



Al día de las tendencias, las bodegas y qué vinos comprar, beber y guardar

2 Weblogs

Bienvenidos a 2058

Muere Robert Mondavi, personaje clave del vino californiano

Cada vez más champagnes "pequeños" en España

5 Bodega del mes

Viñas del Vero

7 Reportaje

Yo, bodeguero

¿Alguna vez ha querido hacer vino con sus propias manos? Necesitará arrojo y un poco de imaginación o, en el futuro, contactar con una empresa que le facilite enormemente las cosas

10 Viticultura

El vino nace en la viña, pero ¿cómo se hace la viña?

Un grupo de expertos se reunió hace unas semanas en Madrid para hablar en profundidad sobre el viñedo, el tema prioritario en la agenda de los elaboradores

13 Muy práctico

El verano es... ¿para los vinos intrascendentes?

Les explicamos por qué resulta más adecuado –y sensato– recurrir a vinos más sencillos y frutales en los meses de calor

15 Vinos extranjeros

Beaucastel: el gran nombre del sur del Ródano

Catamos los míticos vinos de esta bodega, tintos y blancos, con su propietario Jean-Pierre Perrin. Puro placer mediterráneo

19 Muy confidencial

Toda la actualidad sobre qué vinos comprar, beber y guardar

Novedades y nuevas añadas - Blancos para disfrutar este verano

Edita: **TodoVino The Spain Wine Shop, S.L.** Dirección: Amaya Cervera

Redacción: Zorrilla, 21. 28014 Madrid. Tel.: 91 531 23 24. Fax: 91 532 60 81. **Atención al cliente:** 902 500 056 (laborables de 9:00 a 19:00).

© 2000-2008 TodoVino. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial por medios electrónicos y mecánicos o mediante cualquier otro sistema sin autorización previa de la empresa editora. Puede enviar sus comentarios o sugerencias a: larevista@todovino.com

TodoVino es una empresa especializada en el asesoramiento y la venta a distancia de vinos españoles a particulares a través del Club TodoVino y de la página web www.todovino.com. Edita anualmente **La Guía**, la guía roja de nuestros mejores vinos, una selección de los vinos españoles más destacados.

TodoVino recomienda el consumo responsable de vino.

Bienvenidos a 2058



La prestigiosa e histórica firma británica Berry Bros. & Rudd ha elaborado un divertido informe que pretende dibujar cómo será el panorama vinícola en 2058. Dedicada al comercio de vinos desde 1698, BBR presume de ser el comerciante de vinos más antiguo de Reino Unido y de tener hasta cuatro *masters of wine* en su equipo, cuyos talentosos cerebros es de suponer que hayan participado activamente en las predicciones que resumimos a continuación.

Abrán paso al Nuevo Nuevo Mundo.

No es una errata; hemos escrito dos veces “nuevo”. En 2058, según el informe, China será el mayor productor mundial de vino. El cambio climático, por otro lado, beneficiaría la aparición de otros actores: Ucrania, Moldavia, Croacia, Eslovenia y Polonia en Europa y Canadá en América. En contraste, Australia se replegaría hacia la isla de Tasmania y tendría que abandonar las producciones a larga escala para concentrarse en vinos más artesanos.

Las nuevas supermarcas se harán con uvas de aquí y allá. Probablemente se mezclen uvas de distintos países para seguir una receta “al gusto del consumidor” que podría implicar también la adición de sabores artificiales o el uso de uvas genéticamente modificadas. La capacidad inversora para alcanzar estas superproducciones podría muy bien venir del sector de los espirituosos y de la gran distribución. No más shiraz australiano, burdeos o chardonnay californiano, póngame un Lindemans light o un Waitrose blanco.

Cambios en envases y tapones. El vidrio podría volverse poco práctico para productores que intentan recortar costes y reducir el impacto ambiental. Habrá botellas y envases más ligeros (cartón, plástico). El vino viajará en contenedores y se embotellará en destino. El tapón de rosca será el cierre habitual, salvo para el reducido 1-2% de *tops* que

seguirán utilizando el corcho, aunque es probable que para entonces hayan surgido también otras alternativas.

Buenos vinos por doquier. Además de destacar en producción, se puede esperar también vinos de calidad (vinos finos) de países como China, India, Inglaterra por supuesto, e incluso México o Brasil.

¿Y los grandes de hoy? Habrá muchos más consumidores demandando esas míticas etiquetas de producción limitada, que generarán auténticas “guerras” en la puja para quedarse con botellas que serán cada vez más exclusivas y prohibitivas. El cálculo de BBR es tal que si los precios de estos vinos crecen al ritmo de un 15% anual, una caja de 13 botellas de Lafite-Rothschild que hoy cuesta 9.200 libras (cosecha 2005), dentro de 50 años alcanzará los ¡10 millones de libras!

Alta tecnología al servicio del consumidor. Chips insertados en botellas o corchos que den fe de la autenticidad del vino y combatan el fantasma del fraude, pero que también pueden avisar del correcto estado del vino. Más de andar por casa, parece que algunas investigaciones recientes en el campo de la biotecnología han descubierto que las abejas tienen un sentido del olfato muy desarrollado. Una abeja entrenada podría detectar, por ejemplo, un corcho en mal estado. “Para 2058 –se puede leer en el informe de BBR–, todos los sumilleres podrían tener su abeja personal”.

Independientemente de que estén más o menos de acuerdo con las conclusiones, hay dos cosas interesantes que nos gustaría recomendar sobre BBR: una visita a su tienda de St. James Street en Londres, donde el tiempo parece haberse detenido y el crujido de la madera no sobresalta tanto como la escasa presencia de botellas de vino; y su moderna y futurista página web, que además de contener abundante información práctica y detallada, cuenta con un infalible buscador de vinos.

Dentro de 50 años China será el mayor productor mundial de vino y Australia tendrá que abandonar la elaboración a gran escala

Muere Robert Mondavi, personaje clave del vino californiano

Es muy probable que sin Robert Mondavi, el vino californiano no hubiera alcanzado el prestigio de que goza actualmente o, al menos, no lo habría hecho en un tiempo récord.

El bodeguero más famoso de Napa Valley no sólo se recorrió Europa para aprender cómo se elaboraban los mejores vinos del mundo, impulsando la calidad y predicando con el ejemplo. Derrochó energía a raudales para contagiar su entusiasmo por el vino a unos norteamericanos que en los setenta estaban en pañales en este capítulo, imbuyéndoles también cultura gastronómica y enseñándoles que la mesa era “el lugar” para el vino. Puertas afuera, fue el mejor embajador de las etiquetas californianas por todo el mundo.

Fruto de su capacidad para tender puentes, son las *joint-venture* que creó con renombrados elaboradores en distintos lugares del mundo: la hoy ya mítica Opus One con el barón Philippe de Rothschild en Napa Valley, Ornellaia en Italia con los Frescobaldi o Señá en Chile con la familia Chadwick de Viña Errázuriz.

Murió el pasado 16 de mayo en su casa de Yountville (California) a los 94 años de edad. Tuvo la oportunidad de conocerle hace exactamente 10 años durante una visita que realizó a España junto a su esposa Margrit invitado por Vega Sicilia cuando ambas bodegas pertenecían al selecto grupo de elaboradores *Primum Familiae Vini*. Tenía 84 años, pero aparentaba 20 menos e irradiaba un entusiasmo contagioso. ¿Cuál era el secreto de tan magnífico aspecto? “Mi mujer, buena comida, buen vino y mucha felicidad”, contestó.

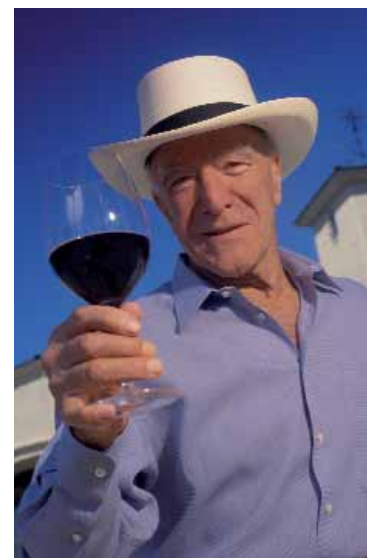
Realmente, ser un mito del vino mundial debía dar felicidad a raudales. En 1966, con 52

años, Robert Mondavi abandonó el negocio familiar de vinos porque no llenaba sus aspiraciones cualitativas y creó su propia bodega: la Robert Mondavi Winery. Con el tiempo y la incorporación al negocio de sus hijos Michael y Tim, no sólo se convirtió en un modelo a seguir, sino en una de las firmas más importantes en tamaño de California con una amplia gama de vinos que incluía la línea más económica y de alta producción Woodbridge.

En 1993 la compañía salió a bolsa para poder continuar su expansión, una decisión que años más tarde lamentaría el patriarca del vino norteamericano. Las dificultades que atravesó la compañía a principios de esta década, más las disputas familiares internas desencadenaron su venta al gigante Constellation Brands.

La excelente salud de Robert Mondavi le permitió contemplar los últimos días de la compañía que había creado como una legendaria bodega familiar. La trama y el desenlace provocaron ríos de tinta ante una historia que parecía hecha a medida para ser novela (de hecho dio lugar al libro de Julia Flynn *The House of Mondavi: The Rise and Fall of an American Wine Dynasty*).

Sin embargo, la imagen que queda de este gran personaje, se acerca más a las palabras del experto en vinos californianos de *Wine Spectator*, James Laube: “Un elaborador visionario y un brillante hombre de marketing que contribuyó a elevar el vino californiano a una destacada posición internacional”. El editor de esta misma publicación, Marvin Shanken, recordaba además el récord de las siete portadas conseguidas por Robert en la historia de la revista y sentenciaba: “El tiempo dirá si hay alguien tan grande como para ocupar su puesto”.



