



# FINCA ALLENDE

PRESS BOOK  
1997



## ALLENDE 1995 TINTO

91



Sin duda este “más allá”, como anuncia su nombre, es un fiel reflejo de lo que quiere expresar este vino, obra del inefable Miguel Angel de Gregorio

en su rural bodega de Briones. Es lo mas refinado que ha nacido de una maceración carbónica. Deja en la copa un bonito color cereza intenso con un borde violáceo vivo.

El aroma es potente, con recuerdos de fruta confitada, moras, vainilla fina, cacao. En boca es carnoso, con taninos redondeados precozmente pero con una excelente acidez. Un vino original, expresivo y que causará sensación.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# EL MUNDO

“CLUB DEL VINO “  
DE LA REVISTA DE EL MUNDO  
NOVIEMBRE 1997

## ALLENDE 1995 D.O. RIOJA

Hace poco más de 30 años que Nicolás de Gregorio, viticultor manchego de amplia experiencia, reunió a su familia y puso rumbo a Rioja para hacerse cargo de las históricas viñas de Marqués de Murrieta.

Con él llevaba a un pequeño de apenas 6 meses —Miguel Ángel— quien hoy, a pesar de su juventud, se ha convertido

ya en uno de los más inquietos y ‘díscolos’ enólogos de Rioja.

Con solo 25 años y recién estrenado su título de Ingeniero Agrónomo, Miguel Ángel se hizo cargo de la dirección de una pequeña bodega de Logroño y en los 8 años transcurridos desde entonces, ha conseguido impri-



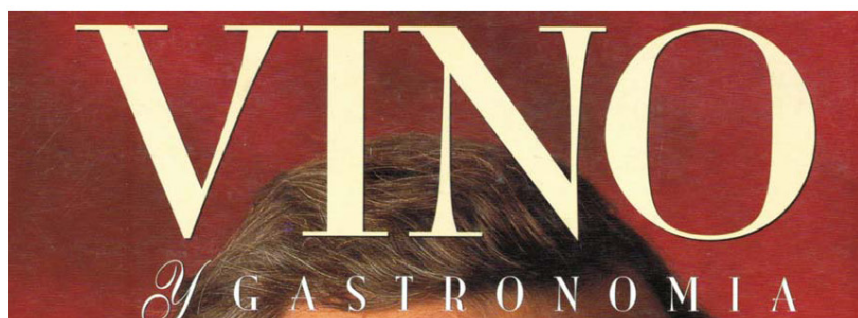
*Tradición y audacia se aunan en este rioja que firma Miguel Ángel de Gregorio.*

mir a los vinos de esa casa una personalidad propia y posicionarlos en el mercado con una solidez insospechada; todo ello sin renunciar a interesantes ‘experiencias’ coronadas por el éxito. El carácter de Miguel Ángel de Gregorio —hombre de múltiples curiosidades, con cierto halo renacentista—, casi le obligaba a intentar la aventura del vino personal. Y aquí está: Finca Allende, una aventura familiar en la que busca experimentar y desarrollar, sin cortapisa alguna, sus muchas ideas.

En los proyectos unas veces se cuenta con dinero, otras, con ideas, y algunas, pocas, con ambas cosas a la vez. En este caso, los medios son limitados pero las ideas abundantes.

El Allende 1995 —primer vino que comercializa la bodega, primicia para ustedes—, es un vino en el que ya se pueden apreciar una serie de rasgos distintivos —elaboración por el método de maceración carbónica, crianza justa en barricas de roble francés y americano, predominio de la fruta sobre la madera...—, que quieren convertir a los Allende en vinos con personalidad propia, fácilmente reconocibles.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## VINOS Y GASTROMONIA NOVIEMBRE 1997

Miguel Angel de Gregorio, responsable de Bretón y Cía, que ya ha revuelto bastante el patio enológico con sus marcas Loriñón y Dominio de Conté, se lanza en solitario a la misión de poner al trote una bodeguita personal en el pueblo de Briones. Se suma así al reporte de novedades riojanas, con un vino que verá la luz en diciembre de este año, un 95 fermentado en lagar con maceración carbónica y criado en roble francés, un completo atentado a la ortodoxia al uso, defendida con anterioridad por el propio interesado. Oler para creer.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

El que nada duda, nada sabe (Proverbio griego)

# EL MUNDO

## ALLENDE 1995 DOC Rioja



La gran revelación riojana del año. Maceración carbónica para luego una crianza en madera: un retorno a ciertas tradiciones por Miguel Ángel de Gregorio. Sabrosísimo, densísimo, entusiasmante.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





