

GUÍA PROENSA 2025 / DO MÁLAGA / 50 AÑOS DE CELLERS DE SCALA DEI

planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

No es blanco
ni es tinto

El mito
jacobeo

Rioja en
blanco

(only Spain) 6,00€
número 117
DICIEMBRE 2024 / ENERO 2025





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 


LAN
RIOJA



LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

Contradicciones

Como si hubiera nacido bajo el signo zodiacal de Géminis, el vino es bueno y malo a la vez. Desde el punto de vista legal y nutricional, el vino es alimento, pero para los nuevos puritanos el alcohol que contiene es un peligroso veneno. La dicotomía no entiende de colores; dentro de las distintas instituciones y en los partidos políticos conviven las dos teorías. De momento, parece que pacíficamente.

Se puede interpretar que hay una lucha silenciosa en torno al vino, a su consumo y su salubridad. Se ha puesto en marcha de forma evidente una campaña contra el consumo de alcohol que estaba soterrada, aunque periódicamente emergía de la mano de elementos tan radicales que hacen pensar en el fanatismo del recién converso. Algunos de ellos con cargos políticos importantes en puestos clave. Esos puritanos sectores han sacado adelante un anteproyecto de ley de alcohol y menores en el que el ministerio de Sanidad trabaja desde el principio de este año. Tiene por delante un largo proceso de tramitación, pero es un primer paso. Incluye incluso la prohibición de que se recomiende el consumo moderado, responsable o inteligente de vino con el argumento de que es una vía indirecta para estimular la ingesta de alcohol. Con tal línea argumental se podrían prohibir las campañas contra la violencia machista, el exceso de velocidad en la carretera o de protección ante enfermedades venéreas.

Al abrigo de esas campañas se pone en solfa, vía argumentos de «tolerancia cero», el consumo de vino, un producto imbricado desde hace miles de años en la cultura mediterránea, que es, casualmente o no, la que ha marcado el devenir de la historia del mundo, de lo que entendemos como cultura occidental.

Se niegan los estudios científicos sobre sus efectos beneficiosos y su consumo e incluso se busca vetar su difusión, como hacen ciertos fanatismos religiosos con el estudio de la teoría de la evolución de Darwin. Se equipara al triste papel de las drogas (ya le gustaría al sec-

tor del vino mover el dinero que mueven los narcóticos), como si fuera un tema de salud pública en el que el consumo moderado afectara al vecindario. Como si fueran inocuos los excesos de cualquier tipo a largo plazo (azúcar, grasas) o con efectos inmediatos, caso de una única comida pantagruélica sin intervención del alcohol o incluso el agua: se dice que beber mucha en un periodo corto puede colapsar el organismo.

En sentido contrario, se destaca desde medios no menos informados el papel del cultivo de la vid en el entramado social rural, sus efectos como captador de carbono, barrera frente a la desertización, su implicación en el desarrollo de técnicas para afrontar el cambio climático o su papel para fijar la población en el ámbito rural. Efectos positivos que se despliegan sin entrar en cuestiones de salud del consumidor razonable.

Una tendencia va en sentido diametralmente opuesto a la otra y se intuye un choque violento, que tendrá lugar dentro del mismo Gobierno. Aquí no hace falta el partidismo tendencioso y tramposo. Los ministerios de Sanidad y Agricultura se miran de reojo en este tema desde hace años, al margen del color del partido en el Gobierno, con el primero en busca de redimir al ciudadano de su pecado alcohólico mientras que el segundo, que consiguió que el vino fuera considerado legalmente alimento (consideración que debe tener una importancia enorme, aunque los simples mortales no la sepamos ver), quiere razonablemente proteger al importante sector vitivinícola. Y Hacienda como espectador interesado, que no querrá perder los más de 1.200 millones de euros que re-

cauda cada año vía impuestos directos aplicados al alcohol.

Algunos de estos factores se plantearon en la Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y el Congreso Mundial de la Viña y el Vino, celebradas del 14 al 18 de octubre en Dijon (Francia). Convocatorias prácticamente simultáneas en las que se trataron también aspectos técnicos que atañen a la producción del vino, con cierto protagonismo del que hasta hace poco se consideraba no-vino, es decir, el vino desalcoholizado total o parcialmente.

Se ha debatido sobre el cambio climático y sus efectos sobre el cultivo de la vid, faceta en la que entra el grado alcohólico. Se valora la desalcoholización como un instrumento para combatir los efectos del nuevo clima en el producto final, aunque se ha de afrontar lo que sufre un aspecto fundamental como es el efecto de esas técnicas en la calidad del vino obtenido. Se corre el riesgo de aceptar esa degradación cualitativa a cambio de moderar el tenor alcohólico del vino, del mismo modo que en ciertos segmentos se aceptan los defectos derivados de la aplicación de técnicas (o su ausencia) como las de los llamados vinos naturales.

Tan dudosa solución lesiva para la calidad no tendría, sin embargo, el beneficio de moderar las críticas de los antialcohol, partidarios de tolerancias cero y otros autoritarismos. Para esos viajes no hacen falta alforjas; es más sencillo y barato permitir el bautismo del vino, la simple y rentable adición tabernaria de agua. Y todos contentos. Excepto los partidarios del *cero alcohol*, claro, que esos son insaciables. ■

SUMARIO

RIOJA EN BLANCO

28 La fiebre del vino blanco ha prendido con fuerza en la DOC Rioja. Nuevos vinos en cascada, con variedades de reciente implantación y otras recuperadas, para repetir la revolución que hicieron los tintos.

NO ES BLANCO NI ES TINTO

46 Rosados, claretes y los nuevos vinos naranjas, que recuperan prácticas ancestrales, conforman la zona intermedia del color de los vinos. A veces, con cierta confusión en los términos.

Saber Más EL MITO JACOBEO

56 Sobre la implantación de variedades de uva en zonas españolas se han contado historias y leyendas de todo tipo: el Camino de Santiago se dibujaba como vía incierta, la llegada de los monjes del Císter es otra más plausible.

3 LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA

Contradicciones

6 NOTICIAS

Guía Proensa 2025

12 SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN

9 de 10

14 EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS

La mala uva

16 ESTRENOS

20 VINOS Y BODEGAS

Cellers de Scala Dei
DO Málaga
Diam

44 MENSAJE EN UNA BOTELLA, DE MARÍA PILAR MOLESTINA

Contar y seguir contando

60 BARRA LIBRE

Libros

63 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON

La vida te da sorpresas, sorpresas te da la vida

64 LA CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

66 LA PENÚLTIMA, DE CARLOS DELGADO

No es país para abstemios

FE DE ERRORES

En la sección Estrenos del pasado mes de agosto (PlanetAVino nº 115) hay un dato erróneo. El precio del tinto Ysios Finca Lagunazuri '19 es de 75 €, y no 20, como aparece por error.



planetAVino

REVISTA DE VINOS, BEBIDAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

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

DIRECTOR
Andrés Proensa
(proensa@proensa.com)

REDACTORES Y COLABORADORES
Pedro Ballesteros, Enrique Calduch,
Pilar Calleja, Amaya Cervera, Carlos Delgado,
Javier Fernández Piera, M^a 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,
Vanesa 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 (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.

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.

19



70

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

ELIGE EL VINO *que mejor te vaya*



Guía Proensa 2025

LLUVIA DE ESTRELLAS

EL AÑO EN QUE SE RINDIÓ LA ÚLTIMA RESISTENCIA AL VALOR 100 EN LA CALIDAD DE UN VINO, LA GUÍA PROENSA, LA PRIMERA QUE CONCEDIÓ TAL CALIFICACIÓN EN ESPAÑA, HA DISPARADO EL NÚMERO DE VINOS INSUPERABLES. 26 VINOS HAN MERECIDO EL REDONDO 100 EN ESTA EDICIÓN, OTROS 33 TUVIERON 99 Y 45 MÁS QUEDARON EN 98. SON MÁS DE UN CENTENAR LOS VINOS QUE SE DESCRIBEN COMO EMOCIONANTES EN UNA VIGÉSIMO TERCERA EDICIÓN DE LA GUÍA DE LOS VINOS EXTRAORDINARIOS, QUE INCLUYE 732 VINOS DE 244 BODEGAS.

Distintos factores se han sumado para hacer de la Guía Proensa 2025 la edición más complicada, y al mismo tiempo más satisfactoria, de las 23 comparecencias anuales de la publicación. La crisis de comercialización de vinos tintos, que se suma a la crisis general de consumo, confirmada una vez superada la pandemia del Covid, ha ralentizado la salida al mercado de muchos vinos. A pesar de que se da la paradoja de que en las gamas altas de precio la crisis se nota bastante menos. Eso se traduce en vinos menos prematuros, que llegan al mercado con un mayor desarrollo y, sobre todo, con sus cualidades y potencialidades más evidentes.

Además, se suma una sucesión extraordinaria de cosechas de gran calidad en la mayor parte de las zonas productoras, notable de manera especial en las denominaciones de origen punteras y, dentro de ellas, en las bodegas de tronío y en sus marcas estelares. En paralelo, se alumbran nuevos vinos de selección, de gama alta de calidad y precio, que engrosan un superpoblado estrato alto de calidad.

La crisis comercial ha hecho que crezca el número de lo que el equipo de la guía denomina «voluntarios», que son los vinos que llegan sin haber sido solicitados. La guía parte cada año de la cata de los vinos aparecidos en la edición del año precedente, con el añadido de otros que estuvieron en ediciones anteriores y otras marcas, nuevas o no, que el autor considera que podrían estar.

Cabe señalar aquí que la mayor parte de las bodegas aportan los vinos requeridos y otros que consideran. Algunas prefieren no participar en las catas, otras están ausentes por despiste (se solicitan datos y muestras al menos tres veces en cada edición, en marzo, junio y, si fuera necesaria, una postrera a finales de julio)



GUÍA PROENSA 2025
732 VINOS CALIFICADOS Y DESCRITOS
244 BODEGAS, 396 PÁGINAS
PVP (IVA INCLUIDO): 20 €

y alguna por decisión propia, motivada por desconfianza debida a distintos motivos. Esa selección previa suele aportar, en los últimos años, entre 2.500 y 2.800 vinos que participan en las catas.

La suma se incrementa con los «voluntarios», los vinos de bodegas que no han sido requeridas pero que deciden enviar sus vinos, algunos de ellos con buenas razones de calidad de sus vinos. El autor tomó hace muchos años la decisión de ca-

tar todo vino que entra por su puerta, siempre con la intención de hacerlo sin prejuicios, ni positivos ni negativos. Así, a lo largo de 2024 se ha superado la cifra de tres mil vinos valorados en la soledad de la mesa de cata, sin contar con los que se catan fuera de casa, en bodegas, en salones y ferias (los menos, son lugares poco aptos para ello) o en distintas presentaciones y catas.

El objetivo cada año es destacar unos quinientos vinos, que parece un número razonable para que la guía sea manejable y ofrezca una selección de lo que se define como «vinos extraordinarios», que en la Guía Proensa son los que alcanzan o superan los 90 puntos sobre 100. Los criterios de valoración se ajustan cada año a causa de la calidad creciente que se da en los vinos españoles. Ese fue el motivo principal para que en la undécima edición, la de 2013, se decidiera limitar la selección a los vinos con 90 puntos o más. Se descartaban vinos muy buenos valorados entre 80 y 90 puntos, un segmento que también crece cada año.

LOS VINOS ESTELARES

En los escalones más altos están los considerados «vinos emocionantes», los que levantan del asiento al catador por singularidad, calidad, proyección de futuro y ese intangible que es la emoción, el pellizco que provocan los vinos fuera de serie. Son vinos que se enfrentan a un cambio de esquema; si en el resto de los vinos se valoran atributos para sumar más de 90 puntos, en los emocionantes se buscan las pequeñas imperfecciones (a veces falta de complejidad suficiente, la juventud de vinos prematuros en su salida al mercado) para restar uno o dos puntos de un potencial 100 inicial, aunque en muchos casos sean vinos de gran futuro que seguramente alcanzarán el 100 a lo largo de su vida.

La Guía Proensa fue la primera en valorar los vinos con calificación centesimal, contando desde cero a cien y no como en los concursos o en otros criterios de calificación, en los que se empieza a contar en cincuenta puntos o más, algo así como si la semana empezara el miércoles. Es una decisión personal, planteada ya en una etapa anterior, en la que no era editor de la guía que elaboraba. La razón es que la calidad de muchos vinos y la exigencia de los consumidores más preparados imponía que las calificaciones fueran más atrevidas y afinadas.

Las otras guías mantuvieron un criterio diferente, con calificaciones por símbolos o por puntuaciones que agrupaban los vinos en escalafones de cinco puntos o de medio o un cuarto de punto en las calificaciones decimales. Y, en algunos casos, se declaraban en contra de otorgar cien puntos a marca alguna, con el argumento de que ninguna obra humana es perfecta.

Frente a ello, la Guía Proensa ha mantenido el criterio de los vinos insuperables en cada momento, que pueden ser superados por otros en el futuro pero que representan la cima a la hora de publicar la guía. Y se evoca una y otra vez el ejemplo de la gimnasta rumana Nadia Comaneci, primera en obtener la puntuación máxima de diez en una Olimpiada, en Montreal 1976, con un ejercicio que en la actualidad no le permitiría acceder a la final y, posiblemente, ni siquiera acudir a unos juegos olímpicos. Lo que en aquel tiempo era perfecto, dejó de serlo. Lo que no resta ni un milímetro de mérito al logro de la deportista.

145 VINOS 100 PROENSA

Una tras otra, fueron abriendo el paso a *vinos cien*, como antes fueron adoptando la calificación centesimal, tan comprensible como la decimal que llevamos todos desde la escuela, pero con mayor capacidad de desempate y jerarquización cualitativa de los vinos. La última en conceder cien puntos se ha incorporado este mismo año y lo ha hecho con nada menos que nueve. Una vez abierta la puerta, es muy difícil la discriminación, como bien se muestra en nuestro caso, con un número récord de vinos cien y también de los dos escalones inmediatos.

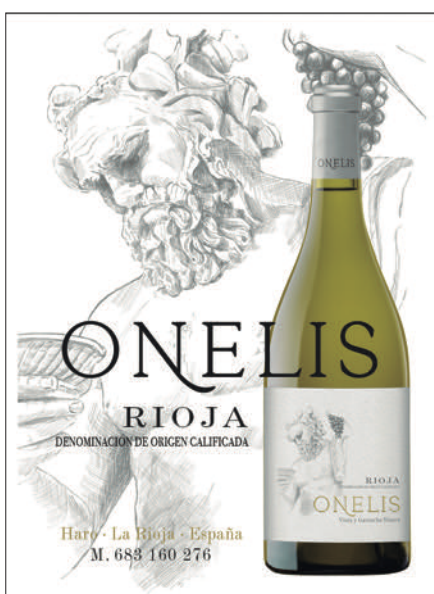
A lo largo de 23 ediciones, la Guía Proensa ha otorgado el 100 en 145 casos. 44 marcas han sido valoradas como insuperables. Algunas de ellas parecen tener parcela comprada en lo más alto del pódium: Pujanza Norte lo ha obtenido en 14 ediciones, Amancio y Viña El Pisón en trece, L'Ermita en once.

Repiten los cuatro en una edición 2025 que establece una marca, con más del doble de vinos que en las anteriores: hubo once en las ediciones de 2020 y 2024 y diez en 2023. Sólo en una edición, en 2006, quedó desierto el primer escalón y en dos más alcanzó el cien un único vino.

Esas cifras no responden a la generosidad o racanería del autor sino a un criterio que busca ser objetivo dentro de la subjetividad de una publicación de este tipo, y, sobre todo, coherente con los criterios propios. ■ A PROENSA

26 VINOS INSUPERABLES UN ELENCO ESPECTACULAR

- ABADÍA DE SAN QUIRCE FINCA HELENA '22
- ALIÓN '21
- AMANCIO '21
- AUSÀS INTERPRETACIÓN '22
- BARÓN DE CHIREL '19
- CLOS MOGADOR '22
- CUENTAVIÑAS EL TIZNADO '22
- DO FERREIRO CEPAS VELLAS '23
- GAUDIUM '20
- L'ERMITA '22
- LALOMBA FINCA VALHONTA '20
- LES AUBAGUETTES '22
- MIRTO '18
- PAGO DE VALTARREÑA '20
- PINGUS '22
- PUJANZA CISMA '20
- PUJANZA NORTE '21
- QUIÑÓN DE VALMIRA '22
- SAN VICENTE '21
- SIERRA CANTABRIA MÁGICO '21
- SORTE O SORO '22
- TAPIAS DEL MARQUÉS DE RISCAL '21
- TÍO PEPE TRES PALMAS
- TORRE DE OÑA EL CAMINO '21
- VIÑA EL PISÓN '22
- VIÑA SASTRE PESUS '18



Relevos en Galicia Tres de tres

Tres de tres, cada cual con su relato. En un período de algo más de año y medio han dejado el puesto los presidentes de los consejos reguladores de las denominaciones de origen vinculadas al vino en la provincia de Ourense: Ribeiro, Valdeorras y Monterrei. Se salva, al menos por ahora, la cuarta, Ribeira Sacra, compartida con Lugo, recién salida de un complicado cambio de ciclo en su liderazgo e inmersa en una visible crisis que ha conducido a una autorización administrativa excepcional para destilado de excedentes.

Las circunstancias son diferentes. Sobre el papel, poco deberían tener que ver el interés por la política, el agotamiento personal y la quiebra de confianza sumada a un error de perspectiva. Por partes. El primero en irse fue Juan Casares, presidente de la DO Ribeiro desde 2017, que el pasado mayo pudo ver materializadas unas ambiciones políticas que le salían por los poros. Ante la posibilidad de ocupar un puesto en el Parlamento de Galicia, candidato como había sido del PP, dejó el consejo regulador y la dirección —el puesto es de libre designación— de la Estación de Viticultura e Enología de Galicia (EVEGA), que funcionó desde entonces sin dirección y sin que la Xunta mostrara iniciativas para resolver la situación. La presidencia del consejo la ocupó Concepción Iglesias Pousa, vocal del sector cooperativo y representante de Viña Costeira, hasta que a primeros de noviembre el consejo eligió por unanimidad a Marcos Prada, bodeguero con experiencia y conocimientos de exportación y marketing. Menos complicada, aparentemente sin segundas lecturas ni dobleces, ha sido la marcha de José Ramón Rodríguez Castellanos de la presidencia de la DO Valdeorras. El pleno la aceptó a finales de octubre y, salvo imprevistos, la sucesión será consensuada, como lo había sido la elección. La participación en la gestión de la bodega familiar Joaquín Rebolledo, las responsabilidades familiares y su principal ocupación como docente en un instituto de Ourense, sumado al hecho de vivir en la capital de la provincia, lo convencieron para renunciar con la misma discreción con la que llegó.

La de la DO Monterrei, sin embargo, es otra historia. La anterior presidenta, Lara Da Silva, con escasas opciones para renovar, también se dejó tentar por la política y sin éxito optó con el PP a la alcaldía de Verín. La proyección adquirida en los años anteriores resultó insuficiente. Las últimas elecciones para renovación de consejos reguladores habían estado aquí enturbiadas por el impacto que en las candidaturas debería haber tenido —por su función excluyente— la acción sancionadora de la Xunta de Galicia a firmas concretas de esta comarca. Como si nada.

Una cierta flexibilidad sindical al abrir las listas permitió sortear en parte esas trabas. Eligieron para la presidencia a una persona en principio ajena al sector, Jonatás Gago, un docente con vocación e interés por el mundo del vino. Hasta se vistió la elección con el traje de la unanimidad, pero las costuras no duraron. Como anticipo, en agosto renunció el vicepresidente, un joven hostelero y bodeguero, Manuel Vázquez Losada, que ahora se ve aupado a la presidencia por los mismos vocales que en su día promovieron a Gago García y a quien, tras negarse a dimitir por no ver motivos para ello, destituyeron en octubre con una moción de censura por razones insuficientemente declaradas. Con todo, la designación formal aún corresponde a la conselleira de Medio Rural de la Xunta. PEPE SEOANE

Denominaciones de origen Modificaciones reglamentarias

Como si se hubiera iniciado una carrera, se suceden las modificaciones en distintas denominaciones de origen de sus pliegos de condiciones, las normas que definen el terreno de juego en sus respectivas zonas. Algunos cambios son puntuales, como el de la DO Binisalem, que llegó avanzado noviembre, en la que únicamente se incluye una nueva variedad, la tinta Escursac, y la de su vecina, la IGP Illa de Menorca-Isla de Menorca, que incorpora las variedades Garnacha tinta y blanca entre las uvas autorizadas.

Varía prácticamente por completo Costers del Segre, que a primeros de octubre cambió casi todo; lo más llamativo, la modificación de las especificaciones analíticas de los vinos, de la designación de las subzonas, que ahora son unidades geográficas menores, y, la más importante, el capítulo de variedades de uva. La categoría de recomendadas se limita a las uvas más tradicionales, las blancas Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Garnacha Blanca, y las tintas Cariñena, Garnacha, Garnacha Tintorera y Ull de Llebregat (Tempranillo); el resto pasan a autorizadas, con 14 tipos de blancas, colección que crece con la entrada de Picapoll Blanc y Malvasía de Sitges, y otras 14 tintas, con cinco nuevas: Garnacha Peluda, Gonfau, Marselan, Pirene y Sumoll.

Cambios de calado también en Jumilla que en octubre vio ratificadas las nuevas restricciones en sus vinos: los tintos se elaboran a partir de ahora con al menos un 95 por ciento de Monastrell, Garnacha Tintorera, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot, Syrah y Petit Verdot; los rosados, con más de esas mismas uvas, y hay dos tipos de blancos, los habituales de uvas blancas, con más del 85 por ciento de Airén, Macabeo, Pedro Ximénez, Malvasía, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de Grano Menudo, Verdejo, Merseguera y Viognier, y los elaborados con uvas tintas, *blanc de noirs*, únicamente de las variedades tintas autorizadas. También en octubre se hizo efectivo el cambio en Montsant para incluir la uva Garnacha Tinta entre las autorizadas para elaborar el tipo vino dulce natural y ampliar los sinónimos de la Cariñena (Samsó, Mazuela, Carignane y Carinyena). Algunas más tienen ultimados los cambios a falta de ratificación ministerial, es el caso de la DO Valdeorras, que ha pasado el trámite regional para incluir entre sus elaborados los rosados y los espumosos tintos y rosados y modificar datos analíticos de los vinos. Además, se reduce de 90 a 30 días el tiempo mínimo de pasificación de las uvas para elaborar los dulces *tostados*.

Por su parte, la DO Ribeiro ha iniciado el trámite de una modificación de su pliego de condiciones para limitar la plantación de nuevas viñas a las variedades principales, las blancas Albariño, Caíño Blanco, Godello, Lado, Loureira, Torrontés y Treixadura, y las tintas Brancellao, Caíño Longo, Caíño Tinto, Ferrón, Mencía y Sousón. No se registrarán nuevos viñedos de Albillo, Palomino, Garnacha Tintorera y Tempranillo.



"El vino se disfruta con moderación"



ELIGE | COMPARTE | CUIDA



UN ICONO DE RIOJA, REFLEJO DE UN *TERRUÑO* SINGULAR.

Mirto nace de la curiosidad, del deseo de descubrir y cuestionar lo establecido. Un vino pionero entre los vinos de pueblo de Rioja. De elaboración limitada en añadas excepcionales, representa la vanguardia de un estilo único en la región. Un icono contemporáneo que ha marcado el comienzo de una nueva era vinícola centrada en la complejidad, la rica expresión frutal y una profunda conexión con el terruño y el origen.

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

100 AÑOS
INSPIRADOS
por la CURIOSIDAD



Daños en viñas y bodegas **Dana trágica y costosa**

Los medios se han centrado en los daños en núcleos urbanos y, por supuesto, en el tributo humano terrible que se ha cobrado la sucesión de danas que afectaron en el paso de octubre a noviembre a distintas comarcas de Castilla-La Mancha, Andalucía y, sobre todo, Valencia. Las precipitaciones nunca vistas descargaron primero en las sierras que marcan la frontera entre Manchuela y Utiel-Requena y alimentaron de oeste a este las torrenteras y los ríos, que se desbordaron con las trágicas consecuencias que han dominado los informativos durante semanas. En el sector del vino, al cierre de estas líneas agricultores y bodegueros estaban demasiado ocupados con lo más urgente como para evaluar los daños, pero las primeras estimaciones hablan de una cifra de 3.000 a 3.500 hectáreas de viñedo afectadas en distintos grados, una buena parte arrasadas por completo, incluidas las vides y las estructuras de riego, y daños en bodegas, que han perdido vino y maquinaria de bodega y del campo (los tractores han tenido un papel protagonista en las tareas de rescate y desescombro) en cantidades no determinadas pero que, según los primeros testimonios, en general no fueron mucho más allá de la inundación y el barro. Parece que las más afectadas fueron las bodegas de la zona Valencina, cercana a Valencia, aunque sin daños personales.