Mondavi derrochó energía para contagiar su entusiasmo por el vino a los norteamericanos y fue el mejor embajador de las etiquetas californianas por el mundo

Cada vez más champagnes “pequeños” en España



Champagne es la envidia de los elaboradores de medio mundo por haber sido capaz de crear un producto que hace tiempo que ha dejado de ser sólo un vino para convertirse en marca

El Salón del Champagne que se organiza todos los años en Madrid celebró hace unos días su edición más concurrida y multitudinaria, tanto en número de firmas como de asistentes profesionales, en especial sumilleres y profesionales de la restauración, a la búsqueda de nuevas opciones que integrar en sus cartas de vinos. Es un reflejo de la pasión que despierta en España el espumoso más famoso del mundo. Porque ¿a quién no se le ilumina la cara cuando le invitan a una cata de champagne?

Hoy, un restaurante que se precie debe tener una mínima oferta del vino extranjero de calidad que más éxito tiene en nuestro país, como lo prueba el hecho de que seamos ya el noveno importador mundial. Pero la novedad de los últimos años es que el incremento de la demanda está permitiendo la introducción de nuevos actores en este mercado que hasta ahora estaba dominado por las grandes *maisons* (léase Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Piper Heidsieck, Taittinger, Laurent Perrier, etc.). Es el momento de los pequeños productores, de los *vignerons* que trabajan unas pocas hectáreas de estos viñedos que valen su peso en oro y que son capaces de producir productos más personales (ya no hay mezcla de aquí y allá), con un carácter más definido de zona, municipio e incluso de *cru*.

Tal vez fuera pura casualidad, pero cuando llegamos al salón, la mesa de Mumm estaba vacía (¿quizás también porque sólo quedaba Cordon Rouge y se había acabado el Mumm de Cramant?), mientras que algunos de estos desconocidos, pequeños y artesanos productores (en ocasiones sin importador aún en España) no daban a basto para atender al público.

La buena relación calidad-precio que a menudo ofrecen sus etiquetas es una ventaja. El **Cuvée St.-Anne** de Chartogne-Taillet, sin ir más lejos, aportaba complejidad, equilibrio y buen carácter tostado en el entorno de los 35-40 €. El elaborador nos confesó que no quiso traer ningún ejemplo de su gama alta porque quería demostrar la gran calidad de sus champagnes básicos.

En la mesa de la pequeña firma **Duménil** nos contaron, para nuestra sorpresa, que en Francia sólo sirven a restaurantes y clientes particulares y no están presentes en tiendas. Su Cuvée Prestige apoyado en *chardonnay* (80%) y el resto de *pinot noir*, era muy expresivo (hierbas, pomelo, cítricos), con una vibrante acidez y gran largura para un precio de salida de bodega en el entorno de los 20 €. De perfil algo más elevado, el **Marc Hebrart Spécial Club 2002**, en el entorno de los 45 € y que nos gustó por su amplitud, profundidad, excelente burbuja y largo final cítrico, ilustraba a la perfección el alto nivel de las propuestas que pueden ofrecer muchos *vignerons* de la región.

Champagne es la envidia de los elaboradores de medio mundo por haber sido capaz de crear un producto que hace tiempo que ha dejado de ser sólo un vino para convertirse en marca. Una marca que da distinción a aquél que la adquiere. ¿Cómo se entiende si no que el otro día un aficionado (de paladar culto) que se planteaba serias dudas sobre si estaría dispuesto a pagar 30 € por un vino blanco francés de especial carácter, reconociera abiertamente que el champagne no era una opción comparable? “El champagne –afirmó convencido– es otra cosa”. Y al abrigo de este estatus se le abren las puertas en todo el mundo. También a los champagnes de *vignerons*.

D.O. Somontano

Viñas del Vero

En la amplia gama de vinos de esta bodega, que combina las etiquetas de autor con otras de excelente relación calidad-precio, siempre se encuentran agradables sorpresas, como un blanco multivarietal llamado Clarión y que fascina a los expertos.

Somontano es esa relativamente joven denominación de origen del norte de Aragón que, gracias a una tradición elaboradora no demasiado arraigada, supo reinventarse libre de prejuicios, para ofrecer una de las caras más frescas e internacionales del vino español gracias, entre otras cosas, a la perfecta aclimatación de numerosas variedades internacionales en su viñedo. Otra clave del éxito hay que buscarla en el crecimiento controlado que experimentó la denominación en sus orígenes.

En los primeros noventa surge un número limitado de iniciativas impulsadas desde el ámbito privado e institucional entre las que Viñas del Vero ocupa un papel destacado. Hoy este panorama ha cambiado y se ha vuelto más complejo, con la creación de gran número de bodegas en los últimos cinco años, lo que lógicamente se traduce en una mayor cantidad de marcas y opciones que complican la elección del consumidor.

Dentro de esta oferta algo más abigarrada, Viñas del Vero sigue sobresaliendo gracias a la consolidación de su línea clásica de monovarietales a la que en los últimos tiempos se han añadido un syrah y un pinot noir, ambos de excelente relación calidad-precio. Pero además, y como pudieron comprobar aquellos socios que probaron hace dos años como “Selección Privada”, el Secastilla 2003, existe un continuo trabajo de investigación en la casa que debe atribuirse al talante inquieto de su principal responsable además de director técnico, Pedro Aibar. En el caso de Secastilla, este original tinto es fruto de la recuperación de un viejo y recóndito viñedo de *garnacha*,

toda una rareza en el Somontano actual de las variedades internacionales.

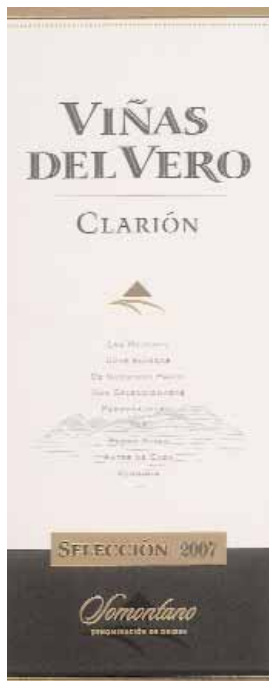
Aibar también ha iniciado un proyecto de colaboración con elaboradores foráneos. Un enólogo es invitado anualmente a trabajar en el viñedo de Viñas del Vero aplicando su experiencia y colaborando con el departamento técnico de la casa. Esta experiencia llega al mercado dentro de la gama “Series Limitadas”, aunque a precios algo elevados teniendo en cuenta la reducida producción.

Pero nos quedan aún otro par de joyitas de increíble relación calidad-precio, integradas en lo que se ha venido a llamar “vinos de autor” por la exhaustiva selección en viña realizada por parte de Pedro Aibar. Si el Gran Vos es uno de los grandes y muy respetados tintos de la zona además de una gran compra seleccionada en su día por el Club, el blanco Clarión resulta bastante más íntimo y desconocido, a lo que contribuye el halo de misterio que habitualmente le rodea sobre su elaboración y las uvas empleadas en ella.

Una de nuestras etiquetas favoritas, imprescindible dentro del nuevo panorama de blancos españoles que ofrecen más: más intensidad, más complejidad, más carácter varietal, más volumen, más textura y más capacidad para desarrollarse en la botella. Nunca nuestros vinos blancos han estado tan arriba, ni han despertado tantas pasiones en los mercados internacionales. Este Clarión 2007 les ayudará a entender el porqué. Y es que su originalidad marca la diferencia.



Viñas del Vero sigue sobresaliendo gracias a la consolidación de su línea clásica de monovarietales a la que en los últimos tiempos se han añadido un syrah y un pinot noir



Selección Club Club Canal Cocina julio 2008

Viñas del Vero Clarión 2007

Blanco, D.O. Somontano

12,45 €



2001: 2002: 2003: 2004:

Opiniones sobre el vino

Uno de los blancos más personales de España, es fruto del talento inquieto de su creador, Pedro Aibar. Se elabora con una selección de uvas blancas sobre las que se guarda un celoso secreto, cuya receta y composición pueden variar en función de las características del año con el único objetivo de mantener la personalidad siempre enigmática y sorprendente de este blanco que es, sin duda, una de las propuestas más originales y personales del país. Siempre complejo y expresivo, siempre equilibrado y con el gran aliciente de evolucionar favorablemente en el tiempo. Quienes valoren la intensidad frutal y la frescura pueden empezar a disfrutar de él ya mismo. Pero si son amantes de un carácter más complejo y entienden las bondades de una reducción que puede dar notas amieladas, a hidrocarburos o a frutos secos, merece la pena que reserven alguna botella para dentro de dos o tres años. Pero en ambos casos encontrarán sutileza y gran riqueza de matices.

Nota de Cata

Aspecto: Pajizo verdoso

Aroma: Limpio y fino. Sugerentes notas de fruta blanca (pera) y de heno, ligero fondo ahumado, grata complejidad

Gusto: Muy fresco y frutal, con notas de cítricos y hierbas aromáticas, expresivo, viva acidez e insistente final

Otras características

Variedades de uva: 100% Varias

Tipo y capacidad de botella: Bordelesa de 75 cl.

Temperatura de servicio: 7º C

Grado: 13,5% vol.

Tiempo de conservación: Es un blanco que evoluciona muy bien en botella. Se mantendrá más frutal e intenso durante los dos primeros años y con mayor complejidad y reducción (hidrocarburos, frutos secos, fruta escarchada) en los tres años siguientes

Acompañamiento: Mariscos y pescados en general, pasta, arroces, verduras, cocina oriental

12,45 € botella (IVA incluido)

Solicite su adhesión al Club e información sobre selecciones de meses anteriores

Atención al cliente: 902 500 056 (laborables, de 9:00 a 19:00)
canalcocina@todovino.com

Novedad

Buena relación calidad-precio

Mágnium

Disponibilidad limitada

Yo, bodeguero

Muchos aficionados tienen claro que su lugar favorito está junto a la botella de vino como producto terminado. A otros, en cambio, les gustaría cruzar al otro lado de la barrera y ponerse en la piel del elaborador. Un sueño que cada vez podría ser más accesible.

Hay una firma radicada en Londres y llamada **Sir Hans Sloane** que elabora chocolates a medida y que pone a su maestro chocolatero a disposición del cliente en cuestión, primero para conocer sus gustos y preferencias y luego para realizar degustaciones conjuntas hasta alcanzar la combinación de aromas y texturas que resultará en un producto único, personalizado y, evidentemente, muy caro.

