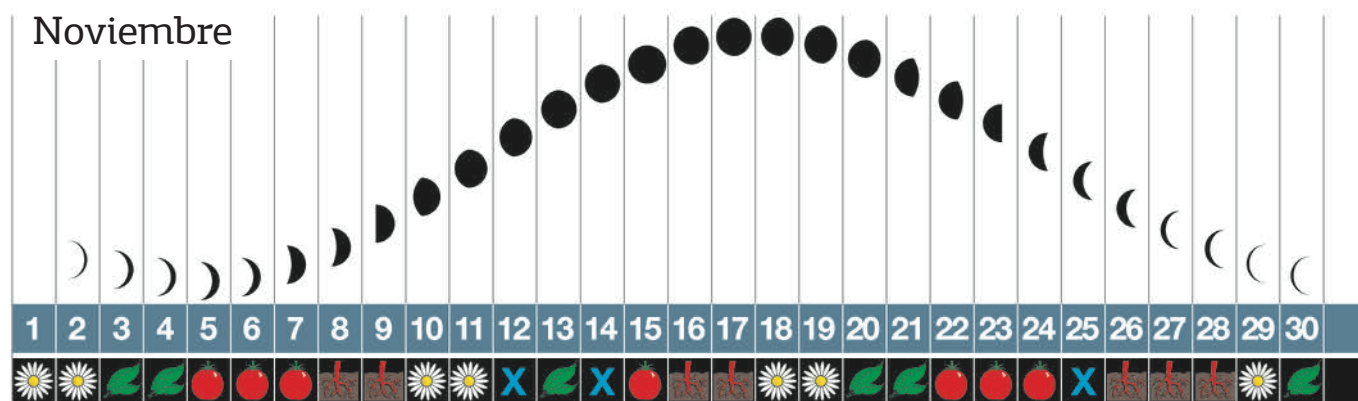
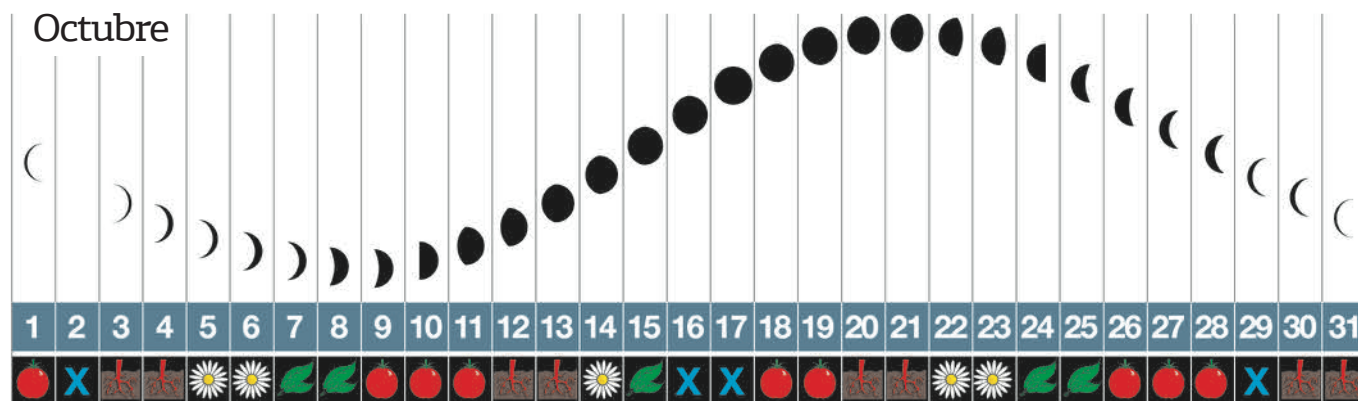
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.





HISTORIA, PUREZA, NATURALIDAD, ABSURDO

Y POR ESO COMPATRIOTAS OS INSTO A DEFENDER DEL ENEMIGO LOS VALORES AUTÉNTICOS, TRADICIONALES, HISTÓRICOS DE NUESTRA HERMOSA NACIÓN. ACABANDO CON LA INFLUENCIA EXTRANJERA Y PROTEGIENDO LA PUREZA NATURAL DEL TERRITORIO SOBERANO AL QUE PERTENECEMOS!