REVÉS A VIÑEDOS DE ÁLAVA

El Tribunal Supremo de Justicia del País Vasco ha hecho suyo el criterio del consejo regulador de la DOC Rioja y del Ministerio de Agricultura en contra de la DO Viñedos de Álava al considerar que ofrece al consumidor el mismo vino bajo dos denominaciones de origen por coincidir con Rioja Alavesa en zona geográfica natural, variedades de uva y prácticas agrícolas y enológicas. El juez suscribe las argumentaciones reputacionales y de confusión al consumidor aducidas en la oposición. La asociación ABRA, promotora de esa indicación geográfica, ha anunciado que recurrirá la decisión al Tribunal Supremo.

DO DE PAGO URBEZO, LA SEGUNDA DE ARAGÓN

Urbezo es desde octubre la segunda denominación de origen de pago de Aragón, tras la publicación de su reglamento en el Diario Oficial de la Unión Europea. Es la denominación de origen española 104 y la 26 entre las denominaciones de pago. Situada en el área de la DO Cariñena (como también Aylés, la otra denominación de pago aragonesa), comprende 230 hectáreas de viñedo y ampara vinos blancos, rosados y tintos elaborados con las variedades de uva blancas Chardonnay, Garnacha Blanca y Moscatel de Alejandría, y las tintas Cabernet Sauvignon, Garnacha, Mazuela, Merlot, Syrah y Tempranillo.

NOMBRES

Mar Vilanova de la Torre fue nombrada en octubre directora del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino, sustituye a José Miguel Martínez Zapater, que cesa en el cargo por jubilación. Joan Gené Alba es el nuevo director general del Instituto Catalán de la Vid y el Vino (INCAVI). Mario de la Fuente, gerente de la Federación Española del Vino (FEV) ha sido nombrado presidente de Viticultura de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Alejandro López reemplaza a Matías Calleja, que se jubila tras 42 años en la bodega, como gerente y enólogo jefe de Bodegas Beronia (DOC Rioja). Paulo Soares es el nuevo director general del grupo García Carrión.

25 ANIVERSARIO BODEGAS LOS ASTRALES

ASTRALES
RIBERA DEL DUERO

+34 647 641 947
www.astrales.es
administracion@astrales.es

VILLOTA
BLANCO

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

FAMILIA PÉREZ TORRES
VITICULTORES

UVA PROCEDE DE
Viñedos en Utiel

proensa
.com

el vino al día

GRUPO

La Rioja Alta, S.A.



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

Siente
áster

@bodegasaster | sienteaster.com



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

9 de 10

En la campaña 2023-2024, nueve de cada diez litros de vino producido en España fueron a la exportación. Sabemos desde hace muchos años que el futuro del sector vitivinícola español está en esta actividad. Un simple vistazo a los datos sobre lo que se produce, se consume en el mercado interior y se exporta así lo atestigua. Y lo corroboran las estrategias comerciales de nuestras bodegas y denominaciones de origen. Según el informe *Perfil de la empresa exportadora vitivinícola española del ICEX*, en el año 2023, 3.995 bodegas de las 4.078 censadas, prácticamente el cien por ciento, realizaron alguna operación de exportación. Superan el 55 por ciento aquellas que lo hicieron regularmente.

También los mercados exteriores están sufriendo una caída en sus datos de demanda de vino, consecuencia, en la mayoría de ocasiones, de cuestiones de índole macroeconómica que poco o nada tienen que ver con el vino en sí, tales como disminución de la renta disponible, subidas de tipos de interés o altas tasas de inflación. Afortunadamente a pesar de ello, nuestras exportaciones de productos vitivinícolas, donde además de los vinos, tanto tranquilos como espumosos, de licor y de aguja, se encuentran también los aromatizados, mosto y vinagres; han aguantado bien el tipo y durante la campaña 2023-2024 (agosto-julio) han aumentado su facturación un 1,9 por ciento con respecto la campaña anterior; ha alcanzado los 3.475,1 millones de euros; y ha crecido un 6,3 por ciento su volumen, con 2.820,5 millones de litros.

Resultan menos alentadoras si hablamos sólo de vinos, al haberse reducido en 32 millones de euros hasta los 2.944,4 (-1,1 por ciento) su valor y en 54,7 millones de litros, hasta los 2.019,8 (-2,6 por ciento) su volumen. A pesar de ello siguen siendo números espectaculares pues representan que casi uno de cada cinco litros del vino que es exportado a nivel mundial (98,37 millones de hectolitros) lo hace desde nuestro país. España compite con Italia (21,37 millones de hectolitros) por el primer puesto y a años luz del tercero que lo ocupa Francia con 12,78 millones de hectolitros, según se desprende el informe del OeMV *Principales exportadores mundiales de vino*.

Son números que no han dejado de crecer, con sus naturales altibajos, desde 1995, cuando apenas superábamos los ochocientos millones de litros. Los datos permiten aseverar que somos el país del mundo que más ha aumentado sus exportaciones en la era reciente.

Aunque, en el lado negativo, tengamos que situar lo que ha sucedido con nuestro consumo interno, que se sitúa en unos paupérrimos veinte litros per cápita (9,7 millones de hectolitros de consumo interno aparente) y como el país productor de más bajo consumo, superado ampliamente por los 61 litros por habitante de Portugal, 46 de Francia o 42 de Italia.

A esto hay que añadir el efecto añada, que de forma tan brutal está mostrándose en estos últimos años sobre las cosechas y que nos ha conducido a situarnos a nivel mundial en mínimos desde hace 60 años. En el caso de España nos lleva a tener que remontarnos hasta la cosecha 1995-96 para encontrar una producción inferior de vinos y mostos a los 32,385 millones de hectolitros que obtuvimos el año pasado. Cifra la de la producción en la que radica lo espectacular de cualquier comparación, puesto que ni consumo ni exportación tienen una correlación directa con la elaboración.

Digamos que las bodegas cuentan en sus instalaciones con unos treinta y tres millones de hectolitros que bien tienen porque les han quedado de la cosecha anterior (los menos) o bien porque están realizando alguno de los diferentes procesos de crianza, ya sea en botella o

madera. Cifra de stock que actúa de verdadero colchón para regular producciones y utilizaciones (término con el que se conocen a nivel sectorial, los diferentes usos que se le da a la producción), que, si bien la mayor parte es la de consumo directo, ya sea en el mercado doméstico o en el de exportación, también incluye la producción de mosto, vinagres, vinos aromatizados y el vino destinado a destilación para la obtención de alcohol vínico.

Las disponibilidades propias (sin contar lo que pudiéramos importar), suma de existencias de campañas anteriores y producción, son las que permiten que, con apenas 32 de producción hayamos sido capaces de exportar algo más de veintiocho. Y, aunque nos gustaría pensar que estamos que nos salimos y que el mercado va como un cohete, lo cierto es que el comercio mundial de vino se sitúa en el entorno de los cien millones de hectolitros con una tendencia ligeramente decreciente y un peso de España de poco más del veinte por ciento. Nuestro potencial de producción (vino + mosto) supera los cuarenta y cinco millones de hectolitros y nuestro consumo interno de vino no llega a los diez.

Bajo estas premisas, entenderán que conseguir vender el equivalente a nueve de cada diez litros de lo que hemos producido en la campaña 2023-2024 esté muy bien y sea una extraordinaria noticia; pero que quede muy lejos de posibles triunfalismos. Por no hablar del mismo asunto, pero en términos de valor. Que eso lo dejamos, mejor, para otra ocasión. ■

UN LUGAR MÁGICO. UN VINO ÚNICO.

LUSTAU
FINE SELECTED WINES



lustau.es

www.wineinmoderation.eu
WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

La mala uva

Mucha gente tiende a confundir, o son confundidos de modo interesado, entre clase política y sector público. De una buena parte de la clase política, un club muy privado, ya sabe todo español, para nuestra desgracia. Del sector público quiero decir que se compone de una mayoría inmensa de gente muy responsable, que ellos también hacen progresar este país, y que merecen todo ese respeto que sus mediocres jefes políticos no le saben dar.

Esto viene a cuento de un antiguo ejemplo sobre dos servidores públicos, Horacio Fernández Presa y Luis Hidalgo, que pusieron las bases para que hoy existan regiones de vino prósperas. Ellos desarrollaron el programa Revival, cuyo objetivo era contribuir al desarrollo socioeconómico de una zona entonces muy deprimida, Valdeorras, mediante la producción de vinos finos. La memoria histórica mencionaba la galaico-portuguesa Godello como variedad principal. Encontraron apenas 200 cepas prefiloxéricas, todas en Valdeorras, que pusieron a multiplicar.

Hoy son la base de los grandes vinos de Godello en Valdeorras, lo que ha fomentado que se plante la uva en otros lugares, en Galicia y Castilla y León. En Portugal, donde se llama Gouveio y Verdelho, es variedad antigua, que hace buenos progresos.

En el mundo de los bares de hoy en día, godello ha ocupado el lugar de alternativa a los perennes verdejo y albariño. Su carácter suave y poco aromático hace muchos amigos. En lo más alto, algunos vinos de Godello, los de Godeval, Guitián, Rafa Palacios y otros en Valdeorras, están entre los mejores del mundo.

No es extraño entonces que Godello haya conquistado otras regiones, como Ribeira Sacra, Monterrei o Bierzo. Algunos de los vinos de estas denominaciones, como el Mauro, Ultreia, O Con da Moura o Vía Romana, son también excelentes.

No puedo evitar pensar en el buen papel que pudiera hacer la versátil Godello en otras regiones, como las partes más cálidas de Cangas, alguna zona de Gredos, Zamora e incluso Ribera del Duero.

Una región tan improbable como Utiel-Requena ha incluido Godello entre sus variedades. Por supuesto, un sitio más que interesante para Godello son los buenos cascajares de Rueda.

Ay, perdón... ¡No, en Rueda no! ¡Está prohibido! No han sido los portugueses ni los gallegos los que han reclamado la paternidad, algo que de por sí hubiera



sido absurdo. No, ha sido la presciente Junta de Castilla y León la que prohíbe a Rueda que busque alternativas que aseguren su desarrollo, con la excusa de un rollete leguleyo absolutamente despreciable. ¿Por qué? Porque pueden perjudicar a alguien de León que quiere que nadie más plante Godello. Aunque Godello llegara tarde a sus lares, donde no hay

viñedo viejo alguno, León es, según algunos leoneses, la patria de Godello, una uva que no debe jamás ser plantada en otro lugar.

Los godello de León tienen una identidad excelsa, superior e inatacable. Si algunos de ellos se venden a cuatro duros es por la maldad de los mercados, llenos de perroflautas envidiosos de la grandeza ajena. No hay problema, porque, como todo el mundo sabe, Castilla y León es la última defensora de la autenticidad del terruño patrio. Por eso, crea vinos de pago, sí sí sí, la categoría más excelsa de los vinos castellano-leoneses, con uvas autoctonísimas como Merlot y Syrah, autoriza a esa Rueda a la que prohíbe plantar Godello que plante Chardonnay. Y, por supuesto, permite en el propio León variedades tan patrias como Gewürztraminer.

De chico me enseñaron que el buen gobierno lo era para todos. Aprendí asimismo que al gobernado que reclama acciones abusivas e injustas contra otro gobernado se le ata en corto y se le habla claro. Porque los gobiernos buenos tienen gente de claridad de ideas y de coraje.

Si en lugar de tanta injerencia política en todas las cosas del gobierno, en lugar de tanta comunidad *tontónoma*, tuviéramos un sector público más independiente y resistente a la majadería, quizás tuviéramos una seguridad jurídica de la que hoy adolecemos.

Ya tengo ganas de probar algún Godello de Rueda. Por ahora, me conformo con los gallegos y portugueses, que saben a lo auténtico y lo limpio, porque saben que lo bueno es tanto mejor cuanto más buenos hay. ■

BAI
GORRI

Cambia tu forma de ver un gran vino.



Cambia tu forma de ver un gran vino.

Granbazán
Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PROPUESTA ALTERNATIVA



Ramón Bilbao Las Amedias '19

BLANCO. BODEGAS RAMÓN BILBAO

ZONA: DO RUEDA
 VARIEDADES: 85% VERDEJO,
 15% SAUVIGNON BLANC
 CRIANZA: FINAL DE FERMENTACIÓN Y
 24 MESES EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS
 DE 3.500 L., 20 EN DEPÓSITO DE
 HORMIGÓN, 12 EN BOTELLERO
 EVOLUCIÓN: 2027-2028
 PRECIO: 45 €

96 Abundan todavía en Rueda los blancos de perfil comercial inundados de presunto carácter de Sauvignon Blanc (el tono de pis de gato o sudor tenido por típico incluso para vinos de Verdejo; así está Rueda y su mercado), sea por aportación de la variedad francesa sea por intervención tecnológica. Se detecta ya rechazo a esas fragancias, justo cuando algunas bodegas exploran la cara más seria y menos perfumada de la variedad (mineral, frutas de hueso). Esa vertiente es la que ha aplicado Bodegas Ramón Bilbao en su nueva referencia, un blanco de finca para el que no han tenido que ir muy lejos: procede de la viña situada a la entrada de la finca, con cinco hectáreas plantadas en 1999. Además de la fórmula varietal, hay trabajo de encaje de bolillos en la elaboración, con inicio en acero inoxidable, final de fermentación en madera y crianza en roble, hormigón y botellero. Sólo dos mil botellas de una propuesta alternativa a los perfiles sin alma que suele ofrecer tal combinación de variedades. Aquí hay complejidad y finura, sin rastro de los tópicos tonos tropicales y del carácter vegetal de tantos vinos de Sauvignon Blanc (y no pocos verdejos); recuerdos herbáceos frescos, frutas de hueso, almendra cruda y bien definido mineral (finos hidrocarburos, sílex). Serio, con volumen y equilibrado, sedoso, fluido, seco, sabroso, fresco.

AL RESCATE DEL PATRIMONIO VITÍCOLA ALAVES



Torre de Oña El Camino '21

TINTO. TORRE DE OÑA

ZONA: DOC RIOJA
 VARIEDADES: 97% TEMPRANILLO,
 3% MAZUELO, GARNACHA Y VIURA
 CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 14 MESES EN
 BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.,
 5 EN DEPÓSITO
 EVOLUCIÓN: MÁS DE 2030
 PRECIO: 100 €

100 Como si se hubiera podido elegir, Torre de Oña estrena su nueva marca en una cosecha extraordinaria. La bodega de Párganos anda enfrascada en dos batallas vitícolas diferentes. Por un lado, está sustituyendo todo el viñedo de la finca, excepto la parcela de donde sale Finca Martelo. Por otro, acapara en el proyecto Viñedos Artesanales viñas viejas, todas de Rioja Alavesa, que estaban condenadas a la desaparición por su reducido tamaño o porque no hay continuidad en las familias de los viticultores. En este caso no hay medias tintas y en la nueva andadura estrena también una bodega, en el propio recinto, equipada para elaborar esas reducidas partidas en vinos que podrán tener o no continuidad todas las cosechas. Al mismo tiempo acaricia la posibilidad de elaborar un vino blanco. Por el momento, el primer tinto, Torre de Oña El Camino '21, es todo un golpe en la mesa. Perfiles de tinto alavés de vanguardia, con una amplia y profunda gama de aromas sustentada en elegantes recuerdos de vendimia fresca, sana y madura, matizados apenas por pinceladas de crianza, monte bajo y flores azules, fondo de tinta y trufa negra. Armonioso en la boca, con cuerpo pero nada pastoso, relieve tánico sin puntas, fresca acidez que sugiere una larga vida, alcohol perfectamente arropado, sabroso, expresivo, muy largo y sugerente.

NOVEDAD EN UNA COLECCIÓN ÚNICA



El Corner del Puntido '22

TINTO. VIÑEDOS DE PÁGANOS

ZONA: DOC RIOJA
 VARIEDAD: TEMPRANILLO
 CRIANZA: FERMENTACIÓN EN TINOS
 DE ROBLE DE 2.000 L., MALOLÁCTICA
 Y 16 MESES EN BARRICAS NUEVAS
 DE ROBLE FRANCÉS
 EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 95 €

98 A lo largo de su vida, Guillermo Eguren compró viñas en zonas elegidas de la Sonsierra, muchas veces pequeñas parcelas con las que ampliaba sus viñas. Esa afición la ha transmitido a sus hijos, que siguen acrecentando el patrimonio familiar cuando se tercia alguna viña que les guste. Su padre formó la finca El Puntido, en Laguardia, a partir de la unión de muchas pequeñas parcelas. Plantó Tempranillo pero el terreno no es uniforme, hay partes con distintas prestaciones. De esas peculiaridades nació La Nieta, una terraza de una hectárea y media, y ahora nace El Corner, una esquina de poco más de tres hectáreas que Marcos Eguren ha interpretado con su habitual maestría para incorporar una nueva obra a su espectacular colección de grandes vinos con una novedad de singular sofisticación, el cuarto tinto de esta bodega, es una vía alternativa, tal vez no tan refinado como La Nieta ni tan fluido como El Puntido y mucho más complejo que Calados del Puntido, que juega en otra liga. Es vino de guarda, concentrado y complejo, con muchos rasgos frutales (frutas rojas y negras), florales (lila, flor de romero) y minerales (tierra viva), notas de crianza (especias, hojas de tabaco y de té) y fino fondo de tinta. Rotundo en la boca, cuerpo y noble fuerza, estructura tánica firme pero nada rústico, sabroso, equilibrado, amplio complejo y elegante en los aromas de boca y en el largo posgusto. Buen presente, gran futuro.



Vall Llach Mas d'en Caçador '22

TINTO. VINO DE PARAJE. CELLER VALL LLACH
ZONA: DOC PRIORAT. VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: 10 MESES EN BARRICA
EVOLUCIÓN: HASTA 2028-2029. PRECIO: 93 €

94 Albert Costa parece empeñado en tocar todos los palos posibles del Priorat. Desde hace años desarrolla, parece que por convicción y no por imperativos comerciales, alternativas en un capítulo de blancos alumbrado (perdón por el juego) con el tradicional Llum, lo que no significa que descuide los tintos, con un sensacional Mas de la Rosa y otros vinos que no desmerecen a la estrella. En zona de Cariñena tenía pendiente el reto de la Garnacha y este vino de paraje (concepto interesante poco explorado en otras zonas) se apunta a ese reto y, al mismo tiempo, al de los prioratos frescos. Fino carácter frutal-floral (frutillos, flores azules), marcados minerales (hierro), especias y monte bajo. Excelente paso de boca, fresco, con relieve pero fluido, equilibrado, sabroso, amplio, sugestivo.



El Pas de l'Estudiant '22

TINTO. JOSEP GRAU VITICULTOR
ZONA: DO MONTSANT
VARIEDADES: 90% GARNACHA PELUDA, 7% CARIÑENA, 3% GARNACHA BLANCA
EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 38 €

88 Se dice que en tiempos remotos sin especificar un joven colegial pasaba por la finca en su recorrido diario de cinco kilómetros para acudir a la escuela de Capçanes. Eso dio el nombre al pago vitícola que Josep Grau ha recuperado después de 40 años de abandono en los que fue invadido por el bosque. El estudio de los muretes de piedra de los bancales sitúa su origen en 150 años atrás. Con El Pas de l'Estudiant conmemora sus veinte años como viticultor de la DO Montsant y es un tinto sustentado en variedades singulares de la zona para dar prestaciones muy características de Montsant. Frescura, fluidez y grato paso de boca pero con profundidad en sus rasgos frutales y peso en una boca fresca y sugerente, con relieve y finura, muy frutal.



Carmelo Roderer Raza '21

TINTO RESERVA. BODEGAS RODERO
ZONA: DO RIBERA DEL DUERO.
VARIEDADES: 90% TEMPRANILLO, 10% CABERNET SAUVIGNON
CRIANZA: 21 MESES EN BARRICA
EVOLUCIÓN: MÁS DE 2030. PRECIO: 40 €

97 La familia Roderer introduce un cambio en la marca y en la etiqueta del tinto reserva para añadir Raza al nombre del bodeguero. Beatriz Roderer, la enóloga, aprovecha para modificar ligeramente el estilo de un vino que mira al entorno cercano y es fruto de la composición de vinos procedentes de pagos de las distintas pedanías de Pedrosa de Duero. En este estreno mira hacia mayor frescura y finura, con elegante perfil frutal matizado por notas balsámicas y florales, fondos minerales (humus) y recuerdos de tinta, con la crianza bien ensamblada. Estructura y noble fuerza pero con nervio y discurrir fluido, equilibrado en acidez y alcohol, sabroso, expresivo y elegante en los aromas de boca, con muchas notas elegantes, largo posgusto.



Ramón Bilbao Selección de la Familia '19

TINTO RESERVA. BODEGAS RAMÓN BILBAO
ZONA: DOC RIOJA.
VARIEDAD: TEMPRANILLO
CRIANZA: FERMENTADO EN TINAS DE ROBLE, MALOLÁCTICA Y 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
EVOLUCIÓN: HASTA 2029-2030. PRECIO: 24 €

97 Se estrena la marca aunque no el vino. Por esas cosas del registro de marcas o del consejo regulador, o de ambos, el que fue Reserva Original y después solo Original ha desembocado en Selección de la Familia. Se mantiene elaboración y crianza y el estilo, que habla claramente de Rioja Alta y el entorno de Haro. Consistente y al mismo tiempo fresco y fino, con relieve pero sin puntas, muy frutal en los aromas, con cierta complejidad incipiente y fondos de tinta. Gran equilibrio en la boca, con cuerpo, nervio y firmes taninos, rotundo en sabores, amplio en aromas, persistente.



Cuentaviñas Septeno '22

TINTO. CUENTAVIÑAS
ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: TEMPRANILLO
CRIANZA: 12-16 MESES EN TINA DE ROBLE FRANCÉS Y BARRICAS DE 500 L.
EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 100 €

96 El joven proyecto de Eduardo Eguren avanza por la senda del progresivo refinamiento de sus vinos, acorde con el también paulatino conocimiento de las viñas, con querencia por las zonas más altas de San Vicente de la Sonsierra, el término de Peciña y el paraje de La Canoca. El suelo marca de forma definitiva la gama de vinos, ampliada este año con un blanco notable y este Septeno, que es el séptimo Cuentaviñas tinto, seis en Rioja y otro en Ribera del Duero. Tiene la doble virtud de la profundidad y el dominio frutal, de la fuerza y la frescura. Aromas de frutos negros bien maduros, flores azules y regaliz, discreta crianza. Cuerpo, relieve y nervio, ni pastoso ni duro, sabroso, expresivo, muy fino.



Mariuca '23

TINTO. FINCA ESCONDIDA
ZONA: DO CEBREROS
VARIEDAD: GARNACHA
CRIANZA: 7 MESES EN BARRICA
EVOLUCIÓN: HASTA 2026-2027. PRECIO: 16 €

91 La sierra de Gredos es toda una promesa como zona de futuro y tiene un atractivo especial como meta del suelo vinícola de gentes como Usúe Aburto, dedicada a tareas de la prensa especializada que no ha resistido la tentación de hacer un vino y la ha afrontado con ilusión y buen tino. Puede parecer un divertimento por la corta producción y porque no hay bodega propia, pero el trabajo de la pareja propietaria, la viña de Garnacha de menos de 3,5 hectáreas y el resultado final hablan de un proyecto serio. Fruta y frescura a raudales para un tinto que muestra bien el carácter de la variedad, con fina fragancia frutal y floral y acertado toque de crianza. Equilibrado y fresco, con relieve pero fluido, sabroso, sugestivo en aromas, de trago largo y grato.

