



# FINCA ALLENDE

PRESS BOOK  
1998

# LA GUÍA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA



## FINCA ALLENDE

Travesía Pajares, 11  
26330 Briones (La Rioja)  
Tel.: (941) 49 90 19. Fax: (941) 49 90 19

Miguel Angel de Gregorio, director técnico de Bodegas Bretón, acabará situando a Briones entre los grandes nombres de Rioja Alta en cuanto a bodegas. En el aspecto del viñedo, los técnicos riojanos ya conocen sobradamente y desde antiguo sus virtudes, pero este bonito pueblo, encaramado en un cerro al pie mismo de la carretera de Logroño, no contaba con bodegas hasta ahora, con la única salvedad de una en eterna construcción con forma de cárcel situada junto a la carretera. De Gregorio es el creador del tinto reserva Dominio de Conté, procedente de una finca situada al pie mismo de Briones, y ahora inicia su andadura personal en una pequeña bodega del pueblo. Ha acuñado un nuevo concepto, el de "vino de municipio", para definir su nueva aventura: el vino procede de varias pequeñas parcelas repartidas por el término de Briones, en las que se han seleccionado partidas de Tempranillo de los viñedos más viejos. Una de esas parcelas, propiedad de la bodega, da nombre a la casa y al único vino que, por el momento, se va a elaborar. Las instalaciones son tradicionales y el vino se sustenta en el sistema de maceración carbónica, pero ahí termina todo el clasicismo de una bodega poco típica.

## Allende '95

### Tinto crianza



Tempranillo de viñas viejas envejecido en roble francés nuevo. Crudo. Por color se diría que no pasó por barrica, aunque el roble nuevo de calidad sí se deja ver algo bajo la casta frutal de

unos aromas que deberá desarrollar en la botella. En la boca es robusto (corpóreo, tánico, ácido) pero no rudo. Para guardar muchos años. Carnes gelatinosas.

Consumo: 18°C. 1.300 pta.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## página abierta

### ALLENDE CRIANZA 1995

**D**esde la Rioja llega este vino elaborado totalmente con tempranillo, que tras pasar 14 meses en barricas, es de color rojo picota cubierto con borde amoratado. Aromas intensos de frutos rojos, cremosos, con notas de cuero y especiadas que todavía no se han integrado totalmente en el conjunto. Suave, fresco, con cierta carnosidad, rico en matices aunque no muy duradero.



**Finca Allende**  
**C/Pajares, 11**  
**Briones**  
**(La Rioja)**  
**Tel.: (941) 322301**

DOSSIER DE PRENS FINCA ALLENDE

# VINO

## *Y* GASTRONOMIA

### **página abierta**

#### **ALLENDE CRIANZA 1995**

**D**esde la Rioja llega este vino elaborado totalmente con tempranillo, que tras pasar 14 meses en barricas, es de color rojo picota cubierto con borde amoratado. Aromas intensos de frutos rojos, cremosos, con notas de cuero y especiadas que todavía no se han integrado totalmente en el conjunto. Suave, fresco, con cierta carnosidad, rico en matices aunque no muy duradero.



**Finca Allende  
C/Pajares, 11  
Briones  
(La Rioja)  
Tel.: (941) 49 90 19  
P.V.P.: 1.300 ptas.**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# SOBREMESA



## ALLENDE TINTO 1995

D.O.Ca. RIOJA  
Finca Allende  
Briones (La Rioja)  
Variedad uva: Tempranillo  
P.V.P. aproximado:  
1.300 Pta.

Rojo picota granate con ribetes violáceos, de capa media alta. Aromas de buena intensidad a frutos rojos con notas minerales y ligeros recuerdos especiados, fondo de cueros. Encuentro equilibrado y suave con taninos poco agresivos, sabroso, con buen esqueleto, final amplio y largo.


