



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

---

## 2 Weblogs

Los personajes más poderosos del mundo del vino

Una sorprendente carta de vinos... en Getaria

Seldevin: cosas increíbles que se pueden hacer con el vino

## 5 Bodega del mes

Bodega Matarromera

---

## 7 Muy práctico

Ejecutivo necesita urgentemente saber de vinos

Le damos algunos trucos y consejos que le ayudarán a manejarse con mayor soltura en las comidas de negocios. Incluso a lucirse

## 11 Recomendaciones

Cantidad y calidad

Aunque parezcan conceptos contrapuestos, los vinos que consiguen un buen equilibrio entre ambos conceptos y mantenerlos en el tiempo suelen convertirse en éxitos seguros

## 15 Reportaje

Blancos que merecen la pena

Conozca los nuevos "superblancos" españoles. Son complejos, estructurados, profundos y aguantarán el tipo en la botella

## 19 Actualidad

Alcohol: ¿ha llegado la hora de pasar a la acción?

Cada vez más personajes del mundo del vino –y no sólo los elaboradores– están tomando partido frente a la escalada de la graduación alcohólica. ¿Lo ha notado ya en su copa?

---

## 22 Muy confidencial

Toda la actualidad sobre qué vinos comprar, beber y guardar

Novedades y nuevas añadas - Excelentes vinos de la cosecha 2003

---

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).

© 2000-2007 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.**

---

# Los personajes más poderosos del vino



La revista *Decanter* publicó antes del verano y por segunda vez (la primera fue en 2005) la lista con los nombres más poderosos del mundo del vino en el que el nada sorprendente primer puesto está ocupado por el crítico norteamericano, editor de *The Wine Advocate*, Robert Parker.

En el ranking de 50 nombres de esta *power list* destacan los presidentes o directivos de las firmas elaboradoras de vinos más importantes (ya sea por tamaño e influencia) del mundo. Y la prensa pesa menos de lo que cabría esperar.

**Las empresas más poderosas.** Las 10 más potentes por orden de aparición en el ranking donde están representadas a través de su principal responsable son: Southern Wines & Spirits of America, Constellation Brands, Foster's, Pérnord Ricard, E&J Gallo, LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), Concha y Toro, Suntory, Miguel Torres y Antinori.

**Los críticos más influyentes.** Con permiso de Parker, por supuesto y siempre por detrás. En el noveno puesto la británica Jancis Robinson seguida de Marvin Shanken (15), editor de la influyente revista norteamericana *Wine Spectator*, Steven Spurrier (16) de *Decanter*, el veterano escritor británico Hugh Johnson (17), el italiano Daniele Cernilli (34), cabeza visible de la guía italiana *Gambero Rosso*, el mediático y también británico Oz Clarke (46) y el tándem formado por Richard & Judy (50), presentadores de un popular espacio de vinos en la televisión inglesa.

**¿Españoles de peso?** Sólo hay uno pero bien posicionado. Miguel Torres ocupa el lugar 19 de la lista y ya fue Man of the Year (Hombre del Año) de esta prestigiosa revista.

**Los que mueven el vino.** ¿Se han parado a pensar alguna vez en la importancia que tienen las decisiones de los compradores de vino de las grandes cadenas de supermercados del mundo? La norteamericana Costco está representada en la lista a través de Annette Alvarez-Peters en el puesto 10, Tesco en el 12 con su jefe de vinos Dan Jago, Wal-Mart en el 13, Direct Wines en el 25 y Berry Bros & Rudd, el emblema británico de los vinos de calidad, en el 26.

**Enólogos y creadores de tendencias.** En el octavo lugar, está claro que Michel Rolland sigue siendo el enólogo más poderoso del mundo pese a haber perdido a algunos de sus asesorados en los últimos tiempos. Y es que el perfil de los creadores de tendencias enológicas en el siglo XXI parece algo diferente si hacemos caso a la *power list*. El profeta de la biodinámica, Nicolás Joly, se sitúa en el puesto 24; el hombre que incorporó las prácticas borgoñonas a los tintos de Burdeos, Stéphane Deroncourt, en el 29; Denis Dubourdieu en el 33; y el gurú de la viticultura al estilo Nuevo Mundo, Richard Smart, en el 41.

Queda también un lugar para la política con la comisaria Mariann Fischer Boel, que no acaba de conseguir que se apruebe su siempre polémica OCM del vino, en el puesto 42, el presidente del Inao francés Yves Bénard en el 20 o el exvicepresidente de Estados Unidos Al Gore, con su cruzada para frenar el calentamiento global en el 48.

¿Se han parado a pensar alguna vez en la importancia que tienen las decisiones de los compradores de vino de las grandes cadenas de supermercados del mundo?

## Una sorprendente carta de vinos en... Getaria

**Los buenos gastrónomos conocerán este pequeño pueblo costero de Gipuzkoa por la fama de sus parrillas y sus pescados; los amantes del mar por ser la cuna de Juan Sebastián Elcano, el primer navegante en dar la vuelta al mundo; y los forofos de la moda por haber visto nacer al gran modisto Cristóbal Balenciaga.**

Pues bien, los amantes del vino también deberían ir situándolo en el mapa y anotar el nombre de uno de sus restaurantes más conocidos, Kaia que si bien acompaña la fama de las excelentes materias primas de la zona de precios sustanciosos, hace gala de una moderación inusitada en su extensa carta de vinos de 800 referencias.

A precios casi “de tienda” –lo nunca visto en la restauración– la duda muchas veces está entre tomarse un Amancio al precio más bajo que hayan visto nunca en un restaurante o hacer sobre la marcha una vertical de Monte Real, Imperial, Viña Real, Viña Ardanza u otros muchos riojas clásicos. Para que se hagan a la idea de esto último, en carta figuran, por ejemplo de Monte Real, las cosechas 70, 71, 81, 82, 87, 94 y 95. De éstas, la botella más cara (la mítica cosecha 1970) cuesta 15,50 € y la más barata (la floja cosecha del 71) 7 €.

No se extrañen de que Kaia sea uno de los secretos mejor guardados de algunos ilustres bodegueros riojanos que se pasean por aquí para probar riojas históricos. Existe también una bodega privada con las cosechas más antiguas (todas las joyas pasan inmediatamente a este estatus en cuanto el

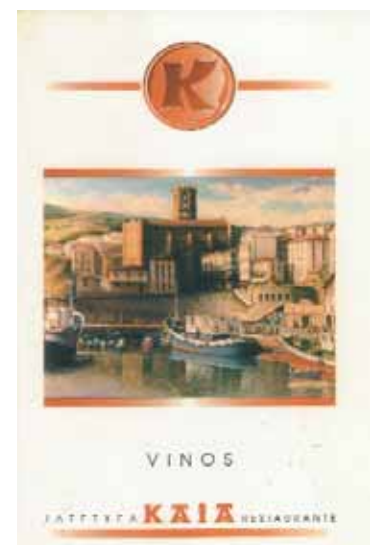
stock se reduce a unas pocas botellas) que no están a la venta y que incluyen vinos de la década de los sesenta, cincuenta, cuarenta y algún Riscal de los años 20.

De la mítica cosecha del 64 pude probar un Imperial que ya había dejado atrás su mejor momento, pero mantenía el tipo con dignidad. De color teja ladrillo, pero limpio, había notas de cuero, desván, orejones desecados, tabaco. En boca, quizás le faltaba algo de carne para contrarrestar la viva acidez característica de los riojas clásicos. Me quedo con la sensación del tanino: pura seda.

Igor Arregi ha puesto orden en la gigantesca bodega heredada de su padre, cuya política de compra fue siempre evidentemente generosa. Hay un sistema informatizado para llevar los stocks al día y la carta se actualiza todos los meses. La política está clara para Igor que dice que no tiene ningún sentido trabajar con grandes márgenes en los vinos en un restaurante en el que el precio de la comida ya es muy alto.

En una carta que está muy al día de las novedades nacionales y tiene prácticamente a todos los grandes (blancos y tintos), los números de tres dígitos son para los supercaros nacionales (Pingus, L'Ermita, Cirsion, Pesus, Vega Sicilia), los nombres más afamados de Burdeos y los mejores champagnes de los que se ofrece una excelente selección en consonancia con el creciente aumento de la demanda.

Todo esto encontrarán en Kaia, el restaurante en el que la mayoría de las veces la comida es más cara que el vino.



**Igor Arregi ha puesto orden en la gigantesca bodega heredada de su padre, cuya política de compra fue siempre evidentemente generosa**

## Seldevin: cosas increíbles que se pueden hacer con el vino



Pascal Delbeck ha actualizado una receta de familia que consiste básicamente en macerar sal con vino y especias

**El resultado más sorprendente y curioso de un reciente encuentro con parte del equipo de Abadía Retuerta son dos pequeñas cajas de madera que no contienen ninguno de sus famosos pagos o *cuvées*, sino una extraña “sal de vino” que, si a alguno de ustedes le pica la curiosidad, podrán encontrar únicamente en la tienda de la propia bodega en Sardón de Duero.**

¿Y qué es esto de la sal de vino? Ni más ni menos que un invento del impulsor enológico de esta bodega en sus primeros años, el francés Pascal Delbeck, que continúa asesorando y manteniendo un contacto fluido con Retuerta. El antiguo enólogo de Château Ausone, firme defensor de la noción de *terroir* y actual responsable de Château Belair en St.-Émilion, ha actualizado una receta de familia cuya fórmula debe guardar celosamente (no en vano está registrada) y que consiste básicamente en macerar sal con vino y especias.

“Seldevin”, como se llama el invento, hasta tiene una web propia en la que se explica que, como casi todo en la vida –y en el mundo del vino– esta sal fue fruto de la casualidad. No les extrañe que nos remontemos a esas antiguas travesías marítimas que sirvieron para descubrir que la madera, además de ser un excelente contenedor para el vino, le aportaba aromas y sabores dotándolo así de mayor complejidad.

Lo que no está escrito es que en esos viajes también había “escapes” de vino que acababan tiñendo otro de los productos más demandados y transportados en la época: la sal. Imposible de vender en este estado, muchas de las partidas “manchadas” que llegaban al puerto de Libourne, en la región de Burdeos, se las quedaba inteligentemente la mujer de un bodeguero llamada Valentine Cormer. Esta antepasada de Delbeck maceraba la sal con especias y la incluía habitualmente en sus platos.

La receta actual se elabora a partir de sal marina de la isla de Ré, un destino vacacional francés frecuentado por el antiguo primer ministro Lionel Jospin, que mantiene la tradición de sus salinas. Sobre las especias empleadas se guarda celoso secreto pero no así sobre el vino. Se puede optar entre el carácter de la *syrah* del Pago La Garduña o el del *tempranillo* de Pago Negralada en envases de 90 y 320 gramos a 4,50 y 12,50 € respectivamente.

Supongo que el colmo del sibaritismo sería maridar los vinos en cuestión con un buen chuletón aderezado con sus respectivas sales, aunque no se olviden que estamos hablando de los tintos *top* de la bodega que no bajan de los 50- 60 €.