LA ELEGANCIA DE LA MATURANA BIEN DOMADA



La Halconera '21

TINTO. BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES

ZONA: DOC RIOJA
 VARIEDAD: MATURANA TINTA
 CRIANZA: MALOLÁCTICA Y 18 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, AL MENOS 6 EN BOTELLERO
 EVOLUCIÓN: HASTA 2030 O MÁS
 PRECIO: 37 €

97 Maturana fue la única variedad tinto de las incorporadas en Rioja en 2007. A juzgar por los números, no parece tener gran éxito: hay poco más de 300 hectáreas de viñedo y apenas una docena de vinos elaborados sólo con ella. Tal vez se deba a que es díscola, de comportamiento similar al de Graciano o Cabernet Sauvignon: poca producción, ciclo largo, buena acidez y carácter piracínico, con taninos duros si no se alcanza una madurez perfecta. Un perfil que puede gustar más a los enólogos que a los viticultores, a pesar de que necesita labor fina para domar sus ángulos. Ese trabajo revela carácter singular y notable elegancia poco frecuentes en los vinos actualmente en el mercado. Un ejemplo del potencial de la Maturana es este varietal, que se estrena con altas prestaciones, habrá que ver si favorecidas por una cosecha extraordinaria en calidad. Nariz compleja y refinada y con noble fuerza en la boca. Muchos matices frutales, con dominio de frutillos silvestres, especias frescas (pimienta verde) y negras (nuez moscada, pimienta negra), tonos balsámicos y notas de flores azules, todavía con una punta de roble en fase de integración. Con estructura y noble fuerza, taninos de calidad, firmes pero no rudos, fresca acidez, sensaciones de solidez y nervio, sabroso, expresivo y elegante en los aromas de boca, con dominio de rasgos frutales, balsámicos y especiados, amplio y largo posgusto.

LA SEDUCCIÓN DEL SALNÉS



Lagar de Çervera Lindeiros '21

BLANCO. LAGAR DE FORNELOS

ZONA: DO RÍAS BAIXAS
 VARIEDAD: ALBARIÑO
 CRIANZA: 12 MESES CON SUS LÍAS FINAS EN DEPÓSITOS DE ACERO INOXIDABLE (50%), BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. Y HUEVOS DE HORMIGÓN DE 600 L.
 EVOLUCIÓN: 2029-2030
 PRECIO: 50 €

99 Lagar de Fernelos, la filial gallega del grupo La Rioja Alta, tiene la mayor parte de su viñedo en la subzona O Rosal, junto al Miño, pero también cuenta con una viña en Cambados, en el corazón del valle del Salnés; son las 13,7 hectáreas de la finca Viña Deiro, a las que se suman las 3,8 plantadas en 1987 en la colindante finca Troviscoso. Los suelos graníticos, pobres y delgados, de la segunda sustentan las viñas de Lindeiros, la primera incursión de la bodega a los vinos envejecidos según los peculiares sistemas que se están adoptando en la DO Rías Baixas. Era un tipo de vino que brillaba por su ausencia en una reducida gama formada por dos únicas referencias, el albariño Lagar de Cervera fundacional y un Pazo de Seoane que viró con éxito desde la uva única a la mezcla de variedades. Finalmente el equipo del grupo bodeguero perfiló un blanco maduro, en línea con la élite de calidad de la zona, sean vinos de Albariño o con otras variedades acompañando a la estrella de la zona. Blanco serio, complejo, con sensaciones de madurez y desarrollo que en este caso no están reñidos con la intensidad, profundidad y complejidad de los grandes vinos. Se confirma la impresión en la boca, tiene volumen y centro un punto cremoso pero una excelente acidez le da frescura y sensación de fluidez; muy suave, seco, amable, sabroso, expresivo.

ESTRENOS Y RETORNOS



Villota Las Anchas '21

TINTO. VILLOTA (VIÑAS DEL LENTISCAL)

ZONA: DOC RIOJA
 VARIEDADES: 95% TEMPRANILLO, 5% GRACIANO
 CRIANZA: 22 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 16 EN BOTELLERO
 EVOLUCIÓN: HASTA 2030. PRECIO: 80 €

97 La finca, en un meandro del Ebro a su paso por Lasema, la pedanía oriental del municipio de Laguardia, fue la base de los Contino. Data de 1973, fue una alianza de la familia Villota, propietaria del viñedo, con CVNE, cuando era dirigida por José Madrazo, padre de Jesús Madrazo, que sería el segundo responsable técnico de Contino después de Basilio Izquierdo, que era enólogo de CVNE. La alianza se disolvió en 2018, un año después de la salida de Jesús Madrazo. CVNE conservó la bodega, la casa y las marcas, junto con la ampliación del viñedo. La familia inició una nueva singladura en una parte de la bodega personal de Basilio Izquierdo, que dirigió la enología hasta que en 2021 dio de nuevo el relevo a Jesús Madrazo. La historia se repite y en este regreso a casa Madrazo tiene la experiencia, el conocimiento del terreno y la maestría en el manejo de la díscola Graciano. Ha desarrollado tres Villota varietales y dos vinos especiales. Las Anchas es un tinto muy fino y sólido, difícil combinación que hace pensar en el Viña El Olivo de la etapa anterior. Hay frescura y finura en todas las fases; nariz compleja, profunda y sugestiva en la que dominan rasgos de frutas en sazón, notas minerales y fino recuerdo de tabaco inglés. Vivo en la boca, cuerpo medio, sin huecos ni puntas, taninos de calidad, fresco, sabroso, amplio y sugestivo en unos aromas de boca ricos en matices que se proyectan en un atractivo y largo posgusto.

Azpilicueta

LO QUE NOS HA TRAÍDO HASTA AQUÍ,
LO QUE NOS LLEVA MÁS LEJOS.

ELIGE INSTINTO, ELIGE AZPILICUETA.



Azpilicueta™
Instinto

*Lo que nos ha traído hasta aquí.
Lo que nos lleva más lejos.*

RIOJA
DENOMINACIÓN DE
ORIGEN CALIFICADA

TINTO 2018

Cellers de Scala Dei, 50 años

VERTICAL HACIA EL CIELO

LA IMAGEN BIEN PODRÍA HABER INSPIRADO EL MÍTICO TEMA DE LED ZEPPELIN *STAIRWAY TO HEAVEN*, PERO TAMBIÉN ILUSTR EL TRAYECTO DE CELLERS DE SCALA DEI, EL ELABORADOR DEL PRIMER VINO EMBOTELLADO DE LA DOC PRIORAT. LA BODEGA REPASA CON UNA GRAN CATA VERTICAL SU PIONERA TRAYECTORIA.

La bodega Cellers Scala Dei ha celebrado el cincuenta aniversario de su refundación. Son los elaboradores del primer vino embotellado del turrífico Priorat. De hecho, con Scala Dei se inició, en 1974, la era moderna de unos vinos que han sido capaces de conquistar las cartas de los mejores restaurantes del mundo. Se autodefinen como «la cuna del Priorat» y aseguran que «desde las viñas de altitud hemos dejado hablar al paisaje y obedecido el dictado del Montsant», el telón de fondo montañoso de sus viñedos. Y señalan que «hacemos vino e historia», y que son «la viva historia del vino en el Priorat, un vino que hoy sigue envejeciendo aún en la antigua bodega del siglo XVII».

El enólogo Ricard Rofes, el director de Cellers Scala Dei, asegura en declaraciones a PlanetAVino que este medio siglo de trayectoria «ha supuesto no la culminación sino la reafirmación de un buen trabajo en una tierra difícil». De hecho, añade que «el hecho de haber llegado a los cincuenta años supone que alguna cosa bien hecha habremos hecho».

Sus vinos han sido premiados con cerca de medio millar de galardones en la última década. También se muestra convencido de que el lugar donde se plantaron sus históricas viñas no es casualidad. Eso sí, como el director general del grupo Raventós Codorníu, Sergio Fuster, entiende que cuidar las tierras que hace más de ochocientos años escogieron los cartujos para empezar a elaborar vino en el Priorat les supone «una gran responsabilidad».

Rofes espera, eso sí, que como mínimo puedan celebrar cincuenta años más «recogiendo el testigo del legado históri-



co para proyectarlo más allá». Confía en que «podamos dejar las cosas, como mínimo, igual de bien como las hemos encontrado». Durante la gran cata vertical que ha centrado la celebración, el director de Cellers Scala Dei recordó el que «los monjes nos trajeron una revolución en cuanto al cultivo y a la elaboración del vino». Según el enólogo, que se incorporó a este proyecto vitivinícola el 1 de agosto de 2007, el espacio del antiguo monasterio es «mágico y magnético». Y ha asegurado emocionado que para alguien nacido en el Priorat (La Torre de Fontaubella), formar parte de la historia de Scala Dei es «un inmenso privilegio».

Por su parte, el presidente de Cellers Scala Dei, Joan Gassiot Benet, quiso remarcar durante la celebración que «en 1974 el Priorat no era lo que hoy es», re-

cordando que era «una región muy deprimida». Pero «con mucho esfuerzo, dedicación e ilusión hemos podido llegar donde estamos hoy». Gassiot calificó la de Scala Dei como «una aventura muy bonita», y aseguró que se sienten obligados a mantener los estándares de calidad. El director general del grupo Raventós Codorníu explicó también que «yo no sé si todos los vinos tienen la historia de Scala Dei», para añadir acto seguido que «más bien pocos». Fuster reconoció que «muchos no daban un duro por esta aventura y hoy, cincuenta años después, hemos sido capaces de alcanzar un gran éxito dando valor a la tierra». Por su parte, Gemma Casalé, la responsable de comunicación de la DO Calificada Priorat, expresó la «muchacha ilusión» que les hace sumarse a la conmemoración de una bodega que «supuso un hito histórico e

inició un camino de valorización de nuestros vinos». Casalé describió a los vinos del Priorat como «únicos, excepcionales y emocionantes». Y Rosa Cubel, la secretaria de Alimentació de la Generalitat de Catalunya, se mostró asombrada con la cata dirigida por Ricard Rofes y remarcó la importancia del sector agroalimentario y la relevancia de que Catalunya sea la Región Mundial de la Gastronomía en 2025.

UN SOBERBIO '75

A la memorable cata vertical conmemorativa asistieron los enólogos que ha tenido este proyecto a lo largo del último medio siglo: Mari Carmen de Francisco y Ricard Rofes. Son todos excepto el primero, ya fallecido. Jaume Mussons, el hijo del primer enólogo de la bodega, explicó que su padre, Jaume, que había estudiado en Burdeos, era un «gran entusiasta» del Priorat.

Durante la cata vertical se pudieron degustar, en el imponente refectorio de la Cartoixa d'Escaladei, un total de nueve vinos del Scala Dei Cartoixa, desde la añada '74 (la primera que se elaboró, hace medio siglo) hasta la '20. La casi eterna '75, de la que se elaboraron 106.445 botellas, se mostró soberbia. Exhibe aún fruta (madura) y una destacada sensación de acidez, sin mostrar las notas de declive oxidativo (arrancado) o volátiles que presentan añadas posteriores. Ricard Rofes la define como «una añada que, después de cincuenta años, se encuentra aún en lo alto de la escalera que lleva al cielo». Tanto las últimas botellas del '74 como las del '75 se pueden en-



contrar en el mercado en torno a los 200 euros. También se cató el crianza de '89.

A la cata vertical asistieron un centenar de invitados, entre los que no faltaron prescriptores internacionales. Todas las botellas, algunas procedentes de las colecciones privadas de las familias fundadoras de la bodega, mantienen aún el corcho original. Sorprende cómo sus vinos de los años setenta del siglo pasado, unas añadas que cada vez es más difícil encontrar en el mercado, han conseguido pervivir en el tiempo de manera admirable.

LOS PRIMEROS VINOS, DE 1263

La Cartoixa d'Escaladei se fundó en 1194, aunque no se inauguró hasta 1215. Fue iniciativa del rey Alfonso II de Aragón, cartujos procedentes de la Provenza se instalaron en el lugar en plena repoblación después de la ocupación musulmana. Con el tiempo, los monjes empezaron a adquirir tierras y a cultivar la viña, dando como resultado los primeros vinos en 1263. Originalmente vivieron en el monasterio doce monjes. A finales del siglo XVI, los religiosos iniciaron una gran transformación de la cartuja. El prior del monasterio decidía dónde se plantaban los viñedos, y los monjes recibían una décima parte de toda la uva cultivada a través del diezmo.

A raíz de la Desamortización de Mendizábal, en 1835 los monjes abandonaron el monasterio, que fue asaltado, sa-

queado e incendiado. Todo lo que sobrevivió al saqueo fue subastado, incluidas las tierras circundantes. Los cartujos, que bien hubieran podido traer consigo su Garnacha al Priorat, no regresaron nunca más a esta telúrica comarca de la provincia de Tarragona.

La Cartoixa y sus tierras fueron adquiridas por cinco familias, que en 1844 fun-



daron una sociedad para producir vino e impulsar el cultivo de la viña en la zona: la Sociedad Agrícola La Unión. Cada familia había elaborado, inicialmente, su propio vino. En una subasta, los bisabuelos de los actuales propietarios compraron las antiguas posesiones de los religiosos. Adquirieron la bodega, el pueblo, la cartuja y los viñedos que trabajaron los monjes. La escalera que preside el logotipo de la DO Calificada Priorat tiene



su origen en la leyenda atribuida a un pastor que se cruzó con los cartujos en la Serra del Montsant y les explicó que vio abrirse el firmamento para que los ángeles bajaran y subieran del cielo con una escalera.

En 1878 salieron de esta bodega las primeras botellas de vino del Priorat camino de la Exposición Universal de París. En los años treinta del siglo pasado, el Estatuto del Vino del Ministerio de Agricultura reconoció el *Priorat de Scala Dei* como una zona vitivinícola a proteger. Sin embargo, el inicio de la Guerra Civil frustró la constitución de la DO Priorat (hoy, con Rioja, una de las dos denominaciones de origen calificadas de España), que tuvo que esperar hasta 1954.

Las familias propietarias de Cellers Scala Dei cedieron en 1991 la antigua Cartoixa d'Escaladei a la Generalitat de Catalunya para impulsar su recuperación arqueológica, y hacerla visitable también turísticamente. La bodega está abierta también al enoturismo. Dicen que «pasear por los rincones de nuestra bodega es como viajar en una máquina del tiempo a una época en la que todo transcurría a un ritmo más lento y pausado, a un tiempo donde sabían muy bien cómo hacer las cosas». Reciben alrededor de siete mil enoturistas al año.

TIERRA DE GARNACHA

Cellers de Scala Dei es un proyecto vitivinícola con mucha solera refundado en 1974. El grupo Raventós Codorníu posee, desde el año 2000, un 25 por ciento de la propiedad y la distribución comercial de sus vinos. Las familias Peyra, García-Faria y Gassiot mantienen la mayoría de las participaciones y también



hay otros pequeños accionistas. Actualmente la bodega elabora en torno a las 180.000 botellas anuales (60.000 más que en 2011), de las que exportan un 40 por ciento. Suiza, Reino Unido y Estados Unidos son sus principales mercados internacionales. La cifra de ventas de la empresa creció un 26,64 por ciento entre 2021 y 2022, hasta rozar una facturación de dos millones de euros según los últimos datos registrados.

Poseen un total de 70 hectáreas de viñedos propios en producción, sumados los de la sociedad y los de los principales propietarios de la bodega, distribuidos en hasta 41 fincas. El 70 por ciento de las plantaciones corresponden a la variedad Garnacha Tinta. También compran uvas a viticultores que trabajan unas 20 hectáreas. Y actualmente están incrementando sus viñas de Garnacha en Mas Deu, la zona de mayor altitud (entre 600 y 800 metros sobre el nivel del mar), con lo que busca compensar los efectos del cambio climático y conseguir una mayor acidez natural.

Donde los monjes tenían sus lagares procesan entre 280.000 y 310.000 kilos de uvas, excepto los dos últimos años, marcados por una extrema sequía, causa de que la producción haya caído drásticamente. De hecho, este 2024 sus viñedos solo les han dado 125.000 kilos tras una de las peores sequías que se recuerdan en la comarca. Ha sido un 50 por ciento

menos de producción que en 2023, cuando ya se registró una caída de la producción del 30 por ciento respecto a 2022. Además, en 2021 ya vieron como la cosecha les disminuía un 15 por ciento respecto a las cifras que habían venido siendo habituales. Ello les obliga, según Ricard Rofes, a repartir cuatro cosechas en



los mercados durante los próximos años. Califica la situación de «dramática».

Todos sus tratamientos agrícolas son ecológicos. No utilizan ni herbicidas ni plaguicidas, y no abonan con productos de síntesis química (optan por el estiércol de oveja). También han reducido tanto las emisiones de CO₂ como el peso de las botellas de sus vinos de mayor volumen para reducir el coste energético de su transporte. ■



ABADAL



Picapoll
Pla de Bages Denominació d'Origen

ABADAL

www.abadal.net

WINE MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN



TIHOM

HARO-ESPAÑA



RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

MASAVEU ● BODEGAS

masaveubodegas.com



FILLABOÀ

VALVERÁN

MURUA

LEDA

La vida cambia.
La esencia permanece.

Fariña



WINE MODERATION.eu
ALL OR VIVER
EL VINO SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

DO Málaga

UNA MARCA CON CIEN AÑOS

ANTES QUE NACIERAN LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN COMO TALES, LOS VINOS DE MÁLAGA YA TENÍAN UN SELLO DE MARCA PARA PROTEGERSE DE LAS IMITACIONES. DADA LA GRAN FAMA QUE TENÍAN EN TODO EL MUNDO, VIVIERON AÑOS DE FALSIFICACIONES E IMITACIONES. TRAS VARIOS INTENTOS, POR FIN EN MARZO DE 1924 SE PUBLICÓ EN EL BOLETÍN OFICIAL DE LA PROPIEDAD INDUSTRIAL LA MARCA MÁLAGA QUE CELEBRA SUS CIEN AÑOS DE HISTORIA.

Un rey medieval de Francia llamado Felipe Augusto, poco antes de morir en 1223, tuvo la genial idea de organizar una *batalla* en la que echó a pelear a todos los vinos blancos –no podían ser tintos– que en aquellos tiempos había en el mundo. Sin lugar a dudas, debía tratarse del primer concurso mundial de vinos de la historia. Consiguió reunir 70 vinos –lo que en aquellos años debió ser una verdadera proeza–, la mayoría franceses de Beaune, Chablis, Champaña, Alsacia, Provenza, Saint-Émilion, Saint-Pourçain, Sancerre y Savigny... pero también llegaron algunos de Chipre y de España.

El juez de cata era un clérigo inglés que lo primero que hizo fue eliminar los vinos demasiado ácidos, que eran los correspondientes al norte de Francia. Los vinos del sur fueron ganadores debido en parte a su mayor graduación alcohólica y su contenido en azúcar. El primer puesto, la medalla de oro, fue para un vino de Chipre al que se denominó Papa. El siguiente, la plata, para un vino de Málaga que se proclamó, siguiendo el escalafón de jerarquías eclesiásticas, Cardenal.

Esta curiosa referencia histórica nos da idea de la fama y calidad que rodeaba a los vinos de Málaga. Siglos después, ya en el XVIII, conquistaron el paladar de la poderosa emperatriz de Rusia, la zarina Catalina La Grande, que los eximió de impuestos para que los rusos tuvieran más facilidades para adquirirlos y disfrutar de ellos. Ya en ese mismo siglo, en otros mercados internacionales, especialmente



el británico, los vinos de Málaga eran muy codiciados. Hasta 14 empresas extranjeras llegaron a asentarse en la capital andaluza para dedicarse a la exportación.

Ya en tiempos de los Reyes Católicos, existían en Málaga los llamados Señores de las Viñas, que pudiera ser un antecedente de lo que años más tarde, con Felipe III, se instituyó formalmente como la Hermandad Gremial de Viñeros. Aunque fue este mismo rey quien cometió la torpeza de expulsar a los moriscos y con ello, los vinos de Málaga sufrieron las consecuencias. Eran excelentes campesinos y agricultores, especialmente hábiles en el cultivo de los viñedos.

Entrando ya en el siglo XIX, en 1806, se creó la Compañía de Comercio de Viñeros de Málaga para intentar defender sus vinos, evitar las adulteraciones y falsificaciones e imponer la condición de que... «los frutos que acopie la Compañía serán de exquisita calidad, con lo cual se

distinguirán en los mercados extranjeros, singularmente los vinos que muchas veces se pierden por mezclarlos con los ínfimos que subrepticamente se introducen en Málaga». Pero el problema de la imitación trascendía de las fronteras de Málaga, ya que en numerosos países se elaboraban vinos *tipo Málaga o al estilo Málaga*. Entre sus actuaciones tuvo a bien dictar una cédula que decía: «se pondrán sobre las vasijas, cajas o fardos que los contengan, marcas difíciles de falsificarse...».

REGLAMENTOS, ASOCIACIONES Y GREMIOS

El 1 de Julio de 1900 aparece el reglamento de la Asociación Gremial de Criadores Exportadores de Vino de Málaga, institución que puede expedir certificados y que garantiza eficazmente el origen de sus vinos por medio de una especie de sello-precinta. En este reglamento se puede leer, en uno de sus artículos, una curiosa y sabia disposición: «Queda prohibida toda discusión política o religiosa dentro de la Sociedad».

Respecto al sello precinta se especifican todos los pormenores del mismo. «El sello adoptado es un grabado que lleva en el centro el escudo de la ciudad de Málaga encerrado en un medallón sobre fondo rayado que principia doble a la derecha y concluye simple a la izquierda. Dicho fondo esta rodeado de la inscripción Asociación Gremial de Criadores Exportadores de vinos de Málaga, Marca depositada en primer término, y en se-



gundo de las de precinto de origen en el ángulo superior, Ursprungs marke en el derecho, Seal of origin, en el inferior y Cachet d'origine en el de la izquierda. La impresión es de color verde bronce, las letras blancas y el sello va estampado en un papel que se adherirá al tapón de los barriles por medio de un betún o barniz resistente... Y en forma que no permitan ser destapados sin la rotura del sello el cual deberá cubrirse con la placa de lata de uso habitual».

Esta misma Asociación fue la que años más tarde consiguió la inscripción de la marca Málaga, que se publicó en el Boletín Oficial de la Propiedad Industrial con fecha de 16 de marzo de 1924. Hace ya un poco más de 100 años, ya que estamos a punto de terminar 2024. Fue un hito muy relevante en la historia de los vinos de Málaga, que alcanzarían su máxima protección en el año 1932 al ser amparados por una denominación de origen.

El 13 de septiembre de 1932 se publicó la creación de la denominación de origen y el consejo regulador de la DO Málaga cuyo primer Reglamento fue publicado en la Gaceta de Madrid del 3 de mayo de 1935.



Como hemos podido comprobar, los malagueños ya desde tiempos bastante más remotos que los cien años oficiales que han cumplido, siempre anduvieron preocupados por la salvaguarda de sus vinos. Curiosamente podemos suponer –aunque no tengo certeza– que los vinos que los malagueños tanto protegían desde tiempos tan lejanos como los del rey cártago Felipe Augusto en el siglo XIII, debían ser del corte de los actuales, salvando las distancias tecnológicas y sanitarias, claro está.

ANTES Y DESPUÉS DE LA FILOXERA

Hay constancia de que la variedad de uva Moscatel, por ejemplo, proviene de Egipto, por lo que también se denomina Moscatel de Alejandría, fue introducida en Málaga por los fenicios sobre el año 1000 antes de nuestra era. Y los griegos, romanos y árabes mantuvieron y mejoraron su cultivo. Asimismo, si nos referimos a la uva Pedro Ximénez, Pero Ximen, Peter Simens –no confundir con la marca Siemens, que es uva de mucho nombre– tiene su origen genético en una uva árabe de mesa denominada Gibi, de la época de Al-Andalus. Así que cabe afirmar que la gran mayoría de los vinos malagueños se debían elaborar con estas uvas con las que se siguen elaborando, a pesar de la filoxera. Porque en otras muchas zonas vinícolas del país y tras la aparición de la filoxera, se dejaron de plantar numerosas variedades tradicionales y se sustituyeron por otras, por circunstancias varias.

Durante años, prácticamente desde su creación en los años treinta del siglo pasado, la DO Málaga amparaba a los vinos dulces, de licor, fortificados... cuyas bodegas estuvieran radicadas en Málaga capital y se podían elaborar con las uvas Moscatel de Alejandría, también llamada Moscatel de Málaga, Pedro Ximénez (Pero Ximen), Moscatel Morisca también llamada de Moscatel de Grano Menuado, Lairén, Doradilla y Romé, de las que se consideran preferentes la Pedro Ximénez y las dos moscateles. Posteriormente fue cambiando y en el 2001 se añadió al consejo regulador de la DO Málaga, otra denominación llamada Sierras de Málaga, en plural. Tres años después, las pasas se acogieron a la protección de este consejo

regulador. Son tres denominaciones distintas bajo un consejo regulador único.

La zona de producción de vinos DO Málaga la componen 67 municipios situados en cinco ámbitos de producción: Axarquía, Montes de Málaga, Norte, Manilva y Serranía de Ronda.