8 / SOBREMESA / 154

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

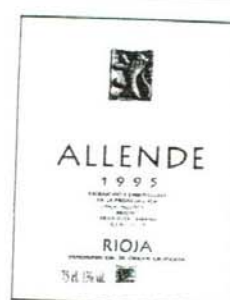


# LA GUÍA DE ORO DE LOS VIÑOS DE ESPAÑA

## ALLENDE '95

 *Tinto crianza. Uvas: Tempranillo.*  
*Crianza: algo más de un año en bodega.*  
**D.O.C. Rioja. Bodega: Finca Allende.**

Miguel Angel de Gregorio es hoy uno de los técnicos estrella de la D.O.C. Rioja. Su trabajo en Bodegas Bretón le encumbró al transformar una de esas firmas del montón que elaboraba vinos sin relieve en una de las casas de moda de Rioja. Finalizada esa etapa, de Gregorio afronta su apuesta personal con una modesta bodega en Briones, municipio de Rioja Alta famoso por la calidad de sus uvas, pero sin bodegas de relieve. Hasta ahora, porque el tinto Allende tiene todo el perfil de otra de esas grandes marcas que está alumbrando Rioja en los últimos tiempos. Varietal Tempranillo exclusivamente de Briones, muestra las posibilidades para crianza de los vinos más tradicionales, los elaborados por maceración carbónica. Tras más de un año en barricas, el vino permanece entero y con extraordinario vigor, pero no por ello basto. Con todas las posibilidades para crecer en la botella, pero ya muy atractivo en una nariz algo cerrada aún y en un espléndido paso de boca.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

El que nada duda, nada sabe (Proverbio griego)

# EL MUNDO

## MESA Y MANTEL / FERNANDO POINT CATANDO LO INÉDITO

Una comparación de vinos españoles sin pasado pero con futuro

LLEVAMOS meses hablando de lo nuevo, de lo inédito que se está cociendo, o más bien que se está criando, en las bodegas españolas, algunas perfectamente anónimas. El otro día un grupo de amigos, incluidos todos los que en EL MUNDO y *La Revista* se ocupan de vino, se reunieron con Abraham García bajo el techo acogedor de *Viridiana* y cataron muchos de ellos. Nada como el enfrentamiento directo. Yallá fuimos. Aparte de algunas curiosidades sacadas de bodega que no llegarán al mercado, he aquí el veredicto de la cata: en la categoría de *buenos vinos de precio moderado*: el **Montebaco**



**Crianza 1994**, un nuevo ribera (de Valbuena de Duero) limpio y frutal, pero de concentración media; el **Allende 1995** riojano, lleno de fruta y con originalidad (maceración carbónica y crianza en roble, como muchos antiguos riojas), pero que dividió a los catadores; y el **Duración 1995**, vino sin denominación, de la segoviana zona de Valtiendas,

*Vinos de primer nivel, ambiciosos y concentrados*: **Finca Valpiedra 1994**, el vino de eso, de finca, creado por Martínez Bujanda en la Rioja Alta; **Domus 1995 Venta d'Aubert**, sin denominación, nada menos que de Teruel, elaborado por Álvaro Palacios: muy complejo, con sólo un toque de verdor; **San Vicente 1994**, el nuevo y espectacular riojano, actualmente un poco cerrado (necesita decantación, sin duda); **Artadi Viña El Pisón 1994**, otro vino de gran potencia y elegancia, aunque quizá no de larguísima vida (ya está casi perfecto para beber); y **Roda I 1992**, primera añada de esta ambiciosa bodega riojana de propiedad catalana, interesante pero sin duda de menor envergadura que el 1994 que aún no ha salido.

