

SUSTITUTOS DEL SULFUROSO / MESTRES / VINOS DE MARRUECOS / DE VINOS POR TORO

planetAVino

REVISTA DE VINO, CAVAS Y PRODUCTOS DE CALIDAD

Rosados
de guardar

Sierra de
Salamanca

Vino en
pareja

(only Spain) 6,00 €

número 121
AGOSTO / SEPTIEMBRE 2025



ISSN 1699-5163

9

7771699516301



FINCA LA CAPILLA

Ribera del Duero

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.fincazacapilla.com



@bodegasyfincazacapilla



ELEGIR COMPARTIR CUIDAR



LA LUNA
ANDRÉS PROENSA

El vino trotskista

En los últimos tiempos se repiten las noticias de cambios en las normativas de las denominaciones de origen hasta poco menos que merecer una sección fija en la revista. Es como si cada mañana se mirasen en el espejo y vieran que hay que cambiar la nariz o las orejas. El proceso recuerda a la revolución permanente que proponía el viejo Trotsky. Sin Mercader y sin piolet, pero cabe dudar si se trata de una especie de maquillaje o se alteran las esencias de la zona.

En su fundamento inicial, hace más de un siglo, las denominaciones de origen nacieron para preservar de imitaciones fraudulentas vinos que hubieran alcanzado fama por su calidad y, eventualmente, también por su singularidad. El concepto tardó en calar y en ser efectivo. Basta pensar en la prohibición de llamar champán o champagne o xampany a todo espumoso elaborado fuera de la AOC Champagne, que no sería efectiva hasta casi finalizado el siglo XX. O los *british sherry*, *cyprus sherry*, los producidos en Sudáfrica y otros bebedizos más bien infames que aún colean por el mundo.

Esa defensa se apoyaba en variedades de uva, prácticas enológicas singulares y zonas de producción establecidas que, en su conjunto, daban lugar a unos estilos de vinos concretos. Todo eso se protegía, incluso de imitaciones formuladas sin intervención de la uva, para crear una especie de foto fija de los vinos que alcanzaron prestigio. Como el mundo del vino es algo dinámico, fue necesario introducir cambios que, en principio, deberían ser de matiz pero que terminarían por alterar las esencias de muchas zonas. Y aquí no se libra nadie: la influencia de los mercados anglosajones y asiáticos modificó los vinos de Burdeos y la evolución restó azúcar a los champanes.

En España la dicotomía se estableció enseguida. Como sostiene con frecuencia nuestro MW Pedro Ballesteros, las denominaciones de origen españolas ponen el foco en la geografía más que en el vino, son muy puntillistas a la hora de dibujar líneas fronterizas en el mapa, con el criterio burocrático por delante incluso de antiguas tradiciones, pero muy permeable cuando se trata de admitir nuevos tipos de vino o nuevas variedades de uva, de alterar los perfiles de los vinos. Hay excepciones, como las denominaciones de origen Jerez-Xé-

rès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda, dos indicaciones que comparten consejo regulador y filosofía y que en toda su vida centenaria no han cambiado nada en su normativa. Son como la aldea irreductible de Astérix. Se producen fallos, como la insólita resurrección del palo cortado, un tipo de vino que nació de un fallo en la clasificación de los mostos (el capataz dejó pasar un vino gordo para elaborar finos y el desvío sale en el proceso de crianza).

Las nuevas tecnologías en la elaboración y en el análisis químico, limitó mucho ese ocasional fallo y el palo cortado estaba llamado a desaparecer. Circunstancias ignotas, tal vez el llamativo nombre, llevaron al palo cortado a cierto estrellato y salieron marcas por doquier, algunas improvisadas otras directamente desviadas, como los palo cortado dulces que se consolidaron como auténticos en el imaginario de muchos nuevos consumidores a impulso de algunos nuevos expertos.

Es una fisura en una normativa que era excepcional en el sentido de definir características organolépticas de los diferentes tipos de vino básicos: finos y manzanillas, amontillados, olorosos, palo cortado y dulces de Moscatel y de Pedro Ximénez. En el resto no existían esas definiciones hasta que se estableció el sistema actual, que reparte la normativa en dos documentos, el *reglamento*, que establece el funcionamiento interno del consejo regulador y su relación con las bodegas y los viticultores, y el *pliego de condiciones*, que marca los criterios de producción, como ámbito territorial, variedades de uva y tipos de vinos, y los caracteres de cada tipo, tanto analíticos como organolépticos. Son más palpables los primeros y más laxos los segundos, pero existen.

Los pliegos de condiciones son los que dan noticias frecuentes, a veces simple-

mente en temas de matiz, como los valores analíticos (acidex fija y volátil, grado alcohólico), otras con cambios profundos. Lo que más escasea son las modificaciones de las zonas de producción, lo que viene a reforzar la tesis de Ballesteros; otra cosa es la uniformidad en los factores naturales en zonas muy amplias y diversas. Lo que más abunda es la modificación, para ampliar, de las variedades de uva autorizadas, para conseguir acumular en algunas zonas toda una colección de variedades que pueden hacer intrascendente la parte en la que se definen los vinos.

También abundan los cambios en los vinos amparados, con zonas famosas por un tipo que abre el abanico por motivos comerciales, aunque desvirtúen más aún la esencia de la denominación de origen. Hay casos llamativos, como el empeño que tuvo la DO Rueda, famosa por blancos y con históricos generosos, con los espumosos y, sobre todo, con rosados y tintos, cuya producción es tan importante que ni siquiera aparece en las estadísticas. O la admisión de los blancos, sólo de Albariño, en la DO Ribera del Duero, que nació como zona de claret y terminó como prestigioso nombre de vinos tintos. O la también reciente incorporación de espumosos (y de seis uvas blancas) en la DOC Rioja. Sólo por citar tres de las denominaciones punteras.

Aquí se irán contando esos cambios, sin juzgar si ese dinamismo es bueno o es malo, y el resultado normativo más o menos consolidado (que, claro, no puede ser calificado como definitivo). Es el principio físico de entropía, movimiento constante de moléculas que se interrelacionan y producen calor y nuevos compuestos, un fenómeno que en teoría de la comunicación es generador de noticias. Obliga a los informadores a un cierto esfuerzo, pero de eso vivimos. ■

SUMARIO

16



VINO EN PAREJA

Unidos por el vino, Baco y Cupido se alían para crear familias de vinateros, parejas unidas dentro y fuera de las bodegas. No es novedad, pero parece que los períodos de aprendizaje son más propicios al enlace.

24



ROSADOS DE GUARDAR

A la sombra de la pretérita revolución de los tintos y de la eclosión de blancos y espumosos, los rosados actuales buscan la vía de la excelencia. Es el camino de los vinos pensados para vivir más allá del año siguiente a su cosecha.

34



SIERRA DE SALAMANCA

Es una de las denominaciones de origen más pequeñas de España pero cuenta con la fuerza de un paisaje agreste y de variedades de uva propias. Rufete es la de mayor relieve, pero hay otras.

44



VINOS DE MARRUECOS

Por cercanía, por historia y también por una cultura de la tolerancia, Marruecos es un país musulmán que adora el vino, que lo consume con la debida discreción y prudencia y que lo produce en varias zonas del país.

LA LUNA DE ANDRÉS PROENSA 3

El vino trotskista

52 SABER MÁS, DE IOSÉ HIDALGO TOGORES

Sustitutos del sulfuroso

NOTICIAS 6

56 DE VINOS POR ...

Toro

EL CATALEJO, DE PEDRO BALLESTEROS 7

Uvas de empaque, hasta que dejan de serlo

59 BARRA LIBRE

Líbros / Simposio de Vinos Mediterráneos

SE VEÍA VENIR, DE SALVADOR MANIÓN 9

Políticas incoherentes

62 MOMENTO DE PAZ, DE PAZ IVISON

La tintilla y sus ríos de tinta

ESTRENOS 10

64 CATA BIODINÁMICA

65 LA OTRA CARA, DE DANI PACIOS

VINOS Y BODEGAS 14

Mestres

66 GUERRA Y PAZ, DE PAZ IVISON

Comer, beber y otros asuntos de placer

MENSAJE EN UNA BOTELLA, 42

DE Mª PILAR MOLESTINA

Beber informado

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 Torréns,
Fernando Gurucharrí, José Hidalgo Togores, Paz Ivison,
Fernando Lázaro, Salvador Marjón, 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 Gurucharrí (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.

Blum by Laus



bodegalaus.es



Cata Tendencias Grupo Rioja 2025 NUEVAS RUTAS Y UN ESTRENO

COMO UNA FIESTA DE FIN DE CURSO CON UN ANUNCIO DE LOS SIGUIENTES, EN JUNIO SE CELEBRÓ LA TERCERA EDICIÓN DE LA CATA TENDENCIAS GRUPO RIOJA. VARIEDADES ALTERNATIVAS AL TEMPRANILLO DOMINANTE Y LA NUEVA CATEGORÍA DE VINOS DE PUEBLO COMPARTIERON PROTAGONISMO CON EL ESTRENO EN SOCIEDAD DE LA PRIMERA MUJER QUE PRESIDE LA DOC RIOJA, RAQUEL PÉREZ CUEVAS.

Raquel Pérez Cuevas comparecía como presidenta de Grupo Rioja, pero, con dos días al frente del consejo regulador de la DOC Rioja, era inevitable que fuera protagonista en la apertura y de la clausura de la convocatoria profesional Cata Tendencias Grupo Rioja que celebró su tercera edición anual el 26 de junio en Madrid. La convocatoria fue organizada, como en años anteriores, por el equipo de VadeVino Editorial, que contó con dos destacados nombres de la prensa especializada, Mónica Muñoz, directora de Mercados del Vino y la Distribución, y Antonio Candelas, director de la revista Mi Vino, encargados de dirigir las catas temáticas de este año, vinos de variedades minoritarias, las que se abren camino ante el dominio de Tempranillo y Viura, y vinos con las indicaciones de zona y la reciente de vinos de pueblo.

El peso de las pequeñas

En la primera sesión se cataron diez vinos de variedades minoritarias. Tras señalar que se ha aplicado un criterio más flexible que el reglamentario a la hora de definir las variedades minoritarias (en rigor son aquellas que suman una superficie de cultivo a nivel nacional menor de mil hectáreas, según norma del MAPA), Mónica Muñoz destacó las posibilidades aún en parte inexploradas que abren esas uvas y muchas otras aún por aprovechar, presentes en los viejos viñedos riojanos. La directora de Mercados del Vino y la Distribución desplegó una exposición detallada de las uvas autorizadas en el pliego de condiciones de la DOC Rioja. Destacó también algunas otras, con presencia documentada en la región, caso de Tempranillo Royo, del que señaló su aptitud para la elaboración de espumosos, o Tinto Velasco, que procede de Castilla-La Mancha.

Mónica Muñoz destacó la buena adaptación climática de esas nuevas variedades autóctonas y su valor para

aportar identidad territorial y riqueza enológica en un tiempo en el que preocupa la pérdida de diversidad biológica. Terminó destacando que «Rioja, símbolo del vino español, sigue reinventándose sin perder su esencia. La nueva generación de vinos tintos demuestra que la diversidad varietal, el trabajo parcelario y las crianzas cuidadas están marcando una nueva era para las bodegas que apuestan por identidad, territorio y precisión».



Origen preciso

Por su parte, Antonio Candelas defendió la incorporación de indicaciones geográficas más precisas en el etiquetado de los vinos de Rioja. El título de su ponencia, *100 kilómetros de infinita diversidad*, expresa bien la aptitud de la zona para producir una amplia gama de estilos de vino. Sostuvo, con prueba gráfica, que ya había una clasificación de Rioja Alta, Rioja Baja y Sonsierra desde el siglo XVIII. Tras exponer los rasgos conocidos que intervienen en el cultivo de la vid y la calidad del fruto, como el clima, el suelo, la ubicación del viñedo y las variedades de uva, incidió en otro que a veces se olvida, el factor humano, indispensable para la interpretación de esas variables a través del cultivo y la elaboración de los vinos y para la definición del concepto terruño. El factor equilibrio fue una constante en la exposición pormenorizada de las tres

subzonas: Rioja Alta, que retrató con conceptos como «diversidad y equilibrio atlántico», Rioja Alavesa, definida por «precisión y frescura en altura», y Rioja Oriental, en la que destacó «madurez y sorprendente contraste». Finalizó con un análisis específico del perfil de cada uno de los vinos y su engarce con la zona o con el pueblo del que proceden.

Casi 60 años de liderazgo

Grupo Rioja, la más importante organización de empresas productoras de vino de la DOC Rioja, se creó en 1968 con el nombre de Grupo de Exportadores de Vino de Rioja. En este más de medio siglo ha tenido un papel fundamental en las decisiones más trascendentales que han contribuido a dibujar la DOC Rioja actual. Es el caso de la adopción en 1982 de la clasificación de los vinos por su envejecimiento (la definición de las menciones crianza, reserva y gran reserva); el acceso en 1991 a la denominación de origen calificada, con la que se estableció la obligatoriedad del embotellado del vino en origen, la creación en 2003 de la Organización Interprofesional del Vino de Rioja o el desarrollo de las nuevas menciones optativas de viñedo singular, vino de zona y vino de pueblo. En la actualidad Grupo Rioja agrupa a más de 60 firmas repartidas en las tres comunidades autónomas que integran la denominación (La Rioja, País Vasco y Navarra), que compran uva a más de 11.000 viticultores y emplean a más de 2.700 personas en la zona de producción. La asociación integra a bodegas de todas las tipologías y es la que reúne a un mayor número de bodegas centenarias. En 2023 Grupo Rioja puso en marcha la Cata Tendencias para lo que encargó su diseño, organización y dirección al equipo de VadeVino Editorial, que justo en junio ha cumplido veinte años al mismo tiempo que se lanzaba la décima edición de sus monográficos anuales.



LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS



EL CATALEJO
PEDRO BALLESTEROS MW

Uvas de empaque, hasta que dejan de serlo

Estamos en el comienzo de aquella vorágine climática que nos anunciaban hace unos decenios y que tan exagerada parecía. Creo que ni los terraplanistas pueden negarlo. El cambio de clima es bastante fastidiado para la vid, una planta leñosa que necesita muchos años para alcanzar su óptimo productivo y que no se puede mover ni adquirir cosas que la protejan. Además, los nuevos climas debilitan las vides y parece que estimulan a sus mayores enemigos. Este año 2025 está siendo el año del mildiu, por toda Europa. El número de tratamientos se ha multiplicado y se muestran poco eficaces. El bicho está fuerte, o se ha hecho más fuerte. No sé cuántos cultivos orgánicos van a dejar de serlo este año, pero seguro que no serán pocos. Esto da qué pensar.

Las denominaciones de origen se inventaron en un período en el que había mucho fraude. Se plantaban híbridos directos, que como saben son cruces entre la vid europea y vides de otros continentes que dan muchas uvas hediondas, o variedades de vinífera, como Aramon y Ai-rén, que eran productivas, pero no cualitativas.

Las denominaciones de origen impusieron una serie de variedades de uva con el fin de proteger sus territorios del fraude. Muchas de las variedades de uva que admitieron eran bastante nuevas en sus tierras, pero tenían algunas ventajas que aconsejaban su cultivo. Por ejemplo, Garnacha conquistó el Ródano Sur francés gracias al barón Le Roy, que fue el impulsor de Châteauneuf du Pape. Anteriormente al barón, Garnacha no jugaba un papel importante en la región.

Las variedades han sido siempre conocidas por los productores, no necesariamente por los consumidores, que lógicamente prefieren saber el origen del vino. Pero los países del Nuevo Mundo favorecieron la cultura de las variedades porque no tenían regiones de las que presumir. Ahora que hacen vinos estupendos, tienden a dar menos importancia al nombre de la uva, pero estos se han quedado con nosotros. No hay programa de estudio que no exija aprender listas de nombres de uva.

Hoy por hoy todo esto se está convirtiendo en un sinsentido. Las variedades dan un perfil en unas condiciones climáticas y de cultivo determinadas. Si éstas cambian, o cambia el vino o se requieren correcciones a veces brutales en los

mostos. En buena lógica, si las condiciones varían, habría que cambiar la variedad. Ni Ribera del Duero es Tempranillo ni Rías Baixas Albariño, y si no funcionan habrá que buscar otras variedades. Todo antes que abandonar el territorio, me parece.

En la inmensa mayoría de nuestro viñedo, Tempranillo precisa ser acidificado sistemática y brutalmente. No es la única, las Albill y el Palomino también piden un chute de tartárico, por no hablar de Verdejo y Godello. Muchas de nuestras variedades no están a producir vinos sin aditivos ni correcciones a partir de nuestros viñedos.

Esto vacía nuestra narrativa. Podemos callar y continuar hablando de *terroirs* bastante falsetes, porque ese mensaje tan grande del paisaje necesita el maquillaje de las correcciones del mosto para ser bebible. O podemos ser franceses, afrontar el problema y buscar nuevas variedades. Y otras formas de cultivar.

Los programas de recuperación de variedades antiguas tienen un gran mérito, y seguro que solucionan una parte del problema, pero lo más gordo tiene que ser resuelto con nuevas variedades. Me parece que fue Einstein el que dijo que no se puede resolver un nuevo problema con viejas soluciones. El cambio climático es un nuevo problema, que precisa de nuevas variedades de uva.

España es líder mundial en la publicación de papeles científicos, pero algo menos relevante en llevar esa inteligencia a cosas prácticas. No hemos desarrollado, que yo sepa, una sola nueva variedad de uva. Las variedades PIWI, que son nuevos cruces más resistentes a plagas co-

mo el mildiu, son cosa de alemanes e italianos, y están diseñadas para sus climas.

Pienso que valdría la pena que movilizáramos ese gran potencial intelectual que tenemos en nuestros centros de investigación, con el mandato de crear nuevas variedades de uva, cien por cien españolas, diseñadas para afrontar los problemas de nuestros viñedos y poder producir gran calidad en nuestros territorios. Que eso es lo que cuenta, no las majaderías de estar casados con variedades que no pueden rendir lo que necesitamos.

Los franceses, que sufren el clima igual que nosotros, ya cambiaron hace años sus reglas para las denominaciones de origen. Ahora autorizan que se planten nuevas variedades, denominadas de adaptación climática y ambiental, hasta en un diez por ciento de la superficie plantada.

En este país, ya saben que hay mucho guardián de esencias, que se oponen a la gran ofensa de reemplazar Tempranillo y compañía por variedades nuevas. Como si Tempranillo fuera algo imprescindible. Como si hubiera estado siempre ahí. Como si no fuera un problema más que una oportunidad en muchísimos sitios.

Tempranillo, y cualquier otra variedad, ni es una mascota ni parte de la historia ni nada fundamental. Es una variedad domesticada que funciona cuando funciona. Tan reemplazable con ventaja como lo son las de tomate o las de manzana.

Si nos casamos con algo, que sea con el territorio. No hagamos la tontería de casarnos con variedades de uva. ■

Cambios en Cariñena, Penedés y VT Castilla

Desalcoholizados y ecológicos

En la entrega reciente de cambios en las normativas de las denominaciones de origen destacan dos novedades. Cariñena será la primera denominación de origen española que incluya vinos parcialmente desalcoholizados y Penedés la primera en la que todos los vinos saldrán al mercado certificados como ecológicos.

En julio pasado el BOE daba luz verde a la solicitud del cambio en el reglamento de condiciones de la DO Cariñena para incorporar vinos blancos, rosados y tintos desalcoholizados, que deberán presentar una graduación entre 0,5 y 8% vol. de alcohol. De paso, se modifican las descripciones organolépticas de los vinos y se hace obligatorio el tratamiento del viñedo con feromonas para combatir determinadas plagas y evitar la aplicación de productos químicos.

En mayo se aprobó el nuevo pliego de condiciones de la DO Penedés, que incorpora bastante novedades. Además de cambios en los parámetros químicos y la descripción de los vinos, destaca la obligatoriedad, a partir de la cosecha '25, de que los vinos estén certificados como ecológicos. Además, se incluye un nuevo tipo de vino, *vino dulce de Malvasía de Sitges*, y se eliminan normas específicas aplicadas a las variedades Forcada y Moneu.

Finalmente, la IGP Vinos de la Tierra de Castilla ha eliminado la mención, como unidad geográfica menor, de Campo de Calatrava, comarca calificada como denominación de origen en febrero de 2024.

Bebidas con trampa Comerciantes gafos

Hubo un tiempo en el que estafeteros, contrabandistas y otros piratas se definían a sí mismos como *comerciantes*, cuando en realidad podrían ser calificados al menos como *gafos* más o menos listos. Algunos de esos aprovechados han caído en manos de las autoridades en dos procedimientos diferentes. En la *operación Alduo*, la Guardia Civil ha descubierto las maniobras de dos de ellos que distribuían desde Rioja Baja vinos falsificados como rioja. Se aclara que «no son bodegueros ni productores de vino amparado bajo la DOC Rioja», pero habrían introducido en el mercado nacional e internacional miles de botellas fraudulentamente reetiquetadas, falseando tanto su procedencia como su categoría, según informó el medio digital nuevecuatrouno.

Aún más ambiciosos son los implicados en la *operación Gallagher*, montada por la Guardia Civil (su famosa Unidad Central Operativa-UCO) y la Agencia Tributaria contra un organización liderada por tres ciudadanos españoles que operaba en España, Portugal y Holanda.

En este caso no se trataba sólo de falsificación de bebidas alcohólicas sino de la construcción de una trama para eludir el pago de impuestos en la comercialización de bebidas. Empresas interpuestas, testaferros, facturas falsas y otros trucos que están de actualidad en diversos sectores, para defraudar al fisco nada menos que cerca de 69 millones de euros entre 2018 y 2024. En redadas realizadas en distintos puntos se ha detenido a ocho personas y se ha intervenido dinero en efectivo, cuentas bancarias y objetos de lujo, incluido un yate.

CODORNIÚ, EN VENTA

El fondo de inversión Carlyle, propietario del 68 por ciento del grupo Codorníu, ha encargado al Banco Santander y Morgan Stanley el estudio de posibles ofertas para vender su participación en el holding bodeguero, que cuenta con 15 bodegas en España, Argentina y Estados Unidos y atesora unas tres mil hectáreas de viñedo. Carlyle compró esa parte mayoritaria del grupo en 2018 y después incorporó las bodegas de la familia del que nombró director general, Ramón Raventós. La intención es vender la totalidad del grupo, en el que hay nombres apetitosos, como Bodegas Bilbaínas y la propia casa del cava junto a otras que se valoran como una rémora y que habrían estado en venta casi desde el momento de la adquisición.

¿PUNTO FINAL?

El proyecto de denominación de origen Viñedos de Álava, impulsado desde 2016 por la Asociación de Bodegas de Rioja Alavesa (ABRA), o al menos por una parte de sus miembros, vive una lenta pero constante agonía judicial. La resolución del Tribunal Supremo del 11 de junio rechazando el recurso de casación de ABRA contra la sentencia del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco del 5 de noviembre pasado tiene el perfil de certificado de defunción. El alto tribunal justifica el rechazo porque «no se acredita una supuesta notoriedad de vinos que se conozcan como Viñedos de Álava ni una realidad diferente a la de Rioja Alavesa».

CRECIMIENTOS

No todo son números negativos en el mundo del vino. Algunos crecen, como la Federación Española del Vino, que ha dado la bienvenida a dos nuevos ilustres miembros, Dominio de Pingus (Ribera del Duero) y la centenaria riojana R López de Heredia Viña Tondonia. Sin salir de Rioja, crece la nómina de parcelas calificadas como viñedo singular con cuatro nuevos nombres, que se unen a los 162 reconocidos desde que se creó esa figura, en 2019.

COOPERATIVA RESUCITADA

Pepe Raventós, responsable de Raventós i Blanc, ha aparcado su proyecto inicial de reconstruir una vieja bodega en su finca de Can Sumoi, dedicada a elaborar vinos tranquilos DO Penedés, y ha tomado otra vía más directa aunque tal vez no menos difícil. Ha resucitado la cooperativa de Aiguamurcia, situada al pie del Montmell, la sierra en la que se encuentra la finca Can Sumoi. El edificio, uno de los muchos diseñados en las comarcas catalanas por César Martinell, fue construido a principios del siglo pasado y llevaba cuatro décadas fuera de uso.

NOMBRES

Raquel Pérez Cuevas, miembro de la familia propietaria de Bodegas Ontañón y presidenta de Grupo Rioja, es desde el pasado 24 de junio presidenta del consejo regulador de la DOC Rioja. El enólogo Diego Orío, procedente de Bodegas Tobía, asumirá en 2026 el puesto de director técnico del grupo Olarra; relevará a Javier Martínez de Salinas, que se jubilará después de dirigir la enología del grupo desde 1998. Antonio Serrano, presidente de Bodegas San Valero, ha sido nombrado presidente del consejo regulador de la DO Cariñena; sustituye a Antonio Udide. Fabrice Ducceschi ha sido nombrado en julio director general de Familia Torres; aporta una larga experiencia en el sector de alimentación, con cargos en empresas como Albacora Alimentos, Adam Foods y Nutrexpresa. Tal vez por aquella conocida proclama «¡Viva el vino!», voceada en un acto público cuando era presidente del Gobierno, Mariano Rajoy ha sido distinguido con un reconocimiento por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas «por su apoyo constante al sector del vino».



LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS



SE VEÍA VENIR
SALVADOR MANJÓN

Políticas incoherentes

Desde el sector vitivinícola se hace muy difícil mirar hacia el verano con algo más que no sean preocupaciones. Hundas inquietudes por un futuro que se antoja inestable, con grandes retos a afrontar y un entorno errático y, por lo general, desfavorable. Dicho lo cual, hay que entender que estamos hablando de vino, o de vitivinicultura, y que, por tanto, lo de un entorno poco favorable y grandes retos en el horizonte forma parte de su propio ADN.

Tampoco deberíamos pasar por alto su marcado carácter agrario, a pesar de que las bodegas, más de cuatro mil en nuestro país, se consideren industrias. Pues la filosofía de la inmensa mayoría de ellas mantiene esas señas de identidad tan propias de los agricultores como son la prudencia, el conformismo o la humildad, entre otras. Lo que, sin duda, les otorga un enorme plus de resiliencia, pero les resta otro tanto de asumir algunas necesidades como pudieran ser la de romper con el pasado, tomar riesgos o la mirada hacia conceptos rompedores en el diseño de nuevos productos, presentaciones, mensajes, etcétera.

Sin embargo, también hay que reconocer que otra de las cosas que ha venido caracterizando a este sector ha sido el ir tanto descompasado con la imagen que proyectaba. Pues, si bien la bonanza de los primeros años de este siglo, donde proliferaban las bodegas, algunas de ellas diseñadas por los despachos de arquitectura más prestigiosos del mundo. Acompañaba un boom por el envasado de los vinos, inundando de nuevas referencias los cada vez más numerosos y extensos lineales de los supermercados; incluso en algunos casos de la mano de pequeños incrementos en los precios, apenas unos céntimos, pero que suponían un alto porcentaje ante los bajos precios a los que vendíamos nuestros vinos.

Se proyectaba una imagen de bonanza, prosperidad y ostentosidad que poco o nada tenía que ver con el propio sector y sí con la llegada de inversores ajenos al vino, que buscaban ese halo de reconocimiento social que su boyante actividad no les proporcionaba.

Ahora, con grandes conflictos geopolíticos, cambios en el orden mundial, economías que amenazan con períodos de recesión en países considerados locomotoras mundiales; el sector vitivinícola debe lidiar con sus propios problemas, que le vienen del lado del cambio en los hábitos de consumo y el relevo generacional, tanto en la producción como en el consumo, en este resbaladizo escenario.

Y, aunque muchas son las situaciones que cambiarán en un plazo muy corto de tiempo, otras muchas deberán esperar que el tiempo vaya poniendo las cosas en su lugar para comenzar a ver resultados. Especialmente todas aquellas relacionadas con el ámbito social, donde la acción/reacción suele ser muy lenta en el tiempo.