Probablemente, es el colmo para un loco del chocolate, pero si llevamos el tema al mundo del vino, seguro que una gran mayoría de apasionados querrían meter las manos en la masa y experimentar el proceso (vendimia, mesa de selección, fermentación, entrada en barrica, trasiegos, ensamblajes...) en vivo y en directo.

Empresas que ayudan a ser bodeguero

En San Francisco, **Crushpad** ofrece a los aficionados que lo deseen la posibilidad de hacerse su propio vino, saltándose por alto las cuestiones más peliagudas del proceso como la gestión del viñedo o la edificación de una bodega. Esta es su convincente propuesta: "Crushpad le provee de uvas de los mejores viñedos de la Costa Oeste, le ofrece un equipo enológico reconocido por el sector y una vanguardista bodega diseñada en su totalidad para trabajar con volúmenes pequeños. Usted elige su nivel de implicación y nosotros hacemos el resto. No importa donde viva; ahora puede elaborar su propio *vino de culto*".

El gran despliegue realizado por Crushpad en los últimos tiempos incluye el reciente lanzamiento de una web 2.0 bautizada como Crushnet para los que llama *citizen winema-*

kers. La propia firma se define como "la bodega urbana que está democratizando la elaboración de vino". Es, sin duda, la que cuenta con más medios y mayor número de clientes, pero no es la única.

En California, **Sonoma Grapemasters** ofrece la posibilidad de trabajar con uvas de la muy a la moda región de Russian River Valley, famosa por sus pinot noir. Su lema es: "No te hacemos el vino; lo hacemos contigo". El cliente decide la variedad que desea y se suma al grupo de trabajo correspondiente, pero participa en la toma de decisiones sobre "su barrica". Una barrica que se convertirá en 24 cajas de 12 botellas es la inversión mínima y los precios oscilan entre los 5.700 y 9.500 dólares dependiendo del tipo de vino elegido, lo que viene a suponer entre 20 y 33 dólares la botella. Un aspecto importante es que el cliente decide su grado de implicación en el proyecto. Puede limitarse a supervisarlos por Internet, aunque está claro que el principal atractivo de estas propuestas reside en la posibilidad de participar en los distintos procesos y tareas de elaboración.

Sannino's Bella Vista Vineyard hace lo propio en Long Island. La diferencia es que sus fundadores, Lisa y Anthony Sannino, habían sido elaboradores "domésticos" durante 15 años. En este caso, se paga una cuota de 3.500 dólares al año que incluye el equipamiento necesario para la elaboración, las uvas, por supuesto, y la formación necesaria para llegar a buen puerto. Y el cliente también se lleva a su casa las aproximadamente 275 botellas que salen de una barrica de 225 litros.



En San Francisco, Crushpad ofrece al aficionado la posibilidad de hacerse su propio vino gastándose entre 5.700 y 15.000 dólares



Home winemakers

En los países productores de vino (España, Francia e Italia), elaborar en casa es y ha sido habitual en aquellas regiones geográficas en las que el viñedo está a mano. En los países anglosajones, tanto en Reino Unido como en Estados Unidos, existe una cierta tradición de hacerse la cerveza o el vino en casa, aunque el vino en muchos casos sea más de frutas que de uva.

Un artículo publicado el año pasado en *The Washington Post* se hacía eco de este hobby que habría crecido notablemente en Estados Unidos, desde el aproximadamente medio millón de aficionados de que hablaba la revista especializada *Wine Spectator* a mediados de los noventa a tres o incluso cuatro veces más en la actualidad: "Algunos empezaron por su herencia cultural, otros porque probaron el vino casero de un amigo. A otros les llegó la inspiración visitando una bodega".

Estos *home winemakers* a menudo se agrupan en pequeñas asociaciones o clubs que les permiten compartir información, entrar en contacto con proveedores de materia prima (ya sea mosto concentrado o uvas refrigeradas) y los utensilios necesarios para llevar adelante su pequeño proyecto. Más aún, en Estados Unidos existe una publicación de referencia llamada **WineMaker**, lanzada en 1998 y que es la de mayor tirada de su tipo. Más sorprendente aún, en su consejo editorial figuran personajes de reputadas y conocidas bodegas norteamericanas como Randall Grahm de Boony Doon Vineyard o John Buechsenstein, de Sauvignon Republic. Sus artículos están llenos de curiosidades y consejos prácticos para elaborar en casa, tratan la vinificación de diferentes variedades o abordan delicados momentos como la maloláctica. Pero además organiza un concurso de vino amateur con una larga lista de patrocinadores y al que en la edición de 2007 se presentaron casi ¡3.500 vinos!

Desde luego que no existe nada parecido en España. Buceando por Internet, sólo hemos encontrado la típica empresa que comercializa el kit básico y muy de amateur para hacer vino en casa en muy pequeñas cantidades facilitando tinajas de barro u otros

recipientes para la fermentación, mosto concentrado, levaduras, botellas, corchos...

Vivir una experiencia vinícola completa

Está claro que una de las tendencias que cobran fuerza en el sector del vino es el acercamiento entre elaboradores y consumidores, a medida que estos últimos incrementan sus niveles de curiosidad y su deseo de conocimiento y los primeros se dan cuenta de que más allá de vender vino, conviene fidelizar a los aficionados y entender sus motivaciones y necesidades.

Ya hay un número importante de firmas que consideran que una oferta de vino en el siglo XXI no puede limitarse a una botella en una tienda. Con el objetivo de proponer al consumidor una "experiencia vinícola", el enoturismo es el concepto de moda. La básica visita a bodega y cata de los vinos tiende a ganar en sofisticación y riqueza. De momento, la tendencia en España va en la línea de incorporar un restaurante, un hotel con encanto, un spa que utilice productos de la uva o cursos de cata.

La posibilidad de implicar al consumidor en la bodega se ha apoyado más en los clubs de cosecheros que a cambio de la compra de un determinado número de botellas dan un acceso preferente a la bodega y, en menor medida, en la adaptación del concepto inglés "adopt a vine" (adopte una viña) que ha tenido en el proyecto Cal Celdoni su principal exponente en nuestro país. En este caso, se proponía la compra de 20 cepas a un precio de 59 euros al mes para recibir a cambio 42 botellas de vino (16 euros botella aproximadamente) y participar en las tareas del viñedo y el proceso de elaboración, así como en catas y otras actividades lúdicas y formativas.

Queda aún algo lejos de lo que ofrece Crushpad a sus clientes, cuyos honorarios, por cierto, son bastante elevados: desde 5.700 dólares por un blanco de *coupage* hasta 15.000 por un cabernet "de culto", que es el precio de trabajar con uvas procedentes de viñedos de alta reputación y barricas de primera. No obstante, hay hasta quien le saca partido al tema y es capaz de encontrar compradores para algunas de sus botellas. De hecho, Crushpad ayuda a sus clientes en la

La revista **WineMaker** organiza un concurso de vinos domésticos en Estados Unidos en el que compiten más de 3.000 referencias

creación de marcas e incluso en su comercialización. Hasta el punto de que vinos salidos de su factoría han llegado a la mesa de cata de publicaciones de referencia en Estados Unidos como *The Wine Advocate* o *Wine Spectator* y han recibido puntuaciones ¡en la banda de los 90!

En la web de la compañía (www.crushpad-wine.com) pueden ver un vídeo con las felices declaraciones de muchos de estos elaboradores aficionados, alguno de los cuales es capaz de cruzarse todo el país para trabajar en una mesa de selección con las uvas que darán lugar a su vino. Hay hombres y mujeres de todas las edades (ver las fotos facilitadas por Crushpad) y de las más diversas profesiones, con una alta proporción de financieros y, en general, con un cierto poder adquisitivo, aunque en muchos casos los costes se fraccionan entre varios amigos que participan conjuntamente en la vinificación y que luego se reparten el vino.

El creador de la compañía, Michael Brill, es un antiguo ejecutivo de una firma de software y un apasionado del vino. Tal y como se lo contó a la periodista norteamericana Elin McCoy, la idea le vino cuando estaba haciendo vino en su garaje con uvas compradas y muchas de las personas que pasaban por delante, completos desconocidos, se detenían a ayudarlo. Entonces se dio cuenta de que la gente estaría dispuesta a pagar dinero por vivir una experiencia similar. Y las cosas no podían irle mejor: en 2007, 5.000 personas hicieron 650 vinos distintos en 1.400 barricas.

En Crushpad además parecen dispuestos a explorar –y explotar– hasta la última fantasía vinícola del aficionado. Han creado, por ejemplo, un kit de ensamblaje que se promociona en una web propia (www.fuseboxwine.com) y que incluye distintos tintos monovarietales, medidores, pipetas y una pequeña guía de “mezclas”. Es otra forma de jugar a ser elaborador al precio mucho más asequible de 120 dólares.



“el Club de
Vinos...
para el
experto y
el curioso”

Solicite información o su adhesión,
sin cuotas ni compromiso de compra en

902 500 056

www.canalcocina.com

canalcocina@todovino.com

 **Club**

El vino nace en la viña, pero **¿cómo se hace la viña?**

Es evidente que sin grandes uvas es imposible elaborar grandes vinos. Por eso en los últimos años el viñedo se ha convertido en la gran prioridad de los enólogos. Pero la multitud de variables que influyen en la calidad de la materia prima obtenida sitúa a los elaboradores ante un panorama tremendamente complejo y ahora también incierto, con la amenaza del cambio climático planeando especialmente sobre las vides del hemisferio norte.



Bajo el título “Control del viñedo en los vinos de calidad”, éstas fueron las premisas en torno a las cuales giró el V Encuentro Enológico organizado por la Fundación para la Cultura del Vino, siguiendo su vocación de abordar anualmente un tema técnico de especial interés y relevancia para los profesionales del sector (en ediciones previas se habló del TCA, la maloláctica, o la bodega y sus usos alternativos).

Para quienes no vivimos los 365 días del año al borde del viñedo y más bien trabajamos valorando el producto final embotellado, las distintas ponencias que se desarrollaron a lo largo del día nos descubrieron un mundo de intrincadas y complejas relaciones.