Ciertamente podemos considerar esta veterana DO como la que más tipología de vinos protege. Si creáramos que los vinos pertenecientes a la DO Jerez son complejos, comparados con los malagueños son pecata minuta. Se clasifican por envejecimiento, color, tipo de elaboración... Resumiendo y en cuanto a su tiempo de envejecimiento puede ser *pálido* (hasta 6 meses), *noble* (de 2 a 3 años), *añejo* (de 3 a 5 años) y *trasañejo* (más de 5 años). Según su color, y de menor a mayor contenido de arroje –un



mosto de vino reducido al fuego directo o al baño maría que otorga ese color característico al vino Málaga–, pueden ser: *dorado* o *golden*, *rojo dorado* o *rot gold*, *oscuro* o *brown*, *color* y *negro* o *dunkel*. Dulces, dulces naturales, pajaretes, vinos de licor, secos, semisecos, semidulces...

No hemos terminado, también existe la categoría *vino maestro*, que es el obtenido a partir de mostos de uva fresca a los que se le añade alcohol vínico antes de que empiece la fermentación pero en una cantidad tal que permita que ésta sea muy lenta e incompleta, dejando el vino dulce. Y *vino tierno*, que procede de uvas largamente asoleadas que da lugar a mostos con un alto contenido en azúcar. La fermentación se para con adición de alcohol vínico y es probable que me deje algún tipo en el tintero.

Larga vida a los vinos de Málaga y muchas felicidades en su merecido centenario. ■

Diam, 20 años

LA SOLUCIÓN DEL TAPÓN TECNOLÓGICO

LA CONTAMINACIÓN DE LOS VINOS POR EL SABOR A CORCHO HA SIDO EL GRAN CABALLO DE BATALLA DE BODEGAS Y CORCHERAS DURANTE DÉCADAS. LA CRISIS SE SUPERÓ EN BUENA PARTE A TRAVÉS DE COSTOSOS MÉTODOS DE LIMPIEZA Y DE LA PUESTA EN LIZA DE TAPONES ALTERNATIVOS. LA EMPRESA FRANCESA DIAM BOUCHAGE ENCONTRÓ LA TERCERA VÍA, EL TAPÓN TECNOLÓGICO, ELABORADO CON CORCHO.

Después de más de trescientos años de fieles servicios como cierre insustituible de las botellas de vino, a finales del siglo XX el tapón de corcho estuvo en entredicho. El *olor a corcho*, provocado por la contaminación debida a una partícula llamada tricloroanisol (y otros compuestos clorados), más conocida por las terribles siglas TCA, que afectaba no sólo a los tapones de corcho, sino también a envases de madera, puso contra las cuerdas al viejo tapón extraído de la corteza del alcornoque.

No faltaron voces, por supuesto precedentes de países en los que no hay alcornoques, que vaticinaron la desaparición del corcho como elemento de cierre. Gentes que proclamaron la guerra a ese elemento tradicional anunciando que se negaban a poner sus vinos «en manos de un trozo de madera muerta».



Lo cierto es que no les faltaba alguna razón. En ese tiempo la contaminación por TCA era una auténtica plaga. Hasta el punto de que algunos comerciales decían considerar aceptable una contaminación de hasta un 20 por ciento de una partida de vino. ¡Una de cada cinco botellas! Tan peregrina defensa echó a muchos productores en manos de cierres alternativos, la mayor parte de los cuales no ofrecieron una opción aceptable.

Hubo una invasión de tapones sintéticos, elementos de plástico de vivos colores que no proporcionan un cierre eficaz duradero y transmiten olores (un recuerdo de polvos de talco) en el corto plazo;

hoy están prácticamente desaparecidos. Tapones de vidrio que no han terminado de cuajar por la dificultad de su extracción y porque también tienen un elemento de plástico de dudosa eficacia. El único alternativo de éxito y buen resultado es el tapón de rosca, que triunfa en las gamas de vinos de precio más popular, aunque no son muy ecológicos y resultan discutibles estéticamente.

El factor estético y de tradición, pero también el de eficacia en las gamas altas de vinos, los vinos de guarda, fueron los argumentos favoritos de las corcheras para oponerse a esa ofensiva de tapones alternativos. No era suficiente y lo



cierto es que cundió la alarma. Y de esa inquietud nacieron distintos proyectos para eliminar o al menos reducir a niveles más razonables la contaminación por TCA.

TAPONES A LA CARTA

En 2004 la corchera francesa Diam Bouchage, con tres fábricas, una de ellas en San Pedro de Alcántara, en una de las principales comarcas productoras de la materia prima, patentó un sistema bautizado como Diamant, que califican como «proceso de purificación», con el que garantizan «una limpieza profunda del



corcho gracias a la utilización del CO₂ supercrítico a presión diferenciada. Este proceso, el más completo del mercado, elimina todas las partículas de TCA presentes de forma natural en el corcho gracias a un tratamiento sin disolventes ni productos químicos, respetuoso con el medio ambiente».

Veinte años después, Diam es toda una potencia mundial, con unas ventas anuales de más de dos mil millones distribuidos en todo el mundo. En este tiempo han desarrollado cuatro gamas de tapones con las que ofrecen un tapón poco menos que a la carta. El sistema parte de corcho natural desmenuzado en partículas muy pequeñas que se someten al proceso de «purificación» que elimina contaminaciones además de ofrecer uno productos homogéneos, con prestaciones iguales en todas las botellas. Después se forman los tapones, con aglomerantes naturales, agua y unas microesferas de material sintético que proporcionan la flexibilidad necesaria. La densidad y el tamaño del tapón amplía las posibilidades de tal manera que la empresa francesa propone alternativas para vinos de consumo inmediato y también para larga permanencia en la botella. Hablan de una eficacia de seis meses a más de treinta años, aunque esto último, claro, aún está por demostrar.

TECNOLOGÍA ECOLÓGICA

Diam muestra una filosofía de empresa muy pegada al terreno. Manifiestan trabajar al ritmo de la naturaleza, con los procesos de los viticultores y los bodegueros como modelo a imitar y con el respeto a los consumidores como valor máximo. El punto flaco de un planteamiento que defiende el corcho como elemento natural y de potente carga ecológica entra un tanto en duda en el proceso de fabricación, sobre todo en esas microesferas sintéticas que forman parte de los componentes del tapón. Diam trabaja en la sustitución de ese material por otro que parte de resinas naturales.

Además, se manifiesta comprometida con el respeto al medio ambiente y tiene abiertas líneas de investigación en ese sentido. Uno de los más llamativos es el proyecto de plantar y cultivar un bosque de alcornoques que está llevando a cabo cerca de su fábrica extremeña.



Es un trabajo delicado porque el ecosistema en el que crece el alcornoque es complejo y frágil, pero los agrónomos españoles y los técnicos franceses que lo han diseñado y desarrollado esperan que, gracias a aportaciones específicas de fertilizantes, minerales y riego, podrán no sólo garantizar un cultivo estable y regular sino también reducir los periodos entre las sacas de la corteza del árbol. El tiempo es el principal escollo para la explotación razonable de esa especie, esencial en un ecosistema como el de la dehesa, una de las más eficaces barreras naturales contra el avance del desierto.





Rioja en blanco

La revolución permanente

COMO SI EL VIEJO TROTSKI SE HUBIERA REENCARNADO EN VINATERO, EL VINO DE RIOJA VIVE UNA NUEVA REVOLUCIÓN, ESTA VEZ CON EL VINO BLANCO COMO PROTAGONISTA. NO ES UNA REVUELTA SANGRIENTA PORQUE NO SOLO RESPETA EL VIEJO RÉGIMEN SINO TAMBIÉN, POR EL CONTRARIO, EN BUENA PARTE SE MIRA EN ÉL. RESUCITAN LOS VIEJOS ESQUEMAS AL MISMO TIEMPO QUE SE ABREN PERSPECTIVAS REALMENTE INNOVADORAS Y, EN UNA DICOTOMÍA IMPERFECTA, SE DESPLIEGAN MUCHOS GRISES INTERMEDIOS EN ESE PLANTEAMIENTO DE BLANCO Y NEGRO.

TEXTO: A PROENSA

Nunca se hicieron en Rioja tintos tan buenos, ni tantos tintos excelentes, como ahora. Y, sin embargo, no parece que el vino tinto esté de moda. La crisis comercial ha hecho crecer la cantidad de vino tinto almacenada en las bodegas, guardada en depósito o en el botellero, lo que no está mal, o en las barricas, lo que puede traer resultados negativos. Las bodegas se ven obligadas a desaguar tinto y se agarran al viejo recurso de la destilación; los viticultores reciben menos dinero por las uvas negras y optan por alternativas provisionales, como la poda en verde, o radicales, como el arranque de viñedo. Todo ello, claro, con la correspondiente subvención, exigida y aplaudida por las muy liberales plataformas de viticultores y bodegueros.

Mientras tanto, falta vino blanco. La demanda crece en ese capítulo tanto en el sector exportador como en el ámbito doméstico. ¿Quién lo iba a decir en el país que no hace mucho sostenía que «el mejor vino blanco es un tinto»? Rioja se encuentra con una situación comercial inmejorable porque la marca colectiva, sustentada en el tinto, encuentra la estructura de distribución idónea, con una clientela potencial que confía en el nombre Rioja y recurre a él en busca de vino blanco.

Enfrente, una zona líder en ese capítulo, la DO Rueda, que se ha labrado a pulso un cierto descrédito y otra alternativa, la DO Rías Baixas, que optó por el camino de la guerra comercial en lugar de combatir en el terreno de la seducción, de la excelencia en la calidad. Es el campo de batalla en el que el factor precio pierde parte de su munición y parece que la zona del albariño ha renunciado a su conquista. La llegada de la moda de los vinos de Godello es por el momento una anécdota, dada la corta producción de las zonas que lo tienen, con Valdeorras a la cabeza, Monterrei en un viraje hacia esa variedad, Bierzo que ha encontrado la vía y otras zonas gallegas en una aportación muy reducida. Desde Cataluña y el valle del Ebro cabe añadir la posición firme de la uva Xarel·lo y el empuje incipiente de la Garnacha Blanca, que parece entrar en una nueva dimensión en cuanto a calidad y presencia comercial, apoyada en la corriente favorable que vive la Garnacha Tinta.

Rueda y Galicia son hoy por hoy la única alternativa al prestigio de Rioja, que no está labrado en los vinos blancos sino en los tintos pero que ve aumentar la demanda hasta el punto de estar obligada a cambiar el rumbo de las últimas décadas. Las instituciones riojanas, que buscan en las cifras un síntoma de avance, sobre todo en épocas de crisis, hacen alarde de ser ya la segunda zona de España en comercialización de vinos blancos, con 36 millones de botellas en 2023, y miran desde muy lejos como objetivo hacia los números de Rueda, que vendió casi 116 millones de botellas de blanco en ese mismo año.

Vetar el blanco

A pesar de todo, sus números son insuficientes y la paradoja es que Rioja tiene hoy sed de vino blanco cuando fue una zona que dejó de permitir la plantación de uvas blancas y favoreció el cambio de blanco a tinto. Justo es reconocer que



Estilo libre

El estilo del rioja blanco actual es no tener estilo. O, más bien, explorar todos los estilos. El manejo de las variedades disponibles, la crianza más o menos prolongada en envases de distintos materiales y tamaños, el ocasional olvido de la fruta, la obsesión por hacer vinos para beber después de décadas o la presunta tipicidad de los vinos-tablón inundados de madera, son factores que muestran algunas de las claves de la nueva ola de blancos riojanos. En los mejores hay interés por las variedades propias. Una vez reivindicada la Viura emblemática, se vuelven los ojos hacia las otras de siempre, Malvasía y Garnacha Blanca, y a algunas de las recién llegadas. La panoplia actual de variedades blancas autorizadas se limita al uso mayoritario de las uvas autóctonas, con el añadido de Tempranillo Blanco, que vive hasta ahora de la fama de su madre tinta, y con el olvido casi total de Turruntés. Es anecdótica la participación de Verdejo, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Para la última se ha encontrado un papel inesperado como refuerzo aromático de algunos rosados de la última hornada. La crianza es otro argumento definitorio. La buena prensa y las calificaciones obtenidas por vinos virtuales de añadas muy viejas, catados en las bodegas porque no existen en el mercado, ha dado lugar a una obsesión, compartida por los tintos, por los vinos viejos. Por más que el resultado más frecuente sea pura arqueología enológica, vinos embalsamados por la acidez, la madera y el paso del tiempo. Cadáveres con buen aspecto, pero cadáveres al fin. Hay bodegas que parecen empeñadas en obtener ese tipo de vino, una cierta obsesión por alcanzar el éxito dentro de décadas, cuando seguramente habrá pasado la ola, tal vez por saturación. Se buscan vinos de alta acidez, que a veces ronda la frontera del verdor por el adelanto de la vendimia, y que son sometidos a largas crianzas en bodega que muy pocos soportan. Para evitar esos excesos de ebanistería se ensayan alternativas: barricas grandes, fudres, hormigón y hasta la tentación fugaz (afortunadamente) de las tinajas de barro, asoman por las bodegas junto al trabajo con lías o una tímida aparición de la maduración en el botellero. Con estas herramientas, a las que hay que sumar las indicaciones clásicas de crianza, reserva y gran reserva, curiosamente no tan repudiadas en blancos como en tintos, los enólogos riojanos han puesto en marcha un proceso muy interesante que da lugar a una gama multicolor de estilos, con vinos blancos para consumo cercano o lejano. Los mejores combinan ambas cosas, frescura y solidez, buen momento de consumo y posibilidad de evolución futura. Matices para un estilo aún en construcción y en definición incluso dentro las propias bodegas. Una vez más, Rioja apuesta por un mapa y no por un vino, por garantizar el origen de las uvas en lugar de adoptar un estilo bien definido de vino.



Capellanía '19

GRAN RESERVA. MARQUÉS DE MURRIETA. VIURA. FERMENTADO EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN; 23 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 L., 13 MÁS EN HORMIGÓN. 30.378 BOTELLAS. 90 €.

97 Larga crianza para un blanco fresco y vanguardista. Nariz compleja, ensamblada, con carácter y finura; fruta blanca madura, tonos especiados, lácteos y ahumados, toques minerales y de monte bajo. Equilibrado, vivo, fluido, suave, seco, sabroso, amplio.



Pujanza Añadas Frías '21

BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA. VIURA. FERMENTA TRES DÍAS EN DEPÓSITO Y TERMINA EN DEPÓSITO, BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. Y OVOIDE DE HORMIGÓN DE 800 L., 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y DEPÓSITO DE HORMIGÓN. 2.300 BOTELLAS. 100 €.

97 Elegante, profundo, complejo. Muchos matices sobre fondo de fruta carnosa madura y mineral (pedernal, sílex), notas ahumadas y herbáceas frescas, toque de cedro. Juvenil en la boca, con cuerpo y nervio, suave, seco, sabroso, amplio en aromas, elegante.



Remírez de Ganuza Olagar '16

GRAN RESERVA. BODEGAS REMÍREZ DE GANUZA. VIURA. FERMENTADO Y 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS NUEVAS Y DE SEGUNDO VINO. 90 €.

97 Con mucho carácter, desarrollado y vivo, largo futuro. Complejidad incipiente sobre base de frutas de hueso maduras, tonos de hoja de tabaco y de té. Excelente equilibrio, con volumen, textura cremosa y fluida, fresco, suave, sabroso, expresivo, elegante.



Organza '23

VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA. 40% VIURA, 35% MALVASÍA, 25% GARNACHA BLANCA. MALOLÁCTICA Y 11 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE VOSGUES, LOS 6 PRIMEROS CON LÍAS FINAS. 28 €.

96 Fresco y amplio, pero crecerá en la botella. Aromas de frutas de hueso (melocotón de viña), notas florales, minerales, ahumadas, almendra cruda, madera blanca. Con prestancia en la boca, volumen y centro glicérico, viva acidez, suave, seco, sabroso.



Flor de Muga '21

RESERVA. BODEGAS MUGA. VIURA, GARNACHA BLANCA Y MATURANA BLANCA. FERMENTADO Y 3-4 MESES CON SUS LÍAS EN DEPÓSITO DE ROBLE; 6 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 18 EN BOTELLERO. 36 €.

95 Fino y fresco. Rico en matices aromáticos bien ensamblados; frutas de hueso maduras, pétalos secos de flores blancas, hierbas aromáticas, especiados, almendra cruda. Excelente equilibrio, cierto cuerpo, fresca acidez, suave, fluido, seco, sabroso, amplio.





Juvé & Camps

El espíritu que conecta



www.juveycamps.com



El Viejo Sileno '20

GLERA WINES.
60% GARNACHA BLANCA, 40% VIURA. FERMENTACIÓN Y 6 MESES EN BARRICA. 575 BOTELLAS. 35 €.

94 Desarrollado y vivo, en crecimiento. Cierta aire retro en su bouquet especiado pero con claro recuerdo de fruta blanca madura; buena conjunción, sugerente. Sensación de solidez en la boca, con cuerpo medio y centro glicérico, viva acidez, sabroso, amplio.

Remírez de Ganuza Viñas Viejas '21

RESERVA. BODEGAS REMÍREZ DE GANUZA.
VIURA. FERMENTADO Y 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 34 €.

94 Blanco de guarda y de consumo cercano. Dominan aromas de fruta blanca bien madura con apuntes de crianza (madera blanca discreta), ahumados y herbáceos frescos. Buen equilibrio, con cuerpo y nervio, fresco, suave, seco, sabroso, amplio, final frutal. Serio.



SJ Anteportalatina '22

BODEGAS Y VIÑEDOS PUJANZA.
VIURA. FERMENTA TRES DÍAS EN DEPÓSITO Y TERMINA EN DEPÓSITO, BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. Y OVIDE DE HORMIGÓN DE 800 L., 12 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y DEPÓSITO DE HORMIGÓN. 1.502 BOTELLAS. 52 €.

94 Sale en años que no hay Añadas Frías, no es un blanco menor. Sugestivos tonos de crianza sobre base de frutas carnosas frescas y maduras, tonos minerales y balsámicos. Con cuerpo y centro glicérico, buena acidez, suave, seco, sabroso, amplio en aromas.



Valenciso Tempranillo Blanco '22

VALENCISO.
TEMPRANILLO BLANCO. FERMENTACIÓN Y 8 MESES EN BARRICA. 22 €.

94 Tal vez la mejor versión de Tempranillo Blanco. No es intenso en aromas pero es muy fino, con una amplia gama de matices sobre base de fruta de hueso madura; tonos ahumados, especiados y de flores blancas. Buen paso de boca, fresco, vivo, amplio.



Cuentaviñas Arriscado '22

CUENTAVIÑAS.
VARIETADES TRADICIONALES DE RIOJA. FERMENTACIÓN DEL MOSTO YEMA EN TINAS DE ROBLE FRANCÉS; 12 A 16 MESES EN LAS MISMAS TINAS. 4.125 BOTELLAS. 70 €.

93 Fino, con carácter. Nariz compleja; tonos de fruta blanca madura y marcados minerales (fósforo, pedernal), toque ahumado. Buen equilibrio en la boca, con cuerpo y acidez marcada y conjuntada, fluido, suave, seco, sabroso, amplio en aromas, largo final.



En la actualidad, la mayor parte de los mejores blancos de Rioja se sustentan en Viura, con preferencia por las viñas viejas supervivientes.



Ermita de San Gregorio Ostiense '21

JESÚS MADRAZO. 90% VIURA, 10% MALVASÍA. 8 MESES EN BARRICAS NUEVAS Y DE SEGUNDO VINO DE ROBLE FRANCÉS (90%) Y DE ACACIA. 3.186 BOTELLAS. 30 €.

93 Crianza evidente en la nariz, con prestancia en la boca; para guardar. Aromas de crianza en maderas de calidad sobre base de fruta blanca madura, fondo mineral y balsámico. Bien armado en la boca, cuerpo medio, viva acidez, suave, seco, sabroso, amplio, largo.

Límite Norte de Ramón Bilbao '21

RESERVA. BODEGAS RAMÓN BILBAO. 50% MATURANA, 50% TEMPRANILLO BLANCO. FERMENTADO EN HORMIGÓN, CRIANZA SOBRE LÍAS EN HORMIGÓN, ÁNFORA Y BARRICA DE 600 L. 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 EN BOTELLERO. 9.000 BOTELLAS. 24 €.

93 Con futuro, singular. Cierta complejidad, con base de fruta blanca y de hueso bien madura, tonos ahumados, de monte bajo, minerales (fósforo), madera blanca. Cuerpo medio, fresca acidez, conjuntado, suave, seco, sabroso, amplio en aromas, fino, largo.



Montes Obarenes Selección Terroir '21

BODEGAS Y VIÑEDOS DE GÓMEZ CRUZADO.
65% VIURA, 25% TEMPRANILLO BLANCO, 10% MALVASÍA, GARNACHA BLANCA Y CALAGRAÑO; FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, UN TERCIO FERMENTÓ EN HUEVO DE HORMIGÓN, 12 MESES EN BOTELLERO. 7.463 BOTELLAS. 49 €.

93 Desarrollado, maduro. Nariz compleja, con sensaciones de buena evolución, maderas finas y especias sobre fondos de fruta blanca madura, minerales y lácteos. Con cuerpo y centro cremoso, acidez ajustada, suave, seco, sabroso, amplio en aromas, buen final.



Onelis '20

GLERA WINES.
60% VIURA, 40% GARNACHA BLANCA.
4 MESES EN BARRICA. 4.000 BOTELLAS. 18 €.

93 Aún joven, muy buen perfil. Aromas de fruta fresca y madura, tonos ensamblados de crianza en barricas nuevas, apunte de buena evolución en la botella. Cuerpo medio, viva acidez, madera evidente pero bastante integrada, sabroso, directo en aromas.



de alguna manera Rioja intuyó el futuro cuando, después de años de discutir sobre las tintas foráneas (algunas de ellas presentes en Rioja desde el siglo XIX), en 2007 abrieron el melón de las variedades blancas con la admisión de nada menos que seis nuevas, que podrían acompañar o no a la trilogía clásica de Viura, Malvasía y Garnacha Blanca. Al mismo tiempo se levantaba el veto a la plantación de Viura.

La historia no se difunde demasiado en la actualidad, pero lo cierto es que la actitud del consejo regulador de la DOC Rioja ante las uvas blancas se parece a una persecución. En 1978 se acordó limitar la autorización de plantar variedades blancas, que no deberían superar el veinte por ciento de la superficie de viñedo propiedad del viticultor. El acuerdo no fue efectivo hasta que se acordó un recordatorio más estricto en 1984.

En 1992 aún se estrechó más el cerco al blanco y se acordó informar siempre en contra de toda plantación, replantación o sustitución de viñedo con uvas blancas. En 1999 se relajó algo el veto y se autorizó sustituir viñedos



de blanco con dos variedades, Malvasía y Garnacha Blanca. En 2003 el consejo regulador autorizó nuevas plantaciones con esas dos variedades blancas pero mantuvo la puerta cerrada para la Viura, que no vería libre hasta cuatro años más tarde, al mismo tiempo que se incluyeron en la lista de variedades autorizadas seis nuevas.

Los motivos no han sido bien explicados aunque traslucen claro oportunismo comercial en las tres variedades foráneas, Verdejo, Chardonnay y Sauvignon Blanc, y en una autóctona, Tempranillo Blanco, mientras hay razones históricas para las otras dos, Maturana Blanca y Turruntés, que aparecen en los libros antiguos pero su presencia quedó en mero testimonio, en las viejas viñas con mezcla de variedades. En esas parcelas se pueden encontrar muchos otros tipos de uva, algunas desconocidas y otras que suponen auténticos hallazgos porque se daban por extinguidas. Entre ellas está la autóctona Calagraño, que se cita en la normativa de la DOC Rioja para permitir su uso sólo en viñas plantadas antes de 1970.

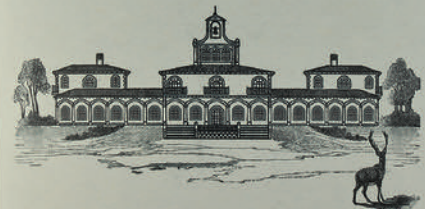
ARZUAGA

En el corazón de la Ribera



ARZUAGA

TINTO
ARZUAGA
CRIANZA



RIBERA DEL DUERO
Denominación de Origen

47000634



Pláacet de Valtomelloso '23

BODEGAS PALACIOS REMONDO.
VIURA. 4 MESES EN DEPÓSITOS OVALES DE ROBLE.
14.487 BOTELLAS. 27 €.

93 Sugestivo, con carácter, volumen y nervio. Aromas de fruta bien madura, frutas de hueso, frescos herbáceos, maderas finas y ahumados. Muy buen paso de boca, con cuerpo y centro glicérico, viva acidez bien conjuntada, suave, seco, sabroso, amplio.



Baynos '21

BODEGAS MAURO.
VIURA. FERMENTACIÓN Y 20 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 4.016 BOTELLAS. 65 €.