No hay la más mínima duda de que el sector acabará adaptándose a los nuevos hábitos de consumo, a las nuevas preferencias, a las nuevas condiciones climáticas de más altas temperaturas que demandan bebidas más frescas... A todo lo que una sociedad fuertemente cambiante le vaya exigiendo. Como tampoco, que en el camino se quedarán algunas, las más ineficientes, las de economías planteadas bajo condiciones sociales actualmente superadas y que no han sabido evolucionar. Pero el sector vitivinícola saldrá fortalecido.

A diferencia de otras ocasiones, la Comisión Europea se ha mostrado preocupada y ocupada por esta situación y parece estar dispuesta a tomar medidas. Así el comisario de Agricultura presentaba una serie de medidas que bajo el nombre de *Paquete Vino* aspira a recoger las propuestas surgidas desde los principa-

pales países productores de la Unión Europea agrupados bajo el *Grupo de Alto Nivel*.

Son medidas que, sin entrar en detalles tediosos para la mayoría de ustedes, pretenden llevar a cabo esa adaptación a los cambios sociales que tan nefastas consecuencias han tenido sobre el consumo mundial de vino. Y que, con total seguridad, resultarán insuficientes para la mayoría de operadores, tanto como excesivas para aquellos otros países y sectores sociales que sólo ven en el vino una bebida alcohólica a perseguir y demonizar.

Política, esta de perseguir al vino, que parece haber sido la escogida por nuestro Gobierno, en cuya mesa del Consejo de Ministros se sientan algunos que le han declarado la guerra abierta al Vino. Sin más argumento y sin más contemplación que su contenido alcohólico. Obviando aspectos sociales, económicos, culturales, demográficos, climáticos y otros tantos que lo hacen totalmente diferente de aquellas bebidas destiladas y con alta graduación.

Un ambiente bajo el que todos los colectivos contrarios al consumo de vino encuentran el escenario perfecto para cuestionar los resultados de los estudios científicos que lo avalan como beneficioso en la prevención de algunas enfermedades, especialmente aquellas relacionadas con patologías cardiovasculares. Un consumo moderado de vino (dos copas al día), en las comidas y siempre bajo un estilo de vida saludable, que sería aquel acompañado de una dieta mediterránea y ejercicio físico diario. Por no mencionar aquellos beneficios que genera en nuestras relaciones sociales. ■

LOS EMPINADOS, CAMINOS DEL ENÓLOGO



Viña Salceda Pico Palomares '24

TINTO

VIÑA SALCEDA

ZONA: DOC RIOJA

VARIEDADES: 72% TEMPRANILLO,
28% GRACIANO

CRIANZA: 12 MESES EN BARRICAS
DE 225 L. (70% DEL VINO) Y FUDRE
EVOLUCIÓN: 2034-2035. PRECIO: 45 €

95 Quien contrata los servicios del enólogo David González tiene ciertas seguridades: una de ellas es una garantía de calidad en los vinos a partir de una interpretación moderna de las viñas; otra es la elaboración de vinos blancos singulares; y la tercera es que, seguramente por su origen montaraz (procede de la comarca burgalesa de Covarrubias), tiene cierta tendencia a trepar por los montes en busca de viejas viñas de zona fresca. Así lo ha hecho en sus dos singladuras riojanas anteriores y no parece que vaya a cambiar de idea. Tras su aterrizaje en el grupo Chivite, ha surcido de nuevo los empinados caminos de las sierras riojanas y ha tardado poco en presentar sus propuestas: abrieron camino Viña Salceda blanco sobre lías, La Relanilla, vino de pueblo de Laguardia, y siguen dos nuevas etiquetas de vinos de paraje, Cabezaparda, varietal de Garnacha que procede del Alto Najarilla, paisaje bien conocido por el enólogo, y Pico Palomares, de otro territorio familiar, los pagos más elevados de la Sonsierra. La elevada proporción de la difícil Graciano aporta energía y carácter a un tinto pensado para durar. Nariz profunda, concentrada pero expresiva, con muchos matices bien expuestos entre los que destacan aromas minerales (tierra fresca) y de monte bajo, especiados y de frutillos silvestres. Bien armado en la boca, con cuerpo y centro consistente, taninos firmes pero no rudos, fresca acidez bien arropada, sabroso, equilibrado, expresivo y sofisticado en aromas. Muy largo.

LA FINCA POR BANDERA



Postals d'Espiells '24

BLANCO

FINCA ESPIELLS

ZONA: DO PEÑEDÉS

VARIEDADES: 56% XAREL-LO,
44% GARNACHA BLANCA

EVOLUCIÓN: 2027-2028. PRECIO: 12 €

93 El grupo Juvé & Camps, formado por la casa matriz en vinos espumosos de la DO Cava (de momento), Finca Espiells para vinos tranquilos de la DO Penedés y Pagos de Anguix en la DO Ribera del Duero, siempre puso el acento en el viñedo propio, pero de manera especial tras la incorporación de la Finca Espiells, donde está la mayor parte de sus más de 160 hectáreas de viña propia y que alberga también la moderna bodega de elaboración. Con la llegada de estrellas de la enología, como José Manuel Pérez Ovejas en la bodega castellana y José Hidalgo Camañ en la catalana, se incide en esa filosofía pegada al terreno. El primero ya desplegó toda una familia de especialidades. Hidalgo, recién llegado, tampoco ha perdido el tiempo y, mientras se reestructura la amplia gama de cavas, ha lanzado tres vinos blancos, Viver d'Espiells, varietal de Malvasía de Sitges, Can Rius d'Espiells de Xarel-lo, y Postals d'Espiells, Xarel-lo y Garnacha Blanca. Destaca el tercero por la buena alianza de las dos variedades más importantes de la viticultura catalana (con permiso de otras, autóctonas en alza, como la propia Malvasía de Sitges, y foráneas, al menos estancadas en cuanto a presencia, caso de Chardonnay). Clasicismo que no se proyecta a un vino de corte muy actual, moderado en potencia aromática pero con muchos matices de frutas blancas, florales, cítricos y minerales (yodo). Con prestancia en la boca, cierta solidez, frescura (viva acidez bien arropada) y equilibrio, seco y sabroso, amplio y con carácter en los aromas de boca y en un posgusto amplio favorecido por un ligero y grato toque amargo de salida.

NUEVOS HORIZONTES



Proventus 12 meses '23

TINTO. LAGAR DE PROVENTUS

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: TEMPRANILLO

CRIANZA: 30% RACIMOS ENTEROS;

12 MESES EN BARRICA, 12 EN BOTELLERO

EVOLUCIÓN: 2030-2031. PRECIO: 20 €

94 Circunstancias externas, caso del fallecimiento de Fernando Remírez de Ganuza, socio e impulsor de la bodega, o las dificultades ya superadas de La Europea, el otro socio de referencia, en sus lares mejicanos de Jesús Mendoza y Cristina Remírez de Ganuza, y otras internas, como la propia evolución en el perfil de los vinos, restó foco de atención a aspectos importantes, como la acumulación de viñedo o la exploración de nuevas referencias, como el blanco o la colección que denominan viñedos históricos, producto de viñas seleccionadas que aparece una vez y no tiene continuidad en la gama, aunque da pistas sobre el camino que sigue Pedro Albar, tercer socio, gerente y enólogo de la casa. O este Proventus 12 Meses, que aún va a convivir un tiempo con el otro Proventus crianza. Sale con etiqueta genérica y quiere marcar un nuevo estilo dirigido a otro tipo de consumidor, momentos de consumo, incluso condiciones (pensado para beber más fresco) y precio (20 € la botella o 4 € la copa). Plantea un estilo fresco, más cosmopolita y menos pastoso que el ribera más convencional. Lo proclaman los aromas de frutillos negros maduros pero no sobremadurados, con recuerdos vivos de zarzamora y arándano, tonos minerales, balsámicos y gestión prudente de la madera de crianza, que no resta frescura y aporta matices finos. Cuerpo medio, con relieve tánico sin puntas, centro lleno y carnoso y buena acidez, madera conjuntada, sabroso, equilibrado, franco y directo en aromas de boca, con protagonismo de los recuerdos de vendimia fresca, sana y madura.



LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS



Ars Collecta Codorníu Josep Raventós '15

CAVA BRUT GRAN RESERVA. CODORNIU

ZONA: DO CAVA. VARIEDADES: PINOT NOIR, CHARDONNAY, MACABEO, XAREL-LO Y PARELLADA
CRIANZA: MÍNIMO 5 AÑOS EN RIMA
EVOLUCIÓN: 2029-2030. PRECIO: 35 €

95 Bruno Colomer, enólogo de Codorníu, despliega en la gama de cavas Ars Collecta toda una serie de propuestas que exponen la respuesta de las diferentes variedades a la larga crianza en rima. En este caso se mira al pasado, en un homenaje al creador del cava hace 150 años que incluye la trilogía varietal clásica, y a la vanguardia, con larga crianza y participación de las dos variedades francesas que mejor resultado dan en el espumoso, sobre todo la tinta Pinot Noir, mejor en las burbujas que en los vinos tranquilos. Complejidad y finura en un cava bien ensamblado y bien desarrollado pero que guarda frescura en unos aromas frutales que dan relieve al bouquet de larga crianza, y en un paso de boca elegante, fluido y suave, con fina burbuja, equilibrado, sabroso, amplio, de elegante presencia.



Alma de Castaño '23

TINTO. BODEGAS CASTAÑO

ZONA: DO YECLA. VARIEDAD: MONASTRELL
CRIANZA: 4 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
EVOLUCIÓN: 2027-2028. PRECIO: 13 €

88 La familia Castaño experimentó con todas las variedades que intuían que podían adaptarse a las duras condiciones del Altiplano Levantino, acentuadas en el paisaje a ratos lunar de Yecla. Después, apostó por variedades locales, como Garnacha Tintorera. Sin embargo, siempre ha mantenido el culto a la variedad local por excelencia, la tinta Monastrell, hilo conductor en la mayor parte de su amplia y cambiante gama de vinos. Pocas veces una marca es tan idónea para un vino basado en la uva que es el alma de la casa. Prudente dosificación de la crianza para reforzar y no enmascarar los rasgos varietales interpretados en clave de frescura tanto en la nariz (frutos negros, flores, monte bajo) como en un paso de boca vivo, con alguna punta rústica de taninos enteros, sabroso y, sobre todo, frutal.



Blum by Laus '24

ROSADO. BODEGAS LAUS

ZONA: DO SOMONTANO. VARIEDAD: GARNACHA
EVOLUCIÓN: CORTO PLAZO. PRECIO: 9 €

91 Son malos tiempos para los catadores de vino. Llegan a oleadas productos que pretenden esquivar la publicidad negativa que recibe el vino (desalcoholizados total o parcialmente) y otros que buscan caminos para atraer nuevos consumidores (vía aromas, azúcares, carbónico...). En general se confirma la sospecha de que se trata de elementos de tortura para el sufrido catador, de tal manera que se agradece en lo más profundo cuando uno de esos productos sospechosos ofrece alguna calidad. Bodegas Laus, la filial de Enate que parece llamada a buscar nuevas fórmulas, ha lanzado una de esas excepciones. Blum by Laus es un vino pequeño y comercial, con burbujas y toque dulce, pero con limpieza y que, al menos, huele a vino. Aporta la fruta de la Garnacha y el desenfado de un producto que no tiene otra pretensión que ser grato.



Abalón '24

BLANCO. BODEGAS SIAH

ZONA: DO VALDEORRAS. VARIEDAD: GODELLO
CRIANZA: 5 MESES SOBRE LIAS
EVOLUCIÓN: 2030-2031. PRECIO: 14,50 €

96 Aquel preclaro político que, entre otras ocurrencias, clamó contra la elaboración de vinos de Albariño fuera de Rías Baixas, se removerá en su mausoleo si le llegan noticias de la emigración de variedades gallegas a distintas zonas de la región, de fuera de la región e incluso del resto del planeta. La uva Godello se ha reivindicado por fin después de años de ser la eterna promesa y vive un momento dulce de popularidad. Después de ir a su tierra con un excelente ribeiro, la enóloga Isabel Salgado ha caído en el nuevo pecado del Godello con una muestra más de su maestría. Vino con carácter, frescura y finura, rico en matices aromáticos apenas desarrollados todavía. Excelente paso de boca, con cuerpo y centro ligeramente cremoso alegrado por perfecta acidez, seco, sabroso, equilibrado y gustoso pero, sobre todo, expresivo, singular y muy fino en los aromas de boca.



Jean Leon MO-23 '23

TINTO. JEAN LEON

ZONA: DO PENEDÉS. VARIEDAD: MONEU
CRIANZA: 11 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y FUDRES DE 2.200 L.
EVOLUCIÓN: 2028-2029. PRECIO: 15 €

91 Mientras dirige Jean Leon, donde acaba de cambiar las presentaciones de los vinos, Mireia Torres no descuida el gen experimental de la familia y, ya que tiene a mano las novedades que aportan desde su juventud las variedades de uva recuperadas, desgrana vinos experimentales de aparición única en los que exponer ese nuevo carácter. El tinto de Moneu, noveno de la colección, muestra el potencial de una de las más prometedoras uvas recuperadas y su buena disposición ante el nuevo clima. Frescura a raudales en una nariz amplia, con recuerdos de frutillos, flores azules, especias frescas y monte bajo. Enérgico pero no salvaje en la boca, con relieve y nervio, cuerpo medio, taninos firmes y buena acidez, centro sólido, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca, larga persistencia frutal.



Unzu '24

BLANCO. UNZURRUNZAGA & CHIVITE

ZONA: VT 3 RIBERAS. VARIEDAD: CHARDONNAY
CRIANZA: 40% FERMENTADO EN BARRICA; 6 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LIAS
EVOLUCIÓN: 2028-2029. PRECIO: 25 €

94 Igual que las plataformas más estables, el proyecto de Julián Chivite se sustenta en tres patas: la experiencia de 50 años del vinatero, el acuerdo con la cooperativa de Cintruénigo para seleccionar las tres parcelas de 25 años y la asesoría de Valérie Lavigne, experta en blancos, como buena alumna de Denis Dubordieu, que intervino en la creación de los Chivite 125. En esa línea va el nuevo Unzu blanco, buen compañero del estupendo rosado inicial. Frescura y riqueza en matices para un vino que está joven y tiene buen futuro en el medio plazo. Aromas frutales de buena madurez enriquecidos con notas de medida crianza y toque mineral. Lleno en la boca, con cierto cuerpo y textura ligeramente cremosa alegrada por una viva acidez, fresco, sabroso, amplio en aromas, estilizado en el grato discurrir en la boca.



Dominio de Elbio '22

TINTO. DOMINIO DE ELBIO

ZONA: DO RIBERA DEL DUERO
VARIEDADES: 85% TEMPRANILLO, 10% CABERNET SAUVIGNON, 5% MERLOT
CRIANZA: 6 MESES EN BARRICAS DE 225 L.; UNA PARTE EN FUDRE DE 3.500 L.
EVOLUCIÓN: MÁS DE 2035. PRECIO: 40 €

97 Hace tiempo que el grupo Chivite contaba con una parcela de viñedo en un lugar privilegiado (zona de altura en el municipio de La Horra) de la Ribera burgalesa. Por las circunstancias que atravesó la empresa, no hubo más vino que alguna aparición puntual. La creación de Dominio de Elbio, aún sin bodega propia, viene a solventar esa curiosa situación. Dos vinos, Dominio de Elbio y Salvio, ambos de buen nivel, un punto más profundo y refinado el primero, que es también el de vida más larga. Rico en matices aromáticos que aún va a desarrollar, con marcados tonos florales y de monte bajo. Estructura, solidez y energía en la boca, equilibrado, con cuerpo y relieve tánico firme, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca, largo final frutal, floral y mineral.



Diamante de Graciela '17

DULCE. BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS

ZONA: DOC RIOJA. VARIEDAD: VIURA
CRIANZA: 24 MESES CON SUS LIAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
EVOLUCIÓN: HASTA 2033-2034. PRECIO: 18 € (37,5 CL.)

89 La nueva etapa de esta bodega histórica se caracteriza por una doble apuesta. El turismo del vino es aportación de la modernidad, pero en los vinos se opta por perfiles clásicos. Tintos madurados al límite, blancos con largas crianzas y la recuperación de los semidulces y dulces, también con notables crianzas y con proyección de futuro. Hay que decir que a veces los signos externos, caso de la calidad del tapón, dan pistas sobre las pretensiones de duración del vino; otras veces despistan, como en este caso la botella poco apta para apilar en un botellero. El contenido es un vino limpio y directo, ya con cierta complejidad sobre los tonos de barrica; grato paso de boca, vivo y de fino dulzor compensado por fresca acidez, suave, fluido, amplio en aromas, buen final.



Joaquín Rebolledo '24

ROSADO. BODEGAS JOAQUÍN REBOLLEDO

ZONA: DO VALDEORRAS. VARIEDAD: MENCÍA
EVOLUCIÓN: HASTA 2026. PRECIO: 11 €

89 El fundador de la bodega exploró en los años ochenta las posibilidades de las variedades internacionales en boga. No cuajó el ensayo pero parece que el ánimo innovador quedó impreso en la bodega, lo que se plasma en mil botellas de vino rosado. Se presenta como el primer rosado de la DO Valdeorras, lo que es cierto aunque antes hubo alguno elaborado en la zona pero sin el amparo de la denominación de origen. Como las redes parecen hechas para el insulto, se ha provocado una polémica, que, al menos, sirve para dar publicidad al vino. Variedad de Mencía que se separa de la moda de los rosados muy pálidos mientras se entrega a cierto carácter comercial. Variedad, con recuerdos de fresa ácida y frutillos negros, recuerdo mineral y floral. Un toque dulce le resta prestancia aunque facilita el paso de boca, centro carnoso, bien dotado de sabores, final frutal, ligero toque de hoja de higuera de salida.



Protos Parcela de Sallana '24

ROSADO. BODEGAS PROTOS

ZONA: DO CIGALES
VARIEDADES: 70% TEMPRANILLO, 20% GARNACHA GRIS, 10% ALBILLO
CRIANZA: 30% DEL VINO ENVEJECIDO EN BARRICAS DE GRAN TAMAÑO, 5 MESES SOBRE LIAS
EVOLUCIÓN: HASTA 2026. PRECIO: 12 €

91 Tres zonas, tres bodegas especializadas, tintos en la DO Ribera del Duero (donde hay tres bodegas de elaboración y un proyecto potente de viña en la zona soriana), blancos en la DO Rueda y rosados en la DO Cigales. Y, en todas, desarrollo de nuevos vinos. La novedad en Cigales es el cuarto vino, tres rosados diferentes y unclarete. En este caso, entra en el concepto de vino de viña única, la parcela que le da nombre, donde se da una fórmula varietal singular, que incluye Garnacha Gris, variedad de gran interés. Muy fino en la nariz, donde ya transmite sensaciones de frescura que se confirman en un paso de boca ligero y fluido, muy suave, seco, sabroso, serio.



Enate Gewürztraminer '23

DULCE. ENATE

ZONA: DO SOMONTANO
VARIEDAD: GEWÜRZTRAMINER
CRIANZA: FERMENTADO Y 12 MESES EN BARRICAS DE ROBLE
EVOLUCIÓN: HASTA 2033-2034. PRECIO: 14 € (50 CL.)

87 La DO Somontano quedó como uno de los reductos, quizás el más destacado en España, de la variedad centroeuropea, convertida en una de las uvas blancas características de la comarca aragonesa. Hasta ahora, quedaba para dar vinos jóvenes, con fragancias florales y especiadas que anuncian dulzores que no siempre se confirman. Enate produce desde sus inicios uno de esos vinos, que se venden en su juventud y suelen crecer en la botella. Ahora llega una propuesta más cosmopolita, dulce y con aparente proyección de futuro, en línea con los grandes traminer internacionales. Perfumado, como marca la uva, con tonos florales adornados con un fino toque de hidrocarburos. Moderado dulzor, fresco y muy suave, textura fluida y un punto cremosa, amplio.



Orballo

BLANCO. BODEGAS LA VAL

ZONA: DO RÍAS BAIXAS
VARIEDAD: ALBARÍNO
CRIANZA: 4 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LIAS FINAS
EVOLUCIÓN: 2026-2027. PRECIO: 8 €

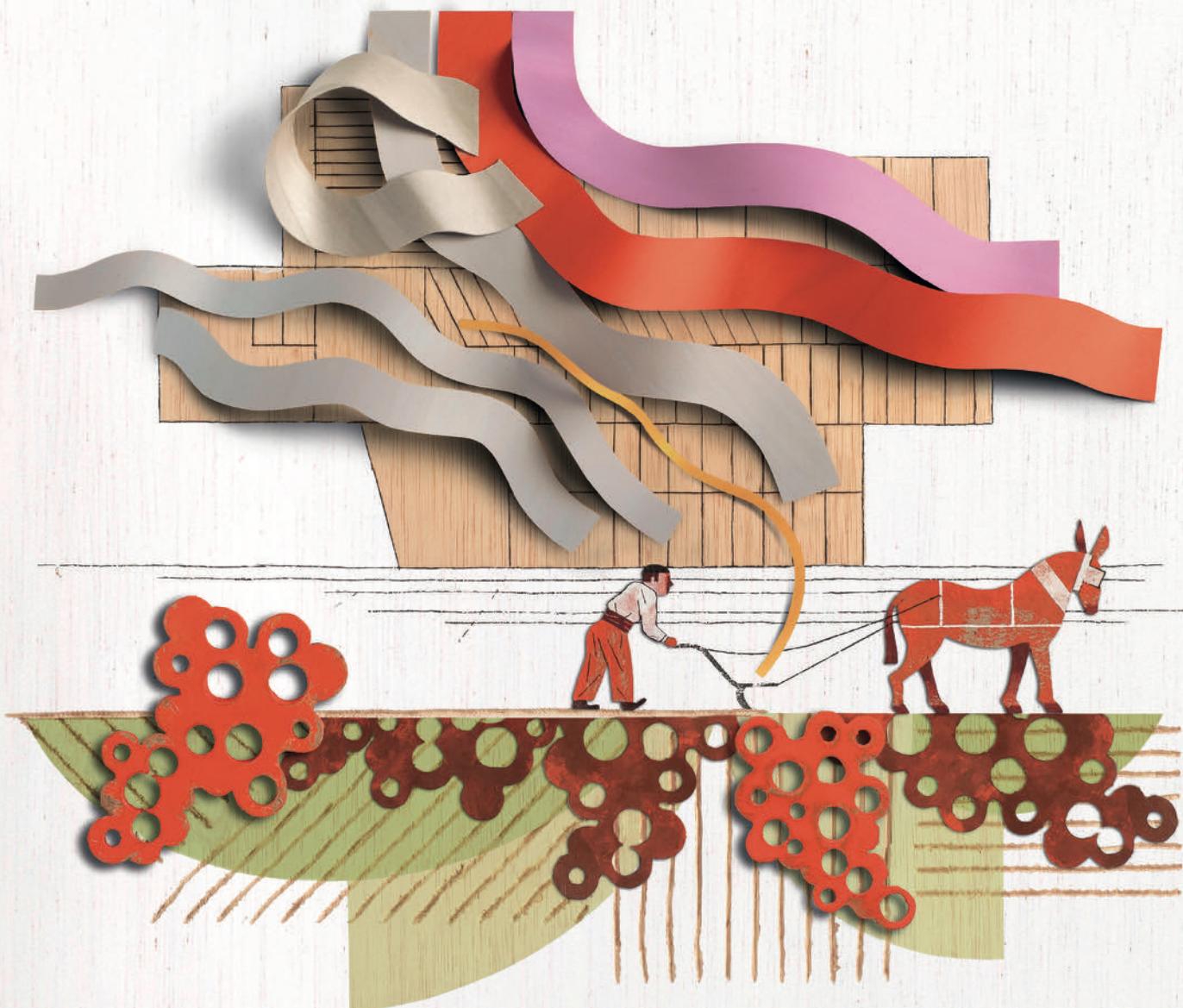
89 La integración de esta bodega en el grupo que lidera la riojana CVNE supuso un cambio radical, y no muy afortunado, en las etiquetas y parecía que una reducción en el catálogo de vinos de la casa. Ambos reproches se han contestado con la aparición de dos nuevas referencias, un varietal de Treixadura y Orballo, con una etiqueta mucho más alegre y atractiva que las del resto de la gama. Por presentación y por su precio amable parece destinado a nuevos consumidores, pero no queda en el perfil comercial con el que suelen torturar a esos segmentos. Carácter varietal bien definido y con buena intensidad; aromas frutales, cítricos y florales, notas de frutas de hueso. Serio en la boca, cuerpo medio-ligero, suave y fluido, viva acidez bien arropada, seco y sabroso, expresivo y varietal en los aromas de boca con fino toque de yodo, bastante largo, frutal.



LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

Risk All

Arriesgar desde 1858 nos ha llevado
a ser el mejor viñedo del mundo.



HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

THE BEST VINEYARD
IN THE WORLD **2024**

Gana una
#ExperienciaRiskAll



www.risk-all.com

Cien años de un histórico MESTRES BRINDA CON LA ALTA GASTRONOMÍA

EL ARTE, LA GASTRONOMÍA, EL ACENTO EN EL PASO DEL TIEMPO Y LA COMPLEJIDAD DE LAS LARGAS CRIANZAS DE SUS CAVAS HAN MARCADO EL CENTENARIO DE LA PRIMERA VENDIMIA, EN 1925, PARA ELABORAR VINOS ESPUMOSOS DE LAS TRADICIONALES CAVAS MESTRES. ESOS VINOS BURBUJEANTES SE ESTRENARON EN EL MERCADO TRES AÑOS DESPUÉS.

Para Joan Aura, el propietario-gerente de estas cavas de Sant Sadurní d'Anoia, celebrar el centenario supone un reto hecho realidad. A la vez, remarca que «hemos sabido tener paciencia». Joan Aura explica que siempre han entendido los vinos espumosos como un vino, poniendo el acento en la textura y en la complejidad que les da el paso del tiempo. A la vez, no tiene dudas de que el cava es, al cien por cien, el vino «más versátil» gastronómicamente hablando. Entiende que «la grandeza» del cava reside en su «polivalencia» a la hora de maridar «con todos los platos de todas las cocinas del mundo».

Su hijo David, que dirige el departamento de exportaciones, destaca la voluntad de seguir creciendo «sin perder nuestra identidad». Por su parte, el director comercial, Jaume Vial, manifiesta que «Mestres quiere seguir liderando el camino de los espumosos más gastronómicos», y que «preservar nuestro legado y profundizar en el carácter de la marca



manteniendo el espíritu pionero es nuestro objetivo».

Hoy elaboran en torno a las 150.000 botellas anuales priorizando las largas crianzas, de las que exportan un 18 por ciento del total a 22 países de todo el mundo. Su objetivo es alcanzar unas ventas internacionales del 25 por ciento en los próximos cinco años e incorporar pequeños viñedos a su patrimonio vitícola. Pretenden que ello les permita ganar «una mayor diferenciación».

Mestres se ha querido maridar con la alta restauración española para celebrar los cien años transcurridos desde que cosecharon sus primeras uvas destinadas a elaborar vinos espumosos. Las cavas del corazón neurálgico de Sant Sadurní d'Anoia escogieron el restaurante

Esperit Roca, de Sant Julià de Ramis, para armonizar sus espumosos con platos creados especialmente para la ocasión por algunos de los chefs más destacados de España. No han faltado a la cita los hermanos Joan, Josep y Jordi Roca, de El Celler de Can Roca de Girona, Paolo Casagrande y Joan Carles Ibáñez, de Lasarte de Barcelona, Elena Arzak y Shua Ibáñez, de Arzak de San Sebastián, Cristóbal Muñoz y Fernando Moret, de Ambivium de Peñafiel, Carlos Casillas, de Barro de Ávila, Albert Adrià y Frederic Oliva, de Enigma de Barcelona, Hideki Matsuhisa y Roberto Vicente, del también barcelonés Koy Shunka, Javier Vergara y Kristell Monot, de Mugaritz de Errenteria, y Gastón Acurio, del restaurante Astrid & Gastón de Lima.





Durante la jornada, se sirvieron añadas históricas de Mestres, procedentes de su prestigiosa bodega de larga crianza, incluyendo botellas de más de cuarenta años. Fue un menú maridado memorable e irrepetible que se festejó bajo el lema de *Homenaje al Tiempo*.

En el marco de la celebración del centenario también se presentó una cubitera-obra de arte creada para la ocasión por el escultor autodidacta Xavier Medina Campeny, autor de las esculturas que coronan las torres de los Evangelistas de la Sagrada Familia. David Aura, responsable de exportación y representante de la 30^a generación de la familia propietaria de Mestres, destacó durante la celebración que «el regalo del tiempo nos da textura, aroma y sabor, que son parte intrínseca de Mestres». Y también ha afirmado que para Mestres «el vino es cultura, territorio y gastronomía». Y tuvo palabras de agradecimiento a su abuela

Elena Mestres Sagués, que ha asistido al centenario y de quien David Aura ha dicho que «nos ha dado la fuerza tranquila».

Por su parte, el sumiller y jefe de sala de El Celler de Can Roca, Josep Roca, quiso recordar la figura de Antonio Mestres Sagués, como «un visionario y un genio algo loco». Para Josep Roca, el centenario de Mestres como elaboradores de vinos efervescentes supone «cien años de historia dorada del mundo de los espumosos».

TREINTA GENERACIONES

La tradición vitivinícola de la familia Mestres se remonta a 1312, cuando se establecieron en lo que hoy es la plaza del Ajuntament de Sant Sadurní d'Anoia, marcando el inicio de una saga familiar con treinta generaciones «dedicadas en cuerpo y alma» al vino. Aunque la familia ya era propietaria de viñedos y comerciaba con cereales y vinos, no fue hasta 1861 que Rosa Mas i Rovira, viuda de Antoni Mestres Mir, inauguró la bodega y empezó a embotellar vino con el apellido de la familia. En 1607 se produce un punto de inflexión con el surgimiento de la finca Mas Coquet, «un lugar emblemático que sería testigo del florecimiento de la tradición vinícola de los Mestres».

Sin embargo, el verdadero punto de partida de las cavas Mestres se sitúa en 1925, cuando Josep Mestres Manobens realizó la primera vendimia destinada a

la elaboración de vinos espumosos, «sentando las bases de lo que con el tiempo se convertiría en una de las bodegas más prestigiosas en la creación de estos vinos efervescentes elaborados siguiendo el método tradicional». En 1928 estrenaron en el mercado sus primeras botellas de vino espumoso. Desde entonces, la familia Mestres se ha especializado en la creación de espumosos de larga y muy larga crianza desafiando el paso del tiempo.

Con el lanzamiento del Visol y su registro como brut nature en 1948, Mestres revolucionó el momento de consumo de los espumosos. Se le bautizó como Visol remarcando, en catalán, que sólo se elabora con vino, sin adición de licor de expedición. En la década de los cincuenta del siglo pasado, la bodega dio un giro cualitativo significativo de la mano de Antonio Mestres Sagués. Apostó por las largas crianzas con el Clos Damiana y el Mas Via. Antonio Mestres fue una figura capital en el devenir y en el carácter de la marca. Con una pasión por la gastro-



nomía y el vino sin límites, innovó e impregnó los vinos futuros de Mestres. En 1960 obtuvieron el sello *elaborado en cava* del Ministerio de Agricultura.

La entrada en el capital de la familia Aura-Mestres en 1997, evitando la subasta de todas las propiedades y marcas tras hacerse cargo de las deudas, significó la salvaguarda de la propiedad. Joan Aura se alojó en un hotel de Barcelona con Antonio Mestres la noche antes del día fijado para la subasta, y decidieron bajar de sus habitaciones por la escalera y no por el ascensor para evitar cualquier contratiempo que les impidiera llegar a la cita que provocara que Mestres cambiara de manos. ■



Vino en pareja Bacán y Cupido

TRAS MUCHOS DE LOS PROYECTOS VINÍCOLAS MÁS INTERESANTES CON LOS QUE CONTAMOS EN NUESTRA GEOGRAFÍA DESCUBRIMOS UNA HISTORIA PERSONAL, DE COMPROMISO EN PAREJA, FUERA Y DENTRO DE BODEGA. «EL AMOR MUEVE EL MUNDO», SE DICE. Y NOSOTROS NOS PREGUNTAMOS: Y EL MUNDO DEL VINO... ¿TAMBIÉN?

TEXTO: VANESA VIÑOLO



Ias alianzas entre familias del vino, al igual que sucede en todas las empresas de carácter familiar, han existido desde siempre. Solo hay que recordar cómo los apellidos de las grandes casas del cava se han entrelazado desde hace siglos en alianzas infinitas, o pensar en las dinastías del marco de Jerez, también unidas y reunidas en matrimonio generación tras generación.

Pero aquí queremos hablar de proyectos personales, de enólogos de formación que deciden unir sus vidas y, en muchos casos, tras años trabajando en otras bodegas, apuestan por dar forma a un proyecto en común. De crear, en resumen, vinos en pareja.

Quizá ahí radica la diferencia, en esa especialización que ha vivido el mundo del vino en las últimas décadas y que ha llevado a la universidad a jóvenes con y sin vínculo previo con el sector vitivinícola. Hombres y mujeres que deciden encaminar su futuro laboral hacia la enología, algunos con una historia familiar previa, en muchos casos con padres o abuelos viticultores, y otros novatos en estas lides. Esa es una de las diferencias que podemos encontrar frente a los antiguos enlaces del vino.

Pero otra, y no menos importante ni decisiva, es el de la todavía reciente y determinante incorporación de la mujer al trabajo a nivel profesional y de forma remunerada porque, de la otra manera, hemos estado ahí siempre. Y es que en el mundo rural el papel de la mujer en la vitivinicultura se ha silenciado durante siglos. Las esposas eran esa parte invisible del trabajo, en la viña y en la bodega, donde muchas veces no aparecían ni en los papeles. Y, sin embargo, en los momentos más duros, en esas épocas de guerras y de posguerras en las que muchos hombres, desgraciadamente, desaparecieron, fueron las mujeres las que quedaron al frente y mantuvieron vivos los negocios.

Con los nuevos tiempos (que ya no son tan nuevos, ciertamente) llegaron las enólogas, las directoras técnicas, las gerentes, visibilizando su labor y formando parejas del vino de igual a igual.

Si a ello sumamos el empuje que, a partir de los años noventa, hizo que los



más valientes y emprendedores se atrevieran a montar bodega propia, podremos ir trazando un enriquecedor mapa de vino en pareja. Aquí hemos recopilado algunas de esas perseverantes parejas del vino que han apostado por unir enología y vida en común creando nexos de vino.

Aba Solleira Ribeira Sacra dual

Emilia Gómez lleva la Ribeira Sacra en la sangre, ya que sus padres son de dos pueblos de allí. Tras estudiar Ingeniería Técnica Agrícola en su Ourense natal, marchó a Logroño en 2002 para completar la licenciatura en Enología. Carlos Rodríguez, por su parte, es navarro, de Larraga, famosa por ser uno de principales puntos de viveros de vid de España. «Crecí entre cepas y mis primeros jornales, en mi época de estudiante, fueron precisamente trabajando en los viveros familiares de mis primos», nos comenta.

Tras estudiar Ingeniería Agrónoma en Pamplona y cursar un Erasmus en la Facultad de Enología de Udine (Italia), en 2002, se traslada a Logroño a estudiar la Licenciatura de Enología y allí conoce a

Emilia. «Desde entonces, nuestra vida ha seguido un camino compartido, con dos hijos, Edurne y Fabián, y con proyectos que reflejan nuestra pasión común».

Afrincados en Oyón (Rioja Alavesa), además de crear Aba Solleira, la bodega más occidental de la Ribeira Sacra, están recuperando una bodega centenaria de Haro, asentada sobre calados del siglo XVI. Su primera añada, la de 2024, ya está en barricas. «Siempre sentimos la necesidad de tener un espacio propio donde plasmar nuestra visión del vino, un proyecto que nos permitiera expresarnos con total libertad –nos explica Carlos–. Empezar desde cero implica mucho esfuerzo, tiempo y dedicación, pero también la emoción de ver cómo el sueño toma forma».

Alzania Navarra en familia

José Manuel Echevarría y María Sáenz-Olazábal son los propietarios de la bodega navarra Alzania. Enólogos de formación, se conocieron estudiando Enología, antes de existir la Licenciatura, en lo que era el Magister en Viticultura y Enología de La Universidad de La Rioja.



«María –nos comenta José Manuel– venía de estudiar Biología y yo Ingeniería Agrónoma. Realmente fue una etapa maravillosa, donde conocimos a otros grandes amigos, que hoy siguen también trabajando en el vino por varias zonas de España. María estaba trabajando por entonces en CVNE (Haro) y yo en Bodegas Castillo de Monjardín. Fueron unos años donde cogimos experiencia, visión del sector y cierto *callo*, para ya decidir embarcarnos en nuestro propio proyecto».

Y así surge su *nino*, Alzania, desde el deseo de hacer vinos personales, diferentes a lo que se estaba haciendo por entonces en Navarra. Veinticinco años después siguen siendo un referente de calidad del vino navarro. Un cuarto de siglo que les ha dado para contar numerosas anécdotas. De entre ellas, José María recuerda una en especial: «en un viaje a la feria de Vinexpo Hong Kong, conocimos a un importador chino y le caímos tan bien que nos invitó a su casa con su mujer, hijos, abuela... en su ciudad. Nos llevaba por las tiendas haciendo regalos, quería que durmiéramos allí... vamos, que casi creímos que nos querían secuestrar. Nos daban abrazos y apretones de manos, cuando ningún chino hacía eso con nadie. La gente no se lo podía creer. Y por supuesto, nos compró vino. Unos meses después vino a la bodega, dándonos abrazos».

Alegre & Valgañón Riojanos perseverantes

Alegre & Valgañón son Óscar Alegre y Eva Valgañón. Una pareja de riojanos que han apostado, contra viento y marea, por hacer unos vinos diferentes, que han enamorado a la crítica desde su primera añada. La vena vírica viene por la parte de Eva, ya que la familia de Óscar no estaba vinculada con la viña, aunque son de Alfaro. La de Eva sí, proceden de la Rioja Alta, de un pueblo cercano a Haro, y son ya varias las generaciones de viticultores que trabajan las viñas: padres, abuelos, tíos, primos... Eva recalca el papel de la mujer en el campo: «mi abuela y mi madre, hacían las comidas y luego por la tarde se iban a vendimiar. No manejaban el tractor, pero estaban sosteniendo el día a día de la familia, aunque al final era como que la bodega era solo de los hombres». Ahora las parejas participan de igual manera, el papel de la mujer se ha visibilizado.

Ambos estudiaron agrícolas pero en aquel momento, a finales de los años noventa, les parecía imposible hacer vino propio o tener una bodega. Al terminar la carrera, y, aunque habían estudiado dos especialidades diferentes, coincidieron haciendo un curso en la Universidad del Sacro Cuore de Piacenza, muy conocida por la investigación agrícola.

Eran los dos únicos logroñeses del grupo y surge el amor. «A la vez nos cambia un poco la visión que teníamos de las bodegas, porque estando allí, conocemos a un chico coreano, una persona super bohemia, que tenía un Ford Taurus y conducía fatal, con la que nos dedicamos a viajar por Génova, por pueblecitos como Manarola, que acaban en un desfiladero con todas las viñas cayendo al mar, tipo Ribeira Sacra... Esos recuerdos de visitar la Toscana, la zona de Barolo, alguna bodega, de cosechero



 ALEGRE & VALGAÑÓN

pequeño, pero que elaboraba sus vinos, los etiquetaba y los embotellaba en su propia casa. Eso no se veía en Rioja y nos hizo pensar que a lo mejor nosotros también podíamos hacer una pequeña bodega». Y así fue.

Tras varios años trabajando en diferentes aspectos del mundo del vino y en diversas bodegas, en el año 2010, coincidiendo con el embarazo de su primer hijo, comienzan con su proyecto de Alegre & Valgañón, que va tomando forma poco a poco hasta que a partir de 2014 deciden tomárselo más «en serio» y Eva empieza a dedicarse al cien por cien a su proyecto.

«Nos hemos podido ir haciendo con viñas arrendadas y con proveedores y, además, en el año 2018 surge la posibilidad de comprar una bodega que vendían en el pueblo, Sajazarra, que era la antigua bodega de Florentino de Lecanda, que llegaron a ser dueños de Ramón Bilbao». Muy preocupados por mantener la biodiversidad, Eva es fanática de la viticultura regenerativa, que puso en mar-



cha en 2019 en sus viñedos. Una todo terreno que, como nos comenta, hace un poco de todo. «Tienes que ser asesor, hacer los papeles, ser técnico, electricista, bodeguero, viticultor...».

Con tres hijos en común, la sucesión parece asegurada, aunque aún es pronto. «Es un oficio bonito. Con tanta incertidumbre en el mundo, estar apegado a la tierra y poder vivir de ella es algo que se agradece, muy básico y muy natural. Crear paisaje nuevo, recuperar un oficio que cada vez está más deteriorado, porque el viticultor cada vez está menos motivado, y poder hacerlo desde el punto de vista de la naturaleza, del paisaje, es emocionante».

Casa Balaguer Recuperar variedades

Marta Ribera y Andrés Carull son Casa Balaguer. Andrés ha sido, desde niño, un apasionado de ese campo valenciano en el que sus abuelos cultivaban frutales, cítricos, uvas de mesa... Originario de un pueblecito a 40 kilómetros de Villena, no tuvo ninguna duda al elegir sus estudios, graduándose en ingeniería agrícola por la Politécnica de Valencia, compaginándolos con su pasión por la música. Marta, por su parte, es una apasionada de la naturaleza. Sus bisabuelos eran viveristas, tenían un vivero en Villena.



Compañeros de clase, empiezan a salir en la Universidad y a ser pareja. En el año 2008, deciden pasar unos meses en Francia, para así estudiar francés y realizar una vendimia en la zona de Burdeos, lo que fue el punto de inflexión real para arrancar tanto su proyecto de vida como el profesional.

«Decidimos volver de Francia para empezar un pequeño proyecto donde

elaborar algo de vino por nuestra cuenta y hasta el día de hoy» –nos comenta Andrés–. Nace así Vinesen, apostando por variedades autóctonas, mayormente en agricultura ecológica. «En el año 2017 nos vemos ante la necesidad de tener que movernos. El anterior propietario de Casa Balaguer nos propone comprar la finca, la bodega, y dar continuidad a su proyecto». Así apuestan por una filosofía continuista «en cuanto al trabajo respetuoso con el entorno, a nivel de agricultura ecológica, e incluso dando un paso más hacia la agricultura biodinámica».

Andrés y Marta se proponen desde ese momento devolver la finca a su estado varietal original, ya que se habían arrancado muchas viñas viejas, de variedades locales, por culpa de la moda de las internacionales. Buscan esas uvas que aún podían encontrarse muy diseminadas en el valle entre Iberia y Zama, haciendo identificaciones genéticas en la Universidad Politécnica de Valencia, seleccionando, reinjertando y replantando 18 de las 33 hectáreas de viñedo que tienen.

Con tres hijos a los que han inoculado la pasión por la naturaleza, han sabido transmitir el amor por esta finca tan especial en la que dan rienda suelta a su manera de entender el vino, desde la raíz.



Casa Rojo Desde Tokio, con amor

José Luis Gómez y Laura Muñoz no se conocieron en la universidad ni tienen un pasado en común vinculado al vino. Lo de José Luis y Laura fue, simplemente, un flechazo. Se conocieron en Tokio, mientras él trabajaba para una bodega española y ella visitaba Japón por temas vinculados con el mundo de la política, al que pertenecía. Y desde entonces están juntos. «Así que todo empieza en Japón –comenta Laura– porque además lo primero que montamos fue una importadora de vinos españoles en Tokio, ya que conocemos en profundidad este mercado. La filosofía de Japón la hemos incorporado mucho a nuestra empresa, por cómo cuida el detalle, por esa búsqueda de la perfección dentro de los procesos que es parte de nuestra filosofía».

Pero el sueño de José Luis, del que Laura pronto se contagió, era crear sus propios vinos. Así que decidieron formarse en enología y viticultura y empezar a buscar el lugar perfecto de nuestra geografía para elaborar esos vinos soñados que tenían en su cabeza. Han elaborado en Rioja, en Priorato, en Ribera del Duero y en su querida Jumilla, donde «comenzamos un proyecto de Monastrell que nos enamoró».

Así se asientan en estas tierras, de las que procede Laura, y crean su primera bodega, a la que recientemente se ha sumado su otro gran sueño, tener bodega propia en Ribera del Duero. «Nosotros siempre hemos pensado elaborar vinos con un pensamiento global e internacional; hemos pensado en qué vinos elaborar, cómo hacerlos, cómo presentarlos, pensando en Tokio, en Nueva York, en Londres, en México DF...».

Jumilla y Ribera del Duero han sido los lugares escogidos finalmente para crear bodega, «nos hemos dado cuenta de que hay dos grandes Españas a nivel internacional. Una es la mediterránea, donde tenemos un clima cálido, trabajamos principalmente con la Monastrell y con la Garnacha, con vinos de perfil mucho más suave, delicado, aromático; y luego tenemos la atlántica continental, donde está ese Valladolid, donde está Ribera del Duero, donde están todos esos vinos más concentrados, más estructurados».



Más Que Vinos Dos románticos del vino

Margarita Madrigal y Gonzalo Rodríguez llevan toda una vida juntos. Se conocieron trabajando en la bodega ribereña Valduero, en 1987. Gonzalo era el enólogo y Margarita había comenzado sus prácticas. Cuando Gonzalo marcha a Rioja con Barón de Ley, Margarita se queda en Valduero y es, en esa distancia, cuando se hacen novios. Después vendrá su asesoría enológica con base en Rioja, y durante estos años, mientras trabajan para Remírez de Ganuza, conocen a su socia en Más Que Vinos, Alexandra Schmedes.

«A finales de los noventa –nos comenta Madrigal– hubo una época muy buena para el vino. Pero el vino que se hacía y al que nosotros estábamos acostumbrados, era un vino de una característica muy internacional. Entonces, un comprador sueco nos pide que le hagamos uno con un corte diferente, de otro lugar». Y piensan en Toledo, una zona poco conocida en aquel momento, «sin vinos de referencia», que supone, además, un

punto de retorno a los orígenes. Porque de allí, del pueblo de Dos Barrios, es Gonzalo, y tiene viñedos y una bodega antigua familiar datada en 1851, que comienzan a rehabilitar con mimo.

Así nace Más Que Vinos, y en 1999 elaboran su primer vino propio juntos: Ercavío Tempranillo '99 con seis meses de barrica. Después, en 2001, vendría su top, La Plazuela, que ve la luz en 2004. Muy preocupados por eso que ahora se llama sostenibilidad, están muy involucrados en el territorio, en recuperar y mantener vivo el patrimonio, tanto en esa bodega que es un tesoro, con un lagar más que centenario, como conservando las viñas del pueblo: «las cultivamos de forma ecológica, orgánica, respetando, intentando conservar todas las viñas viejas que tenía la familia, también ayudando a las de los de tíos, de los primos...».

Viñas de variedades locales, otra de sus obsesiones: «fuimos de los primeros que confiamos en la Airén, que casi estaba ya desapareciendo de nuestra comarca, o de la Malvar (...) la gente nos

miraba extrañada, no entendía que viñeramos de Rioja y apostásemos por las variedades de aquí».

Una pareja de románticos, sin duda, que han sabido transmitir su pasión a la siguiente generación, ya que su hijo también ha estudiado Ingeniería Agrónoma y está trabajando en una bodega australiana. «Si como enólogo, el vino es tu pasión, tu vida, pues imagínate en pareja. Desde que te levantas, duermes y sueñas, es todo vino, es todo viñas, es todo bodega».

Una pasión que les persigue a todas partes. Cuenta Gonzalo que iban de viaje en el coche, obsesionados por un dilema ligado a las fermentaciones que no dejaba de rondarles la cabeza. El otoño estaba en todo su esplendor, con la belleza de las hojas virando al ocre y ellos no pudieron seguir conduciendo. Pararon el coche en la cuneta, sacaron del maletero los pesados libros de consulta que llevan consigo a todas partes y allí, entre las viñas, se pusieron a buscar la solución. Sin duda, de ahí, surgió un vino pensado desde la viña.

Mélida Wines Amor transoceánico

Subiendo la cuesta del castillo de Peñafiel hacia Olmos de Peñafiel, encuentras una pequeña pedanía, Mélida, con poco más de una veintena de habitantes, de donde son los padres de Silvia y Miriam Herrera, las hermanas Mélida Wines. Silvia y Miriam, ambas formadas en Enología, con la ayuda de su padre y más adelante de Fernando Valenti, el marido de Miriam, también enólogo, van dando forma poco a poco a este proyecto que es un poco un legado, una forma de preservar un lugar de esa España vaciada condenada a desaparecer.

«Le empezamos a dar forma en 2017, reconstruyendo, reformando la casa para hacer funcional la bodega...». Aunque no tienen viñedo propio, funcionan mediante convenios a largo plazo con viticultores, «principalmente señores que ya no trabajan la viña porque se han jubilado y no pueden seguir con el trabajo diario. Nos hacemos cargo de esas parcelas y las trabajamos nosotros. Hasta tenemos aproximadamente unas tres hectáreas de viñas centenarias. El resto, de un total de 17 hectáreas, son parce-



las de entre 40 y 60 años». Mayoritariamente el viñedo es de Tinto Fino, con un pequeño porcentaje de otras variedades locales minoritarias.

¿Y cómo llegan a entrecruzarse las vidas de Miriam, pucelana, y Fernando, argentino? Su historia comienza en Burdeos, donde Miriam estaba estudiando el Máster de Enología y se animó a buscar hispanohablantes en un grupo de Facebook vinculado al mundo del vino. Así formó una pandilla en la que conoció a Fernando. Y desde entonces, hasta ahora. Unidos por las redes y el vino, éste está presente en todos sus ámbitos.

Fernando nos cuenta cómo, hasta su hija Olivia, respetó la vendimia a la hora de nacer. «El último mes de gestación de mi hija mayor, Olivia, Miriam estuvo fantástica –nos cuenta Fernando–; de hecho, se subía a los depósitos a pisar la uva y todo. Terminamos de prensar los depósitos, metió todos los vinos en barricas y al día siguiente nos fuimos a comer a un indio a Valladolid. En un momento dado empezó a encontrarse rara y es que estaba de parto». Está claro que Olivia es hija de la vendimia, de pura cepa.

Rodero y Barona El futuro de Ribera

Aunque Beatriz Rodero y Francisco Barona crecieron a escasos 20 kilómetros

de distancia, las vidas de estos ribereños de pro no se cruzan hasta 2005. Y lo hacen en Burdeos, cuando un amigo común les presenta cuando Beatriz está en esta ciudad para estudiar la carrera de Enología. «Y allí nos conocimos –nos cuenta Beatriz– en la Facultad de Enología de Burdeos, cursando la misma carrera en la misma clase y en el mismo pupitre. El roce hace el cariño y en diciembre de 2005 empezamos nuestro noviazgo hasta hoy». Casados desde 2013, tienen dos hijos, Lucía y Francisco, de 11 y 9 años.

En junio de 2008 se licencian como enólogos, Francisco viaja a Napa a elaborar en Hartwell la vendimia 2008 y Beatriz empieza a llevar la dirección técnica de la bodega familiar, Bodegas Rodero.

Aunque cada uno tiene su proyecto, Beatriz en Bodegas Rodero y Francisco con su vino homónimo (tras una década trabajando en Dominio de Basconcillos), como experiencia conjunta, aunque para terceros, en 2009 elaboraron el Klein Constancia en Ciudad del Cabo.

«Ambos teníamos muy claro que nuestro futuro profesional iba a estar ligado a las viñas y el vino. Y por qué no, en un futuro, a lo mejor podemos sacar un vino juntos. No estamos cerrados a nada, siempre nos hemos respetado y apoyado mutuamente, y ese posiblemente ha sido el secreto del éxito».



La fórmula de la Coca-Cola

Todas estas parejas «enológicas» lo tienen claro. Como en general en gran parte de las facetas de la vida, compartir, crear ciertos espacios privados es esencial, aunque luego las decisiones importantes se tomen en equipo. Debatar, consensuar, pero con áreas de trabajo diferenciadas en el día a día, son imprescindibles para una relación de calidad y sostenible en el tiempo. Aunque también nuestras parejas reconocen que en proyectos tan artesanos y personales como son la mayoría de ellos, «la flexibilidad y adaptabilidad son claves», como señala Carlos de Aba Solleira.

Zonificar los trabajos y saber los puntos fuertes de cada uno son igualmente importantes para poder trabajar en pareja. Curiosamente, las virtudes de cada uno sí parecen conocer géneros. Las mujeres suelen ser descritas por sus parejas masculinas como trabajadoras, metódicas y organizadas, mientras que la flexibilidad, creatividad y el empuje suelen ser características más predominantes en la sección masculina.

Laura y José Luis, de Casa Rojo, lo describen de una manera muy gráfica. «Ella es el cerebro y yo soy el músculo –nos dice José Luis–. En una empresa hace falta tener muchas veces templanza, prudencia, reflexión, pero también creo que es necesario estar en una evolución constante, no puedes permanecer estático, tienes que estar constantemente innovando, evolucionando. Y quizás ese rol lo lleve un poco más yo».

Esos roles colaborativos, siempre desde el respeto y la plena confianza, base en todas las relaciones. Como señala José Manuel Echevarría, de Alzania: «algunos días no son precisamente de happy wine, pero el pleno apoyo mutuo hace que todas esas cosas se superen».

Lo de no llevarse el trabajo a casa es una utopía y aunque muchos optan por

que el ordenador no entre en casa y hablar de otras cosas, como nos comenta Rodríguez, de Aba Solleira, «nuestros viajes a Ourense, de más de cinco horas en coche, se convierten en auténticas sesiones de brainstorming y reunión de trabajo, interrumpidas, por supuesto, por los niños: «Me aburro», «mamá, quiero agua», «papá, falta mucho»...

Entonces, ¿existe una fórmula mágica para el éxito, una fórmula de la Coca-Cola para que todo encaje? Si existe dicha fórmula, nuestras parejas del vino no la conocen. Como señala Carlos de Aba Solleira, «No hay recetas mágicas, pero sí unos principios fundamentales: respeto, paciencia, empatía y reconocimiento mutuo. En cualquier relación, ya sea de pareja o de trabajo, estos valores son esenciales. En nuestro caso, como somos pareja y además trabajadores y emprendedores en un proyecto personal, hay que aplicar esos principios... pero multiplicados por tres. ¡O por diez! Al final, lo más importante no es solo hacer vino juntos, sino seguir disfrutando del camino, creciendo y soñando juntos».

Muchas ilustres parejas del vino se nos han quedado en el tintero, como la formada por René Barbier y Sara Pérez Ovejero y su Venus La Universal; o la compuesta por Rodolfo Bastida, director técnico de las bodegas de Zamora Company, y Concha Andreu, actualmente senadora del PSOE por La Rioja. Yolanda García Viadero (enóloga de Bodegas Valduero) e Íñigo Manso de Zúñiga (enólogo que asesora numerosas bodegas), Mikaela Rubio y Aurelio García y su proyecto conjunto de Bobal, José Gil y Vicky Fernández, de Vignerons de la Sonsierra... son solo algunos ejemplos de lo rico y extenso de este mapa de enología en pareja. Sin duda, habrá que elaborar un «Vino en pareja segunda parte».