*Candidatos a la categoría de grandes vinos de talla mundial*: en esta ocasión este cronista destacaría a tres y medio de los catados (recordando que el ya famoso, aunque muy escaso, **Clos Erasmus 1995**, del Priorat, se presentó con una nariz defectuosa). Dos del Duero y uno de Rioja, el imponente y densísimo **Remírez de Ganuza 1994** (que precisa, ahora mismo, de varias horas en un *decanter*). Con él, los riberas

**Valtravieso Reserva 1994**, cuya versión Crianza descubrió el año pasado nuestro Club del Vino, y que agrega algo más de complejidad aún en esta versión, y el voluptuoso e increíblemente joven **Pago de Santa Cruz 1995**. ¿Y el *medio*? De la misma zona, pero sin denominación, una muestra de bodega de una *cuvée* especial y originalísima de **Abadía**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



### Finca Allende

Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos más prestigiosos de Rioja, ha dejado Bodegas Bretón. En su paso por aquella casa logró levantar la marca Lorión a un gran nivel y, fundamentalmente, es el creador de Dominio de Conté, uno de los vinos más modernos, emblemáticos y de mayor reconocimiento de toda Rioja.

De Gregorio se dedicará ahora totalmente a su bodega familiar de Briones, donde con 8 ha. de viñedo propio de cepas antiguas de muy alta calidad, elabora su vino Finca Allende, cuya primera y pequeña cosecha acaba de salir al mercado.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





De Gregorio se dedicará ahora totalmente a su bodega familiar de Briones, donde con 8 ha. de viñedo propio de cepas antiguas de muy alta calidad, elabora su vino Finca Allende, cuya primera y pequeña cosecha acaba de salir al mercado.

### **Finca Allende**

Miguel Ángel de Gregorio, uno de los enólogos más prestigiosos de Rioja, ha dejado Bodegas Bretón. En su paso por aquella casa logró levantar la marca Loriñón a un gran nivel y, fundamentalmente, es el creador de Dominio de Conté, uno de los vinos más modernos, emblemáticos y de mayor reconocimiento de toda Rioja.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# LA GUÍA DE ORO DE LOS VIÑOS DE ESPAÑA

# RIAJA

## sus 50 mejores tintos crianza

De los 74 vinos catados, 50 fueron de la cosecha '95, 22 del '94 y sólo dos pertenecían a años anteriores, uno al '93 y otro al '92. Entre las dos cosechas calificadas como excelentes, '94 y '95, hubo casi veinte descalificados.



### Allende '95

Finca Allende.

Un recién llegado llamado a situarse entre los grandes. Aún algo falto de desarrollo (vino de largo recorrido), pero ya con rasgos de distinción en los aromas (frutas negras, finos matices de crianza) y poderoso pero elegante en la boca, equilibrado y carnoso. Para guardar, pero sin agresividad para tomar ya.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



# cuaderno de Campo

REVISTA TÉCNICA DE LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y DESARROLLO RURAL. Nº 7. JULIO 1998.

Miguel Angel de Gregorio en una de sus parcelas en Briones.  
Finca Allende



## Miguel Angel de Gregorio (Finca Allende)

sidad, nació la inquietud de los bodegueros por hacer vinos diferentes. Había una tradición en la forma de hacer las cosas con la que nos iba muy bien, hasta que despertaron otras Denominaciones de Origen y aparecieron con mucha fuerza en los mercados nuevos países productores. Sólo nos quedó la opción de contraatacar con nuevos vinos, eso sí, sin olvidar la elegancia y el equilibrio de los Rioja de siempre, pero añadiendo más estructura, más fruta, más tanino y sabiendo mantener la buena relación calidad precio". El denominador común de estos nuevos vinos es su identificación plena con la tierra, con su entorno, sin enmascarar su origen y su fruto con prácticas enológicas agresivas. Hay quien dice que es un regreso a la creatividad y a la búsqueda de la calidad que conforman la verdadera tradición riojana.

