



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

2 Weblogs

¿Están preparados para "descorchar" un vino con tapón de rosca?

El futuro del vino está... en Asia

El calor, enemigo del vino

5 Bodega del mes

Bodegas Fontana

7 Actualidad

¿Pueden cambiar las exigencias ecológicas el mundo del vino?

¿Se imagina comprando su vino favorito en *tetra pack*? Podría suceder a medida que los argumentos ecológicos adquieran un carácter prioritario en el sector

11 Cata vertical

Diez añadas de Dalmau

La vertical del vino *top* de Murrieta sirvió de lección magistral sobre la evolución de los tintos riojanos y su paulatina modernización

15 Muy práctico

Accesorios: ¿útiles o necesarios?

Les damos una rápida visión de la parafernalia de artilugios que rodean el servicio del vino y su grado de utilidad

18 Grandes bodegas

Gramona o el arte de hacerse esperar

La firma que bate todos los récords de crianza nos sorprendió con una cata de cavas maduros y en forma

22 Muy confidencial

Toda la actualidad sobre qué vinos comprar, beber y guardar

Novedades y nuevas añadas - Más blancos con una pizca de complejidad

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.

¿Están preparados para “descorchar” un vino con tapón de rosca?



Cualquier colega que se encuentre en estas fechas metido en un ajeteo semejante de cajas y cajas de muestras que llaman cada día a la puerta, estará de acuerdo en que elaborar una guía anual de vinos es una tarea agotadora. Pero a la vez resulta estimulante. No sólo por permitir repasar el grueso de lo que pasa en el vino español atendiendo al contenido de la botella, sino por tener una idea bien clara del tipo de imágenes y mensajes que lanzan cada nuevo año los bodegueros a los consumidores.

Este año, entre las etiquetas más o menos conseguidas, atrevidas, crípticas y a menudo también indescifrables que llegan a las oficinas de TodoVino, algunas botellas nos están ahorrando además el trabajo del descorche. Y es que los tapones de rosca empiezan a hacer tímidamente su aparición a razón de dos o tres semanales. En la pasada edición de *La Guía TodoVino*, el tinto El Jardín de la bodega Guelbenzu fue prácticamente la única anécdota en este capítulo, sin incluir a vinos dulces o licorosos.

Los tapones sintéticos o de plástico ya no asustan a casi nadie. Aunque entre algunos consumidores siguen despertando reticencias sobre el contenido de la botella, son muy habituales y casi empiezan a ser la norma en vinos jóvenes pensados para una rápida rotación y para tomar en el año. La extracción no es mucho más difícil que la de un tapón de corcho, aunque sí cuesta –y a veces bastante– arrebatárselos al sacacorchos.

Pese a ser el “abre-fácil” por excelencia, el tapón de rosca lo tiene mucho más difícil para ser aceptado en un mercado conservador y tradicional como es el español. Será complicado que se le perdone su imagen de vino barato y más aún que prive al comprador de la ceremonia del descorche. De momento, los ejemplos que nos llegan ataviados de esta guisa a nuestra mesa de cata se corresponden con las propuestas más sencillas de cada bodega, lo que, en cierto modo, reforzará su asociación a vinos menores. Y ello pese a que algunas casas hayan trabajado un diseño cuidado y una presentación casi camaleónica.

Sin embargo y pese al consabido rechazo del público es lógico pensar que vaya a más. En los mercados internacionales se ha convertido en el cierre habitual para vinos blancos sin madera (prácticamente todo el sauvignon blanc de Nueva Zelanda se embotella así) y jóvenes en general, así como para bodegas de renombre y calidad que han tenido experiencias especialmente negativas con el corcho de toda la vida. Incluso las todopoderosas cadenas de supermercado británicas exigen en ocasiones su uso en vinos españoles destinados a este mercado.

De momento, vayan acostumbrándose a verlo más por aquí. Sobre el mucho más complicado asunto de si puede sustituir al corcho, en qué situaciones y por qué complejas explicaciones técnicas, intentaremos ir dando cuenta periódicamente desde estas páginas.

En los mercados internacionales el tapón de rosca se ha convertido en el cierre habitual para los vinos blancos sin madera y los jóvenes en general

El futuro del vino está... en Asia

El consumo mundial de vino crece más lentamente de lo que a la mayoría de los elaboradores les gustaría. Las cifras de 2007 que recoge el informe *The Global Drinks Market* elaborado por Impact Databank, una rama del grupo nortamericano M. Shanken Communications más conocido por editar la influyente revista *Wine Spectator*, son bastante moderadas. Especialmente en lo que se refiere a países de promisión como Estados Unidos, en los que luchan por estar vinos de todos los rincones del mundo.

El crecimiento global del consumo en 2007 fue del 0,5%. Visto en perspectiva el incremento ha sido del 10% en los últimos 10 años frente al bastante más holgado 35% que registró la cerveza. Y de aquí a 2010 se anuncian modestas subidas anuales del 0,4%.

Ya sabemos que la tendencia en los productores tradicionales –Francia, Italia y España fundamentalmente– es a la baja. Pero mercados como el ya mencionado Estados Unidos, además de Canadá, Sudáfrica,

Australia y Chile empiezan a percibirse muy maduros y con ritmos de crecimiento lentos.

Con este panorama no es extraño que China sea la gran esperanza de futuro. Es, sin duda, el mayor mercado asiático y el único que entra en el ranking de los 20 mayores consumidores mundiales de vino. Según el informe, los chinos se bebieron 74 millones de cajas (de 12 botellas) en 2007, lo que supuso un incremento del 35% respecto al año anterior. Pero en términos de consumo per cápita el ratio es aún inferior a una botella de vino por persona y año.

La lectura es que se abren inmensas oportunidades para los productores de todo el mundo, aunque no hay que olvidar la industria vinícola con la que cuenta el país y su importante ritmo de desarrollo en los últimos años. De hecho, el estudio *The Global Drinks Market* especifica también que sólo un 6% del vino consumido en China el pasado año se correspondía con vino importado y embotellado.

En cualquier caso, parece que el futuro, por lo menos el de quien elabore un número importante de botellas, pasa por vender vino a los chinos.



Parece que el futuro, por lo menos el de quien elabore un número importante de botellas, pasa por vender vino a los chinos

El calor, enemigo del vino



Nos ha llegado un correo electrónico de una nueva y pequeña bodega de Métrida, El Linze, en el que nos comunica que debido al calor estival no distribuirá vino durante los meses de verano. Es una práctica que siguen fielmente desde hace tiempo bodegas de más peso como Vega Sicilia. Nos viene a la cabeza también la campaña que realiza Ferrero Rocher para retirar sus chocolates del mercado y evitar que se consuman pastosos o semiderretidos.

Sabemos que el calor es nefasto para el vino, tanto para su consumo –se mire por donde se mire, lo de tomarse un tinto a 24 grados es un sacrilegio– como para su conservación. Pero en los últimos meses también se está hablando bastante de las condiciones de transporte. Y no piensen sólo en el recorrido más o menos largo de su rioja favorito desde la bodega a la tienda especializada más cercana. Hoy nos llegan vinos desde los lugares más remotos del mundo y ni Australia ni Chile, por poner dos ejemplos, están a la vuelta de la esquina.

Los contenedores refrigerados se han impuesto como una solución efectiva en el transporte internacional para los importadores y distribuidores más exigentes. Consideran lo mínimo para un producto que ha sido mimado y cuidado durante su proceso de elaboración en viñedo y bodega.

Pero dicho esto, se sorprenderían de las distintas posibilidades y circunstancias que pueden rodear el viaje –en ocasiones tortuoso– de un vino. Entre las cosas que contaba en la web de Jancis Robinson David Schildknecht, durante muchos años importador de vino en Estados Unidos y en la actualidad colaborador de Parker en la cata de vinos alemanes y de Borgoña, recalca que un contenedor refrigerado (también llamado *reefer*) tiene la ventaja de ofrecer

un buen aislamiento. De ahí que en muchas ocasiones, si no se registran temperaturas extremas durante el viaje, no se activa la refrigeración y se reduce el coste del transporte. Pero si en cambio se opera en condiciones de mucho calor, de nada vale activarla en el momento de recoger la carga; tendría que hacerse antes.

¿Se imaginan la enorme variabilidad térmica a la que puede estar expuesta una partida de vino en su viaje desde las antípodas? No es extraño que pensando en las marcas más caras y exclusivas se esté comercializando una nueva tecnología que permite acompañar la vida del vino desde su salida de bodega. Eric Vogt, empresario norteamericano y gran aficionado, está detrás de E-Provenance, un ingenio que combina hardware y software y que incluye el sellado del cuello de la botella, una especie de chip en la base de la misma y una tarjeta plástica por caja que utiliza un sistema de radiofrecuencia para grabar las fluctuaciones de temperatura (y que se lee sin abrir la caja). El paquete actúa como eficaz herramienta antifraude, pero sirve también como “chivato” para conocer con precisión si el vino se ha mantenido en las condiciones adecuadas.

Los expertos coinciden en que la temperatura ideal de conservación del vino es de 13°C y que ocasionales aumentos o descensos no son necesariamente nefastos. Lo peor son los cambios bruscos y las exposiciones a temperaturas extremas. El interior de una furgoneta de transporte sin aire acondicionado circulando por nuestras carreteras en pleno verano podría superar perfectamente a los 40° C. En esta situación, es cuestión de tiempo que los corchos se desplacen hacia fuera, que las botellas empiecen a gotear y, lo peor de todo, que el vino pierda su fruta y se quede plano o, en último extremo, “recocado”. ¿No se les ha quedado nunca una botella de vino olvidada en el maletero del coche en verano?

Los contenedores refrigerados se han impuesto como una solución efectiva en el transporte internacional para los importadores y distribuidores más exigentes

V.T. Castilla

Bodegas Fontana

Es una de las bodegas manchegas más inquietas con una amplia gama de vinos que se comercializa bajo las denominaciones de La Mancha, Uclés y la designación V.T. Castilla. Gracias a su extenso y cuidado viñedo de 500 hectáreas puede elaborar pequeñas joyas como la que les proponemos este mes.

Hemos dicho muchas veces que La Mancha es un mar de viñas. Tradicionalmente ha sido fuente de graneles para la exportación y de vinos destinados a la destilación para el brandy jerezano, pero también ha sabido atraer la atención de pioneros que han encontrado magníficos enclaves para elaborar etiquetas de calidad. De hecho, en los últimos años se han creado numerosos proyectos, tanto por parte de inversores locales como de grupos bodegueros de zonas consolidadas, apoyados en el redescubrimiento de áreas concretas con características para elaborar vinos con una personalidad definida.