¿Existe la madurez perfecta?

Basta un sencillo ejemplo. La búsqueda de

la madurez del hollejo y las pepitas es uno de los conceptos más divulgados de los últimos tiempos. Cualquier aficionado al vino está al día de que los enólogos actuales persiguen la llamada “madurez polifenólica” que les permita obtener para sus vinos tintos una extracción óptima y equilibrada de color (antocianos) y estructura (taninos). ¿Pero conocían la dificultad de realizar una extracción y análisis fiable para medir estos parámetros? La ponencia de Fernando Zamora, decano de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona, se centró en una comparativa de los distintos métodos existentes (más allá de la intuitiva y personal cata de uvas) para alcanzar un diagnóstico acertado que permita posteriormente realizar una vinificación adecuada al grado de madurez alcanzado por la uva.

El profesor Zamora también explicó la forma en la que los antocianos (responsables finales del color del vino) se van acumulando en el hollejo y la piel de la uva, así como la evolución diferente de los taninos dependiendo de si éstos están presentes en la piel o en las pepitas. Por lo visto, los taninos alojados en los hollejos van disminuyendo su astringencia a medida que madura la uva, mientras que los de las pepitas, que tienen una composición diferente, tienden a aumentarla.

José Ramón Lissarrague, profesor de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid, reconoció que el auténtico *quid* de la cuestión está en los desfases entre la maduración de la uva, la piel y las semillas. En su ponencia sobre el control del riego en la calidad del vino, defendió esta práctica como una “técnica de cultivo que permite una intervención continua y no sólo puntual sobre la viña regulando la fisiología de la planta, su crecimiento y desarrollo”.

Explicó que un exceso de agua produce una vegetación más densa en la planta, no permite una buena exposición de los racimos al sol, alarga el ciclo de maduración y da como resultado uvas con menos color y azúcar, y más astringencia. De aquí saldrán vinos ligeros y con marcado carácter herbáceo. En el otro extremo, la escasez de agua supondrá un retraso en la maduración y la formación de granos más pequeños y a menudo pasificados que darán vinos con sensaciones de sobremaduración (uva pasa, fruta en compota y en licor).

Las dos tipologías coinciden desde luego con los extremos más aberrantes que nos encontramos ahora mismo en la mesa de cata: los tintos vegetales y astringentes; y los licorosos y extremadamente cálidos. Ni uno ni otro aporta la más mínima pizca de placer al paladar.

Actuar sobre el viñedo

Sin embargo, la capacidad de acción que tiene hoy un elaborador sobre el viñedo es tremendamente amplia, desde la elección del lugar de plantación, el portainjerto, el tipo de conducción que se le va a dar a la viña, la separación entre cepas, la gestión de

la masa foliar, el riego, la poda en verde, el deshojado, el aclareo de racimos...

El italiano Stefano Poni, profesor de la Universidad Católica del Sagrado Corazón de Piacenza, desarrolló algunos de estos aspectos, orientados a conseguir la mayor eficiencia posible en la viña. En su exposición hizo alusión a las consecuencias del previsible cambio climático indicando que más allá de lo que se viene diciendo hasta la fecha (posibles cambios de variedades y estilos, zonas en la que no será viable cultivar la vid y nuevas regiones productoras en regiones hasta ahora muy frías...), el calentamiento también afectará al más íntimo microclima del racimo.

Eso quiere decir que en un ambiente cálido las bayas pueden alcanzar temperaturas de hasta ocho o 10 grados superiores a la temperatura ambiente, un “micro-efecto invernadero” que lleva, paradójicamente, a la degradación de los antocianos. Lo que pone en tela de juicio las tendencias vigentes de los últimos años que buscaban una máxima exposición de los racimos al sol. Poni sugería que, aunque se ha demostrado que los racimos “de sombra” dan vinos con menos color, taninos y aromas, quizás en estos casos sería más adecuado buscar una conducción de viña con exposición a una luz más difusa.

Por su parte, Fernando Martínez de Toda, catedrático de la Universidad de La Rioja, presentó un nuevo enfoque para la evaluación de la uva en el viñedo a partir del enviro (la llamada ficha Vitur) mediante la observación y el seguimiento de una serie de parámetros, en especial el vigor de la planta y la superficie foliar.

La distancia insalvable entre el suelo y las hojas

La parte aérea de la planta o la superficie foliar es el centro de estudio y la referencia básica de los autores a los que hemos aludido, tal y como dejaron patente en sus exposiciones. La búsqueda de la “eficiencia en el viñedo en relación con la calidad y los costes” como expuso Poni y la voluntad de Lissarrague de “alcanzar el rendimiento más alto posible sin que llegue a ser excesivo” chocaron ciertamente con la visión aportada



El auténtico *quid* de la cuestión está en los desfases de maduración entre la uva, la piel y las semillas



por el matrimonio Bourgignon, Claude y Lydia, y su visión de la viña desde el estudio de la microbiología del suelo y las raíces.

Los Bourgignon, creadores de LAMS (Laboratorio de Análisis Micorbiológico del Suelo) que ya asesoran a un par de bodegas en España y estuvieron presentes hace unos días en el Foro Mundial del Vino celebrado en Logroño, expusieron su visión sobre la degradación y compactación general de los suelos y la necesidad de recuperar su vida biológica dando la espalda a herbicidas y productos de síntesis para que el terreno recupere la porosidad perdida y la circulación de agua en profundidad. Así la vid podría profundizar sus raíces para acceder al agua y asimilar el carácter del terruño. La consecuencia serían vinos en los que la voz del *terroir* se impone sobre la variedad. El modelo más sublime de esta visión al que aludieron con frecuencia es Borgoña, donde

“el vino –dijeron– no lo hacen los enólogos, sino los viticultores”.

En el debate final que cerró el encuentro las diferencias entre ambas perspectivas, la que mira la planta desde abajo y la que estudia su superficie, fueron evidentes y se tradujeron igualmente en dos tipos de lenguaje que hicieron casi imposible crear una visión de conjunto de la vid.

En la práctica, esto quiere decir que la filosofía de base sobre la que se trabaja en el viñedo viene a añadir nuevas variables al ya tremendamente complejo proceso de maduración de la uva. Y que llevado esto al plano que a todos nos importa, lo que hay en la copa, existirán diferencias evidentes entre los vinos de quien elija una viticultura más o menos tradicional, más o menos moderna, más o menos respetuosa con el suelo o más o menos mecanizada y tecnológica.



RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

GRAPE @ RIEDEL

www.euroseleccio.com - www.winecopa.com

Presentado por
euroselecció s.l.u.

www.riedel.com - T 938 904 353

El verano es... ¿para los vinos intrascendentes?

En cuanto asoman los primeros síntomas de primavera y verano, los columnistas de vinos de todo el mundo empiezan a defender los rosados (totalmente ausentes de sus páginas durante el resto del año) y los estilos más ligeros de blancos y tintos que se pueden encontrar en el mercado. ¿Realmente son los vinos más adecuados para esta época del año?

Un número importante de consumidores –amantes del vino incluidos– tienden a convertir la cerveza en la primera –y a veces única– opción de bebida durante las vacaciones y el verano en general. ¿Cómo se explica que un loco del vino llegue a renunciar a su afición favorita?

Hasta hace no tanto, una de las principales causas era la dificultad para tomarse un tinto a una temperatura adecuada, después de hartarse de discutir con el camarero sobre el tópico de la “temperatura ambiente” e intentar convencerle que los 30 grados del termómetro exigían importantes medidas correctoras y cubitera a discreción. Otra tenía que ver con el escaso interés de las cartas de vinos que pululaban por muchos lugares de veraneo. Una vez descartados los tintos por el tema de la temperatura, si no había ningún blanco de interés, lo lógico era acabar pidiendo una cerveza bien fresquita.

Afortunadamente, las cosas han cambiado mucho y siguen cambiando. Hay casi nadie se extraña de que le pidan una cubitera para el tinto y la figura del sumiller, o al menos de alguien con cierto conocimiento que asesore en la elaboración de la carta de vinos, empieza a ser habitual en restaurantes de tipo medio e incluso en algunos muy competitivos en precio.

Así que pongámonos en situación de no poder culpar a nadie por servir el vino en

condiciones poco adecuadas y de encontrarnos frente a una carta correcta o por lo menos aceptable. ¿Qué pedimos?

La realidad de las vacaciones

Los miembros del equipo de cata de TodoVino no tenemos ningún reparo en contarles lo que bebemos en vacaciones, aunque el cómo nos parece casi tanto o más importante. Con calor de por medio, la temperatura es decisiva: los rosados y blancos cuanto más ligeros más fríos; los tintos como norma a 15 grados, aunque en el caso de jóvenes sin madera o de maceración carbónica se beben muy bien a 13 grados.

Bebemos fundamentalmente blancos, casi siempre sin madera, y tintos con escasa crianza (no más de 12 meses) y preferiblemente de marcas que tienden a dar más peso a la fruta sobre el roble. Pero también rosados frescos y frutales, una tipología que salvo contadas excepciones brilla por su ausencia en *La Guía TodoVino*.

Lo cierto es que etiquetas que no aguantan el nivel de exigencia de la mesa de cata por su excesiva ligereza, carácter más bien neutro o acidez marcada por poner algunos ejemplos, resultan perfectamente gratificantes si se sirven fresquitas acompañando una comida frente al mar o una barbacoa.

El propio “tinto de verano” no debería entenderse como un sacrilegio, sino como un recur-



Con calor de por medio, la temperatura de consumo del vino es decisiva: los rosados y blancos cuanto más ligeros más fríos; y los tintos como norma a 15 grados.



so para hacer el trago más refrescante o hacer bebible un vino que está bastante lejos de resultar agradable. La gaseosa ayuda a enmascarar posibles desequilibrios (acidez excesiva, astringencia de taninos) y a diluir verdoros y posibles tufos habituales en vinos de embotellado precoz, de altas producciones y elaborados con viña joven y escasa selección de uva. Para conseguir un buen tinto de verano, lo ideal es utilizar un vino de cierta calidad, joven o con poca madera. Y sí, lo confezamos. Nosotros también lo tomamos.

Pero hay otra característica innata a las vacaciones y es el hecho de encontrarse distendido, sin estrés, al aire libre y en compañía de amigos o familia, lo que suele dar más motivos para estar de buen humor que en otras épocas del año. Estos y otros factores externos tienden a realzar la experiencia, de modo que cuando ésta es especialmente positiva queda fijada en la memoria elevando al mismo nivel de excepcionalidad todo lo que la acompañó. Y esto incluye a la comida... y al vino.

El contexto, aunque siempre está presente en el momento de catar o consumir un vino –y ejerce una influencia que no se debe ignorar o minimizar–, parece que cobra mucho más protagonismo durante el verano. ¿Es suficiente explicación para que la mitad de los críticos vinícolas del mundo rompan una lanza a favor de los rosados?

Quizás no estaría mal ver la cuestión desde otro prisma. ¿No sería un terrible desperdicio descorchar un toro maravillosamente arrollador en una cena al aire libre con 25 o 30 grados para acompañar un atún rojo, por mucha cubitera que pongamos por medio? Sobre todo existiendo decenas de opciones más adecuadas para la situación, entre las cuales un buen rosado sería perfectamente razonable. Luego, lo de llamarle intrascendente, sencillo, ligero, agradable o frutal dependerá de la óptica de cada uno... y, por supuesto, del momento.

VINOS QUE ENCAJAN MEJOR EN VERANO

Espumosos. El verano es su estación natural. Se pueden empezar a tomar en el aperitivo y seguir durante toda la comida. De hecho, entran bien a cualquier hora y tienen la ventaja de que soportan bien enfriamientos extremos –casi rayando en la congelación– sin perder sus atributos en exceso. Eso sí, decántese por aquellos de crianzas no demasiado prolongadas, más frescos y frutales.

Blancos. Los “anti-blancos” podrían plantearse como objetivo de sus vacaciones superar sus fobias totalmente injustificadas por estos vinos. Txakolís para amantes de acideces refrescantes; moscateles secos y gewürztraminer para quienes busquen blancos ligeros y aromáticos, penedès si se prefieren narices más contenidas, ruedas de verdejo como blancos comodín para cualquier situación, albariños, godellos y chardonnays para quien quiera un poco más de consistencia.

Rosados. Pueden convertirse en acompañantes estrella de la paella, aguantan bien las ensaladas y las verduras, las carnes blancas y los pescados azules. Realmente son un excelente comodín para paladares no exigentes en exceso.

Tintos. Mejor jóvenes, frutales, florales y sin grado en exceso o, cuando esto no se pueda evitar, consumidos muy fríos. Valen desde tintos de maceración carbónica a buenos jóvenes de *tempranillo*, *garnacha*, *monastrell* y *mencia*. Los semi-crianzas también son muy adecuados aunque conviene huir siempre de los excesos de madera. Mejor buscar marcas que cedan el protagonismo a la fruta.

Beaucastel: el gran nombre del sur del Ródano

No sólo es uno de los grandes estandartes del estilo mediterráneo en su versión más pura y elegante. Como pudimos comprobar en una cata realizada recientemente en Madrid junto a Jean-Pierre Perrin, las mejores añadas de este tinto elaborado en la región de Châteauneuf-du-Pape envejecen con el aplomo de los grandes.

Si Burdeos y Borgoña son las dos habituales –y míticas– tarjetas de presentación de los tintos franceses, el Ródano no se queda a la zaga con la sorprendente variedad de vinos que es capaz de elaborar en los más de 200 kilómetros que separan sus dos extremos: la ciudad de Vienne en el norte, y Arles en el sur, donde el río que da nombre a este extenso valle se desdobra en dos.

Los mejores tintos del Ródano, con una longevidad fiable y probada para sus mejores añadas, están en el punto de mira de los inversores y coleccionistas. Los que más suelen encajar para este objetivo son los procedentes de la zona más septentrional y fresca de la región, los *côte-rôti* y hermitage sobre todo, pero hay una notable y maravillosa excepción en la denominación de Châteauneuf-du-Pape (su nombre se puede traducir como “castillo nuevo del Papa”), situada en el sur del valle y a unos pocos kilómetros de Avignon, la que fuera ciudad de los papas entre 1309 y 1337 y cuyo castillo mandó erigir Juan XXII, un gran amante de estos vinos. Desde luego, en lo que a historia se refiere, esta zona delimitada en 1923 y que ayudó a sentar las bases del sistema francés de denominaciones de origen (AOC) no tiene demasiado que envidiar a otras míticas regiones francesas.

Tenemos cita con la bodega estrella de la zona: Château de Beaucastel. Jean-Pierre Perrin, propietario junto a su hermano François, ha viajado a Madrid de la mano de Juan José Abó, abogado, aficionado empe-

deruido y miembro de la Academia Internacional del Vino, cuyo actual presidente, por cierto, es el propio Jean-Pierre. Nos esperaba una apasionante sesión junto a nuestro compañero habitual de cata, el sumiller Custodio L. Zamorra, en el restaurante Zalacaín.

Sobre la mesa, además del mítico Beaucastel tinto en versiones 2005, 1989 y 1988 (las dos últimas cosechas sacadas directamente de la bodega personal de Jean-Pierre), los dos blancos de la casa: el normal y el excepcional Vieilles Vignes que no sólo epató por su inesperada y arrolladora personalidad, sino que instigó un apasionante debate sobre la escasa cultura de blancos que, aunque va mejorando lentamente, aún resulta evidente en España. Completaban el cuadro algunos tintos elaborados a partir de viñedos de la familia pero ubicados en las denominaciones cercanas de Gigondas, Vinsobres y Vacqueyras.

Tradición, naturalidad y carácter mediterráneo

Desde que su familia adquiriera Beaucastel en 1909, Jean-Pierre representa la cuarta generación de Perrin que trabaja las cepas en sus suelos pedregosos, los famosos *galets* desgajados de los Alpes y arrastrados por el Ródano cuando el río era un torrente. Estos cantos rodados que absorben el calor del sol durante el día para irradiarlo a la planta durante la noche son descritos por Hugh Johnson y Jancis Robison en su *The World Atlas of Wine* como el “cliché” de una zona cuya diversidad de suelos es realmente notable.



Los mejores tintos del Ródano, con una longevidad fiable y probada para sus mejores añadas, están en el punto de mira de los inversores y coleccionistas



Beaucautel es una de las pocas propiedades que cultiva las 13 variedades autorizadas en la denominación y que las incluye (las blancas también) en el ensamblaje de su mítico tinto

En Beaucautel, desde luego, pueden presumir de galets... y de más cosas. Es una de las pocas propiedades que cultiva las 13 variedades autorizadas en la denominación (las tintas: *garnacha*, *monastrell*, *syrah*, *counoise*, *cinsault*, *terret noir*, *muscardin* y *vaccarèsse* y las blancas: *clairette*, *picpoul roussanne*, *bourboulenc* y *picardan*) y que las incluye (las blancas también) en el ensamblaje de su mítico tinto. La receta más habitual de éste, aunque puede variar en función de las añadas, es de aproximadamente un 30% de *garnacha*, 30% de *monastrell* (que en Francia se denomina *mourvèdre*), 10% de *syrah*, 10% de *counoise*, 5% de *cinsault* y para el resto una mezcla de las demás citadas anteriormente. Esta multitudinaria concurrencia unida al alto porcentaje de *monastrell* en una zona en la que la *garnacha* suele ser la base de sus tintos convierte a Beaucautel en un vino tan atípico como legendario.

Y los Perrin parecen entender todo esto como algo natural. De hecho, se diría que el camino “difícil” forma parte de la naturaleza de la familia y del propio *domaine*. Escuchando a Jean-Pierre da la sensación de estar ante el eslabón de una cadena de personajes que han entendido, trabajado y vivido la tierra de Beaucautel como si fuera una extensión de sí mismos. “La tarea del *vigneron* –dice– es un misterio”. Desde su punto de vista, no sólo el misterio de transformar una planta en un producto noble, sino en un vino capaz de existir durante 30 o 40 años.

La propiedad se remonta a mediados del siglo XVI. En la actualidad cuenta con 130 hectáreas, de las cuales 100 son de viñedo. Una cuarta parte pertenece a la denominación Côtes du Rhône y se destina del segundo vino de la casa: Coudoulet de Beaucautel. El resto, que está inscrito en la mucho más prestigiosa AOC Châteauneuf-du-Pape, se trabaja en biodinámica. “No es algo imprescindible para hacer un buen vino –opina Jean Pierre–; para eso basta un cultivo biológico. La biodinámica es una filosofía”.

En el caso de Beaucautel –como en el de otros nombres de peso– la conciencia de firmar un gran vino va más allá de la mera calidad e implica un compromiso en el tiempo sobre cómo elaborarlo. “Estoy convencido –señaló en un par de ocasiones Jean-Pierre

Perrin a lo largo de la cata– de que dentro de 10 años el consumidor no estará dispuesto a beber un vino del que un periodista o un laboratorio puedan demostrar que contiene residuos de pesticidas”.

En su discurso del año pasado frente a la Academia Internacional del Vino, Jean Pierre Perrin propuso una “Carta de Vinos Nobles” con objetivos tan ambiciosos y comprometidos como ganarse una legitimidad mundial para defender el proyecto de la biodiversidad en la viticultura, difundir la idea del vino como un producto local elaborado a partir de variedades locales, manifestar el desacuerdo con una viticultura que emplee organismos genéticamente modificados o agrupar a todos aquellos que miran al viñedo a largo plazo defendiendo el concepto de *crú*.

Junto a la filosofía está la geografía. Jean-Pierre dibujó una rápida semblanza de su terruño en clave mediterránea describiendo Châteauneuf-du-Pape como una tierra de olivos en la que se cocina con aceite y que, por lo tanto, está más cerca de la cultura mediterránea española e italiana que de Borgoña (la siguiente gran región vinícola francesa siguiendo en línea recta hacia el norte), cuya gastronomía se apoya en la manteca.