92 Maduro y con nervio, con presente y futuro. Nariz amplia con sutiles matices ahumados, especiados y de maderas finas sobre base de frutas carnosas bien maduras. Equilibrado, con volumen, centro cremoso, viva acidez, seco, sabroso, amplio, fino.



Roda I '21

RESERVA. BODEGAS RODA.
VIURA (MAYORÍA), MALVASÍA Y GARNACHA BLANCA. FERMENTADO EN TINAS Y BOCOYES DE ROBLE FRANCÉS, 18 MESES EN BOCOY, 18 EN BOTELLERO. 20.000 BOTELLAS. 60 €.

93 Entero, para guardar, pero con buenas prestaciones. Dominan aromas de fruta blanca y de hueso bien madura, tonos de hierbas aromáticas, minerales y bien medida crianza. Con cuerpo y centro glicérico, fresca acidez bien arropada, seco, sabroso, expresivo.



Caudalia de Vallobera '21

BODEGAS VALLOBERA.
TEMPRANILLO BLANCO. FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500L., 12 EN BOTELLERO. 5.000 BOTELLAS. 15 €.

92 Tempranillo Blanco expresivo, bien trabajado. Cierta complejidad, con notas de maderas finas, ahumadas y minerales sobre sustrato de fruta blanca bien madura. Con cierto cuerpo y centro glicérico, fresca acidez, fluido, suave, seco, sabroso, final frutal.



Tihom '20

BODEGAS TIHOM. 48% MATURANA, 47% GARNACHA BLANCA, 5% VIURA. FERMENTADO Y 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE NEVERS (MATURANA) Y HÚNGARO (GARNACHA), 12 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN SOBRE LÍAS. 12.000 BOTELLAS. 26 €.

93 Fresco, fino, con carácter. Dominan la nariz francos aromas de fruta blanca madura, tonos de maderas finas y especias, toque lácteo y ahumado. Buen equilibrio en la boca, con cuerpo y centro glicérico, viva acidez, seco, sabroso, equilibrado, final frutal.



Remelluri '20

REMELLURI.
9 VARIEDADES DE UVA. FERMENTACIÓN Y 12 MESES EN HUEVOS DE HORMIGÓN, BARRICAS Y FUDRES DE ROBLE FRANCÉS DE DISTINTOS TAMAÑOS. 7.000 BOTELLAS. 61 €.

92 Complejo, con carácter, los de los parámetros regionales. Aromas de fruta blanca y de hueso bien madura, notas ahumadas, de madera blanca y minerales, toque de yodo, anacardo y monte bajo. Equilibrado, acidez adecuada, suave, seco, sabroso, amplio.



Villota Selección '21

VILLOTA (VIÑAS DEL LENTISCO).
94,5% VIURA, 5% GARNACHA BLANCA, 0,5% TEMPRANILLO BLANCO. FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L. 3.333 BOTELLAS. 32 €.

93 Expresivo, bien desarrollado, con futuro. Nariz compleja, con matices de elaboración y crianza (ahumados, ligeros tostados y lácteos) sobre base de fruta de hueso madura, toque de almendra cruda. Con cuerpo y centro cremoso, viva acidez, suave, sabroso.



Valenciso '22

VALENCISO.
70% VIURA, 30% GARNACHA BLANCA. FERMENTACIÓN Y 8 MESES EN BARRICA. 20 €.

92 Sensación general de frescura, aunque rico en matices aromáticos y con volumen en la boca. Notas de elaboración y crianza (especias, ahumados, lácteos) sobre base frutal (fruta de hueso). Equilibrado, centro cremoso, fresca acidez, suave, seco, sabroso, vivo.



Viuda Negra Villahuercos '22

BLANCO DE LAGUARDIA.
BODEGAS JAVIER SAN PEDRO ORTEGA.
TEMPRANILLO BLANCO. 4 MESES CON LÍAS FINAS EN BARRICAS DE ROBLE DE 500 L. 3.200 BOTELLAS. 40 €.

93 Una de las mejores interpretaciones de Tempranillo Blanco. Fino y singular en la nariz, con recuerdos de frutas carnosas y de hueso, finos tonos de almendra cruda y de hidrocarburos. Con volumen, centro cremoso, buena acidez, seco, sabroso, serio.



Valserrano '19

GRAN RESERVA.
VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA.
VIURA. FERMENTACIÓN Y 18 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE ALLIER. 5.000 BOTELLAS. 34 €.

92 Vivo, fresco, directo, blanco de guarda. En la nariz destacan tonos de madera blanca y roble nuevo de calidad, toques ahumados, minerales y de fruta blanca. Vivo en la boca, cuerpo medio, marcada acidez, madera notable pero sin excesos, seco, sabroso.

Nacer y volver

No es razonable descartar posibles prestaciones en una época en la que se busca carácter en los vinos por la vía de recuperación de viejas variedades ancestrales. El famoso Calagraño es una variedad productiva, de frutos grandes y al aparecer escaso valor enológico. Citada sólo para certificar su repudio, durante años no era incluida en fórmulas varietales de los vinos, como tampoco lo eran otras (Palomino, Moscatel, diferentes tipos de Albillo o las aceptadas Maturana y Turruntés, entre muchas otras), pero ha vuelto de la mano de la figura de los viñedos singulares. Se reconocen las viejas viñas y en ellas se da la mezcla de variedades, frecuentemente con variedades antiguas y otras desconocidas o no identificadas. Esa circunstancia se valora como positiva y así vuelven los viejos nombres hasta ahora descartados.

Caso contrario es el de Tempranillo Blanco, variedad nueva que se ha aupado en poco tiempo al segundo lugar por superficie de viñedo entre las variedades blancas auto-



rizadas, con 635 hectáreas en cifras de diciembre de 2023. Está superada sólo por la reina Viura y sus algo más de tres mil hectáreas. Lejos quedan Sauvignon Blanc, que suma casi 228 hectáreas, Verdejo, con 181, Garnacha Blanca, que tiene 176, y Chardonnay, 121.

La Tempranillo Blanco aún no ha cumplido cuarenta años de vida. Es una mutación descubierta en 1988 en una cepa de Tempranillo tinto, en Murillo de Río Leza. El primer vino se elaboró en la bodega experimental del Gobierno de La Rioja en 1993. Su uso no fue autorizado hasta que en 2007 se incorporó a la lista oficial de variedades autorizadas en las comunidades autónomas de La Rioja, Navarra y País Vasco, requisito inapelable para elaborar vinos legalmente aptos para el consumo. Ese fue el pistoletazo de salida para una variedad que, salvo excepciones notables, aún no parece haber dado todo su potencial. Y tampoco su carácter auténtico, enmascarado en vinos que suelen ser fruto de mezclas o sometidos a crianza.

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Vinos con Alma

100% ECO





Blanca del Castillo '20

BLANCO DE CUZCURRITA.
BODEGAS CASTILLO DE CUZCURRITA.
VIURA. 7 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L., 18 EN BOTELLERO. 2.325 BOTELLAS. 45 €.

91 Con carácter y prestancia. Aromas de fruta blanca madura y discretos toques de madera de calidad, apuntes ahumados y especiados, fondo mineral (pedernal). Muy buen paso de boca, fluido y suave, fresco, seco, sabroso, amplio en aromas, vivo.



THM '23

BODEGAS TIHOM.
96% GARNACHA BLANCA, 4% MATURANA.
FERMENTADO Y 4 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE NEVERS, 4 EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN SOBRE LÍAS. 12.000 BOTELLAS. 12 €.

91 Con nervio y carácter, fino. Aromas de fruta blanca madura y de crianza en buen balance, aún poco desarrollado en la nariz, con futuro; toques lácteos, tostados y de hierbas aromáticas. Equilibrado, cuerpo medio, fresco, fluido, suave, seco, sabroso.



Trikuharri Entradas de San Ángel '21

BODEGAS LAS ORCAS.
VIURA. FERMENTADO EN BARRICA Y ÁNFORA DE TERRACOTA. 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, AL MENOS DOS EN BOTELLERO. 1.051 BOTELLAS. 35 €.

91 Fino, amplio, sugestivo, en crecimiento. Dominan aromas de fruta de hueso bien madura, tonos de madera blanca, almendra cruda, ahumados, ligero tostado. Buen equilibrio, con volumen y fresca acidez, suave, fluido, seco, sabroso, amplio.



Antea Marqués de Cáceres '22

BODEGAS MARQUÉS DE CÁCERES.
VIURA Y TEMPRANILLO. FERMENTADO Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 11 €.

90 Buena gestión de la elaboración y crianza, con recuerdos claros y finos de fruta bien madura y buena integración del roble en la boca. Aromas de maderas blanca y frescas notas herbáceas. Buen paso de boca, suave, fresco, fluido, seco, sabroso, equilibrado.



Muga '23

BODEGAS MUGA.
VIURA, GARNACHA BLANCA Y MALVASÍA. FERMENTADO Y 4 MESES SOBRE LÍAS EN TINOS DE ROBLE. 11 €.

90 Sencillo pero no simple, de trago fácil. Aromas de frutas blancas maduras, notas herbáceas frescas, toques ahumado y tostado. Muy buen paso de boca, cuerpo medio-ligero, fresca acidez, muy suave, fluido, seco, sabroso, franco frutal en aromas, vivo.



Viña Pomal Vinos Singulares Garnacha Blanca '20

BODEGAS BILBAÍNAS.
GARNACHA BLANCA. FERMENTACIÓN E INICIOS DE LA CRIANZA EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN CON SUS LÍAS, 6 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS. 1.200 BOTELLAS. 25 €.

90 Fresco, amplio, fino. Bien expuesto en la boca, con dominio de rasgos frutales de madurez y de maderas blancas, notas minerales (pedernal) y balsámicas (hierbas aromáticas). Equilibrado, viva acidez conjuntada, seco, sabroso, suave, amplio.



Viña Pomal Vinos Singulares Maturana Blanca '19

BODEGAS BILBAÍNAS.
MATURANA BLANCA. FERMENTACIÓN Y 3 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE AMERICANO, 4 EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS. 2.000 BOTELLAS. 30 €.

90 Interesante, con carácter, algo opacado por la crianza. Finos aromas de frutas de hueso (albaricoque) y frutas carnosas (membrillo) maduras, notas ahumadas y lácteas. Cuerpo medio, viva acidez, esqueleto de roble, centro cremoso, sabroso, amplio, fino.



Valserrano '23

VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA.
VIURA. FERMENTACIÓN Y UNOS MESES EN BARRICA SOBRE LÍAS. 32.800 BOTELLAS. 10,50 €.

90 Fresco, en fase de desarrollo. En la nariz dominan tonos de maderas de calidad pero no ocultan frescos rasgos frutales, con recuerdos de manzana y pera de agua. Con energía en la boca, cuerpo medio, marcada acidez, seco, sabroso, equilibrado, muy limpio.



Vivanco La Isla '19

VIÑEDO SINGULAR. BODEGAS VIVANCO.
98% VIURA, 2% MALVASÍA, GARNACHA BLANCA Y CALAGRAÑO. FERMENTACIÓN Y 12 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 24 EN BOTELLERO. 1.051 BOTELLAS. 55 €.

90 Con carácter, bien ensamblado. Complejos aromas de crianza sobre base frutal; recuerdos de madera de calidad y herbáceos profundos (rúcula), tonos de frutas carnosas maduras, fondo mineral. Con cuerpo y nervio, cremoso, suave, sabroso.



Ysios '22

BODEGAS YSIOS.
VIURA Y TEMPRANILLO. FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L, EN DEPÓSITO Y EN HUEVO DE HORMIGÓN, 9 MESES EN BARRICA CON SUS LÍAS; AL FINAL SE AÑADE UNA PARTE DE VINO FERMENTADO CON SUS PIELAS EN VASIJAS DE BARRO. 35 €

90 Perfil delicado, con finura pero poso intenso tanto en la nariz como en la boca. Sutiles rasgos de fruta madura, ahumados y tostados, toque de madera nueva. Cuerpo medio, bien equilibrado, fresca acidez, intensidad media en sabores y aromas, buen final.

Esto es un ~~tapón~~ DIAM



Mytik 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





Amaren '21

BODEGAS AMAREN.
90% VIURA, 10% MALVASÍA. 10 MESES SOBRE LÍAS,
CON REMOVIDO PERIÓDICO EN ENVASES DE ROBLE,
BARRO Y HORMIGÓN. 20.987 BOTELLAS. 20 €.

89 Maduro, bien ensamblado. Base frutal de buena madurez, tonos de crianza en barrica y en botellero (fina reducción), notas herbáceas (rúcula), de turba y latón. Cuerpo medio-ligero, suave, fresco, fluido, bien dotado de sabores, amplio y fino en aromas.



Las Levantadas '23

BLANCO DE LAGUARDIA.
BODEGAS JAVIER SAN PEDRO ORTEGA.
VIURA, MALVASÍA Y TEMPRANILLO BLANCO.
4-6 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS.
25.000 BOTELLAS. 12 €.

89 Buen vino de barra. Carácter frutal franco y directo, recuerdos de fruta bien madura, frescas notas herbáceas (heno, hinojo); potencia media. Buen paso de boca, cierto volumen, buena acidez, suave, fluido, fresco, seco, sabroso, frutal, buen final.



Finca La Emperatriz '19

RESERVA. VIÑEDOS HERMANOS HERNÁIZ.
VIURA. FERMENTACIÓN DE LA MITAD DEL VINO EN
DEPÓSITOS DE HORMIGÓN, LA OTRA MITAD EN BARRICAS
DE 225 Y 500 L. 14.386 BOTELLAS. 37 €.

88 Algo prematuro, para guardar. Aromas de crianza, tonos de finos hidrocarburos, la fruta (fruta blanca y de hueso) asoma de forma tímida, nota tostada. Buena presencia en la boca, cierto cuerpo y buena acidez, sensación de consistencia, sabroso, equilibrado.



Finca La Reñana '19

BODEGAS LUIS ALEGRE (MURIEL WINES).
90% VIURA, 10% MALVASÍA.
FERMENTACIÓN Y 8 MESES EN BARRICA CON SUS LÍAS.
5.000 BOTELLAS. 30 €.

88 Pulido, maduro. No muy intenso pero con cierta complejidad, notas de crianza en barrica (especias) y botellero (fina reducción) sobre base de fruta de hueso madura. Buen paso de boca, cremoso, suave, buena acidez, seco y amable, sabroso, amplio.



Azpilicueta Colección Privada '22

BODEGAS AZPILICUETA.
VIURA. FERMENTADO EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO.
28.000 BOTELLAS. 22 €.

87 La cuidada elaboración y crianza marca el carácter sobre fondo de fruta. Aromas de maderas finas, lácteos y tostados, fondo de manzana madura; buena intensidad. Buen equilibrio en cuerpo medio, fresca acidez, sin excesos de roble, seco, sabroso, vivo.



Monopole '23

CVNE.
VIURA. 7 €.

87 Franco, sencillo, en la línea de aquellos «blancos jóvenes, frescos y afrutados» de los años ochenta y noventa. Aroma frutal limpio, tonos herbáceos, recuerdo de manzana. Ligero y suave, fresca acidez, fluido, seco, bien dotado de sabores, frutal en aromas.



Viña Salceda '23

VIÑA SALCEDA.
70% VIURA, 30% TEMPRANILLO BLANCO.
4 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN.
30.000 BOTELLAS. 11 €.

87 Acusa la cosecha cálida, le falta un punto de chispa. Aromas frutales de apurada madurez, tonos de frutas blancas y de frutas de hueso, toque de almíbar. Con cuerpo y textura glicérica, algo corto de acidez, goloso pero seco, sabroso, muy limpio, frutal.



Amador Medrano Valdegamarra '23

BODEGAS MEDRANO IRAZU.
TEMPRANILLO BLANCO. FERMENTACIÓN Y 6 MESES
SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
8.889 BOTELLAS. 9 €.

86 Fruta, elaboración y crianza en buena vecindad. Aromas de frutas blancas y de hueso, notas de madera de calidad y de almendra cruda, fondo lácteo. Con volumen, centro glicérico, ligeras puntas de roble nuevo, buena acidez, seco, sabroso, amplio, vivo.



Martínez Lacuesta Hinia '20

RESERVA. BODEGAS MARTÍNEZ LACUESTA.
VIURA. 26 MESES EN BARRICA.
1.000 BOTELLAS. 45 €.

86 Perfil clásico en cuanto a crianza y nervio. En fase de evolución; aromas de crianza de cierta complejidad, recuerdos de fruta bien madura, notas tostadas. Cuerpo medio, equilibrado, fresco (viva acidez), suave, seco, sabroso, franco en aromas, largo.



Pensando en ti '21

BODEGAS VALLOBERA.
GARNACHA BLANCA. 11 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L. 1.215 BOTELLAS. 45 €.

86 Sobrio, fino, fresco. Aromas directos de fruta blanca madura, tonos de crianza (maderas blancas, ahumados) bien integrados, fondo mineral (pedernal), toque de latón. Ligero, centro lleno, viva acidez, seco, bien dotado de sabores, franco frutal en aromas de boca.

Entre las incorporadas, Tempranillo Blanco tiene un indudable tirón comercial, arrastrado por la fuerza de su hermana tinta, lo mismo que Chardonnay y, sin duda, Verdejo, introducida cuando todavía no era despreciada por los modernos y los *influencers*, que vienen a ser los nuevos sabios de Grecia. Sauvignon Blanc debe su pujanza a la presunta necesidad de aromas de la Viura y sus dos viejas compañeras de viaje, Garnacha Blanca y Malvasía de Rioja. Turruntés está por mostrar sus cualidades, al contrario que la Maturana Blanca, que parece la más interesante de todas por su capacidad de buena evolución en crianza y bottellero que se ha comparado con las virtudes en ese sentido de la Godello, estrella emergente entre las variedades blancas españolas.

La vuelta de Viura

La paradoja es que la legalización de las nuevas variedades coincidió con la reivindicación de la más característica de las viejas, la Viura, llamada Macabeo en otras zonas. La vuelta se produjo por un insólito y un tanto súbito interés por los vinos blancos viejos, los clásicos embalsamados por la acidez y las largas crianzas en barrica por los que se pagan cantidades descomunales y reciben no menos descomunales calificaciones por cierta crítica, otorgadas a vinos que no son comerciales y existen sólo en los calados de las bodegas.

Al mismo tiempo, también recibió el impulso de nuevas elaboraciones que desvelaron cualidades también inesperadas al recibir una mayor atención en la viña y en las bodegas. Dejó de ser variedad complementaria, lo mismo que sus vinos, que, a finales de los noventa, empezaron a ofrecer nuevas prestaciones, con la aplicación de técnicas de elaboración al alza, como la crianza sobre lías.

En la actualidad, la mayor parte de los mejores blancos de Rioja se sustentan en Viura, con preferencia por las viñas viejas supervivientes, lo mismo que ocurre con Garnacha Blanca, que, igual que el Tempranillo Blanco, se beneficia de la buena fama actual de su hermana Garnacha Tinta. Hasta esta parte del valle del Ebro llega el impulso que recibe en las bodegas de distintas zonas de Cataluña y ya hay algunos vinos de interés en una uva que nunca fue tampoco la alegría de la huerta en cuanto a aromas.

Cuestión diferente es la Malvasía de Rioja, nombre local de la catalana Subirat Parent, que nada tiene que ver salvo por el nombre con otras malvasías. No parece que su destino vaya más lejos que el de una variedad complementaria, que podría aportar acidez a los vinos. No obstante, se investiga, aunque algunos la descartan. Caso destacado es el de Francisco Hurtado de Amézaga, enólogo jefe de Marqués de Riscal: «no me gusta; prefiero la otra, la de Banyalbufar (Mallorca), que es la Malvasía de Sitges, mucho más interesante».

Al alza en minoría

Este interés reciente por las variedades blancas deberá revertir el retroceso impulsado por la presión comercial del tinto, sobre todo de Tempranillo, que invadió también la-



*Se abre Camino
al Atlántico*



Martín Códax
ALBARIÑO



La Vicalanda Tempranillo Blanco '22

BODEGAS BILBAÍNAS.
TEMPRANILLO BLANCO. FERMENTACIÓN EN TINAS
DE MADERA, 6 MESES EN FUDRES DE ROBLE FRANCÉS.
10.000 BOTELLAS. 20 €.

85 Más bien sencillo con la sobriedad habitual de la variedad. Destacan recuerdos de elaboración y crianza en madera, tonos de fruta (níspero) y madera blanca. Buen paso de boca, cierto cuerpo, ajustada acidez, suave, seco, bien dotado de sabores, grato.



Dominio de Berzal Parcelas Viura '21

DOMINIO DE BERZAL.
VIURA. FERMENTACIÓN Y 8 MESES EN DEPÓSITO
DE CEMENTO. 1.600 BOTELLAS. 15 €.

85 Franco, directo, buen paso de boca. Aromas de fruta blanca madura, con recuerdos de manzana madura, herbáceos frescos, toques lácteos y una nota de madera blanca. Cierta volumen en la boca, ajustada acidez, suave, bien dotado de sabores, frutal.



Mártires '22

FINCA ALLENDE.
VIURA. MALOLÁCTICA Y 11 MESES EN BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS, LOS CUATRO PRIMEROS SOBRE LÍAS. 135 €.

85 Prematuro, en fase de asimilación de la madera. En la nariz dominan aromas de barrica nueva, tonos de cedro y ligeros tostados; tenue toque de frutas de hueso y de almendra cruda. Algo justo de acidez sin ser cálido, cremoso, puntas secantes, sabroso.



Monte Real Fermentado en Barrica '23

BODEGAS RIOJANAS.
VIURA Y MALVASÍA. FERMENTACIÓN EN BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO Y FRANCÉS CON FONDOS DE ACACIA. 9 €.

85 Buena gestión de la crianza, respeto a la fruta. Recuerdos de madera blanca, lácteos y de fruta fresca y madura en buena relación, toque tostado y ahumado. Cuerpo medio, textura fluida, bastante suave, fresca acidez, seco, sabroso, equilibrado, frutal.



Cosme Palacio 1894 '19

BLANCO DE LAGUARDIA.
BODEGAS COSME PALACIO. 93% VIURA, 7% MALVASÍA.
12 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS.
3.554 BOTELLAS. 55 €.

84 Algo huraño en la nariz, buena presencia en la boca. Franco y directo, aunque poco intenso, tonos de fruta de hueso madura, marcadas notas de crianza, toque de heno. Equilibrado con cuerpo y viva acidez, madera casi integrada del todo, sabroso, largo.



Dominio de Berzal Parcelas Garnacha Blanca '21

DOMINIO DE BERZAL.
GARNACHA BLANCA. FERMENTACIÓN Y 5 MESES EN
BOCOYES DE ROBLE FRANCÉS. 1.900 BOTELLAS. 15 €.

84 Amable, con volumen, roble evidente. Carga de madera en una nariz limpia y más bien sencilla, fondo de fruta blanca madura; buena intensidad. Cierta cuerpo, centro de boca camoso, amable, con ligero dulzor, en aromas destaca el roble, al final domina la fruta.



Faustino I '19

GRAN RESERVA. BODEGAS FAUSTINO.
VIURA Y CHARDONNAY. MÁS DE 48 MESES EN BARRICA. 25 €.

84 Pensado para durar, sostenido por el roble. Aromas de crianza en barrica, toques ahumados, maderas de calidad, tenues tostados y lácteos (mantequilla). Con volumen, centro glicérico, acidez ajustada, seco, bien dotado de sabores, equilibrado, directo.



Ijalba Maturana Blanca '23

VIÑA IJALBA.
MATURANA BLANCA. FERMENTACIÓN Y 4 MESES EN
DEPÓSITO DE HORMIGÓN (90%) Y BARRICAS DE ROBLE
FRANCÉS. 10.010 BOTELLAS. 17 €.

83 Fino aunque no muy intenso en la nariz, con entidad en la boca. Delicados aromas de fruta blanca madura, tonos ahumados y florales con un sutil toque de roble. Con cierto volumen y centro de boca glicérico, buena acidez, seco, bien dotado de sabores, sobrio.



Monte Real Colección Larrendant '20

RESERVA. BODEGAS RIOJANAS.
TEMPRANILLO BLANCO. FERMENTACIÓN Y 6 MESES
SOBRE LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
CON FONDOS DE ACACIA, 12 MÁS EN AUSENCIA DE LÍAS.
2.686 BOTELLAS. 53 €.

83 Interesante interpretación del Tempranillo Blanco en un perfil clásico sin complejos. Aromas de crianza, tonos de madera de calidad, lácteos y ligeros tostados. Con cuerpo y viva acidez, buen equilibrio, seco, sabroso, dominio de crianza en aromas, largo.



Monte Real '19

GRAN RESERVA. BODEGAS RIOJANAS.
VIURA Y MALVASÍA. FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS
EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS, 12 MÁS EN
AUSENCIA DE LÍAS. 3.150 BOTELLAS. 64 €.