Si hablamos de iniciativas locales, la familia Cantarero, ligada a la viña desde hace más de 30 años, debe ocupar un lugar destacado dentro de esta línea renovadora que implica una apuesta en firme por la calidad. Su era moderna se inicia en 1997 con la remodelación de su bodega situada en la localidad conquense de Fuente de Pedro Naharro. Liderada por los hermanos Ana, Jesús y Rocío, Bodegas Fontana se ha revelado como una de las voces más dinámicas y prolíficas de Castilla La Mancha elaborando una amplia gama de vinos que se comercializan bajo las denominaciones de origen de Uclés y La Mancha y la designación Vinos de la Tierra de Castilla.

Su mayor activo es un viñedo propio de 500 hectáreas plantado en su mayoría con *tem-*

pranillo, pero también con presencia de *cabernet sauvignon*, *syrah*, *merlot*, *sauvignon blanc* o *verdejo*, situado a caballo entre la zona conquense de la Baja Alcarria y la Mancha Alta de Toledo. Pero además la bodega está inmersa en un ambicioso proyecto de zonificación de sus viñedos de la finca Monte Carbonero. Un gran estudio de micro-terroirs que tiene como objetivo determinar las zonas más propicias para cada variedad de uva, así como planificar las vendimias en función de las diferentes calidades. En definitiva, conseguir un acercamiento vitícola óptimo y adaptado a cada área identificada en la viña.

Indudablemente, el trabajo de campo y el cuidado puesto en el seguimiento de las cepas se hace evidente en las mejores etiquetas de la bodega como Quercus, uno de los tintos “de culto” de La Mancha y su etiqueta más prestigiosa, fruto de una selección del mejor pago de *tempranillo* de la familia; Duetto, una deliciosa combinación de *cabernet* y *merlot* al 50% que revela la maestría de la bodega en el trabajo con uvas foráneas; y Gran Fontal Vendimia Seleccionada, una selección de tempranillos viejos cultivados en zonas altas y criados en roble americano, cuyo principal aliciente es la explosión de fruta fresca que no es demasiado habitual en regiones cálidas como ésta. Es, sin duda, nuestro tinto favorito gracias a su extraordinaria relación calidad-precio y a su generosa calidad tan respetuosa con el bolsillo.



Su mayor activo es un viñedo propio de 500 hectáreas plantado en su mayoría con *tempranillo*, pero también con presencia de *cabernet sauvignon*, *syrah*, *merlot*, *sauvignon blanc* o *verdejo*



Selección Club Canal Cocina septiembre 2008

Gran Fontal Vendimia Seleccionada 2004

Tinto, V.T. Castilla

10,95 €



Opiniones sobre el vino

Situada dentro de la gama de Vinos de la Tierra de Castilla de Bodegas Fontana, Gran Fontal Vendimia Seleccionada es la “gran compra” en términos de precio y calidad; la opción inteligente, especialmente en esta cosecha 2004 en la que adquiere un relieve especial. Este tinto de lacre en *La Guía TodoVino* ofrece una expresión muy conseguida de la *tempranillo* manchega al servirse de viñedos de más de 40 años ubicados en cotas altas que se benefician de importantes contrastes térmicos entre el día y la noche, lo que favorece una lenta –y más perfecta– maduración de la uva. Esta filosofía de base unida a las excelencias de la añada 2004 ha permitido obtener un tinto fresco y aromático, con fruta a raudales y una maravillosa fluidez en boca. Fruta, textura y sabrosidad se dan la mano en esta propuesta tremendamente placentera que se bebe sin esfuerzo e invita a una segunda –y tercera– copa. Un vino para sorprender y capaz de superar a tintos con nombre procedentes de zonas consagradas.

Nota de Cata

Aspecto: Picota granate de buena capa.

Aroma: Fruta madura en sazón, retama, bosque umbrío, maderas aromáticas y notas ahumadas.

Gusto: Bien constituido, sabroso, aromático, fluido, taninos maduros y finos que suavizarán progresivamente en la botella. Agradable sensación golosa.

Otras características

Variedades de uva: 100% Tempranillo.

Tipo y capacidad de botella: Bordelesa de 75 cl.

Elaboración y crianza: 12 meses en bodega y resto en botella.

Barricas: Roble americano.

Temperatura de servicio: 16° C.

Grado: 14% vol.

Tiempo de conservación: Perfecto para beber y disfrutar de él ya, aunque su frescura le hará mantenerse en perfecto estado hasta 2011.

Acompañamiento: Carnes rojas y blancas, pescados en salsa y platos de consistencia media en general.


10,95 € 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 

¿Pueden cambiar las **exigencias ecológicas** el mundo del vino?

¿Se imagina comprando su vino favorito en *tetra pack*? ¿Y qué le parecería que ese malbec argentino de tan buena relación calidad-precio que acaba de descubrir viajara como si fuera un granel para ser embotellado a su llegada a España? Son algunas de las cosas que podrían suceder a medida que los argumentos ecológicos y la preocupación por el medio ambiente adquieran un carácter prioritario en el sector del vino.

La “huella de carbono” planea sobre cualquier actividad productiva que se realice en el universo como si fuera la sombra de su conciencia. También sobre el vino. ¿Qué coste medioambiental tiene para el planeta disfrutar en Europa de un fragante sauvignon blanc de Nueva Zelanda o conseguir que alguno de los excelentes vinos que se elaboran en España conquiste el mercado norteamericano, ruso o chino?

Hasta hace poco, el principal tema de debate cuando se relacionaba la ecología con el vino se centraba en la limitación o supresión en el uso de productos químicos en el viñedo. Luego llegó la alarma del cambio climático como consecuencia del aumento de las emisiones de CO₂ a la atmósfera. Las regiones cálidas podrían tornarse tórridas e inhóspitas a la viña y nacerían nuevas áreas de cultivo en zonas hasta ahora consideradas demasiadas frías.

Todo esto ha dado paso a un análisis más detenido. 2008 ha abierto las puertas a la preocupación, que previsiblemente continuará y crecerá en el futuro, por conocer al detalle la incidencia que tiene en el entorno cada paso de la vida del vino, prácticamente desde el momento en que se planta una cepa hasta que su fruto llega al consumidor. El trabajo publicado a finales del año pasado por el *blogger* de Dr. Vino y profesor de la Universidad de Nueva York, Tyler Coleman,

y Pablo Páster, de Sustainable Solutions Group, marcó el primer intento de cuantificar las emisiones de carbono que se generan en este proceso.

Transportar el vino, lo más contaminante

La primera conclusión clara del estudio fue que el transporte del vino es la etapa con una implicación más negativa para el medioambiente. Como publicó Coleman en su blog, “descubrimos que la distancia sí importa”.

Según esto, ¿lo ideal sería tomar el vino de la región vinícola que nos resulte más cercana? No siempre. Afortunadamente, el barco parece ser el medio más ecológico, por delante del transporte por carretera y, en última instancia, el avión. En el caso de Estados Unidos, esta distinción permitió a Tyler y Páster trazar una “línea verde” a la altura de Ohio, según la cual sería más ecológico para quien viviera al oeste de la misma consumir vino californiano, mientras que los aficionados del lado este podrían disfrutar sin remordimientos del vino francés transportado por barco.

Una de las soluciones sobre las que más se debate para reducir las emisiones de CO₂ es la posibilidad de transportar los vinos a granel para su embotellado en destino. Probablemente, el tema no tiene mayores implicaciones si hablamos de vinos de perfil



¿Qué coste medioambiental tiene para el planeta disfrutar en Europa de un fragante sauvignon blanc de Nueva Zelanda?



El magnum con capacidad para 1,5 litros sería el envase más ecológico ya que ofrece el ratio más bajo entre vidrio y vino

bajo o medio-bajo, pero resulta claramente inaceptable para los elaboradores de vinos de calidad que quieren mantener la integridad del producto hasta el final y asegurarse de que el objeto de sus desvelos llega correctamente a la botella.

Es, de hecho, un tema candente entre británicos y australianos por las presiones de las grandes y poderosas cadenas de supermercados de Reino Unido para que los lejanos vinos *aussies* que triunfan en el país no empañen su conciencia verde. El diario australiano *The Age* se hacía eco en mayo de la nueva política de los Tesco, Sainsbury y compañía de pedir “credenciales medioambientales” e interesarse por la política de las compañías vinícolas en este campo antes de decidirse a adquirir sus vinos.

El asunto está relacionado también con los problemas que tiene Reino Unido con el reciclado de vidrio. Según *The Age*, el WRAP (Waste and Resources Action Program) presionaba para que se rebajara el peso de las botellas desde los 500-585 gramos habituales a sólo 300 gramos, pero por los problemas de rotura que podría ocasionar un envase de tanta ligereza, se ha alcanzado un compromiso para fabricar botellas en el entorno de los 420 gramos y las primeras unidades empezarán a estar disponibles a finales de año. Esto, sin embargo, no sirve para los espumosos que necesitan un vidrio más grueso que contenga la presión del carbónico. Y desde luego choca frontalmente con las impactantes y notablemente pesadas botellas tan de moda para los vinos más altos de gama. (Incluso dejando las preocupaciones medioambientales de lado hay ejemplos que son tremendamente incómodos de manejar).

En este contexto, no deja de tener su gracia que un estudio realizado por la Universidad de Bangor (Escocia) y citado por Jancis Robinson en su web haya concluido que los consumidores se quedan más impresionados por la altura que por el peso de las botellas.

Por otro lado, según los datos que aportan Coleman y Paster, el magnum con capacidad para 1,5 litros sería el envase más ecológico ya que ofrece el ratio más bajo entre vidrio y

vino, mientras que con las medias botellas (o incluso de capacidad inferior que se están poniendo de moda para fomentar un consumo moderado de vino) esa relación resulta bastante más negativa.

Los nuevos envases para el vino

La sustitución de la botella por envases más ligeros, reciclables y por tanto más respetuosos con el medio ambiente es otro tema candente en estos momentos y, de hecho, existen ya distintas iniciativas que funcionan con más o menos éxito. El conflicto surge nuevamente cuando llegamos a vinos de calidad en los que la imagen y el envoltorio forman parte del “mensaje”. ¿Se imaginan un *grand cru* en algo que no sea una elegante botella?

El *bag-in-box*, relativamente extendido en el mundo del vino y con la ventaja de asegurar una buena conservación del producto una vez abierto el envase, o el *tetra pack* aparecen como alternativas especialmente amables en el estudio de Coleman y Paster. El PET, por otro lado, que vemos mucho en aguas minerales, es otra opción a disposición de los elaboradores. La firma australiana Wolf Blass es una de las que ha comenzado a utilizarlo. Además de valorar la reducción de emisiones durante el transporte (un envase de 75 cl. sólo pesa 54 gramos), espera cortar el índice de desechos en más de un 85%, ya que es uno de los materiales con índices más altos de recuperación en los programas de reciclado. Hay que tener claro sin embargo que la vida de un vino en PET es de unos 12 meses, lo que limita su uso a aquellos pensados para un consumo rápido y de alta rotación. El crítico británico experto en temas técnicos Jamie Goodie ha señalado que este sistema de envasado deja entrar más oxígeno que el vidrio; de ahí que su vida sea más corta y se pierda la frescura del vino más rápidamente.