Esta tendencia cada vez más generalizada en Rioja, aunque todavía muy minoritaria, más que molestar a los pioneros les alivia de haber seguido un camino que muchos creían erróneo. "Muchas bodegas se han subido al carro al comprobar que se vuelve a hablar del Rioja y que se están sacando puntuaciones altísimas en las catas compitiendo con vinos de todo el mundo. A mí me parece buenísima esta tendencia porque cada uno tenemos nuestro nombre pero llevamos todos el mismo apellido: Rioja. Siempre que se habla de una bodega de Rioja se está beneficiando a toda la Denominación y esto es bueno para todos", remata Eguren.

Una crítica en la que coincide Eguren con Santolaya y De Gregorio es el encostramiento de la legislación vitivinícola en cuanto a los tiempos de permanencia en barrica de este tipo de vinos. A su entender, el Consejo Regulador no innova está acorde con las necesidades innovadoras de las empresas vinícolas: "Hay que cumplir la normativa, pero si quieres hacer cosas diferentes y sobresalir con algún vino hay que hacer lo mejor para el producto", señala el bodeguero recordando que su San Vicente, que salió al mercado con etiqueta de reserva, ganó la medalla de oro en Burdeos cuando, según la normativa, todavía era crianza.

El Allende, un vino extraído de uvas procedentes de viñedos de más de 35 años, todas ellas del término de Briones, transmite la personalidad de su creador y es por ello que a él, apasionado por su obra, le cuesta trabajo definirlo si no es con las características generales de estos vinos de alta expresión. Además de su fuerte estructura, el predominio de la fruta sobre la madera, la elevada graduación y la esmerada crianza, el Allende es diferente al San Vicente y el San Vicente al Roda, pero De Gregorio no sabe decir en qué. Curiosamente, los tres bodegueros han utilizado los mismos términos para definir sus vinos cuando los tres reconocen que son muy diferentes. "En un radio de diez kilómetros se hacen estos tres vinos y, aún manteniendo la misma filosofía: expresar al máximo el potencial de la tierra, son vinos distintos. La explicación está en que en ellos se vuelca mucho la personalidad de quien los hace", dice De Gregorio.

Además del factor creador, los sistemas de elaboración también difieren. Miguel Angel de Gregorio, para rematar su fama de ¡innovador!, compró una vieja bodega en Briones que llevaba varios años abandonada y comenzó a trabajar con el sistema tradicional, incluyendo el pisado de la uva en lago. Los encubes los realiza en racimo entero y emplea los trasiegos constantes para clarificar los vinos y airearlos. Para la crianza utiliza a partes iguales roble francés y americano y renueva las barricas cada tres años. "¿Tiempo en barrica? A cada vino le damos el tiempo que necesita. Observamos

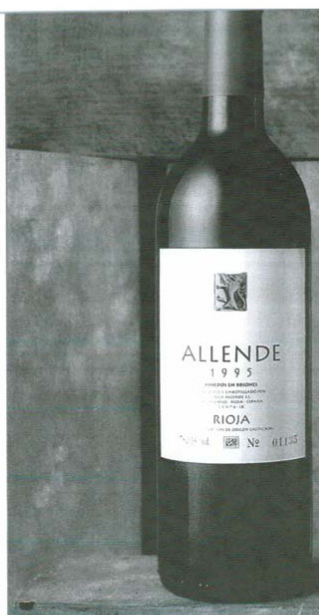
y actuamos en consecuencia. Estamos fuera del modelo de Rioja. En la etiqueta sólo pone la añada. Esto no quiere decir que no cumplamos la normativa; al contrario, somos más estrictos en los controles de calidad porque es sólo nuestro nombre el que da la garantía al consumidor. Intentamos vender más nuestra marca que la etiqueta genérica de Rioja".

"Allende más que una empresa era una declaración de principios. Era ir más allá de lo que se había hecho hasta ahora en Rioja y, por lo que dice la crítica, parece que lo hemos conseguido. Lo que en un principio fue un reducto donde poder hacer el tipo de vinos que yo quería, al final me está obligando a ir más lejos". De Gregorio no se refiere a un cambio de filosofía, sino al paso de gigante que ha dado al comprar una nueva bodega, también en Briones. Con este nuevo proyecto en marcha, el tope productivo para esta marca lo pone en las 300.000 botellas. "Para hacer este tipo de vinos no se puede pasar de ahí porque se sigue un control muy constante de todo el proceso. Sólo para embotellar seleccionamos barrica a barrica por si algunos vinos no han evolucionado bien".