Vinos sinceros

En la elaboración, estamos ante una bodega que sólo utiliza la madera lo justo y que sigue fiel a los grandes recipientes de roble característicos de la zona. Por otro lado, el que algunos de sus vinos de denominaciones del sur del Ródano no toquen la madera es motivo de orgullo. Jean-Pierre *dixit*: “Los taninos se hacen en la planta por efecto del sol y la fotosíntesis; no necesitamos la madera”.

Lo cierto es que apenas hubo alusiones al roble en nuestras notas de cata, exceptuando los blancos y un leve destello de vainilla en la nariz del Vacqueyras. Los tres tintos que probamos de denominaciones cercanas a Châteauneuf-du-Pape (ver notas de cata más adelante) destacaron por su carácter mineral (Vinsobres), especiado (Gigondas) o frutal (Vacqueyras). El moscatel de Beaumes de Venise, una especialidad de blanco dulce del sur del Ródano llamó la atención por su sinceridad y carácter comedido en una época en la que este tipo de vinos parecen buscar más

la opulencia y los efectos especiales en nariz. A riesgo de pasar desapercibido, ofrecía sin embargo un excelente equilibrio y se bebía con agrado.

Los blancos Château de Beucastel demostraron las increíbles aptitudes de la *roussane*. La variedad alcanza en esta propiedad la categoría de “rareza” por su alta participación en el ensamblaje (un 80% en el blanco normal y el 100% en el sublime Viñas Viejas), fruto de la cabezonería del abuelo de darle una mayor presencia en el viñedo familiar. Quizás lo más interesante de estas etiquetas sea lo maravillosamente bien que enarbolan la bandera de los blancos mediterráneos de calidad (con recuerdos de aceituna verde, membrillo o frutos secos). Especialmente en el caso del Vieilles Vignes, resulta reconfortante encontrar un blanco del sur se pueda medir de tú a tú con los grandes nombres de latitudes septentrionales. Obviamente, las 15.000 botellas de cepas de 90 años y rendimientos de 15 hectólitros por hectárea no pueden resumirse en un vino barato (lo hemos visto en el entorno de los 80 € en Internet), pero ya sabemos que los borgoñas lo pueden duplicar o triplicar en precio.

Con los tintos pudimos comprobar la extraordinaria evolución en botella de los mejores châteauneuf. El 1988 levantó el debate sobre los aromas en el límite de lo agradable, ya que había recuerdos de establo, animales y de silla de caballo. Lo cierto es que Beucastel es tan legendario por su longevidad como por la presencia de “brett” en algunas de sus añadas históricas. Pero también había trufa, tierra húmeda, una boca profunda con taninos sedosos y elegantes; y ese largo final a champiñón y tabaco. Jean-Pierre lo contó muy poéticamente como una vuelta del vino a la tierra y recordó que el châteauneuf es el vino de la caza.

El 1989, el que fuera “Vino del Año” de *Wine Spectator* nos decepcionó sólo un momento por una botella en mal estado, que dejó paso a otras dos que estaban en plena forma. Se reveló como un tinto muy firme, con una compleja nariz otoñal (champiñón, flor marchita) y muy entero aún en boca, quizás con algo menos de acidez que el 88, pero aún mucha vida por delante. “Cuando llegamos a

este punto —reflexionó Perrin— el elaborador ya no importa tanto; es la voz de la viña, el *terroir*, los rendimientos”.

El 2005, una cosecha excelente en Châteauneuf-du-Pape, sirvió de juvenil contrapunto a sus dos hermanos mayores, con gran pureza de fruta roja, notas florales de juventud y un insistente final mineral. Nos quedó pendiente, entre los partidarios de los vinos más viejos y con gran desarrollo en botella y los amantes de la fruta (al estilo de un tipo de consumidor norteamericano que disfruta de lo que muchos llamarían “infanticidio”), ver si el estado intermedio pudiera reconciliar los dos extremos.

Notas de cata

Château de Beucastel Châteauneuf-du-Pape 2005 Tinto

Ensamblaje de 13 variedades

Cereza intenso. Nariz perfumada, nota floral, cereza madura, hollejo finamente tostado, vainilla. Amplio y sedoso en boca, gran expresión y pureza de fruta roja, profundo; largo final mineral.

Château de Beucastel Châteauneuf-du-Pape 1988 Tinto

Ensamblaje de 13 variedades

Rubí teja. Notas animales (cuero, establo, silla de montar), trufa, tierra húmeda. Profundo, seco, tanino sedoso y elegante, perfecta acidez que le da frescura, largo final a tabaco.

Château de Beucastel Châteauneuf-du-Pape 1989 Tinto

Ensamblaje de 13 variedades

Rubí teja. Algo cerrado, necesita tiempo para abrirse; flor marchita, champiñón, trufa. Muy entero en boca, tanino firme y aún muy perceptible, agradable carnosidad; elegante y muy persistente. Con mucho futuro.

Château de Beucastel Châteauneuf-du-Pape 2004 Blanco

80% Roussanne, 15% Garnacha Blanca, 5% Picardin, Clairette, Bourboulenc

Dorado. Notas ahumadas, aceituna verde, hierbas aromáticas, membrillo. Muy graso y amplio en boca, agradable calidez, intenso y con largo final a frutos secos.

Château de Beucastel Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2005 Blanco





100% Roussanne

Dorado intenso. Nariz con mayor profundidad y relieve que el anterior: níspero, membrillo, orejón, miel. Muy potente en boca; amplísimo, gran profundidad; eterno final mineral a piedra soleada; pese a su opulencia queda una sensación fresca con recuerdos a lichi.

Perrin & Fils Gigondas 2006

80% Garnacha, 20% Syrah

Granate brillante. Notas especiadas, hierbas, caza, toques animales. Sabroso y muy fresco en boca, con taninos sedosos, final a fruta roja (guinda) y especiado.

Perrin & Fils Vinsobres 2005

50% Garnacha, 50% Syrah

Cereza brillante. Notas aldehídicas y acetonas que dejan paso a fruta en confitura y

aceituna negra. Boca potente, firme, seco, tánico, con final mineral (piedra seca).

Perrin & Fils Vacqueyras 2006

75% Garnacha, 25% Syrah

Cereza intenso. Buen carácter de fruta roja madura (cereza, guinda), ligera vainilla. Gran acidez que da tensión y frescura en el paladar, agradable final aromático a hierbas.

Perrin & Fils Muscat de Beaumes de Venice 2006

100% Moscatel de grano menudo

Un dulce efectivo, discreto y sin estridencias. Amarillo vivo. Agradables sensaciones auvadas, recuerdos de hierbas y farmacia. Muy equilibrado en boca, sutil, con fresca acidez, sin excesos de dulzor; agradable de beber.

GUÍA DE AÑADAS PARA AMANTES DE LOS CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE... Y DEL RÓDANO EN GENERAL

La gran extensión del valle del Ródano propicia diferencias notables de calidad entre sus distintas denominaciones en una misma cosecha. De modo que raro es el año en el que se obtienen resultados excepcionales en su parte septentrional y meridional. Si tienen la suerte de tener algún buen ródano en su bodega o de toparse con alguno en los próximos meses, ésta guía de añadas les podría ser de utilidad.

1988: Muy buena calidad, especialmente en el norte

1989: Excepcional, tanto en el norte como en el sur

1990: Excelente para hermitages de guarda. Los châteauneuf-du-pape fueron muy buenos y se beben bien ahora

1991: Bastante floja en el sur; pero muy buena en el norte

1992: Mal año en general en toda la zona debido a las lluvias en septiembre que dieron vinos bastante diluidos

1993: Mala en el norte; algo mejor en el sur

1994: En general, vinos más elegantes que potentes para beber ahora

1995: Una de las mejores desde 1990 y exceptuando 91 en el norte

1996: Año medio, mejor en el norte

1997: Parecida a 96 en el sur; mucho mejor en el norte

1998: Muy buena en el norte y espectacularmente buena en el sur

1999: Muy buena en el norte; bastante buena en el sur pero sin llegar a las cimas de 1998 y 2000

2000: Muy buena en el norte y excepcional en el sur

2001: Muy buena en todo el valle, aunque sin llegar a las excelencias de la 99 en el norte y la 00 en el sur

2002: Mala otra vez debido a la lluvia, peor si cabe en el norte

2003: El año de la canícula; lo mejor en el norte para quien controló la maduración; en el sur hubo excesos de alcohol, pero también se hicieron muy buenos vinos

2005: Muy buena calidad en el sur, comparable a 2001

En Beaucastel, la conciencia de firmar un gran vino va más allá de la calidad e implica un compromiso en el tiempo sobre cómo elaborarlo

Los vinos para comprar, beber y guardar

Novedades y nuevas añadas

Nos ha salido este mes una selección realmente intimista, con tintos bastante personales y originales: un mazuelo riojano, un pinot noir mallorquín, un fascinante tinto canario o tres interesantes novedades de Toro que seguro que convencerán a los aficionados más curiosos. Sin olvidar el último tinto del riojano Benjamín Romeo, Predicador, un canto a la pureza de la fruta en una época dominada por la madera. Tampoco pierdan de vista otras etiquetas que aportan una buena relación calidad-precio: el Gotim Bru catalán, los Miranda y Viña Amézola riojanos, el Villacezán de León y el delicioso moscatel dulce de Ochoa, pleno de frescura y de expresión en su nueva cosecha 2007.

Dominio del Bendito 2005

Tinto, D.O. Toro

Dominio del Bendito

17,50 €   

Elaborado por Anthony Terryn, que se autodefiene en la etiqueta como "vigneron de Toro", procede de cepas de más de 45 años situadas a unos 700 metros de altitud. Desde luego que no puede ocultar su origen por su carácter poderoso y calidez bien entendida. La nariz es realmente suge-

rente y está claro que estamos ante un proyecto tan nuevo como ambicioso. Cereza granate intenso. Fruta roja y negra en compota, palulú, café, algarroba, fondo mineral. Bien constituido en boca, sabroso, maduro, grata calidez, balsámico, muy aromático y con excelentes maderas.

100% Tinta de Toro
12 meses en roble francés (90%)
y americano (10%)
14,5% vol.