Y recuerden que también existe la versión francesa y originaria de Delbeck: Fleur de Merlot, Fleur de Cabernet y Fleur de Syrah que podrán encontrar en [www.seldevin.fr](http://www.seldevin.fr)

## D.O. Ribera del Duero

# Bodega Matarromera

Lanzada al estrellato en los noventa al conseguir la primera "gran medalla de oro" para un vino español en un concurso internacional, sigue siendo uno de los valores sólidos de la Ribera. Ha sabido evolucionar con la zona y crear un importante grupo de bodegas en Castilla y León.

La Denominación de Origen Ribera del Duero arrancó en 1982 con sólo siete bodegas elaboradoras. En 1990 ya eran 35 y en la actualidad el número se ha incrementado hasta 225. Dentro de este panorama de creciente complejidad, cada vez es más necesario una guía o una hoja de ruta para conocer cuáles son las bodegas, las marcas y las añadas más fiables de esta región vinícola que sigue dando algunos de los mejores tintos de España.

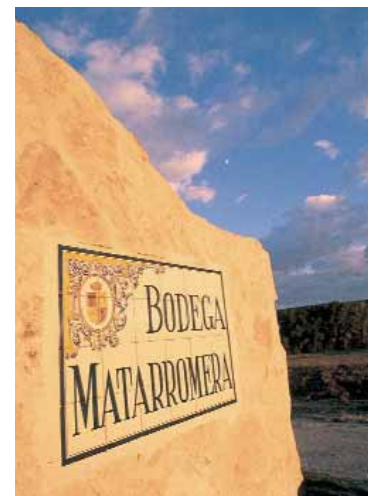
Matarromera, fundada en 1988 por un grupo de empresarios, fue una de las firmas que marcaron la pauta de calidad en la zona y que ha sabido mantenerse y evolucionar a lo largo de los años convirtiendo sus vinos en auténticos clásicos por imagen y estilo. En movimiento continuo y presente en todas las ediciones de *La Guía TodoVino*, es la casa matriz de uno de los grupos ribereños más expansivos, tal como lo demuestran sus proyectos en la propia Ribera (Emina, Renacimiento), en Cigales (Valdelosfrailes), en Castilla y León (Vermilión) y más recientemente en Rueda, con un blanco que se comercializa con la marca Emina, y en Toro gracias a la adquisición de Bodegas Cyan. Todos ellos con una clara imagen de grupo, a lo que sin lugar a dudas ayuda su imparable departamento de relaciones públicas y comunicación. De tamaño medio, no se ha buscado nunca crecer en botellas, sino seguir el curso del río Duero para crear distintas propuestas de calidad, dando lugar entre

todas ellas a uno de los grupos de bodegas más sólidos de Castilla y León.

Bajo la acertada dirección de Carlos Moro, cabeza visible de este conglomerado asentado y con las ideas claras, se elabora una amplia gama de vinos entre los que Matarromera sigue siendo su referencia clave y su gran estandarte, más aún teniendo en cuenta sus propuestas cada vez más sólidas y el claro ascenso cualitativo que ha experimentado en los últimos años.

La bodega se encuentra en Valbuena de Duero, Valladolid, en pleno corazón de la Ribera del Duero y cuenta con un viñedo propio de 120 hectáreas en el que se cultivan las variedades *tinta del país*, *cabernet sauvignon* y *merlot*. Los vinos, aunque con un perfil clásico, en los últimos años han ido evolucionando hacia sensaciones maduras y golosas propias de los riberas modernos, pero sin perder la personalidad inicial que les dio a conocer.

Una excelente muestra de ello es el Matarromera Crianza 2004, sin duda el mejor crianza presentado por la bodega en los últimos años que se beneficia de las excelentes condiciones de su cosecha. Calificado con un "lacre" en *La Guía TodoVino*, refleja a la perfección la filosofía y el trabajo del grupo en el que se integra y, sobre todo, representa una opción infalible dentro del complicado panorama de marcas y bodegas en que se ha convertido la Ribera. Solidez y seguridad por los cuatro costados.



**Bajo la acertada dirección de Carlos Moro se elabora una amplia gama de vinos entre los que Matarromera sigue siendo su referencia clave y su gran estandarte**



## Selección Canal Cocina octubre 2007

**Matarromera Crianza 2004** Tinto, D.O. Ribera del Duero

14,45 €



2001:

### Opiniones sobre el vino

Un merecido "lacre" en *La Guía TodoVino* a este sólido crianza capaz de combinar agradables toques de modernidad con el estilo característico de esta casa de larga trayectoria en la zona. Con 12 meses de barrica, ofrece una nítida expresión de la *tinto fino* local en clave de fruta en confitura, notas licorosas y torrefactos finos. A destacar la sabrosidad en boca y la excelente combinación entre las sensaciones golosas y una excelente frescura que invita a una segunda copa. Con un perfecto sentido del equilibrio y rica carga frutal, resulta muy adecuado para acompañar los platos más consistentes de la época otoñal e invernal. Estamos ante un tinto que gusta y convence, pensado para disfrutar y que puede consumirse perfectamente durante los próximos cuatro años. Un Ribera que responde sin problemas a las expectativas más exigentes.

### Nota de Cata

**Aspecto:** Picota de buen intensidad

**Aroma:** Fruta en confitura y escarchada, un punto licoroso, con torrefactos finos

**Gusto:** Sabroso, goloso, balsámico y láctico. Muy fresco, fluido y con buen expresión frutal. Agradables sensaciones cremosas

### Otras características

**Tipo de suelo:** Arcillo-calcáreo

**Variedades de uva:** 100% Tempranillo

**Elaboración y crianza:** 12 meses en barrica de roble americano (65%) y francés (35%)

**Tipo y capacidad de botella:** Bordelesa de 75 cl.

**Grado:** 13,5% vol.

**Temperatura de servicio:** 17° C

**Tiempo de conservación:** El vino se encuentra en un perfecto momento de consumo, fluido, cremoso y sin aristas. Bébalo desde ya mismo y hasta 2011

**Acompañamiento:** Platos de cierta consistencia: carnes rojas, cordero, cochinillo, caza, setas, guisos y platos de cuchara

14,45 € 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   
 Magnum   
 Disponibilidad limitada

## Ejecutivo necesita urgentemente **saber de vinos**

¿Qué parámetros hay que manejar socialmente para que a uno no le saquen los colores cuando sale el tema del vino? Probablemente, quien más sufre este problema es el directivo que asiste con frecuencia a comidas de negocios. Sin ánimo de hacer milagros, este artículo pretende proporcionar algunos conceptos útiles que, por lo menos, ayuden a salvar la situación.

A los ejecutivos interesados e incluso fascinados por el vino pero que no saben muy bien cómo adentrarse en este mundillo, quizás les sirva más el artículo que publicamos hace unas semanas “Cómo convertirse en un loco del vino”. Otros que disfrutaban bebiéndolo pero reconocen no tener mayor interés en el tema, se encuentran un tanto perdidos y necesitados de manejar ciertas marcas y conceptos en sus relaciones profesionales.

En esta situación, lo más difícil es presentar de forma sencilla y accesible un mundo que, en el fondo, es tremendamente amplio y complejo. Pese a ello y con el objetivo de no desentonar en las relaciones sociales y profesionales, ahí van nuestras sugerencias.

### **Cuestión de tacto**

**Sea prudente.** Si no conoce bien a su interlocutor (algo muy habitual en situaciones de negocios), no se de el pego de que sabe mucho de vinos. La persona que tiene frente

a usted puede muy bien ser un aficionado con conocimientos superiores a los suyos.

**Sea modesto.** En el país de los ciegos el tuerto es el rey. Si se da la casualidad de que usted es el que más puede hablar del vino, no abuse de su posición. Puede acabar corriendo la leyenda de que es un “experto” y eso podría ponerle en aprietos otro día. Puede decir que conoce a algún buen aficionado que siempre le recomienda excelentes vinos.

### **Cómo reconocer a un “falso experto”.**

Este personaje, bastante habitual e intimidatorio, normalmente maneja más marcas que conceptos, presume de conseguir vinos excelentes y tiende a utilizar calificativos, de signo positivo y negativo, en fase superlativa. Pero rara vez habla de variedades de uva, añadas o de las características de una zona vinícola, ni realiza valoraciones sobre la estructura, la complejidad o la persistencia del vino. No le lleve la contraria porque se volverá aún más



**Si no conoce bien a su interlocutor, no se de el pego de que sabe mucho de vinos**



insufrible, pero no se amilane ni se deje impresionar por su palabrería.

**Huya de los excesos.** No caiga en gestos extremos como pedir el vino más caro de la carta. Además del daño irreparable para su bolsillo, puede tratarse de vinos muy complejos que requieran un servicio especialmente cuidado (decantación, descorche anticipado de la botella...). A no ser que alguno de los comensales lo pueda apreciar en su justa medida, todos disfrutarán mucho más con un vino algo más fácil pero de alta calidad y que no necesite tanto desarrollo en la copa.

**El precio.** Salvo excepciones, los restaurantes cargan de forma significativa los vinos. Así que etiquetas que se comercializan en el entorno de los 12-15 €, como poco se situarán entre los 25 y 35 €. Para ir sobre seguro, no pida vinos de menos de 15 € (aunque obviamente hay etiquetas de excelente relación calidad-precio, se evitará sorpresas desagradables). Tampoco hay motivo para gastar más de 40 o 50 € en una botella, a menos que desee un vino muy concreto y especial. En esta banda de precios podrá tomar excelentes blancos y tintos de crianza de las mejores zonas españolas.

**Si invita.** Adapte la comida y el vino al objetivo de la reunión. Seguramente no todos los clientes o contactos tienen la misma importancia, ni todas las reuniones la misma finalidad. El hecho de que el lugar y el vino “encajen” tanto en calidad como en precio le hará sentirse mucho más cómodo.

Cuando necesite que todo salga “perfecto”, no se limite a realizar una reserva en un buen restaurante. Anticípese al máximo. Pida una “buena” mesa (mejor redonda si son más de cuatro y bien ubicada) o incluso plantéese utilizar un reservado. Infórmese previamente de las especialidades culinarias y de las referencias más interesantes de la carta de vinos para tener dos o tres propuestas en mente que ofrecer a sus invitados. Si el restaurante tiene un buen sumiller, le facilitará tremendamente la elección del vino.

Si no ha tenido tiempo de preparar la comida y se encuentra sentado de repente frente a una extensísima carta de vinos, siempre

puede utilizar el argumento de relacionar el vino con la comida para justificar su elección. Intente ir más allá del trasnocado “tinto para carne y blanco para pescado” y utilice frases del tipo: “Como hemos pedido platos relativamente ligeros, quizás podríamos tomar un blanco con crianza de una buena zona. Qué me pueden recomendar en esta línea?” O al contrario: “Para acompañar estos platos potentes quizás lo más adecuado es un crianza de Ribera del Duero o un reserva algo moderno de Rioja”. ¿Que no se ve en el papel? Consulte más abajo nuestras sugerencias vino-comida.