Por el momento, quedémonos con algunas de estas historias. Porque detrás de los vinos con alma y con corazón, esos que tanto nos gustan, encontraremos, en muchas ocasiones, vivencias como las que nos han contado estos verdaderos románticos del vino. Historias escritas a la par y desde un proyecto en común que trasciende la individualidad, como el propio vino trasciende a sus creadores. ■





Rosados de guardar Romper prejuicios

EL VINO ROSADO SE HA UNIDO AL DINAMISMO QUE ILUSTRA EL DEVENIR DE LOS DISTINTOS TIPOS DE VINO EN LOS ÚLTIMOS AÑOS. TAL VEZ NO SEA EL MEJOR MOMENTO DEL VINO EN GENERAL NI DEL ROSADO EN PARTICULAR, PERO, QUIZÁ POR ESO MISMO, LOS PRODUCTORES BUSCAN PROPONER NUEVOS ESTILOS A UNOS CONSUMIDORES QUE SELECCIONAN CADA VEZ MÁS LOS TIPOS DE VINOS Y LOS MOMENTOS DE CONSUMO.

TEXTO: A PROENSA

Según los últimos datos, parece que el consumo de vino tinto remonta algo en un mundo que sigue bajo la ola de los vinos blancos y espumosos. Mientras tanto, rosados y generosos mantienen con esfuerzo posiciones a base de creación de nuevos productos, como los modernos (con reparos) rosados pálidos o los vinos de pasto en las bodegas de generosos.

Y emerge una nueva tipología, la de los vinos total o parcialmente desalcoholizados. Un capítulo este último que ha puesto en un brete a los frikis de la *no intervención*, los llamados vinos naturales y similares, que guardan silencio ante unos preparados que requieren intervención a fondo para retirar alcohol y sustituirlo por algún producto que cubra el vacío.

En el caso de los rosados parece que la moda rosa, apoyada en esos vinos de escaso color que querían seguir la estela del presunto éxito de los provenzales, fue flor de un día. En el mundo el consumo de rosado permanece con pocas variaciones en torno a los dos mil millones de litros al año; en España ni siquiera se notó esa moda salvo en un maravilloso desarrollo de una nueva generación de vinos que apuestan por la calidad y proponen perfiles desconocidos por caminos distintos. En esa retirada de la ola rosa quedan vinos de gran interés, sobre todo cuando se busca energía que permita el envejecimiento y una longevidad impensables hace muy pocos años en este capítulo de la enología.

Romper viejas inercias

Es un segmento en el que se repite el esquema que ha regido la elaboración de blancos en los últimos años. Se trata de romper dinámicas antiguas en todos los sentidos: en la elaboración, que en los productos de élite parte de viñas cultivadas pensando en rosados y en la bodega dejan de ser subproductos, obtenidos de las viñas más jóvenes, de porciones de vendimia menos agraciadas o del sanguíneo grado de tintos.

En los mejores rosados, adscritos o no a la moda de los vinos casi sin color o que abandonaron el rosa para adoptar tonalidades de piel de cebolla, se selec-





La cata Más sobrios y más finos

Los mejores rosados actuales parecen haber renunciado a las fragancias comerciales que duran unas pocas semanas. Los tonos florales, los de palote o chuché de fresa, son tan perfumados como tecnológicos, con un poderío aromático que dura poco, a veces unas pocas semanas después del embotellado.

El rosado moderno es algo más sobrio en cuanto a potencia aromática pero ofrece más matices y se ciñe a los perfiles de la variedad, de forma directa o con los matices de las distintas crianzas. Se mantienen las dos tendencias cromáticas, con vinos de colores más intensos, a veces cerca de los límites del tinto, que sustentan su estructura y volumen en la propia extracción obtenida por el contacto de pocas horas con los sólidos del fruto, en ocasiones raspón incluido para aportar mayor frescura y consistencia.

Enfrente, los rosados pálidos, con frecuencia con apenas matiz cromático (los vinos que se definían como acerados), casi nunca con tonos rosas, preferentemente con colores piel de cebolla. En estos casos el escaso extracto original se compensa con la glicerina que aporta la intervención, en ocasiones importante, incluso mayoritaria a veces, de variedades blancas, o con el volumen obtenido del contacto con las lías y su removido.

En la cata se han seleccionado los vinos que aparentan buenas condiciones para vivir más de un año en la botella. Se descartaron otros de indudable calidad pero de vida más corta.



Flor de Muga '24

BODEGAS MUGA
DOC RIOJA
GARNACHA
FERMENTACIÓN Y 4 MESES SOBRE LÍAS FINAS EN TINO DE ROBLE. 21 €

93 Serio, expresivo, vivo y con vida por delante. Aromas de fruta roja madura, tonos de flores frescas, monte bajo y maderas finas, fondo mineral (hierro). Sólido y suave, fresco, fluido, seco, sabroso, equilibrado, expresivo, largo.



La Huella de Aitana '24

GONZALO CELAYETA ESCUDERO
DO NAVARRA
GARNACHA
FERMENTACIÓN Y 4 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICA
8.000 BOTELLAS. 11.50 €

93 Amplio, potente, fresco. Mucho carácter varietal en la nariz; frutas rojas en sazón, tonos florales, de monte bajo (hierbas aromáticas), y mineral de hierro. Excelente equilibrio, fresco, suave, fluido, seco, sabroso, amplio, largo.



THM '21

BODEGAS TIHOM
DOC RIOJA
GARNACHA
FERMENTACIÓN Y 11 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, CON RETIRADA TRIMESTRAL DE PARTE DE LAS LÍAS. 8.000 BOTELLAS. 23 €

93 Apenas manchado pero con prestancia, fino. Franco y sugestivo en la nariz, delicados matices de fruta roja madura, flores azules, mineral de hierro y monte bajo, fondo lácteo. Cuerpo medio, centro lleno, fresco, suave, seco, serio, vivo.



Unzu '24

UNZURRUNZAGA & CHIVITE
VT 3 RIBERAS
GARNACHA
5 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 15 €

93 Volumen y frescura en la mejor tradición del rosado navarro. Aromas de fruta rojas maduras, notas de fresa ácida y flores frescas, fondo mineral (hierro). Equilibrado, con cuerpo y centro carnoso, seco, fresco, suave, sabroso, frutal.



Victoria '24

BODEGAS JOSÉ PARIENTE
VT CASTILLA Y LEÓN
GARNACHA, TEMPRANILLO Y VIognier
4 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS. 16 €

93 Excepcional trabajo con las lías. Aromas potentes de frutas de hueso bien maduras, notas florales, de frutas rojas y de hierbas aromáticas. Con cuerpo y textura cremosa alegrada por una buena acidez, suave, seco, sabroso, fresco.



Chivite Colección 125 Gran Vino Rosado '23

J CHIVITE FAMILY ESTATES
DO NAVARRA
GARNACHA, SYRAH Y TEMPRANILLO
FERMENTACIÓN Y 6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 12.500. 30 €

92 Pionero de los rosados premium y la nueva crianza en barrica. Francos aromas de fruta madura matizados por notas ahumadas y un toque discreto de crianza. Con cuerpo y cierta solidez, fresco, seco, equilibrado, sabroso, expresivo, vivo.



Dominio de Unx '24

BODEGAS SAN MARTÍN
DO NAVARRA
GARNACHA
SANGRADO. 8 €

92 El sistema tradicional navarro proporciona color y volumen. Aromas frutales, recuerdos de frutas rojas y fresa ácida, marcados florales y monte bajo. Carnoso, suave, fluido, buen equilibrio de acidez, seco, amable, sabroso.



Gurdos '24

GORDONZELLO
DO LEÓN
PRIETO PICUDO
MADREO. 60.000 BOTELLAS. 11,25 €

92 Bordea territorios de tinto en algunos aspectos pero tiene frescura y buen discurrir en la boca. Dominan aromas frutales, ligeros matices herbáceos y florales. Sólido, con cuerpo, vivo, fresco, sabroso, expresivo en aromas.



La Huella de Aitana Cuvée Zen '21

GONZALO CELAYETA ESCUDERO
DO NAVARRA
GARNACHA
FERMENTACIÓN Y 8 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICA DE 500 L. 1.500 BOTELLAS. 26 €

92 Maduro, desarrollado. Nariz delicada, con aromas de cierta complejidad, finos pero no muy intensos; recuerdos de fruta roja madura, especiados, monte bajo y flores secas. Fluido, muy suave (sedoso), fresco, seco, cuerpo medio, amplio.



La Miranda Secastilla '23

VIÑAS DEL VERO
DO SOMONTANO
GARNACHA
4 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS. 11 €

92 Buena gestión del roble, con prestancia. Sugestivos aromas de fruta roja madura, tonos florales y de monte bajo, fondo mineral con notas de roble nuevo. Cierta estructura, cuerpo medio, viva acidez, seco, sabroso, amplio.



Muga '24

BODEGAS MUGA
DOC RIOJA
GARNACHA Y VIURA
FERMENTACIÓN Y 16 SEMANAS SOBRE LÍAS FINAS EN TINO DE ROBLE. 9,50 €

92 Fresco, vivo, de trago largo y grato. Nariz intensa, con dominio de tonos de fruta fresca y madura, tonos florales, herbáceos frescos, fondo tostado. Cuerpo medio-ligero, muy suave, fluido, seco, fresco, frutal en aromas, largo final.



Primer Rosé '24

MARQUÉS DE MURRIETA
DOC RIOJA
MAZUELO
FERMENTACIÓN Y 6 MESES SOBRE LÍAS EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN. 7.000 BOTELLAS. 36 €

92 Con energía, crece con el tiempo. Singulares aromas frutales, notas de monte bajo y florales, tonos de frutillos de ribazo bien maduros y mineral (humus, grafito). Con volumen y nervio, fluido, suave, seco, sabroso, amplio, largo.



Protos Clarete '24

BODEGAS PROTOS
DO RIBERA DEL DUERO
75% TEMPRANILLO, 15% ALBILLO, 10% GARNACHA UNAS SEMANAS SOBRE LÍAS. 7,50 €

92 Clásico en su aspecto, muy frutal. Aromático, con sensación de frescura; recuerdos de fruta roja madura, tonos florales, ligera nota de hoja de higuera. Con volumen y fresca acidez, centro carnoso, suave, seco, sabroso, amplio.



Sió '24

BODEGA RIBAS
VT MALLORCA
GARGOLLASSA
4.000 BOTELLAS. 20 €

92 Carácter y frescura varietal, rosado con recorrido futuro. Aromas frutales y florales con un toque de hinojo y de hierbas aromáticas mediterráneas. Cuerpo medio, centro carnoso, viva acidez, suave, seco, frutal, largo.



Viña Sastre Marcelina '24

BODEGAS HERMANOS SASTRE
DO RIBERA DEL DUERO
TEMPRANILLO
6.000 BOTELLAS. 12,50 €

92 Clásico, a pecho descubierto, sin crianza pero gran vitalidad. Aromas frutales francos y finos, tonos de fresa ácida y zarzamora, toque floral. Con cuerpo y nervio, carnoso, fresco, suave, seco, sabroso, muy frutal en aromas, largo.



XR Rosé de Marqués de Riscal '24

BODEGAS DE LOS HEREDEROS DEL MARQUÉS DE RISCAL DOC RIOJA
GARNACHA Y VIURA
22,30 €

92 Buen presente y cierto futuro, con nervio y finura. Aromas de fruta roja en sazón, notas florales, herbáceas frescas y minerales (tierra viva). Muy buen paso de boca, cuerpo medio, centro lleno, suave, fluido, fresco, seco, serio.



Abadal Nurva '24

BODEGAS ABADAL
DO PLA DE BAGES
60% MANDÓ, 25% SUMOLL, 15% PICAPOLL NEGRE
2-3 MESES EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS, 10% DEL VINO
3 MESES EN BARRICA DE 500 L. 12 €

91 Reivindica las uvas autóctonas, con excelente resultado. Fino carácter frutal, protagonismo de recuerdos de frutillos negros y flores azules. Fluido y suave, fresca acidez, centro lleno, seco, sabroso, equilibrado, amplio y fino en aromas.





cionan viñas y variedades, se trata la vendimia con el objetivo del rosado y se aplican las más delicadas técnicas enológicas. Y es que el rosado no ha dejado de ser el vino más desnudo, el que carece de recursos para disimular el mínimo defecto, como esos trajes muy ceñidos que no admiten una verruga o un michelín traidor.

La vanguardia ha prescindido de afeites aromáticos, como los comerciales recuerdos de chuches de fresa que a duras penas se mantienen hasta el verano siguiente a su cosecha. Se buscaron primero fórmulas para obtener y conservar los aromas frutales propios de cada variedad y, enseguida, para aportar matices a esos aromas. Para ello se miró a los tipos vecinos, al tinto y al blanco, ambos en sus aplicaciones enológicas más actuales.

Vieja enología alternativa

Descartadas (o no) las levaduras aromáticas para adoptar las naturales de la vendimia, la recuperación de la crianza en barrica y el trabajo con las lías de la fermentación, normalizadas ambas en blancos y tintos, fueron dos de los caminos. El empleo de envases de materiales alternativos al omnipresente depósito de acero inoxidable ha sido la contribución de modernidad más destacada.

La aportación de la crianza más o menos prolongada sobre las lías de la fermentación era, aunque fuera de forma no deliberada, una versión actualizada de los históricos vinos sobre madre habituales en algunas zonas. La técnica tiene muchas vertientes favorables: contribuye al mantenimiento de los aromas frutales, incorpora algunos matices aro-

máticos (tostados de panadería, lácteos) y aporta volumen a un paso de boca que en los rosados tiende a ser más filiforme. En este sentido, también favorece la incorporación, a veces muy importante, de uvas blancas a la fórmula varietal.

Parece que, además, también contribuye a alargar la vida de los vinos, uno de los retos del rosado actual. Un reto que se plantearon pronto los enólogos más inquietos del rosado. Recurrieron al rescate de otra práctica tradicional, el envejecimiento en barrica, que se había convertido casi en anatema dentro del universo del rosado desde los años ochenta del siglo pasado, desde la época del vino joven fresco y afrutado.

Madera y otros envases

En esta nueva era se aplican los criterios de calidad y de gestión de la madera que

imponen los tiempos, aunque no falten ejemplos de excesos madereros al viejo estilo. En la vanguardia se prefieren bárticas usadas, capacidades superiores a los 225 litros de las barricas bordelesas y dosificación precisa de los tiempos de permanencia en contacto con la madera. Además, ese uso del roble se combina con la permanencia en contacto con las lías (con o sin removido de los sólidos), con períodos de maduración en depósitos de distintos materiales e incluso con tiempo en botellero.

La gestión de la madera es especialmente conflictiva en el caso de los rosados, sobre todo si son los que se adscriben a la tendencia de los colores más pálidos. Son vinos con muy escasa aportación de los elementos sólidos de la uva, de taninos y materias colorantes, en los que cualquier exceso en la madera se hace notar hasta dominar de forma irremediable.

Por eso se ensayan otros materiales, como las tinajas de terracota, que se pusieron de moda hace algunos años y que no parecen ofrecer una alternativa aconsejable. Si son nuevas es un material muy poroso que admite transmisión de oxígeno y tiende a apagar los aromas, además de que, en ocasiones y dependiendo del tipo de tinaja, aporta sensaciones, como los olores a arcilla (el recuerdo de botijo). Si son usadas, resultan difíciles de limpiar y si se recurre al viejo revestimiento con resinas epoxídicas, el envase queda convertido en una gran botella.

Cabe señalar que con frecuencia se denomina cualquier envase de barro como ánfora. El ánfora, recipiente para vino u otros líquidos y sólidos ampliamente utilizado durante siglos hasta la llegada de las barricas, a partir del siglo I, está definido en su etimología griega: ἀμφορεύς o ámphoréus, que significa exactamente eso: vaso grande con dos asas. Lo demás son vasijas, depósitos, tinajas o lo que sea, pero si no tienen dos asas no son ánforas. No todo el barro es ánfora.

Más extendidos son los depósitos de hormigón, recuperados por la modernidad tras ser demolidos en las bodegas de toda España. Es un retorno con matices porque los cementos son los mismos que hace casi un siglo y tampoco son iguales





Aire de Protos '24



BODEGAS PROTOS

DO CIGALES

45% TEMPRANILLO, 35% GARNACHA, 10% ALBILLO, 5% VERDEJO Y 5% VIURA. 3 MESES SOBRE LÍAS. 9,50 €

91 Fórmula varietal tradicional para un rosado moderno, pálido y frutal. Aromas de fruta roja, tonos florales, herbáceos frescos y de monte bajo; potencia media-alta. Certo cuerpo y fresca acidez, suave, fluido, fresco, seco, sabroso, amplio.

Alma de Unx '24



BODEGAS SAN MARTÍN

DO NAVARRA

GARNACHA

2 MESES SOBRE LÍAS EN BARRICA. 8,20 €

91 Cuerpo y cierta solidez. Aromas de fruta roja bien madura, notas tostadas sutiles, fondos mineral y balsámico (monte bajo, flores secas). Con cuerpo y centro carnoso, muy suave, fluido, algo justo de acidez, frutal.

Avienne '24



BODEGAS MÁS QUE VINOS

VT CASTILLA

GARNACHA

3 MESES EN DEPÓSITO CON SUS LÍAS

6.000 BOTELLAS. 18,50 €

91 Con energía y finura. Aromas frutales de buena madurez, recuerdos de fruta roja en sazón, monte bajo, flores frescas (clavel) y secas (romero), hierro. Fluido y rotundo, centro carnoso, cierta estructura, fresco, seco, sabroso.

Alegra de Beronia '23



BODEGAS BERONIA

DOC RIOJA

70% GARNACHA, 30% TEMPRANILLO

PARTE DEL VINO PERMANECIÓ CON SUS LÍAS DURANTE 3 MESES EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN, 12 MESES EN BOTELLERO. 5.000 BOTELLAS. 24,50 €

90 Maduro, pulido, se expresa mejor en la boca que en la nariz. Franco aroma frutal, con recuerdo neto de picotas maduras, apunte mineral (hierro). Muy buen paso de boca, flujido y suave, fresca acidez, sabroso, equilibrado, frutal.

Concejo '23



CONCEJO BODEGAS

DO CIGALES

TEMPRANILLO Y GARNACHA

FERMENTACIÓN Y 3 MESES EN BARRICA,

14 EN BOTELLERO. 2.423 BOTELLAS. 16,50 €

90 Sale algo prematuro, en fase de ensamblaje. Destacan aromas de madera nueva estufada pero no oculta finos rasgos de fruta bien madura, minerales y de monte bajo. Bien armado en la boca, equilibrado, con energía, sabroso.

Elalba de Emilio Moro '23



BODEGAS EMILIO MORO

DO RIBERA DEL DUERO

60% TEMPRANILLO, 40% ALBILLO MAYOR
CRIANZA EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

5.000 BOTELLAS. 26 €

90 Amable, fresco, de trago largo. No muy intenso pero atractivo en la nariz; dominan recuerdos de fruta madura, tonos herbáceos frescos y una nota de crianza. Fresco y fluido en la boca, suave, seco, bien dotado de sabores.

Farallón '22



RESIDENCE WINES

DOC RIOJA

70% TEMPRANILLO, 30% VIURA (VIÑAS DE 1973)

12 MESES EN BARRICAS DE SEGUNDO VINO

2.046 BOTELLAS. 45 €

90 Sobrio y fino, maduro. No es muy intenso pero tiene carácter y finura en la nariz; destacan recuerdos de fruta roja madura y tonos herbáceos frescos. Con prestancia en la boca, carnoso, centro glicérico, algo justo de acidez, sabroso.

La Capilla Ánfora Rosé '23



BODEGAS LA CAPILLA

DO RIBERA DEL DUERO

TINTO FINO

4 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE GRAN TAMAÑO. 38,50 €

90 Le falta una punta de frescura pero tiene muy buen paso de boca y un fino carácter frutal. Aromas de madurez de fruta, tonos lácteos y de roble de calidad. Equilibrado, cuerpo medio, centro lleno, suave, seco, sabroso.



Valenciso Rosa '22

VALENCISO

DOC RIOJA

TEMPRANILLO

8 MESES EN DEPÓSITO DE HORMIGÓN CON SUS LÍAS FINAS. 4.500 BOTELLAS. 15 €

90 Propuesta diferente en Rioja, con color y cuerpo. Base aromática de fruta madura, marcados tonos de trabajo con lías (panadería, lácteos), toque de monte bajo. Con volumen, textura glicérica, suave, fresca acidez, sabroso.



Peregrino '24

GORDONZELLO

DO LEÓN

PRIETO PICUDO

MADREO. 250.000 BOTELLAS. 6,50 €

90 Energía y estructura. Aromas de frutillos de ribazo bien maduros, apuntes florales, herbáceos y una nota de hoja de higuera. Con cuerpo y cierta estructura tónica, centro carnoso, vivo, seco, sabroso, equilibrado, frutal.



D'Ámfora '24

CAN RICH DE BUSCATELL

VT IBIZA

MONASTRELL

6 MESES EN ÁNFORA DE TERRACOTA. 18 €

88 Con energía, singular frescura, nervio. Aromas frutales finos aunque un tanto apagados; recuerdos de frutillos negros, nota mineral (arcilla, hierro). Ligero pero con prestancia y nervio, textura fluida, tacto suave, sabroso, seco.



Carredueñas Orgánic Rosé '24

CONCEJO BODEGAS

DO CIGALES

TEMPRANILLO Y GARNACHA

3 MESES SOBRE LÍAS. 8,70 €

88 Amable, incluso un punto goloso. Aromas de frutos maduros (fresa ácida, picota madura), notas florales y herbáceas frescas. Sabroso en la boca, con cuerpo y algo justo de acidez, centro glicérico, fruta bien madura en los aromas de boca.



Monte Real '24

BODEGAS RIOJANAS

DOC RIOJA

GARNACHA

CRIANZA SOBRE LÍAS FINAS. 16 €

88 Fresco, frutal, fino. Aromas de fruta roja madura, recuerdos de ciruelas y cereza, tonos de flores frescas y de monte bajo, toque mineral (hierro); potencia media. Equilibrado, cuerpo medio, fresco, seco, vivo, sabroso.



Rosae Arzuaga '24

BODEGAS ARZUAGA NAVARRO

DO RIBERA DEL DUERO

TEMPRANILLO

50.000 BOTELLAS. 12 €

88 Viñas en altura para aportar frescura y longevidad. Aromas finos de fruta fresca y madura, apuntes minerales y de monte bajo, buena intensidad. Ligero y suave, textura fluida, bien ajustada acidez, seco, sabroso, frutal, largo.



ÀN'R '24

ÀNIMA NEGRA

VT MALLORCA

CALLET

4 MESES EN DEPÓSITO DE CEMENTO

21.000 BOTELLAS. 20 €

87 Singular, marcado carácter varietal y de zona. Aromas frutales fracos y directos, no muy intensos pero con finura en sus rasgos de fruta roja y monte bajo. Ligero y suave, ajustada acidez, bien dotado de sabores, frutal.

Algunas bodegas han rechazado la moda de los rosados de escaso color y los de tonos piel de cebolla, cuando no directamente teja o cobre. Algunos, pocos, reivindican los rosados de color rosa intenso, rosa-salmón o grosella, incluso unos cuantos que rondan territorio del tinto.



La Peña '22

MILSETENTAYSEIS

DO RIBERA DEL DUERO

50% TINTO FINO, 50% ALBILLO MAYOR

7 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS,

12 EN BOTELLERO. 1.088 BOTELLAS. 54 €

86 Discreto en la nariz, fresco. Desarrollados aromas de crianza en barricas nuevas de calidad sobre base de fruta roja fresca, notas herbáceas. Ciento cuerpo, centro glicérico, acidez suficiente, seco, sabroso, bien equilibrado.



Tres Navíos '22

BARCO DEL CORNETA

VT CASTILLA Y LEÓN

TEMPRANILLO Y VIURA

PRENSADO DE RACIMOS ENTEROS, 6 MESES EN FUDRE DE 1.500 L. 2.655 BOTELLAS. 18,50 €

83 Con carácter y cierta estructura. Desarrollado bouquet (especias, frutos secos) sobre base de fruta bien madura, tonos herbáceos y de monte bajo. Cuerpo medio, estructura de fruta y de roble, buena acidez, bien dotado de sabores.



La Rous '23

DEHESA EL MOLINILLO

VT CASTILLA

CABERNET SAUVIGNON

70% FERMENTADO Y 9 MESES EN BARRICA, 30% CRIANZA EN DEPÓSITO SOBRE LÍAS. 3.528 BOTELLAS. 20 €

80 Con buen engarce de la madera, algo apagado. Aromas de fruta fresca, notas de crianza en barrica y de monte bajo; potencia media-ligera. Con cuerpo y un punto goloso, justo de acidez, suave, fruta madura en aromas, toque amargo.





los conocimientos sobre sus prestaciones. Los actuales aportan las ventajas clásicas de la estabilidad y de las inercias térmicas y las actuales de la limpieza y la ausencia de cesión de sensaciones a los vinos. Parecen idóneos para la maduración de los vinos sobre lías, al margen de las dudosas aportaciones de los de forma ovoide, que no parecen ofrecer ventaja alguna sobre los de cualquier otra configuración.

Clásicos a escena

Además, se ensayan otros materiales, como diferentes tipos de gres, mientras que nadie piensa ya en los revestimientos con azulejos o los depósitos de fibra de vidrio, que presentaban dificultades notables a la hora de la limpieza. Son recursos clásicos que han sido descartados mientras que hay otros que se reivindi-

can, incluso con el mismo objetivo de obtener rosados con cierta proyección de futuro.

Algunas bodegas han rechazado la moda de los rosados de escaso color y los de tonos piel de cebolla, cuando no directamente teja o cobre. Algunos, pocos, reivindican los rosados de color rosa intenso, rosa-salmón o grosella, incluso unos cuantos que rondan territorio del tinto, tanto en intensidad de color como en cierta estructura en la boca.

Es el caso de los tradicionales rosados de la DO León, elaborados con la técnica del *madreo*, que consisten en incorporar al mosto de rosado en fermentación racimos enteros de uva tinta, generalmente de la variedad Prieto Picudo, típica de la comarca. Es variedad de color intenso y taninos potentes, lo que marca el estilo de los rosados (designados como *claretes*,

como en amplias zonas del centro peninsular) y también alarga su vida útil.

Lo mismo ocurre con otros *claretes*, los rosados casi desaparecidos de la DO Ribera del Duero o de la DO Arlanza. Los ribereños más pálidos sobreviven con más dificultades que los de color más intenso, que eran los *claretes* tradicionales de la zona de Burgos. Los pocos elaboradores que los mantienen, como es el caso de Jesús Sastre, de Bodegas Hermanos Sastre, prefieren vinos con más color, «que tienen más aromas y mejor boca»... y que han revelado buenas prestaciones con el paso del tiempo.

Los de zonas más altas, como es la parte soriana o la DO Arlanza, se protegen con su acidez algo más elevada. Y, como en todos los demás casos, con elaboraciones diseñadas precisamente para que el rosa no sea flor de unos pocos meses. ■

Sierra de Salamanca

Sin perder el paso





ACCEDÍ A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DE VINOS DE CALIDAD HACE QUINCE AÑOS,
JUNTO A OTRAS CUATRO INDICACIONES GEOGRÁFICAS
DE PEQUEÑO TAMAÑO EN CASTILLA Y LEÓN.
EMERGE APOYADA EN LA PALANCA DE LAS VARIEDADES
AUTÓCTONAS, CON LA CELEBRADA RUFETE A LA
CABEZA, Y EN UN PAISAJE ÚNICO, COMO UNA DE LAS
ZONAS VINÍCOLAS DE MÁS CARÁCTER DE LA REGIÓN.

TEXTO: MARA SÁNCHEZ

Sierra de Salamanca es una de las denominaciones más pequeñas de nuestro país y también de las que tienen una historia más corta, hace tan solo quince años que Sierra de Salamanca logró convertirse en denominación de origen. Bastante antes, en concreto a mediados del pasado siglo, la vida vitícola de este territorio serrano la protagonizaron el surgimiento de las cooperativas y el mercado del vino a granel. Antes de que terminara el XX la despoblación en la zona provocaba el cierre de muchos de aquellos negocios.

El presente ahora es bien distinto pero nunca está de más recordar de dónde se procede para darle un mayor valor a lo conseguido. Y es éste el momento en el que se encuentra el vino salmantino gracias al arrojo y entrega de las bodegas y jóvenes profesionales que se han asentado en el territorio desde hace poco más de una década. En este bucólico espacio natural que es la sierra salmantina, están conviviendo bodegas de muy distinta sensibilidad y perfil en pro de un fin común, posicionar este territorio vinícola en los mercados desde la singular identidad que lo define con la tinta Rufete, propia y ancestral, en el punto de partida.

Desde la discreción y sin hacer demasiado ruido, la denominación salmantina localizada en la boscosa Sierra de Francia, continúa avanzando. Tanto en lo que se refiere a sus elaboraciones, que van pudiendo, como en bodegas que poco a poco se incorporan a la DO Sierra de Salamanca, su nombre oficial. En este momento suman 17, y más de cien viticultores, pero surgen pequeños proyectos que, una vez definidos, pasan a formar parte de esta joven denominación.

Su historia como organización dio los primeros pasos a finales de los años noventa cuando se ponen en marcha cuatro bodegas (Cámbrico, Bodegas Valdeaguila, Antonio Aparicio y Viñedos Rochal) y en paralelo se reactiva la única cooperativa vinícola que había en el territorio, la de San Esteban. Entre los cinco y junto a algunos viticultores de la zona, crean la Asociación de Viticultores y Elaboradores de Vino en la Sierra de Salamanca, entidad que desde un primer momento estaba empeñada en conseguir su propia denominación de origen. Ese primer reto lo lograron hace quince años cuando oficialmente quedaban reconocidos como DOP Sierra de Salamanca.

No obstante, el pasado vitivinícola de esta zona serrana comienza en el siglo XIX, cuando gana relevancia gracias a las exportaciones de uva a Francia por la crisis de la filoxera. En ese momento la viña se convierte en uno de los importantes pilares económicos del territorio. Cierto es también que, como en otras zonas, cuando esa salida de uva dejó de ser tan importante, vendría el abandono del campo y la despoblación de sus pueblos, un clásico de nuestra historia



Desde la discreción y sin hacer demasiado ruido, la denominación localizada en la boscosa Sierra de Francia, continúa avanzando. Tanto en lo que se refiere a sus elaboraciones, como en bodegas que poco a poco se incorporan.



Celebramos 40 emocionantes vendimias.

Este año celebramos 40 vendimias desde la primera añada de Santiago Ruiz, una historia de emoción y valentía que llevó a su fundador a ser reconocido cariñosamente como "El Padre del Albariño".

Cuatro décadas después, seguimos fieles a su visión: la de un hombre profundamente enamorado de su tierra, que dedicó su vida a crear vinos capaces de capturar la esencia más pura de O Rosal, en el corazón de Rías Baixas.

Santiago Ruiz
RÍAS BAIXAS

PART OF

SOGRAPE

EL VINO SOLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

WINE IN MODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

bodegasantiagorui.com

y una situación que perdura en este rincón salmantino. Hay municipios que se defienden gracias al turismo y a esta segunda etapa vinícola.

Paisaje y variedades

Entre los argumentos esgrimidos para lograrlo contaban la incuestionable singularidad que disfruta este limitado territorio dada su localización. La Sierra de Salamanca es un espacio espectacular, limitado por la orografía y las condiciones físicas y climáticas que lo definen y que imprimen identidad propia a sus vinos. Suma el hecho de contar con variedades autóctonas propias; son estos dominios casi absolutos de la particular tinta Rufete, a la que hace cinco años se sumaba la Rufete Serrano Blanco tras pasar por el registro de variedades comerciales españolas.

El singular territorio que ocupa la denominación salmantina consiste en un paisaje montañoso en el corazón de la afamada Sierra de Francia dentro del Parque Natural de las Batuecas, un espacio reconocido hace años como Reserva de la Biosfera por la Unesco, en el límite con las Hurdes cacereñas. Un lugar abrupto de exuberante vegetación y formaciones graníticas. Es una de las denominaciones de origen más pequeñas del país. Ocupa 26 municipios, aunque la mayor concentración de viñedo se encuentra en los pueblos de Villanueva del Conde, Garcibuey, San Esteban de la Sierra, Santibáñez de la Sierra, Miranda del Castañar y Sotoserrano. En todos ellos aparece repartido entre pequeñas parcelas dispuestas en bancales, con un tamaño medio de 0,2 hectáreas y unos rendimientos que no suelen superar los 4.000 kilos por hectárea de media. En cuanto a la altitud de las viñas se mueven en una amplia horquilla que oscila entre los cuatrocientos y los mil metros si bien la mayoría se localizan entre 600-800 metros de altura.

Los suelos en los que se encuentran esas cepas también contribuyen a la tipicidad de la Sierra de Francia. Con un carácter ácido, de textura francoarenosa, en los que abundan el granito y la pizarra. No obstante, en la zona hablan de espacios de transición en los que se da un tipo de suelo particular en la Sierra que es lo que conocen como *la corneaña*, un tipo de roca metamórfica formada por el contacto de pizarras y rocas sedimentarias afines, negra y brillante, dura y con cristales de mica.

En torno al 80 por ciento son cepas de más de 60 años, aunque la mitad del viñedo supera los ochenta y la mayor parte está plantado en vaso. Una indudable singularidad de la que participa además su autóctona principal, la tinta Rufete, que ocupa la mitad de la superficie total del viñedo salmantino y está influida aromáticamente por los bosques y la exuberante vegetación que la rodean. Lo que la define en sus distintos perfiles de elaboración es la

La cata Rufete y (poca) compañía

Tal vez por el patriarcado dominante, por influencia del apellido Rufete o por el nombre que se le da en Portugal (abunda en Alto Douro y Dao), en la comarca salmantina se cambió Rufeta (una de sus más de una docena de sinonimias) por Rufete. En cualquier caso, el nombre parece proceder de *rufo*, término que en su primera acepción es sinónimo de *rufián* pero en la segunda se refiere al color rojo o rubio. Tiene que ver tal vez con el tono del hollejo, que es rojizo hasta la última fase de su maduración, cuando es más intenso y vira hacia colores azulados. O tal vez a los vinos, que en general no son de tonos cereza cerrados sino más bien rubí. Se cita como una de las variedades más antiguas de la península ibérica, valorada en las zonas portuguesas pero que estuvo en riesgo de desaparición a este lado de la frontera, refugiada sobre todo en su actual feudo principal, la DO Sierra de Salamanca, y en el norte de Cáceres. Es la gran apuesta de las bodegas de esta joven denominación de origen. Está presente en todos los tintos, sola o en compañía sobre todo de Tempranillo, aquí llamada también Aragonés, y de Calabrés, versión autóctona de Garnacha. Y emerge su hermana, la recién autorizada Rufete Serrano Blanco, incluida en el catálogo varietal de Castilla y León en 2020. La tinta Rufete se presenta como variedad de futuro, bien encajada en las tendencias actuales en cuanto a frescura. Da vinos de mediana intensidad colorante, aromas frutales de frutillos silvestres y frutas rojas, con notas florales (cuando no están enmascarados por la madera u otras interferencias) y con un paso de boca algo rústico, de cuerpo medio, nervio y marcados taninos.



presencia de fruta roja fresca y especiada, notas florales, buena acidez y frescura en el trago.

Luego suman la Calabrés, clon de Garnacha Tinta, y la Aragonés, clon de Tempranillo, ambas amoldadas a las peculiaridades de esta sierra tras varios siglos. En cuanto a las blancas lo más reseñable es haber logrado el reconocimiento de la Rufete Serrano Blanco como propia, una uva que identificaron durante tiempo como Verdejo Serrano si bien luego ha quedado demostrado que nada tiene que ver, la serrana es rústica, una variedad de ciclo largo, con una acidez alta y una cierta carga tánica que favorece su entendimiento con una madera no muy invasiva. Es una de las principales apuestas de esta denominación, un varietal que en la nariz puede presentar aromas de hierbas aromáticas, cítricos e hinojo; sensación mineral, volumen en boca y sutileza.

Junto a ésta disponen además de cepas de Viura, Moscatel de Grano Menudo y Palomino, pero la representación de las uvas blancas en el campo es minoritaria. No obstante, hace pocos meses el ac-





Viñas Serranas Molinillo '23

TINTO

VIÑAS SERRANAS

RUFETE; 13 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 300, 400 Y 500 L.
1.200 BOTELLAS. 21,50 €

91 Aromático y con nervio. En la nariz dominan recuerdos de frutillos de ribazo maduros, con tonos florales, minerales (humus) y especiados. Fresco en la boca, cuerpo medio, centro carnoso, taninos vivos, sabroso, expresivo.



Notas '23

TINTO

BODEGAS Y VIÑEDOS EL ABUELO FLORES

RUFETE. 10 €

88 Fresco, vivo, muy frutal. Francos y finos aromas primarios, con recuerdos de frutas rojas y frutillos de ribazo (fresa ácida), notas florales y de monte bajo. Buen equilibrio en cuerpo medio, fresco, taninos algo duros, sabroso, frutal.



Dominio de la Sierra Momentvm '23

TINTO

DOMINIO DE LA SIERRA (WINE & SPIRITS TRADE)

RUFETE Y TEMPRANILLO

5 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS

13.000 BOTELLAS. 7,80 €

87 Fresco, con carácter, rico en matices, durillo en la boca. Aromas de fruta fresca y madura, tonos de bosque húmedo, monte bajo, balsámicos, maderas finas. Bien equilibrado, cuerpo medio, fresca acidez, taninos firmes, sabroso, frutal.



PM Pedro Martín '22

TINTO

MARÍA MONTSERRAT ARROYO MARCOS

RUFETE; 10 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
1.000 BOTELLAS. 15 €

85 Con carácter, grata rusticidad. Aromas frutales (frutillos de ribazo) con tonos florales (flores azules), monte bajo y especias, nota de hoja de tabaco. Cuerpo medio, fresca acidez, centro sólido, puntas tánicas, sabroso, vivo, amplio.



Viñas Serranas Miranda '23

TINTO

VIÑAS SERRANAS

RUFETE; 13 MESES EN FUDRE DE ROBLE FRANCÉS DE 2.500 L.

3.500 BOTELLAS. 21,50 €

85 Tras una reducción inicial, que se disipa con breve oxigenación, libera finos aromas de frutos negros y de monte bajo, con un toque evidente de crianza. Rusticidad varietal en la boca, buena acidez, sabroso, finos recuerdos frutales.



Viñas Serranas Garcibuey '23

TINTO

VIÑAS SERRANAS

RUFETE; 13 MESES EN BARRICAS DE 225 Y 500 L.
1.500 BOTELLAS. 21,50 €

83 Varietal bien perfilado. Aromas de frutos negros y flores azules entorpecidos por una nota vegetal; toques discretos de crianza en barrica (especiados). Consistente en la boca, cuerpo medio, fresca acidez, taninos firmes, frutal.



Don Celestino '24

TINTO

MARÍA MONTSERRAT ARROYO MARCOS

RUFETE. 6 €

82 Frescura juvenil, carácter varietal directo, bien definido. Aromas frutales con notas de frutillos negros (zarzamora) y herbáceas (esparto), toque de regaliz. Cuerpo medio, fresca acidez, taninos algo duros, sabroso, equilibrado, frutal.



Calixto Bolosea '22

TINTO

JOSÉ ANTONIO MARTÍN SÁNCHEZ

RUFETE. MALOLÁCTICA Y 9 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS
2.498 BOTELLAS. 11,50 €

81 Bien definido, notas de apurada maduración de la uva. Aromas de frutas rojas maduras, notas de compotas, tonos engarzados de bien medida crianza. Cuerpo medio, centro carnoso, acidez suficiente, tánico, toque de sobremaduración.



La Novena Virgen '20

BLANCO

COMPAÑÍA DE VINOS LA ZORRA

RUFETE BLANCO; FERMENTADO EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L., 8 MESES CON SUS LÍAS FINAS EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 225 Y 500 L.
2.793 BOTELLAS. 25 €

81 Con interés a pesar del dominio de la crianza y de incipiente evolución. Aromas de crianza (especias, madera), tonos de frutos secos, notas herbáceas de monte bajo. Cuerpo medio y untuosidad, ajustada acidez, seco, sabroso.



Paraje El Ituero '22

TINTO

COMPAÑÍA DE VINOS LA ZORRA

RUFETE; FINAL DE FERMENTACIÓN SIN RASPÓN Y MALOLÁCTICA EN BARRICAS; 12 MESES EN BARRICAS NUEVAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 L.
2.671 BOTELLAS. 25 €

80 Con energía, fresco, con peso de la crianza. En la nariz dominan recuerdos de madera nueva de calidad, tonos tostados, fondo de monte bajo (balsámico). Cuerpo medio-ligero, puntas secantes, fresca acidez, sabroso, apuntes de madera.



tual presidente de la denominación y también elaborador, Miquel Udina (Viñas Serranas), refería el estudio de una nueva variedad blanca autóctona, la Piñonera, con bajo grado, buena acidez y de ciclo largo, con más estructura que la Rufete, añadía, y con propiedades que apostaba podrían entenderse bien con la Serrano Blanco.

En el resurgir del territorio

Desde los inicios de lo que después iba a convertirse en la DO Sierra de Salamanca, en 2010, muchas cosas han cambiado en esta zona vitícola. Tal vez lo más acertado es hablar de significativa renovación gracias a los distintos proyectos bodegueros que se han ido incorporando y sobre todo por el perfil de los profesionales que tienen al frente. Bodegas con mayor o menor estructura, tanto en lo que se refiere a viñedo e instalaciones, pero en cualquiera de los casos con producciones limitadas.

Como ya hemos adelantado, son 17 hasta la fecha las bodegas que comparten el paraguas de la Denominación, casi la mitad nacidas entre los años 2012 y 2020. En este grupo se encuentran las sucesoras de los restantes fundadores presentes en aquel 2010. Porque la histórica Cooperativa San Esteban-Tiriñuelo continúa activa pero ahora bajo gestión privada, en el origen fue la primera construida en la sierra, a mediados del siglo XX. Las instalaciones de Bodegas Valdeáguila, que cesó la actividad en 2012, son ahora propiedad de Perahigos. Y en el caso de Bodegas Antonio Aparicio, en el pueblo de Sotoserrano y la más antigua de la denominación, fue uno de los socios tras su cese quien retomó la actividad vinícola desde un nuevo proyecto, Cuarta Generación. A continuación, tras dos años en los que no se produjo incorporación alguna a la denominación, entre 2022 y 2024 se han inscrito las ocho restantes que en este momento dan forma a la Sierra de Salamanca vinícola.

Pellejos y graneles

Los inicios no fueron fáciles, tampoco por aquí a pesar de tener un pasado, muy remoto, vinculado con la elaboración de vinos. Porque aquellos que no hace muchas décadas se conocían en Salamanca como «vinos serranos» predisponían al consumidor ante un líquido recio, bastante rústico en textura y que por entonces animaba a muchos paisanos a rebajar con agua. Ciento es que aquel pasado ya quedó lejos pero tampoco está mal recordar que no respondía a más razones que las maneras que conocían aquellos primeros artífices fruto de su mejor voluntad y un ajustado conocimiento sobre la materia.

Algo de intuición, eso también, y después fermentación, reposo y algún trasiego hasta el momento de trasladarlo a garrafas o pellejos para su transporte.



La Sierra de Salamanca es un espacio espectacular, limitado por la orografía y las condiciones físicas y climáticas que lo definen. Cuenta con variedades autóctonas propias como la tinta Rufete y la Rufete Serrano Blanco.





En torno al 80 por ciento son cepas de más de 60 años, aunque la mitad del viñedo supera los ochenta y la mayor parte está plantado en vaso. Una indudable singularidad de la que participa su autóctona principal, la tinta Rufete.

El destino final de aquellos vinos jóvenes era el consumo doméstico y la venta por los pueblos en un radio más o menos extenso hasta los que llegaban. Un negocio local que, haciendo memoria, se puede alcanzar a ubicar hasta principios de los noventa o casi. Y es que, como ya se ha señalado, el punto de inflexión en la realidad vitícola de esta zona llega con el nuevo siglo y aquellos primeros elaboradores interesados en apostar por un territorio tan especial como complicado.

Cámbrico y Vinos La Zorra son quienes contribuyeron sin ninguna duda a que se empezara a hablar de la Sierra de Salamanca en los mentideros del vino. La primera entregada plenamente a la viticultura ecológica y La Zorra, en el turístico pueblo de Mogarraz (calificado uno de los «más bonitos de España») con una imagen muy reconocible y divertida, y etiquetas que se pueden localizar en infinitud de lugares. En Cámbrico disponen de unas instalaciones modernas semienterradas en la montaña, en Villanueva del Conde, y son de las que más empujaron en el reconocimiento del Rufete Serrano Blanco porque fue en su viñedo experimental donde tuvo lugar la selección clonal.

Entre las curiosidades también se puede recordar que La Cooperativa de San Esteban se construyó en 1959 y fue la primera en la sierra. Contaba con casi 200 hectáreas y estaba participada por 200 socios. Pero no fue hasta el año 1994 cuando empezaron a contar con instalaciones modernas, como depósitos de acero, y con enólogos profesionales. Es de aquí de donde sale después el proyecto familiar Don Celestino que estuvo llevando su uva a la cooperativa hasta que decidieron crear su marca propia.

Proyectos de muy diferente historia y seguro distinto recorrido pero esto es cuestión de tiempo y también de fortuna, más en estos momentos convulsos que vivimos. En cualquier caso, hablamos de 17 bodegas con buenos profesionales al frente, conocedores y bastante formados, que han apostado de manera decidida por el respeto absoluto al origen (sus ya etiquetados como Vinos de Pueblo son un buen ejemplo), y tienen en su mano asegurar un futuro a esta denominación desde la singularidad que les otorga el territorio y sus variedades asentadas desde hace siglos.

Lo que resulta indudable es la renovación que ha protagonizado esta denominación en la última década a pesar de su pequeño tamaño y limitada producción. El perfil general de sus vinos está en sintonía con la mayor ligereza que ahora busca el consumidor nacional. Y es que sus vinos se han ido puliendo en sintonía con los tiempos y los gustos, ganando amabilidad y delicadeza sin perder identidad. Es aquí donde sitúan la confianza en un futuro halagüeño a corto-medio plazo. Habrá que seguirlos de cerca. ■



MENSAJE EN UNA BOTELLA

MARÍA PILAR MOLESTINA

Si compramos un televisor y no funciona correctamente se entiende que hay más que suficientes motivos para pedir su cambio o la devolución del importe, dependiendo del humor del comprador y la política del establecimiento. Lo mismo podemos decir si aparece una mosca en un plato cuando estamos en un restaurante o tenemos algún percance desagradable en un viaje, en una reserva de hotel cuando no cumple lo ofertado, etcétera. Todo se puede reclamar y pedir algún tipo de resarcimiento cuando el asunto es claro. Con el vino, sin embargo, la cosa no parece tan sencilla.

Cuando nos encontramos con un vino defectuoso o con problemas, el tema no pasa de algunos comentarios con el sumiller o camarero y, casi siempre, la retirada de la botella por otra. El tema se complica cuando la botella presenta «algo raro» y sencillamente no parece estar bien. Ahí depende mucho de los conocimientos tanto del comensal como del personal de servicio. Es fácil explicar lo de los aromas de reducción o los aspectos de algunos vinos sin filtrar o ajustar la temperatura de servicio para que el vino ofrezca su mejor cara, pero se necesita más paciencia que el santo Job cuando el argumento es que el vino «no está bien». Para mostrar situaciones vistas en primera persona o de fuentes más que fidedignas, os ilustro con solo un par de ejemplos.

Hora de comer y en una pequeña mesa de restaurante se sienta una pareja joven. Ella, pizpireta y charlatana (*¿influencer?* Otra más no, por favor). Él, traajeado y repulido (pinta de consultor junior), todo ojos y atención a lo que ella diga. Piden rápidamente y, en cuanto a vino: «este verdejito, en copa de balón con hielo», señalan. Se ve que el camarero está muy acostumbrado a esta moda cool y no se le mueve un pelo. Les sirve el vino tal como lo han pedido y empieza la charla entre ellos. Charlan y siguen charlando y un poco más de charla y llega el primer plato y continúa la charla. No han tocado aún el vino porque están «hidratándose» con el agua mineral de marca carísima. Casi al final del primer plato dan el primer sorbo al vino.

Ella: «¡qué bien, fresquito!»

Él: «¿no lo notas raro?»

Beber informado

Ella: «ahora que lo dices, sí...»

Él: «vamos a llamar al camarero porque está muy raro»

Llega el camarero y empieza la conversación. No escucho mucho, pero una frase del joven me llama la atención. «El vino no sabe a nada». El camarero parsimoniosamente apunta «¿no se habrá quedado muy aguado por el hielo?» «Noooooo, siempre lo tomo así y este vino

El otro caso que os cuento es totalmente opuesto. En una mesa de amigos que se ve que están disfrutando de la compañía y la mesa, llega el sumiller con la botella que descorchá ahí mismo. Se lo da a probar al que ha pedido el vino y todo en orden. El sumiller sirve a todos y uno de ellos dice «este vino tiene corcho, no se puede beber». El resto de los comensales le miran con inseguridad y



no sabe a nada...» La conversación entre ellos sigue y el entregado y sufrido camarero se limita a traer otra copa, nuevamente con hielo, y repite la operación, pero esta vez con cara de ¿qué he hecho yo para merecer esto? No sigo escuchando porque la que se va a poner de pie para intervenir soy yo. Prefiero no seguir mirando ni parando la oreja.

ante el pequeño alboroto, el sumiller se acerca a la mesa. Y entre unos y otros empieza una conversación bizantina de «déjeme el corcho para olerlo», «tiene algo raro, pero no es corcho», «está perfecto», «seguro que es porque es un reserva y es así...» «eso que notas es la barrica», «está picado», etcétera, hasta que alguien sugiere que también lo pruebe el





sumiller. Inmediatamente el sumiller da la razón al que detectó el corcho y procede a cambiar la botella, pero ocurre lo imprevisto.

El que pidió el vino dice que es así, que no traigan otra botella, que el olor del vino se debe a su edad y, es más, le encanta ese aroma porque parece que estás dentro de la bodega y evidencia que es un típico reserva. El sumiller es la cara del desconcierto absoluto. No sabe qué hacer, pero sigue las indicaciones del que habla más alto. Cuando el sumiller pasa por nuestra mesa y, como hay confianza, no puedo contener mi curiosidad y le pregunto si la botella realmente tiene corcho. «Un corchazo que echa para atrás», me contesta. Total, que la mesa siguió disfrutando de un rico corcho en forma de vino y no pasó a mayores.

Queda mucho por aprender. Si hubiera un poco de conocimiento, no se caería en las tonterías de estos ejemplos, pero esto requiere un poco de formación. Se dan



muchos cursos de cata y se llevan a cabo muchas presentaciones de vino, pero el enfoque no suele ser práctico y útil como para beber correctamente.

Hay mucho que aprender en el lado positivo y es comprensible que no se reúna a un grupo de potenciales compradores para explicarles lo que es un vino con corcho, lo soso que resultan un blanco con hielo que anula sus características, las diferencias de beber en una copa y no en un chato, un espumoso en una copa Pompadour –por glamouroso que parezca– o un rosado a 18º, por ir a ciertas obviedades. Todo tiene su porqué y su cómo, solo hay que trasmirlo un poco más.

Me gustan las campañas que invitan a beber y compartir, y me encantaría que las hubiera también de cómo beber para disfrutar. Quizás con un buen *manual de instrucciones* sencillo y sin afec-
tación abriríamos una puerta a quienes no saben cómo hacerlo y prefieren pasar del tema. ■

LOS LIBROS DE VADEVINO EDITORIAL



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



PIDA SU EJEMPLAR EN
www.proensa.com



Rías Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Galiñanes, 10 - Lores - 36968 Meaño - Pontevedra - T. 0034 986 747 046

www.bodegasgerardomendez.com





Marruecos

Un país musulmán que adora el vino

NO POCOS AFICIONADOS AL MUNDO DEL VINO DESCONOCEN QUE MARRUECOS CUENTA CON DECENAS DE BODEGAS EN VARIAS REGIONES DEL PAÍS, CASI SIEMPRE CON EL SAVOIR FAIRE DE ENÓLOGOS FRANCESES AL FRENTE Y QUE, AUN SIENDO UN PAÍS DE CONFESIÓN MUSULMANA, PRODUCE CADA AÑO UNOS CUARENTA MILLONES DE BOTELLAS DE VINO. LA MAYORÍA DE ELLAS SE CONSUMEN CON DISCRECIÓN EN EL REINO ALAUTITA.

TEXTO Y FOTOS: JAVIER AGUILAR ORTUÑO

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) atribuyó a Marruecos en sus últimos datos, correspondientes a 2023, un total de 42.216 hectáreas de viñedos (el puesto número 29 del mundo) y una media de consumo de vino anual de 2,1 litros por habitante (en Francia, 44,2; y en España, 23,2). Sus importaciones de vino equivalen a la mitad de lo que produce (40 millones de botellas al año) y sólo exporta el 1,45 por ciento de su producción. Hace treinta años, el consumo era exactamente el mismo que el actual, pero las importaciones de vino casi cuadruplicaban a las exportaciones, lo que hizo que el consumo superara ampliamente a la producción. Entonces, Marruecos era el productor número 38 del mundo y el 37 en consumo. Hoy, es el 35 en producción y el 42 en consumo, y sigue importando mucho más de lo que vende fuera de sus fronteras.

Estas cifras convierten al reino alauita en el país de religión musulmana que más vino produce y consume en el planeta y el segundo del continente africano, tras Sudáfrica, que ocupa el octavo lugar en todo el mundo con sus 124.000 hectáreas de viñedos.

De las calificaciones vinícolas se encarga la Oficina Nacional de Seguridad Sanitaria de Productos Alimentarios de Marruecos (ONSSA), que ha otorgado tres denominaciones de origen controladas (*Appellation d'Origine Contrôlée*, AOC) a Le Coteaux de l'Atlas, Les Côtes de Rommani y el espumoso Crémant de l'Atlas. En el escalón inferior hay 14 denominaciones de origen garantizadas (*Appellation d'Origine Garantie*, AOG), Angad y Berkane, en el norte oriental mediterráneo; Zerhoun, Beni M'tir y Guerrouane, en la región de Meknés –conocida como el pulmón de la viticultura marroquí, donde se concentra el 60 por ciento de la producción–, Zemmour, al noreste de Rabat; Rharb, Chellah y Beni Sadden, entre la región de Meknés y la costa atlántica; Sais, entre las montañas del Rif y del Atlas; Zaér, a 60 kilómetros al este de Rabat; Sahel y Zenata, en la región de Casablanca; y Doukkala, a 120 kilómetros al sur de Casablanca.

Tradición milenaria

La viticultura en Marruecos no es algo nuevo. El sol, la influencia atlántica y las montañas rifeñas y de la cordillera del Atlas –la más importante del norte de África– contribuyen a que se reúnan las condiciones para elaborar vinos de calidad. Ya se hacía en tiempos de fenicios y romanos, quienes multiplicaron la producción en la zona de Volubilis, donde se mantiene la elaboración en los alrededores de Meknés. Las ánforas de vino de la provincia romana de Mauritania Tingitana llegaban a la capital del imperio.

Cerca de Larache, situada en la costa atlántica, se cultivaba la *Vitis Vinifera Silvestris* y su vino se consumía en las mejores mesas de todo el Mediterráneo,

tecimiento de los negociantes de vinos franceses. Ese fue el punto de partida del desarrollo de la viticultura marroquí.

El gran punto de inflexión fue el Tratado de Roma de 1967, que prohibió mezclar vinos europeos con otros extranjeros. La nueva norma hizo que se perdiera un mercado básico para el reino alauita y desaparecieran miles de hectáreas de viñedos, con el consiguiente cierre de bodegas. La calidad ganó, ya que de la venta a granel se pasó al embotellamiento del vino.

Tolerancia con el vino

El gobierno de los islamistas del Partido Justicia y Desarrollo (2011-2021) hizo que los vinos desaparecieran de las co-



según cuenta el geógrafo griego Pausanias. Posteriormente, en tiempos de Al Andalus, se llevó de la Península Ibérica al norte de África la cepa mallorquina, conocida también como Faranat blanca de Túnez.

Las colonizaciones portuguesa (1415-1769) y francesa (siglo XIX) incrementaron la extensión de viñedos en Marruecos. A partir de 1875, la filoxera hizo que se ampliaran los viñedos en suelos arenosos inmunes a la plaga de la vid, con el objetivo de cubrir la necesidad de abas-

La bodega Domaine de la Zouina, cerca de Meknés, experimenta con el envejecimiento de los vinos en vasijas de cerámica.



La viticultura en Marruecos no es algo nuevo. El sol, la influencia atlántica y las montañas rifeñas y de la cordillera del Atlas contribuyen a que se reúnan las condiciones para elaborar vinos de calidad.

midas y cenas oficiales en todo el reino, costumbre que no se ha recuperado después con un gobierno de corte liberal. Sin embargo, las limitaciones al consumo no fueron más allá y sigue habiendo restaurantes con licencia para vender alcohol, al igual que bares-restaurantes de clubes deportivos, donde no es raro ver a marroquíes consumiendo botellas de vino en grupo. En los últimos años

también han nacido algunos *wine bars* en las ciudades marroquíes más importantes.

Los supermercados y grandes superficies de titularidad marroquí no venden alcohol, algo que sí ocurre en grandes supermercados extranjeros, que tienen una zona de vinos y otros alcoholes separadas del resto e incluso con diferente horario. Las cavas de estos supermerca-



Uva recién recogida en la vendimia de 2024 antes de pasar por la estrujadora, en la bodega Ouled Thaleb, cerca de Benslimane.

dos permanecen estrictamente cerradas durante el mes de Ramadán. También existen vinotecas más o menos lujosas, habitualmente con un guardia de seguridad en la entrada.

La producción marroquí está diversificada en vinos tintos, blancos, rosados y grises. Estos últimos son realmente de color asalmonado. Es un vino blanco elaborado a partir de uvas tintas, similar a los que se producen en las regiones del sudeste francés de Languedoc y Provenza.

Bodegas históricas

En la actualidad, hay bodegas históricas en Marruecos, como Ouled Thaleb (Benslimane, 1923) y Celliers de Meknès (Guerrouane, 1964), que conviven con otras creadas en la última década del siglo XX y principios de la actual centuria. Destacan Château La Ferme Rouge, Domaine de la Zouina, Val d'Argan, Deux Domaines, Les Domaines Amal y Domaine des 3 Cavaliers.

La bodega Ouled Thaleb, a 50 kilómetros al este de Casablanca, es la más antigua de Marruecos en funcionamiento. En 1968 se creó Thalvin, que dirige la bodega Ouled Thaleb con cerca de 500 hectáreas de viñedos, plantadas exclusivamente con cepas de origen francés. Produce ocho millones de botellas cada año, de las que el 85 por ciento se consumen en Marruecos. Su referencia estrella es Tandem, un tinto monovarietal de Shiraz, que envejece 24 meses en barrica de roble francés y del que se comercializan 80.000 botellas al año.

El origen del nombre se debe a que fue creado por el viticultor de Crozes-Hermitage Alain Graillot, recientemente fallecido, y el enólogo bordelés Jacques Poulain, después de que se encontraran en Marruecos en 1985, cuando el primero recorría el país en bicicleta. Ouled Thaleb tiene otras referencias destacables, como CB Initiales, CB Signature (AOG Zenata), con Marselan, Petit Verdot y Carménère, S de Siroua (Shiraz), y el popular Médailon tinto (60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 10% Shiraz), blanco (Sauvignon Blanc) y sus referencias en rosado y gris.

Buena parte de los vinos más sobresalientes de Marruecos pertenecen a bodegas cuyos viñedos se encuentran en la región de Meknès, muy cerca de la Volubilis romana, a una altitud de entre 580 y 700 metros, entre las estribaciones del Atlas y al pie del monte Zerhoun al norte, con precipitaciones moderadas y mucho sol, y viñedos en una situación ex-

Ya se hacía en tiempos de fenicios y romanos, quienes multiplicaron la producción en la zona de Volubilis. Las ánforas de vino de la provincia romana de Mauritania Tingitana llegaban a la capital del imperio.

cepcional, con suelos arenosos y arcillo-calcáreos. Entre esas bodegas, destacan Celliers de Meknés, Domaine de Bacari y Domaine de la Zouina.

Primera AOC marroquí

La bodega Celliers de Meknés produce el 85 por ciento del vino marroquí. Tiene dos mil hectáreas de viñedos en Guerruane y Beni M'tir, y obtuvo la prime-

ra AOC de Marruecos, les Coteaux de l'Atlas. Château Roslane première cru es su vino más reconocido, en tinto (un coupage de Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz, cuya botella no supera los 27 euros) y blanco (Chardonnay), y representa la excelencia del vino marroquí. Fue el primero que recibió en 2008 del Ministerio de Agricultura la calificación de Château.

dos, casi la mitad de Shiraz, en suelo de arcilla caliza. Está a 820 metros sobre el nivel del mar y tiene cinco grandes depósitos de agua para combatir la sequía. Su vino más peculiar es el Villa Volubilia tinto (Shiraz, Cabernet Sauvignon y Malbec), del que elabora dos mil botellas anuales, en cuya fermentación se echan virutas de madera de roble francés para incrementar las cualidades organolépticas obtenidas tras seis meses de crianza en barricas de roble francés.

Destaca su Epicuria tinto (Cabernet Sauvignon), del que se producen 15.000 botellas anuales, tras envejecer 18 meses en barricas y cubas, y blanco (Chardonnay). El más popular es el Volubilia tinto (50% Cabernet Sauvignon, 35% Shiraz y 15% Tempranillo), con 15 meses en cubas de hormigón, y sus referencias en blanco (80% Chardonnay, 15% Sauvignon Blanc y 5% Vermentino) y gris (60% Caladoc –cruce de Garnacha y Malbec–, 20% Marselan –cruce de Cabernet Sauvignon y Garnacha– y 20% Monastrell). Por último, se encuentra Zouina tinto (60% Cabernet Sauvignon, 30% Shiraz y 10% Tempranillo) y gris (70% Tempranillo y 30% Caladoc).

Otras referencias interesantes y económicamente muy populares son Comtesse de la Courtablaise tinto (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot) y blanco (Chardonnay y Vermentino) AOG Beni M'tir, y Domaine Sahari Réserve tinto (Shiraz, Garnacha y Cariñena), blanco (Garnacha Blanca), rosado (Cabernet Franc) y gris (Cinsault, Ksar y Beauvallon), AOG Guerrouane, del Groupe des Boissons du Maroc, que desde hace más de veinte años pertenece al Grupo Castel África, con presencia en 22 países del continente africano.

La cuestión del agua

El gran reto de la viticultura marroquí es el estrés hídrico. El enólogo de Les Domaines Amal, el lorenés Olivier Perotto, suele combatir las plagas con infusión



Botellas de vino marroquíes a la venta en la tienda de vinos y licores Les Vignes de l'Agdal, en Rabat.

La bodega produce otros vinos más populares, como Ksar Bahia (AOG Beni M'tir), con Cabernet Sauvignon y Shiraz; Beauvallon, que se vende en Francia como Domaine Riad Jamil, con Cariñena; y Les 3 Domaines (AOG Guerrouane) tinto (Cinsault, Garnacha, Cariñena y Alicante), blanco (Clairette, Sauvignon Blanc y Viura) y gris (Cinsault y Garnacha).

También cerca de Meknés, Domaine de la Zouina tiene 80 hectáreas de viñe-



LA INCLUSIÓN DE MARCAS E IMÁGENES RESPONDE SÓLO A CRITERIOS INFORMATIVOS

**Para suturar heridas de guerra:
hilo quirúrgico, pinzas e ideales.**



UCRAINA © ANDRII OVOD

TUS IDEALES TAMBIÉN CURAN

Independencia | Compromiso | Humanidad



**Entra en
idealesquecuran.com**



La producción marroquí está diversificada en vinos tintos, blancos, rosados y grises. Estos últimos son realmente de color asalmonado. Es un vino blanco elaborado a partir de uvas tintas, similar a los que se producen en Languedoc y Provenza.

de camomila que aplica sobre las hojas de las cepas y evita así el uso de insecticidas y herbicidas.

Pero este año, las intensas lluvias del final del invierno han cambiado el panorama. «En marzo han llegado a caer 150 milímetros de lluvia por hora. Es muchísimo. Es más de la mitad de lo que suele llover en un año», asegura Perotto, quien añade que esta situación «positiva» llega

tras seis años de déficit hídrico. Para el enólogo de Amal, «ahora hace falta que llueva de modo más razonable, porque, si no, tendremos problemas de enfermedades en las viñas». En este sentido, afirma que han hecho un tratamiento natural y no químico en los viñedos más precoces y sensibles al mildiu.

Les Domaines Amal está a 55 kilómetros de Rabat, en la meseta de Zaér, a

botellas, respectivamente. Para Perotto, Carat «es un concepto». El tinto envejece 24 meses en barrica nueva de roble francés y aguarda un año en botella antes de salir al mercado. Las botellas «son de gran calidad» y llevan etiquetas de estaño con cristal de Swarovski colocadas a mano. «Es una manera de simbolizar la exclusividad del producto». Sus 420 dirhams (unos 42 euros) por botella le



Diferentes parcelas de viñedos. Al fondo la bodega de Les Domaines Amal, en Zaér, a 55 km. de Rabat.

400 metros de altitud, con el beneficioso viento atlántico. Los suelos son de origen granítico, donde hay plantadas más de 106.000 cepas en 32 hectáreas. Cuentan con parcelas de Shiraz, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Sauvignon Blanc y Chardonnay.

El vino estrella de Les Domaines Amal es el Carat 20, tinto (Shiraz) y blanco (Sauvignon Blanc), de los que se elaboran al año tres mil y dos mil trescientas

convierten en uno de los vinos marroquíes más caros.

La versátil Shiraz

Las cepas de Shiraz son habituales en los viñedos marroquíes. «Es una uva que se adapta a todos los terrenos, ya sean pedregosos o arcilloso-calcáreos. En el primero, también se da bien la Cabernet Sauvignon; y en el segundo, la Cabernet Franc», señala Perotto, que afirma que



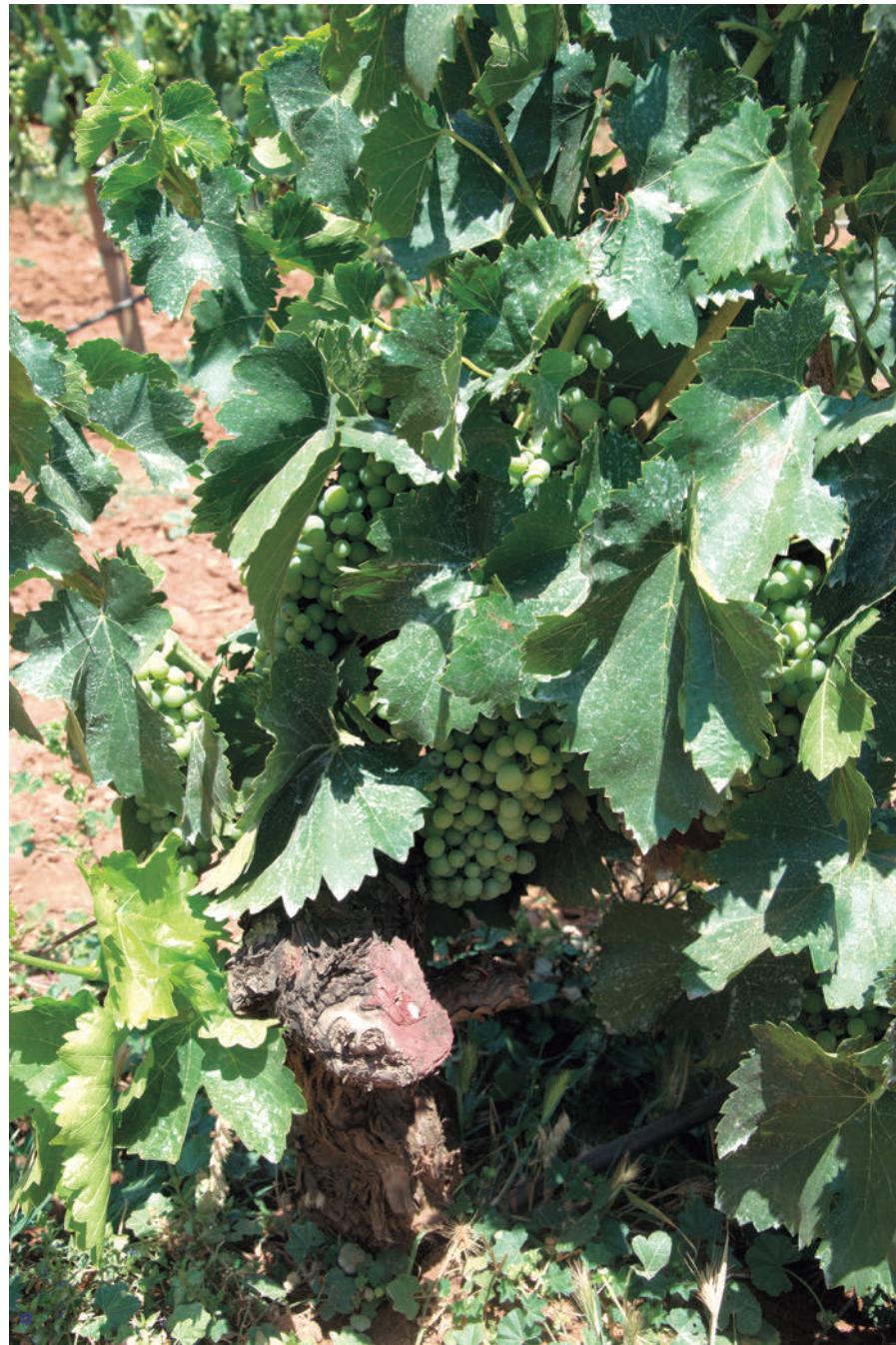
Buena parte de los vinos más sobresalientes de Marruecos pertenecen a bodegas cuyos viñedos se encuentran en la región de Meknés, muy cerca de la Volubila romana, a una altitud de entre 580 y 700 metros.

en Marruecos «hay cepas que se plantan porque el resultado se vende bien y no porque todos los terrenos sean idóneos, como es el caso de la Chardonnay».

Les Domaines Amal tiene otras referencias como Grande Cuvée M tinto (85% Shiraz, 10% Garnacha y 5% Cabernet Sauvignon) y blanco (70% Sauvignon Blanc y 30% Chardonnay); Amal tinto (Tempranillo y Shiraz, rematado con Garnacha y Cabernet Sauvignon), blanco (Chardonnay y Sauvignon Blanc) y rosado (Garnacha); Les Collines de Menzeh tinto (Shiraz y Garnacha) y blanco (Chardonnay y Sauvignon Blanc).

No muy lejos de esta bodega, se encuentra el Château La Ferme Rouge, con más de 300 hectáreas de viñedos plantados a 450 metros sobre el nivel del mar y a 45 kilómetros del Atlántico. El ya citado enólogo Jacques Poulain elabora bajo la denominación AOC Les Côtes de Rommani el tinto Ithaque (Shiraz y Tempranillo), cuya botella se vende por 200 dirhams (unos 20 euros). También produce en exclusiva para el hotel La Mammounia, en Marrakech, el tinto Icône (94% Shiraz y 6% Viognier). Las etiquetas están realizadas por los pintores marroquíes más renombrados.

El chef español Miquel Martínez, que lleva establecido en Rabat doce años, de los que varios fue el responsable del afamado restaurante Les Trois Palmiers, a las afueras de Rabat, asegura que «la comunidad internacional aprecia más los vinos extranjeros, que parece que tengan más valor, aunque la elaboración de vinos en Marruecos tiene una clara influencia del gusto francés, por eso aprecian los chablis franceses y los riojas españoles». Añade que en Marruecos también se hacen buenos vinos: «Mis favoritos son Tandem y Château Roslane». Cita Médaillon como el vino marroquí «más común y correcto» y destaca la profesionalidad que ha visto en las bodegas que ha visitado y la elevada presencia de enólogos franceses. ■



Cepa de uva shiraz plantada hace 19 años, en una parcela de la bodega Les Domaines Amal, en Zaér, a 55 km. de Rabat.

El banquillo de una estrella **SUSTITUTOS DEL SULFUROSO**

NO ES FÁCIL ENCONTRAR PRODUCTOS TAN EFICACES Y TAN BARATOS PARA REEMPLAZAR A UN AGENTE ANTISÉPTICO Y PROTECTOR QUE ESTÁ PRESENTE EN LA INDUSTRIA DEL VINO DESDE HACE AL MENOS DOS MIL AÑOS. LA CIENCIA ACTUAL PROPONE SUSTITUTOS, MÁS O MENOS EFICACES Y BASTANTE INCOMPLETOS, PARA UN ELEMENTO QUE SUFRE UN REPUDIO MAL JUSTIFICADO.

Las propiedades antisépticas y conservantes del dióxido de azufre son muy conocidas desde la antigüedad, con efectos observados por la simple combustión del azufre en contacto con el aire ($S+O_2=SO_2$), como un elemento que se podía fácilmente encontrar más o menos puro en la naturaleza.

Con estos antecedentes, la utilización del azufre en el mundo del vino se pierde en la noche de los tiempos. Fueron posiblemente los romanos quienes empezaron a emplear sistemáticamente el gas sulfuroso para la conservación de los vinos. Ellos conocían bien las propiedades antisépticas y medicinales de la combustión del azufre para la desinfección de locales cerrados. De ahí a su utilización en los envases vinarios vacíos no hay más que un paso.

La disolución de la atmósfera gaseosa generada con el mosto o vino cuando se llenaban estos recipientes, ocasionó un sorprendente hallazgo: una mayor estabilidad y durabilidad de los vinos. El llenado al completo de estos recipientes y su cierre hermético con materiales como la pez, yeso o barro, además de la adición de múltiples aderezos, completaban las medidas a tomar para intentar garantizar su inalterabilidad en el tiempo.

El dióxido de azufre como aditivo conservante de los vinos, sigue de plena actualidad, habiendo transcurrido casi

más de dos mil años desde su utilización por los romanos hasta nuestros días, todavía no hemos sido capaces de encontrar un compuesto capaz de sustituirlo. Su polivalencia, con sus numerosas propiedades encerradas en una molécula tan sencilla y barata de producir como es el SO_2 , hacen que siga estando de plena vigencia.

Sus importantes propiedades antioxidantes, unidas a un efecto antiséptico en dosis bajas, cuando permite el desarrollo de las levaduras y frena la multiplicación de las bacterias, especialmente lácticas; posibilita la elaboración de los mostos en su transformación en vinos. Y también, en dosis algo más elevadas, se comporta como un excelente conservante de los vinos elaborados y envasados. Es, además, inocuo para la salud dentro de los límites legales establecidos. Y, como antes hemos comentado, muy fácil de obtener e ínfimo el coste de producir. Algunos reconocidos científicos han comentado en numerosas ocasiones que, sin la intervención de sulfuroso, los vinos, tal y como los conocemos y disfrutamos hoy día, no podrían existir.

SULFUROSO EN RETROCESO

Desde hace un tiempo, las recomendaciones de las autoridades sanitarias, vienen encaminadas a una reducción pro-

gresiva de los límites legales de este compuesto en los alimentos. El vino no podría ser una excepción. Y en paralelo, aparece una nueva corriente en la producción de alimentos para el consumo humano, con un carácter de mayor sostenibilidad hacia el medio ambiente y, en paralelo, buscando una mayor inocuidad en su consumo. Surge entonces la agricultura ecológica en todas sus vertientes, primero de una forma confusa y poco reglamentada, para poco a poco convertirse hoy día en algo perfectamente claro y regulado.

En el caso de los vinos, la reducción del empleo del dióxido de azufre, llegando incluso a su total anulación como aditivo, es uno de los principales pilares de su filosofía e incluso también de su reglamentación, tal y como sucede en la elaboración de los vinos biodinámicos y, más recientemente, los naturales.

Todo esto puede ser posible, gracias al empleo de una tecnología de elaboración cada vez más precisa, que sustituye parte de los efectos del sulfuroso mediante la utilización de diversas técnicas de carácter físico, como las atmósferas inertes, refrigeración o calentamiento, filtración amicróbica, hiperoxidación, etcétera. Así como también con el empleo de otros aditivos o adyuvantes tecnológicos, que precisamente son objeto de nuestro análisis.





SUSTITUTOS PARCIALES

Todos estos aditivos son de uso legal y, desde hace muy poco tiempo, resulta obligado reseñarlos en el etiquetado de los vinos. Esa información puede estar contenida en un código QR impreso, para su lectura o consulta mediante un simple dispositivo telefónico con cámara de captura de imágenes.

Ninguna de estas sustancias presenta la polivalencia del dióxido de azufre. Sus efectos individualizados se limitan a resolver un problema concreto, por lo que a menudo se utilizan de forma conjunta, lo que obliga a la intervención de más de un compuesto. No obstante, siempre resulta conveniente emplear algo de sulfuroso para asegurar una mayor protección.

Como antes hemos comentado, una de las propiedades del sulfuroso es su poder antioxidante, por lo que se utiliza con este propósito en toda la industria alimentaria. Como ejemplo, citamos el marisco con un límite de sulfuroso de 150 miligramos por kilo, valor muy similar al del vino.

El ácido ascórbico o vitamina C (E 220), es un poderoso antioxidante, cuyo nombre procede de *a* (sin) y *scorbuticus* (escorbuto) por su propiedad de prevenir y curar la enfermedad del escorbuto. En enología se utiliza preferentemente en la elaboración y embotellado de los vinos blancos y rosados, que son más sensibles a las oxidaciones que los tintos, porque los polifenoles de estos últimos los protegen de la acción del oxígeno. Su límite legal en los vinos es de 250 miligramos por litro. La utilización de esta sustancia no permite la total eliminación del sulfuroso, aunque sí la reducción de su contenido, su presencia es necesaria para que el ácido ascórbico sea efectivo.

El glutatión (GSH) es otro antioxidante que puede ser utilizado en los vinos, aunque su utilización directa no está actualmente autorizada. Algunos de los fabricantes de productos enológicos la comercializan de forma camuflada, mediante la utilización de derivados de levaduras inactivadas enriquecidas en esta sustancia, que sí están permitidas. Se trata de un tripéptido de tres aminoácidos: glutamato, cisteína y glicina, que se encuentra en la naturaleza y forma parte de nuestra dieta. Actualmente es-



tá muy de moda en preparados específicos para evitar en el envejecimiento de nuestras células.

ANTISÉPTICOS CON RIESGOS

Otra de las propiedades del sulfuroso es su efecto antiséptico frente a los microorganismos víricos: levaduras, bacterias lácticas y bacterias acéticas, que, una vez elaborado el vino, pueden causar numerosas alteraciones, y pueden llegar a echarlo a perder. La acción germicida de esta sustancia corresponde a la fracción denominada como «sulfuroso libre», es decir, la parte de sulfuroso que no se encuentra combinada con otras sustancias que contiene el vino. Algunos de estos compuestos solamente ofrecen efectos fungicidas, es decir, actividad frente a las levaduras; otras únicamente con propiedades bactericidas; para terminar con algunas que son al mismo tiempo fungicidas y bactericidas, y por lo tanto considerarse de «amplio espectro» para el vino.

La moderna tecnología ha hecho que poseamos en la actualidad un buen número de biocidas para su utilización en los mostos y vinos, siendo todos ellos seguros e inocuos para la salud humana, siempre que se utilicen en la forma debida y respetando los límites máximos legales establecidos. Queda muy lejos en el tiempo el empleo fraudulento de antisépticos, muchos de ellos con efectos indeseables para la salud humana y que algunos elaboradores utilizaban con poca conciencia. Como ejemplo, nos estamos refiriendo a la utilización a finales de los años setenta del siglo pasado, de la cloropicrina (tricloronitrometano) en los vinos,

que fue motivo de un escándalo a nivel internacional y llevó a importantísimas cantidades de vino a su destilación y a su sustitución por otros vinos limpios de este compuesto. Fue origen de algunas fortunas que hicieron algunos comerciantes o corredores de vinos a granel. Como detalle de la peligrosidad de la cloropicrina, viene de su utilización durante la Primera Guerra Mundial como gas lacrimógeno y, más recientemente, como desinfectante de suelos agrícolas.

El ácido sóblico (E 200), cuyo nombre procede de la palabra *serbas* (serbal), un árbol donde el químico alemán A.W. von Hoffmann aisló esta sustancia. Obtuvo un fungicida capaz de frenar la actividad de las levaduras, mohos y hongos. Debido a que es poco soluble, se utiliza bajo la forma de sorbato potásico (E 202), que lo hace con mayor facilidad, con un límite legal de 200 miligramos por litro para la forma ácida y de 270 miligramos litro para la salificada. Se utiliza en la industria alimentaria, como aditivo conservante, sobre todo en quesos, frutos secos, encurtidos, derivados de panadería, dulces, etcétera. Autorizado por la Unión Europea en los límites citados, aunque en algunos países, como por ejemplo Japón, no está permitido.

BACTERIZIDAS AUTORIZADAS

La lisozima (E 1105) es un eficaz bactericida, que provoca la destrucción de las paredes celulares de las bacterias y por lo tanto su eliminación. Se encuentra de forma natural en muchos fluidos, como en el ser humano: saliva, lágrimas, mocos y leche materna, como un factor de



El dióxido de azufre como aditivo conservante de los vinos, sigue de plena actualidad, habiendo transcurrido casi más de dos mil años desde su utilización por los romanos hasta ahora, aún no hemos sido capaces de encontrar un compuesto capaz de sustituirlo.

defensa frente a las enfermedades de origen bacteriano.

En su empleo industrial, la lisozima procede de la clara de huevo, que es muy rica en esta sustancia (9 gramos/litro), y su límite legal de utilización en vino es de 500 miligramos por litro. Después de su aplicación en el vino, esta sustancia de naturaleza proteica, debe ser inactivada y precipitada con un tratamiento de bentonita, una arcilla muy utilizada para la clarificación o limpieza de los vinos.

El ácido fumárico (E 297) es un acidificante que se utiliza desde hace tiempo en la industria alimentaria, aunque en el vino su autorización en la Unión Europea es muy reciente, en el año 2022, pero no como acidificante sino como defensa frente a las bacterias lácticas. Es utilizado para controlar las fermentaciones malolácticas en los vinos. Su doble efecto bactericida y acidificante lo hace especialmente interesante para utilizarlo en vinos tintos, rosados y blancos de zonas cálidas, con baja acidez. Las dosis recomendadas y límites están entre los 300 y 600 miligramos por litro, valores en los que, aparte de frenar a las bacterias lácticas, son capaces de bajar el pH de los vinos entre 0,1 y 0,2 respectivamente.

El quitosano (CAS 9012-76-4), cuyo término deriva de la palabra coraza en griego, es un derivado de la quitina que forma parte del exoesqueleto de insectos y crustáceos. Sus propiedades antimicrobianas vienen por perturbar las paredes celulares de los microorganismos, provocando su muerte. Está autorizado en la Unión Europea para el tratamiento de vinos desde el año 2010, como coadyuvante para la clarificación de los vinos y siempre que derive de los hongos *Aspergillus niger* o *Agaricus bisporus*, nunca de origen animal. Resulta especialmente eficaz para controlar las levaduras del género *Brettanomyces* causantes de un grave defecto olfativo en los vinos. Su dosis máxima de empleo de 10 gramos por hectolitro de vino; se deja actuar al menos durante 10 días y luego hay que proceder al trasiego del vino.

El dicarbonato de dimetilo (E 242) es un producto autorizado para la esterilización de las bebidas. Está especialmente indicado cuando contienen azúcares en su composición, evitando principalmente refermentaciones. Esta sustancia está patentada bajo el nombre comercial registrado de Velcorin y actúa por inactivación de las enzimas durante los procesos metabólicos de los microorganismos. Se utiliza mediante su inyección en las máquinas llenadoras. Actúa

siglo XIX, su utilización en medicina era generalizada, hasta que se descubrió la penicilina y comenzaron los antibióticos. La plata quedó relegada hasta nuestros días, donde vuelve a mostrar interés por la aparición de las cepas resistentes a la acción de los antibióticos. En la actualidad se utiliza con profusión para el tratamiento de heridas cutáneas.

Las propiedades biocidas y especialmente bactericidas de las nanopartículas de plata presentan un creciente interés en el campo de la agroalimentación, con un amplio abanico de aplicaciones, entre las que destacan la purificación del agua, el desarrollo de nuevos materiales para los envases y la conservación de los alimentos, entre los que se encuentra el vino.

Las nanopartículas de plata se pueden adherir a la membrana celular, alterando la permeabilidad celular y funciones respiratorias de la célula, provocándoles la muerte. Además, este producto posee un interesante efecto complementario; es muy eficaz para eliminar en los vinos los olores azufrados desagradables y sin el inconveniente del cobre también utilizado para este propósito, que puede aportar un sabor metálico a los mismos.

En la Unión Europea se autorizó su utilización en forma de cloruro de plata en la elaboración de los vinos en el año 2015, bajo las siguientes condiciones: «utilización de cloruro de plata con un límite de utilización de 1 gramo/hectolitro, dejando un residuo de plata en el vino inferior a 0,1 miligramo/litro. El cloruro de plata añadido al vino deberá aplicarse a un soporte inerte, como por ejemplo tierras de diatomeas, bentonita, caolín, etcétera. El precipitado deberá eliminarse por cualquier procedimiento físico apropiado y tratarse en instalaciones especializadas». En una revisión posterior de este producto, desapareció de la lista de aditivos y coadyuvantes en mostos y vinos, donde se supone que el fabricante no renovó la licencia de utilización, pero su interés sigue muy vigente en la enología. ■



en poco tiempo y se descompone en pocas horas en función del pH y de la temperatura del producto a tratar. Su dosis máxima legal en vino es de 200 miligramos por litro.

PLATA EN LAS DEFENSAS

Nanopartículas de plata. El empleo de la plata como biocida es bien conocido desde la antigüedad. Las civilizaciones persas, griegas y romanas, utilizaban recipientes de plata para conservar el vino y la leche. Era también práctica habitual añadir unas monedas de plata a los recipientes para conservar los líquidos. En el



DE VINOS POR ...
MARA SÁNCHEZ



Toro

Por la relevancia que tiene el municipio para la tradición vitivinícola de la región, Toro es de esos lugares en los que la apuesta por el producto local está asegurada y más concretamente por los vinos que se elaboran bajo la denominación que lleva su nombre. Orgullo patrio, sin duda, porque además son varias docenas las bodegas que están en activo y muchas las etiquetas por dar a conocer y descubrir. La hostelería local está en ello y son bastante los establecimientos entregados con determinación y saber hacer. Son locales con buena oferta y reseñable servicio, profesionales que apoyan las referencias toresanas, pero también en los que se pueden encontrar etiquetas de otras procedencias.

A unos treinta kilómetros de Zamora, Toro como destino es un descubrimiento más allá de sus vinos, que merecen oportunidad y cata calmada porque van evolucionando, como tantos otros, y pulen aquella imagen de rudeza que ha protagonizado su carta de presentación. Haberlos haylos, sí, pero también otros que sorprenden por inesperados.

Pues eso, que aparte de elaboraciones por descubrir la ciudad de Toro es una villa histórica y monumental a orillas del Duero y un buen lugar para disfrutar de un tapeo reconfortante que tiene en la Puerta del Mercado, con la Torre del Reloj construida sobre ella, la vía de acceso al espacio de más ambiente de la ciudad. Una calle que termina en la colegiata de Santa María la

Mayor previo paso por uno de los laterales de la plaza Mayor en la que se dan cita varios bares y restaurantes para tomar un vino.

Definidas las coordenadas empezamos por uno de los mejores lugares para tomar un vino en Toro, **La Esquina de Colás** (plaza Mayor, 24), imprescindible para cualquier lugareño al que se consulte, ubicado en los soportales de la plaza Mayor. Dirección para picotear o sentarse a la mesa, la propuesta atiende todos los gustos a partir de un buen producto que acompaña con una estupenda oferta de vinos por copas. Es un rincón al que se peregrina por lo que tiene y cómo lo tiene. Al frente se encuentra el joven David García, nieto de los fundadores. Con la selección del buen producto (pes-



LA ESQUINA DE COLÁS





LATINTA

que también contribuye su terraza situada frente al Ayuntamiento. Otro valor seguro.

Un tercer vecino reseñable de la plaza es **Imperial** (plaza Mayor, 19), donde tampoco falta la terraza, al abrigo de los soportales, punto de encuentro de una buena fidelizada parroquia. Cocina tradicional bien elaborada y etiquetas de la tierra bien servidas. Tres direcciones en las que no cabe un alfiler cuando se celebra la Feria del Vino, aunque ya será en 2026 porque acaba de terminar la edición de este año.

La Casa del Cabildo (plaza Santa Marina, 7) es una vinoteca para descubrir variedad de vinos de Toro, bien tratados, y manjares diversos de la provincia con sello de calidad. Con mesas altas en el exterior es un buen lugar para acer-

IMPERIAL



mientos en el que coinciden los aficionados al tema vinícola. Reformado hace no demasiado tiempo, en este negocio familiar definen su cocina entre tra-

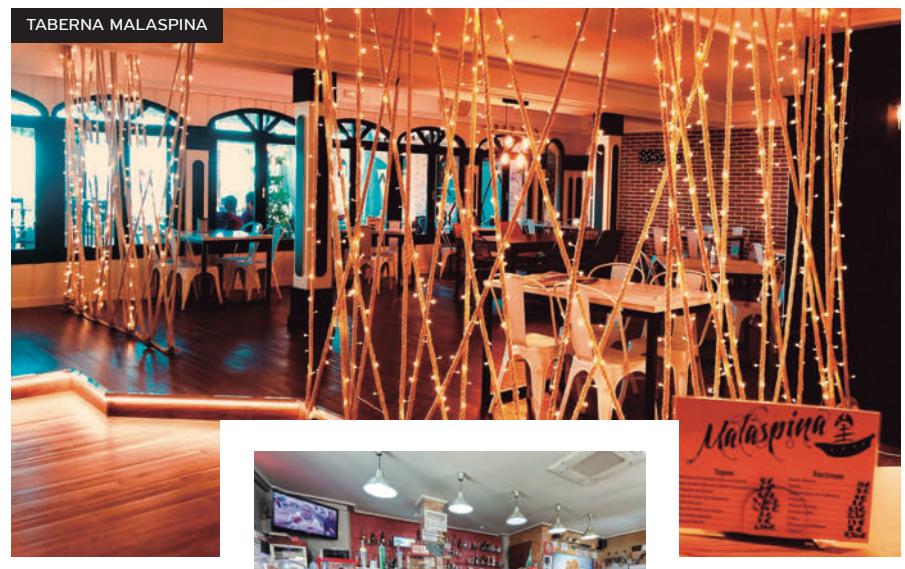
cados, mariscos, verduras, carnes...) por bandera, el tapeo en esta casa es un disfrute de primera división que se completa con una relación de referencias por copas poco habitual, que incluye joyas enológicas infrecuentes cuando de coppear hablamos. Es la manera de hacer accesibles a un mayor público botellas consideradas de lujo.

A unos cuantos números de distancia se encuentra **Latinta** (plaza Mayor, 2), otra casa destacada por su dedicación y cuidado de los vinos empeñada en la defensa de lo propio, catas incluidas. Con variedad culinaria para un plan de tapas con buen gusto, son las bodegas locales protagonistas indiscutibles por copas y por botellas. Parece que se cuenta entre las direcciones de moda en la ciudad a lo



LA CASA DEL CABILDO

TABERNA MALASPINA



carse a las elaboraciones del entorno. Filosofía compartida con la de **Taberna Malaspina** (paseo Espolón, 1. Hotel Juan II), también con terraza y bar con tirón en el vecindario. Tapas, raciones y vinos toresanos con vistas. En **La Colegiata** (plaza Colegiata, 12), cocina de mercado a partir del producto de temporada con opción de barra para un plan informal y vinos por copas.

Con bastantes años a sus espaldas está el restaurante **Castilla** (plaza Bolllos de Hito, s/n), otro de los establecimientos



LA COLEGIATA



CASTILLA

dicional e innovadora, lo que, como en tantos otros casos, se traduce en un repertorio en el que se percibe esa tradición desde el sabor y la materia prima pero al que le dan un toque de modernidad en la presentación y a partir de la participación de algún ingrediente o elaboración más novedosos. Pero sin duda es una buena recomendación para tomar tapas y vino porque maneja una interesante selección con predominio toresano.

Podríamos completar la ruta en la barra de **Montecarlo** (Santa Catalina de Roncesvalles, 32), local fuera del

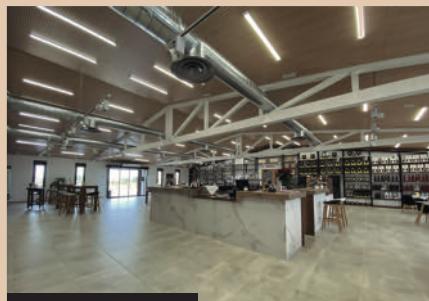


LA PANERA DE SAN JUAN

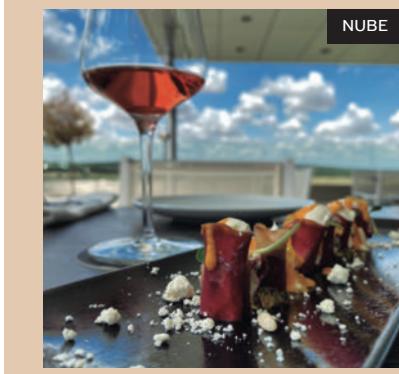
Extensiones de bodega

Son varios los locales de este recorrido degustativo por Toro incluidos en la ruta del vino de la ciudad, lo que avala la calidad de su oferta, pero faltarían algunas direcciones vinculadas a bodegas de la DO Toro. Si bien muchas de ellas cuentan con actividades de enoturismo, lo que de momento no abundan son *wine bars* en las propias instalaciones. Es decir, la posibilidad de catar sus vinos está vinculada a su programa de actividades turísticas (Fariña, Pagos del Rey, Monte la Reina...) pero no existen espacios para ir directamente a probar sus referencias. La excepción es el gastrobar de **Bodegas Latarce** (carretera Medina de Rioseco, s/n. Toro), abierto hace casi dos décadas y donde sus vinos se pueden tomar con algunos clásicos de la gastronomía regional aparte de quesos y embutidos. Un espacio moderno, amplio, diáfano, de diseño industrial y vigas vistas. Además, tienen terraza, su *wine garden* rodeado de vegetación.

Junto a esto se suman dos restaurantes al uso también vinculados a bodegas. Por un lado **Nube** (carretera de Toro a Peleagonzalo, s/n), dentro del atractivo complejo hotelero que tiene Bodegas Valbusenda. Un espacio luminoso, con vistas a la bodega y el jardín, donde existe la posibilidad de compartir un tapeo con alguna copa de vino. En la oferta, las referencias propias pero también una completa selección de etiquetas de otras bodegas y distintas procedencias. De vuelta a Toro capital, está **Carpe Diem** (plaza Mayor, 5), el restaurante extensión de Bodegas Divina Proporción, la alternativa gastro para quien visita la casa y sus instalaciones.



BODEGAS LATARCE



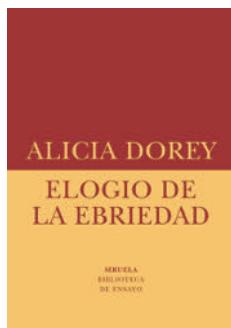
circuito más céntrico pero en sintonía con la mayoría de los referidos hasta aquí. Ambiente agradable con un público lugareño –del barrio–, cocina casera, rica materia prima y vinos de la provincia, no muchos pero representativos.

A poco más de 15 minutos de la ciudad, en Morales de Toro, tiene visita obligada **La Panera de San Juan**, una vinoteca muy recomendable situada en

lo que fuera la panera de la Iglesia de San Juan y que data de 1761, tal como muestra la inscripción en el dintel de la entrada principal. Un edificio histórico restaurado y estupendo para picar algo junto a alguna de las etiquetas que reúnen en la bodega. Porque es un espacio que sus propietarios han enfocado al enoturismo y organizan catas y presentaciones de vinos diversos a lo largo del año. ■



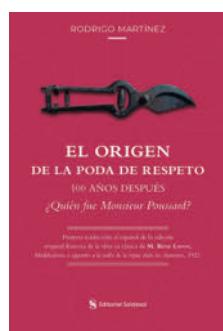
Elogio de la ebriedad ROMPEDOR Y VALIENTE



«La primera botella de vino compartida puede ser igual de fundacional que el primer beso». «La ebriedad del vino posee una sensualidad que no encuentro en los demás alcoholes». «De entre todas las unidades de recuento diarias, hay una que casi todos conocemos: 'no más de dos copas de vino diarias y no todos los días'. Un eslogan más triste que un adiós y, que yo sepa, sin otra utilidad que la de confundir a quienes, como yo, lamentan amargamente la desaparición del ábaco». Prácticamente en cada capítulo de *Elogio de la ebriedad*, Alicia Dorey despliega una idea resumida en una frase que podría ser el concepto del día para los amantes del vino, para combatir el pensamiento único antialcohol que parece que se impone en un sector de la población occidental, el que se ha entregado con armas y bagajes a ciertas propagandas. Principios generales y experiencias personales de la editora de *Le Figaro Vin*, suplemento especializado del diario conservador de referencia en Francia. Un ensayo de sesgo contra la doctrina no menos sesgada que asoma amenazante. Una doctrina rompedora y valiente. AP

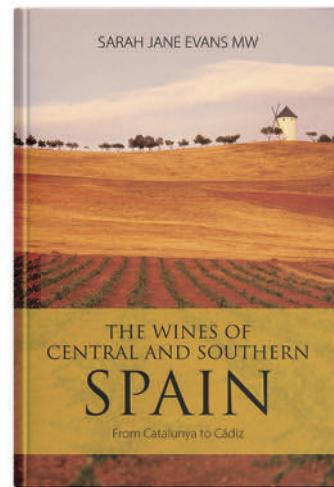
ALICIA DOREY. SIRUELA, BIBLIOTECA DE ENSAYO. 162 PÁGINAS. 12,55 €

El origen de la poda de respeto RESCATE DE PRÁCTICAS ANCESTRALES



Poda de respeto es una de las expresiones de referencia en la vanguardia vitícola, incluso con escuelas específicas dedicadas a unas técnicas que beben de conocimientos ancestrales. Rodrigo Martínez, ingeniero agrícola de menos de treinta años, recorría viñedos de todo el mundo mientras, proyectaba la traducción de un libro que se califica como *la biblia de la poda*. Al regreso a su tierra, a la Ribera del Duero, continuó la tradición familiar de cultivo de la vid, creó una asesoría bautizada con el apodo familiar, Mingarra, y recuperó la idea de traducir la obra de René Lafon, en la que se plasmaba, cien años después, como reza el subtítulo del libro, la teoría de Eugène Poussard. El método Poussard que exponía Lafont en el libro editado en Montpellier 1921 llevaba uno de esos largos y explícitos títulos: *Modificaciones necesarias en la poda de la vid en Charentes* e iba dirigido a combatir la yesca. Se añadía el subtítulo *Poda Guyot-Poussard* mixto y doble y se anuncianaban tratamiento preventivo (método Pussard) y tratamiento curativo. Un tratado que recupera prácticas ancestrales que son de plena actualidad. UPM

RODRIGO MARTÍNEZ. EDITORIAL SOLDESOL. 118 PÁGINAS. 40 €



The wines of central and southern Spain EL VINO ESPAÑOL BAJO UNA MIRADA EXPERTA

Sarah Jane Evans MW es el último relevo de la saga de escritores británicos que han sabido contar los vinos españoles como nosotros mismos no somos capaces. Sigue la estela de aquellos viajeros ingleses, como Cyrus Redding en 1833, que tanto nos enseñaron sobre España.

Sarah Jane (muchos españoles tienen la manía de llamarla Sara, que no es su nombre), no es solamente la última, sino muy probablemente la más brillante. No lo digo por amistad, que también, sino porque Sarah Jane ha tenido la oportunidad de visitar nuestras bodegas y viñedos como poquísimos españoles han podido. Son muchos años de viajes continuos a nuestro país, muchos centenares de conversaciones y de amistades, que le han permitido a Sarah Jane tener una opinión muy bien informada. Su enfoque, siempre centrado en comunicar con objetividad, en no caer en opiniones o críticas facilones, en asumir que el lector es inteligente y no necesita que le influencien sino que le informen, es una joya para el que quiere aprender.

El libro es fundamentalmente un libro de referencia.

Es sistemático, muy descriptivo, poco dado a florituras y devaneos. Concentrado en hechos más que en opiniones.

Con fondo y criterio en las selecciones. Reemplaza con ventaja los ya míticos libros de John Radford y Julian Jeffs sobre nuestro país. A partir de ahora, no concibo escribir ningún ensayo o estudio sobre nuestro país sin utilizar este libro como apoyo.

El libro se organiza sencillamente, por zonas geográficas y denominaciones, incluyendo en cada punto a las bodegas que más mérito tienen a ojos de Sarah Jane. La información es concisa y precisa, muy estudiada. Con un afán de mantener su validez durante años, nos habla más de paisajes y de gentes que de vinos concretos, y no hay una sola nota de cata, lo que se agradece.

No creo que sea un libro para leer de corrido, sino para consultar cada vez que uno piense en una zona o un vino.

Para los que quieran tener información completa sobre nuestro país, no olviden de comprar también *The Wines of Northern Spain*, que cubre el resto de España. Gracias, Sarah Jane, por este regalo al vino español. Pedro Ballesteros

SARAH JANE EVANS. ACADEMY DU VIN LIBRARY. 368 PÁGINAS. 40 €



I Simposio de Vinos Mediterráneos **El vino del Mediterráneo se reivindica en Perelada**

VEINTE BODEGAS OFRECEN EN EL EMPORDÀ CERCA DE DOSCIENTOS Vinos EN UN EVENTO CON CATAS Y CONFERENCIAS DE PRIMER NIVEL.

En Perelada se ha reivindicado el vino mediterráneo en un simposio con catas y conferencias de primer nivel mundial. Un total de 20 bodegas ofrecieron en marzo cerca de 200 vinos bañados por el Mediterráneo. Junto a Perelada, participaron 4Kilos, Casa Gran de Siurana, Gutiérrez de la Vega y Victoria Ordóñez, de España; Artemis Karamolegos, Lyrarakis, Mikra Thira y Troupis Winery, de Grecia; Masseria Li Veli, Petra, Planeta y San Salvatore 1988, de Italia; Château du Pibarnon y Mas Amiel, de Francia; Domaine Vicomte De Noue Marinic (Eslovenia), Château Musar (Líbano), Château Roslane (Marruecos), Corvus (Turquía) y Vouni Panayia (Chipre). Asistieron unos 250 invitados, entre los cuales hubo una decena de master of wine, más de 40 sumilleres y un centenar de prescriptores nacionales e internacionales.

Se ha querido resaltar la «riqueza y diversidad» de los vinos de la cuenca del Mediterráneo, «un legado de tradición vitivinícola que se remonta a la antigüedad». En la presentación del congreso, el presidente del Grupo Perelada, Javier Suqué, dijo que «no solo creo que hay mucho por dar a conocer de la realidad vitivinícola mediterránea, sino que tampoco es menor el recorrido pendiente en el reconocimiento mutuo de realidades vecinas y, sin embargo, lejanas en el imaginario». Su hijo Borja, quinta generación de la familia propietaria, dio la bienvenida a los asistentes en la górica iglesia del Convent del Carme de Perelada afirmando que el congreso es «un lugar donde comenzar a trabajar juntos», apostando por un territorio transcontinental lleno de capas de culturas y de historia. Ha sido un simposio con voluntad de continuidad (la próxima edición tendrá a la bodega Società Agrícola Petra de la Toscana como anfitriona) en el que se han



puesto sobre la mesa de debate grandes retos y amenazas como los que ha abierto el cambio climático. Se aspira a que el simposio sea «un referente en la promoción de los vinos del Mediterráneo, destacando la singularidad y la calidad en el ámbito global». Este congreso de culturas del vino mediterráneo se ha erigido como un punto de encuentro y debate para «definir y afrontar los desafíos y oportunidades del sector, siempre desde una apuesta clara por la investigación y la formación compartiendo conocimiento y experiencia».

Un mar de vinos y de dudas

El copropietario y jefe de sala y sumilleres de El Celler de Can Roca de Girona, Josep Roca, abrió el simposio de forma apasionada, con la conferencia *La gastronomía y los vinos del Mediterráneo*. Explicó que hay distintas miradas y realidades del mundo del vino en el Mediterráneo, un lugar que calificó como «privilegiado para vivir».

En este sentido remarcó que «en nuestra zona hay flores todos los días del año», y que es una cuna de artistas y de cocina de vanguardia en el mundo.

Calificó la región como «un mar de vinos y, a la vez, un mar de dudas». Habló de la frescura, la ligereza y de la parte más aérea y resbaladiza del vino, pero también del «peso». Y se preguntó «¿dónde está el límite de la madurez y la inmadurez en el Mediterráneo?». Dijo que «los paisajes deben ser interpretados», aunque «no todo vale». Llegados a este punto contó que un elaborador le ofreció un vino que pensó que le encantaría: Garnacha Tintorera de Jumilla con sólo diez grados de alcohol. No le gustó nada. De hecho, le causó «tristeza». Era un vino «natural pero desnaturalizado desde el gesto prematuro». O sea, un tinto con inmadurez. Josep Roca se hizo preguntas como ¿cuánta transparencia podemos digerir? Hizo referencia a la transparencia fisiológica y a la transparencia filosófica,



y mostró sus reticencias ante los vinos desalcoholizados. Pero abogó por ir «aligerando» tanto la elaboración de vinos como la creación del mundo gastronómico. A la vez, hizo un repaso al proceso creativo del triestrellado El Celler de Can Roca explicando que «la tradición puede tener trampa, ya que la tradición puede empezar hoy». Entiende, de esta forma, que «la tradición es un paraguas que te protege pero que es pesado, no te deja ver más allá». Les interesa la literatura gastronómica, un poso de libros que supusieron su base con ocho siglos de obras catalanas. Llevan ya 28 libros escritos desde El Celler de Can Roca. Josep Roca, que reivindicó sin fisuras la mediterraneidad e hizo un alegato para defender la riqueza de sus lenguas propias, no tiene dudas de que «la cocina y el vino son cultura, ya que vienen de una de las más antiguas culturas: la agricultura». Y entiende que «hay que mantener nuestra historia», y «cocinar paisaje». Además, ligó flores (como la del naranjo, de rosa o de peonia) y plantas con las notas que ofrecen no pocos vinos de todo el arco mediterráneo.

Suman 7.250 vinos en la carta de un El Celler de Can Roca con cerca de 40 años de trayectoria. Josep Roca asegura que los vinos seleccionados son «vividos», o sea, que puedan ser bien explicados a sus comensales. Y también destacó alguno de los platos de su restaurante ligado al vino. Desfilaron desde la perdiz con vino del Priorat, anguila con salsa de Monastrell y fiñquis de mantequilla, un tinto del Garraf (el merlot Caus Lubis '90 de Can Ràfols dels Caus) con trufa y anchoas o una interpretación con el Finca Garbet del '04 de Perelada como protagonista de un plato con ventresca de cabrito con queso de cabra, comino y menta piperita. Los suyos son maridajes emocionales.

Josep Roca acabó su conferencia recordando los rescates de desesperados inmigrantes y los miles de fallecidos ahogados en un Mediterráneo que hoy también es «un mar negro». Y, a la vez, con música de fondo del *Mediterráneo* de Joan Manuel Serrat, añadió que «es un mar de contrastes, luz, vida, oportunidad y alegría, donde se respira entusiasmo y vitalidad. Un destino auténtico».

Carácter único

Con el sugerente título de *El Mediterráneo y sus vinos vistos por un Alien Inteligente*, el programa de conferencias siguió con el

londinense afincado en Nueva Zelanda David Allen MW, director de Wine-Searcher. En una intervención algo decepcionante, reconoció que no tenía ideas «demasiado claras» sobre los vinos mediterráneos, a pesar de apuntar que tienen «un carácter único» con un clima y unos suelos singulares. Hizo referencia a la dieta mediterránea, y también a la paradoja mediterránea (que no francesa). David Allen afirmó que definen a los vinos mediterráneos aspectos como la historia, la tradición y la cultura ancestral de la que forma parte el vino. Aunque defendió que no existe una visión unitaria del vino mediterráneo, destacó de la región «la originalidad y la autenticidad» de unos vinos que también calificó como «accesibles y próximos, y que se elaboran, por lo general, de forma sostenible». Destacaron catas como la del director técnico de Perelada, Delfí Sanahuja, que remarcó la apuesta por la sostenibilidad, por la innovación y por la proximidad al mar en el Empordà. Para Sanahuja el Mediterráneo es «territorio, complejidad y biodiversidad». Se cataron los Ex Ex 13 '16 (una carnosa, compleja y sabrosa Garnacha Gris), el nuevo Vinyes Velles Garrigal '23 (una Cariñena joven, fresca, fluida y frutal de viñedo plantado hace 80 años), el maduro y tánico Efímer '22 (redescubriendo el Monastrell con uvas de Espolla, una variedad que Delfí Sanahuja cree que podrá dar «muchas alegrías» en el Empordà), el muy mediterráneo Aires de Garbet '20 (una Garnacha fina, elegante y sabrosa con mucha fruta roja, hierbas aromáticas de garriga mediterránea y rosa) y el Finca Garbet (un syrah icónico plantado a sólo 40 metros de distancia del mar Mediterráneo que es concentrado, balsámico, frutal y que se exhibe con notas de violeta).

Demasiados tópicos

Victoria Ordóñez también brilló con una cata en inglés en torno a las grandes variedades del Mediterráneo (Moscatel de Alejandría, Carricante, Pedro Ximénez, Giró, Cariñena y Garnacha). Lo hizo con seis vinos de cinco bodegas diferentes, de los pies del Etna al telúrico Priorat pasando por Málaga, Alicante o Maury (Rosellón). Victoria Ordóñez también se preguntó ¿qué tienen en común los vinos del arco mediterráneo? Considera que son muy heterogéneos, y que «hay demasiados tópicos que no son justos» asociados a los vinos mediterráneos, como una supuesta calidez y elevado alcohol.

Cree que los vinos mediterráneos tienen en común su historia. Y como principal desafío del sector, por encima del cambio climático y las amenazas arancelarias de Donald Trump, Victoria Ordóñez sitúa la lucha contra las campañas antialcohólicas que demonizan el consumo de vino. A la vez, explicó que su zona, Málaga, es una región con una geografía montañosa, un hecho habitual en numerosos lugares del Mediterráneo a pesar de que muchos creen que «solo es de sol y playa».