Los envases alternativos también podrían solucionar las dificultades a las que se enfrentan algunas compañías que elaboran grandes cantidades de vino para proveerse de botellas de vidrio. Pero el gran obstáculo en todos los casos es la aceptación por parte del consumidor.

La firma francesa Boisset vende vinos en envases alternativos en Estados Unidos y

Canadá. La marca French Rabbit en *tetra pack*, Yellow Jersey en PET y una nueva gama en aluminio. Pero sus intentos de hacer lo propio en Europa no han sido demasiado satisfactorios. El aluminio, por ejemplo, muy fácil de reciclar y de transportar por su ligereza, tiene el problema de la opacidad. El consumidor está acostumbrado a ver a través del cristal y no todo el mundo, señalan los responsables de la firma, sabe por ejemplo que un merlot es un vino tinto. Hasta la fecha, lo que mejor les funciona en el viejo continente son los *tetra packs* de 25 cl., especialmente si se estimula la compra con la prueba previa el producto.

Otro ejemplo viene de Sudáfrica. La firma The Company of Wine People ha sido pionera en el diseño de un envase tipo bolsa que, de forma similar al *bag-in-box*, lleva incorporado un dispensador para servir el vino.

Pero no todo es necesariamente nuevo. Sin posibilidad de encajar en estos futuristas sustitutos de la botella, los grandes fabricantes de corcho con Amorin a la cabeza están defendiendo su producto más que nunca amparándose en su carácter natural y en su contribución a la conservación de la biodiversidad. De hecho, los alcornoques de España y Portugal están amparados por la legislación europea Natura 2000. Amorin además acaba de lanzar una campaña de recogida y reciclado de corchos en Estados Unidos bajo el lema "Recork America".

Bodegas ecológicas

Puertas adentro también se espera que las bodegas sean lo más respetuosas posible con su entorno en la tarea de transformar la uva en vino. Quizás todavía no haya muchos consumidores que frente a vinos de estilo similar e idéntico origen se decanten por aquellos firmados por bodegas comprometidas con el medio ambiente. Pero está claro que este tipo de aficionado irá ganando peso en el futuro.

¿Veremos contraetiquetas en las que además de detallar las variedades y el tiempo de crianza –¿quizás también los ingredientes?–, se hable del compromiso medioambiental del elaborador?

Miguel Torres, una de nuestras firmas más grandes y con mayor peso internacional,

tiene colgado en su web el proyecto "Torres green" que entre otros puntos incluye la instalación de 12.000 metros cuadrados de placas fotovoltaicas este año, la renovación de su flota de vehículos por modelos híbridos, el uso de combustible biodiesel en los tractores que realizan trabajos en el viñedo, la aplicación de tratamientos fitosanitarios con helicóptero para reducir las emisiones de CO₂ o la inversión de cinco millones de euros en la próxima década para reforestación y financiación de proyectos de investigación orientados a reducir las emisiones.

En la bodega californiana del grupo han instalado 144 placas solares que reducirán a la mitad el consumo de energía y en su viñedo biodinámico 50 ovejas realizan un peculiar "desherbado ecológico". A la par, el argumento medioambiental se convierte en un elemento más de comunicación al mercado y al consumidor y acaba formando parte de la "historia" y la filosofía de la bodega.

Por suerte o por desgracia, cada acción, cada actividad tiene consecuencias para nuestro entorno. Es muy posible que en los próximos meses surjan nuevos puntos de atención. ¿Qué ocurre con el agua, por ejemplo? Viendo los datos que publicaba hace unas semanas Jancis Robinson en su web, para elaborar un litro de vino en una región en la que se registra una pluviometría de 200 litros anuales sería necesario aportar unos 140 litros más de riego, más otros 10 en concepto de usos de bodega, que irían en su mayoría a tareas de limpieza. No es extraño que con estas cifras haya viticultores que se planteen seriamente el cultivo de secano (de hecho, era la norma en nuestro país hasta no hace tanto). Si las condiciones climáticas no son extremas en exceso, las ventajas añadidas pueden ir más allá del respeto por un bien escaso: conseguir uvas de sabor más intenso y concentrado o incluso reflejar la expresión real de las condiciones naturales de una cosecha.

A medida que ésta y otras iniciativas comiencen a generalizarse, el vino que llegue a su copa podría ser ligeramente distinto y, definitivamente, presentarse de una manera que nunca antes hubiera imaginado.



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

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

902 500 056

www.canalcocina.com

canalcocina@todovino.com



Diez añadas **de Dalmau**

¿Cómo de moderno es el tinto más rompedor de Murrieta? La cata vertical de las 10 añadas elaboradas hasta la fecha de Dalmau nos permitió comprobar la evolución de esta etiqueta que en sus inicios fue más clásica que lo que muchos catadores recordaban. Y además pudimos descubrir sus cosechas más esplendorosas.

Vicente Dalmau Cebrián-Sagarriga convocó a la prensa especializada para una retrospectiva del vino que lleva su nombre, el que mejor representa la etapa que le ha tocado vivir al frente de Bodegas Marqués de Murrieta.

Recordó que, tras la muerte de su padre en 1996 y el “agujero terrorífico” que dejó en la familia y en la propia bodega se vio en la necesidad de “mandar al mercado un mensaje de modernidad, juventud y renovación”. Dalmau 1994, con 40 meses en roble americano, estaba elaborado –como se puede leer en la etiqueta originaria– “de las mejores uvas de nuestra finca Ygay y un número limitado de botellas”.

La familia Cebrián se había hecho con la mítica firma fundada por don Luciano de Murrieta en 1983 y la nueva etiqueta salió al mercado en septiembre de 1998, en un momento de dudas e incógnitas sobre el futuro de la bodega y a apenas cuatro años de que se cumpliera su 150 aniversario.

Pero el Dalmau que nos recibió hace unas semanas en el hotel Hospes de Madrid para esta cata vertical estaba pletórico. Acababa de presentar la cosecha 2000 de su clásico

Castillo Ygay con la que –decía– “se cierra una etapa de renovación en Murrieta”. La actualización de las etiquetas históricas ha incluido por supuesto a su Marqués de Murrieta Reserva, que ha ganado en fruta y estructura y sigue con el mérito de ofrecer una calidad intachable con una producción que supera el millón de botellas, y al viejo y mítico Dorado, que además de cambiar su nombre por el de Capellanía, se ha transformado en un blanco elegante y complejo con una seria pero no excesiva crianza a sus espaldas.

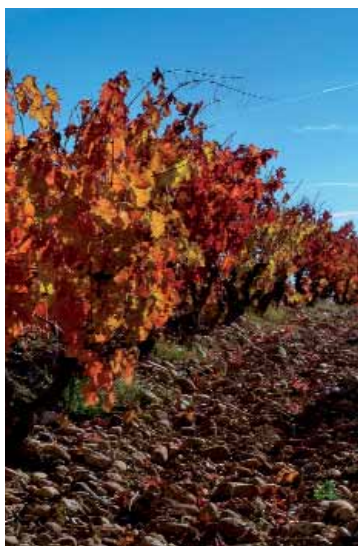
El apoyo enológico de María Vargas es una de las claves de esta a todas luces exitosa evolución que ha permitido a la firma recuperar la posición de liderazgo que tuvo en sus orígenes. Al fin y al cabo, Murrieta fue la más pura trasposición a suelo riojano del concepto francés del *château*, con su imponente castillo y, más importante aún, con el sello del terruño de la extensa finca de Ygay.

Un vino en busca de estilo

Desde que Dalmau salió al mercado, al que todos llamábamos Vicente Cebrián es cada vez más Dalmau. Cuando eligió su segundo nombre para el vino, echó mano también del pasado glorioso de sus ancestros. Dalmau de



Dalmau nace de la necesidad de mandar al mercado un mensaje de modernidad, juventud y renovación



Desde la cosecha 2004, que saldrá al mercado en octubre próximo, se ha reducido el perímetro del viñedo y sólo se seleccionan las cepas de la parte alta del pago Canajas

Creixell, héroe de la Reconquista, se ganó en el siglo XIII el título de conde (en la etiqueta figura la corona del condado de Creixell) que ahora mismo ostenta el hombre que ha puesto Murrieta patas arriba.

Así que la renovación de Murrieta se inicia rompiendo casi siglo y medio de tradición y lanzando un tinto moderno. ¿Fue como empezar la casa por el tejado? No tanto si se mira con ojos de hoy. El primer Dalmau tuvo la suerte de estrenarse con una excelente cosecha, la 94, pero poco tiene que ver con los que hayan podido tomar de los 2000. De entrada fue un vino seleccionado en bodega y no un proyecto pensado desde la viña; y pasó 140 meses en roble americano! En la mesa de cata se acercaba más al elegante clasicismo de un Castillo Ygay que a la rotundidad que esperamos en un “supertinto” riojano. Pero no por ello dejaba de ser un vino excelente, complejo y sin achaques de vejez.

El 95 seguía la misma receta de elaboración pero, como ha ocurrido en muchas bodegas de Rioja, la añada, aunque también considerada excelente, superaba a la más mítica 94. Pese al clasicismo en la elaboración, la mayor estructura, carnosidad y firmeza le daban mucha mayor presencia en boca.

La llegada de María Vargas se empieza a notar con la añada 1998 en la que se reducen los tiempos de crianza y se incorpora el roble francés. En la copa, la fruta roja se hizo evidente por primera vez. Dalmau Cebrián la considera una añada de transición, ya que el cambio –refrendado por un afán de limpiar la etiqueta y hacerla más minimalista– es mucho más partente en la cosecha 99.

Para entonces ya se ha establecido un patrón claro de lo que debe ser Dalmau. De una selección de vinos en bodega al fruto del pago Canajas, una de las mejores parcelas de Ygay, situada a unos 450 metros de altitud, con orientación noreste-sudeste que favorece una excelente aireación y más horas de sol, cepas de más de 60 años y un suelo pobre y con mucho canto rodado.

2000 es la primera añada que María trabaja desde el viñedo. ¿Qué es lo que quiere conseguir? “Llevar el esfuerzo del suelo y de las maderas al vino”. Nos dice que tras el enve-

ro se elimina un 50% de racimos, pero que el objetivo no es tanto la concentración como reforzar la personalidad. Desde la cosecha 2004, que saldrá al mercado en octubre próximo, se ha reducido el perímetro del viñedo y sólo se seleccionan las cepas de la parte alta del pago Canajas.