83 Responde a un estilo clásico, aunque con barricas nuevas. Franco y directo en la nariz, con dominio de sensaciones de crianza, tonos de especias y hojas de tabaco. Cuerpo medio, fresca acidez, seco, sabroso, protagonismo de la crianza en aromas de boca.



CODORNÍU

ARS COLLECTA



WINE MODERATION
ELEGIR COMPARTIR CUIDAR

CELEBRÉMONOS MÁS



Baigorri '19

CRIANZA. BODEGAS BAIGORRI.
90% VIURA, 10% MALVASÍA. FERMENTADO Y 8 MESES
SOBRE LÍAS EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS. 22 €.

82 Directo, bien definido. Aromas de elaboración (lácteos, ahumados) y crianza (maderas blancas) sobre fondos de fruta blanca madura. Buen paso de boca, cuerpo medio, centro glicérico, suave, madera conjuntada, amable, sabroso, directo en aromas.



Campeador '22

BODEGAS MARTÍNEZ LACUESTA.
VIURA. 8 MESES EN TINA DE ROBLE DE 500 L.
2.500 BOTELLAS. 21 €.

80 Pensado para durar, sale con mucho peso de roble. En la nariz dominan sensaciones de madera nueva de calidad, ligeros matices de fruta blanca madura. Buen equilibrio en la boca, cuerpo medio, fresca acidez, alguna punta secante, sabroso, directo en aromas.



Bordón Viña Sole Tête de Cuvée '17

RESERVA. BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS.
VIURA. 24 MESES EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO.
30 €.

82 Evocación de marcas antiguas de la bodega para un blanco de corte clásico, pensado para una vida larga. Dominan sensaciones de crianza, con tonos de madera nueva, coco, vainilla y piñones. Cuerpo medio, viva acidez, seco, sabroso, barrica protagonista.



Classica '14

GRAN RESERVA. HACIENDA LÓPEZ DE HARO (VINTAE).
VIURA, MALVASÍA Y GARNACHA BLANCA. 36 MESES EN
BARRICA DE ROBLE FRANCÉS Y DEL ESTE DE EUROPA,
UN TERCIO NUEVAS, UN TERCIO DE SEGUNDO USO
Y UN TERCIO DE TERCER USO. 44 €.

80 Una interpretación del clasicismo basada en la larga crianza oxidativa. Color dorado intenso, nariz marcada por la crianza en barrica y por la evolución, tonos de frutos secos y roble nuevo. Ligero, algo hueco en el centro, marcada acidez, paso secante.



Monte Real Tempranillo Blanco '23

BODEGAS RIOJANAS.
TEMPRANILLO BLANCO. 3 MESES EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS. 16 €.

81 Sencillo, directo, franco. Aromas de fruta blanca madura matizados por notas discretas de crianza en barrica de calidad, notas de piñones. Buen equilibrio en la boca, con cierto cuerpo y centro glicérico, suave, acidez suficiente, seco, sabroso, final frutal.



Marqués de Reinosa Colección Privada '22

BLANCO DE AUTOR. BODEGAS MARQUÉS DE REINOSA.
GARNACHA BLANCA. 6 MESES EN BARRICA DE ROBLE
AMERICANO. 7.432 BOTELLAS. 10 €.

80 Clásico actualizado, dominio de sensaciones de barrica nueva. Nariz sencilla, directo, tonos de roble nuevo, vainilla y coco, ligeros tonos frutales. Cuerpo medio, centro glicérico, presencia dominante de la madera, paso un tanto secante y cálido.



Valdesabril '20

VIÑEDO SINGULAR. NIVARIUS.
VIURA. FERMENTADO Y 12 MESES EN FUDRE DE ROBLE
FRANCÉS DE 3.500 L. 50 €.

81 Con volumen, algo falto de chispa pero con rasgos finos. Destacan aromas de fruta carnosa (membrillo) y de hueso muy madura, tonos cítricos y especiados, toque de panadería. Con cuerpo, algo cálido y cremoso, suave, roble integrado, final frutal.



Predicador '22

BODEGA CONTADOR.
42% GARNACHA BLANCA, 33% VIURA, 25% MALVASÍA.
FERMENTADO EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS,
8 MESES EN BARRICAS NUEVAS (30%) Y DE UN VINO
DE ROBLE FRANCÉS. 25 €.

80 Vino de futuro, en fase precoz de asimilación de las sensaciones de crianza. En la nariz destaca el recuerdo de madera nueva de calidad junto a tonos de elaboración (lácteo, lías frescas), fondo frutal y herbáceo. Cuerpo medio, acidez, suficiente, seco, sabroso.



Murúa '22

BODEGAS MURÚA.
75% VIURA, 15% MALVASÍA, 10% GARNACHA BLANCA.
FERMENTADO Y 9 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICAS
NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO.
10.402 BOTELLAS. 19 €.

80 Prematuro, para guardar. Protagonismo de los tonos de crianza (maderas nuevas de calidad), fondos ahumados y de fruta blanca madura. Bien armado en la boca, viva acidez, alguna punta de roble, fresco, sabroso, equilibrado, bastante largo.



Viña Real '22

CVNE.
VIURA. FERMENTADO EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE
AMERICANO. 9,50 €.

80 Perfil un tanto convencional, marcado por la madera, pero con un buen vino dentro. En la nariz dominan las sensaciones de roble nuevo, con matices de vainilla, coco y tonos tostados. Mejor en la boca, equilibrado, con nervio y cierto cuerpo, seco, sabroso.

res tradicionales de Garnacha en lo que hoy se llama Rioja Oriental. En Rioja Alta y Rioja alavesa se sustituyeron por tinto muchas de las blancas de las cabezadas de las viñas, que eran su hábitat frecuente. Aquí hay un mito que habla de la aportación de acidez de esas uvas blancas en su mezcla con las tintas, sobre todo reforzando en ese sentido a un Tempranillo tinto que en general no es un alarde de acidez. Puede ser cierto, tanto como puede serlo el hecho de que, en esas cabezadas, las partes altas de las laderas, con menos suelo y menor fertilidad, variedades como Viura se defienden bastante mejor que el tinto Tempranillo.

El blanco está en alza en el mundo, pero Rioja tendrá que hacer un esfuerzo para responder a esa demanda creciente. A pesar de la entrada de las nuevas variedades y del fin del veto a las clásicas, del crecimiento en cantidad y calidad de los blancos riojanos y del interés de las bodegas, con alguna, como Nivarius, dedicada en exclusiva a la producción de vino blanco, la meta del liderazgo en ese capítulo está lejos.



Se deberá revertir la tendencia al descenso. Según datos publicados en la memoria anual de la DOC Rioja correspondiente a 2023, la superficie de viñedo dedicada a uva blanca, que es de 5.987 hectáreas productivas; suponen menos del diez por ciento del total de viñedo inscrito en la DOC Rioja (64.922). Aún lejos de los valores de cuarenta años antes: según la misma publicación del consejo regulador de la DOC Rioja, en 1985 había en producción 9.094 hectáreas de variedades blancas, lo que suponía algo más del 25 por ciento del total (38.817). En 2007, cuando se rompieron los corsés del blanco, la superficie de variedades blancas era de 4.204 hectáreas, sobre un total de 60.773 hectáreas de viñedo. Y continuó el descenso hasta las 3.764 hectáreas de 2012, cuando el total era de 62.153 hectáreas.

Una prueba de que la política antiblanco del consejo regulador de la DOC Rioja tuvo éxito. Seguro que ahora los responsables se arrepienten. ■



BARBADILLO

DESDE 1821

"Una visita imprescindible"

Barbadillo
Sanlúcar de Barrameda
Casa fundada en 1821



"El vino solo se disfruta con moderación"





MENSAJE EN UNA BOTELLA
MARÍA PILAR MOLESTINA

Contar y seguir contando

Quedamos en que los componentes de una buena historia son los personajes, la trama (o el mal llamado conflicto), la resolución y la estructura. Eso suena muy bien en un guion de cine o en una novela donde todo es más o menos lineal y se desarrolla con cierta naturalidad, pero ¿cómo se aplica eso a una botella de vino?

A simple vista y sin tener más información del producto, la botella vestida es lo primero que se ve. Ahí está el primer *personaje*: una botella con una forma concreta y con una etiqueta concreta. Esa primera impresión visual debe relacionarse con la *historia* que se quiere contar y la verdadera historia es el propio vino. La botella y la etiqueta se convierten en el puente entre la historia/vino y el autor/bodega, no es un simple contenedor.

No es suficiente con que la botella y su etiqueta tengan una buena presentación desde el punto de vista estético. Tiene que poder transmitir algo. Ahí entramos en lo que se puede denominar la trama de la historia; lo que cuenta, trasmite o cuestiona una botella y su etiqueta y lleva finalmente al vino. A través de la botella vestida, hay que tratar de ligarse al consumidor potencial ya sea llamándole la atención con algo con lo que se pueda identificar, relacionar, o ante lo que le mueva u obligue a reaccionar.

La trama invita a las emociones y conecta al consumidor con experiencias que pueda compartir o que le resulten

No es suficiente con que la botella y su etiqueta tengan una buena presentación desde el punto de vista estético. Tiene que poder transmitir algo. Ahí entramos en lo que se puede denominar la trama de la historia; lo que cuenta, trasmite o cuestiona una botella y su etiqueta y lleva finalmente al vino.



cercanas, familiares o empáticas. Para hacerlo no hace falta contar con largas contraetiquetas explicativas; a veces, un guiño gráfico es suficiente para llamar la atención, pero tiene que ser algo que signifique algo, que esté relacionada con el vino, la bodega, el autor, el entorno o la sensación que se pretende dejar.

Hay botellas y etiquetas que hablan por sí mismas y la trama queda clara desde el principio. Un personaje en una etiqueta, un elemento gráfico o un detalle de bodega o de campo es una buena introducción al vino, pero del mismo modo puede serlo un enmarcado o una tipografía singular. Todo habla.

En el mundo de los espumosos, las botellas son grandes protagonistas

porque en los últimos años están destacando por su originalidad y creatividad. El glamour y la sofisticación son su tarjeta de presentación y todas cuentan algo de esa característica aspiracional que ofrecen a través del vidrio y el tapón. En el caso de los vinos tranquilos, es más bien la combinación de botella y etiqueta la que teje la trama. La botella puede ser muy sobria y la etiqueta muy explicativa. O ninguna de las dos cosas e igualmente funcionaría porque el truco está en que guarde relación con el vino y la experiencia de degustarlo.

Hasta que no se descorcha el vino, difícilmente se puede llegar al final de la historia que anticipa todo el envoltorio.

Toda buena historia tiene un cierre, un final que asegure una resolución correcta. Y la resolución de la trama –el vino– debe confirmar la historia que le antecede, debe proporcionar un contexto creíble e invitar a que el primer trago lleve al siguiente porque todo está equilibrado y es coherente desde la presentación del personaje (botella y etiqueta), hasta su historia y resolución final (la degustación del vino).

Hay que tener presente que la trama de una historia, es también la estructura del *story telling* del que hemos hablado en otras ocasiones. Es el alma de un proyecto. Esto se traduce en la información adicional que se construye en torno a un vino. Conviene tener en cuenta un par de elementos más a medida que se construye la historia. Un blog o el texto de una página web puede tener personajes, situaciones o entornos con los que relacionarse o identificarse, pero es necesario crear un flujo de eventos naturales porque de otro modo resulta

muy confuso. Las etiquetas, la web, los blogs o redes sociales deben seguir un mismo estilo. Por ejemplo, en la parte de «Sobre nosotros» que hay en toda web es preciso segmentar la informa-



ción y no tiene ni que seguir un orden cronológico que muchas veces parece que se impone.

Siempre que tenga un inicio, un desarrollo y un final, la historia está fluida.

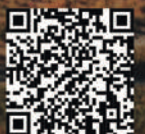
Si ésta a su vez comparte el tono general (estético y narrativo), la conexión con el consumidor será más fácil. La inmediatez y el tono coloquial que muchas veces se utiliza en redes sociales no se corresponde con el tono, la imagen o la historia de un vino. Hay que procurar que vayan parejos. Si esta estructura no está bien pensada, suena a falso e impostado.

En el proceso de contar una historia donde todo cuenta, desde la presentación de la botella hasta la web, la visita enoturística o la comunicación comercial, va a ser muy útil el código QR que permite explayarse a gusto en una etiqueta. Seguramente hay una tonelada de datos, cifras y mensajes a transmitir. La duda es por dónde empezar y la respuesta es siempre la misma: conocer al cliente para ofrecerle lo que espera. Estar a la altura de sus expectativas, sin que eso sea hacer las cosas al dictado de mercado, es una buena receta de éxito en la comunicación. ■



EMILIO MORO
BODEGAS

Madurez, personalidad, elegancia. Familia Malleolus



www.emiliomoro.com

**Rosados, claretes
y naranjas**

No es blanco Ni es tinto

ROSADOS, CLARETES Y ESA DUDOSA MODERNIDAD QUE SON LOS VINOS NARANJA, SE DISPUTAN CON ACTUAL VIGENCIA EL SECTOR DEL VINO FRESCO QUE PARECE AL ALZA. CONCEPTOS QUE APARECEN EN LAS ETIQUETAS, SE AMONTONAN EN EL IMAGINARIO DE LOS CONSUMIDORES, SE SUPERPONEN Y A VECES INTERFIEREN EN OTROS, COMO EL DE LOS VINOS AROMATIZADOS POR ADICIÓN DE CÍTRICOS. ES EL CAPÍTULO DEL VINO CENTRISTA, QUE, COMO DECÍA LA CANCIÓN POPULAR, NO ES BLANCO NI ES TINTO, AUNQUE SÍ TIENE COLOR.

TEXTO: MARA SÁNCHEZ



Si muchos de nuestros mayores anduvieran en el ajo del vino se sorprenderían del protagonismo que están adquiriendo aquellas elaboraciones de su juventud que eran los claretes. Un vino considerado menor que a día de hoy regresa en forma de concepto más que de elaboración, pero bastante confuso. Su reivindicación llega de la mano de una nueva hornada de enólogos con la idea tanto de recuperar lo que en algunos territorios era identitario como para distinguirse en los mercados con etiquetas en las que se incluye el concepto clarete.

Es una tendencia que al mismo tiempo está generando confusión porque el empleo del término no se corresponde con lo que en origen fue un vino clarete. Práctica tradicional, como la de los vinos naranjas, también hoy en la palestra, y ambos fruto de las limitaciones técnicas que tenían sus artífices a la hora de elaborarlos. Condicionantes que convirtieron a las pieles de las uvas en partícipes fundamentales en la obtención de uno y otro, clarete y naranja. Ahora son dos tipos de vino que atraen a elaboradores y a ciertos consumidores.

En el imaginario colectivo son los que tenemos cualquiera en la cabeza. Los colores comunes del vino siguen siendo blancos, rosados y tintos, en una gama que se mueve desde la claridad más absoluta, por la que llegan casi a confundirse los dos primeros (blancos y rosados de extrema palidez), a los tonos más oscuros (casi negros) que alcanzan determinados perfiles de tintos.

Referida la obviedad y centrando el tiro en las elaboraciones que en este tema nos ocupan, los que quedan más o menos en el centro cromático, los rosados, se han ido moviendo entre unos y otros, aunque hace unos años han sido pioneros en modificar, de forma muy pronunciada su color más identificativo. Es por eso que el rosa o el salmón muy pálido, casi ausente la materia colorante, ahora es habitual en estos vinos.

De los rosados provenzales se viene hablando largo y tendido, pero son elaboraciones que en este momento generan confusión con los tradicionales claretes propios de determinadas zonas españolas y que ahora, discretamente,

algunos recuperan. Es seguro que con el ánimo de aprovechar el tiron de esos vinos de color clarito que son tendencia pero que nada tienen que ver con aquellos claretes antiguos más allá de compartir tonalidades de color. Recordemos que procedían de la mezcla de las uvas tintas y blancas que convivían en la viña y se elaboraban añadiendo tinto a un vino blanco, práctica ilegal a día de hoy y prohibida por la normativa europea.

sus elaboradores, que recurren a una participación creciente de uva blanca.

Lo que dice la norma

Tratándose de dos vinos distintos, rosados y claretes son elaboraciones que se confunden y conceptos cuya definición se ha ido modificando por razones legales. De hecho, actualmente el clarete no existe en la normativa europea como elaboración pues está prohibida la mezcla de vinos tintos y blancos, práctica



Habitual en domicilios y tabernas, era el vino que nuestros antepasados tomaban para alternar o para comer, indistintamente. Entonces no había una fórmula exacta en lo que a proporción de cada uva se refería, pero el resultado era lo que su propio nombre indica, un vino tinto claro, de ahí *clarete*. El rosado llegó después, éste con mayoría de uvas tintas lo que complicaba su elaboración para que el color no se fuese a demasiado oscuro. Dificultad que sigue siendo un reto para

habitual en aquellos tiempos pasados. A día de hoy ni Europa ni la ley española los diferencian considerándolos indistintamente rosados.

Es el motivo por el que algunos de los territorios tradicionales de clarete sí especifican en sus normativas qué es y cómo se elaboran en su zona de influencia, pues esto sí se lo permite la Comisión Europea a los consejos reguladores, pero son muchos más los que han optado por incluirlos en el apartado de rosados sin

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.





diferenciarlos ni por composición ni por tipo de elaboración porque no hay ley que les obligue. A la contra, una situación también por la que en este momento, dado el empeño de algunos por reivindicarlos y situarlos de nuevo en la palestra, permite utilizar el término clarete (como referencia a un color más claro) sin atender a requisito alguno para su obtención.

De este modo, están los que se sirven del nombre para identificar un rosado más claro, como se viene haciendo en muchos rincones del país, y luego los que lo emplean para referir una manera de elaborar de larga tradición con la combinación de uvas tintas y blancas en el punto de partida. Porque en la práctica sí habría que diferenciar entre las dos maneras de elaborar rosado y la empleada para el clarete.

El primero puede ser obtenido por sangrado (extracción de una parte del mosto de depósitos con hollejos de uva tinta) o por prensado directo, a partir de tintas o de la mezcla de tintas y blancas antes de fermentar. En ambos casos fermentan sin hollejos. Por el contrario, el clarete es el resultado de la mezcla de ambas uvas, o de sus mostos, fermentado con la piel de las tintas.

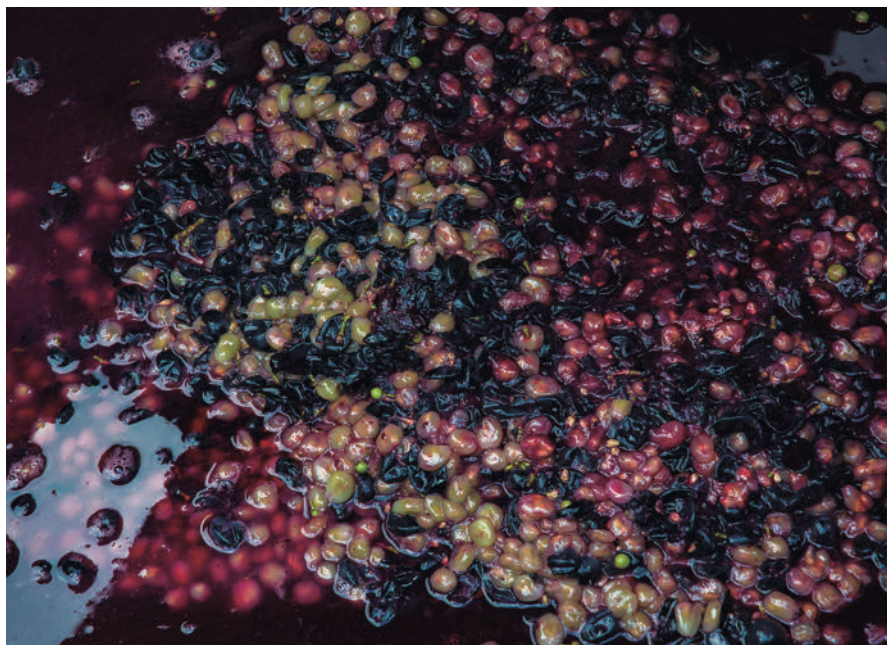
En Europa el término *clairret* sólo lo pueden utilizar los franceses para sus *clairret de Bordeaux*, un tipo de vino con denominación de origen (AOC Bordeaux Clairret) y que refiere una elaboración, principalmente de Merlot, de color más pálido, ligeros, frutales y frescos. Se habla de un líquido entre

tinto y rosado (un tinto claro) adorado por los ingleses en la Edad Media, resultado de una leve maceración de las variedades tintas. Descendiente del *french claret*, que era como lo llamaban, protagonizó las primeras exportaciones de vino a Inglaterra. Un vino nada que ver con los *rosé* de la Provenza, muy bien delimitados.

El recorrido del término

En la documentación existente al respecto se habla del *clairret* bordelés como una mezcla de vino tinto y blanco o, en ocasiones, simplemente un tinto muy claro. Palabra que derivó al término inglés *claret*, aplicado en Gran Bretaña y Estados Unidos a los tintos de Burdeos. Y los *clairret* parecen seguir siendo eso, no vinos rosados sino tintos claros, suaves y afrutados. Respecto a su elaboración, sí se dice que las pieles de las uvas no se dejan en el tanque de fermentación más de dos días. Es así como lo explica el escritor y empresario vitivinícola Alexis Lichine en su Enciclopedia de Vinos y Licores, revisada por él mismo en el año 87.

Añade que ese «vino claro rosado» se convirtió en uno de los favoritos de los ingleses desde que comenzó el comercio del vino con Burdeos. Y apunta algo más, «ese vino no era ningún claro o rosado como los que hoy conocemos».



Aquellos eran unos vinos del año que se bebían poco tiempo después de la vendimia. Y apuntaba que «con la nueva afición a los vinos jóvenes ligeros se vuelve a fabricar claret en Burdeos, que se denomina así para distinguirlo del claret, que es el término que ahora se emplea para el antiguo vino tinto de Burdeos». En ese momento ese *claret* bordelés ya lo definía como un vino rosado «ya no fruto de la mezcla de tinto y blanco, como en el pasado, pues está prohibida por la ley en toda Francia».

Por aclarar, aunque Lichine hacía distinción entre *claret* actual y el *claret* que rebautizaron los ingleses, en la actualidad se emplean de forma indistinta para el mismo tipo de vino, una elaboración «clara» entre tinta y rosada.

En la misma publicación habla de otros vinos que podrían llevar a la confusión por su nombre, *clairette*, pero que nada tienen que ver con los claretes; se trata de un vino blanco que debe el nombre a la variedad con la que están hechos, la uva Clairette.



Lo importante es que el éxito de aquellos *claret* fue tal que el término se extendió a otros países. Fue así como el clarete entró en nuestras vidas, o, mejor dicho, en la de nuestros mayores. Por entonces las uvas blancas dominaban los viñedos y los tintos tenían un color muy reducido por lo que se asumió lo de claretes sobre todo allí donde no se contemplaba separar variedades. Destacan Valdepeñas y La Mancha, donde esos vinos eran mayoritariamente Airén con algo de Cencibel (Tempranillo), pero también se pueden referir Cigales y Ribera del Duero.

Llega el rosado

Lo importante es que eran tintos de poco color y por eso se les llamó claretes, nada que ver con elaboraciones de rosados, aunque sea la identidad que se les ha dado después, con el beneplácito legislativo incluido. Porque los vinos rosados llegaron pasado mucho tiempo a raíz del éxito de los navarros, seguramente inspirados en los *rosé galos*, y la implan-

Bianco

COMO NINGUNO



CONSUME CON RESPONSABILIDAD



ALBARIÑO

Rías Baixas

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

tación tradicional de los castellanos (Cigales, Ribera del Duero), donde siempre los llamaron *claretes*. A partir de ahí comenzaron a extenderse por el resto del país así considerados debido a que la palabra *clarete* (sinónimo de vino claro), durante años, estuvo restringida a aquella apelación francesa.

No obstante, en nuestro país el concepto se extendió como la pólvora y es fácil de comprobarlo hablando con los mayores de antaño. Los claretes eran sus vinos de referencia, los únicos, bajos de color a causa de la mezcla de uvas blancas y tintas que había en la viña y que por entonces ni se seleccionaban uvas ni se controlaba la temperatura o la extracción de color. Pura lotería cosecha a cosecha; una elaboración artesana, hecha en casa, procedente de lo que ese año salía de las cepas que disponían. Por supuesto, a nadie se le pasaría por la mente considerar al líquido resultante un rosado porque en aquellos tiempos ni se planteaba este tipo de vino (rosado) ni se manejaba el concepto.