Calidez sin complejos

Y no menos interesante fue la masterclass de vinos griegos de Yiannis Karakasi MW o la cata con nueve vinos mediterráneos de Italia, bajo el título de *Calidez refrescante*, que dirigió el italiano Gabriele Gorelli MW. Se cataron vinos de nueve variedades y ocho regiones italianas diferentes, del Etna o Marsala en Sicilia a La Pulla (Manduria), pasando por los Abruzzo, Liguria, Cerdeña o la Campania. Gorelli llegó a reconocer que «no tiene mucho sentido, al principio, hablar de calidez refrescante». De hecho, definió a los vinos italianos como «luminosos, energéticos y muy expresivos», con una especial resiliencia. Juancho Asenjo, director del comité técnico del simposio, dirigió una cata de malvasías. Por su parte, la profesora marroquí María Shoussi y la investigadora francesa Nathalie Ollat hablaron del cambio climático en el Mediterráneo. Ambas ponentes destacaron que solo comprendiendo los suelos y recuperando su actividad microbiótica, al tiempo que escogiendo las cepas que mejor se adapten al clima, podrá haber futuro en el Mediterráneo. Por su parte, el director del Institut Català de la Vinya i el Vi de la Generalitat, Joan Gené, y la sumiller Sílvia Culell sacaron a relucir los Vins de Finca Qualificada de Catalunya, el vértice de la pirámide cualitativa de los vinos catalanes con DO. Toni Gerez, maître y sumiller del restaurante del Castell Perelada, ofreció una experiencia enogastronómica a través de quesos y vinos mediterráneos. Y la historia y evolución del vino en las distintas civilizaciones mediterráneas se abordó de la mano de Romina Ribera, CEO de Glops d'Història, quien se encargó de la parte relativa a la tradición vinícola de l'Empordà, y Gastón Huchar, el director general de la bodega libanesa Château Musar, quien hizo un enlace histórico de las civilizaciones antiguas a través del vino. ■



MOMENTO DE PAZ
PAZ IVISON

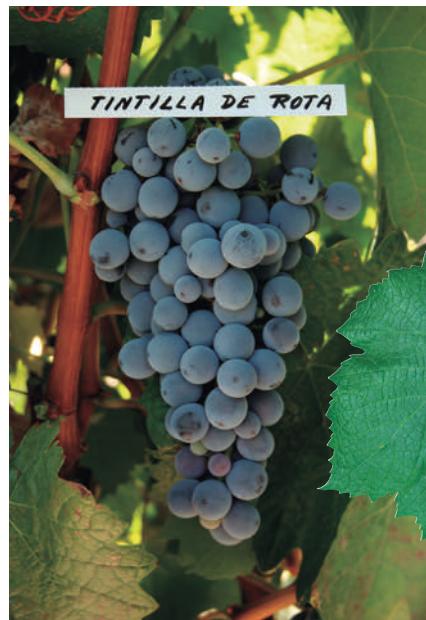
La Tintilla y sus ríos de tinta

A la uva tinta más gaditana de todo el país, le acaban de quitar su identidad. El Ministerio de Agricultura le arrebata su nombre y apellido, Tintilla de Rota, y dispone que se trata de la Graciano, por obra y gracia de una disposición. Los viticultores gaditanos están indignados.

Una disposición que no ha hecho ninguna gracia, no. Hace más de 500 años que la Tintilla está documentada y además es una uva divina pues secularmente comparte con el pan, el gran sacramento de la consagración. La Tintilla de Rota es el vino que viene a representar la sangre de Cristo, es vino de consagrar. Ojito que este tema lo puede aprovechar más de un exaltado patriota para decir «qué se puede esperar de un gobierno comunista...».

En *El libro de Agricultura*, impreso en Alcalá de Henares en 1513, escrito por Gabriel Alonso, representante del más concienzudo humanismo renacentista, se documenta la Tintilla: «Con ella se fabrica el famoso vino conocido por el tintillo de Rota». Simón de Rojas Clemente, en su *Ensayo sobre las variedades de la vid común* incluye a la Tintilla en la relación de las vides que se cultivaban en Andalucía: «En Rota ocupa la mayor parte de las viñas. En Chipiona, Trebujena, Arcos, Espera y Málaga tienen algunas manchas y en Sanlúcar, Xerez y Paxarete sólo algunas cepas salteadas. De este vidueño se saca el famoso vino de Rota». También encontramos la referencia de Pierre Larousse: «Rota es un lugar muy renombrado por el excelente vino del cual se hacen grandes exportaciones. Primero son subidos de color, después más pálidos cuando envejecen».

Pues ni las referencias históricas que tiene la Tintilla ni las claras diferencias entre los caracteres



morfológicos entre ella y la Graciano, han podido retrasar este decretazo. Además, resulta mucho más sorprendente si tenemos en cuenta la voz popular de los agricultores riojanos ya que ellos dicen que el nombre viene de la poca gracia que tenía la uva. No era precisamente variedad agradecida para el viticultor y, al parecer, hace años estuvo en riesgo de extinción. Pero volvió, y con tanta fuerza que parece haber ganado la batalla nominativa a su prima gaditana, quedándose con su nombre.

Al parecer ha pesado más en la disposición del Ministerio la opinión de la famosa máquina del ADN que el conocimiento empírico del viticultor y las diferencias ampelográficas. Según la máquina, ambas uvas son exactamente iguales. Y cuando se publicó en el BOE la disposición, yo estaba en Jerez de modo que aproveché para recabar la opinión de expertos en el tema.

Según opina José Manuel Bustillo, respetado *vignerón* y muchos años trabajando en el Rancho de la Merced como técnico agrícola «la famosa máquina del ADN tampoco distingue entre la Tempranillo y la Tempranillo Blanca y fíjate si son distintas. Se da la circunstancia que Robin, un viticultor y amigo con viñedo en la zona, Viñedos de Robin, cuando compró la finca y quiso plantar variedades para vinos tranquilos, adquirió Tintilla de Rota a un determinado vivero que, no sabemos si por error o porque no tenía más Tintilla, le envió unas cuantas





plantas de Graciano sin avisar. Una vez plantadas –son dos o tres líneas– se desarrollaron de manera absolutamente diferente. La producción es el doble o el triple que la Tintilla, los racimos son mucho más grandes. Robin, el propietario, la llama *super tintilla*, ya ves...».

Miguel Lara, ingeniero agrónomo licenciado en enología, una autoridad en

el mundo de la ampelografía, me ratifica las notables diferencias a simple vista, además, entre la Graciano y la Tintilla, empezando porque la Graciano tiene dos semillas, dos pepitas y la Tintilla sólo una. «El ácido giberélico es un regulador de crecimiento vegetal, estimula el crecimiento y la floración y aumenta el tamaño de los frutos. Este ácido se encuentra en las semillas, en las pepitas de la uva. Como la uva Graciano está bien claro que tiene dos pepitas (ver foto adjunta), se comporta de una manera muy diferente, produce mucho más. Las hojas y los racimos son muy diferentes...».

Me añade José Manuel Bustillo que «la Tintilla de Rota no está certificada como libre de virosis. Esta certificación es un proceso muy largo y lento. Oficialmente si un viticultor quiere plantar Tintilla con derecho a subvenciones de la CEE, no puede plantar Tintilla, tiene que plantar Graciano». Probablemente esta circunstancia sea la que ha pesado

más en la famosa y reciente disposición de anular oficialmente la existencia de la Tintilla que tantos ríos de tinta está haciendo correr por tierras gaditanas. Sin duda tiene mucha más «gracia» el nombre de la roteña, que no sólo de base naval americana vive Rota. Precisamente en los años cincuenta, cuando los EEUU ocuparon las más de dos mil hectáreas de territorio en el término de Rota, muchas de ellas estaban plantadas de Tintilla. Los nuevos inquilinos de estas tierras no dudaron en levantar tales plantaciones pues no era su misión convertirse en vitivinicultores, desde luego. Esa fue la causa que durante unos 50 años, las uvas Tintilla y el vino Tintilla de Rota, estuvieran aparcados. Hasta que algunos bodegueros jerezanos, como Luis Pérez o González Byass, recuperaron la variedad en estos últimos veinte años más o menos. Pasando por El Gato, que nunca dejó de elaborar Tintilla de Rota en su bodega roteña. ■

Pere Rovira i Rovira LÍDER EN MOVIMIENTO DE VINOS

Uno de los brokers y empresarios vitivinícolas que más vino ha movido en España, Pere Rovira i Rovira, ha fallecido a los 84 años. Continuó desde los 17 años la actividad de su familia, el oficio y la pasión del comercio vinícola. A los 18 años ya asistió a su primera subasta de vinos. Afirmaba que «he aprendido que, en la vida, hay que trabajar». Siempre se mostró muy agradecido al esfuerzo de sus antepasados. Deja esposa, cuatro hijas (que numeraba del 1 al 4 atendiendo a su edad) y cinco nietos. Este empresario vitivinícola del Penedès ha sido un gran enamorado del vino y, sobre todo, de la tierra y la viña. Desembarcaba en el Priorat en 1998 con el claro objetivo de «jugar en la Champions del vino» con Mas d'en Gil (antigua Masía Barril), junto a las grandes firmas del Priorat. Su esposa Pilar, su compañera de viaje durante los últimos 65 años, le recomendó que no dejara «escapar» esta oportunidad. Además de vino, elaboró aceite y vinagre de la más alta calidad, e incluso el licor de hierbas Aromes de Montserrat.

Nacido en 1940 en el seno de una familia de agricultores del pueblo de Moja (Alt Penedès), continuó desde muy joven la actividad de su abuelo Francisco Rovira Parellada, que fue masovero de La Montanyeta como su bisabuelo, y de su padre. De familia humilde, fue un trabajador y un conversador incansable. Fue un empresario inteligente y astuto, y una persona muy familiar, entusiasta y afable. Pere Rovira se concentró pronto en

el mundo comercial pero siempre con ganas de encontrar nuevos caminos, que le llevaron a otros negocios.

En 1967, profesionalizó Mas Pujó, donde hay constancia de que se ha elaborado vino desde el siglo XVI, creando una sociedad de elaboración de vinos blancos y tintos con DO Penedès. En 1972 compró con dos socios la bodega Caves Hill y en 1980 adquirió finalmente la finca de Mas Pujó, de 30 hectáreas, y la sumó a las tierras que décadas atrás compraron su abuelo y padre. A partir de entonces fundó la empresa agrícola que lleva el nombre de ambas familias: Agrícola Rovira Carbonell.

A lo largo de los años Pere Rovira fue ampliando las fronteras de su actividad. Empezó a comprar vino por toda España y en 1988 ya exportaba a Portugal, Francia y, desde la incorporación a la empresa de su hija mayor, Pilar, también a otros países como Alemania e Italia. Pere Rovira fue vocal del consejo regulador de la DO Penedès y también de la DO Cava. En 2008 su hija pequeña, Marta, se incorporó al negocio familiar para dirigir la bodega Mas d'en Gil de Bellmunt del

Priorat. En su libro de memorias, que tituló *Enamorat de la Terra*, Pere Rovira afirmaba estar orgulloso de su vida: «Miro hacia atrás y me emociono recordando de qué manera, de joven, comencé a moverme en el mundo del vino. Hoy, 60 años después y con ocho décadas encima, aún no entiendo cómo he conseguido hacer tantas cosas en la vida». ■ Ramon Francàs



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

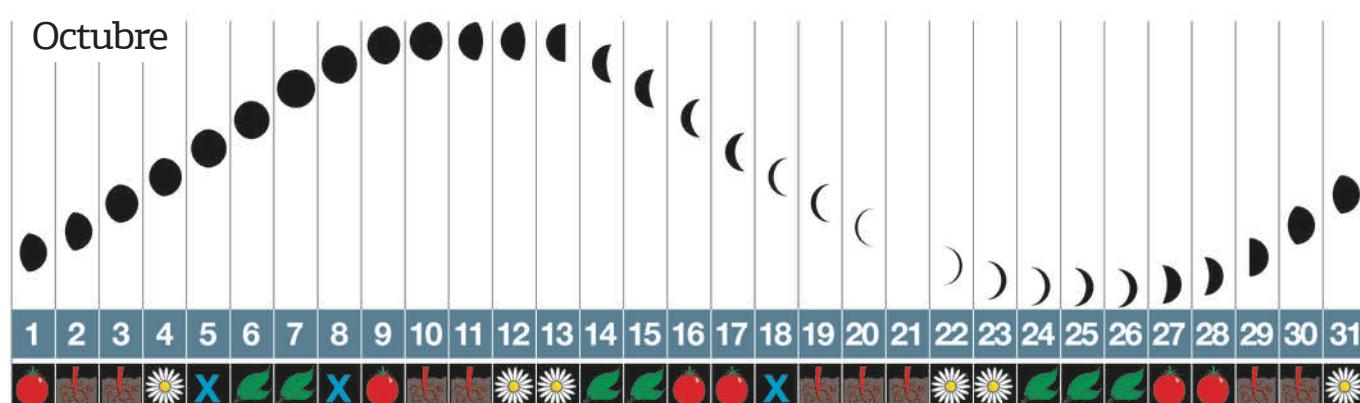
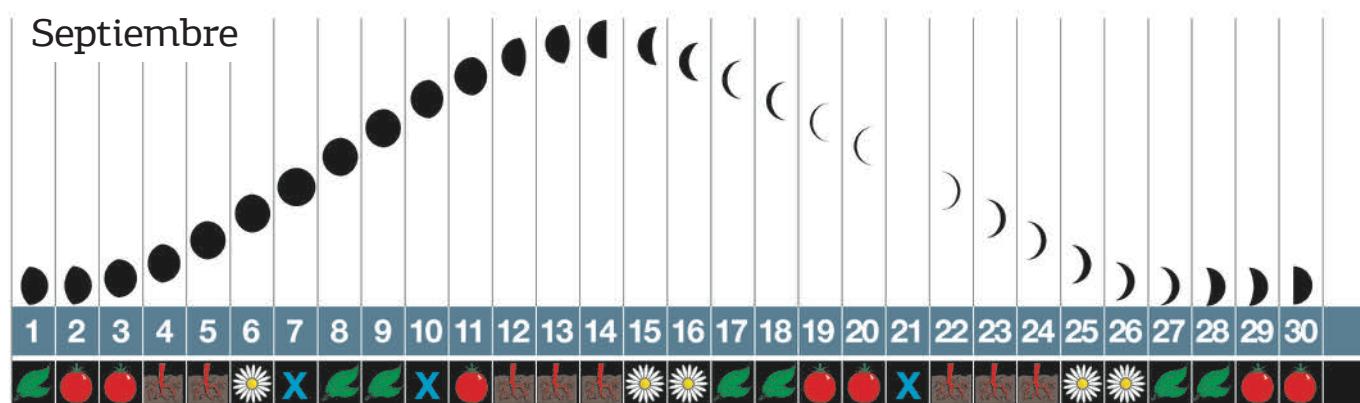
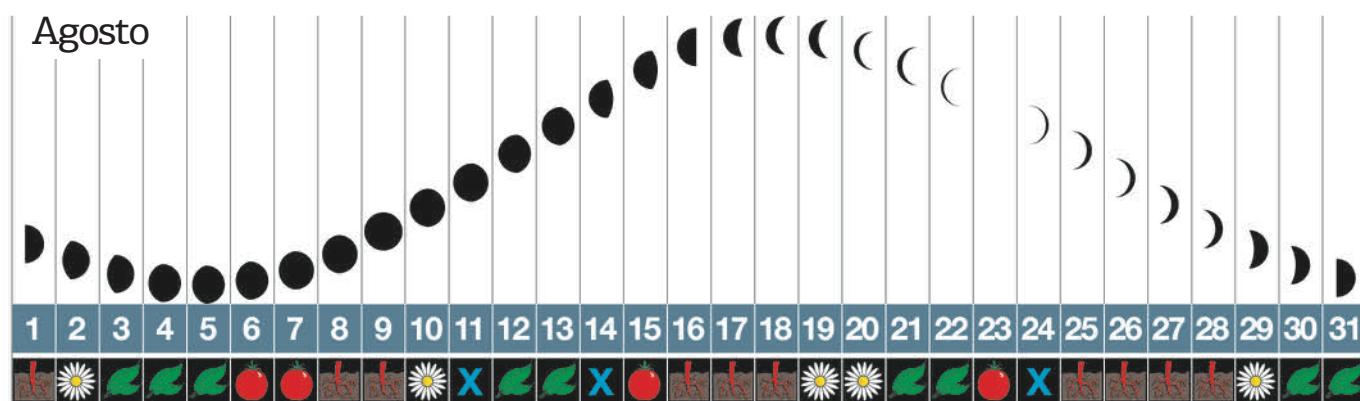
Se potencian los aromas vegetales. Aunque no es un buen día para catar, puede ser un momento propicio para vinos generosos o blancos jóvenes en los que destacan las notas herbáceas.

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.

X NODO LUNAR

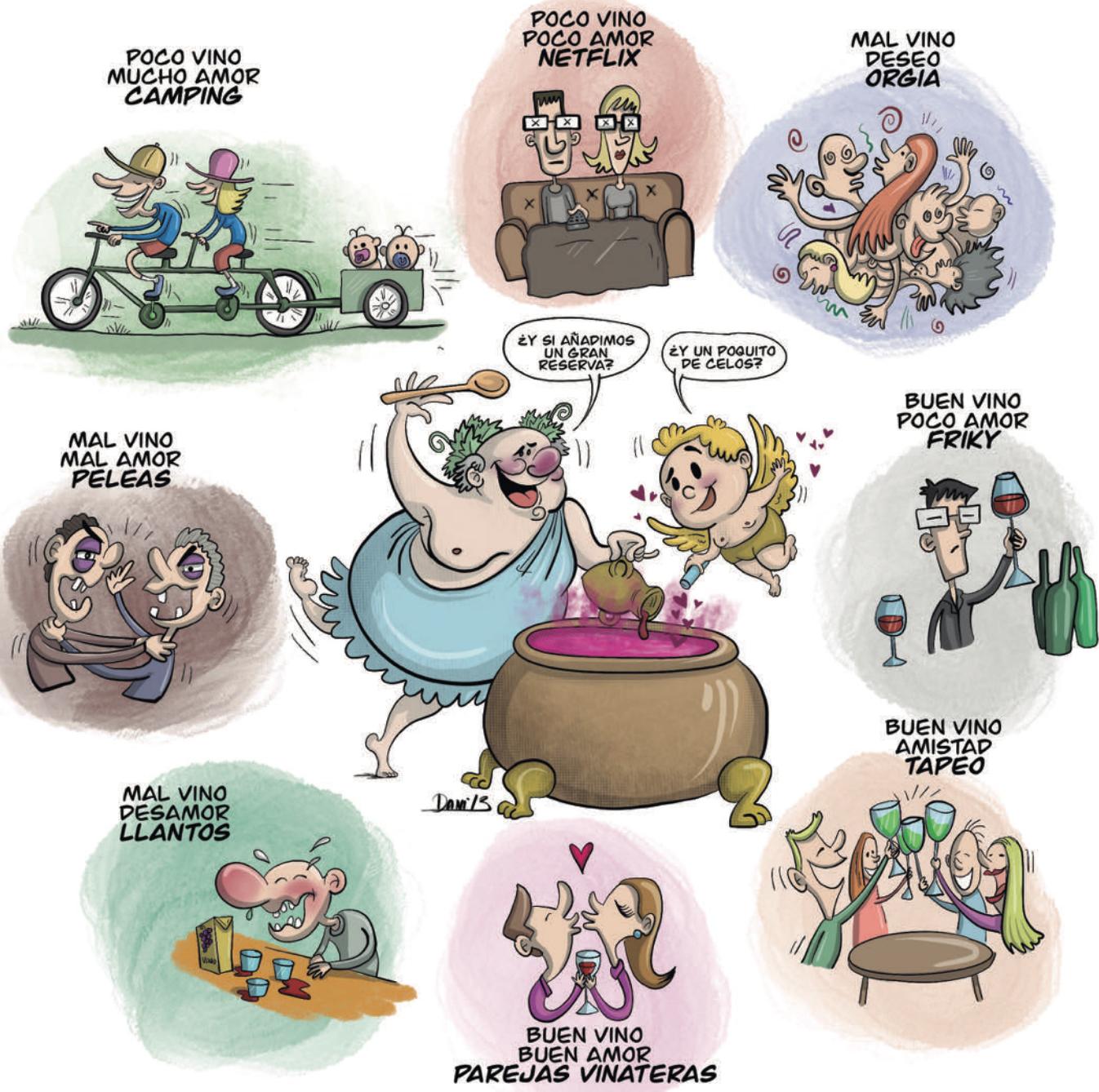
Es el día negativo en el que se desaconseja cualquier actividad en la agricultura o en la cata. En días de nodo lunar no hay que pensar siquiera en abrir una botella de buen vino.





ALQUIMIA DE AMOR Y VINO

CUPIDO Y BACO EXPERIMENTAN EN SU LABORATORIO





GUERRA Y PAZ
PAZ IVISON

Comer, beber y otros asuntos de placer

Proliferan foros, congresos, simposios y similares dedicados al mundo del vino y de la comida. Bienvenidos todos. Si bien ambos protagonistas, el vino y la alimentación (cocina, restauración, etc..), casi nunca suelen compartir foro o congreso. O vino o comida. No suelen ir de la mano estos dos grandes compañeros de mesa.

No acierto a saber cuándo, ni quién, ni por qué moda, tendencia o lo que sea, desde que comenzó la gran eclosión de la gastronomía, se ha condenado a vivir separados a los componentes de la pareja más indivisible del mundo: el vino y la comida. Casi todos los foros y congresos que proliferan sobre el tema gastronómico, salvo honrosas excepciones, o bien se dedican al vino exclusivamente, o bien lo hacen a las cocinas. El caso es que, en casi todos ellos, estos dos excelentes compañeros de mesa no comparten protagonismo.

Suerte que hace años se inventó el mardaje en los restaurantes de campanillas, que es donde la comida y el vino se han casado oficialmente, porque si no, la separación de ambos sería aún mayor. Yo sigo pensando que la gastronomía tiene que implicar absolutamente a ambos sujetos, y no tratarlos tan separadamente.

Una de las mayores constataciones de este absurdo distanciamiento lo encontramos en la proliferación de la expresión: vino y gastronomía, o al revés, como si fueran dos cosas diferentes. ¿Será una de las causas de esta secular y a mi juicio, errónea separación la poca afición y conocimiento del vino que suele existir entre los chefs más icónicos del país?

En el I Simposio de Vinos Mediterráneos celebrado en el espléndido escenario del Castillo de Perelada, el pasado mes de marzo –que nació dicho sea de paso por obra y gracia del empeño e ilusión de esta bodega ampurdanesa– pudimos probar vinos de Grecia, Italia, Líbano, Marruecos, España, Francia, Turquía, Croacia, Chipre... ¿Se imaginan lo que hubiera sido acompañarlos de muestras de sus deliciosas cocinas? Un sueño, sin lugar a dudas. Un doble placer.

Entre las ponencias que se desarrollaron en esa feliz jornada, he de destacar la de Josep (Pitu) Roca por su aproximación a la cocina, a la tierra, a la historia, al paisaje... «La cocina y el vino son el germen de la cultura porque ambas proceden de la más antigua de las culturas, la agricultura. El mundo del vino tiene que estar más allá de la obsesión por los títulos, mucho más allá de conseguir un MW. No a la mirada monolítica». Estas fueron algunas de sus acertadas reflexiones en un foro en el que precisamente participaban al menos una decena de Masters of Wine, más de cuarenta sumilleres y cien periodistas, prescriptores o como quieran ustedes llamarles.

que no se declaró partidario. Una ponencia reflexiva, repleta de sensatez y sensibilidad. Como era de obligado cumplimiento, los retos del cambio climático, y todo lo que lleva consigo esta lucha, formaron parte del programa de este I Simposio de Vinos Mediterráneos que tendrá su segunda cita en la bodega Petra, en la Toscana.

Al hilo de la reivindicación que apuntaba al comienzo, aquella de mantener todo lo que tiene que ver con el vino y todo lo que tiene que ver con la comida bajo un mismo paraguas llamado gastronomía, acudió a Foro Magnética, una jornada organizada por Xanti Elías en su restaurante Finca Alfoliz,

en las afueras de la ciudad de Huelva. Un verdadero debate dedicado a la sostenibilidad, a la tierra, al origen de casi todo lo comestible y bebestible. En este escenario campesino situado a más de mil doscientos kilómetros de distancia, probablemente la mayor de las posibles dentro del territorio peninsular español, y con la presencia de varias estrellas Michelin en este caso –que vienen a ser los Master of Wine de la cocina–, se abordaron y plantearon verdaderos dilemas.

No es habitual que chefs de relumbrón aborden temas tan actuales como la responsabilidad social, la de cuidar de la supervivencia de las materias primas, el deterioro del suelo, las múltiples y cada día más frecuentes alergias e intolerancias, la conservación y recuperación de semillas de cereales antiguos, la supervivencia de pastores y ganaderos que no podrían subsistir sin la visibilidad que le proporcionan los restaurantes de relumbrón...

La sostenibilidad, palabra polémica últimamente, se abordó con seriedad y sentido común desde todas las perspectivas, la económica, la ambiental, la humana... ■

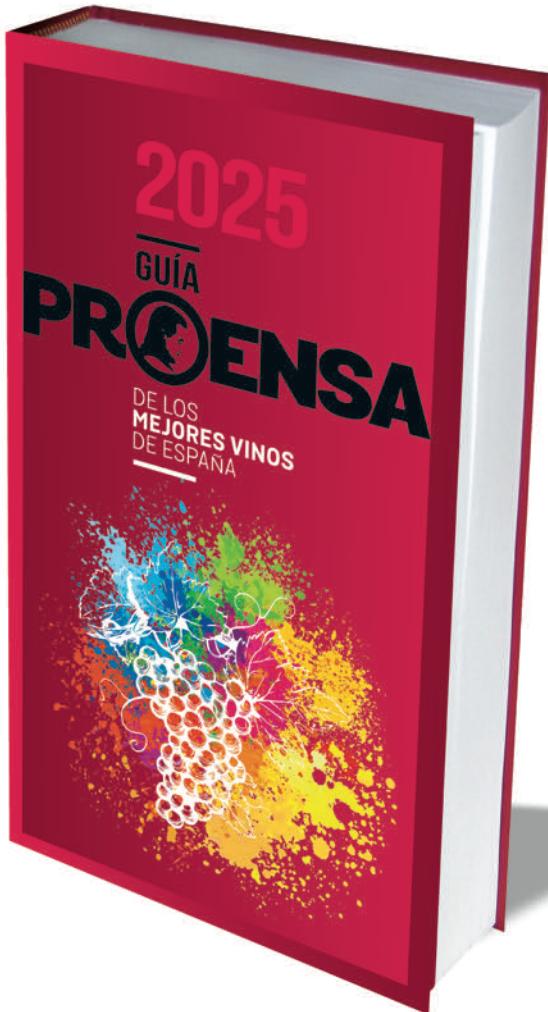


Todas estas declaraciones de intenciones fueron coronadas por una valiente reivindicación de la mediterraneidad, como un estilo de vida, de diversificación de uvas, de vinos, haciendo hincapié también en nuestros idiomas mediterráneos, totalmente colonizados por lo anglosajón, por el inglés. Como le ocurrió a la uva Cabernet Sauvignon que, aunque no sea inglesa, ha colonizado todo tipo de viñedos en diferentes territorios, como por ejemplo, en Turquía, donde es la uva de mayor implantación en ese país mediterráneo.

Reivindicó el vino de paisaje, auténtico, que exprese identidad, historia, esencia y una mínima intervención, frente a los vinos cero o bajos en alcohol de los



YA DISPONIBLE



GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA **2025**

**LOS MEJORES VINOS
DE ESPAÑA SELECCIONADOS,
CATADOS Y DESCRITOS
POR ANDRÉS PROENSA.**

**CON TODA LA INFORMACIÓN
SOBRE LOS VINOS Y
LAS BODEGAS, LOS PRECIOS
Y LAS RECOMENDACIONES
DE GUARDA Y CONSUMO.**

ENVIAR A: VADEVINO EDITORIAL, S.L. AVENIDA CARDENAL HERRERA ORIA, 299 - BAJO B. - 28035 MADRID.
TEL: 686 620 750. CORREO ELECTRÓNICO: guia@proensa.com

DESEO RECIBIR EJEMPLARES DE LA GUÍA PROENSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA.

NOMBRE: _____

DOMICILIO: _____

CÓDIGO POSTAL: _____ LOCALIDAD Y PROVINCIA: _____

TELÉFONO: _____ NIF o CIF: _____ E-MAIL: _____

FORMA DE PAGO:

CHEQUE ADJUNTO.

CARGO EN LA CUENTA CORRIENTE: _____

IBAN: _____ BIC: _____

**SOLICITE
AHORA
SU
EJEMPLAR**

P.V.P.: 20€

[2€ GASTOS DE ENVÍO] ESPAÑA

EXTRANJERO Y ENVÍOS URGENTES
CONSULTAR PRECIO

FECHA Y FIRMA:



RIOJALTA.COM