**Si le invitan.** Es una posición más fácil porque no tiene que llevar la voz cantante. Si le interrogan sobre el vino siempre puede delegar amablemente en su anfitrión o dar una indicación genérica de lo que le apetece: más allá de blanco o tinto, puede hablar de una zona concreta. En ese caso sugiera siempre regiones muy reconocidas que seguro que tendrán presencia en la carta de vinos: para blancos Rueda y Rías Baixas; para tintos Rioja o Ribera del Duero.

#### Conceptos básicos sobre vinos

Es lo mínimo de lo mínimo que debe conocer para que no le suene todo a chino.

**Zona geográfica.** Determina de forma importante el estilo y las características del vino en función de una climatología y unos suelos. En España se refleja en las Denominaciones de Origen, el estatus más reconocible de calidad para nuestros vinos, aunque la legislación establece categorías superiores (la Denominación de Origen Calificada, que de momento sólo ostentan Rioja y Priorat) e inferiores (vino de calidad, vino de la tierra y vino de mesa). Paradójicamente, en estas últimas también se encuentran vinos de gran interés. Para ir sobre seguro pida blancos de Rueda y Rías Baixas y tintos de Rioja y Ribera del Duero y, en segundo término, de Priorat (es la tercera gran zona de tintos, aunque sus vinos son muy caros y no suelen gustar a los paladares poco formados) y Toro. No se olvide de mostrar interés por el vino “local” si se encuentra en una zona productora.

**Variedad de uva.** Es una información habitual en la etiqueta y a la que se refieren

No caiga en gestos extremos como pedir el vino más caro de la carta. Puede tratarse de un vino muy complejo que requiera un servicio especialmente cuidado

a menudo los expertos. Debe saber que la mayoría de tintos españoles (todo Rioja y Ribera del Duero) se elaboran en su totalidad o en gran parte a partir de *tempranillo*, la gran uva tinta española de calidad. De hecho la *tinta de Toro* es una adaptación de la *tempranillo* en esta región. Los *priorats* se apoyan en la *garnacha* y la *cariñena* combinadas con uvas de procedencia francesa: *cabernet sauvignon*, *merlot* y *syrah* sobre todo. Esta última cada vez es más abundante en nuestro viñedo, así que en un restaurante con una extensa carta de vinos podría pedir que le recomendaran un buen *syrah*. Por otro lado, las zonas con mayor presencia de uvas internacionales en España son Somontano, Navarra y Penedès. La variedad mayoritaria de Bierzo, una zona que ofrece hoy grandes tintos (aunque es un estilo más de experto o de gran aficionado) es la *men-cía* y la de Jumilla la *monastrell*. Los tintos de esta última región son sabrosos, balsámicos, fáciles de tomar y ofrecen una excelente relación calidad-precio.

En cuestión de blancos, los de Rías Baixas se apoyan en la *albariño* y en el caso de Rueda es adecuado pedir blancos de *verdejo*, que son los más distintivos y caracterizados de la zona. Las uvas blancas foráneas más importantes de España son la *chardonnay* y la *sauvignon blanc*.

**Añada.** Es una de las informaciones básicas en la etiqueta. Como norma general, pida tintos jóvenes y blancos de la última añada (a no ser que estén criados o fermentados en madera), crianzas de la añada en curso (ahora toca 2004 y los 2005 que empezarán a aparecer de aquí a final de año) y tintos de reserva o genéricos de la cosechas de más calidad de los últimos años. Las mejores han sido 2001, 2004 y 2005. En el mercado ahora mismo encontrará riojas y riberas de 2004 genéricos, mientras que los reservas empezarán a aparecer en las próximas semanas. Los 2001, pertenecientes a una añada tánica y poderosa, están en un excelente momento de consumo y a los mejores aún les queda mucha vida en la botella.

**Servicio.** En el restaurante debe exigir que el vino se sirva en perfectas condiciones. Si hay sumiller, lo más probable es que realice la ceremonia habitual. Si usted actúa como

su interlocutor, le enseñará la botella antes de descorcharla y le dará a catar el vino esperando su aprobación para servirlo al resto de la mesa. Fíjese en que las copas estén limpias y no tengan olores raros y en que el vino tiene la temperatura adecuada.

**Vinos y platos.** Nadie se asusta hoy en día de que uno tome el plato y el vino que le apetezca sin pensar en armonías. Si quiere ser más comedido, siga la lógica y busque vinos ligeros para platos ligeros y vinos corpulentos para platos más consistentes. Le damos algunas sugerencias de vinos ordenados de menor a mayor corpulencia.

Blancos: txakoli, penedès, rueda, albariños, blancos de las variedades anteriores con madera, chardonnays criados en roble, garnachas blancas catalanas y blancos de viognier.

Tintos: manchas, riojas clásicos, jumillas, bierzos modernos, riojas modernos, cabernets, riberas, toros, priorats.

### A la hora de elegir el vino

**¿Dónde estoy?** El lugar en el que se encuentre físicamente es un motivo nada despreciable para determinar la elección del vino. Un ejecutivo riojano que recibe a un invitado de fuera de la región está prácticamente "obligado" a pedir un vino de su denominación de origen. Y lo mismo vale para aquellos cuyo lugar de trabajo sea una zona productora de vino.

**¿En qué época del año?** No es lo mismo beber vino en una época de calor que de frío, sobre todo teniendo en cuenta el poderío alcohólico creciente de la mayoría de vinos españoles. En invierno está justificado pedir tintos más corpulentos (de Toro, Priorat, Ribera del Duero, los más contundentes de Rioja, Jumilla). En verano los blancos entrarán mucho mejor. Y si tiene que pedir un tinto, que sea relativamente joven y frutal, lo que permitirá consumirlo algo más frío.

**¿Cuál es la especialidad del restaurante?** Muchas veces la comida se justificará por el simple hecho de hacerle probar al invitado un plato concreto. En caso de ser así, es importante atinar en la elección de un vino que ayude a realzar al máximo la comida. Solicite previamente consejo al propio





No hay motivo para gastar más de 40 ó 50 € en una botella, a menos que desee un vino muy concreto y especial

restaurante o siga nuestras recomendaciones sobre platos y vinos.

### Algunos “tics” de experto que le ayudarán a quedar bien

**Pedir que enfríen un tinto.** No todos los restaurantes cuentan con un adecuado sistema de conservación para sus vinos. Si le sirven un tinto en verano a temperatura ambiente, pida que lo sumerjan entre 10 y 15 minutos en una cubitera con agua y algunos cubitos de hielo.

**No dejar que le sirvan de una nueva botella si aún le queda vino en la copa.** Entre dos botellas del mismo vino puede haber variaciones. Imagínese que la segunda tiene un defecto de corcho. Si espera para servirla, no contaminará el vino que tiene en la copa.

**Preocuparse por las añadas.** Es la típica pregunta de experto, pero por favor no la haga si no tiene claro la cosecha o cosechas que desea tomar.

**Pedir un vino sin denominación de origen.** Puede acompañar la petición con la explicación de que hoy en día se pueden hacer grandes vinos en cualquier lugar siempre que se cuente con un clima adecuado y un terreno singular.

**Pedir un vino de una zona emergente.** El tono debe ser el de hacer partícipes a los comensales de uno de sus últimos “descubrimientos”. Bierzo o Jumilla son algunas buenas opciones en este sentido.

**Comer con un espumoso.** Si quiere tirar la casa por la ventana, puede incluso

ser un champagne. Tenga en cuenta que si ese vino va a acompañar toda la comida deber tener cierta estructura y en ese caso hay que elegir un estilo de crianzas más prolongadas.

### Para manejar marcas...

Adquiera alguna de las guías de vinos que están en el mercado (por si le resulta más cómodo, *La Guía TodoVino* está disponible *on-line* en todas sus ediciones, desde 2002 a 2007 y en versión para PDA's). De periodicidad anual, son un buena herramienta de consulta. Utilizan diversos sistemas de puntuación y calificación que le permitirán situar rápidamente los vinos en función de su calidad. Olvídense de los *top*, normalmente muy escasos y de altísimos precios y busque aquellos que aparecen destacados por su excelente relación calidad-precio. Si le queda tiempo para leer, la mayoría de ellas incluyen conceptos básicos sobre el vino e información genérica sobre las distintas regiones vinícolas españolas.

Si su trabajo le mantiene ocupado casi todo el tiempo, el club de vinos que le envía una selección puntualmente a casa con información de cada vino, resulta bastante cómodo y práctico.

Y no olvide que el mundo del vino está lleno de notables excepciones. Lo que le damos en este artículo son consejos para comportarse con sensatez y no dar la nota. Es un mínimo para empezar con buen pie, así que no intente presumir demasiado porque cualquier aficionado se dará cuenta enseguida de que va bastante justo de conocimientos. Sólo esperamos que le acabe picando la curiosidad y desarrolle cierta pasión por el vino.

# Cantidad y calidad

Parecen conceptos incompatibles, especialmente si se habla de vino. Pero no hay duda de que quien consigue unirlos tiene el triunfo asegurado. Sobre todo si es capaz de mantener la regularidad en el tiempo. Por cierto, ¿cuánto de esto tenemos en el vino español?

Muchos de los vinos españoles que triunfan hoy en el mundo, los que consiguen las notas más altas de la influyente crítica americana y ocupan los primeros puestos de las guías de vinos nacionales se elaboran en cantidades muy reducidas, en algunos casos anecdóticas y hay quien diría incluso que ridículas.

La extrema selección que exigen o la necesaria fidelidad a un viñedo de carácter fuera de lo común reducen la producción a unos pocos miles de botellas.

## ¿Disponible o exclusivo?

Sin embargo, la disponibilidad resulta especialmente importante en algunos mercados, hasta el punto, por ejemplo, de que la influyente revista norteamericana *Wine Spectator* la toma en consideración, junto a la puntuación y al precio, a la hora de elaborar su siempre esperada lista de los *Top 100* mundiales.

En el editorial que precedía a la clasificación del pasado año y que firmaban conjuntamente Marvin Shanken, editor, y Thomas Matthews, director (y responsable de cata de los vinos españoles), se podía leer: “¿Realmente importa lo bueno que es un vino si sólo lo puede probar un puñado de personas? Es mucho más fácil hacer unos pocos cientos de cajas de un vino sobresaliente que unos cientos de miles. Si dos vinos tienen puntuaciones y precios similares, aprobamos al de mayor producción”. Para ellos, decididamente, la cantidad sí importa.

Pero ¿cómo establecer cuál es la cantidad suficiente?

Fijémonos en dos modelos clásicos del vino mundial como son Burdeos y Borgoña. El primero representa el vino de *château* (una propiedad de cierto tamaño) y el segundo el vino de viñedo (a menudo repartido entre distintos propietarios-elaboradores). Si



La mayoría de los vinos españoles que triunfan hoy en el mundo se elaboran en cantidades muy reducidas



En realidad, la capacidad de un elaborador para producir una cantidad relativamente alta de un vino de excelente calidad corre pareja a su habilidad para colocarlo en el mercado

seguimos tomando ejemplos de la lista de los *Top 100*, podemos enfrentar las poco más de 200.000 botellas del bordelés Château Léoville Barton (tercer clasificado con 98 puntos) con las escasas 15.000 del borgoñón Mommessim Clos de Tart (en el puesto 82 con tan sólo tres puntos menos). En el mercado americano el primero cuesta 75 dólares y el segundo ¡200!

Del número uno de la lista, el brunello italiano Casanova di Neri Tenuta Nova (97 puntos y 70 \$), se elaboraron casi 58.000 botellas, mientras que el vino europeo de mayor producción fue el champagne Duval-Leroy con 420.000 botellas (en el puesto 41, con 93 puntos y 35 \$). Había además dos vinos australianos de altas producciones; uno de ellos con un millón de botellas “sólo” para el mercado norteamericano (con 91 puntos y 15 \$).

¿Podríamos pedirles un rendimiento similar a nuestros vinos?

Está claro que los australianos—y ésta es una de las razones de su éxito— son grandes expertos en elaborar grandes cantidades de vino de calidad aceptable (ahí está el fenómeno Yellow Tail). Pero España, al igual que la mayoría de los países productores europeos, está bastante lejos de conseguir semejantes récords.

#### En el millón de botellas

Si nos vamos a los vinos que unen “disponibilidad” y corrección y, por tanto, de producciones más elevadas y buena relación calidad-precio, vemos que en *La Guía TodoVino 2007* sólo aparecieron seis etiquetas (con producción declarada) que superaran el millón de botellas: Marqués de Riscal Reserva 2002, con 3.300.000 botellas; Barón de Ley Reserva 2001, rozando los dos millones; Martín Códax 2005 (1.800.000); Marqués de Murrieta Reserva 2002, con algo más de un millón; y Protos Crianza 2003 y Terras Gauda 2005, ambos en el millón de botellas.

En este reducido grupo Rioja y Rías Baixas se llevan la palma con marcas que forman parte, especialmente en lo que se refiere a la primera zona, de la memoria colectiva del vino español.

En cuatro de las últimas cinco ediciones de *La Guía*, otra marca, el cava Juvé y Camps Reserva de la Familia (por encima de los dos millones de botellas) formaba parte en este reducido grupo, así como el verdejo de Rueda de Marqués de Riscal que se mueve en el entorno de los tres millones de botellas.

El mérito añadido es que, en añadas concretas, algunos de estos vinos consiguen la calidad suficiente para alcanzar el “lacre” y convertirse en un vino que “sobresale” por algún aspecto concreto. Es el caso de la complejidad que destilaban los “Murrietas” de las añadas 2000 y 2001 y los Juvé Camps del 99 y 2001.

#### Vinos “confidenciales”

En general, si miramos en las últimas ediciones de *La Guía TodoVino*, obviando a aquellas bodegas que no facilitan las cifras de producción de sus vinos, salta rápidamente a la vista, además de las pocas marcas que superan el millón de botellas, la escasez de vinos entre el millón y el medio millón de botellas, y el aumento creciente de etiquetas por debajo de las 50.000 botellas. De los 690 vinos que figuraron en la edición de 2007, 503 facilitaron el dato de producción. Y el 64% de estos 503 se correspondía con marcas que se situaban por debajo de las 50.000 botellas.

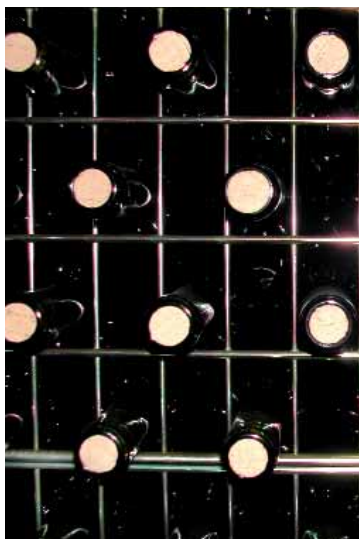
Esta última cifra es precisamente la que tomamos como referencia en *La Guía TodoVino* para considerar a un vino de “disponibilidad limitada”. El aumento de etiquetas por debajo de esta barrera de las 50.000 botellas se explica por un lado por la creciente exploración del viñedo español que está llevando a los elaboradores más comprometidos a identificar los mejores pagos (*crus*) y a trabajar sus uvas por separado, de modo que el número de botellas viene determinado por el tamaño del viñedo. Es la que podríamos denominar “la vía borgoñona”

Por otro lado, y con mayor peso específico, está el deseo creciente de las bodegas de contar con un vino *top* que se convierta en embajador de su imagen. Para ello basta una selección rigurosa para determinar las uvas más concentradas y realizar una meticulosa elaboración en la que se suelen incluir barricas de la mejor calidad.

**CUADRO DE FAVORITOS**

Todos los vinos seleccionados se elaboran en producciones superiores a las 50.000 botellas. Hemos incluido todos los vinos calificados con un “lacre” hasta una producción de 150.000 botellas y, por debajo de esta cifra, aquellos puntuados con dos o tres lacres. Son datos de *La Guía TodoVino 2007*, salvo los blancos que aparecerán en la próxima edición de 2008

Producción	Vino	Zona	Lacres	Precio
1.500.000 botellas	Martín Códax 2006 Blanco	Rías Baixas	1	9,45 €
1.000.000 botellas	Protos Crianza 2003 Tinto	Ribera del Duero	1	13,94 €
995.368. botelas	Viña Salceda Crianza 2003 Tinto	Rioja	1	8,45 €
900.000 botellas	Museum Real Reserva 2002 Tinto	Cigales	1	12,45 €
800.000 botellas	Emilio Moro 2004	Ribera del Duero	1	14,95 €
500.000 botellas	Ysios Reserva 2001 Tinto	Rioja	1	13,45 €
425.000 botellas	Pazo Señorans 2006 Blanco	Rías Baixas	1	11,95 €
420.000 botellas	Pago de Carraovejas Crianza 2004 Tinto	Ribera del Duero	1	15,45 €
300.000 botellas	Abadía Retuerta S. Especial 2004 Tinto	Castilla y León	1	13,45 €
300.000 botellas	Borsao Tres Picos 2004 Tinto	Campo de Borja	1	10,45 €
300.000 botellas	Finca Valpiedra Reserva 2001 Tinto	Rioja	2	19,45 €
289.550 botellas	Alión 2003 Tinto	Ribera del Duero	2	32,45 €
288.000 botellas	Marqués de Vargas Reserva 2002 Tinto	Rioja	1	14,95 €
253.476 botellas	Viña Salceda Reserva 2001 Tinto	Rioja	1	10,95 €
250.000 botellas	Allende 2004 Tinto	Rioja	1	14,45 €
240.000 botellas	Mauro 2004 Tinto	Castilla y León	1	20,95 €
240.000 botellas	Protos Reserva 2002	Ribera del Duero	1	21,45 €
200.000 botellas	El Vínculo 2004	La Mancha	1	13,45 €
200.000 botellas	José Pariente 2006 Blanco	Rueda	1	8,45 €
186.000 botellas	Les Terrasses 2004 Tinto	Priorat	2	20,95 €
180.000 botellas	Ramón Bilbao Edición Limitada 2004 Tinto	Rioja	1	10,45 €
178.200 botellas	Hacienda Monasterio Crianza 2003 Tinto	Ribera del Duero	1	28,45 €
175.000 botellas	Barón de Ley Finca Monasterio 2004 Tinto	Rioja	2	16,95 €
165.000 botellas	Raventós i Blanc Gran Rva. B. Nature 2002	Cava	1	12,95 €
160.000 botellas	Pazo de Barrantes 2006 Blanco	Rías Baixas	1	12,95 €
153.800 botellas	Valbuena 5º Año Reserva 2002 Tinto	Ribera del Duero	2	69,45 €
153.238 botellas	Gran Feudo Viñas Viejas Rva. 2001 Tinto	Navarra	1	9,95 €
150.000 botellas	José Pariente 2006 Blanco	Rueda	1	8,45 €
150.000 botellas	Pago de los Capellanes 2005 Tinto	Ribera del Duero	1	7,95 €
150.000 botellas	Viña Pedrosa Crianza 2004 Tinto	Ribera del Duero	1	15,45 €
150.000 botellas	Taberner 2005 Tinto	Cádiz	1	17,95 €
134.224 botellas	Pintia 2003 Tinto	Toro	3	24,45 €
100.00 botellas	Pago de Carraovejas Reserva 2003 Tinto	Ribera del Duero	2	23,95 €
99.500 botellas	Vega Sicilia Único Gran Rva. 1996 Tinto	Ribera del Duero	3	184,45 €
98.000 botellas	Finca Coronado 2004 Tinto	Castilla La Mancha	2	15,95 €
90.000 botellas	Gran Juvé y Camps Brut 2001	Cava	2	20,95 €
85.457 botellas	Chivite 125 Reserva 2002 Tinto	Navarra	2	23,95 €
80.000 botellas	Remírez de Ganuza Reserva 2002 Tinto	Rioja	2	39,95 €
75.000 botellas	San Román 2003 Tinto	Toro	2	22,45 €



Independientemente de que estos últimos vinos tengan más o menos que aportar y de que su precio esté o no justificado, es un hecho que hoy toda bodega que se precie intenta tener una o varias etiquetas de perfil alto que se elaboran en cantidades reducidas y se comercializan a precios elevados. Y los mejores, los que reciben las puntuaciones más elevadas, son en su mayoría escasos y de precios cada vez más altos. Lo peor es que, en la práctica, aunque sus nombres lleguen a oídos del consumidor, rara vez alcanzarán su copa.

¿Cuáles son entonces las opciones reales para un consumidor medio que no quiere renunciar a la máxima calidad?

#### **La ecuación calidad-precio-“cantidad”**

En el cuadro de la página anterior encontrarán una selección de vinos de alta calidad, calificados con uno, dos e incluso tres lacres en *La Guía TodoVino* y que cumplen a rajatabla con el requisito de la accesibilidad. No tendrán que “revolver Roma con Santiago” para encontrar una de estas botellas.

En realidad, la capacidad de un elaborador para producir una cantidad relativamente alta de un vino de excelente calidad corre pareja a su habilidad para colocarlo en el mercado. A esto ayuda enormemente, desde luego, un precio adecuado que ayude a potenciar la demanda.

Las marcas que mejor han jugado esta baza en los últimos años han podido además aumentar su producción de manera significativa. Algunas de ellas se corresponden con grandes éxitos del vino español que han incrementado significativamente su producción sin bajar la calidad. Es el caso de Emilio Moro (Ribera del Duero) que ya se sitúa en las 800.000 botellas, Museum Real

(Cigales), con el poderoso grupo Barón de Ley detrás (en las 900.000 botellas), Casa de la Ermita Crianza (Jumilla) con 600.000 botellas o Pago de Carraovejas Crianza (Ribera del Duero) por encima de 400.000.