Una cuestión de piel (o pieles)

Lo cierto es que es apropiado afirmar que hay un gran lío montado entre rosados y claretes, si bien no se puede negar que resulte beneficioso comercialmente hablando.

Intereses aparte, la decisión de la Comisión Europea de equipararlos hace ya más de una década, lejos de venir para aclarar los términos hizo del rosado un cajón de sastre porque es amplísimo el perfil de vinos que bajo esta identidad tiene cabida.

Cuando la confusión no debería ser tal. Como se ha apuntado antes, es la participación o no de las pieles en el proceso de fermentación lo que serviría para distinguir unos de otros, siempre que hubiera interés por hacerlo, claro está. Porque en el rosado no hay lugar para hollejos, en el clarete, sí.

El tercero en discordia, por eso de ser determinante la piel, es el *vino naranja*, pero en su caso la definición es muy clara y comprensible. Si a priori el nombre puede invitar a la confusión se explica con facilidad: vinos blancos cuyo color, en distintas gamas de naranja, es fruto de la manera en que están elabo-



rados. Una de las novedosas tendencias aparecidas hace unos pocos años, casi revolucionaria dentro de los blancos a pesar de ser otra técnica que procede de antaño.

Designados también como *orange wines*, el color se debe a que fermentan junto a sus pieles y adquieren su materia colorante, y es después cuando se

TANTO CLARETES COMO NARANJAS SON FRUTO DE LA MANERA EN QUE SE HACÍAN LOS VINOS ANTAÑO CUANDO NO HABÍA TECNOLOGÍA PARA SEPARAR MOSTOS Y PIELES.

presan. Ese color más oscuro, ambarino, casi naranja –a lo que responde su nombre–, es su característica principal, además que se elaboran como antiguamente: la fermentación alcohólica se realiza con los hollejos y las pepitas de la uva, un contacto que puede llegar hasta los siete meses, es decir, mucho tiempo después de los días que tarda el mosto en convertirse en vino. Originalmente, fermentaban y maduraban en ánforas de barro, aunque ahora se utilizan también depósitos de acero inoxidable y barricas.

Tanto claretes como naranjas son fruto de la manera en que se hacían los vinos antaño cuando no había tecnología para separar mostos y pieles. Elaboraciones que a día de hoy se hacen de manera premeditada buscando un ti-

po de vino muy concreto y recuperando aquella tradición. Prácticas que se acompañan de una mínima intervención o el uso también de algunos de los recipientes que antes tenían para la crianza.

Para completar esta vista atrás no demos olvidar la antiquísima técnica del *madreo* para hacer rosados en la denominación de origen León. Parten de la uva tinta Prieto Picudo y durante su elaboración añaden de un cinco a un diez por ciento de racimos de dicha variedad (a los que se llama *madre*) a un depósito de mosto que haya comenzado a fermentar. Dentro de las uvas de esos racimos enteros se va a producir una fermentación intracelular con lo que recuerdan a los vinos de maceración carbónica, y con un perfil también fresco y aromático. Tras la rotura de los hollejos ceden al mosto carbónico (sensación chispeante) y color, resultando el tono más intenso que los distingue. Decidir cuándo se retiran los racimos es una práctica que compete al enólogo.

EL CLARETE ERA UN VINO CONSIDERADO MENOR QUE A DÍA DE HOY REGRESA EN FORMA DE CONCEPTO MÁS QUE DE ELABORACIÓN, PERO BASTANTE CONFUSO.

Claretes regulados y los que nacieron tintos

No obstante, tras la aprobación de la norma europea la participación de los hollejos dejó de ser un elemento diferenciador entre claretes y rosados. En este escenario sí hay territorios que han decidido regular sus claretes para distinguirlos de los rosados. La ley vigente reconoce total libertad a los consejos reguladores para fijar o no límites y condiciones a las elaboraciones que ampara. En concreto se trata de las denominaciones castellanas Bierzo y Tierra del Vino de Zamora, motivadas por la defensa de este vino como seña de identi-

dad y defensa de la cultura vinícola que los define. En la denominación berciana indican que «el clarete se elaborará con un porcentaje entre un 40 y un 60 por ciento de variedades tintas autorizadas, el resto de uva deberá ser blanca de cualquiera de entre las autorizadas. Además, durante la fermentación alcohólica del mosto será obligatorio emplear un porcentaje de entre un cinco y un diez por ciento de hollejos despalillados». En cuanto a los zamoranos dicen que «el clarete se elabora a partir de las variedades autorizadas, con al menos un 30 por ciento de Tempranillo y un máximo del 40 por ciento de las variedades clasificadas como autorizadas». Los distinguen de los rosados porque en su caso Vino de Zamora habla de al menos un 60 por ciento de Tempranillo en su elaboración. En Bierzo suben ese porcentaje a un 70 por ciento de variedades tintas autorizadas.

Pero no olvidemos que el término clarete, en origen, definía un tinto de color claro.



**Más de cien años
de historia**

www.bodegasdelamarquesa.com

En la manchega Valdepeñas se hablaba de claretes para referir vinos que mezclaban tintas y blancas a partes iguales, habitualmente Tempranillo y Airén, una práctica presente en la denominación desde su constitución. Eran los conocidos como claretes de Valdepeñas, su «tinto tradicional» y que diferenciaban del rosado porque sólo lo hacían con tintas. Una realidad que se veía modificada tras la publicación de la norma europea pues exigen la participación de al menos un 85 por ciento de uvas tintas para ser considerados como tal, esto es, tintos.

hora de hacer rosados vinifican *en blanco*, con uvas tintas o mezcla de blancas y tintas, esto es, primero separan el mosto, por gravedad o presión suave de los hollejos, con el fin de que fermenta al margen de las partes sólidas de la uva.

Una aplicación legislativa replicada en las distintas denominaciones castellanas donde los claretes han tenido mayor predicamento. Ahí está la DO Ribera del Duero que admite llamar claretes a los rosados. «Tenemos recogido en nuestro pliego de condiciones el término *clarete* para referirnos indistintamente a la elaboración de los vinos rosados. Es ver-

utilizaba, principalmente, para los que se hacían sólo con tintas y no tocaban la madera, cosa que sí sucedía con los claretes, que se hacían en cubas.

Son varias las bodegas de la Ribera que en este momento están empleando la palabra *clarete* en el etiquetado: Félix Callejo, Dominio del Águila, Territorio Luthier y Dominio del Pidio. En cualquier caso, a día de hoy el rosado representa en Ribera del Duero un 1,3 por ciento de todo el vino que comercializan (1.214.802 botellas), según datos relativos al pasado ejercicio.

No nos podemos olvidar de los tradicionales claretes riojanos de San Asensio, Cordovín o Badarán, localidades del valle del Najerilla en las que se sitúa el origen de estos vinos que en la actualidad han pasado a ser rosados con una amplia horquilla de color. Hablamos del popular *vino de Cordovín*, el más reconocido dentro de este estilo, que se hace con Garnacha Tinta y la blanca Viura (en un porcentaje menor). De color más pálido, entre asalmonado y piel de cebolla, se conoce también como «ojo de gallo» a causa de su particular tonalidad.

En cualquier caso, la normativa actual del consejo regulador de la DOC Rioja habla solamente de rosados e indica que para su elaboración se tiene que emplear, al menos, un 25 por ciento de variedades tintas, con lo que esos tradicionales claretes quedan incluidos y por ende *desaparecidos* como entidad diferenciada. Por tanto, es el elaborador el que decide cómo vinificar, qué hacer, emplear o no los hollejos y el nombre que quiera darle (rosado o clarete), pues esto también lo permite el pliego de condiciones del órgano regulador.

Con todo podemos concluir que la confusión en torno a los claretes sigue viva dada la identidad asignada y que parece en nada respeta lo que fueron en origen. Sí es verdad que el propio término a día de hoy conduce a error y tal vez es más fácil asociarlo a rosados reparando en el color, pero si fuesen distinguidos como una categoría (los claretes) dentro de éstos seguro estaría más claro. Otra cosa es que pueda interesar de cara a la venta... pero tal vez sería un buen camino para que encuentren o recuperen su espacio los que siguen apostando por su elaboración. ■



El clarete mudó a rosado

En Cigales, tierra de claretes y rosados, haciendo un recorrido por las distintas firmas elaboradoras que conviven en la denominación, Protos, Valdelosfrailes, la Cooperativa de Cigales, César Príncipe o Concejo son algunas de las que incluyen la palabra clarete en la etiqueta. Así lo apunta Alicia Clavero, responsable de comunicación de la DO Cigales. Pero, atendiendo a la norma europea, en su reglamentación quedan en igualdad de condiciones rosados y claretes y se emplean como sinónimos si bien no se hacen de igual manera. Como Clavero explica, a la

edad que en la reglamentación europea el concepto *clarete* es para las elaboraciones de vino en las que durante la fermentación ha existido contacto, parcial o total, entre uvas tintas y uvas blancas pero, en nuestro caso, ni asociamos ni exigimos a las bodegas este sistema de elaboración. Nosotros respetamos el concepto histórico de *clarete*, que es como se conocía al vino rosado en esta zona, para referirnos a los rosados».

Quien nos lo cuenta es Alejandro González, director técnico del Consejo. En su argumentación recuerda además que el término *rosado* llegaría más tarde y se

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

Variedades autóctonas gallegas

EL MITO JACOBEO

LA RUTA JACOBEA NO FUE SOLO VÍA DE PEREGRINOS MOVIDOS POR CREENCIAS RELIGIOSAS, FUE TAMBIÉN UNA RUTA DE INTERCAMBIO CULTURAL, DE IDEAS Y DE TECNOLOGÍA MEDIEVAL. LA HISTORIA (O LA LEYENDA) CUENTA QUE POR LA RUTA PRINCIPAL, EL LLAMADO *CAMINO FRANCÉS*, TRANSITARON LAS VARIEDADES QUE HOY SE CONSIDERAN AUTÓCTONAS DE GALICIA O DEL BIERZO. LA GENÉTICA MUESTRA UNA REALIDAD SORPRENDENTE Y UNA RUTA DIFERENTE.

Conocida es la leyenda del supuesto origen germano o alsaciano de algunas variedades gallegas. La Albariño es quizás la más nombrada, por tratarse de la uva de mayor fama por mostrar magníficas prestaciones sensoriales. La historia cita el origen de la uva Albariño en tierras del sur de Galicia y norte de Portugal, importada en el siglo XII, siguiendo el Camino de Santiago, por los monjes de Cluny desde Alsacia hasta el monasterio de Armenteira (Pontevedra). Otros opinan que fueron los romanos quienes la importaron.

Nada más lejos de la verdad, la variedad Albariño, así como muchas otras variedades que actualmente se encuentran en el norte de la Península Ibérica, no viajaron como tales desde tierras tan lejanas. Siendo tan nobles, deberían encontrarse algunas de ellas en los lugares de origen: la leyenda las sitúa en las riberas del Rin y/o de sus afluentes.

Sin embargo, gracias a los actuales conocimientos en la identificación genética, la leyenda puede convertirse en realidad, pero con un matiz bien diferente al romántico traslado de la vinífera por la mano de la iglesia católica. El estudio del ADN de las variedades de uva puede demostrar cómo realmente fue el origen y el trayecto de las uvas blancas que actualmente se encuentran en el norte de España. Siguió el Camino de Santiago, pero con un

importante matiz: no fue por el principal, el *camino francés*, sino más bien por el de la costa cantábrica, también denominado *camino primitivo*, que parte del suroeste de Francia, pasa por el País Vasco, Cantabria y Asturias hasta llegar a Galicia. Por proximidad, algunas variedades se extendieron hacia el norte de Portugal.

Pero, sorpresivamente, también las dos Castillas en el centro de la Península Ibérica, participaron de forma importante en la aparición de estas variedades, quizás mucho antes de que el Camino de Santiago se creara en el siglo IX a raíz del descubrimiento de la tumba del apóstol Santiago.

VARIEDADES CENTROEUROPEAS

Pero vamos por partes. Primero desarrollaremos la ruta seguida por las variedades procedentes del centro de Europa, y más adelante la intervención de las viníferas originarias del centro peninsular, que se fundieron con las anteriores en toda la cornisa cantábrica y la fachada atlántica galaico-portuguesa. Gran parte de esta información la hemos obtenido del especialista gallego Luis Paadín y de su hijo Alejandro, a los que agradecemos su colaboración y amistad.

Destacamos que la importante desaparición o erosión genética de muchas variedades, motivado por la invasión filoxérica hacia finales del siglo

XIX y comienzos del XX, hace que la información genética no sea tan completa y que muchos eslabones de esta cadena se hayan perdido para siempre. Sin embargo, con el material varietal que contamos en la actualidad, se pueden reconstruir sus orígenes.

En el centro de Europa, en la zona comprendida entre las fronteras de los actuales países de Austria, Alemania y Suiza, existió una variedad ahora nombrada como Heunisch Heiss, que, desde el punto de vista genético, ha sido el origen de muchas variedades de uva que se cultivan en la actualidad. En la zona francesa que linda con Suiza se la conoce con el nombre de Gouais, cuyo nombre deriva del término Gou o Gouet, de significado algo peyorativo por considerarse como una variedad de uva que producía vinos comunes.

La leyenda dice que el emperador romano Marco Aurelio Probo, que era originario de la antigua Panonia, zona comprendida entre las actuales Hungría, Croacia, Eslovenia y Austria, la llevó de su mano al derogar el decreto de Domiciano que prohibía el cultivo de la vid al norte de los Alpes.

LA MADRE DEL SAUVIGNON BLANC

De estas dos variedades, derivan por cruzamiento o hibridación con otras viníferas, las actuales Riesling, Gewürz-



traminer, Elbling, Furmint, Chenin Blanc, Chardonnay, Aligote, Colombard y otras. Y, sobre todo, destaca la variedad Savagnin o Savagnin Blanc, que actualmente se encuentra en la zona vitivinícola francesa de Jura, donde produce unos espléndidos vinos blancos, así como el afamado *vin jaune* (vino amarillo), con crianza bajo velo al estilo de nuestros vinos finos andaluces. Esta variedad también se encuentra en la actualidad en Italia, en Friuli y Adige, Suiza, en Valais, Austria, Alemania, Bulgaria y Eslovenia, entre otros.

La vinífera Savagnin se extendió por toda Francia, siendo en el Loira antecesora de la afamada Sauvignon Blanc, mediante cruzamiento con una variedad salvaje desconocida de donde procede su carácter vegetal, y ésta a su vez parental de la tinta Cabernet Sauvignon e hibridada con la también tinta Cabernet Franc. Extendida la uva Savagnin por todo el país vecino y sin posibilidad de pasar la barrera de los Pirineos, encuentra una vía de entrada hacia la península ibérica por la frontera con el actual País Vasco. Previamente en el sudeste de Francia, se cruza con otras variedades tintas, posiblemente salvajes, dando origen primero a la variedad Petit Manseng y luego, a partir de ésta, a la Gros Manseng.

La uva Savagnin entra por el paso costero de Hendaya, y se extiende poco a poco por todo el norte de la cornisa cantábrica. Es posiblemente la antecesora de la actual variedad Hondarrabi Zuri del País



Vasco, y más tarde viaja hacia occidente por el borde del mar hasta Asturias, de donde deriva la actual uva Albarín, y llega hasta el norte de Galicia, donde a esta última se la conoce con la sinonimia Branco Lexítimo, en la zona de Betanzos.

Curiosamente, estas dos variedades presentan un inconfundible aroma terpénico de carácter amoscateado, quizás co-

mo herencia de su origen en las viníferas aromáticas del centro de Europa. También de esta variedad o de sus sucesoras, derivan las aromáticas variedades Agudelo, también en Betanzos, y Lado, actualmente localizada en la comarca del Ribeiro. Se ha demostrado que la uva Agudelo está emparentada con la francesa Chenin Blanc, que a su vez deriva de la Savagnin, con lo que se cierra el círculo de parentesco de todas estas uvas.

En la península ibérica, la variedad *madre* de muchas de las actuales viníferas, es la Hebén que, en Portugal también se la conoce como Mourisco Branco, traducida literalmente como Morisca Blanca, quizás haciendo alusión a un ancestral origen. Esta variedad Hebén parece que tiene su origen en la zona norte del vecino continente africano. Tiene la particularidad de tratarse de una planta femenina, a diferencia de la mayor parte de las variedades de uva que son hermafroditas.

El diccionario de la Real Academia de la Lengua la define como «variedad de uva blanca, gorda y vellosa, parecida a la Moscatel en el sabor, la cual forma el racimo largo y ralo». Con esta definición, hace que se parezca mucho a una uva de mesa o de consumo directo.



El estudio del ADN de las variedades puede demostrar cómo fue el origen de las uvas blancas que actualmente se encuentran en el norte de España. Siguieron el Camino de Santiago, pero fue por el de la costa cantábrica, también denominado 'camino primitivo'

De la Hebén y fuera del Camino de Santiago, derivan muchas de las variedades que actualmente se encuentran en nuestro país, entre las que destacan las Pedro Ximénez en Andalucía, Airén en La Mancha, Viura en el Valle del Ebro, Xarel-lo en Cataluña, así como también la tinta Gorgollasa de las Islas Baleares.

UVAS CASTELLANAS

Pero centrándonos en el origen de las viníferas del Camino de Santiago y acercándose hacia el Norte de la península ibérica, primero en Castilla deriva de Hebén la uva Castellana Blanca, también conocida en Portugal como Castelao Branca. De ellas surge la actual Cayetana Blanca en Extremadura.

La variedad Castellana Blanca se extendió más allá de la zona central de Castilla, avanzó hacia el antiguo Reino de León, llegó a la zona oriental de Galicia, en el entorno de las actuales comarcas de Valdeorras y del Bierzo, así como también en el sur de Asturias en la zona de Cangas de



Narcea, donde se cruzó con la Savagnin, o algunas de sus variedades sucesoras, forman por hibridación una nueva variedad, la espléndida uva blanca Godello.

De este mismo entorno geográfico, y a partir de la Castellana Blanca, cruzada con alguna sucesora de la Savagnin procedente del norte cantábrico, aparece la uva Dona Branca, también conocida con la sinonimia de Moza Fresca.

La uva madre peninsular Hebén, también avanzó de forma independiente ha-

cia el noroeste de Castilla, llegando a las estribaciones de Galicia, donde seguramente se debió de cruzar con alguna variedad tinta silvestre, dando lugar a la vinífera Caiño Bravo de color tinto, que actualmente se encuentra sobre todo en la comarca del Ribeiro.

La Caiño Bravo asentada en territorio gallego, y ya más cerca de la costa atlántica, se cruza con la variedad Espadeiro Blanco, la cual a su vez procede de la Espadeiro Tinta seguramente por una mutación de albinismo, fenómeno muy frecuente en el reino vegetal. De ahí surge la vinífera Loureiro, actualmente extendida en la ribera del Miño hasta su desembocadura en la comarca de O Rosal, perteneciente a la actual Denominación de Origen Rías Baixas.

LA LLEGADA DE ALBARIÑO

Y llegamos al final de esta larga andadura, donde aparece en las Rías Baixas la nobilísima variedad Albariño, que ha dado lugar a su leyenda del Camino de Santiago. Sus parentales parece ser que fueron, el antes citado Caiño Bravo, que portaba genes de uva blanca de sus predecesoras y se cruzó posiblemente con alguna variedad sucesora de la Savagnin procedente de la zona norte de Galicia. Esta variedad posteriormente se extendió hacia el sur y llegó a la parte más septentrional de Portugal.

Y, como decíamos al principio, la genética ha hecho posible demostrar el origen de las variedades gallegas que viajaron por el Camino de Santiago, pero no como dice la leyenda, llevadas por los monjes en la Edad Media. Fue más bien en un lento avance, un proceso en el que la intervención humana fue decisiva, cultivando las vides para su aprovechamiento y cruzándose entre ellas, bien de forma espontánea o también con la intervención humana.

Con todo esto se demuestra el origen centroeuropeo de estas variedades. Pero la sorpresa viene de una decisiva intervención de la Hebén, variedad autóctona peninsular, cuyos genes llevan muchas de estas variedades gallegas. ■



Guía de Vinos Gourmets 2025 CUADRAGÉSIMA EDICIÓN, PRIMEROS VINOS 100

En los primeros días de noviembre salió a la calle la Guía de Vinos Gourmets 2025. Es la cuadragésima edición de la guía decana del panorama vinícola hispano y la primera en la que introduce la calificación 100 para la calidad máxima de los vinos catados, estatus que alcanzan este año nueve vinos. La guía de Grupo Gourmets, editora de la revista decana de la prensa gastronómica, Club de Gourmets, y



organizadora del Salón del Club de Gourmets, anuncia esta comparecencia como 40 aniversario, pero se quita años. Nació a finales de 1982 con el nombre de Guía Práctica para Amantes y Profesionales de los Vinos de España 1983, con aparición bienal hasta la edición de 1989. En la de 1991 cambió el nombre para adoptar el actual,

en 2013 varió la calificación decimal, con cuartos de punto para ajustar, para adoptar la centesimal y en su cuadragésima edición, la actual, ha cambiado el criterio de no otorgar a ningún vino la puntuación cualitativa máxima porque, según su argumento, nada es perfecto y, por ende, no hay o había vinos que merezcan 100 puntos. En esta edición admiten el cien siempre que sea concedido por unanimidad por un comité de cata integrado por 21 personas, comunicadores, sumilleres y enólogos. Ese jurado ha concedido la calificación máxima a nueve vinos.

Chanel compra Lavinia VUELTA AL ORIGEN

Los fundadores de Lavinia procedían del mundo del perfume y ahora la lujosa tienda de vinos vuelve a su origen y se mantiene en el universo del lujo, por más que cerrara su tienda fundacional situada en la llamada milla de oro, la calle Ortega y Gasset, en pleno barrio de Salamanca de Madrid, que es como una sucesión de marcas de lujo en moda y complementos.



En noviembre trascendía la compra de Lavinia por Ulysse Cazabonne, propietario de Chanel, marca de perfume que adquirió aura de leyenda gracias a Marilyn Monroe. Cazabonne es *negociant* de vinos en Burdeos, propietario de bodegas en Burdeos y Provenza, que compró Chanel en 1994. Lavinia abrió sus puertas en 1999; cuando cerró su primera tienda contaba con otras dos en Madrid, en los lujosos entornos de la Finca y La Moraleja, en el extrarradio capitalino, otra en París y una más en Ginebra, además de un potente sector de venta *on line*.

Relato del Vino Español UN ARGUMENTARIO

«Unificar la percepción del vino español y fortalecer su posición en un mercado global cada vez más competitivo». Así presenta la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) el documento Relato del Vino Español, definido como una herramienta que



califica como «un paso decisivo en la construcción de una narrativa sólida para el sector vitivinícola de nuestro país». Un argumentario en el que se destaca la calidad y diversidad del vino español como arma decisiva para alcanzar un posicionamiento sólido en los segmentos de prestigio del vino mundial. En su elaboración han participado dieciséis instituciones públicas y privadas relacionadas con el vino. El documento está disponible en la página web de la OIVE: www.interprofesionaldelvino.es.

Tras la venta de Vinoselección CIERRA SOBREMESA

En pocas ocasiones la noticia triste del cierre de un medio de comunicación tiene fecha y hora. El 11 de octubre, representantes de la nueva propiedad del club de vinos Vinoselección, propietario de la sociedad Ediciones de Gastronomía, anunciaba el cierre con carácter inmediato de la revista Sobremesa, publicación especializada en gastronomía, viajes y vinos que en la pasada primavera celebraba sus cuarenta años de vida.

La plantilla de la revista apenas tuvo tiempo de recoger sus cosas y marchar a casa y a los colaboradores les fue anunciada la mala nueva por un correo electrónico firmado por un administrativo de la propia editorial. La revista nació como una contraprestación a la cuota que Vinoselección exigía a sus asociados para pertenecer a esa plataforma de venta de vinos a domicilio. La suscripción a Sobremesa era la cuota de pertenencia, lo que levantaba cierta oposición en el club de vinos, que consiguió que fuera eliminada esa aportación obligatoria, lo que se tradujo en un descenso brutal en una tirada que podía financiar el control de difusión OJD; era la única del sector que contaba con ese sello. El cambio de propiedad y la posición minoritaria en el accionariado de Massimo Galimberti, principal valedor de la continuidad de una revista mensual (diez números al año) que en los últimos tiempos viró a bimestral, marcaron el brusco fin del medio informativo, materializado mientras su fundador estaba fuera de España.