El peso del vino lo lleva la *tempranillo*, acompañada de aproximadamente un 10% de *cabernet sauvignon* que debe aportar más profundidad que protagonismo y en torno al 5% de *graciano*, variedad en la que se busca frescura (de hecho su porcentaje subió en la cálida cosecha 2003) y aromas. *Cabernet* y *graciano* fermentan en tinos de madera, mientras que la *tempranillo* lo hace en acero inoxidable. Durante la fermentación, se practica generosamente el *délestage* (extracción del mosto del depósito y posterior reintroducción para conseguir un buen intercambio con los hollejos). La maloláctica se realiza en barrica. En cuanto al envejecimiento, durante el primer año cada uva se cría por separado y en el segundo se realiza conjuntamente.

Como podrán ver en las notas de cata que figuran a continuación, los 2000 dibujan el perfil real de lo que siempre se quiso que fuera Dalmau: un tinto cubierto, con amplitud y concentración suficiente y sobre todo, la expresión más perfecta y conseguida de lo mejor que se puede encontrar en Ygay. Sobre este libreto, las interpretaciones más sobresalientes vinieron de la excepcional cosecha 2001 (“las uvas más espectaculares que he visto en mi vida”, según María Vargas) y de la 2004, pendiente de hacer su aparición en el mercado. La primera por la especial energía e intensidad con la que era capaz de comunicar en la copa elementos que estaban presentes en otras añadas pero que se expresaban con mayor fuerza, profundidad y amplitud. La segunda por el salto en la definición táctil del vino: una textura de terciopelo en una añada que aún no había completado su ciclo en bodega.

Tienen en común que son cosechas a las que hay que esperar: a la 2001 para que siga creciendo en botella; a la 2004 para que salga al mercado. Mientras tanto, 98 y 2002 ofrecen ya su mejor cara, aunque quien siga dejándose encandilar por la complejidad de un rioja de base clásica disfrutará enormemen-

te de un 94. Y el 95, con vida por delante, sería seguramente la añada para reconciliar a clásicos y modernos.

Notas de cata

Dalmau Reserva 1994

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

40 meses en roble americano

22.983 botellas

13,5% vol.

Rubí teja. Fina reducción, agradable licoridad. Se abre a frutos secos, tabaco rubio, guinda, notas de desván. Boca sedoso, con amplitud, vibrante acidez. Notable y maravilloso clasicismo y con capacidad para mantenerse en el tiempo.

Consumo: para beber ya o realizar un atento seguimiento a su evolución durante los próximos ¿10 años? No creemos que sea una cifra exagerada.

Dalmau Reserva 1995

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

40 meses en roble americano

38.729 botellas

13,5% vol.

Rubí teja. Intenso y con gran expresividad en nariz, fruta en licor, elegantes notas de crianza (vainillas, café, pastelería) y reducción (cuero fino). Evoluciona a notas de chocolate y cacao. Potente, amplio, con viva acidez pero perfectamente integrada y envuelta gracias a una boca más estructurada que 2004 (el tanino aún es perceptible), golosas notas de dátiles y fresco final mentolado. Grande.

Consumo: Tiene mucha vida por delante. Conociendo la historia de la casa, ¿por qué no hablar de 20 años más?

Dalmau Reserva 1996

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

50 meses en roble americano

24.312 botellas

13,5% vol.

Rubí intenso. Nariz expresiva con predominio de notas de fruta en licor, cacao, recuerdos de desván. Mantiene el estilo de los anteriores, pero es una añada con menos concentración; resulta algo más estrecho en boca y la acidez se hace más perceptible.

Consumo: la acidez le podría mantener

durante una década o más, pero es muy probable que no mejore.

Dalmau Reserva 1998

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

24 meses en roble francés nuevo

19.987 botellas

14% vol.

Importante punto de inflexión con la entrada del roble francés. Rubí vivo. Elegantes notas lácticas en nariz que dan mayor sensación de modernidad; por primera vez aparece también la fruta roja. Boca con taninos de mayor volumen y agradable textura, ligera nota de reducción en final y acidez menos perceptible.

Consumo: un tinto del que se disfruta enormemente y con aptitudes para durar, aunque si esperan mucho podrían perder ese delicioso carácter moderno y frutal.

Dalmau Reserva 1999

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

20 meses en roble francés nuevo

22.405 botellas

14% vol.

Se intensifica el color. Cereza borde rubí. Notas aldehídicas que dejan paso a expresiva fruta roja, cacao y mentolados en un bouquet de gran elegancia. Muy lleno y entero en boca, con tanino aún presente y un agradable juego de texturas. Final muy largo con notas lácticas.

Consumo: con bastante futuro por su buena estructura tánica; para tomar durante los próximos 10 años.

Dalmau Reserva 2000

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

18 meses en roble francés nuevo

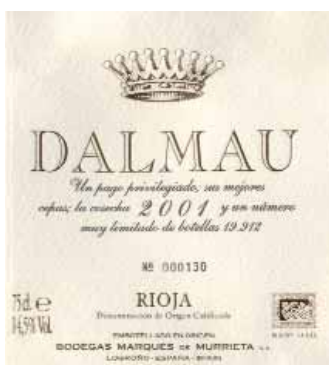
19.987 botellas

14,5% vol.

Cereza muy cubierto. Abundantes notas de cacao, fruta roja con gran viveza y concentración, toque mineral, dátiles, aldehídos. Boca amplio y potente, con tanino presente, pero textura fluida y sedosa. Gran cantidad de fruta madura y torrefactos en final de boca.

Consumo: aunque se puede beber ya, mejorará en la botella; quizás alcance su punto óptimo durante los próximos cinco años.





Las interpretaciones más sobresalientes vinieron de la excepcional cosecha 2001, la 2004, pendiente de salir al mercado, y las más clásicas 94 y 95

Dalmau Reserva 2001

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

19 meses en roble francés nuevo

19.912 botellas

14,5% vol.

Cereza intenso. Gran intensidad y potencia aromática conjugada con fruta de gran pureza, profundidad y relieve, junto con notas de acetonas y cacao. Amplísimo en boca, con profundidad, acidez perfectamente integrada pero que actúa de hilo conductor y prolonga los sabores en un larguísimo final de fruta roja. Un Dalmau elevado al cuadrado.

Consumo: añada obligada para el coleccionista; es uno de los grandes 2001 que deberán figurar en cualquier bodega que se precie. Para tomar hasta 2030 y que cada uno elija el punto de evolución que más le guste.

Dalmau Reserva 2002

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

25 meses en roble francés nuevo

19.690 botellas

14,5% vol.

Cereza algo menos cubierto que el anterior y con ligero borde anaranjado. Aroma con predominio de notas de su crianza (cacao, toffee), elegante, maduro, agradable nota licorosa. Maduro en boca, excelente textura, con presencia más destacada de la madera que en otras añadas y agradable calidez.

Consumo: un Dalmau más maduro para tomar ya y disfrutar durante los próximos cinco años.

Dalmau Reserva 2003

Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

19 meses en roble francés nuevo

19.760 botellas

14,5% vol.

Cereza intenso. Se presenta algo cerrado y con notas de reducción. Se abre a fruta muy madura (pasa), *toffee*, notas aldehídicas, evoluciona a chocolate y dátiles. Boca sabroso, fluido, con textura, cierta nota cálida y a la vez ligera punta ácida. Le vendrá bien algo de botella para ensamblarse.

Consumo: para empezar a tomar dentro de unos tres años, aunque por la madurez de la añada no es probable que sea un Dalmau muy longevo.

Dalmau Reserva 2004

Varietades: Tempranillo, Graciano y Cabernet Sauvignon

21 meses en roble francés nuevo

23.686 botellas

14,5% vol.

Picota muy intenso. Muy juvenil, con mucha fruta roja y notas lácticas en una añada que ofrece gran relieve y profundidad. Boca amplio y voluminoso, fresco, textura aterciopelada y paso sedoso pese a su juventud. Largo final a fruta roja y mentolados.

Consumo: pese a ser la añada más joven que aún no ha salido al mercado, se puede beber gracias a su excelente textura. No obstante, tiene mimbres de gran cosecha y debería ser de las que duran 20 años o más.

Accesorios: ¿útiles o necesarios?

¿Qué parafernalia debe tener un aficionado en casa para servir y consumir correctamente sus vinos favoritos? La verdad es que no hacen falta demasiados artilugios, aunque la oferta disponible se está haciendo cada vez más amplia y atractiva.

La disyuntiva está, por ejemplo, entre tener un buen y eficaz sacacorchos o decidirse por uno de diseño que siga siendo, eso sí, igual de bueno y eficaz.

Un buen punto de partida es establecer un presupuesto sensato para accesorios que, en buena lógica, debería de ser proporcional a la cantidad que uno gaste anualmente en vino. ¿Qué sentido tiene hacerse con unas copas de finísimo y maravilloso cristal y todo un kit a la última si al final apenas descorcha una botella al mes en su casa y encima acaba sirviendo el vino en unas copas mucho más sencillas por miedo a que se rompan “las buenas”?

La cristalería de Bohemia cerrada a cal y canto en la vitrina esperando esa ocasión que nunca llega debería ser patrimonio exclusivo de nuestras abuelas. Hoy, mejor ser prácticos. Empecemos, pues, por lo imprescindible.

Sacacorchos

En la mayoría de los casos (hay que hacer la salvedad de los taponeros de rosca y de los de vidrio, ambos aún con escasa presencia en el mercado español) sigue siendo la herramienta imprescindible para abrir la botella.

Pero, ¿qué tipo elegimos? La opción más común es el sacacorchos llamado “de camarero” y la más práctica su versión de dos tiempos de extracción que permite un mejor control del movimiento. Prácticamente todos, desde los más sencillos a los más elaborados cumplen perfectamente con el objetivo de abrir la botella. Conviene, eso sí, evitar los más endeblados, fijarse en la solidez de los materiales y

comprobar que el husillo se despliega con la tensión justa: sin excesiva rigidez, pero tampoco con demasiada facilidad. Todos incorporan una pequeña navaja para cortar la cápsula, así que uno se ahorra comprar un cortacápsulas. ¿La banda de precios? Desde unos pocos euros hasta los míticos franceses de Laguiole (éstos con su forma característica de navaja que les ha hecho famosos), que pueden superar los 100 €. Todo depende de cuál sea su prioridad: abrir la botella o hacerlo con el máximo *glamour*.

Entre una cosa y otra hay opciones intermedias, prácticas y de diseño. Nuestra favorita es el sacacorchos de mesa original de Screwpull (en la foto). Lo inventó Herbert Allen, un norteamericano que hizo una fortuna creando herramientas para la industria petrolífera y componentes de motores de avión, y acabó loco por el vino. Consta de un soporte en el que se introduce manualmente el husillo. Continuando el giro se extrae el corcho con una pasmosa facilidad. No es demasiado caro. En amazon.com se vende a 14 dólares.

Más aparatoso e impresionable por su tamaño, es el sacacorchos de palanca. Fácil, cómodo y rápido, bastan dos movimientos para extraer fácilmente el corcho de la botella; y otro más para desprenderlo del husillo. A quienes tenemos que abrir un número relativamente importante de botellas nos resulta muy práctico, pero también es mucho más caro. En una marca buena suele superar los 100 €.

Los afortunados que tengan una colección de vinos de cierta vejez deberían hacerse con



Les recomendamos establecer un presupuesto sensato para accesorios que, en buena lógica, debería de ser proporcional a la cantidad que uno gaste anualmente en vino



un sacacorchos de láminas que permite extraer el corcho con delicadeza y sin necesidad de perforarlo.

Copas

El elemento clave. Capaces de realzar e incluso de magnificar el disfrute del vino. La copa básica debe ofrecer una buena estabilidad, tener un tamaño medio, forma abombada que se cierra en la boca o parte superior y cristal preferiblemente fino. Pueden encontrarse copas de calidad que responden a este concepto a partir de cuatro o cinco euros.

La firma austriaca Riedel, pionera en el desarrollo de copas (ver foto) adaptadas a distintos tipos de vinos es capaz de demostrar en una “cata de copas” que un fragante verdejo se torna basto y vegetal servido en un formato inadecuado o que un excelente cabernet es capaz de dejar una desagradable huella de aspereza en el paladar.

Riedel ofrece un tipo de copa prácticamente para cada tipo de vino –incluidos lujosas propuestas artesanales hechas a mano–, pero también fabrica algunos modelos versátiles como el “magnum” de su línea “ouverture”, una de las más económicas en el entorno de 10 € la copa. Hace unos años absorbió a su competidor Spiegelau, que se movía en una línea de precios algo inferior. Otros fabricantes fiables son Mikasa, Schott-Zwiesel, Stolzle-Oberglas o Saint-Gobain.

En los últimos años, la investigación ha ido en la línea de reducir las roturas (Arc International presentó en Vinexpo Hong Kong “kwarx”, un nuevo material prácticamente irrompible que está presente ya en una línea de copas de Mikasa) y de realzar aún más la degustación, especialmente en fase aromática.

Eisch ha creado la “copa que respira”, fabricada a partir de una combinación de cristales libres de plomo más un tratamiento posterior que ejerce un misterioso efecto “decantación”. El resultado es que, nada más servirlos, los vinos se muestran más abiertos que en cualquier otra copa e incluso llegan a ofrecer una sensación tánica más pulida. Por muy increíble que pueda parecer, numerosos críticos especializados han reconocido la evidencia de este efecto. Y el precio no es tan descabellado: 12 libras en amazon.com.

Que sepamos no disponibles en España, pero tremendamente personales, son las copas creadas por el antiguo restaurador norteamericano Peter Rigas, con una incisión casi anatómica en el borde que permite “introducir perfectamente la nariz” y tener supuestamente una experiencia total. Las copas se elaboran meticulosa y artesanalmente y se venden en una web propia por algo más de 50 dólares.

Algo menos, unos 20 dólares, y también de venta en Estados Unidos a través de una web propia, cuesta la copa creada por el aficionado Mark Phillips que ya se ha ganado algún entusiasta artículo de críticos de vinos de su país. El objetivo en este caso era crear un único modelo para todos los vinos con la forma más aceptada habitualmente por los catadores, fabricada artesanalmente y combinando una ligereza extrema (dice su autor que es la más ligera del mundo) con una resistencia más que aceptable que permite entre otras cosas lavarla sin problemas en el lavavajillas.

Hasta que podamos probar estas nuevas propuestas, le recomendamos que para empezar se haga con un juego de aproximadamente una docena de copas versátiles de entre 5 y 20 € la unidad en función de los posibles de su presupuesto. Y que si tienen un vino especialmente favorito que consumen con bastante frecuencia compren una copa específica para él. Y no se dejen atrapar por los tópicos. Un espumoso se disfruta perfectamente en una copa tipo “burdeos” siempre que mantenga la temperatura justa. Nosotros, sin ir más lejos, no utilizamos copas específicas para ellos cuando realizamos nuestras catas para *La Guía TodoVino*.

Temperatura

La última variable imprescindible para servir un vino en condiciones es hacerlo a la temperatura adecuada. Y en la mayor parte de los casos el problema es enfriar. Para ello se puede emplear una nevera (si vamos apurados de tiempo incluso el congelador), aunque el mejor método es utilizar durante el tiempo necesario la cubitera bien provista de agua y hielo.

¿Y el termómetro? Nos dirá desde luego la temperatura exacta a la que está el vino para

La copa básica debe ofrecer una buena estabilidad, tener un tamaño medio, forma abombada que se cierra en la boca y cristal preferiblemente fino

que podamos corregirla, aunque unas manos expertas podrán hacerse a la idea con sólo palpar la botella. La última moda son unos termómetros-brazaletes que se ajustan a la botella y permiten conocer la temperatura a la que está el vino sin necesidad de servirlo.

Otros sistemas para enfriar y conservar la temperatura son las bolsas y fundas térmicas que se introducen en el congelador y se colocan alrededor de la botella. Son prácticas, aunque tapan la etiqueta, por lo que no tienen cabida en una mesa formal. También existen distintos tipos y en diferentes tamaños para poder transportar el vino sin alterar la temperatura. Pero la funda más “chic” de todas, sin duda, es la de tipo neopreno que se ajusta a la botella como una segunda piel. Más por moderna que por necesaria...

Artulugios útiles o simplemente “bonitos”

Cortacápsulas. Con un simple giro de muñeca, su afilada cuchilla dejará el corcho visible en un abrir y cerrar de ojos. Para la mayoría de los mortales no habituados a descorchar unas docenas de botellas al día, mucho más rápido y cómodo que si intentarían retirar la cápsula con la mano (demasiado informal), un cuchillo o la navajita de su sacacorchos. Aunque técnicamente no es imprescindible, no cabe duda de que encaja muy bien en el ceremonial de servicio del vino.

Drop-stop y aros recogegotas. Hay que ser muy hábil sirviendo y tener un excelente giro de muñeca para que no se le caigan nunca gotitas sobre la mesa o el mantel. Teniendo en cuenta que algunos tintos tienen una potencia colorante digna de retar a las mejores marcas de detergentes, estos utensilios resultan muy prácticos. El *drop-stop* está formado por dos finas láminas circulares de un material muy flexible que se enrolla e introduce en el cuello de la botella no dejando que caiga la temida gota. Los recogegotas en cambio se ajustan bajo el gollete y actúan como un escudo para que el vino no se derrame más allá.

Tapones, bomba de vacío y gas. La solución para el vino sobrante. Se trata de una pequeña bomba que permite extraer el oxígeno de la botella y que viene acompañada de distintos tapones. Tiene sus defensores y

detractores, pero funciona con cierta efectividad tal y como pudimos constatar en una cata en la que medimos la evolución de varios vinos a lo largo de un par de semanas.

Lo más preciso y fiable fuera del ámbito profesional es el “Vinus Sommelier”, un soporte en el que se coloca la botella, extrae el oxígeno, rellena el vacío con gas argón e incluso permite regular la temperatura del vino. Una tecnología bastante más sofisticada por la que tendrán que pagar algo más de 300 €. El precio, desde luego, sólo lo hace aconsejable para bebedores de diario a los que realmente les resulta irritante la pérdida de matices que se produce en algunos vinos de un día para otro.

Decantadores. La herramienta por excelencia para la oxigenación del vino y, en menor medida para separar los sedimentos en el servicio. Como todo, tiene sus detractores e incluso competidores en las “copas que respiran” y algún que otro artilugio como la “llave del vino” que acelera el desarrollo de un vino en la copa. Obviamente, no es imprescindible. Se puede sustituir por una apertura temprana de la botella, pero la ceremonia de la decantación propiamente dicha sigue ejerciendo cierta fascinación, sobre todo si se emplean algunos decantadores de diseño más fascinante si cabe. Estética aparte, resulta bastante útil para algunos de los vinos concentrados que se llevan hoy en día.

Espumosos. Si algo intimida a los recién llegados al mundo del vino –y a bastantes que están dentro– es abrir una botella de espumoso. La explicación es tan sencilla como que la presión del carbono ha jugado alguna mala pasada a casi todos. Por ello, los espumosos tienen un buen número de accesorios extra: sacacorchos y tapones específicos, tenazas...

No son imprescindibles, como tampoco lo son los alcoholímetros digitales que le permiten a uno hacerse un auto-chequeo nada más salir del restaurante, pero qué duda cabe de que a muchos aficionados les resultarán especialmente útiles.

¿Quién puede resistir la tentación de tener una pequeña colección de artilugios que realcen el disfrute del vino y le identifiquen frente a sus amigos como un pequeño experto?



Gramona

o el arte de hacerse esperar

Esta firma familiar de Sant Sadurní d'Anoia puede presumir de tener el récord de crianza en una marca comercial de cava: Celler Batlle. Pero de poco servirían ¡ochos años de vejez! si el resultado no fuera tan estimulante como pudimos comprobar en una cata de añadas más y menos recientes celebrada hace unos días en Madrid.



Los mejores cavas de Gramona desarrollan los atributos característicos de un envejecimiento prolongado y de calidad

Lo concurrido de la sesión celebrada en el hotel Villa Real en horario de partido de España en la Eurocopa fue un buen indicativo del interés que genera esta casa entre sumilleres, críticos y expertos. Y dejó claras dos cosas: que los cavas de Gramona pueden esgrimir el arma del envejecimiento y que la firma tiene una historia que contar.

Los primos Jaume, autor de los vinos, y Xavier, gestor, expusieron la filosofía y las líneas de trabajo de esta bodega que además de espumosos elabora vinos tranquilos con D.O. Penedès. Ambos representan la quinta generación de un negocio fundado en 1921 por Bartomeu Gramona y Pilar Batlle.

Les mueve la obsesión de que sus mejores cavas desarrollen los atributos característicos de un envejecimiento no sólo prolongado sino de calidad. Y que se mantengan vivos y coleando el mayor tiempo posible, un logro que tradicionalmente ha sido exclusivo del champagne.

El Consejo Regulador del Cava establece para sus espumosos un tiempo mínimo de crianza de nueve meses entre las fases del tiraje (adición de levaduras para la segunda fermentación en botella) y el degüelle (extracción y eliminación de las lías o restos de levaduras que pone fin a la crianza). Un cava etiquetado como “reserva” debe alcanzar los 15 meses y para un “gran reserva” se exige un mínimo de 30. Pero Gramona III Llustros va mucho más allá de la obligatoriedad y llega a los cinco años; y Celler Batlle a los ocho.

En Champagne, el mínimo establecido es de 15 meses para el grueso de los vinos de la zona y de tres años en el caso de los champagnes de añada o *millésime* aunque las grandes casas son capaces de prolongar este período hasta los 10 años. Para que se hagan una idea, la cosecha de Dom Pérignon que acaba de salir al mercado es 2000, la misma que preparan en Gramona de su Celler Batlle.

¿Cómo consigue Gramona alcanzar cotas comparables a las del champagne a pesar de carecer de la marcada acidez de esta septentrional zona francesa?

El cava según Gramona

Pocas veces en una cata de espumosos españoles oímos hablar de las diferencias entre realizar la crianza con tapón de corcho o de corona, de una meditada elección de variedades o de estudios científicos que están en la base de alguna decisión importante de trabajo.

Los propietarios de la firma defendieron una política de calidad desde el origen con un concienzudo trabajo de viñedo, mesa de selección para las uvas blancas y una adecuada elección de levaduras en la fermentación. ¿Pero es esto suficiente para conseguir “la evolución del alma del vino en lucha con la evolución oxidativa” de la que habló Xavier Gramona?

Probablemente, no. En los cavas *top*, como III Lustrós y en especial Celler Battle, la crianza con las lías se realiza siempre con tapón de corcho, siguiendo los estudios realizados a finales de los ochenta en la Universidad de Dijon según los cuales a partir de tres años de crianza, se produce una oxidación mayor en los vinos que utilizan el tapón de corona (similar a una chapa).

Por otro lado, la experiencia de que los cavas elaborados con *xarel.lo* resistían mejor el paso del tiempo fue corroborada en cierto modo por un estudio encargado por Fivin (Fundación para la Investigación del Vino) a la Universidad de Montpellier en el que se descubrió que ésta es la variedad blanca con mayor contenido de resveratrol y, por tanto, con sus consiguientes propiedades antioxidantes. De ahí que la *xarel.lo*, con un complemento de *macabeo* que suele oscilar en torno al 30%, sea la base de los mejores cavas de Gramona; una receta, por otro lado, que es el auténtico sello de la casa. Si exceptuamos los monovarietales de *chardonnay*, es raro encontrar un elaborador que de tanto peso a una uva en el ensamblaje de los vinos.

Una transformación llamada autólisis

La fase más compleja del proceso de elaboración de un espumoso se inicia con el tiraje

o introducción de levaduras para que se produzca una segunda fermentación dentro de la botella. Realmente, podríamos preguntarnos, ¿de qué sirve prolongar el tiempo de contacto con las lías además de para vanagloriarse de ir más lejos que los demás?

Ésta, desde luego, sería una pregunta para Jaume Gramona, que además de firmar las etiquetas de la casa, es profesor de vinos espumosos en la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona y un investigador incansable.

Lo que a menudo se llama el “milagro” de la segunda fermentación en botella, Jaume lo ve como una complicada sucesión de reacciones químicas cuyos protagonistas se llaman manoproteínas, péptidos, glucanos, quitinas, taumatinas y nucleótidos. Un enfoque menos romántico pero muy efectivo para entender el proceso de degradación que sufren las levaduras y cómo la rotura de sus paredes celulares deja libre toda una serie de nuevos elementos que enriquecerán y transformarán el vino. Es el proceso conocido como autólisis. “Con las largas crianzas –insistió Jaume– buscamos el desarrollo de aromas terciarios que aportan complejidad y la integración del carbónico. La autólisis es la vía para conseguir equilibrio, finura y complejidad”.

La importancia de la fecha del degüelle

Uno de los grandes alicientes de la cata, además de probar diferentes añadas de las mejores etiquetas de Gramona, fue la posibilidad de experimentar distintos tiempos de crianza con las lías y en la botella.

El degüelle es un momento decisivo en la vida de cualquier espumoso. Con la extracción de las lías o restos de levaduras se pierde la protección antioxidativa que éstas ejercen sobre el vino. El símil del cordón umbilical (las levaduras son las “madres” del vino) es tan efectivo como clarificador. “Mientras hay levaduras hay vida”, dijo Xavier Gramona. Sin ellas, el vino cambia de estadio y el proceso de reducción-oxidación se acelera. Por eso, la inclusión de la fecha de degüelle en la etiqueta es un excelente dato para que un consumidor se haga una idea del estadio de frescura o evolución en botella de un espumoso.





“Con las largas crianzas –insistió Jaume Gramona– buscamos el desarrollo de aromas terciarios que aportan complejidad y la integración del carbónico”.

Por eso, probablemente, el cava más meritorio de la cata fue un Celler Batlle 1993, degollado en febrero de 2000 y recuperado del mercado con ocho años de botella. La diferencia frente a los demás era la presencia de notas reductivas y de cierta vejez que no aparecieron en el resto, ni siquiera en una reliquia de 1988 degollada unos días antes de la cata y que aun sin la complejidad y cremosidad de otras añadas más recientes y arrolladoras, aguantaba sus 20 años con pasmosa dignidad.

Nos sucedió también que en las añadas de cierta vejez y degüelle reciente (este último 88 y un 96 degollado en marzo de este mismo año) la acidez parecía algo menos integrada.

Pero, sin duda, la sensación de la tarde fue el trío de Celler Batlle de las cosechas 1998, 1999 y 2000, todos con una línea impecable (ver notas de cata más abajo) y curiosamente con mayor volumen y cremosidad cuanto menos reciente era el degüelle. Frente al 2000 degollado en febrero de este año, con el 99 degollado en febrero de 2007 y aún más el 98 degollado en febrero de 2006 ocurría que la amplitud y el equilibrio eran tales, que nos hacían pensar más en un gran vino blanco que en un espumoso.

Ahora sabemos que un cava de larga crianza y minucioso cuidado en la elaboración está en su plenitud dos años después del degüelle. Dos años fue también la recomendación de consumo que dio Jaume Gramona respondiendo a uno de los asistentes. En Champagne esa barrera se supera de largo y con cierta facilidad y es una de las razones por las que las grandes marcas de esta zona son objeto de deseo de los coleccionistas. Pero entre los dos años “perfectos” del Celler Batlle 98 y los quizás algo excesivos ocho del 93, queda un espacio que arañar al tiempo y sobre el que futuras catas podrían aportar nuevos datos.

Notas de cata

Los Celler Batlle se cataron en copas de vino y no específicas de espumoso. Nosotros lo hacemos habitualmente con todos los espumosos que probamos para *La Guía TodoVino* y no es descabellado en absoluto. Se trata simplemente de dar prioridad a la gama aromática y gustativa frente a la visual del rosario de burbujas y la corona, que nosotros solemos con-

siderar elementos secundarios. También es cierto que no es necesario para espumosos sencillos y frescos, mientras que permite apreciar mejor a aquellos con mayor complejidad y riqueza de matices.

Los cavas se han detallado por orden de cata. En todos los casos se indica la tipología en función de su contenido en azúcares, variedades y la fecha de degüelle. Recuerden que estamos hablando de dos de las marcas más reputadas de los espumosos españoles. El Celler Batlle se comercializa por encima de los 40 € y el III Lustrós en torno a los 22 €.

Gramona III Lustrós 2002

Pajizo matiz verdoso. Fina crianza, nota cremosa, piel de manzana, cítricos, elegante y fresco. Boca con cremosa burbuja bien integrada, buena acidez, elegante final tostado a frutos secos (avellana) y cítricos. Muy largo.

- *Brut nature.*
- *Xarel.lo y Macabeo.*
- *Degollado en marzo de 2008*

Gramona III Lustrós 2001

Amarillo verdoso. Fruta escarchada, pastelería, pan tostado. Algo más lleno que el anterior en boca, agradable sensación de amplitud, burbuja integrada, agradable nota final amargosa (pomelo).

- *Brut nature.*
- *Xarel.lo y Macabeo.*
- *Degollado en octubre de 2007*

Gramona Celler Batlle 2000

Pajizo verdoso. Complejo, ligero recuerdo de hidrocarburo, fruta escarchada. Muy amplio y con peso en boca, serio, aromático y largo final con buena definición de fruta e intensas notas tostadas.

- *Brut.*
- *Xarel.lo y Macabeo.*
- *Degollado en febrero de 2008*

Gramona Celler Batlle 1999

Amarillo alimonado muy luminoso. Agradable nota láctica y a mantequilla, *toffee*, muy fino y elegante. Tremendamente cremoso en boca, con gran integración de burbuja. Insistente final. Más cerca de un gran vino blanco que de un espumoso.

- *Brut.*
- *Xarel.lo y Macabeo.*
- *Degollado en febrero de 2006*

Gramona Celler Batlle 1998

Amarillo dorado. Similar en nariz al anterior, con notas de *toffee* y caramelo. Boca algo más tostado y cremoso, notas de praliné, muy estructurado, amplio y larguísimo final comparable a un gran *blanc de blancs* de la Champagne.

- Brut.
- Xarel.lo y Macabeo.
- Degollado en febrero de 2006

Gramona 1996

Dorado. Quizás con algo menos de elegancia en nariz que los anteriores, frutos secos (avellana), notas tostadas. Boca con notas almibaradas y ligeras puntas ácidas por integrarse. Por su reciente degüelle, le vendría bien algo de botella.

- Brut nature.
- Xarel.lo y Macabeo.
- Degollado en marzo de 2008

Gramona Celler Batlle 1993

Dorado intenso pero no excesivo para ser un 93. Fina reducción (desván, almendra, tostados). Boca muy seco, con algo menos de cremosidad que la anterior serie de Celler Batlle, pero la acidez le mantiene perfectamente.

- Brut.
- Xarel.lo y Macabeo.
- Degollado en febrero de 2006

Gramona 1988

Dorado intenso. Notas tostadas y lácticas. Boca también con algo menos de cremosidad, seco y al igual que el 96 de degüelle reciente, con ciertas puntas ácidas por integrar. No obstante, parece increíble que un cava de 20 años pueda aguantar el tipo como éste.