Por Víctor de la Serna

## Las verdades de la Rioja

Crepitaba el grupo de discusión en Internet mientras americanos, británicos, alemanes y algún español extraviado en el ciberespacio debatían las últimas notas concedidas por el temido, admirado u odiado (hay para todos los gustos) Robert Parker a los vinos de España. Una nota muy alta (93/100) al Remelluri 1994 desataba la polémica: «Es un vino muy concentrado, muy internacional. Nos recuerda a un burdeos». «Pues a nosotros nos gusta el rioja clásico, suave y redondo, con muchísimo tiempo de crianza en madera americana». «Eso es un estereotipo, no un vino clásico. Un gran vino de cualquier sitio expresa su terroir y la calidad de la uva, no lo que le agregan unas manipulaciones inmutables, y a menudo poco respetuosas, en la bodega». «Dirás lo que quieras, pero ése es el rioja de siempre que a mí me gusta». Les sonará el debate, tan común últimamente entre nosotros. Lo único novedoso era el lugar, así como la audiencia internacional. El español participante atizó la hoguera con algunos datos que rompían con los clichés comúnmente aceptados: la uva *cabernet sauvignon* estaba en Rioja medio siglo antes que la *garnacha* o la *viura*; las eternas crianzas en barrica son producto de la larga época posfiloxérica de las vacas flacas —cuando sólo se embotellaba lo que estaba vendido— y no de una meditada táctica enológica; a partir de 1970, con el *boom* económico y la locura de arranque/plantaciones, desaparece el viejo viñedo, se disparan grotescamente los rendimientos y se diluye un vino cada día más comercial, desmayado, incoloro y previsible: algunas casas tradicionales que dicen “hacerlo todo como toda la vida” parecen ignorar que lo que ya no es como antaño es la uva que entra en sus bodegas...

### “SIBARITAS” DICIEMBRE 1997

En fin, que el ambiente entre los fanáticos del vino está caliente. Y lo que es más importante, que el rioja interesa, y mucho. No siempre ha sido así en los últimos tiempos.

La polémica, las novedades y la variedad de interpretaciones alimentan el interés y ahuyentan el murmullo.

De pronto, empezaron a surgir en el espacio virtual nombres, con sus correspondientes notas de cata ávidamente copiadas por cada cual, que rompen con la nomenclatura habitual riojana: Allende, San Vicente, Roda, Ijalbe, Valpiedra. Y otros ya algo más familiares: Chirel, Cosme Palacio, Artadi, Vargas. Todo un nuevo elenco aristocrático pide paso en un mundo que parecía inmóvil desde aquel boom, tan avaricioso como poco inspirado...

La verdad —que unas cuantas ejemplares bodegas clásicas habían, por fortuna, defendido contra viento y marea durante la larguísima travesía del desierto—, se va abriendo camino, y es ésta la noticia del momento. Dejando de lado rencillas con burócratas o con sedicentes defensores de la fe, la Rioja se redescubre hoy a sí misma, recuerda que las dos grandes casas de siempre (Riscal y Murrieta) hacían vinos hondos, densos y especiados en sus tiempos de mayor gloria, y se apunta a una batalla de recuperación que se ha de librar mucho antes en la viña que en la bodega: el fruto lo es casi todo. En juego está su liderazgo español, amenazado por tanto culto al volumen y a la exportación de productos mesocráticos. Lo está logrando. En los últimos meses se vuelve a hablar tanto, y con tanta pasión, de Rioja como de Ribera o de Priorat.

Incluso las grandes firmas de elevada producción cuidan líneas separadas, con ambiciones de personalidad e individualismo, cada una en su estilo: Chirel en Riscal, Conté en Bretón, Cosme en Palacio, San Vicente en Sierra Cantabria, Campillo en Faustino... Berberana personaliza en el marqués de Griñón su redescubrimiento de la alta calidad. Y se va más allá. Artadi y Roda convierten las cepas viejas en su Santo Grial. Ijalbe crea ensamblajes novedosos y hasta espectaculares. Crece el otrora ínfimo núcleo de vinos de una sola finca: Contino, Remelluri, Conté, San Vicente, Valpiedra, Allende...

Los nuevos vinos son ¡vaya sorpresa! hondos, densos y especiados. Como hace 140 años eran ya los de los dos marqueses, y luego los de CVNE, Riojanas y La Rioja Alta. ¿Que eso recuerda al Medoc? ¡Otra sorpresa! ¿Como en 1860!