Víctor de la Serna EL PRIMERO DE LA CLASE

Por su afán de acumular conocimientos y por su memoria prodigiosa, y también por su propio aspecto y actitud, transmitía la imagen de esos estudiantes modélicos, los primeros de la clase. No suelen ser muy populares, pero son el ejemplo para los más torpes, que son el común de los mortales. Víctor de la Serna, además, ejercía en muchos territorios: era director adjunto del diario El Mundo y parece que autor de la mayor parte de los editoriales del diario del que fue uno de los fundadores. Fue cronista de baloncesto NBA, con el seudónimo de Vicente Salaner, nombre con el que se presentaba en programas especializados de televisión que transmitían los partidos de la liga de básquet de los Estados Unidos. También era crítico gastronómico, con el seudónimo de Fernando Point, heredado de su padre, que fue embajador de España, un factor decisivo en la formación de Víctor de la Serna, graduado en Periodismo por la Universidad de Columbia (Estados Unidos).

Tuvo también una querencia notable por el mundo del vino, muy presente en sus cuatro décadas como especialista gastronómico. Como crítico fue una referencia, reforzado en su criterio por una voz que se hacía tronante en los debates. Fruto de esa faceta fue la web elmundovino.com, su creación personal, en la que se ofrecía una información amplia sobre zonas y bodegas, noticias y reportajes y una sección abierta de opinión en la que, como ha ocurrido con frecuencia en foros y redes sociales, junto a aportaciones razonadas menudeaban el insulto y la difamación, trabajo extra para el director del medio y su equipo.

También fue miembro del consejo de administración de bodegas de relieve. Y terminó por explorar también la otra orilla para convertirse en bodeguero. En 1998 compró viñas en la DO Manchuela, comarca a la que le unían lazos familiares, y en 2001 estrenó su bodega, Finca Sandoval, desde la que defendió un estilo de vino moderno y variedades nuevas, como Touriga Nacional antes de que estuviera autorizada. Vendió la bodega en 2001. Víctor de la Serna Arenillas, premio nacional de gastronomía en tres ocasiones, miembro de una familia de periodistas, falleció en Madrid el 18 de octubre a los 76 años de edad.



Josep Ferrer Sala EL PATRIARCA DE FREIXENET

Nacido en octubre de 1925, tenía sólo once años cuando fueron asesinados su padre, el fundador de Freixenet, y su hermano mayor, llamado a ser el *hereu* de la empresa. Josep Ferrer llegaría en 1947 a la compañía que dirigía su madre, Dolors Sala, junto a sus tres hermanas, Pilar, Carmen y Dolors Ferrer. En 1959 fue nombrado director general, en 1978 presidente y en 1999, tras su retirada oficial, presidente de honor. Retirado pero presente en la dirección del grupo hasta última hora.

Josep Ferrer Sala ejerció de patriarca, tuvo un papel activo en la construcción del grupo Freixenet, en todos los momentos clave de la firma fundada en 1914 por sus padres. Lanzó a la fama la marca Freixenet Carta Nevada, creada en 1941, y fue el artífice de la expansión del grupo, con la creación de bodegas a partir de la fundación en 1984 de la primera filial en California. Después llegarían las bodegas de Francia (Ivon Mau, Henry Abelé), México, Argentina y Australia, y la apertura de delegaciones comerciales en todo el mundo para situar al cava Freixenet como el espumoso más vendido del mundo. En el camino, la asimilación de la parte catalana del grupo Rumasa (Castellablanch, el grupo Segura Viudas) y la expansión a las principales denominaciones de origen españolas, con bodegas compradas (en cada operación de compra venta importante aparecía el nombre de Freixenet) o construidas o con marcas propias. Tuvo un papel importante en la operación de compra por Heinkell, en 2018, después de la cual permaneció como copresidente de honor. Su hijo, Pedro Ferrer, es uno de los CEO del grupo.

Además, ejerció como mecenas para distintas manifestaciones artísticas, formó parte de los patronatos de instituciones como el Liceu, el Palau de la Música y algunos de los principales museos de Cataluña. Y fue un convencido de la labor de la publicidad en la difusión de los vinos: fue el padre de las famosas «burbujas Freixenet», campañas navideñas en las que la bodega contó con destacados artistas. También fue uno de los protagonistas del triste episodio de la llamada guerra del cava que enfrentó a la compañía con Codorníu. Josep Ferrer Sala falleció el pasado 5 de noviembre. Tenía 99 años de edad.



Alain Huetz de Lempis SABIO BORDELES HISPANISTA

No es frecuente encontrar hispanistas entre los autores y científicos que no sean anglosajones, en particular entre los franceses y más aún entre los autores destacados en el mundo del vino. El bordelés Alain Huetz de Lempis es una excepción tan genial como desconocida. Su libro *Viñedos y Vinos del Noroeste de España* es un ejemplo de tesis documentada, sólida desde el punto de vista de la investigación y brillante como divulgación científica. Una obra para tener siempre a mano que fue realizada en los años cincuenta y sesenta, mientras su autor trabajaba en la Facultad de Humanidades de la Universidad de Burdeos. A lo largo de más de una década viajó, en muchas ocasiones junto a su esposa y colaboradora imprescindible Nicole Méndez, a bordo de su Renault 4 dando tumbos por carreteras, caminos y trochas de esa época en esos confines peninsulares. Investigó en archivos y exploró el terreno en lo que sostiene que ha de ser una unión indisoluble de geografía e historia. El libro (o los libros, son dos tomos) es un retrato insuperable del viñedo en el cuadrante noroccidental peninsular en los años sesenta, antes de la primera transformación propiciada por la mecanización incipiente del campo y de la segunda y más profunda experimentada a partir de los años ochenta. Seguramente Huetz de Lempis asistió a los últimos estertores del viñedo medieval en España. La tesis fue presentada en la Universidad de La Sorbona en 1967 y publicada en francés ese mismo año. Fue también la puerta abierta para su puesto de profesor titular de la Cátedra de Geografía Humana y Rural de la Universidad de Burdeos, que ejerció hasta su jubilación. Su libro fue parcialmente traducido por la Junta de Castilla y León (*Vinos y Viñedos de Castilla y León*) en 1999 y posteriormente, otra parte incompleta, correspondiente a su parcela, por la Xunta de Galicia. Finalmente, en 2021 la Fundación Cultura Líquida, iniciativa del grupo Alma Carraovejas, publicó la edición completa en castellano (95 €). Todas ellas son ediciones muy reducidas, de esas que, salvo la última, sólo pueden aparecer de forma casi accidental en las librerías de viejo. Alain Huetz de Lempis, sabio bordelés hispanista, falleció el 12 de octubre en Burdeos. Tenía 98 años de edad.

Una cena en Roma EL MUNDO EN UN MENÚ



Una fascinante mirada a la comida y a su historia a través de una cena localizada en nuestros días y en un clásico restaurante romano. Pura arqueología culinaria y enológica, pura erudición sabrosa y entretenida, un verdadero placer. Aprender disfrutando. Andreas es escritor, restaurador, chef, presentador de televisión y un viajero empedernido. Reparte su vida normalmente entre dos lugares tan cercanos como Oslo y Ciudad del Cabo, en África del Sur. Y lo mejor de todo,

se considera a sí mismo como un activista gastronómico. Una cena en uno de sus restaurantes preferidos de Roma, La Carbonara, fue el detonante de este viaje delicioso a través del tiempo y del espacio. Como bien dice, «en cada plato de pasta y en cada chuleta de cordero hay más historia que en el Coliseo o en cualquier otro monumento histórico». El interesante capítulo dedicado al vino se remonta a relatos bíblicos como el de Noé y el descubrimiento de las cerámicas encontradas en Godin Tepe y Hajji Firuz Tepe en Irán. En las jarras descubiertas por el Dr. Mary M. Voigt en los años setenta y el Dr. McGovern en los noventa, se encontraron restos de dos productos químicos: ácido tartárico, que se produce en las uvas, y resina de un árbol de hoja perenne. Los resultados de estas pruebas han sido reconocidos como los primeros indicios químicos del vino producido por los seres humanos, que datan del 3500 al 3100 antes de nuestra era e incluso antes, en el 5.440 a.n.e. Un libro ameno, didáctico, fresco, ingenioso y apetecible. **PI**

ANDREAS VIESTAD. EDITORIAL SIRUELA. 292 PÁGINAS. 22 €

Vinos gentrificados EL NUEVO MENSAJE



Santiago Rivas, destacado comunicador por la vía internet por su participación en el Colectivo Decantado, le ha tomado gusto a la letra impresa. En 2022 publicó *Deja todo o deja el vino* y dos años después reincide con este *Vinos gentrificados*, continuación del primero, que tampoco habla de vinos sino del universo que rodea al vino. Rivas se caracteriza por un estilo en el que prima el espectáculo, la anécdota y el chascarrillo por encima de la información convencional, del dato técnico o de la cata

clásica. Su comunicación va dirigida a lo que llaman *wine lovers*, a quienes en general les basta con una información superficial que se revela eficaz, al menos como puerta para que las nuevas generaciones se aproximen a la cultura del vino. Como el primero, es un libro divertido, de discurso ágil, con lenguaje a ratos *punk* (término tal vez *vintage*) diseñado para un lector que seguramente busca la sorpresa, Un divertimento, ligero en la forma pero que aporta claves de modernidad en el mensaje del vino. **AP**

SANTIAGO RIVAS. MUDDY WATERS BOOKS. 178 PÁGINAS. 19,95 €



MOMENTO DE PAZ
PAZ IVISON

La vida te da sorpresas, soorpresas te da la vida...

Insuperable Pedro Navaja interpretado en salsa pura... No sonaban ni cencerros, ni trompetas, ni maracas, ni bongos, ni congas en una iglesia de la hermosa ciudad de Toledo un día cualquiera de otoño. Pero esa mañana, la vida me dio sorpresas. De garachas de 90 años, y de una bodega bautizada expresamente de manera poco presuntuosa, Vinícola Mentrídana, nace un vino con nombre suntuoso: Las Uvas de la Ira '21, con gran calado y calidad. Su autor: Curro Bareño (no John Steinbeck, je, je).

También un blanco llamado Blanca, una obviedad gramatical enológica sorprendente. Se trata de un vino de 2021, monovarietal de Sauvignon Blanc, fermentado en madera, de elegancia afrancesada y «petroleada», de Bodegas Alonso Cuesta. ¿Sauvignon Blanc, en tierras manchegas y de la DO Métrida, (ahora oficialmente también Toledo) dirán los entendidos? Pues eso, lo dicho: sorpresas que da la vida. Con ellos, unos ocho vinos más, casi todos de calidad y reconocido prestigio como los de Arrayán Finca la Verdosa y de Bodegas Canopy, ya conocidos y admirados. Lo importante es que, entre todos ellos, están consiguiendo que a la DO Métrida-Toledo se la mire con otros ojos.

Y más sorpresas en estos días de comienzo de otoño. Esta vez no toledanas sino vizcaínas, vallisoletanas, alavesas... Por ejemplo, fue una grata y plástica sorpresa descubrir el recién estrenado espacio The Craft, de Abadía Retuerta –trasladado a la calle Fernando el Santo, de Madrid–. Un espacio súper vanguardia, al más puro estilo galería de arte conceptual del Soho neoyorkino. Fue el lugar elegido para un acta muy especial por Grandes Pagos de España, asociación privada, a la que ya pertenecen 34 bodegas, y que no hay que confundir en absoluto con la DO Vino de Pago, que es una Indicación Geográfica Protegida oficial. Es más, de las 34 bodegas integrantes de Grandes Pagos de España sólo hay una que tenga la DO Vino de Pago y es Abadía Retuerta, la anfitriona en este acto. Actualmente existen 26 bodegas con DO Vino de Pago. Insisto en ello porque crea bastante confusión entre los consumidores poco avezados en denominaciones administrativas. Y no me

extraña porque suelen ser bastante farraosas.

Bien, pues retomando el hilo conductor de este *Momento*, fue en The Craft-Abadía Retuerta y en esa cata de vinos pertenecientes a Grandes Pagos de España donde encontré otra gran sorpresa enológica y bebestible en forma de vino. Hago esta puntualización porque sorpresas sólidas, interpretadas en obras de arte, cuadros, esculturas, etcétera, hay una buena colección en este espacio. La pe-



culiaridad fue que debían ser elaboraciones de la cosecha del 2014.

Entre los 12 vinos, todos de la cosecha de 2014 menos uno, apareció un magnum de Finca Montepedroso 2014, verdejo de la DO Rueda, con una producción de 100.000 botellas, sin más crianza que cinco meses sobre lías y seguro que sin la intención de ser vino de guarda. Pues bien, casi diez años después se mostraba elegante, equilibrado, con sus toques de hidrocarburo, vivo, ya dorado por el tiempo... En julio del 2015 Amaya Cerve-

ra publicaba en su blog: «Este blanco que elabora la familia Martínez Bujanda es excelente. Alimonado, matiz verdoso. Aromas frescos y con buena expresión de fruta (cítrico, lichi, fino maracuyá). Boca sabroso, cítrico, muy fresco y equilibrado. En su punto para tomar a discreción durante todo el verano». Sin lugar a dudas tanto se tomó a discreción en ese verano de 2015 este Finca Montepedroso, como no podía ser de otra manera dada su calidad y su precio insuperable de 8 euros, que nadie debió detenerse mucho en esperar y pensar en lo que se convertiría casi diez años después.

En esta misma mañana de cata de Grandes Pagos de España otra sorpresa fue comprobar –yo no había tenido ocasión de hacerlo antes– cómo un chacolí de Álava podía envejecer en botella. Tampoco he tenido ocasión de comprobarlo con sus hermanos de Guetaria y de Vizcaya, la verdad... Pues bien, Malkoa '15, monovarietal de Hondarribi Zuri, de bodegas Astobiza, constituyó otra sorpresa de otoño. Dos años en huevo de hormigón (¡que no de caserío!) y casi ocho en botella. Cierto es que en este caso sólo se elaboraron 6.200 botellas y que nació con intenciones de derrochar hechos diferenciales y personalidades definidas, y a un buen precio de 35 euros. Curioso comprobar el color con el que se presentó, un amarillo pajizo total, como si se tratara de un bebé.

Y hablando de chacolís, termino con otra sorpresa muy, muy *berezia* (muy especial). Un txakoli de Bizkaia de curioso nombre, Ieup Lías '22, que me interesó sobremanera y que recordaré por su madura y cítrica acidez, y por su curioso nombre. De bodegas Malagarte Lezama. ■

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

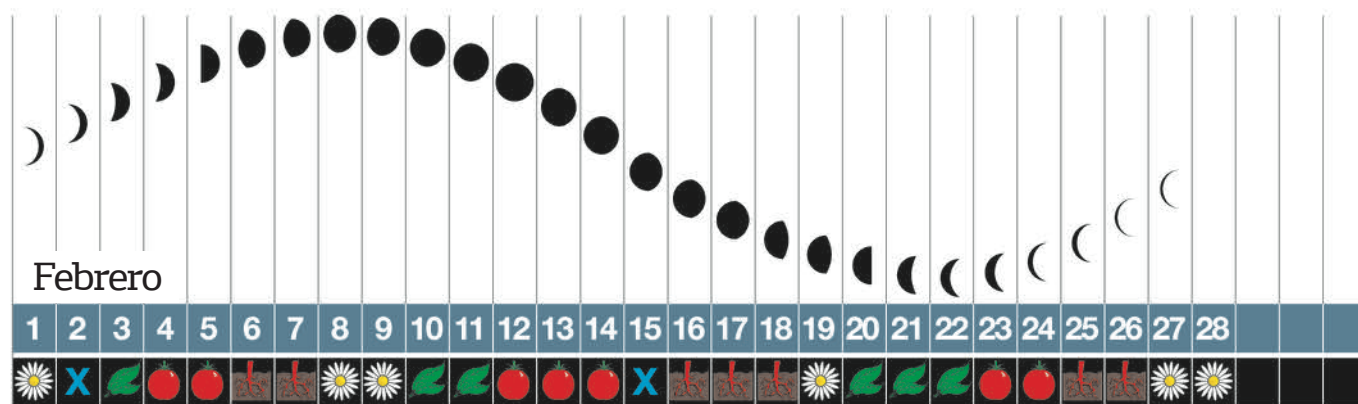
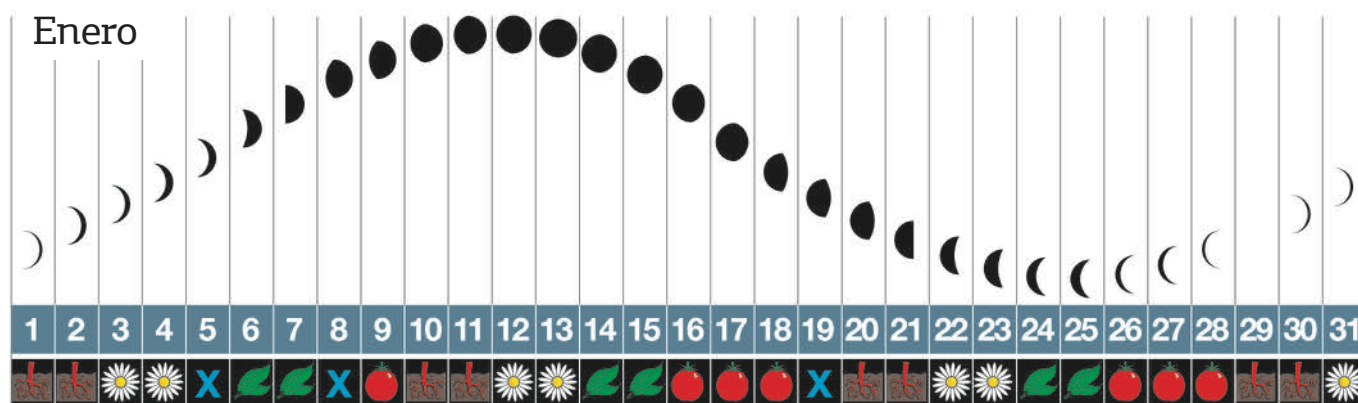
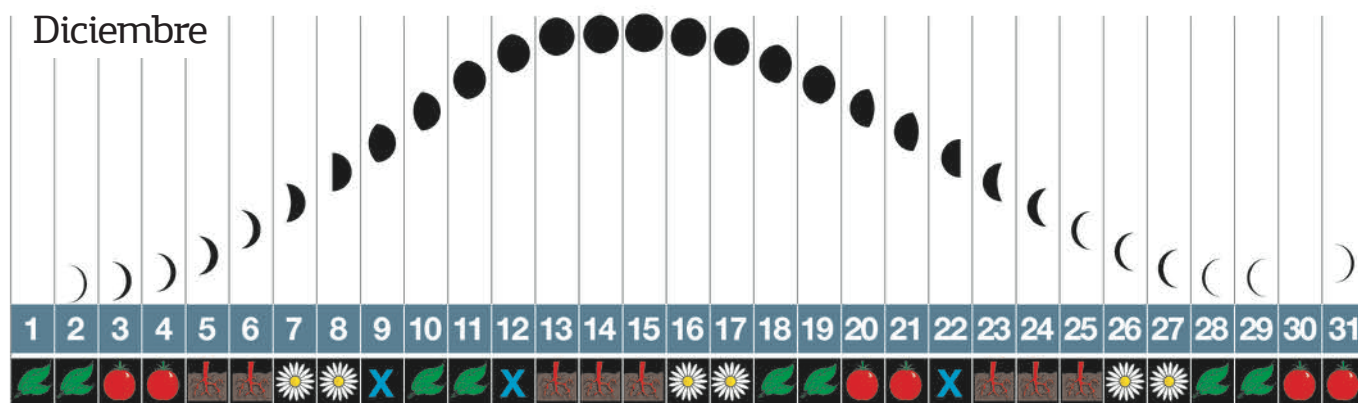
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.





BLANCAS EN RIOJA





LA PENÚLTIMA
CARLOS DELGADO

No es país para abstemios

La Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha lanzado una campaña ingeniosa y bien intencionada que, esperemos, igual consigue alegrar el cotarro en estas fechas proclives a los excesos. El imperativo eslogan, «Tómate las cosas con vino», es un elemental juego de palabras donde la calma se trasmuta en bebercio. Centrada en ciudades que destacan por su cultura gastronómica, como Madrid, Barcelona, Sevilla o Bilbao, busca captar la atención de los potenciales santos bebedores en puntos de gran afluencia relacionados con la restauración y el ocio.

Sin duda, tomarse las cosas con vino es un buen consejo. Hay pocas bebidas que resulten más útiles en las buenas y en las malas. Tomarse con vino espumoso natural es la mejor forma de celebrar un triunfo; enfrentarse a una mala noticia con un vino euforizante nos permite gestionarla con la necesaria serenidad de ánimo; tomarse una generosa copa de vino –sin llegar a la embriaguez!–, tal como hacían los persas antes de tomar una decisión difícil, según cuenta el historiador griego Heródoto en «Los Nueve Libros de la Historia», puede ser la mejor manera de acertar si la situación exige audacia; un buen trago de vino suele ayudar a recuperar la inspiración esquiva (sea escritor, músico, pintor o columnista), pero siempre que se tenga la precaución de no excederse. Porque el vino que ilumina la razón también la mata y enloquece. En otras palabras, «Tómate las cosas con vino» es un buen consejo, aunque tengo serias dudas sobre su eficacia. Pensar que solo con aconsejar beber vino se va a remediar el crónico déficit de nuestro consumo per cápita (la mitad que Portugal y menos que en Australia), es una ingenuidad que roza el desatino.

Sin menospreciar los esfuerzos por impulsar el consumo de vino, creo que ha llegado la hora de coger el toro por los cuernos. Porque, siendo grave el bajo consumo de vino, no es el problema mayor al que nos enfrentamos. Todavía podemos compensar lo que no nos bebemos en casa (casi el 61 por ciento) exportando a países más sedientos, la inmensa mayoría graneles. Lo que no podemos exportar son los problemas estructurales de nuestro sector vitivinícola, agravados por los efectos catastró-

ficos del cambio climático. Empezando por la sequía.

Resulta lamentable que la DO Montsant se encuentre sumida en una situación de sequía extrema que puede suponer la pérdida del 50 por ciento de la producción, lo que pone en peligro la subsistencia de viticultores y bodegas. Consciente del riesgo, el Consejo Regulador solo pide agilizar las ayudas anunciadas de 450 euros/hectárea, a



todas luces insuficientes, y afrontar los problemas estructurales, fundamentalmente los derivados de un modelo socioeconómico basado en la producción a pequeña escala. Y esto no es fruto de un mal año.

La sequía no es un evento fortuito, sino que (con toda probabilidad) ha llegado para quedarse. Y viene acompañada por desastres meteorológicos cada vez más frecuentes e intensos: olas de calor, lluvias torrenciales e inundaciones o vientos huracanados. A lo que cabe añadir otras derivadas cada vez más difíciles

de afrontar, como la proliferación de enfermedades y plagas que antes no eran comunes en ciertas regiones; la alteración de los ciclos de crecimiento de la vid, con el aumento de los desequilibrios y la presumible pérdida de calidad de las uvas; la desaparición de variedades poco resistentes o mal adaptadas.

Todo ello conlleva un aumento de los costos de producción en muchos casos inasumibles por los pequeños viticultores. Algo especialmente dramático en un país donde la rentabilidad del viñedo, –el mayor del mundo para mayor inri!– es bajísima.

El desafío es de tal magnitud existencial que exige un planteamiento de Estado. Trasciende lo que puedan hacer las asociaciones de viticultores y bodegueros, las DO y organizaciones profesionales del sector. Incluso las comunidades autónomas. Es necesario un plan general de reestructuración y salvamento de nuestro sector vitivinícola que asuma, entre otras cosas, la siempre conflictiva gestión hídrica de nuestras cuencas con el fin de garantizar el agua que nos niega el clima. O desarrollar una investigación intensa y coordinada destinada a renovar nuestro patrimonio ampelográfico de acuerdo a las nuevas exigencias adaptativas. Por no hablar de la promoción y defensa de nuestros vinos, combatiendo su nefasta demonización alcohólica. En ese sentido va la Estrategia del sector vitivinícola español 2022-2027. Resumiendo: ya no se trata solo, o principalmente, de que bebamos más vino. La dura realidad es que el cambio climático, los problemas estructurales y el bajo consumo de vino están dibujando en el horizonte un país solo para abstemios. ■

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

Distinto de siempre, lo mismo de nunca

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja



RIOJA



 WINE MODERATION

 ELEGIR COMPARTIR OLIIDAR

El vino solo se disfruta con moderación

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

#PonmeOtroRioja

ponmeotrorioja.com

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

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



Amor y respeto
por el vino
desde 1858

| | | |
|--|--|--|
| Nº1 EL MEJOR VIÑEDO DEL MUNDO | Nº1 EL MEJOR VIÑEDO DE EUROPA | 2024 WORLD'S BEST VINEYARDS |
|--|--|--|