- Brut nature.
- Xarel.lo y Macabeo.
- Degollado en mayo de 2008



www.euroseleccio.com - www.winecopa.com

www.riedel.com - T 938 904 353

Novedades y nuevas añadas

Dicen que a la vuelta de vacaciones habrá que apretarse el bolsillo de verdad. Por eso hemos dado prioridad en la selección de este mes a tintos que ofrecen una relación calidad-precio especialmente buena. Y esto es sinónimo en muchos casos de salirse del sota, caballo y rey habitual para buscar en otras zonas. Así que prepárense para explorar los viñedos de Albacete, Murcia, Valencia, Alicante y Aragón. También hemos seleccionado un par de riojas y riberas para los que no puedan vivir sin sus zonas favoritas y varios priorats que no se pasan en precio. Más alguna propuesta exótica de Baleares de ésas que tanto nos gustan y, la verdad sea dicha, no resulta tan barata. Los vinos figuran por orden alfabético

Armantes Selección Especial 2007

Tinto, D.O. Calatayud

Bodegas San Gregorio

5,00 €   

60% Garnacha, 22% Tempranillo,
6% Cabernet Sauvignon,
6% Merlot, 6% Syrah
5 meses y medio en roble francés
(60%) y americano (40%)
14,5% vol.

Una combinación multivarietal con base de *garnacha* que funciona perfectamente para crear un tinto muy primario y auténtico, que se desmarca de una extracción excesiva y da prioridad a la fruta y a las sensaciones florales. Calatayud es una fuente de tintos sabrosos de excelente relación calidad-precio y una

opción que hay que tener en cuenta para seguir bebiendo bien en tiempos de vacas flacas. Picota violáceo. Primario en nariz, aromas de fruta silvestre, florales y toque vegetal agradable. Sabroso, frutoso, con frescura, noble tanicidad, recuerdo floral y final ligeramente mentolado.

Beronia Selección 198 Barricas Reserva 2001

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Beronia

20,00 €  

87% Tempranillo, 7% Mazuelo,
6% Graciano
24 meses en roble francés
y americano
14% vol.

La bodega riojana de González Byass lanza una etiqueta especialmente seleccionada que gustará a los amantes de los tintos clásicos, con fina reducción en nariz, una boca suave y pulida y la acidez característica de estos vinos que a menudo se pierde en los riojas modernos. Muy agradable de beber y con el encaje

de bolillos que permite una producción limitada de 50.000 botellas. Granate rubí borde teja. Complejo en nariz, aromas de noble reducción (cuero), fruta escarchada, orejones, tabaco y sensaciones de monte bajo. Vivo, sabroso, pulido, suave, equilibrado, paso cremoso y láctico. Final fresco.

Borsao Selección 2007

Tinto, D.O. Campo de Borja

Bodegas Borsao

3,50 € 

70% Garnacha, 20% Syrah,
10% Tempranillo
14% vol.

Otra etiqueta para no bajar el nivel en tiempos de crisis, además de una perfecta opción de tinto para consumir bien frío (entre 13 y 15 grados) mientras duren los ecos del verano. Gratificante vino joven, muy efectivo y sin pretensiones; con mucha fruta y cero de astringencia. Ayuda a entender por qué los

compradores internacionales han encontrado un filón en Campo de Borja. 400.000 botellas. Cereza violáceo. Aromas de fruta fresca madura (mora, cereza), hollejo tostado y nota floral (violeta). Sabroso, fresco, muy frutal y equilibrado, tanino maduro, fresca acidez y agradable amargor final.

Hoya de Cadenas Bobal Viñas Viejas 2006

Tinto, D.O. Utiel-Requena

Bodegas Gandía

8,00 €  

85% Bobal,
15% Cabernet Sauvignon
9 meses en roble francés
13% vol.

De la finca del mismo nombre, situada a 800 metros de altitud, este tinto se elabora con cepas de la variedad autóctona de más de 35 años y rendimientos inferiores a dos kilos, con el refuerzo de una *cabernet* que aporta algo de estructura. Se elabora desde la cosecha 2004. El

vino destaca por su agradable carácter mediterráneo. Cereza granate bien cubierto. Aromas balsámicos, fruta roja, maderas aromáticas y fondo ahumado. Boca aromático, sabroso, fresco, cuerpo medio, fluido, paso láctico y final con nota vegetal fresca.

Los vinos para comprar, beber y guardar

La Vega de Adaras 2005

Tinto, D.O. Almansa

Bodegas Almanseñas

17,45 € 

Se elabora en una de las nuevas bodegas que se han creado en esta pequeña denominación de Albacete. Almansa cuenta con un patrimonio nada despreciable de viñas viejas de *garnacha tintorera*, una de las pocas variedades por cierto cuyo mosto no es incoloro. Un tinto bien elaborado para adentrarse en el conocimiento de esta uva al que sólo se le puede

reprochar en este momento una presencia algo destacada de madera en boca. Muy correcto y con sólo 14.000 botellas. Picota intenso. Buena intensidad, aromas de fruta roja en confitura, ahumados, especias dulces (canela), retama, lácticos (vaquería). Sabroso, frutal, fluido, paso balsámico, buena textura y final marcado por su crianza.

70% Garnacha Tintorera,
30% Monastrell
14 meses en roble francés
14,5% vol.

Martínez Bermell Merlot 2007

Tinto, D.O. Utiel Requena

Vera de Estenas

9,00 €  

Del primer viñedo de *merlot* que se plantó en Valencia allá por 1981, en suelos calcáreos, zona de clima continental y a una altitud de 730 metros que se beneficia de importantes saltos térmicos día-noche durante la maduración. El vino, curiosamente, fermenta en barrica. Quizás éstas sean algunas de las claves de su

gran frescura y viveza frutal. Se saca lo mejor de una *merlot* juvenil sin complicarse la vida. Sólo 9.000 botellas disponibles. Picota con tonos violáceos. Aromas florales (violeta), fruta roja en sazón, tostados, chocolate, *toffee*. Boca fresco, ligero, frutal, equilibrado, vivaz, aromático y agradable final a fruta roja.

100% Merlot
2 meses en roble nuevo francés
13% vol.

Ónix Evolució 2006

Tinto, D.O. Priorat

Vinícola del Priorat

15,00 € 

Ejemplo de Priorat asequible con carácter de zona y buena autenticidad. La bodega que lo elabora es fruto de la unión de las cooperativas locales de Gratallops, Lloar, Vilella Alta y Vilella Baixa, lo que les da el control sobre algo más de 250 hectáreas de viñedo en la zona. Dentro de la gama Ónix, que incluye varios tintos con distintos tiempos de crianza


y composición varietal, éste es el de mejor relación calidad-precio aunque, como todo en el Priorat, resulte escaso: sólo 15.000 botellas. Negro apicotado. Nota mineral, farmacia, fruta negra, mina de lápiz, fondo terroso. Maduro, sabroso, bien constituido, equilibrado, tanino pulido, final algo cálido pero con carácter de la zona (piñones, nota terrosa).

50% Garnacha, 50% Cariñena
12 meses en roble francés
14,5% vol.

Pago de Cirsus Selección de la Familia 2004

Tinto, D.O. Navarra

Bodegas Iñaki Núñez

20,00 € 

Una de las etiquetas más destacadas de este nuevo proyecto navarro situado a escasos kilómetros de Tudela y que incorpora un hotel-castillo. Más seco y estructurado que otros tintos de la casa, haciendo gala de una cierta madurez y con atractivo componente

balsámico. Picota amoratado. Fino en nariz. Aromas a fruta negra y roja en confitura (ciruela, frambuesa), chimenea, retama, monte bajo, mineral. Boca sabroso, amable, envolvente, cremoso. Fresco, con agradables balsámicos y final licoroso.

Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon
14 meses en roble nuevo francés
14% vol.

9,00 €



70% Monastrell, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 10% Merlot
20 meses en roble francés
13,5% vol.

Pozuelo Reserva 2004

Tinto. D.O. Yecla

Bodegas Castaño

La familia Castaño ha sido durante muchos años impulsora en solitario de los vinos de calidad en Yecla. Se han convertido en adalides de la *monastrell* y en grandes especialistas en la elaboración de tintos de excelente relación calidad-precio. Como éste que se disfruta de principio a fin y, además, es tremen-

damente respetuoso con el bolsillo. ¿A qué están esperando para probar un buen tinto de Yecla? Picota granate de buena capa. Aroma a fruta roja y negra en confitura (ciruela), retama, monte bajo. Boca equilibrado, aromático, sabroso, frutal, paso láctico y balsámico, sedoso y amable.

21,00 €



Garnacha, Cariñena y Syrah
9 meses en roble francés
14,5% vol.

Salmos 2006

Tinto, D.O.Q. Priorat

Torres Priorat

Torres ha entrado en el Priorat por la puerta grande y el año pasado montó un sonoro lanzamiento mundial de este tinto que ahora está acompañado de una marca de perfil y precio superior llamada Perpetual. La segunda añada de Salmos roza prácticamente las 100.000 botellas, una cifra poco habitual en esta zona de viñedos tortuosos. Nos parece muy vivo, fresco y de muy buena elaboración

dentro de un estilo que escapa algo de la licoriedad de la zona, pero que también le hará más accesible a muchos más paladares. Picota granate muy vivo. Nota mineral, fruta roja y negra en confitura, sensaciones frescas, fondo mentolado y de frutos secos (avellana). Sabroso, con sensaciones de fruta roja madura, equilibrado, notas de farmacia, muy buena acidez y final maduro.

9,00 €



90% Tempranillo, 10% Merlot
12 meses en roble francés
y americano
14% vol.

Semele 2006

Tinto, D.O. Ribera del Duero

Montebaco

Este tinto suele estar en la lista de nuestros favoritos de relación calidad-precio, pero en esta añada 2006 hay que decir que incluso supera el listón al que nos tiene acostumbrados. El que es probablemente el mejor Semele hasta la fecha ofrece una excelente madurez y golosidad y tiene el tanino suficiente para aguantar. Hay 120.000

botellas para entrar en el otoño con buen pie y sin prescindir de una de las zonas de lujo del vino español. Cereza granate bien cubierto. Aromas de fruta en sazón, retama, regaliz rojo, chocolate, hierbas aromáticas. Sabroso, fresco, equilibrado, seco, fluido, con noble tannicidad y agradable licoriedad (uva pasa).

5,00 €



100% Syrah
2 meses en roble francés
14% vol.