A pesar de reconocer que estos vinos han despegado con mucha fuerza en el mercado y de que es una tendencia en evolución en Rioja, más aún con la apertura de mercados de grandes volúmenes en los que hay que distinguirse en calidad, el bodeguero desmitifica este empuje renovador: "No estamos actuando de una manera muy diferente a lo que se ha hecho siempre en Rioja. Parece que estamos haciendo algo muy novedoso cuando en realidad estamos volviendo a las raíces, sólo explorando las posibilidades de las elaboraciones tradicionales". "Son vinos que intentan expresar la máxima potencialidad del terroir. Son vinos -agrega- que aquí han existido siempre pero el gran público no se ha fijado tanto en ellos como ahora. Coincide que todos los que nos hemos embarcado en esto hemos empezado hace pocos años y, tal vez, esa juventud, una nueva visión de las cosas, les ha dado a nuestros vinos mayor empuje y popularidad. Hay además un componente de actualidad que nos está ayudando mucho", remata.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# LA GUÍA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA



*Allende 1995*

## RIOJA

**Bodega:** Finca Allende

**Teléfono:** 941 45 75 64.

**Precio de bodega:** 1.500 ptas.

**Grado alcohólico:** 13°.

**Uva:** Tempranillo.

**Elaboración:**

Temperatura de fermentación: 28°C.

Tiempo de fermentación: 12 días.

**Envejecimiento:**

Tipo de roble: Americano y Francés.

Tiempo en barrica: 18 meses.

Tiempo en botella: 12 meses.

**Cata sensorial:**

Color rojo cereza intenso con ribetes azulados y ciertos tonos rubí de muy buena capa.  
Nariz compleja con gran frutuosidad, especias y tostados de una buena madera, sobre un fondo mineral.

En boca es seco, intenso y bien equilibrado, con un paso potente y un rico tanino bien integrado. Final largo con recuerdos de fruta madura.

**Platos recomendados:**

Caza de pelo y pluma, carnes rojas y blancas, asados castellanos, estofados.

Cordero al horno con patatas y cebolla.

DOSSIER DE PRENSA

## SUPLEMENTO SEMANAL



### Allende Crianza 1995

Finca Allende, S.L.

D.O. Rioja

1.500 Pta.

Nuevo en el barrio, pero cargado de experiencia previa, llega este interesante crianza con características positivas como para dar y regalar.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



NOVIEMBRE

# SOBREMESA

NUEVOS TINTOS  
DE RIOJA  
**El futuro está  
servido**



**ALLENDE**  
**70/100**  
Tinto 1995  
Finca Allende  
Briones (La Rioja)  
Variedad de uva: 100%  
tempranillo  
P.V.P. aproximado: 1.500 Ptas.

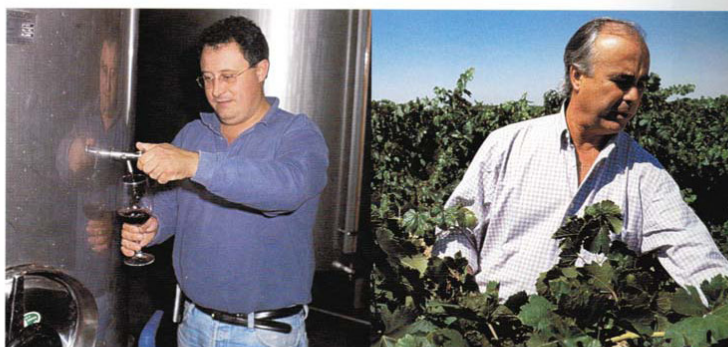
Se trata de un rioja con potencia, de una nariz especiada en la que imponen su presencia ciertas notas de madera. La boca resulta poderosa, plena y gustosa, aunque el final no sea todo lo largo que prometía en su encuentro. Aún necesita pulirse un poco para mostrar su suavidad y que esa potencia se convierta en elegancia.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# SOBREMESA

interior mucho más formada y a un gusto internacional capaz de perdonarlo todo menos la falta de carácter.

Hoy, ese futuro no sólo se ha instalado plenamente en la Rioja, sino que está inaugurando uno de los grandes capítulos del vino moderno español: un segmento de vinos tintos que se escapan a las coordenadas locales y que aspiran a situarse en la elite mundial. Son los riojas de "alta expresión", según un término recientemente acuñado y que promete dar mucho juego en los



Miguel Angel de Gregorio, de finca Allende, y Francisco Hurtado de Amézaga, de Marqués de Riscal, sobre estas líneas, representan dos formas de encarar la modernidad del rioja. En la página de la izquierda, arriba, el interior de la moderna bodega Valpiedra (foto de la derecha).

163 / SOBREMESA

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





Número 4  
diciembre 1998

Boletín periódico  
La Garnacha  
CLUB DE VINO S.L.

# La garnacha

## Cuadernos del vino



**La garnacha**



bodegas



## Allende, la apuesta por la renovación en Rioja

Desde bodegas Bretón, Miguel Ángel de Gregorio fue uno de los inspiradores de la actual renovación —revolución para otros— que experimenta la DOC Rioja. Más allá de sus constantes enfrentamientos con un rígido Consejo Regulador, de Gregorio, emprendida la aventura en solitario, es un enólogo que ama su tierra y quiere sacar el mayor partido posible a la vid.

A partir de su viñedo, ubicado en Briones, y exclusivamente con la variedad tempranillo, ha creado este Allende, del que ya hay más demanda que botellas y que se ha situado, desde su nacimiento, entre los grandes caldos españoles. Un vino con maceración carbónica, una crianza

justa en barricas de roble francés y americano —lo que no puede explicar en la etiqueta debido a un reglamento rígido en exceso— y predominio de la uva sobre la madera.

De Gregorio es de los que opinan que hay que someter al vino al mínimo esfuerzo en la bodega y que en este trabajo lo más importante es la falta de prejuicios; de tal suerte que incluso la forma de elaboración del vino puede cambiar de una cosecha a otra. Por eso el 96 salió con contraetiqueta genérica de Rioja, sin crianza ni reserva, al modo de los grandes vinos mundiales.

Está preparando un nuevo vino, situado en la gama alta de precios, el esperado Aurus del 96.

**Allende 96**

Basta reproducir la nota de cata publicada en la prestigiosa revista *Sobremesa* acerca de este vino, el primero que elabora Miguel Ángel de Gregorio desde su propia bodega, a partir de la variedad tempranillo que cultiva en Briones (Rioja).

Rojo picota granate, con ribetes violáceos, de capa media alta. Aromas de buena intensidad a frutos rojos con notas minerales y ligeros recuerdos especiados, fondo de cuero. Encuentro equilibrado y suave con taninos poco agresivos, sabroso, con buen esqueleto, final amplio y largo.





**Miguel Ángel de Gregorio**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

DIARIO INDEPENDIENTE

# HERALDO

## DE SORIA

*el vino* Allende significa "más allá", esta palabra constituye toda una declaración de principios. Desde su nacimiento, apuesta por la elaboración tradicional.

### ALLENDE 96

**A**LLENDE significa "más allá", esta palabra constituye toda una declaración de principios. Desde su nacimiento finca Allende intenta ir más allá en cuanto a todo lo que se había hecho anteriormente en la zona de producción Rioja, intentando ahondar en las raíces de la producción y elaboración más estrictamente tradicionales.