Gotim Bru 2006

Tinto, D.O. Costers del Segre

Castell del Remei

7,50 € 

A destacar la impecable elaboración de este vino que llama la atención por su trabajo sincero con la materia prima. Hay mucha fruta y una madera muy respetuosa con esa grata expresión primaria. Ofrece una buena relación calidad-precio y amplia disponibilidad:

500.000 botellas. Guinda bien cubierto con ligero ribete anaranjado. Limpio en nariz, frutal, maderas balsámicas, fondo mineral, hierbas aromáticas. Fino. Sabroso, equilibrado, amable, fresco, cremoso y balsámico. Final un punto vegetal fresco

Cabernet Sauvignon, Merlot,
Garnacha, Tempranillo
10 meses en roble americano
y francés
14% vol.

Magma 2006

Tinto, D.O. Tacoronte-Acentejo

Bodegas Buten

30,00 €   

¡Viva la tipicidad! Los vinos de Canarias, cuando están bien elaborados, tienen un no se qué... Probablemente la capacidad evocadora de un terruño y un paisaje, con notas de tierra (es el carácter de los suelos volcánicos) y de bosque. Esta es la nueva etiqueta de Buten, la bodega de Lourdes Fernández, muy conocida entre los aficionados por su Cráter. Este uso inteligente de los nombres nos hace sumergirnos más si cabe en la personalidad de las islas. Dificiles de conseguir en la Península, estos

maravillosos tintos bien merecen un esfuerzo. Aunque en este caso, será complicado. Sólo hay 500 botellas que, previsiblemente, saldrán al mercado en Navidades por lo que el precio reseñado en este caso es de salida de bodega. Picota granate. Limpio en nariz. Fruta roja y negra en mermelada, especias dulces, eucalipto, notas terrosas. Aromático y envolvente en boca, sabroso, mineral, con abundantes recuerdos de bosque. Muy original y largo.

Negramoll y Syrah
8 meses en roble francés
13,5% vol.

Los vinos para comprar, beber y guardar

12,50 €   100% Tinta de Toro
18 meses en roble francés
13,5% vol.

Marxuach Reserva 2004

Tinto, D.O. Toro

Bodegas Marxuach

Diminuto proyecto en Toro con bodega en construcción y que se estrena en el mercado con sólo 2.000 botellas de este vino de precio medio y que en la mesa de cata destaca por la firmeza de sus taninos. Buen punto de partida a un precio adecuado. Será interesante ver la evolución en

botella de este tinto y de la bodega en el tiempo. Picota granate. Algo cerrado en nariz. Se abre a fruta roja y negra en confitura, guinda en licor, pastelería, café y torrefactos. Boca carnosos, maduro, sabroso, con taninos firmes que deben pulir. Final seco, balsámico y láctico.

15,00 €    100% Mazuelo
8 meses en roble americano
y francés
13% vol.

Mazuelo de la Quinta Cruz 2006

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodega Miguel Merino

Originalidad de elaborar esta variedad en solitario, algo a lo que muy pocos se atreven y lo hace consiguiendo gran profundidad en boca. La elaboración está hecha conjuntamente entre Miguel Merino y Lars Torstenson y sólo se han elaborado 1.516 botellas (lo que han salido de seis barricas). Un vino anecdótico, pero interesante. (Por

cierto que *mazuelo* es el nombre que se le da en Rioja a la *cariñena*). Negro apicotado. Muy cerrado. Se intuyen notas de fruta roja y negra en mermelada, especias y maderas cremosas. Boca sabroso, profundo, elegante. Equilibrado, con taninos redondos y maduros de buena calidad, madera bien ensamblada, final mentolado.

6,00 €   95% Tempranillo, 5% Mazuelo
6 meses en bodega de roble
americano y francés
13,5% vol.

Miranda 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Viñedos y Bodegas del Ternerero

De la única bodega riojana ubicada en suelo burgalés, más concretamente en Miranda de Ebro. Este es su segundo vino que, al día de hoy resulta más accesible y gratificante que su hermano mayor Picea 2004 (un tanto abrumado por la madera). Buena expresión de fruta y concepto de tinto refrescante en el que se nota

la altitud y la influencia de un microclima más fresco. Cereza granate. Aromas de confitura de fruta roja, lácteos, retama, grano de café, bombón de licor. Muy sabroso, con buena acidez, aromático, refrescante, paso láctico agradable, tanino maduro y final de media persistencia con sensaciones balsámicas.

18,00 €   100% Tinta de Toro
22 meses en roble nuevo francés
14% vol.

Morfeo Cepas Viejas 2005

Tinto, D.O. Toro

Terna Bodegas

Los hermanos Sanz están elaborando ya en casi toda Castilla y León y la llegada de este toro al mercado se suma a sus proyectos de Rueda y León. Empiezan con buen pie en esta zona, con una etiqueta de elegante simplicidad representando unas alas. En la copa componen un toro maduro, pero con la suficiente

frescura y textura en boca como para que se beba con agrado. Picota bien cubierto. Aromas tostado, café, aceituna negra, fruta roja en confitura, retama. Boca sabroso, con buena textura, equilibrado, agradable madurez contrarrestada por la acidez. Final amable con toque licoroso.

11,00 €  100% Moscatel
12,5% vol.

Ochoa Moscatel 2007

Blanco Dulce, D.O. Navarra

Ochoa Viñedos y Bodegas

Consigue tanta definición varietal que es lo más parecido a morder una deliciosa uva de moscatel. Una de las mejores añadas de los últimos años de este Ochoa que es un clásico en el trabajo con esta uva y que realmente merece la pena por su excelente relación cali-

dad-precio. 100.000 botellas de 50 cl. Pálido verdoso. Varietal, almizclado, fresco, con hierbas aromáticas, nota melosa, caramelo de eucalipto. Boca sabroso, fresco, auvado, con buena acidez que le da gran viveza y agradable dulzura.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Predicador 2006

Tinto. D.O.Ca. Rioja

Bodega Contador

¡Viva la fruta! Una delicia en nariz y en boca gracias a su vibrante expresión frutal y delicados aromas de fruta roja, pétalos y hierbas mediterráneas. Es el nuevo vino lanzado por Benjamín Romeo, más disponible que sus inalcanzables y escasos Contador, La Cueva del Contador o La Viña de Andrés Romeo, que son algunas de las etiquetas españolas más valoradas del momento. Las 40.000 botellas de Predicador (con una etiqueta al estilo de los *westerns* de Clint Eastwood que parece ser que gustan mucho a

Romeo) se han revelado escasas por la fama que precede a la bodega. Pero si tienen la oportunidad de encontrarlo, pruébenlo; es un tinto delicioso y toda una declaración de principios sobre la forma de hacer y entender el vino: con expresión, fruta, mucha armonía y ningún exceso. Picota violáceo. Aromas de monte bajo, tomillo, romero, pétalo de rosa, fruta roja. Perfumado y de gran franqueza. Excelente equilibrio, sabroso, amable, suave, fresco, frutal, elegante, final con longitud y persistencia.

19,00 €



91% Tempranillo, 8% Garnacha, 1% Viura
16 meses en roble francés
24% vol.

Villacezán 2006

Tinto, D.O. Tierras de León

Bodegas Villacezán

Aunque la moda ahora es elaborar la *mencía* y también la *prieto picudo* de León en versiones más expresivas y concentradas, no hay que pasar por alto la deliciosa sencillez de tintos frutales y vivos como éste en los que un aporte moderado de la madera permite disfrutar

de las notas de frutillas rojas características de estas variedades. Picota granate bien cubierto. Fresco en nariz, fruta madura, florales (violeta), leves notas de su crianza. Goloso, sabroso, ligero, equilibrado, madera bien integrada y paso láctico.

7,00 €



Prieto Picudo, Mencía y Tempranillo
6 meses en roble americano y francés
14% vol.

Vinya dels Moré Pinot Noir 2004

Tinto, D.O. Pla y Llevant

Vins Miquel Gelabert

Los vinos de las islas, cuando están bien elaborados, tienen un encanto indudable. Y Mallorca es otra fuente de tintos personales y con carácter. Aunque Miquel Gelabert tiene otras marcas más conocidas, hemos querido destacar la sutilidad y gran complejidad aromática de una variedad difícil como es la

pinot noir cultivada en suelo balear. Sólo 1.725 botellas. Rubí teja. Grata complejidad, fruta escarchada, cereza en licor, dátiles, orejones, resinas, pastelería y maderas aromáticas. Boca ligero, aromático, fluido, muy amable, agradable licorosidad en paso de boca; buena acidez y final láctico.

17,50 €



100% Pinot Noir
13 meses en roble francés
13,5% vol.

Viña Amézola Crianza 2004

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Amézola de la Mora

Un crianza sencillo, pero bien elaborado, con agradable tipicidad riojana que se expresa en clave de vainillas y especias dulces. Su ligereza y buen carácter aromático harán que resulte relativamente fácil vaciar una botella o más. Cereza

granate con ribete teja. Grata complejidad, aromas de especias dulces, fruta en compota, maderas aromáticas. Ligero, aromático, goloso, paso láctico, equilibrado y fresco. Dominan agradables sensaciones de buen roble.

8,50 €



85% Tempranillo, 10% Mazuelo, 5% Graciano
15 meses en roble americano y francés
13,5% vol.



Favorito



Descubrimiento



Compra recomendada



Novedad



Buena relación calidad-precio



Mágnum



Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público

Blancos para disfrutar este verano

Como siempre, seguimos rompiendo una lanza en favor de los blancos, ayudados por el hecho de que cada vez encontramos mayor calidad y diversidad en nuestras regiones vinícolas. En la lista que sigue hemos reseñado opciones para todos los gustos y bolsillos. No se olviden de que Galicia es más que Rías Baixas, de que en Rueda también hay algunos ejemplos interesantes de *sauvignon blanc*, de que la exótica *viognier* empieza a hacer su aparición en España y de que tenemos algunos blancos grandes por los que merece la pena pagar lo mismo que desembolsamos encantados y sin pestañear por nuestros tintos favoritos. Las marcas figuran por orden alfabético.