Solo 08 Syrah 2007

Tinto, D.O. Campo de Borja

Bodegas Aragonesas

Un extraño y quizás confuso concepto de vino que, sin embargo, se resuelve dentro de la botella con un trago de lo más agradable y a un buen precio. Una marca creada para embotellar cada año la variedad que mejor se haya dado en la bodega. Lo de que le nombre sea '08 y la cosecha 2007 seguro que va a liar a más de uno. Además

de ser un tinto sabroso y gratificante, es una perfecta muestra de las excelencias que se consiguen con la *syrah* en Campo de Borja. 75.000 botellas. Negro violáceo. Fruta en confitura, vegetal fresco, retama y hierbabuena. Carácter balsámico. Aromático, sabroso, equilibrado, fresco y balsámico. Ligero y con toque floral.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Tobía Selección 2005

Tinto, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Tobía

11,00 €



Dentro del buen nivel general de las etiquetas de Bodegas Tobía que nos han llegado este año para catar, queremos destacar este tinto de corte moderno que ofrece una relación calidad-precio imbatible. Todo está bien y en su sitio: mucha fruta protagonista, madera que no molesta en absoluto y fresca acidez bien integrada. Hay 198.000 botellas para

disfrutar de este perfecto juego de equilibrios. Picota intenso. Fruta roja y negra en confitura, maderas finas, regaliz, aceituna negra, notas mentoladas. Con cierta complejidad. Sabroso, amplio, fresco en la entrada, equilibrado, bien constituido, paso de boca mentolado, buena acidez perfectamente integrada.

85% Tempranillo, 15% Garnacha
12 meses en roble francés
y americano
13% vol.

Torrent Negre 2004

Tinto, D.O. Pla i Llevant

Vins Miquel Gelabert

17,00 €



Tiene la sutileza que tanto nos gusta de algunos vinos de las islas. De entrada, ningún complejo para hacer un vino que no sea concentrado ni cubierto de color. Y luego una mayor insistencia en la profundidad y en el carácter aromático, capaces de llenar la boca por sí solos sin necesidad de recurrir a la extracción. Por últi-

mo, la personalidad del paisaje mediterráneo. Sólo 5.260 botellas. Guinda granate. Aromas balsámicos, fruta en licor, especias (vainilla), lácticos y gratas maderas. Envoltente, aromático, fluido, fresco, equilibrado, elegante, paso láctico y balsámico. Final con gratas sensaciones y predominio de fruta sazónada.

Syrah, Cabernet Sauvignon
13 meses en roble francés,
americano y del Cáucaso
14% vol.

Más blancos con una pizca de complejidad

Acabamos la selección de blancos que hemos realizado en los últimos meses (aunque, por supuesto, seguiremos destacando marcas a lo largo de todo el año) con un popurrí en el que encontrarán un poco de todo, pero con mayoría de etiquetas que aportan una complejidad extra, ya sea por la variedad empleada, la selección en viña, el trabajo con las lías o el aporte de la madera. Desde Cataluña a Galicia pasando por La Mancha, Rioja y Rueda, estamos seguros que habrá propuestas que se adapten a sus gustos o que, al menos, sirvan para despertarles la curiosidad. Además les proponemos dos opciones de dulces: un fresco moscatel de Alicante y una malvasía de La Palma de personalidad arrolladora. Todos figuran por orden alfabético

Augustus Chardonnay 2007

Blanco, D.O. Penedès

Cellers Augustus Forum

17,00 €



Una marca clásica de los chardonnays españoles. El origen en este caso es Penedès, una de las zonas de aclimatación tradicional de uvas foráneas dentro del viñedo español. Especialmente destacado en esta añada, con una presencia moderada de la madera que da más relieve a la fruta. Demuestra además una buena capacidad para evolucionar en botella

y ganar complejidad. Se han elaborado algo menos de 35.600 botellas. Amarillo alimonado matiz verdoso. Intenso en nariz, aromas de fruta carnosa de hueso, sutil madera, pipa de girasol. Con volumen, sabroso, amplio, cremoso, paso sedoso, buena textura, graso y glicérico. Final varietal con toque ahumado.

100% Chardonnay
4 meses y medio en roble francés
Nevers de 300 l.
13% vol.

Favorito Descubrimiento Compra recomendada

Novedad Buena relación calidad-precio Mágnum Disponibilidad limitada.

Precios aproximados de venta al público

10,50 €



100% Albariño
13% vol.

Don Pedro de Soutomaior 2007

Blanco, D.O. Rías Baixas

Adegas Galegas

Es el vino que mejor representa la filosofía y el buen hacer de esta bodega y el que alcanza unas cifras de producción más elevadas. Tiene mérito, teniendo en cuenta las dificultades de la cosecha 2007 en Galicia, firmar 250.000 botellas de un albariño fresco y sabroso, con excelente tipicidad y fidelidad a la zona y a la

variedad. Para comprar sin equivocarse. Amarillo alimonado. Franco y fino, fresco e intenso aroma fruta blanca (pera) y de hueso, hierbas aromáticas (hinojo). Boca sabroso, amable, graso y untuoso, muy buena acidez. Largo final varietal.

8,00 €



100% Moscatel de Alejandría
15% vol.

Enrique Mendoza Moscatel 2007

Blanco Dulce, D.O. Alicante

Bodegas E. Mendoza

Gran frescura y expresión de la variedad en este moscatel con gran definición varietal que la familia Mendoza borda en casi todas sus añadas. Ideal para consumir muy fresco Uno de los vinos tradicionales del Mediterráneo que

hay que conocer. Pajizo pálido verdoso. Aroma limpio y fresco, cítricos, auvado, hierbas finas, mentolados. Sabroso, con excelente equilibrio, aromático, fresco, meloso, agradable y con buena persistencia.

14,00 €



95% Macabeo, 5% Xarel.lo
5 meses en roble francés nuevo
13,5% vol.

Finca Els Camps Macabeu 2006

Blanco, D.O. Penedés

Jané Ventura

Un vino que viene a sumarse al plantel de exploradores del viñedo blanco español con el objetivo claro de ofrecer un carácter más marcado del terruño y las variedades. En esta añada Gerard Jané ha dibujado un blanco mediterráneo, complejo y con capacidad para crecer en la bodega. Hay 6.000 oportunidades

para conocer este blanco personal y bien elaborado. Pajizo pálido verdoso. Fresco y complejo, notas de frutos secos, hierbas aromáticas, toque de hidrocarburo, fruta blanca madura y cítricos. Boca aromático, sabroso, fresco, paso cítrico y frutal, con tostado y ahumado. Buena persistencia.

10,00 €



100% Viognier
Fermentado y criado en barrica
nueva de roble francés
13,5% vol.

Finca Los Nevados Viognier 2007

Blanco, V.T. Castilla

Finca Los Nevados

Con el asesoramiento enológico de Pepe Hidalgo y Ana María Onzain, un equipo con particular experiencia en la elaboración de blancos (ahí está Guitián), Finca Los Nevados nos sorprende con un viognier que refleja bien el carácter de esta variedad difícil y originaria del Ródano que empieza a llamar la atención de algunos elaboradores españoles.

Conseguido perfil mediterráneo, con cierta calidez pero dentro de un conjunto bien definido y expresivo. Dorado verdoso. Aromas tostados, heno, fruta de hueso (melocotón), almíbar, muy limpio. Boca sabroso, seco, con volumen, justa acidez, paso glicérico, madera muy bien integrada, final con ligera nota tostada, fruta de hueso y membrillo.

12,50 €



100% Godello
8 meses en depósito con sus lías
13% vol.

Guitián sobre Lías 2007

Blanco, D.O. Valdeorras

Bodegas A Tapada

Es, a menudo, el favorito de nuestros "guitiánes". La marca que lideró la calidad en Valdeorras y llamó la atención sobre la variedad *godello* consigue gran carácter y complejidad en esta versión criada en depósito con sus lías. Más personalidad y expresión varietal que en su blanco joven habitual a un pre-

cio que sigue siendo muy asequible teniendo en cuenta su calidad. Pajizo verdoso. Limpio, fresco, fruta blanca madura, hierbas aromáticas, con finura. Sabroso, con volumen, equilibrado, fresco, paso de boca glicérico, final largo a fruta madura y heno y agradable nota salina.

Los vinos para comprar, beber y guardar

Luis Alegre Fermentado en Barrica 2006

Blanco, D.O.Ca. Rioja

Bodegas Luis Alegre

12,00 €

Es difícil encontrar blancos riojanos fermentados en barrica en esta gama de precio que mantengan tan bien los equilibrios y sobre todo que consigan convertir el roble en un discreto y elegante acompañante. La excelente acidez y la nitidez frutal con recuerdos cítri-

cos hacen el resto. Pálido verdoso. Media intensidad, fino, nobles maderas, tostados, ahumados, hierbas aromáticas y nota cítrica. Sabroso, seco, aromático, bien de acidez y buena armonía fruta-madera. Fresco y con final cítrico agradable.

90% Viura, 10% Malvasía
10 meses en una selección de robles europeos
13% vol.

Pazo de Barrantes 2007

Blanco. D.O. Rías Baixas

Pazo de Barrantes

13,50 €



A medida que aumenta el número de albariños en el mercado y surgen nuevas interpretaciones de la variedad gallega, se hace más evidente quiénes son las bodegas –no tantas– que se mantienen fieles a un carácter algo más ancestral y apegado a la zona. Pazo de Barrantes es una de ellas y en esta añada además de las mejores de la zona. El trabajo exclusivo con

viñedos propios de su finca es un plus para obtener un auténtico carácter atlántico y casi marino. Amarillo dorado verdoso. Complejo y varietal, aromas de fruta de hueso (albaricoque), eucalipto, almíbar, hierbas aromáticas. Graso, con volumen, carnoso, varietal, fresco, aromático, ligera nota salina y final muy primario de gran carácter frutal.

100% Albariño
13% vol.

Pentio Verdejo 2007

Blanco, D.O. Rueda

Tera y Castro

6,00 €



Primera añada que catamos de este pequeño proyecto iniciado por la familia Rivera de Asís, que se mueve en el terreno de la abogacía y que tenía especial ilusión por entrar en el mundo del vino. Cuentan con 20 hectáreas de viñedo en propiedad en La Seca de las que sale este blanco

puro, fiel a la zona y a la variedad. Amarillo verdoso. Franco en nariz, fruta de hueso (albaricoque, níspero), césped, buena intensidad. Boca sabroso, frutal, ligero, muy varietal, aromático y fresco, final con notas de fruta de hueso y agradable amargor de la variedad.

100% Verdejo
12,5% vol.

Teneguía Malvasía 2006

Blanco Dulce, D.O. La Palma

Bodegas Teneguía

16,00 €



Un vino difícil de conseguir en la Península, pero con gran valor histórico y “arqueológico”. Heredero de cepas introducidas en La Palma en el siglo XV con edades comprendidas entre los 60 y 200 años, todas cultivadas en pie franco por la ausencia de filoxera en las islas. Para su elaboración se realizan varias vendimias tardías en el

mes de octubre, lo que permite obtener uvas con gran concentración de azúcares para dar lugar a un vino “naturalmente dulce” (sin adición de alcohol). Dorado oro intenso. Fino e intenso, piel de melocotón, mandarina, nota melosa. Sabroso, fresco, excelente equilibrio, frutal, muy elegante y final largo con notas de avellana y fruta cítrica.

100% Malvasía
14,5% 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**.



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