Finca Allende nace en 1995, a partir de la pequeña explotación familiar de la familia De Gregorio (ocho hectáreas) y de la pequeña bodega familiar de Briones (en la que se continúa elaborando), en diciembre de 1997 sale al mercado la primera cosecha, y la acogida dispensada, hace que se agote casi de inmediato. En abril de 1998 se ponen en marcha las nuevas instalaciones de San Asensio, donde se realizan en la actualidad los procesos de crianza en Barrica, embotellado y crianza en botella.

Briones se encuentra situado en el corazón de la Rioja Alta, a ocho kilómetros de Haro y 36 kilómetros de Logroño, bordeado por los meandros del Ebro, se extiende formando un relieve ondulado de suaves colinas hasta la llanura de Valpierre.

Briones alcanza su máxima expansión de viñedos en el siglo XVII, cifrándose, en el catastro del marqués de la Ensenada en un millón de cantaras (16.000.000 litros) la producción, en la actualidad, apenas se recogen 6.000.000 de litros. Este retroceso comienza a producirse durante el siglo XIX y primera mitad del siglo XX debido a las políticas cerealeras. A partir de los años 50 el proceso se acentúa debido a la puesta en regadío de gran parte del municipio, en que la viña es sustituida por la patata y la remolacha.



FOTO: NEY

El viñedo queda reducido a las cimas de las colinas que daban bajas producciones de cereal o remolacha y eran menos regables.

Los portainjertos más habituales son el Rupestris de Lot, Aramon, Murviello en los viñedos más viejos, predominando el R-110 en los más jóvenes. Cultivan de forma casi exclusiva la variedad tempranillo, aunque también un poco de Graciano.

La vinificación se realiza por el método tradicional de encube de racimos enteros en lagos abiertos de hormigón y viene durando entre dos y tres semanas.

La crianza se realiza durante periodos variables, en función de cada cosecha en barricas bordelesas de 225 litros. El 50 % es roble francés Allier y el restante 50 % es roble americano Virginia.

DOSSIER DE PRENS FINCA ALLENDE



# FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK**  
INTERNATIONAL PRESS  
**1998**





Robert M. Parker, Jr.'s

Closing Date: 10-30-98  
Issue 119

# The WINE ADVOCATE®

The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine  
RATING SYSTEM

Robert Parker's rating system employs a 50-100 point quality scale. It is my belief that the various twenty (20) point rating systems do not provide enough flexibility and often result in compressed and inflated wine ratings. The WINE ADVOCATE takes a hard, very critical look at wine, since I would prefer to underestimate the wine's quality than to overestimate it. The numerical ratings are utilized only to enhance and complement the thorough tasting notes, which are my primary means of communicating my judgments to you.

96-100

An extraordinary wine of profound and complex character displaying all the attributes expected of a classic wine of its variety. I think wines of this caliber are worth a special effort to find, purchase, and consume.

90-95

An outstanding wine of exceptional complexity and character. I consider these to be terrific wines.

## FINCA ALLENDE

1995

ALLENDE

RIOJA

(\$15.00)

RED

90

A small (45 acres) estate for Rioja, Finca Allende's modern-styled, barrique-aged Rioja exhibits impressive credentials. The opaque purple color suggests a wine to be taken seriously. The nose offers up subtle nuances of both French and American oak intertwined with blackberry and cherry fruit, as well as cedar and tobacco scents.