COMO NUESTRO GRAN LÍDER DICE, ES NECESARIO UN CAMBIO RADICAL EN LA SOCIEDAD. UNA VUELTA A LAS RAÍCES HISTÓRICAS O PREHISTÓRICAS SI ES NECESARIO: LO PRIMERO ES EMPEZAR A VIVIR SANOS, COMO NUESTROS ANCESTROS, DE FORMA NATURAL, SIGUIENDO UNA DIETA CRUDIVORA EXTREMA, NADA DE FUEGO, NADA DE VACUNAS, PROTECCIÓN SOLAR, ANTICONCEPTIVOS, NI MEMECES DE ESAS. BEBER SÓLO VINOS NATURALES, CREADOS A TRAVÉS DE LA MAS PURA TÉCNICA: SIN SULFITOS, OXIDACIÓN NATURAL,... ¡QUE SEPAN A TERRUÑO ESTERCOLADO, AHÍ ESTÁ LA PUREZA!

SOMOS COMO ALMAS GEMELAS. ¡QUE CASUALIDAD HABERNOS ENCONTRADO EN ESTE MITIN! LO LLEVARÉ A CABO EN MI VIAJE PARA DEMOSTRAR QUE LA TIERRA ES PLANA

NO, SI DIOS LOS CRÍA Y ELLOS SE JUNTAN....

PUES YO EN LO QUE PIENSO ES EN EL DINERO TIRADO PARA ENSEÑARLES A LEER...





LA PENULTIMA
CARLOS DELGADO

Cuando el tapón es el problema

Después de varias décadas abriendo botellas de vino por razones varias, desde la más habitual y rutinaria del oficio de cronista enológico en varios y variados medios (periódicos, revistas, televisión, cursos académicos, catas dirigidas, conferencias ilustradas con oportunos tragos esclarecedores...) hasta el puro goce sensorial en momentos de recogimiento solitario, pasando por las habituales prácticas de socialización y celebración, he comprobado con preocupación cómo el descorche, rutina que algunos sacacorchos de diseño se afanan en convertir en un suplicio, comienza a exigir un entrenamiento específico para las distintas opciones de taponado a las que me enfrento.

Porque donde antes reinaba prácticamente en solitario el corcho, bien natural, aglomerado, microaglomerado, técnico, colmatado, o los peculiares del espumoso natural, hoy pugnan por hacerse un hueco los de vidrio (¡lo llaman cristall!), de rosca, técnicos y sintéticos. A lo que podemos añadir el sádico invento de varios tipos de lacre que no solo resultan molestos sino que lo ponen todo perdido. Sinceramente, a estas alturas de vida y oficio, no consigo entender la razón de tantas ganas de complicarle la vida a uno. Por supuesto, no niego que cada tapón tenga sus ventajas e inconvenientes en un juego de suma positiva que resulta cuestionable la mayoría de las veces.

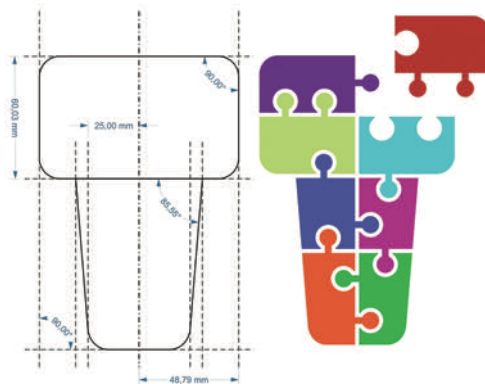
Me cuesta entender la variedad de tipos de tapón con lo que me tengo que enfrentar habitualmente, sin que se me ocurran razones convincentes.