Gaba do Xil Godello 2007

Blanco. D.O. Valdeorras

Cía de Vinos Telmo Rodríguez

8,00 € 

100% Godello
13% vol.

Definitivamente, la *godello* es la uva de prueba obligada para quienes ya hayan pasado la asignatura de verdejos y albariños y deseen ampliar horizontes. Y esta marca podría ser un buen primer contacto con la uva reina del viñedo de Valdeorras. Conocerán su nariz delicada y fragante y el volumen que alcanzan

en boca la mayoría de variedades nobles a un precio bastante ajustado. Amarillo verdoso vivo. Fresco, hierbas aromáticas, césped, hinojo y fruta blanca. Boca sabroso, untuoso, un punto carnoso; final con recuerdos de hierbas secas y agradable nota amargosa.

Fillaboa Fermentado en Tino 2006

Blanco, D.O. Rías Baixas

Bodegas Fillaboa

20,00 € 

100% Albariño
9 meses en roble francés
12,5% vol.

Lástima su escasa producción de sólo 3.000 botellas que limitará el disfrute de este blanco que consigue un año más un excelente equilibrio entre fruta y madera. Tan untuoso, expresivo y largo como nos tiene acostumbrados últimamente y con el aliciente añadido de las buenas posibilidades de su evolución en botellas. Irá ganado complejidad durante los próxi-

mos tres años. Conservarlo más tiempo ya sólo depende del afán de experimentación de cada uno y de los gustos personales. Amarillo dorado vivo. Aromas ahumados, tostados, fruta de hueso, nota cítrica. Fino y sutil. Con volumen, sabroso, untuoso a la vez que fresco. Paso cremoso, con notas de mantequilla de nuez. Final seco con sensaciones de finas maderas.

Finca Valiñas 2007

Blanco, D.O. Rías Baixas

Mar de Frades

17,45 € 

100% Albariño
13% vol.

La bodega gallega de la riojana Ramón Bilbao se apunta a los albariños de perfil más elevado con esta propuesta elaborada a partir de cepas situadas en las faldas del monte Valiñas, cultivadas en terrazas sobre suelos graníticos y arenosos y en un entorno boscoso. Los seis meses con sus lías aportan una complejidad extra a este blanco que

sigue apostando por la botella de color azul característica de la casa, tan estridente como inconfundible. Amarillo pajizo matiz verdoso, limpio en nariz, agradables herbáceos, infusión, nota exótica, heno, fruta madura, Aromático y equilibrado en boca, fresco y sabroso. Paso frutal varietal y final con cierta persistencia.

Itsasmendi Nº 7 2006

Blanco, D.O. Bizkaiko Txakolina

Bodega Itsasmendi

10,00 € 

80% Hondarrabi Zuri, 20% Riesling
13% vol.

Quién lo iba a decir hace 10 años que llegaríamos a probar un txakolí untuoso, maduro y de moderada acidez. La selección de crianza en depósito, de la que en esta cosecha sólo se han elaborado 19.500 botellas es agradablemente glicérico y ofrece complejidad aromática. Puestos a ser puristas, sólo nos faltaría un

poco más de frescura que delatara su origen septentrional. Paradójicamente, lo que le hace más accesible le resta tipicidad. Amarillo dorado. Aromas de fruta de hueso (piel de melocotón), fina reducción. Franco en nariz. Sabroso, graso, frutal (fruta escarchada). Final seco.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Jean León Petit Chardonnay 2007

Blanco, D.O. Penedès

Jean León

Vuelve por sus fueros con esta añada este blanco que gozó de especial predicamento entre los chardonnays más frescos y más respetuosos con la fruta. Excelente peso de fruta y madera en su justa medida que le hace muy versátil. Los amantes de bocas más voluminosas pue-

den decantarse por su hermano mayor. Amarillo alimonado. Aroma de intensidad media, fruta carnosa, madera bien ensamblada, leves vainillas. Boca bien constituido, sabroso, agradables notas de mantequilla y amplio paso de boca con peso de fruta.

11,00 €   

100% Chardonnay
3 meses en roble francés
13% vol.

José Pariente Fermentado en Barrica 2006

Blanco, D.O. Rueda

Bodegas José Pariente

Una de las marcas imprescindibles de Rueda, este fermentado en barrica se suele situar entre los mejores blancos españoles. En esta añada destaca por su complejidad y volumen en boca, quizás con algo menos de frescura de lo habitual, pero tan fiable y seguro como siempre. Sólo hay

15.000 botellas disponibles. Amarillo dorado. Complejo, noble reducción, aromas de membrillo, orejón, piel de melocotón, toffee y ligeros tostados. Envoltente, sabroso, unutoso, madera bien integrada, equilibrado, con textura cremosa y final varietal con notas de gratas maderas.

13,95 €    

100% Verdejo
5 meses en roble francés (80%) y americano (20%)
13% vol.

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc 2007

Blanco, D.O. Rueda

Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal (Rueda)

Un buen sauvignon que nos gusta especialmente por su equilibrio y aromas comedidos, más en la línea de cítricos que de excesiva madurez bastante habitual en Rueda. Su pureza varietal y su frescura le hacen altamente recomendable para los meses de verano. Y con la ventaja de ser una

marca de buena disponibilidad en el mercado. Pajizo pálido verdoso. Fruta en almíbar, nota cítrica, intensidad media, recuerdos de infusión-Sabroso, fresco, equilibrado, amable, cierta untuosidad. Fruta dulce exótica y agradable amargor final.

8,50 €  

100% Sauvignon Blanc
13% vol.

Paso a Paso Verdejo 2007

Blanco, D.O. La Mancha

Bodegas Volver

Jorge Ordóñez vuelve por sus fueros después de la venta de parte de las bodegas del grupo que impulsó en España, incluida la manchega Mano a Mano. Su nuevo proyecto manchego se llama Volver e incorpora como novedad un muy digno blanco de *verdejo*, nítido, no demasiado potente

pero con buen perfil de la variedad. Se han elaborado 36.000 botellas. Pajizo pálido matiz verdoso. Limpio y de media intensidad en nariz, aromas de fruta blanca madura y notas de hinojo. Sabroso, graso, fresco, equilibrado, con deje amargo y final con nota dulce.

6,00 €   

100% Verdejo
13% vol.

Pazo Señorans 2007

Blanco, D.O. Rías Baixas








Pazo de Señorans

Por su buena y delicada expresión frutal, el volumen que consigue en boca y el buen equilibrio, nadie diría que 2007 ha sido una cosecha complicada en la zona. Lo que sí es cierto es que la producción este año ha sido significativamente menor. Buen carácter varietal

para esta marca que siempre segura. Pajizo verdoso. Limpio y fino, con aromas de fruta de hueso, hierbas aromáticas e hinojo. Boca sabroso, bien equilibrado, untuoso, frutal, con grato paso de boca y final con fruta fresca madura.

11,45 €    

100% Albariño
12,5% vol.

 Favorito  Descubrimiento  Compra recomendada  Novedad  Buena relación calidad-precio  Mágnnum  Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público

11,00 € 

50% Godello, 50% Treixadura
13% vol.

Terra do Gargalo sobre Lías 2007

Blanco, D.O. Monterrei

Gargalo

Monterrei es, probablemente, la denominación más desconocida entre las gallegas, salvo esta marca que se elabora en la bodega que posee el diseñador Roberto Verino en la zona. La experiencia de trabajar con las lías ofrece más complejidad en esta etiqueta frente al blanco joven de la firma. En las escasas 20.000 botellas que

se han elaborado encontrarán además una acidez casi centroeuropea y mucha fruta cítrica. Amarillo verdoso. Aromas tostados, pipa de girasol, fruta de hueso, piel de cítricos. Sabroso, fresco, con cierta complejidad, vivo, con mineralidad y sensación grasa. Fruta madura y nota cítrica (pomelo) en final de boca.

19,00 €    

100% Verdejo
8 meses en barrica
14% vol.


V3 Viñas Viejas Verdejo 2006

Blanco, D.O. Rueda

Terna Bodegas

Excelente verdejo que hay que probar, con la elegancia y el relieve frutal que sólo alcanzan los mejores blancos de la denominación. Para disfrutar de su volumen en boca y paso aterciopelado y de una perfecta integración alcohol-acidez-tanino del roble. Desde nuestro punto de vista, el mejor blanco elaborado hasta la fecha por la generación más joven de los Sanz, independizados desde hace unos años de su padre Antonio

Sanz (Palacio de Bornos) y con proyecto también en Toro y León, donde elaboran mencias y prieto picudo. Amarillo dorado alimonado. Complejo en nariz, fruta desecada y almibarada (piña, melocotón) pero con gran relieve, tostados y ahumados finos. Con volumen, sabroso, amplio, gran carácter frutal, madera perfectamente integrada. Aromático, equilibrado, textura cremosa y largo final.

10,00 € 

100% Viognier
13% vol.

Venta d'Aubert Viognier 2007

Blanco, V.T. Bajo Aragón

Venta d'Aubert

Un blanco curioso y atípico que viene del Teruel profundo casi lindando con Cataluña y la comunidad valenciana. Proyecto fruto de la iniciativa foránea e iniciado por un matrimonio suizo, cambió de manos recientemente pero sus nuevos propietarios siguen siendo de ese país. Con asesoría del alemán Stefan Dorst, sólo hay 8.000 botellas de esta *viognier* muy

personal que resulta más recomendable para consumidores que lleven muchos blancos a sus espaldas. Amarillo pajizo verdoso. Aromas de fruta blanca carnosa y de hueso, hierbas aromáticas, notas de hidrocarburos. Fresco, ligero, aromático, equilibrado, con sensación cítrica y final con recuerdos tostados.



Favorito.

Vino de características singulares y que destaca entre los de su tipo. Especialmente recomendado por TodoVino



Compra recomendada.

Vino de relación calidad-precio especialmente destacada



Descubrimiento.

Vino nuevo o prácticamente desconocido que merece la pena probar



Novedad.

Vino de nueva aparición en el mercado



Trébol.

Vino de buena relación calidad-precio



Mágnum.

Vino que también está disponible en formato de 1,5 l.



Disponibilidad limitada.

Vino de producción inferior a 50.000 botellas