Bottled unfiltered (a rarity in Rioja), the wine is full-bodied and rich, with moderate tannin, and a nicely structured, impressively endowed finish. It will benefit from another 1-2 years of bottle age. Anticipated maturity: 2000-2012. Importer: Jorge Ordonez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767

Stephen Tanzer's

September/October '98

Issue 80



# International Wine Cellar

the consumer's passport to fine wine

Finca Allende, Rioja. 1995 Allende Rioja (\$15; unfiltered): Sappy, perfumed, very ripe aromas of currant, plum and smoke. Bright, fruity and quite primary in the mouth, with a grapey intensity and ripe, harmonious acidity. Very much in the modern fruit-driven style of Rioja, and quite youthfully unevolved. Firm tannins and acids give the wine the backbone to age. 90(+?). (Fine Estates From Spain, Dedham, MA)

“VINOTHÈQUE”  
N° 10/1998

ロドリゲス氏と同じようにワインの熟成期間によるタイプ表示を行わないというのは、アリエンデAllendeのミゲル・アンヘル・デ・

グレゴリオ氏。

「自分が葡萄、畑、造り方ですべてに気配りしたのに、規定の保証シールのためだけにそれらすべてを台無しにする必要はない(規定どおりに樽熟成を長引かせて品質劣化を招きたくないという意味)。そのワインをいつまで熟成させるべきか、いつ瓶詰めすべきかを決めるのは自分であって、原産地呼称の規定ではない。よりフランス的な考えで取り組んでいる」と言う。

アリエンデは初めてのヴィンテージ1995を昨年発売したばかりの新しいボデガだが、グレゴリオ氏は大手のボデガス・ブレトンの醸造責任者だったときに話題のスーパー・リオハ、ドミニオ・デ・コンテを創造した人として知られる。

リオハ・アルタ地区のブリオネス村はその昔600軒ものボデガがあったと言われ、今も村の周りの岩盤をくり抜いて造られた幾つものセラーにその名残がある。1960年代まで、ブリオネス一帯は葡萄畑が一面に広がっていたが、葡萄より高く取引されるほかの農作物へと畑は転換してしまい、現在は丘陵地の上部に点在して残るだけ。

「粘土砂利質の表土で、鉄分の含有量が多く、しかも石灰岩がリオハのほかの地区よりも少ない土壌のブリオネスでは芳香に富み、より力強く、タニックで長い熟成を要するテンブラニーリョが育つ」とグレゴリオ氏は過去10年間にブリオネスで畑や土地を買い集め、14ヘクタールの自家畑をもつまでになった。

アリエンデのワインはこのブリオネス村のテ



ブリオネスの畑が最高だとアリエンデのグレゴリオ氏。

### **Super Spanish**

Miguel Angel de Gregorio from Allende is also one of the Oenologist/owner does not pay too much attention to the typical classification of D.O.C Rioja, like Crianza, Reserva or Gran Reserva. But he tries to optimise his grapes, vineyards quality and elaboration and not to sacrifice the wines' quality by giving too long barrel fermentation in order to comply with the regulation of the D.O.C. He is the one who knows when the wine must be taken out of barrels and when to be bottled, not the regulation. It is more likely French style, we should say. Allende's first vintage was 1995, obviously a new cellar, however Miguel Angel has a such back ground that he is the creator of Dominio de Conde (also considered to be one of Super Rioja) from Bodegas Breton where he was the Chief Oenologist.

Long time ago, there were more than 600 wine cellars in the village of Briones in Rioja Alta, which you can imagine from still existing, caves surrounding the village. Many of the vineyards in the area had been removed and other less risky and profitable (at that time) agricultural products during 1960's. At present, there are very few old vineyards left on the high level of valley.

Miguel Angel explains about the Briones soil's characteristics which is clay-gravel stones on the surface and the lower soil is very rich with iron components besides this soil has less limestone compared to that of the rest of Rioja. It means that the Tempranillo grapes from this type of vineyards can have more aroma, structure, tannin and long aging potential.

It has been more than 10 years ago that Miguel Angel started purchasing vineyards around Briones Village and now he has about 14hectares.

Allende wine is only made from Tempranillo of Briones and he uses only French oak barrels. He tells me " I try to go faster and father than anybody else and make the most foreword wine in Rioja Cellar. This is my philosophy when I started my own cellar" while he was offering me superb wines from one barrel to the others. You can see the excitement in his eyes like that of 5-year boy having treasures in his hand when he explains about his wine.