Todo esto no es sino reconquistar lo genuino, lo que jamás debiera haberse perdido. Y, qué remedio, habrá que aceptar que a Parker le encantan estos vinos... Suframos todos juntos este dulce sufrimiento medocain y parkeriano. Copa en mano.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# EL MUNDO



comer y beber

## LOS ESPECIALISTAS

Traen al rioja la variedad y la personalidad ansiadas

El mundo del vino de Rioja ha estado durante muchos —demasiados— años sometido al corsé, no sólo de sus reglamentos, sino de sus hábitos inveterados. Y así las bodegas han ofrecido casi siempre una gama de vinos casi *automática*: un crianza, un reserva de la línea *fin*a y otro de la *potente*, un gran reserva; algunas bodegas menos *grandes* seguían ofreciendo un vino joven *cosechero*. Eso, en tintos; en blancos, una versión más reducida de la misma idea, pegada siempre a la subdivisión reglamentaria en crianzas, reservas y grandes reservas según su tiempo de crianza en barrica y botella.

Desde luego que la uniformidad nunca fue total dentro de esa inmutable tradición; como bien dice Luis Vallej, de CVNE, las grandes casas de la zona como la suya, La Rioja Alta, los dos marqueses, Muga y otras tenían cada una sus fórmulas y preferencias de elaboración y crianza que llevaban a estilos que el consumidor distingue y selecciona. Pero el propio sistema invitaba a uniformizar gustos y estilos...

Lo nuevo, lo que está sacudiendo ¡y cómo! el cocotero es la autoafir-

mación de los bodegueros riojanos que, cada vez más, proponen vinos altamente *personales*, especializados, con vida propia fuera del viejo corsé.

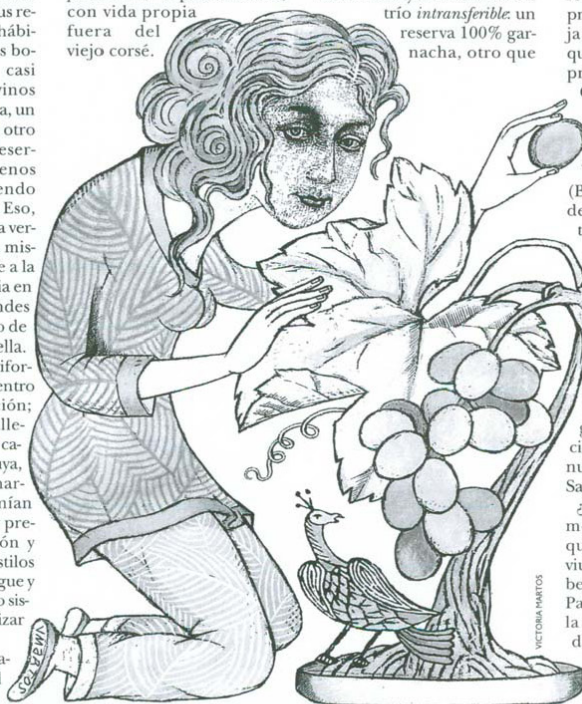
Pioneros fueron sin duda los hermanos Martínez Bujanda, que a su línea clásica agregan desde hace ya varios años un trío *intransferible*: un reserva 100% garnacha, otro que

es 50% tempranillo y 50% cabernet sauvignon, y un blanco de viura fermentado en barrica que, además, es el primer vino moderno de Rioja que especifica en su etiqueta el único viñedo del que procede: el llamado Alto de Cantabria.

Abierta la vía, hoy el panorama se enriquece por doquier, y felizmente. Vean las *cuvées* especiales (Barón de Chirel, en Marqués de Riscal; Dominio de Conté, en Bretón; Torre Muga, en Muga); los vinos de un solo pago; la gama de vinos de viñas viejas de Aradi; el excelente reserva de Viña Ijalba, 50% graciano y 50% tempranillo; los grandes vinos criados fuera del estricto modelo crianza-reserva-gran reserva (Cosme Palacio Hermanos, de Palacio; los nuevos *Allende* y Señorío de San Vicente).

¿Heterodoxo? Para los inmovilistas interesados, esos que siguen considerando la viura como autóctona y la cabernet como foránea, quizá. Para los demás, un regreso a la creatividad y a la búsqueda de la calidad que conforman la verdadera tradición riojana.