Por ejemplo, si hablamos de comodidad y seguridad, nada supera al tapón de rosca, ampliamente utilizado, por cierto, en las botellas de vinos generosos sin mayor problema. Hablando de rosca, recuerdo una escena de la película *La pazza giogia* (Locas de alegría), de Carlo Virzì. Quienes la hayan visto y gozado recordaran el gesto desdenoso con el que la maravillosa condesa Beatrice, impulsiva, lenguaraz y bipolar, rechaza una botella de vino de alta calidad porque, sentencia inapelable, tiene tapón. El camarero, solícito, se retira con una leve inclinación de cabeza, para volver al rato con otra botella, ésta de tapón de rosca.

Un gesto elocuente que encierra el saber más sofisticado: si no quieres arriesgarte a vivir la inesperada frustración de un inoportuno *bouchonné*, un peaje a la

grandeza antes bastante habitual, hoy cada vez menos frecuente gracias a la labor de investigación de nuestras corcheras, no hay nada mejor y más seguro que el tapón de rosca *clase A*, del mejor aluminio, con cierre perfectamente hermético y amplias posibilidades decorativas. Tienen mala imagen, asociada injustamente a vinos mediocres y jóvenes, pero en una cata ciega la imagen se supone que no juega ningún papel.

Se me objetará, con razón, que estamos hablando de grandes vinos con lar-



ga crianza en el noble roble y el mejor vidrio, donde durante años ha sido acariciado por el silencioso murmullo del técnicamente llamado intercambio gaseoso (¡imposible toda poética!) que permite su lento viaje hacia la sabia senectud. Pero la cuestión no es tener o tener que arriesgarse a los riesgos de una mala conservación o el peligro de contaminación que crece exponencialmente con el tiempo de guarda. La cuestión es que cada vez se consumen menos estos vinos. Y lo cierto es que la inmensa mayoría del vino que consumimos habitual-

mente, joven, roble, crianza, podría tener tapón de rosca sin mayores problemas.

Si valoro en el tapón de rosca el que permite un consumo del vino más fácil, aunque se pierda el ritual del descorche, siento cierta animadversión, injustificada naturalmente, por los tapones sintéticos, esa masa compacta, neutra y aséptica que se ciñe al cuello de la botella como... (mejor no lo digo). Me he encontrado con algunos que incorporan una especie de válvula para posibilitar, supongo, cierto intercambio de oxígeno y permitir su utilización en vinos que necesiten evolucionar en botella. Pero carecen de todo atractivo aunque se extraen con facilidad.

Todo lo contrario ocurre con los tapones de vidrio que, si se quitan con relativa facilidad haciendo un poco de presión, pueden resultar bastante incómodos en posteriores taponados. Tal vez sea la edad, pero en mi trabajo y placer me gusta ir simplificando: o abrir una botella con tapón de rosca cuando sea oportuno y necesario; o descorchar una botella para contemplar su compacta textura natural, olfatear el extremo en busca de alguna huella del maligno TCA y suspirar aliviado mientras me sirvo una copa. Y, de paso, con la preocupación medioambiental que toda persona decente debería tener, pienso en el hermoso árbol de donde procede, uno de los componentes del bosque mediterráneo cuyo valor medioambiental es importantísimo en nuestro país. Como lo es el viñedo.

Y me interrogo con Nicanor Parra:

¿Hay algo, pregunto yo más noble que una botella de vino bien conversado entre dos almas gemelas? ■



WINE-MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
"El vino solo se disfruta con moderación"

Viña Lanciano es el nombre de este espectacular viñedo al que abraza un meandro del río Ebro. Aquí, al abrigo de Sierra Cantabria, crecen las cepas de tempranillo, mazuelo y graciano que dan vida a Culmen, el máximo exponente de Bodegas Lan.

Un vino de estimulante acidez que reinterpreta la esencia riojana con carácter y equilibrio, celebrando la grandeza de la tierra y la maestría enológica.

SENTIDO DE LUGAR.

PART OF SOGRAPE





Juvé & Camps

La expresión más singular y elegante
de nuestro terroir