Su continuidad, sin duda, dependerá de su capacidad para mantener el nivel cualitativo que espera el consumidor sin modificar significativamente los precios. Y del mantenimiento de un estilo y una personalidad que ha sido capaz de granjearse una buena cantidad de fieles seguidores. Parámetros que, a fin de cuentas, son clave para la cada vez más decisiva y vital creación de marca.

En la práctica, puede ser más difícil vender 300.000 botellas de un vino que se lleve 20 € del bolsillo del consumidor que 10.000 botellas de otro que cueste 80 €. Quizás por eso no encuentren tantos nombres de primerísima fila en esta lista si se exceptúan quizás las bodegas del grupo Vega Sicilia (Alión y Pintia, además de la propia Vega Sicilia) que representan sin lugar a dudas el ejemplo más exitoso del concepto bordelés (amplia disponibilidad incluida) en España. El Vega Sicilia Único, que casi roza las 100.000 botellas en sus mejores añadas y se coloca en el mercado por encima de los 180 €, es probablemente, el vino más rentable de nuestro país. Son las ventajas de tener un nombre mítico y más de 100 años de historia a las espaldas.

Pero su precio es la excepción en nuestra lista de vinos disponibles y de calidad. La buena noticia es que encontrarán opciones para todos los días (por debajo de 10 €) y un buen número de marcas entre 12 y 16 €. Todas éstas participan en esa ecuación calidad-precio-“cantidad” que es el criterio básico de selección de nuestro Club de Vinos. Y alguna de ellas hasta ha encajado en la exigente y puntillosa lista de los *Top 100* de *Wine Spectator*.

# Blancos españoles que merecen la pena

El título es una llamada de atención para despertar la curiosidad de los amantes de los tintos y de todos aquellos que aún consideran que los blancos en general son menores (¡terrible error!) y, por añadidura, que los españoles carecen de interés. Hoy, cualquier aficionado que se precie debe estar al día de los “superblancos” españoles.

Los vinos de los que vamos a hablar no tienen nada que ver con el clásico blanco fresquito de verano o ese trago ligero y afrutado (por no decir sencillo, unidireccional y de limitado interés) que le sirven a uno a menudo como aperitivo. Al contrario, todos ellos tienen en común que aportan “mucho más”: más intensidad, más carácter varietal, más complejidad, más estructura, volumen y textura, más longitud en final de boca y un último elemento nada desdeñable: mayor capacidad para aguantar el paso del tiempo.

Si toman un sorbo de **La Granja Remelluri** que se elabora en la finca del mismo nombre en Labastida (Álava) les sobresaltará la carnosidad y el volumen que tiene en boca. El último **As Sortes** que firma Rafael Palacios en Valdeorras tiene una nariz de esas que encandilan a los expertos, plena de mineralidad y de rasgos más propios de vinos franceses. El nuevo Pazo de Señorans Barrica es aterciopelado y fluido en boca, con un nítido final de la variedad *albariño* que parece no tener fin. El desconocido **Organza 2006** de la familia Eguren, más identificada con sus “supertintos” Numanthia, San Vicente o El Puntido, ofrece opulentos sabores a orejón, caramelo y frutos secos.

La revolución enológica que ha vivido España en los últimos años no ha pasado por alto a los vinos blancos. Adjetivos como amplio, lleno, potente o estructurado ya no son patrimonio

exclusivo los tintos. ¿Le gustaría tener estas sensaciones en su copa? ¿Saber cómo se consiguen y dónde encontrarlas?

## Buscando las uvas perfectas

Hoy, el trabajo fundamental de los grandes vinos se realiza en el viñedo. Y los blancos no son una excepción.

Cuando **Rafael Palacios** dejó la bodega familiar de Rioja, donde ya había experimentado el gusanillo de los blancos con el Placet, no tuvo ninguna duda de que el destino era Galicia, no sólo por su climatología más fresca, sino por el carácter granítico y ácido de muchos de sus suelos. La alta acidez de la variedad *godello* en Valdeorras fue otro aliciente que le pareció indispensable para conseguir vinos de guarda que pudieran trabajarse bien en madera. Encontró el paisaje perfecto en los recónditos y casi abandonados viñedos del Valle del Bibei: suelos de granito, cepas viejas en laderas y terrazas. “Lo que más me interesa –recalca– es buscar la complejidad de los suelos y conseguir el volumen en boca más a través de las condiciones de la añada y la maduración que de otras técnicas de bodega”.

Para **Ana Barrón**, enóloga de **Remelluri**, los elementos claves de su peculiar blanco son el *terroir* y las variedades. Las variaciones de altitud de la finca (esta bodega fue de las primeras en defender en Rioja la elaboración exclusiva con uvas de la propiedad) permiten cultivar entre 650 y 800 metros uvas



Los nuevos blancos españoles aportan “mucho más”: más intensidad, más carácter varietal, más complejidad, más estructura, volumen y textura, más longitud en final de boca



locales (*garnacho blanco* y *moscatel* fundamentalmente) junto con un abanico inusitado de foráneas (*viognier*, *roussane*, *marssanne*, *chardonnay*, *sauvignon blanc*, *petit corbou*) que no todos los años participan en el ensamblaje definitivo del vino.

Una de las novedades más sonadas en Rueda en el último año ha sido el **Ossian**, un verdejo elaborado a partir de cepas viejísimas en las que se consiguen unos racimos de tamaño diminuto. Como prueba de ello la bodega envió a la prensa fotografías “a escala” de uno de ellos junto a un bolígrafo que le superaba en tamaño.

Es una visión quizás un tanto extrema pero sintomática de la búsqueda de los elaboradores por trabajar con una materia prima enormemente diferenciada. En este sentido, las opciones oscilan normalmente entre la elección de un pago de calidad destacada, asociado normalmente a unos suelos y un microclima especial, y una selección de uvas o vinos. Al igual que en los tintos, factores como la edad de las cepas, el control de los rendimientos (se buscan pocos racimos por planta para conseguir sabores más concentrados) y la vendimia en el momento de maduración “perfecta” son clave para los elaboradores.

#### ¿Cómo es la elaboración?

La gran mayoría de estos blancos están elaborados en madera. Esto quiere decir en esencia que una vez que las uvas llegan a bodega se prensan y pasan a barricas para su fermentación y posterior crianza.

El gran patrón histórico de los blancos españoles está en manos de la bodega riojana **Viña Tondonia** (ver artículo en *La Revista TodoVino* de octubre de 2006), una *rara avis* donde todo permanece como antaño, incluida la sorprendente longevidad de unos reservas que pueden pasar entre seis y 10 años en barrica. ¿Se imaginan una nariz con notas minerales, de flor marchita, membrillo, tostados y frutos secos? Una delicia en peligro de extinción.

El concepto, que antes era norma en los vinos finos de Rioja, parece incompatible con el frenético siglo XXI y los actuales ritmos del mercado. Otra bodega clásica como Marqués de Murrieta ha reinterpretado su

blanco histórico, el legendario Dorado, convirtiéndolo en un vino de pago que lleva el nombre de su viñedo: **Capellania**. Está elaborado con cepas viejas de *viura* (70 años) y se han reducido significativamente los tiempos de barrica (de más de 40 a 18-19 meses) a la vez que se introducía madera nueva y roble francés hasta un 20-25%. Para su enóloga, **María Vargas**, “el objetivo sigue siendo el mismo: conseguir un vino con gran desarrollo en botella, complejo, goloso, amable y con longitud en boca”.

Sin perder la perspectiva histórica del rioja clásico, el **Allende de Miguel Ángel de Gregorio** avanza un poco más para trabajar en su totalidad con roble nuevo francés. La cosecha 2005 brilla por su elegancia y perfecta combinación de fruta cítrica y finas notas ahumadas.

La madera, con tendencia creciente a la utilización del roble francés por sus notas más elegantes, aporta taninos que refuerzan la estructura del vino y, a través de sus poros, el mismo y beneficioso aporte de oxígeno (microoxigenación) que se busca en los tintos, además de aromas y sabores: ahumados, tostados, toques de mantequilla, café, *toffee*...

¿Pero cómo se comportan las distintas uvas en contacto con el roble? La *viura*, una variedad poco aromática que, de hecho, resulta algo insulsa para elaborar vinos jóvenes, ofrece su cara más compleja con la ayuda de la madera. La barrica bien trabajada también encaja favorablemente con la *verdejo* de Rueda (**Náiades**, **José Pariente Fermentado en Barrica** y **Belondrade y Lurton** son ejemplos destacados), con la *godello* de Valdeorras y, en especial, con la *chardonnay*, la gran uva blanca que desde Borgoña ha conquistado el mundo y que, probablemente, sigue siendo la compañera “perfecta” para el roble.

No deja de ser curioso que hace 15 años quien quería hacer un buen blanco en España (y en cualquier lugar del mundo) y la legislación lo permitía plantaba *chardonnay* y seguía las prácticas borgoñonas de la fermentación en barrica. Hoy a los elaboradores les resulta bastante más estimulante trabajar con uvas propias aunque no hay que perder de vista a los grandes chardonnays españoles con el complejo **Chivite Colección 125** a la cabeza

La madera, con tendencia creciente a la utilización del roble francés por sus notas más elegantes, aporta aromas y sabores ahumados, tostados, a mantequilla, café...

y el recién llegado de producción casi anecdótica **Enate Uno**.

### Lías, un término técnico que conviene conocer

Han cambiado las uvas pero el legado de Borgoña se ha mantenido en lo que respecta a una prácticas y técnicas de elaboración. Y una parte importante tiene que ver con las “lías”, un elemento que muchos elaboradores han legado incluso a colocar en la etiqueta.

¿Qué demonios son las lías? Simplemente, aquellos sedimentos sólidos que se encuentran tras la fermentación del vino, fundamentalmente levaduras muertas (las mismas levaduras que han hecho posible la transformación del azúcar en alcohol). En los vinos jóvenes, todos estos sedimentos se separan y eliminan tras la fermentación, pero en los blancos de calidad, el elaborador selecciona lo que se llaman las “lías finas” (para diferenciarlas de las “gruesas” que se desechan) para que sigan en contacto con el vino.

El removido de estas lías con una vara (lo que técnicamente se llama *bâtonnage*; ver imágenes de la derecha) es la práctica más segura para conseguir esa maravillosa sensación de volumen que caracteriza la boca de muchos de estos blancos de altura. Sin embargo, las lías no desempeñan esta labor únicamente dentro de la bodega. Basta con pensar en la crianza de los espumosos (cava y champagne por ejemplo) que se realiza en la misma botella que luego llegará a la mesa del consumidor.

De hecho, el término “sobre lías” que encontrarán en la etiqueta de algunos blancos gallegos se refiere a un contacto más o menos duradero del vino con las mismas, pero en depósitos de acero inoxidable.

Los elaboradores de Rías Baixas han sido pioneros en esta técnica debido a las dificultades de la *albariño*, su variedad más importante y de carácter marcadamente aromático, para mantener su fragancia característica frente a la presencia del roble. Algunos de ellos, como **Pazo de Señorans**, han prolongado esta crianza en depósito hasta superar los 30 meses consiguiendo unos grados de reducción y complejidad que recuerdan a algunos grandes blancos centroeuropeos.

Esta bodega, que siempre ha sido muy reacia al matrimonio de la albariño con la bodega, lanzará en las próximas semanas un blanco con madera cuya elaboración se apoya en una selección de los vinos más finos y aromáticos provistos de buena acidez y fermentados en acero inoxidable, que luego se crían tres meses en barricas de roble nuevo francés y del Cáucaso de 500 litros. “Aquí—explica su enóloga **Ana I. Quintela**—, hacemos un *bâtonnage* exagerado cada dos días. Lo que perseguimos es que el vino esté e todo momento recubierto de lías finas para que la cesión de aromas y sabores del roble sea menor”.

Hoy se encuentran en el mercado una buena cantidad de albariños en los que el roble ha conseguido añadir complejidad a la variedad sin despojarla de su característico carácter aromático. El trabajo con barricas de mayor tamaño o la combinación de vinos fermentados y criados en bodega con otros de depósito como en el siempre fiable —y pionero en el trabajo con el roble— **Veigadares** de **Adegas Galegas** ha ayudado en algunos casos a conseguir el ansiado equilibrio.

### Pongan un blanco en su vida

La intensidad, complejidad y estructura que pueden aportar estos vinos les hacen muy aptos para acompañar platos sofisticados, especiados e incluso de cierta corpulencia. En la mayoría de los casos el precio es importante, sobre todo cuando proceden de viñedos muy concretos o de partidas muy seleccionadas.

Sin embargo, también exigen un esfuerzo para los aficionados. Les obligará a afinar los sentidos y dedicar unos momentos de reflexión para captar su sutilidad, la transformación aromática que pueden experimentar en la copa y disfrutar de su amplitud y de su insistente persistencia.

No pasen por alto los nuevos blancos españoles. Muchos de los mejores elaboradores del país tienen un blanco rondándoles la cabeza. Incluida **Vega Sicilia** que lleva años trabajando con variedades francesas (borgoñonas y del Ródano) en su finca de Ribera del Duero para perfilar un blanco que esté a la altura de las resonancias míticas de su nombre. Afortunadamente, empieza a haber un buen número de etiquetas en España con dimensión internacional.





El removido de las lías o *bâtonnage* es la práctica más segura para conseguir esa maravillosa sensación de volumen que caracteriza la boca de muchos de estos blancos de altura

### CUADRO DE FAVORITOS

Cada vez aparecen más blancos de perfil superior en el mercado. La lista incluye los nuevos albariños elaborados con madera o criados largamente en depósitos de acero inoxidable, junto a otros blancos gallegos de Valdeorras, Ribeiro y en menor medida Monterrei que utilizan técnicas similares; un puñado de blancos riojanos bastante personales, los mejores verdejos de Rueda fermentados en barrica, algunos sugerentes blancos catalanes y los mejores chardonnays del país. A continuación, incluimos una selección de algunos de los que más nos han gustado en las catas que hemos realizado para *La Guía TodoVino MMVIII*.

#### Monterrei

Terra de Gargalo Sobre Lías 2006

#### Navarra

Chivite Colección 125 2005

#### Penedès:

Fransola 2006

#### Rías Baixas:

Gran Veigdares 2005

Fefiñanes III Año 2004

Martín Códax Pé Redondo 2005

Nora da Neve 2006

Pazo Piñeiro 2005

Pazo de Señorans Barrica 2006

Pazo de Señorans Selección de Añada 2002

Tempo 2004

Veigadares 2005

#### Rioja:

Allende 2005

Capellanía Reserva 2003

Pláçet 2006

Remelluri 2005

Sierra Cantabria Organza 2006

Viña Tondonia Reserva 1998

#### Somontano:

Enate Uno 2003

#### Rueda:

Belondrade y Lurton 2005

José Pariente Fermentado en Barrica 2005

Marqués de Riscal Limousin 2005

Náiades 2005

Ossian 2005

Palacio de Bornos Vendimia Seleccionada Verdejo 2002

#### Valdeorras

As Sortes 2006

Guitián Fermentado en Barrica 2005

# Alcohol: ¿ha llegado la hora de pasar a la acción?

Uno de los pocos "peros" que se puede poner a los grandes vinos actuales es su generoso grado alcohólico, un elemento que puede acabar siendo tan evidente como para que esa botella de precio estratosférico se quede "a medias" en la mesa.

La escritora norteamericana Elin McCoy, autora de una sólida y comentada biografía sobre Robert Parker, reconocía públicamente en un artículo haber "arrojado al fregadero un merlot de Sonoma de 75 \$" porque el vino "tenía un postgusto tan cálido que me recordaba el final de boca llameante de una mala *grappa*".

En los últimos años se ha hablado mucho de la preocupante escalada del grado alcohólico de los vinos como una tendencia general de la que no escapa ningún rincón del globo, incluidos los antaño frescos viñedos centroeuropeos.

Entre el calentamiento global y la obsesión de los elaboradores por alcanzar una madurez perfecta de la uva que vaya más allá de un mero equilibrio grado-acidez, el resultado no siempre ha sido satisfactorio en la copa. Las bocas opulentas y golosas, con taninos perfectamente maduros y fundidos que consiguen unas increíbles texturas aterciopeladas son solamente una cara de la moneda. La cruz viene con la calidez, las sensaciones alcohólicas, la madurez un tanto extrema y la imposibilidad de beber más de dos copas de estos vinos poderosos y de generosa graduación.

¿Dónde está el límite, si es que lo hay, de tanta sensación ardiente? Como algunos elaboradores parecen no tenerlo, hay comerciantes de vino que han cogido el toro por los cuernos. Así, en su artículo, Elin McCoy alaba la postura de un prestigioso detallista de vino californiano de no comercializar vinos que superen los 14.5% vol. Darrell Corti declaró en una entrevista a la web Appellation America que su idea de un buen vino es cuando "dos personas acaban una botella y desearían aún beber un poco más. Es imposible acabar una botella de muchos de estos vinos con altos niveles de alcohol (...) Los vinos de más de 14 grados no son especialmente refrescantes".

Aunque seguramente la medida prive a sus clientes de las escasas y espectaculares etiquetas capaces de ofrecer (milagrosamente) equilibrio y frescura por encima de esa graduación, lo cierto es que no se trata de una iniciativa aislada.

En Reino Unido, la división de vinos de Marks & Spencer anunció recientemente que su política de compra de vinos iría más encaminada a conseguir propuestas en el entorno de los 12% vol. que en el de los hoy habituales 14% vol. Y otra de las grandes de



Un prestigioso comerciante de vino californiano ha decidido no vender vinos que superen los 14,5% vol.



la distribución en ese país, Sainsbury, lanzó en julio una nueva gama de vinos baja en alcohol a la que, muy gráficamente, ha bautizado como “Ten%”. Sus responsables declararon entonces que la tecnología actual permite producir vinos de calidad en distintos lugares con estos “sutiles” porcentajes de alcohol (que seguro que cualquier experto, permítanme añadir, consideraría “deslavazados”).

No hay duda de que al consumidor le preocupa el grado alcohólico. Según un informe realizado este año por WSTA (Wine & Spirit Trade Association) en colaboración con la empresa de investigación Wine Intelligence, el 35% de las mujeres y el 25% de los hombres creen que las graduaciones bajas están cada vez más de moda. Además, el 59% de los británicos se fija en el grado alcohólico de un vino antes de adquirirlo, pero este dato sólo condicionaría la compra de la mitad de ellos. Paradójicamente, los consumidores encuestados también tendían a asociar un grado elevado con vinos de mayor calidad.

### ¿Y qué hacen los elaboradores mientras tanto?

En el interesantísimo editorial de agosto de *Tast*, la publicación dirigida por las estrellas de la crítica francesa Michel Bettane y Thierry Desseuve, se relata la experiencia de dos viticultores franceses que están consiguiendo mantener el grado a raya trabajando de firme en el viñedo. El alsaciano Michel Deiss ha incrementado la densidad de plantación hasta las 10.000 cepas por hectárea apostando por una conducción baja de la viña, mientras que en una zona mucho más cálida como es el Rousillon, Gérard Gauby, famoso por su extremo Muntada (también extremo en alcohol), aumenta la competencia para las plantas llenando sus suelos de hierbas, aireándolos sistemáticamente, disminuyendo la masa foliar y abandonando las vendimias en verde “que corrigen los excesos de producción de un año, pero hacen que la viña produzca aún más al año siguiente”. El resultado: sus monastrelles están hoy por debajo de los 14% vol.

En cualquier caso el sector no ha estado de brazos cruzados respecto al preocupante

tema del alcohol. Sobre la posibilidad de librar la batalla del grado con levaduras capaces de transformar la misma cantidad de azúcar de la uva en índices más bajos de alcohol, la revista *Wines & Vines* en un reciente artículo echaba un jarro de agua fría poniendo en evidencia la dificultad del proceso y recomendaba a los viticultores que o bien vendimiaran antes, o añadieran agua, o se deshicieran de parte del alcohol antes o después de la fermentación.

Hasta la fecha el sistema más rápido y efectivo de bajar el grado es la desalcoholización, una práctica frecuente en el Nuevo Mundo, pero más complicada en Europa por motivos legales. Y entre las formas posibles de llevar a cabo este proceso, la ósmosis inversa parece ser una de las más practicadas y efectivas.

Sin entrar en temas técnicos al respecto, quédense por ahora con el testimonio de Elin McCoy, quien tuvo la oportunidad de catar el mismo vino con tres graduaciones distintas: 15,4%, 14,2% y 13,75%. Le gustó el de menor contenido alcohólico y se sorprendió de que mediante este procedimiento tecnológico pudiera obtenerse un vino tan equilibrado.

¿Pero de verdad hace falta llevar un viñedo al extremo de los 15% vol. para luego despojar al vino de parte de su poderío alcohólico? “No sería más sencillo para las bodegas –se pregunta McCoy– vendimiar antes?”

Seguro que para cualquier experto, ya sea crítico o elaborador, su ideal serían vinos de entre 12,5% y 13,5% con todo el sabor, la complejidad y la textura. ¿Es ésta una aspiración posible? Le hice esa misma pregunta hace unos meses a uno de los mejores enólogos españoles. “¿Crees que si fuera tan fácil no lo estaría haciendo ya?”, me contestó.

Quizás lo que hacen falta son más experiencias como las de Deiss o Gauby... o regular la desalcoholización en Europa. En ese caso, me pregunto si seríamos capaces de utilizarla con tanta desinhibición como en California. ¿Y pagar 60 € por una botella que ha sido sometida a este proceso? Según Clark Smith, el creador de la ósmosis inversa, el 45% de los vinos *premium* californianos han corregido su grado alcohólico.

**El sistema más rápido y efectivo de bajar el grado es la desalcoholización, una práctica frecuente en el Nuevo Mundo, pero más complicada en Europa por motivos legales**

El propio Smith acaba de publicar en Appellation America una seria reflexión sobre la evolución de los vinos californianos –y de su mercado– en las últimas décadas para rastrear las causas de las actuales prácticas vitícolas que potencian los grados alcohólicos elevados. Entre sus conclusiones, se puede leer: “La ausencia de restricciones en California nos permite explorar nuevas técnicas para obtener la mejor expresión posible de nuestra tierra, un proceso que no es legal en las denominaciones francesas. Pero a la experimentación sigue la demanda del mercado. Y si no se sabe

valorar en su justa medida la profundidad, la persistencia y el equilibrio, no lo conseguiremos. Es posible que el destino que hayan elegido para nosotros las grandes bodegas sean esas bombas tostadas, cremosas y alcohólicas, pero nuestras posibilidades no se limitan ni mucho menos a ello y desde luego que estos vinos no dicen absolutamente nada sobre nuestro *terroir*”.

Seguro que no se esperaban una visión tan europea de uno de los hombres que se está haciendo millonario quitando lo que más sobra a los vinos actuales: el alcohol.



## “el Club de Vinos... con Valor Añadido”

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

902 500 056

[www.canalcocina.es](http://www.canalcocina.es)

[canalcocina@todovino.com](mailto:canalcocina@todovino.com)



## Novedades y nuevas añadas

Les presentamos algunos blancos que sirven de cierre a la selección que hemos venido realizando en esta sección en los últimos meses con dos importantes novedades: el primer y exitoso intento de Pazo de Señorans de unir *albariño* y barrica y un vino de crianza en depósito de Martín Códax. Entre los tintos destacan dos opciones perfectas para consumir a diario en el entorno de los 6 €, un equilibrado nuevo tinto de Rioja Alavesa y la que para nosotros es una de las *mencías* más excitantes que hemos probado últimamente: Paixar.

14,00 €



100% Albariño  
12,5% vol.

### Fillaboa Selección Finca Monte Alto 2006

Blanco, D.O. Rías Baixas

Bodegas Fillaboa

Uno de nuestros albariños favoritos con una dimensión "extra" de la variedad que se consigue gracias a una rigurosa selección de uva y a una crianza de nueve meses con sus lías en depósito. Destaca por su intensidad frutal y excelente estructura en boca. Con un precio moderado teniendo en cuenta su elaboración

es, sin duda, un albariño que hay que probar. 15.000 botellas disponibles. Amarillo verdoso. Franco, fino y muy varietal, fruta madura carnosa, toque salino, hierbas aromáticas, infusión. Boca sabroso, seco, afrutado, con cierto volumen y carnosidad, carácter salino, bien de acidez y final varietal.

18,00 €



100% Albariño  
12,5% vol.

### Martín Códax Pe Redondo 2005

Blanco, D.O. Rías Baixas

Bodegas Martín Códax

Excelente experiencia de *albariño* criada en depósito a partir de uvas seleccionadas de la finca Pé Redondo que da nombre al vino. Martín Códax continúa de esta manera ampliando su gama de vinos por la parte más alta con este blanco que ha permanecido 12 meses con sus lías en acero inoxidable. Un tipo de elaboración

cada vez más consolidada en Rías Baixas que da blancos tan complejos como éste. Amarillo alimonado. Complejo en nariz, notas de almíbar, fruta exótica, hinojo, membrillo. Fresco y franco. Boca con cuerpo y volumen, sabroso, untuoso, fino amargor, equilibrado y con buena acidez. Agradable complejidad.

22,00 €



100% Tempranillo  
13 meses en roble francés nuevo  
14% vol.

### Laderas del Portillo 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Ostatu

Nueva referencia en la gama alta de esta pequeña y mimada bodega de Samaniego en Rioja Alavesa. Sólo se han elaborado 2.000 botellas de este vino que explora la personalidad del paraje del que procede. Mucha concentración y excelente materia prima que deben desarrollarse en botella. Interesante novedad para

guardar unos años en la bodega personal. Picota amarotado. Fino en nariz, torrefactos, frutos negros, chimenea, balsámicos, regaliz, nota floral. Potente a la vez que elegante en boca, concentrado, amplio, carnoso, excelente acidez, fresco, taninos maduros por domar. Final seco con recuerdo láctico y de café.

6,00 €



100% Mencía  
4 meses en roble americano  
13% vol.

### Pagos del Galir 2006

Tinto, D.O. Valedorras

Bodegas Virxen de Galir

Un vino de agradable sencillez para descubrir la expresión más septentrional de la *mencía* y procedente de una zona, Valedorras, cuyos blancos están últimamente en primera plana de actualidad. Para mentes –y paladares– abiertos que encontrarán sensaciones nuevas y gratificantes: paisajes atlánticos y mineralidad de suelos piza-

rosos. Difícil de conseguir fuera de su zona de producción. Cereza intenso. Fruta roja (bayas, frutos del bosque), montebajo, notas florales (violeta), toque mineral y nota láctica. Boca sabroso, muy aromático y expresivo, con paso láctico y balsámico. Muy fresco y final con recuerdos de bosque.

## Muy confidencial

Los vinos para comprar, beber y guardar

## Paixar 2004

Tinto, D.O. Bierzo

Bodegas y Viñedos Paixar

Uno de nuestros bierzos favoritos de este año y, probablemente, el que ofreció la expresión más pura de *menúa*. Sin caer en excesos ni buscar la extracción, ofrece un nítido carácter atlántico y llena la boca de aromas que se prolongan hasta el infinito. Lo que más nos gusta: la sensación inconfundible de estar en Bierzo. El único peaje que hay que pagar es su alto precio, resultado del trabajo en los "paixares", las tie-

rras más altas y recónditas de la denominación. Picota amaratado. Fino y elegante, aromas de frutilla roja en mermelada, nota mineral, balsámicos, juanola, bosque, resina, bombón de licor. Buena constitución en boca, sabroso, envolvente, muy fresco, balsámico, tanino maduro, equilibrado, agradable paso y final muy frutal. Excepcionalmente aromático.

43,00 €    

100% Mencía  
Criado en roble francés  
13,5% vol.

## Pazo Señorans Barrica 2006

Blanco, D.O. Rías Baixas

Pazo Señorans

Después de años de mostrar reticencias al matrimonio *albariño*-madera, Pazo de Señorans, la bodega que lideró las largas crianzas en depósito con lías, realiza su peculiar interpretación de la crianza en roble con excelentes resultados que se pueden traducir en elegancia, expresión frutal y untuosidad. Buscando siempre el mínimo aporte de la madera, se ha vinificado en inoxidable, se ha

realizado un *bâtonnage* "exagerado" y se han empleado barricas más grandes de lo habitual: con capacidad para 500 litros. Amarillo verdoso. Fino y complejo, ahumados, tostados, nota empireumática, sutil barrica y ligero mineral. Boca sabroso, graso, untuoso, seco, madera bien ensamblada, sensación cítrica muy agradable. Fresco y larguísimo final frutal. Complejo retronasal.

27,45 €     

100% Albariño  
3 meses en roble nuevo francés y del Cáucaso  
13,5% vol.

## Seis de Luberrí 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Luberrí-Monje Amestoy

Excelente tinto para todos los días que se bebe solo. Para consumir por litros y disfrutar de su fruta viva y fresca y una agradable ligereza no desprovista de intensidad. La boca se llena de aromas y la persistencia, desde luego, es inusual en vinos de este precio. No se lo pier-

dan. Cereza violáceo. Fino en nariz, intenso, fruta roja, regaliz, lácteos (nata), violeta y balsámicos. Boca fresco, sabroso, aromático, cuerpo medio, paso láctico, tanino amable y final mentolado muy agradable. Largo.

6,00 €    

100% Tempranillo  
6 meses en roble francés  
13,5% vol.

## Terrán de Vallobera 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Vallobera

Una de esas botellas que llaman la atención en el lineal. La reconocerá por el dibujo de una mariposa en la etiqueta de color rojo chillón. El paladar agradecerá lo bebible que está ya este rioja de excelente factura, poco preocupado por las estridencias y la extracción y sí por el equilibrio, la intensidad frutal y la amabilidad. De una sólida bodega de Laguardia (Álava), es ideal para

presumir delante de los amigos de "descubridor de vinos". Picota amaratado. Complejo, frutos negros en mermelada, cedro y vainilla, balsámicos, lácteos, café con leche. Boca de estructura media, aromático, con la acidez muy bien integrada, frutal, con toque láctico y balsámico agradable. Final de boca con buena persistencia y finos aromas de la barrica.

22,00 €   

100% Tempranillo  
15 meses en roble francés y americano  
13,5% vol.

 Favorito  Descubrimiento  Compra recomendada

 Novedad  Buena relación calidad-precio  Magnum  Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público

## Excelentes vinos de la cosecha 2003

¿Obsesionados con la cosecha 2004, una de las mejores de los últimos tiempos? Si hablamos de vinos importantes, más les valdría ser pacientes ya que la mayoría de grandes marcas de esta añada necesitarán aún unos años para alcanzar su mejor momento. A quienes busquen opciones de consumo plenas y gratificantes, les recomendamos algunos 2003 que han llegado a nuestra mesa de cata en las últimas semanas y que nos han sorprendido gratamente. Constituyen la prueba más evidente de que algunos elaboradores han sabido transformar esta cosecha tórrida en vinos maduros, fluidos, envolventes y, en ocasiones, espectaculares. Todos los que siguen estarán presentes— y muy bien calificados— en *La Guía TodoVino 2008* que saldrá al mercado a mediados de noviembre. Se han ordenado alfabéticamente y la mayoría de referencias proceden de Rioja y Ribera del Duero, aunque también encontrarán algunos tintos de Jumilla, Bierzo y Castilla y León.

### Baigorri de Garaje 2003

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Baigorri

37,00 €



100% Tempranillo  
14 meses en barrica  
14,5% vol.

La versión más amable hasta la fecha de este tinto que desde su aparición en el mercado con la cosecha 2000 ha buscado la concentración en la copa a la vez que extraer el máximo carácter de las cepas viejas de *tempranillo* con que está elaborado. Por su menor corpulencia y su buen equilibrio en esta cosecha" se encuentra

ya perfectamente bebible. Granate rubí de media capa. Sutil en nariz, fino, con aromas de fruta en licor, torrefactos, ahumados y notas balsámicas. Boca sabroso, amable, de cuerpo medio, muy buena crianza y armonía. Con aromas de fruta dulce junto a tostados agradables. Láctico paso de boca. Buena intensidad

### Carmelo Rodero Viñas de Valtarreña 2003

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Rodero

45,00 €



75% Tempranillo, 15% Cabernet  
Sauvignon, 10% Merlot  
25 meses en roble francés  
y americano  
13,7% vol.

En su tercera añada en el mercado (la primera fue la espectacular 1998 que recibió tres lacres y además de éstas sólo se ha elaborado en 1999), es uno de los éxitos de los últimos tiempos de Ribera. Estamos ante un vino de pago que se nutre de cepas viejas y que no renuncia a una importante crianza en madera. Complejidad sin

la más mínima arista, para disfrutar desde ya mismo. Rojo picota de buena capa. Complejo en nariz, frutos negros maduros, notas de farmacia, hierbas aromáticas, nobles maderas. Boca amplio, fluido, sabroso, muy aromático, elegante, equilibrado, fresco, taninos finos y pulidos, amable paso de boca y final persistente.

### Dalmau 2003

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Marqués de Murrieta

49,00 €



85% Tempranillo, 10% Cabernet  
Sauvignon, 5% Graciano  
23 meses en roble francés Allier  
14,5% vol.

Uno de los grandes tintos modernos de Rioja, elaborado por una de las bodegas históricas de la denominación con más de 150 años a sus espaldas. Refleja las características de la añada, con una agradable nota licorosa y sensaciones golosas. Gran concentración con increíble fluidez. Un Dalmau para llevar a la mesa desde ya mismo. Reserven otras cose-

chas para su bodega y disfruten ya de este excelente 2003. Picota bien cubierto. Aromas de fruta en licor, tostados, torrefactos, especias, bombón de licor, chocolate negro, hierbas aromáticas. Boca sabroso, aromático, elegante, muy fluido, con textura, paso balsámico, buen equilibrio y acidez. Final con excelentes maderas.

**Muy confidencial**

Los vinos para comprar, beber y guardar

**Hacienda Monasterio Reserva 2003**

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Monasterio

Mantiene su característico estilo de reducción y complejidad en nariz y búsqueda de texturas en boca. Un ribera que se ha mantenido fiel a sí mismo y que, en los tiempos actuales, se ve clásico, personal e incluso diferente. Para disfrutar de su evolución en la copa y la perfección de sus taninos. Picota granate. Grata complejidad,

fruta madura, tostados, ahumados, especias (clavo), toque de cuero agradable, bollería. Hierbas aromáticas y cacao. Boca sutil, delicado, amable, tanino dulce y maduro. Complejo y fluido. Sensación láctica agradable junto a sensaciones de fruta roja.

35,00 €    

80% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot  
18 meses en roble francés nuevo  
14% vol.

**La Vicalanda Reserva 2003**

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Bilbaínas

Una opción de clasicismo renovado en esta lista con predominio de vinos que buscan la concentración. Se reflejan las notas maduras de la añada que le confieren gran golosidad, pero con la acidez necesaria para conseguir un buen equilibrio. Identidad riojana por los cua-

tro costados y mucha amabilidad. Picota borde anaranjado. Notas licorosas, gratas resinas, cedro, piel de naranja, balsámicos y bombón de licor. Boca maduro, sabroso, vivo, con buen equilibrio y tanicidad. Muy fluido en el paso y final frutal arropado por gratas maderas.

16,00 € 

100% Tempranillo  
12 meses en barrica  
13% vol.

**Las Gravas 2003**

Tinto, D.O. Jumilla

Propiedad Vitícola Casa Castillo

De una zona cálida y soleada por naturaleza, la gran virtud de esta añada es la de haber contenido los excesos para acompañar la tradicional madurez de la zona con abundantes notas balsámicas que aportan grandes dosis de frescura. Un tinto con carácter y comprometido con el paisaje jumillano. Original y mineral. Para descubrir

nuevos horizontes. Cereza granate de buena capa. Aromas de fruta madura, hojarasca, tierra húmeda, torrefactos, balsámicos y especiados (clavo, canela). Boca sabroso, fresco, aterciopelado y fluido, con notas terrosas, tanino maduro y final mineral con ligeros tostados agradables de la barrica.

18,50 €  

85% Monastrell, 15% Cabernet Sauvignon  
16 meses en roble francés  
14,5% vol.

**Luis Alegre Vendimia Seleccionada Reserva 2003**

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Luis Alegre

Destaca por su muy correcta elaboración y buen equilibrio. Quizás algunos consumidores echen en falta algo más de frescura, pero éste es el santo y seña de muchos 2003. Encandilará a los amantes de los vinos maduros, que buscan sensaciones golosas y bocas

sedosas y fluidas. Granate con borde teja. Marcado por su crianza (galleta, cedro, vainilla), notas tostadas y torrefactadas, fruta en licor. Boca sabroso, carnoso, fluido, con tanino maduro y pulido, paso de boca muy láctico y final con aromas de buena crianza.

18,00 €  

95% Tempranillo, 5% Garnacha  
12 meses en roble francés,  
americano y de Europa del Este  
13,5% vol.

**Marqués de Riscal Reserva 2003**

Tinto, D.O.Ca. Rioja








Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal

Increíble la calidad de este vino en esta añada teniendo en cuenta su abundantísima producción que casi alcanza los cinco millones de botellas. Uno de los "riscales" que más nos han gustado en los últimos tiempos. ¿Hace cuánto que no prueban este clásico? Las cosecha 2003 es una excelente excusa para darse cuenta de

que Rioja está en movimiento a todos los niveles. Cereza granate. Fino en nariz, fruta negra en mermelada, especias, tabaco, tostados, jua-nola, tinta, complejo. Boca amplio, sabroso, fresco, aromático, muy buena crianza, clásico, carnoso, equilibrado, láctico y balsámico paso con final persistente.

15,00 €   

90% Tempranillo, 10% Graciano  
26 meses en roble americano  
14% vol.

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

Precios aproximados de venta al público

50,00 €    100% Tempranillo  
33 meses en roble francés  
y americano  
15% vol.

## Mauro Vendimia Seleccionada 2003

Tinto, V.T. Castilla y León

Bodegas Mauro

Uno de los vinos más buscados de España, sobre todo para quienes son adictos al sello de Mariano García. En esta añada destaca por su agradable carácter licoroso, pero no se lleven a engaño ni se asusten del grado alcohólico: conserva toda la elegancia y buen hacer a que nos tiene acostumbrados. Picota amoratado.

Aroma fino y elegante, fruta madura, nota licorosa, aceituna negra, ciruela en confitura, montebajo, bombón de licor. Boca complejo, sabroso, maduro, expresivo, equilibrado, fino, tanino maduro, paso de boca balsámico y opulento. Final licoroso.

34,00 €  100% Tempranillo  
22 meses en roble francés  
14% vol.

## Pago de los Capellanes Parcela "El Nogal" 2003

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Pago de los Capellanes

Una excelente expresión de la cosecha 2003 marcada por su madurez y que juega en la barra de equilibrios sin caer del lado de la sobremaduración. Interesante propuesta de esta bodega ribereña que está profundizando últimamente en la expresión de sus mejores

viñedos. Picota granate. Aromas de marcada madurez, caramelo, especias dulces, fruta escarchada, bollería y toque anisado. Boca amable, elegante, de cuerpo medio, fluido y equilibrado. Maduro y final de media persistencia. Tanino fino de calidad. Sutil.

32,00 €   100% Mencía  
18 meses en roble francés (60%) y  
del Cáucaso (40%)  
14% vol.

## Peique Selección Familiar 2003

Tinto, D.O. Bierzo

Bodegas Peique

Un tinto equilibrado, con carácter y que se bebe con gran agrado. Como muchos de los de su zona con un precio algo alto para la trayectoria de la denominación y la bodega, pero desde nuestro punto de vista, una de las mejores opciones de Bierzo para llevar a la mesa.

Picota intenso con tonos granate. Complejo en nariz, grata madurez, punto mineral, fondo de retama y montebajo. Ligeros tostados y especiados. Boca sabroso, con volumen, goloso, amable, equilibrado, fino y elegante. De ricas sensaciones y final largo.

38,00 €   90% Tempranillo, 10% Graciano  
24 meses en roble francés (80%) y  
americano (20%)  
14% vol.

## Remírez de Ganuza Reserva 2003

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Fernando Remírez de Ganuza

El reserva más moderno que ha salido de Bodegas Fernando Remírez de Ganuza en los últimos tiempos. Le falta quizás parte de ese carácter único que hacía de él un vino de expertos y aparece en esta añada más accesible y abierto, con una boca de impresionante textura y gran frescura teniendo en cuenta la calidez de

la cosecha 2003. Es también una buena opción de guarda. Negro apicotado. Fino en nariz, fruta en mermelada, lácteos, chocolate, tostados, torrefactos, nota farmacéutica. Boca amplio, sabroso, carnoso, con volumen, elegante tanicidad, fluido, excelente textura, paso láctico y largo y fresco final.

2400 €

85% Tempranillo, 11% Graciano,  
4% Garnacha  
16 meses en roble francés  
14% vol.

## Roda Reserva 2003

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Roda

Ha sustituido al antiguo Roda II y es la referencia más abundante de la casa. Con 172.000 botellas producidas en esta añada, une las resonancias de prestigio de la marca a un vino de gran armonía en el que todo está en su justa medida. Un tinto que no cansa. Granate con

ligeros tonos rubí. Aromas de fruta madura en sazón, especias dulces (nuez moscada), lácteos, regaliz y anisados. Boca maduro, goloso, envolvente, taninos dulces, con sensación de frescura, equilibrado y final balsámico de adecuada persistencia. Muy fluido.

Los vinos para comprar, beber y guardar

## Secreto Reserva 2003

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas y Viñedos Viña Mayor

35,00 €   

Representa a la perfección el concepto de los mejores 2003, listos para beber y disfrutar desde su salida al mercado, libres de aristas y con texturas aterciopeladas. Con todo el carácter de la Ribera y una amabilidad que normalmente se hace esperar en la botella.

Negro apicotado. Fino y complejo, aromas de fruta negra madura, chocolate, tostados, pastelería y bombón. Boca goloso, envolvente, equilibrado, paso con aromas de fruta madura, con textura y fluidez agradables. Sensación láctica y sedosa. Excelente calidad tánica.

100% Tinta del País  
24 meses en roble francés nuevo  
13,5% vol.

## Viña Sastre Pago de Santa Cruz 2003

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Bodegas Hnos. Sastre

36,00 €   

Una de las sorpresas más agradables de la futura *Guía 2008* y uno de nuestros riberas favoritos de este año por sus sensaciones maduras y elegantes, su gran dimensión aromática en boca y su perfecto momento de consumo desde ya mismo. Merece la pena pagar lo que cuesta para experimentar sus taninos

de seda. Negro apicotado. Fruta madura en licor, hierba aromáticas, lácticos, balsámicos, regaliz y hinojo. Boca expresivo, amplio, goloso, envolvente, fluido, con textura, tanino maduro perfectamente pulido. Final largísimo y frutal, con la madera bien integrada.

100% Tinta del País  
18 meses en roble nuevo americano  
15% vol.



**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



**Mágnium.**

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



**Disponibilidad limitada.**

Vino de producción inferior a 50.000 botellas



# convertimos reservas en grandes reservas

Ahora, cada vez que disfruta de un reserva en TodoVino, **acumula puntos** que puede canjear por grandes reservas de **vuelos, noches de hotel y alquiler de coches.**

Por ello, si aún no es titular de Iberia Plus, hágalo hoy mismo y, además, tendrá **acceso a una cuidada selección** de vinos realizada por expertos catadores.

Resérvese un momento y regístrese entrando en **[www.iberia.com](http://www.iberia.com)**.



Gane puntos volando con una de las primeras redes mundiales. **oneworld**