FERNANDO POINT



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

## vino Allende 95

Bodega: Finca Allende.  
Travesía de Pajares, 11.  
26330 Briones (La Rioja).  
Teléfono 941 49 90 19  
■ Denominación de origen:  
Rioja Calificada ■ Precio:  
1.400 pesetas ■ Tipo: tinto  
crianza, 13% ■ Varietales:  
tempranillo ■ Crianza:  
12 meses en roble  
■ Consumo preferente:  
largo plazo ■ Temperatura  
de servicio: 17° C.



Miguel Ángel de Gregorio hizo fortuna y nombre como director técnico de Bodegas Bretón, de las que fue *alma máter* y creador de prodigios como Dominio de Conté, un avanzado en su época. El secreto se lo ha llevado a su nueva bodega, aunque no tiene nada de misterioso: se trata, nada más y nada menos, que de encontrar y comprar la mejor uva de Briones, un municipio de La Rioja Alta con viñedo de suprema calidad. Buscar, escoger las cepas con más de 35 años, comprar y elaborar partiendo de una maceración larga y una crianza muy ajustada en roble francés nuevo. El resultado es un vino que recuerda mucho a sus antiguas obras, maledicencias aparte, con una nariz de extremada elegancia y finura, plena de aromas frutosos, de maceración carbónica, y con la cubierta balsámica de una soberbia madera. Tiene una potencia sávida bien entrada en sabores compotados, taninos frutosos, acidez incisiva, pero que no endurece el vino. Por el contrario, manifiesta ya, pese a que tiene que evolucionar mucho y bien, una gran suavidad, y ese toque aterciopelado que distingue a los grandes ríos.

Puntuación: 8/10.

TEXTO: CARLOS DELGADO



# EL MUNDO



comer y beber

## VINOS NOVÍSIMOS

Un mundo que se mueve, y no se puede perder comba

**S**i quieren estar al tanto de las noticias importantes en el mundo del vino, que sigue moviéndose a una velocidad de vértigo, miren de nuevo hacia el Norte-Nordeste. Galicia y Rueda no aportan ahora mismo las novedades de hace unos años, y en la Ribera del Duero se están *cociendo* algunas importantes, pero todavía no están a la vista. (O están al alcance de sólo un par de millonarios, como ese **Pingus 1995** que hace Peter Sisseck y al que el *guru* Robert Parker ha concedido la más alta nota de España, 98/100: denso, concentrado, untuoso, complejo, muy rico pero muy dominado por la madera y con una baja acidez que quizá condicione su futuro).

Hemos tenido la fortuna de incorporar algunas de estas nuevas botellas a nuestra oferta del Club del Vino. En particular, dos caldos. El riojano **Allende 1995**, de la finca personal de Miguel Ángel de Gregorio, el director de Bodegas Bretón, en el terruño privilegiado que es Briones: un vino concentrado, denso,

pero suave y matizado como pocas veces hemos encontrado en la zona. Y el fastuoso **Selección 125 1994** de Chivite, en Navarra, todo un salto hacia delante con relación a sus predecesores, y uno de los tintos más opulentos y exóticos producidos en España en

estos últimos años. A la vuelta de la esquina, en La Rioja, tenemos también el **Valpiedra**, vino de un solo pago que va a ser el portaestandarte de los hermanos Martínez Bujanda. Más al Este, atención a los progresos del **Señorio de Urbezo**, en la (in-

justamente) poco apreciada zona de Cariñena.

Sin embargo, la región donde mayor ebullición observamos, y donde han entendido perfectamente el concepto de vino artesano, es todo el sur de Cataluña. Quienes sigan esta páginas y el propio Club habrán visto nombres como el de los blancos de **Bàrbara Forés**, **Les Llossanes**, de Terra Alta, o los tintos del Celler de Capçanes, una cooperativa *diferente* de Tarragona. Ahora, también en Terra Alta, salta al primer plano la bodega **Vinos Piñol** hoy presente en esta página.

Finalmente, en la zona de moda que es el Priorat, se empiezan poco a poco a agregar nombres punteros a la *banda de los cinco* que desde 1989 ha dado la vuelta a esta denominación. Apunten los de tres buenos y diferentes vinos: el **Mas de Masos 1992** de la bodega Capafons-Ossó, el **Pasanau 1996** de Pasanau Germans, y el ambicioso **Amadi 1995** de Rotllan Torra. Todos ellos, vinos de mérito e interés. En la novedad está el gusto.

FERNANDO POINT  
ILUSTRACIÓN DE JULIO CEBRIÁN



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE