



# FINCA ALLENDE

PRESS BOOK  
1999




## FINCA ALLENDE

Ctra. N-232

26340 San Asensio (La Rioja)

Tel.: 941 45 75 64. Fax: 941 45 75 64

Tras su brillante trayectoria en Bodegas Bretón, finalizada bruscamente a finales de 1997, Miguel Angel de Gregorio tardó poco en volver al primer plano de la actualidad vinícola riojana. Esta vez por cuenta propia en dos vertientes: la puesta en marcha de su propia bodega y la asesoría a otras firmas en la elaboración de sus vinos. En la segunda reina la discreción; sólo se sabe que colabora con Castell del Remei (D.O. Costers del Segre) y se intuye su participación en alguna firma riojana. En su actividad principal no ha sido nada discreto y su primer y fugaz Allende '95 se situó enseguida entre los tintos de brillo de la D.O.C. Rioja. Esa primera cosecha salió al mercado en parte con la contraetiqueta de crianza y en parte (exportación y algunas zonas del mercado español) con la genérica. En esta segunda cosecha, ha decidido afrontar el componente de despiste que la ausencia de indicación de crianza puede suponer en el mercado español y adoptar la contraetiqueta genérica. Una actitud que ronda en la mente de muchos en la zona (los célebres "números" de la crianza impuestos por el Consejo Regulador de la D.O.C. Rioja tienen una parte de culpa; aún más el mercado internacional, que no entiende de "crianza", "reserva" y "gran reserva" y las bodegas no tienen ánimo de enseñarlo), aunque la mayor parte sólo repudien el término en la exportación.

ALLENDE '96	
	Tinto
Consumo: 18°C.	1.850 pta.
Madera: Guardar más de 5 años Magnum	



Varietal de Tempranillo con 13 meses en barrica de roble americano y francés. Profundiza en el carácter frutal y se alinea más aún entre los vinos más actuales. Vino entero en el que destacan los marcados recuerdos de uva bien madura con leves notas de crianza. Serio y vivo en la boca, equilibrado, con peso, amplio, fresco. **Carnes rojas a la parrilla.**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



### FINCA ALLENDE

Ctra. Nacional 232, s/n  
26340 San Asensio (La Rioja)  
☎: 941 457564 - Fax: 941 457564  
e-mail: fallende fer.es

Año de fundación: 11994

550 250.000 litros 18 has.  
90.000 litros 40% 60%

#### ALLENDE CRIANZA 1995

TINTO  
100% Tempranillo

P.V.P.: 1300-1400

**85** Cereza intenso, borde granate. Aroma intenso con recuerdos tostados y frutos negros maduros, maderas finas. Boca potente, estructura media, sabroso, maduro, taninos pronunciados, tostado.

#### ALLENDE CRIANZA 1996

TINTO  
100% Tempranillo

P.V.P.: 1400-1500

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# VINO

## *y* GASTRONOMIA

### AURUS 1996

Bodega: Finca Allende

Tel.: 941 322 301

Tipo: Tinto reserva

D.O.: Rioja

Variedad (es): 85% tempranillo  
y 15% graciano

Grado alcohólico: 13,5

Crianza:

**18 meses en barrica**

Producción:

**5.200 botellas**

Precio aprox.:

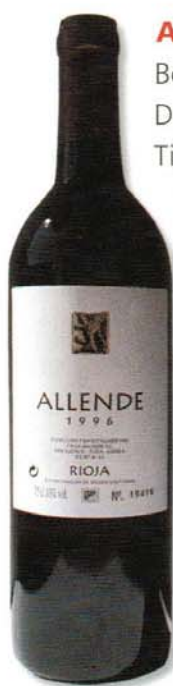
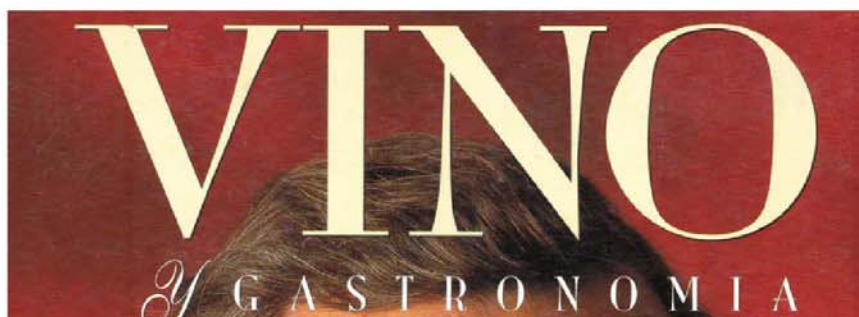
**14.000 ptas.**

**Cata:** Rojo picota cubierto y brillante con borde morado. Complejo, con notas balsámicas y de especias (pimienta negra, vainilla), de bayas y café. Goloso, sávido, amable y fresco, bien estructurado, con taninos dulces y un final a madera poco tostada. Buena evolución.

Puntuación: **9'1**



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



### **ALLENDE 1996**

Bodega: **Finca Allende**

D.O.: **Rioja**

Tipo: **Tinto crianza**

Variedad (es):

**Tempranillo**

Grado alcohólico: **13**

**Cata:** Rojo cereza cubierto con ribete granate, con magnífica nariz de frutos rojos, muy fresca, y sutilmente especiada, sabroso, preparado para ser bebido aunque con capacidad de afinarse

en la botella, frutoso, con notas de tostado y de fruta confitada en final de boca.

**Puntuación: 8'3**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





Algo trascendental está ocurriendo en la viticultura española. Un terremoto que afecta a las raíces de nuestra enología, cuyos primeros síntomas y sacudidas vienen de antaño, cuando en Ribera del Duero se encaramó a los primeros puestos del ranking nacional con sus tintos potentes, abundantes en taninos, de ajustada crianza en madera. Aquí se elaboran los mejores vinos rojos o tintos, que es lo mismo, de nuestro país, con cimas como Vega Sicilia. Pero luego vino Alejandro, el de Pesquera, conquistando el paladar y el corazón de Robert Parker, y sumando puntos hasta superar los 90. La apoteosis. Y mientras tanto, Rioja, la dormida, perdía sus laureles. Porque si en Ribera del Duero se apostaba por el nuevo gusto, y Alión dictaba el magisterio, los Hermanos Sastre alcanzaban la nobleza, Teófilo Reyes liberaba su creatividad, Pingus se encaramaba a las subastas de vértigo, o Valsotillo defendía la exquisita sobriedad del mejor Tinto Fino, por citar algunos ejemplos... en Rioja sólo defendía la plaza Barón de Chirel, la excepción que confirmaba la regla del adormecimiento cuando no adocenamiento. Luego irrumpió avasallador el Priorato, con sus Clos, sentenciando definitivamente la tendencia. Han tenido que pasar diez años, que puede que no sean nada, para que reaccionaran los riojanos con una apuesta decidida por los taninos dulces y frutuosos, el roble nuevo, y el añadido prudente



de variedades foráneas pero históricas como el Cabernet Sauvignon. Mérito de bodegueros de apellido ilustre, como Francisco Hurtado de Amézaga, heredero del Marqués de Riscal que fue y es santo y seña del mejor rioja. Y tras él, con la personalidad intacta de viticultores centenarios, los Muga, Bujanda, López de la Calle, Florentino Martínez, Josechu Bezares, Miguel Ángel de Gregorio, Eguren, Vallejo, Faustino Martínez o el recién llegado Fernando Remírez de Genuza. Todos han sacado vinos de "Alta Expresión", de los que hemos ya he tenido ocasión de hablar (ver Vinum 8 y Vinum 14). No es, por lo tanto, necesario insistir en el papel interpretado por vinos como "Marqués de Vargas Reserva Privada", "Campillo Especial", "Roda I" -que fue el primero en valorar y comprar alto y justo la buena uva, mientras la suya, todavía insuficiente, la vendía a otros- "Mayor de Ondarre", "Señorio de San Vicente", "Torre Muga", "Grandes Añadas", "Pagos Viejos", "Altún", "Allende", "Finca Valpiedra", "Remírez de Genuza", incluso el último Lander del 95, que indica lo que se avecina en Bodegas Lan, con Javier Echarr.

Pero lo más significativo es que a este puñado de bodegas sin prejuicios, que tiene como único horizonte hacer el mejor vino posible, se están incorporando marcas que hasta hace poco se sentían seguras y confortables en su clasicismo homogeneizador.

La incorporación de una bodega tan exquisitamente clásica como Rioja Alta, con su "Marqués de Haro" es todo un síntoma de lo irreversible de un proceso que debe generalizarse, al menos en la línea de los vinos de máxima calidad que toda bodega que se precie debería tener. Porque aquí no se trata sólo de color y taninos, sino de respetar la personalidad del terroir, de elaborar los vinos con las uvas de las mejores fincas, olvidando la mezcolanza habitual en los riosas de peor calidad. Jugarse la añada si hace falta cuando el clima no acompaña. Pero la costumbre de mezclar vinos de todas las zonas para conseguir un resultado homogéneo ha impedido, hasta ahora, ofrecer al consumidor una riqueza en matices y características que en Rioja resulta tan abundante como olvidada. Esta diversidad se manifiesta con toda su crudeza en los distintos tipos de suelo que hoy soportan el cultivo de la vid: suelos terciarios arcillosos-calcáreos, formados por calizas, margas y areniscas, en una serie de glacis y terrazas perfiladas en la masa de los depósitos terciarios. Son profundos, más o menos cascajosos, y predominantes en la Rioja Alavesa, donde las tierras son accidentadas, de suaves colinas orientadas al mediodía, lo que les permite recibir los rayos del sol, al tiempo que están protegidas de los vientos fríos del norte por la Sierra Cantabria. El buen drenaje de las tierras en pendiente evita que se hinche la uva en época de maduración cuando pueden ser las lluvias abundantes. En consecuencia, son vinos de mucho extracto,

resultan glicéricos, con pH elevado y acidez adecuada.

Estos criterios de terroir lo siguen, con más o menos rigor, bodegas de alto valor estratégico como CVNE, con su "Real de Asua", y su filial Viñedos de Contino, con "Finca del Olivo", Palacios, con su "Reserva Especial", Bodegas Roda, con "Cirsión", Bodegas Bretón, con su "Alba de Bretón", Luis Cañas, con sus vinos "Reserva Familiar" y "Amaren", Murrieta, con "Dalmáu", Palacios Remondo, con "2 viñedos", Finca Allende, con "Aurus", Montecillo, con el "Selección Especial", incluso Paternina que ha sacado un "Clos" con mejores intenciones que resultados.

Visto en perspectiva, lo que hace una década era un sólo vino, el Barón de Chirel, y hace un lustro media docena, son hoy, entre unos y otros, más de treinta. Ahora sí, Rioja puede ser considerada en justicia como una D.O. Calificada, aunque la gran mayoría de sus vinos, fundamentalmente los crianzas, sigan aferrados a un pasado que, todo hay que decirlo, sigue dando buenos dividendos. La conclusión es: ¿hasta cuándo habrá que esperar para que se establezca algún tipo de clasificación que diferencie claramente a estos nuevos vinos riojanos del común de los mortales?

Carlos Delgado

★★★★  
Aurus 1996  
Finca Allende

*Espléndida frutidad, que una elegante madera acuna y deja un finquín perfectamente sincronizado. La notable concentración es dulcemente tánica, y realza el paladar en una sensación de plenitud y armonía.*

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# SOBREMESA

Una opinión completamente diferente es la que sostiene Miguel Angel de Gregorio, propietario de Finca Allende y que próximamente pondrá en el mercado su Allende Aurus con un precio aproximado de entre 10.000 y 12.000 pesetas. "Para mí -explica- se está cambiando el concepto de lo que se hacía en España en general y en Rioja en particular. Es decir, unos vinitos, bien de calidad, bien de precio, que tienen encantados a los dueños de supermercados de media Europa. Mi filosofía es dife-

rente como la de otros compañeros, los que hacen Artadi, San Vicente, Roda, Remírez de Ganuza y algunos más, que pensamos que hay que buscar las excelencias de los vinos del mundo, poder codearnos con los grandes Burdeos y Borgoñas. Hay que quitarse ese complejo de inferioridad que siempre hemos tenido en este país y asumir que tenemos clima, tierras, variedades autóctonas extraordinarias. Si en otros países con un clima peor que el nuestro, con variedades menos versátiles, que en gran cantidad de ocasiones "chaptalizan", es decir añaden azúcar de remolacha, hacen grandes vinos, nosotros que tenemos de todo ¿por qué no vamos a ser capaces?". De Gregorio es un defensor acérrimo de las variedades autóctonas. "El Cabernet Sauvignon para el Médoc -dice-. Alvaro Palacios trabaja con la Garnacha, Dominio de Pingus con la Tinta Fina y nosotros en Rioja con la versatilidad de la Tempranillo. No necesitamos variedades foráneas". Ante la pregunta de qué hay que hacer para sacar un vino tan especial, De Gregorio se va a la materia prima. "Primero la calidad de la tierra y de nuestra uva propia. En una zona donde se pueden dar 7.000 kilos de uva por hectárea, yo saco sólo 2.000 que después de una selección a mano se queda en unos 500 kilos nada más, luego se cuida con mimo, con amor y se envejece en las mejores maderas del mundo. Todo esto cuesta mucho dinero, pero da unos

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

vinos incomparables". "Es una nueva filosofía -continúa- yo no quiero tener grandes estructuras, ni un director de exportación, sino una pequeña producción que me haga feliz, que me permita ganarme razonablemente la vida y que me de satisfacciones. He roto con el concepto del volumen, prefiero estar mucho más apegado a la uva que a la tecnología".

Del Allende Aurus no saldrán más allá de 6.000 botellas, pero su autor asegura tenerlas ya vendidas, la mayoría en el extranjero, y sostiene que hay que buscar otros cauces de comercialización más especializados, distintos de los habituales.

Y es que la comercialización es también un problema. La mayoría se orientan hacia la exportación, pero es evidente que aparecer en una estantería con un vino com-

Debajo, Miguel Angel de Gregorio que con su Finca Allende ha hecho una apuesta decidida por los vinos selectos. En la página de enfrente, Alvaro Palacios que ha enseñado un camino con L'Ermita.

Hay quien teme que una subida exagerada de los p



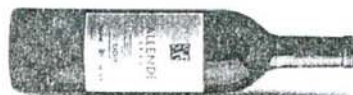
DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





# RIOJA

Los mejores  
**crianza '96**



## **Allende '96**

Finca Allende. 2.000 pta.

Tinto de enorme categoría, concebido con perfil de reserva, con larga vida por delante pero ya con notable elegancia. Aroma concentrado y potente, con elegante carácter frutal y notas de roble de calidad (canela, cedro, piñones). Gran estructura en la boca, con mucho cuerpo, vigoroso y potente pero elegante y con gran armonía.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



# RIOJA

Los mejores  
**crianza '96**

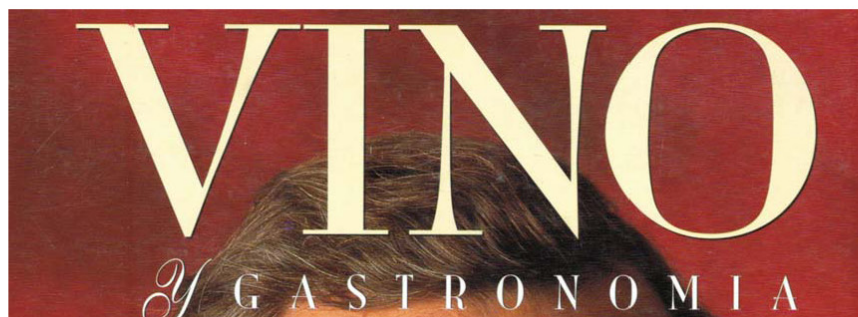


## **Allende '96**

Finca Allende. 2.000 pta.

Tinto de enorme categoría, concebido con perfil de reserva, con larga vida por delante pero ya con notable elegancia. Aroma concentrado y potente, con elegante carácter frutal y notas de roble de calidad (canela, cedro, piñones). Gran estructura en la boca, con mucho cuerpo, vigoroso y potente pero elegante y con gran armonía.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



---

### **ALLENDE AURUS 96**

---

**Finca Allende**

**D.O.: Rioja**

**Cata:** Rojo cereza picota muy vivo, de capa alta, con borde granate. Maderizado de entrada, con frutos rojos intensos, anisados en segundo término. Complejo y fino, de nariz, al abrirse, muy golosa (notas de pistacho, madera exótica). Ligero, gustoso y rico, aunque está bastante crudo. Presencia de la tanicidad del roble. No hay exceso de tueste. Muestra fruta desecada en final de boca.

**Puntuación: 9**

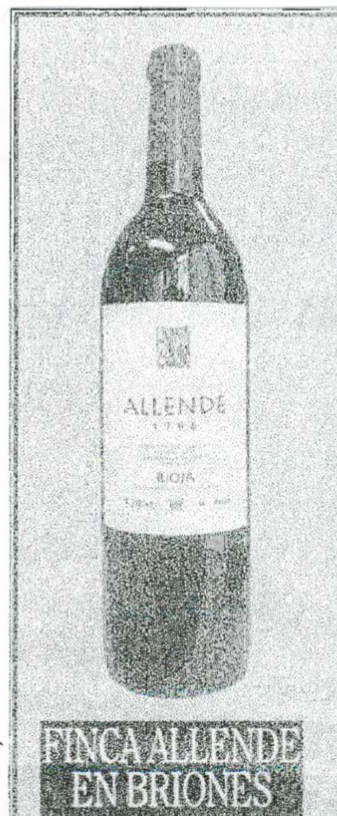
DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Noticias de Bizkaia

# Deia

Un nuevo vino para certeros de altogadadas. De los que suenan en los mentideros enterados y hay que comprar. Para estar en línea con la moda. Me refiero a *Finca Allende*, una empresa nacida en 1995, pero que remonta la actividad vinícola a 1760 en su bodega-calado de Briones. En 1964 la familia de **Miguel A. de Gregorio** abandona la elaboración directa de vino y se dedica a vender la uva a otras bodegas. Ellos se vinculan laboralmente a otras empresas, en el caso de **Miguel Angel** en Bodegas Bretón, donde se le puede adjudicar la paternidad de *Donxio de Conté* y *Lorión*, vinos de nuevo cuño, adelantados de los aires modernos que comenzaban a soplar en Rioja. Cuando la familia de Gregorio pensó en 1994 en regresar a sus lares, recuperaron la bodega de Briones y la explotación familiar de 18 Has. de viñedo. Nace así *Finca Allende*, en su concepto de «más allá», toda una declaración de principios. En 1997 saca al mercado su crianza 96, un bombazo, sensación que se renueva con el *Allende 1996*, un crianza en torro a 2.000 ptas. en el mercado. A partir de cepas Tempranillo con una edad media de 35 años, vendimia manual y selección a pie de bodega. Encube de racimos enteros sin despallillar, maceración de 22 días y posterior crianza durante 13 meses en barricas de roble Allier y americano. Color rojo cereza intenso con matices púrpura. En nariz predominan las sensaciones frutales: zarzamora, arándano, frutos negros, integrados en tonos de cedro y tabaco. En boca potente y equilibrado, amplio y sabroso, elegante estructura. Producción 120.000 botellas.

OPALEA 1993



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





8,3

# **ALLENDE 1996**

Rojo cereza cubierto con ribete granate, con magnífica nariz de frutos rojos, muy fresca, y sutilmente especiada, sabroso, preparado para ser bebido aunque con capacidad de afinarse en la botella, frutoso, con notas de tostado y de fruta confitada en final de boca.



D.O.: Rioja  
 Tipo: Tinto crianza  
 Variedades: Tempranillo  
 Grado alc.: 13  
 Crianza: 12 meses en bodega  
 Producción: 120.000 botellas  
 Precio aprox.: 1.700 ptas.



**FINCA ALLENDE**  
 Ctra. N-232, s/n.  
 26340 San Asensio (La Rioja)  
 Tel.: 941 45 75 64  
 Fax: 941 45 75 64

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

REVISTA DE LA GUIA DE ORO DE LOS

# Vinos de España



Dentro de unos meses esta será la nueva sede de Finca Allende.

## ■ FINCA ALLENDE

### Vinos para el próximo milenio

Con sólo dos cosechas en el mercado, 95 y 96, Miguel Angel de Gregorio se ha situado en la vanguardia de los nuevos riojas, llámense de alta expresión o como se quiera. De Gregorio, de vocación viticultor y de oficio diseñador de grandes vinos, emplea la filosofía del "vino de municipio" para llevar a cabo sus proyectos vinícolas: teniendo una buena materia prima, por supuesto el mejor Tempranillo de Briones, elaborando artesanalmente y madurando el mosto en buena madera de

roble francés nuevo, lo demás tiene que ser sencillo... Pero Allende no es un vino sencillo, aunque lo parezca contado de esta manera. Es vino de aromas complejos, de fruta bien madura, con estructura y cuerpo como para aguantar muchos años... Pero quien no va a aguantar mucho tiempo sin moverse es el propio Miguel Angel de Gregorio, que ya prepara su nueva estrella: Aurus, y el traslado a la nueva bodega de Briones, el palacio de los Ibarra. Tel. 941 45 75 64.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



*Finca Allende*  
1995

Plaza Ibarra, 1  
Briones (La Rioja) 26330  
Tfno • Fax • 941.322.301 • 941.322.302  
fallende@fer.es

•  
Propietarios: Finca Allende, S.L.  
Director/gerente: Miguel Angel de Gregorio  
Enólogo: Miguel Angel de Gregorio

•  
Viñedo propio: 85% • Compra: 15%.  
Capacidad de elaboración: 250.000  
Nº de barricas: 1.238  
Producción media (botellas): 200.000

**Comercialización:**  
Mercado interior: 30%  
Exportación: 70%

#### VINOS

Allende Tinto 97 • 100% Tempranillo  
• 1.900 ptas (11,42 euros)  
Aurus Tinto 97 • 85% Tempranillo,  
15% Graciano • 17.000 ptas (102,18  
euros)

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

## LOS MEJORES VINOS ESPAÑOLES

**ALLENDE 1996**  
**RIOJA**

**Bodega:** Finca Allende.  
**Teléfono:** 941 322 301.  
**Precio de bodega:** 1.850 ptas.  
**Grado alcohólico:** 13°.  
**Uva:** Tempranillo.

**Elaboración:**  
**Temperatura de fermentación:** 28° C.  
**Tiempo de maceración:** 22 días.

**Envejecimiento:**  
**Tipo de roble:** 60% Francés, 40% Americano.  
**Edad de las barricas:** 1-3 años.  
**Tiempo en barrica:** 13 meses.  
**Tiempo en botella:** 12 meses.

**Cata sensorial:**  
Rojo cereza cubierto con tonos apicotados y ciertos ribetes de juventud. Muy brillante y luminoso.  
Aromas especiados de buena intensidad con notas de frutas bien maduras que se aúnan con cierto fondo floral -violetas-. Complejo y con cierto clasicismo bien renovado.  
En boca es potente a la entrada, con un paso fino y equilibrado con un tanino fresco y frutal aún por doblar. Potente, amplio y estructurado y con final frutoso en el que aparece una discreta madera.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





AURUS 1996  
RESERVA TINTO 90

*Precio: 14.000-15.000 ptas.*  
El movedizo Miguel Ángel de Gregorio (el creador del célebre Dominio de Conté) ya brilla con luz propia como propietario de una bodega en Briones. No contento con el alcance del Allende, se mete en "el más difícil todavía" con un carísimo pero espectacular tinto de viñas viejas pleno de concentración, personalidad y con un excelente tratamiento de los taninos. Una estructura que llena la boca de fruta, elegancia, taninos sedosos pero abundantes y pletóricos, y el perfume de una madera que aporta un toque exótico y balsámico.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS

# Vinos de España



## AURUS '96

*Tinto. Uvas: 85% Tempranillo, 15% Graciano. D.O.C. Rioja. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés tronçais. Bodega: Finca Allende. 14.000 pta.*

Miguel Angel de Gregorio, el propietario de esta joven pero ya grande bodega riojana, se consolida como uno de los heterodoxos que poco a poco van cambiando la faz de los grandes vinos de Rioja. Inventor del concepto de vino de municipio (es un enamorado del viñedo de Briones, donde acaba de comprar una nueva viña en la ladera del Calvario), se aleja cada vez más de los caminos más transitados del rioja: es de los que desprecian la clasificación de los vinos por su crianza, tanto en su Allende como en este nuevo y esperado Aurus, y también uno de los pocos que se muestran sumamente prudentes con la presencia de madera en sus vinos. Aurus es su gran reto, su tinto más ambicioso, que nace con todas las pretensiones y eso se refleja en el precio, pero también en el vino. Es un tinto grande por los cuatro costados, con peso, casta y una gran elegancia. En la nariz dominan tonos de frutas bien maduras apenas matizados por la crianza y con fondos minerales y balsámicos. En la boca tiene mucha energía y es armonioso al tiempo, con cuerpo y taninos de calidad. Tiene larga vida por delante.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



*miVino* Noviembre de 1999

## Vinos de alta expresión

AURUS 1994 👍

Finca Allende. D.O. Rioja Calificada.

Variedades: 85% Tempranillo; resto, Graciano.

Espléndida frutuosidad, que una elegante madera acuna, y que deja un buqué sincronizado. La notable concentración es dulcemente tánica, y realza el paladar en una sensación de plenitud y armonía.

Consumo óptimo: desde el 2001 hasta el 2011.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS

# Vinos de España

4,20€ (ONLY SPAIN) / NÚM. 50  
 CUBIERTAS 4,20€ (con IVA INCLUIDO TRANSPORTE)

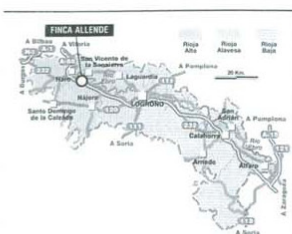
PORTUGAL: 5,80 €  
 SUISA: 11,90 €  
 AUSTRIA: 8,50 €  
 DINAMARCA: 12,80 €  
 SUECIA: 8,75 €

## FINCA ALLENDE

D. O. C. RIOJA

### Un genio anda suelto

Se llama Miguel Angel de Gregorio y con sólo tres cosechas en la calle de su tinto Allende y una del lujoso Aurus, ha alcanzado la cima.



Lo suyo es la alta expresión, pero no porque por donde vaya arme ruido, que sí lo hace, sino por sus vinos: expresivos, con carácter, con un sello muy personal. Miguel Angel de Gregorio, propietario y enólogo de Finca Allende, pertenece a ese pequeño grupo de jóvenes elaboradores que en apenas unos años han revolucionado el panorama vinícola español. El es también uno de los responsables de la nueva puesta a punto de la emblemática D.O.C. Rioja, que si parecía algo dormida en la década de los ochenta, en los noventa ha vuelto a recuperar el lugar hegemónico que le corresponde por historia, tradición y, lo más importante, por la calidad de sus vinos.

Miguel Angel de Gregorio es todavía muy joven, pero ya acapara sus buenas experiencias. Su paso por Bodegas Bretón supuso el relanzamiento de esta casa, otorgando a la marca Larión un marchamo de calidad que antes no tenía, además de situar en la calle uno de los primeros "alta expresión" riojanos: el Dominio de Conté. Con este bagaje a sus espaldas y tras su salida de Bretón a finales de 1997, de Gregorio se instaló por su cuenta y riesgo (muy bien calculado, por cierto). Hacía ya tiempo que por su cabeza rondaba un nuevo proyecto: hacer un vino que fuera un fiel reflejo de las que, en su opinión, son las mejores viñas de toda Rioja. Y esas viñas se encuentran en el municipio de Briones, en determinados pagos que de Gregorio conoce muy

bien, pues no en vano él se siente, ante todo, viticultor. Por lo tanto, el tinto Allende es un vino de municipio, en contraposición a los vinos de finca. No obstante, Miguel Angel de Gregorio va ampliando poco a poco la superficie propia de viñedo (ya va por las 22 hectáreas), y procura estar muy atento a la posible compra de otras fincas o parcelas. Porque su filosofía es muy clara: teniendo una buena materia prima, evidentemente el mejor Tempranillo de Briones, elaborando de forma artesanal y envejeciendo el vino en buena madera de roble francés nuevo, y algo de americano, lo demás se sencillo... Tan sencillo como triunfar desde el primer momento con su tinto Allende, un varietal de Tempranillo de aromas complejos de fruta bien madura, con estructura y cuerpo como para aguantar muchos años. Es un vino muy peculiar, como todo lo que rodea a Miguel Angel de Gregorio. De primeras, su vino no lleva indicación de crianza, reserva o gran reserva y adopta la contraetiqueta genérica. ¿Motivos? Porque el mercado internacional no entiende de esas clasificaciones. Segundo, sus primeras elaboraciones casi han ido haciéndose de prestado, pero a principios de este año se lanzó a una nueva aventura: la compra del palacio de los Ibarra en Briones, donde ya ha instalado la sede de su bodega... aunque le quedan por delante unos cuantos meses de obras... o años. Pero su espíritu aventurero no descansa, tampoco sus inquietudes. Su nuevo reto acaba de ser presentado en sociedad. Se llama Aurus, es un tinto con 85 por ciento de Tempranillo y el resto de Graciano, envejecido durante 18 meses en roble francés nuevo francés. Y probablemente es el vino más caro de toda la D.O.C. Rioja.

© FINCA ALLENDE  
 Plaza Ibarra, 1  
 26330 Briones (La Rioja)  
 Tel: 941 32 23 01/Fax: 941 32 23 02



Miguel Angel de Gregorio en su nueva bodega: el palacio Ibarra, de Briones.

## A genius on the loose

He is Miguel Angel de Gregorio and after launching only three harvests of his Allende red wine, and the luxury Aurus wine, he has reached the top rung on the wine ladder.

His forte is full expression, with personality, and a very personal seal. Miguel Angel de Gregorio, the owner and oenologist of Finca Allende, belongs to the small group of young producers who in only a few years, have revolutionised the panorama of Spanish wines. He is also part of the team that was responsible for perfecting the symbolic Rioja Qualified Appellation of origin, which albeit a little lethargic in the 80's, in the 90's has recovered the leading position it deserves in terms of history, tradition and, most important of all, the quality of its wines. Miguel Angel de Gregorio is only young, but has wide

experience. The time he spent at Bodegas Bretón led to this company's revival, and gave the Larión label a distinction it did not have before, and also put one of the fully expressive Rioja wines on the market: Dominio de Conté. With this experience behind him, after leaving Bodegas Bretón, he set up on his own, at his own risk (which, it must be said, he analysed very well) as he had been planning a new project for some time: produce a wine which genuinely reflected, what in his opinion, were the best vineyards in the whole of Rioja. The vineyards he so highly esteems are in the town of Briones, in certain plots

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





which De Gregorio knows very well, since, there's a reason why he is first and foremost, a vine grower. Consequently, the Allende red wine is a town wine, as opposed to the "estate wines". However, Miguel Angel de Gregorio is gradually extending his own vineyard surface (which already extends over 22 hectares), and is trying to pay great attention to possibly acquiring other estates or plots of land. His philosophy is very clear: use a good quality raw material, obviously the best Tempranillo in Briones, and artisan production methods, and age the wine in new French oak and some American oak barrels, and the rest is easy. ... So easy, in fact, that he has been successful from the beginning, with his Allende wine, which is a varietal Tempranillo wine with very ripe, complex fruity aromas, and a good structure and body to last many years. It is a very peculiar wine, like everything which surrounds Miguel de Angel

de Gregorio. First of all, his wines bear no Crianza, Reserva or Gran Reserva labels. Instead they have a generic label on the back of the bottle. This is because he considers that the international market does not fully understand the classification of Spanish wine. Secondly, his first wines were more or less produced on borrowed premises, but at the beginning of this year, he launched a new project: to buy the Ibarra palace in Briones, where the winery's main site already lies. However, it will take a few more months, or years, to finish the project. Nevertheless, his adventurous spirit and enthusiasm never rest. His new challenge has just been introduced, Aurus. A red wine made from a blend of 85 percent Tempranillo and 15 percent Graciano, aged for 18 months in new French tonçais oak barrels. It is probably the most expensive wine in the whole of the Rioja Qualified Appellation of origin.



En Finca Allende el cuidado y la atención al viñedo están a la orden del día.

## LA BODEGA EN CIFRAS

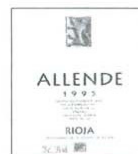
Finca Allende, inaugurada a finales de 1997, es una bodega de tamaño pequeño, con una producción aproximada actual de unas 100.000 botellas. Cuenta con una superficie de viñedo de 22 hectáreas, todas en el término municipal de Briones, plantadas en su mayoría de Tempranillo y algo de Graciano. Las dos marcas de la bodega, los tintos Allende y Aurus, no llevan indicación de crianza o reserva en la contraetiqueta, comercializándose, como ocurre en el mercado exterior, únicamente como vino tinto. Del tinto Aurus, que se ha empezado a vender este otoño, sólo se han puesto a la venta, mediante cupo, alrededor de 6.000 botellas.

## THE WINERY IN FIGURES

Finca Allende, which started business in 1997, is a small size winery with an approximate annual production volume of 100,000 bottles. It has 22 hectares under vine, all in the town of Briones, and mainly planted with the Tempranillo grape variety and some of the Graciano grape. Since the wines are marketed abroad, the back label on the bottle of the company's two red wines, Allende and Aurus, does not indicate whether these are Crianza or Reserva, and only states that they are red wines. Only about 6,000 bottles of the Aurus red wine were put on the market this autumn, in quotas.

## Sus vinos

En estos momentos podemos encontrarnos en el mercado con dos añadas de Allende, '96 y '97. Los dos son varietales de Tempranillo y tienen 13 meses de crianza en barrica, pero el '96 tiene un 60 % de roble francés allier y un 40 % americano, mientras que el '97 la proporción es de 70 y 30. El tinto Aurus, por su parte, ha sido envejecido durante un periodo de 18 meses en roble nuevo francés tronçais, y lleva un 85 % de Tempranillo y un 15 % de Graciano.



## Its wines

At present, there are two vintages of the Allende wine on the market, the '96 and '97 harvests. Both are varietal wines made from Tempranillo and aged for 13 months in the barrel. The '96 harvest was aged in 60% French allier oak and 40% American, while for the '97 harvest, the proportion was 70 percent to 30 percent. On the other hand, the Aurus red wine, has been aged for 18 months in French tronçais oak barrels, and is made from a blend of 85 percent Tempranillo and 15 percent Graciano.

# VINO

## *Y* GASTRONOMIA

# Al gusto internacional

## Vinos españoles de los 90

El esfuerzo de numerosas bodegas durante esta década de los noventa por elaborar más y mejor, sacando al mercado vinos sumamente cuidados y de esmerada elaboración, está dando sus frutos. Paulatinamente, los vinos españoles comienzan a ser respetados en el extranjero y, a la vez, se integran más y más en el patrón gustativo internacional. Es la punta del iceberg de un tesoro enológico que no ha hecho más que despuntar levemente.

**AURUS 1996**  
 Bodega: Finca Allende  
 Tel.: 941 322 301  
 Tipo: Tinto reserva  
 D.O.: Rioja  
 Variedad (es): 85% tempranillo y 15% graciano  
 Grado alcohólico: 13,5  
 Crianza: 18 meses en barrica  
 Producción: 5.200 botellas  
 Precio aprox.: 14.000 ptas.  
 Cata: Rojo picota cubierto y brillante con borde morado. Complejo, con notas balsámicas y de especias (pimienta negra, vainilla), de bayas y café. Goloso, sávido, amable y fresco, bien estructurado, con taninos dulces y un final a madera poco tostada. Buena evolución.  
 Puntuación: 91



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



REVISTA DE LA GUIA DE ORO DE LOS

# Vinos de España

FRONTE  
A  
FRONTE

## Artadi Grandes Añadas '94 Aurus '96

### El techo de Rioja

Los dos vinos más caros de Rioja. Diferentes en la cosecha y en pequeños matices pero compartiendo diseño de gran tinto de larga vida.

Han salido al mercado con poco más de un año de diferencia y son obra de dos de los personajes que más han hecho por la renovación de vino de Rioja: Juan Carlos López de la Calle y Miguel Angel de Gregorio. El primero dignificó el tinto de cosechero alavés antes de alumbrar tres joyas, el crianza Viñas de Gafín y los reservas Viña el Pisón y Pagos Viejos, coronadas por el Artadi Grandes Añadas. Miguel Angel de Gregorio fue uno de los pioneros de los nuevos riojas con el tinto Dominio de Conté cuando estaba en Bodegas Bretón; en su aventura personal iniciada hace tres años ya está dando mucho de qué hablar con el heterodoxo Allende y ahora suelta la bomba Aurus.

Artadi Grandes Añadas y Aurus hacen saltar el techo de precios del rioja, el primero con carácter excepcional (no se sabe cuándo habrá otro) y el segundo con vocación de continuidad. No son vinos típicos ni convencionales ninguno, pero el primero optó por la clasificación de "reserva" y el segundo ha elegido no someterse a esos baremos burocráticos. Les une el concepto, el carácter de tintos grandes, con peso y con casta, pero no vinos-piedra, para guardar muchos años pero no demasiado duros para tomar ahora. Son vinos para más de 20 años, algo más durillo ahora el Artadi, pero también más desarrollado en aromas. Más civilizado pero también con larga vida el Aurus, que aún se tiene que hacer en la botella. Dos pesos pesados, auténticos tintos de oro.

MARCA Y COSECHA Artadi Grandes Añadas

TIPO Tinto reserva

BODEGA Artadi (Cosecheros Alaveses)

ZONA D.O.C. Rioja

VARIETALES Tempranillo

plantado en 1920

CRIANZA EN BARRICA

Un año en barricas seminuevas y

dos en barricas nuevas de roble

americano

FECHA DE

EMBOTELLADO

Marzo de 1998

PRECIO

15.000 pta.



MARCA

Y COSECHA

Aurus '96

TIPO Tinto

BODEGA

Finca Allende

ZONA D.O.C. Rioja

VARIETALES

85% Tempranillo, 15% Graciano

CRIANZA EN BARRICA 18 meses en

barrica de roble francés troncal

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril de 1999

PRECIO 14.000 pta.

ARTADI GRANDES AÑADAS '94

AURUS '96

Apenas ha evolucionado en los 15 meses transcurridos desde su salida al mercado. Muy complejo en aromas, con notable presencia de la crianza en barrica y muchos matices frutales y de evolución. Entero en la boca, con gran energía, taninos potentes y viva acidez, equilibrado y muy poderoso.

Color picota con tonos granate, muy intenso y sin evolucionar. Elegante, complejo, con muchos matices aromáticos dominando frutales (frutas rojas muy bien maduras y sanas) sobre tonos de buena madera. Con estructura y potencia en la boca, carnoso, goloso, taninos maduros y mucha casta.

VALORACION		Puntos sobre 10	
	ARTADI GRANDES AÑADAS '94		AURUS '96
ASPECTO	10		10
AROMAS FRUTALES	9,5		10
AROMAS DE CRIANZA	10		9,5
ARMONIA EN AROMAS	9,5		9,5
SABORES	10		10
SENSACIONES TACTILES	9		9,5
ARMONIA EN LA BOCA	10		10
CONSUMO INMEDIATO	9,5		9,5
APTITUD PARA GUARDAR	10		10
PRESENTACION	10		9,5
TOTAL		97,5	97,5

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## Los riojas modernos

Son los más dignos representantes de los nuevos vientos que recorren La Rioja. Bodegas, algunas clásicas, que renuevan su oferta adaptándola a los nuevos gustos, y nuevas bodegas que ya arrancan en vanguardia.

★★★★

**Alba de Bretón 1995**  
B. Bretón

*La feliz armonía fruta/madera es lo mejor de su interesante buqué. Recuerdos especiados, tostados y de regaliz se ensamblan perfectamente en una feliz armonía de sabores que amplía el paladar.*

★★★

**Amaren 1995**  
B. Luis Cañas

*Derrocha fruta fresca, uvas en sazón y regaliz, todo armonizado por una incipiente madera. La concentración de sabores, su mejor arma en el paso de boca, goloso y corpulento. Mejor esperar hasta que la integración sea total.*

★★★★

**Aurus 1994**  
Finca Allende

*Espléndida frutuosidad, que una elegante madera acuna y deja un buqué perfectamente sincronizado. La notable concentración es dulcemente táctica, y realza el paladar en una sensación de plenitud y armonía.*

★★★★

**Cirsion 1998**  
B. Roda

*Muy sugestivo. Se aprecia una gama de aromas de limpios recuerdos frutales y notas de madera de una finura increíble. Su gran estructura y concentración le da firmeza; resulta muy elegante. La sensación de fuerza y armonía envuelve todo el paladar y su poder le confiere un pasaporte al futuro.*

★★★

**Dalmau 1995**  
Marqués de Murrieta, S.A.

*Limpio de color y de aromas, tiene un buqué de crianza sencillo, poco desarrollado, y donde domina el componente frutoso. Fácil y de agradable paso de boca, a pesar de la notable acidez. Le falta algo más de concentración y carácter.*

★★★

**Faustino de Autor 1994**  
B. Faustino Martínez

*Es uno de los más clásicos. La gama aromática bien surtida, con notas de frutilla (arándanos) especias y un toque de regaliz, le hace armonioso. Edifica una estructura compleja y es vivo en el paso de boca. Se puede empezar a beber.*

★★★★

**Finca del Olivo 1995**  
Viñedos del Contino

*Genial puesta a punto de una madera de lujo; aromático, además, en el que aparecen notas nítidas de arándanos, pimicuta o tabaco. Rico de sabores, concentrado y amplio, envuelve el paladar con su toque goloso.*

★★★★

**Gaudium 1994**  
Unión Vitivinícola

*Encierra la complejidad aromática de una gran madera, de un fruto claro y potente, y recuerdos de tabaco y cedro. Aterciopelado y redondo, su equilibrio y amplitud en el paso de boca lo hacen ya sumamente agradable.*

★★★

**Julián Madrid 1995**  
B. Primitiva

*Un vino que se manifiesta generoso de aromas, con notas de castis, de cuero, de madera suavemente especiada, sensación que se alarga hasta llenar el paladar con su estructura, su corpulencia y su tanino dulce y carnoso.*

★★★★

**Manuel Quintano 1994**  
Unión de Cosecheros de Labastida

*Sus largos años en barrica le ha dado fortaleza y considerable complejidad. Destaca en el su fuerte estructura, junto a un poderoso paso de boca; llena el paladar de aromas de tabaco, torrefactos o de especias, coronados por un fresco toque de regaliz.*

★★★

**Montecillo Gran Reserva Selección Especial**  
B. Montecillo

*Color cereza picota muy atractivo, potente, y de gran vivacidad. Nariz compleja, de corte clásico riojano. En boca se muestra carnoso, donde resaltan los matices especiados de una fina madera. Posee un final largo e intenso.*

★★★★

**Real de Asúa 1994**  
Compañía Vitivinícola del Norte de España (CVNE)

*Un cóctel de aromas donde sobresalen los arándanos, el regaliz o la fruta madura. Es algo duro todavía en boca pero nos compensa con un espléndido y aromático final.*

★★★

**Reserva Especial 1995**  
B. Palacio, S.A.

*De gran sutileza aromática, las especias en feliz unión con los frutillos confitados o el toque genial de regaliz hacen que su opulenta carnosidad, su equilibrio táctico y su largueza, sean como una bendición para el paladar.*

★★★

**Selección Especial M M 1994**  
B. Marqués del Puerto

*Impecable, tanto su color rojo cereza, como su buqué, en el que las distintas notas se funden lentamente. Ya en boca desarrolla un excepcional equilibrio, con su tanino perfumado, maduro y concentrado que calma los sentidos e ilumina el entendimiento.*

★★★

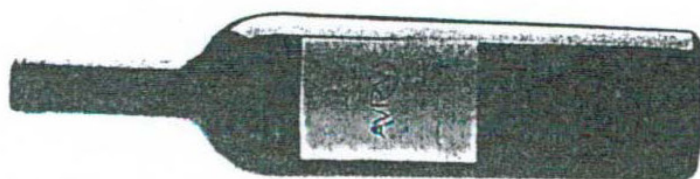
**Valsacro Crianza 1997**  
B. Valsacro

*Un color realmente atractivo, picota con tonos cárdenos y cubierto. Los aromas muy bien ensamblados, notas de fruta madura junto a una vainilla fina y prudente. Destaca su carnosidad suave y hecha, lo hace redondo y pulido.*





# EL PAÍS SEMANAL



## AURUS 96

**Finca Allende. Travesía de Pajares, 11.  
26330 Briones (La Rioja). Teléfono 941 49  
90 19. DO: Rioja Calificada. Precio: 14.000  
pesetas. Varietales: tempranillo. Puntuación: 9/10.**

La mejor uva de Briones para un vino poderoso, pero de extrema elegancia y finura. Sabores compotados, taninos frutuosos, acidez incisiva, pero que no endurece el vino. Pese a que debe aún evolucionar, posee una gran suavidad y el toque aterciopelado que distingue a los grandes riojas.

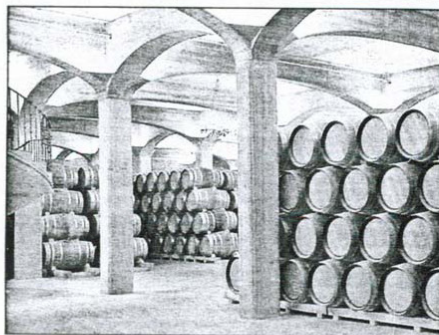
DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# Expansión fuera de serie

VINOS Y  
Gastronomía

## Los vinos españoles más caros

Se veía venir hace años: el espectacular aumento de la calidad de los vinos españoles ha encarecido los precios. El proceso se ha desarrollado lentamente, pero sin pausa. La cuestión es si los vinos merecen estos precios.



Nuevos enólogos, reapropiación de unas autóctonas, marketing y moda son una combinación explosiva que ha llevado los precios a niveles desconocidos.

■ ENRIQUE CALDUCH

A finales de 1996, los diez vinos más caros de España a duras penas superaban las cinco mil pesetas. Dos años después, hay más de sesenta marcas por encima de esta cifra. En este grupo están bodegas de El Priorato, los grandes reservas de la Ribera de Duero, algunos de los nuevos ríos y un grupo exclusivo de vinos de Jerez.

La pregunta es si estos vinos merecen estos precios, o si los precios sólo son

marketing y son las segundas marcas con las que de verdad ganan dinero las bodegas.

Lo cierto es que hay personas dispuestas a pagar 13.000 pesetas por una botella de tres cuartos de litro. Maite Santa Cecilia, que dirige la enológica Bodegas Santa Cecilia, asegura que los Ermita, Vega Sicilia o Torre Muga que reciben con cupo se venden perfectamente. "Y

si tuviera más también se venderían".

En cuanto a lo del marketing, hay opiniones diferentes. Miguel Ángel de Gregorio, un excelente enólogo y bodeguero riojano, está a punto de sacar al mercado 6.000 botellas de su Allende Auras, un vino que costará unas 12.000 pesetas. "Para mí es otro concepto de lo que se hacía: unos vinos de buena calidad y buen precio, que tienen encantados a los dueños de supermercados de media Europa. Mi filosofía, como la de otros compañeros, los Artadi, San Vicente, Roda, Remírez de Ganuza y algunos más, es diferente. Pensamos que es posible coexistir con los grandes Burdeos y Borgoñas. Hay que quitarse los complejos de inferioridad y asumir que tenemos climas, tierras y variedades autóctonas extraordinarias. No pretendo tener una gran empresa, ni un director de exportación; quiero hacer un gran vino, ser feliz y ganarme tranquilamente la vida", argumenta.

Vega Sicilia

Su opinión no la comparte Pablo Álvarez, propietario de Vega Sicilia: "Me parece

una estupidez esa carrera por los precios altos que no lleva a ninguna parte. Yo podría poner cien botellas de Vega Sicilia a un millón de pesetas cada una, y a lo mejor hay cien personas en el mundo que me las compran, pero eso no es serio. Lo importante es conseguir un prestigio, detrás ya vendrán los precios altos."

Son puntos de vista, pero el caso es que estos vinos caros están en el mercado, suenan bien fuera de España y, además, se van vendiendo. Son el vértice de la pirámide, porque tras ellos, de 2.000 a 4.000 pesetas, hay una legión. Y es lógico.

El precio de las uvas, en Ribera o Rioja se ha disparado. Y el gusto por el buen vino como aspecto cultural cada día se valora más. Además, en el mercado están ahora mismo las añadas emblemáticas del 94 y 95, que han estimulado la compra de vino.

Todos estos factores han llevado a que las pasadas Navidades, la mayoría de las grandes bodegas pusiera el cartel "no hay existencias", lo que ha provocado un movimiento especulativo ante el temor a quedarse sin vino.

Todo ello, naturalmente, repercute en el precio de la tienda de la esquina.

### A MÁS DE 10.000

Por encima de las 10.000 pesetas hay una docena de vinos: los Valdemar Gran Reserva, Grandes Añadas del 94, ambos riojanos; los Vega Sicilia Únicos, las grandes reservas de Pesquera y Pedrosa, todos ellos de Ribera de Duero y las añadas jerezanas de González Byass. Por encima de las 20.000 pesetas están L'Ermita de Alvaro Palacios, de Priorato, y dos vinos de Jerez, el 25 G.F. (Gaspar Florida) y las recién salidas reliquias de Bodegas Barbadillo. Incluso existe un vino, el Dominio de Pingus del 96, de la Ribera de Duero, que se vende, en caso de que se encuentre, al precio de 65.000 pesetas la botella y, que en estos momentos, tiene el dudoso honor de ser el vino más caro de España.

**El propietario de Vega Sicilia considera que la carrera por los precios altos no conduce a ninguna parte**

### RIBERA DE DUERO

Una de las Denominaciones de Origen que mantiene el concepto de precio alto es la Ribera de Duero. El Protos Reserva Especial 86, Finca Villacreces Cosecha Especial, Pesquera Gran Reserva del 90 y 92, Valduero Gran Reserva 86, Pérez Pascuals Gran Reserva 91, Viña Pedrosa 92, los Vega Sicilia Gran Reserva 81 y Reserva Especial, los Valbuena Reserva 93 y 94, los Pesquera Janis Gran Reserva 91 y 94, Alenza 95, todos ellos son vinos que se mueven entre las seis mil y dieciséis mil pesetas. Aparte del Dominio de Pingus, que con sus sesenta y cinco mil pesetas es el vino más caro de España.



CORTESÍA DE BODEGAS SANTA CECILIA

### EL PRIORATO

En El Priorato, por encima de las 5.000 pesetas, tenemos además de L'Ermita, el Finca Delfi 96, Clos de Lobac 96, Clos Martinet 95, Clos Mogador 96 y los Gran Clos 96, Cins de Porrera 96, Erasmus 96, y Dolc de L'Obac, estos cuatro últimos por encima de las 7.000 pesetas.

### JEREZ

Cerca de 7.000 pesetas, el Amontillado del Duque, Palo Cortado Apóstoles, Matusalén, Noe, Lustau Selección Especial, Palo Cortado Capuchino, Venerable, Silbarita, Amontillado 51 1.º, las añadas de González Byass del 66 y 63, y el 25 G.F. Viejísimo.

Estos vinos, de las Denominaciones de Origen Ribera de Duero, Priorato, Jerez y Rioja son de los más caros que se pueden encontrar en el mercado. Pese a los precios, los bodegas agotan pronto sus existencias.

### RIOJA

Rioja, que hace dos años sólo tenía dos vinos por encima de las cinco mil pesetas, dispone en la actualidad de once referencias distintas, como Viña El Pisón 92 y 94, Grandes Añadas 94, Barón de Chirel 94, dos Viñedos 94, Imperial Gran Reserva del 70, Dalmazo Reserva del 94, Torre Muga Reserva 94, Gran Reserva 890, Gran Reserva 904, ambos de la Rioja Alta y los Valdemar Gran Reserva 88 y 75.

Ya sin denominación de origen hay otros, como el Cuvé Campanario del 96 de Sardin de Duero, el Campanes de Tarragona y el Terrerius Pago de Cueva Baja 96 de Mauro.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

DICIEMBRE

# HERALDO

## DE ARAGON

4 /

*¡muévete!*

24 DE DICIEMBRE DE 1999 VIERNES  
HERALDO DE ARAGON

**gastronomía**

## La DESPENSA

### vinos

#### **Festejar las fiestas**

Es, sin duda, uno de los mejores vinos españoles actuales -eso sí, de alto precio, sobre las 14.000 pesetas, aunque las vale-, que reúne la mejor tradición riojana -tempranillo y graciano de cepas viejas, con más de sesenta años- y la actualiza, según el buen hacer de su enólogo, **Miguel Ángel de Gregorio**. Se trata del **Aurus 96**, de **Bodegas Allende**, que, aunque no figure en la etiqueta por cuestiones reglamentarias, ha mejorado durante año y medio en barrica. Rojo púrpura, pleno y complejo en nariz, ofrece armonía en la boca, con taninos dulces y gran persistencia. Todo un lujo para esta fechas de placeres, aunque podrá consumirse durante, al menos, uno o dos lustros. De vicio.



**J. M. Martínez  
Urtasun**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# EL PAÍS SEMANAL

## 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,  
maledicciones aparte, con  
una nariz de extremada  
elegancia y finura, plena de  
aromas frutuosos, de  
maceración carbónica, y  
con la cubierta balsámica  
de una soberbia madera.  
Tiene una potencia sávida  
bien entrada en sabores  
compotados, taninos  
frutuosos, 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 riojas.

Puntuación: 8/10.

TEXTO: CARLOS DELGADO

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





# FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK**  
INTERNATIONAL PRESS  
**1999**

# The gain in Spain... again



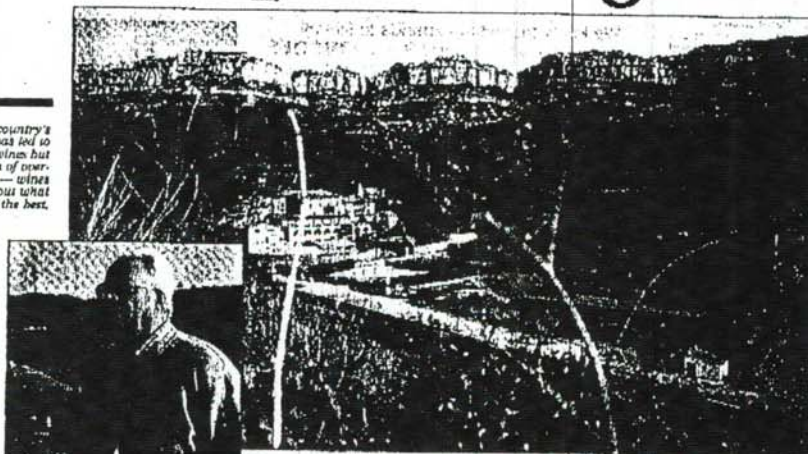
ANDREW  
JEFFORD

THIS story is for: Spain has gone wine-mad. The country's increasing prosperity and confidence within Europe has led to a sudden awareness that it can produce not just good wines but great wines. Unfortunately this has also led to a rash of over-priced, over-crafted, aesthetically misbalanced wines — wines which exploit the Spanish consumer's uncertainty about what constitutes quality. Our tour of Spain, hunting down the best, continues in Rioja

**M**IGUEL-ANGEL Gregorio and his wister looked pleased with themselves. As well they might: of all the aspiring great wine producers I visited in a week's tour of Spain, Gregorio seemed to have the firmest, surest grasp of what he was doing. I asked why he had called his winery *Alende*. Was there a Chilean connection? He laughed. "In Spanish, *alende* is a nice old word for 'beyond'. It's our philosophy. I want to go beyond: to do what nobody else does." In this, he has some competition: he forms part of a little group of four fanatics who are beginning to change the face of Rioja, a region which, until now, has been dominated by large companies. It's not dissimilar to what happened in Burgundy 20 years ago, as growers began to take up the relay from large *negociants*. The others are Rula, San Vicente and Remirez de la Osmiza, the last a man of such fanaticism that he ferments the bottom and the top of each bunch of grapes separately. Gregorio more modestly contents himself with organic fertiliser, old Tempranillo vines, low yields, late picking, Burgundy-style vinification, untoasted oak and bottling without filtration.

I tasted his 1995 and 1996 Rioja, as well as the 1997 and 1998 from barrel: all were dark, richly extracted wines with — and this is the key in Spain at present — genuinely sweet fruit characters. There were none of the dry, woody tannins and bitter extracts that mark out Spain's most pretentious, least successful new-wave wines. The 1998 (now sold out)

**RATINGS: 13-16 good; 17-20 excellent; 21-25 exceptional**



The glory that is Spain: the Scala Dei winery in Priocento, set around a ruined Carthusian monastery, and (left) Manuel Peyra, whose family have owned the vineyards for 200 years

had smoky rich scents. Light, soft tannins and explosive, brambly fruit (20/25); the 1996 (Moreno, 2 Norfolk Place, W2, 0171 723 8897, £12.95) has more distinctive strawberry scents, soft textures, and great length of vivid, chocolate-dyed strawberry, plum fruit (21/25).

Gregorio has also created a super-wine called *Aurus*. The name, he assured me, refers to the Pythagorean formula for perfection, which is apparently  $\frac{1}{2}(\sqrt{5}-1) - 0.618$ . As a mathematical formula, I have no idea if this makes any sense whatsoever; all I can tell you is that the 1996 *Aurus*, unreleased as yet, is one of the most impressive Spanish wines I have ever tasted, with fine creamy wild-strawberry scents and explosive fruit intensity, lent firm, but not intrusive, structure by ripe, supple tannins (22/25, contact Moreno for release date).

"TAGES-ANZEIGER"

SAMSTAG, 03/04/99

FLASCHE DER WOCHE

## Gelungener Einstieg

*Premiere für die  
Schweiz: Der Allende  
1996 ist ein gut  
gemachter Rioja der  
modernen Art.*

Von **Peter Keller**

Die ersten Eindrücke verheissen Erfreuliches: dichtes Rot, Aromen von schwarzen Beeren, gefolgt von Tabak- und Rauchnoten, fast explosive Frucht im Gaumen, voller Körper, runde Tannine und schönes Finale.

Die Rede ist von einem Rioja der neuen Generation. Der Allende 1996 aus dem gleichnamigen Betrieb wurde während zwölf Monaten zu 60 Prozent in französischen und zu 40 Prozent in amerikanischen Barriques ausgebaut und – eine Rarität in diesem spanischen Weingebiet – unfiltriert in die Flaschen abgefüllt.

Rioja hatte lange Zeit der Tradition nachgelebt, die Rotweine während Jahren in grossen Fässern auszubauen. Langsam ziehen die Produzenten eine Reifung in der Flasche vor. Fruchtbetonte Weine entsprechen heute eher dem Konsumentengeschmack.

### Junges Weingut

Die Finca Allende hat dies erkannt. Es ist ein junges Gut, das einem der bekanntesten Weinmacher des Rioja gehört. Miguel Angel de Gregorio hatte vorher das bekannte Gut Dominio del Conte mit an die Spitze der Region ge-



**Dichtes  
Rot,  
explosive  
Frucht:**  
Allende 1996.

BILD  
THOMAS BURLA

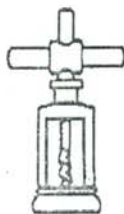
führt. Beim 96er-Allende handelt es sich erst um den zweiten Jahrgang und um den ersten, der den Schweizer Weinfreunden angeboten wird. Mit einer Produktion von lediglich 100 000 Flaschen zählt der Betrieb zu den kleinen Rioja-Produzenten.

Es kommt nicht von ungefähr, dass in diesem Gebiet, dessen Weinberge sich auf einer Länge von rund 120 Kilometern auf beiden Seiten des Flusses Ebro hinziehen, alt- und liebgewohnte Methoden in Frage gestellt werden. Mit dem Ribero del Duero und dem Priorato haben zwei Weingebieten Spaniens qualitativ mächtig aufgeholt und das Rioja gar überflügelt. Für gute und sehr gute Weine werden denn auch entsprechende Preise gelöst.

### Explodierende Preise

Angeichts dieser Entwicklung wollten die Rioja-Winzer nicht zurückstehen. So stiegen die Preise für die 98er-Trauben um happige 60 Prozent. Für die Schweizer Konsumenten bedeutet dies, dass die Weine zwischen 20 und 30 Prozent teurer werden. Der Allende 1996 geriet noch nicht in diesen negativen Sog und ist – vorläufig – für einen vernünftigen Preis zu erwerben.

Allende 1996, Finca Allende,  
24 Fr., erhältlich bei Casa del Vino  
in Zürich, Tel. (01) 295 90 60.



Robert M. Parker, Jr.'s

Closing Date: 6-21-99  
Issue 123

# 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.

80-89

A barely above average to very good wine displaying various degrees of finesse and flavor as well as character with no noticeable flaws.

70-79

An average wine with little distinction except that it is soundly made. In short, a straightforward, innocuous wine.

60-69

A below average wine containing noticeable deficiencies, such as excessive acidity and/or tannin, an absence of flavor, or possibly dirty aromas or flavors.

50-59

A wine I deem to be unacceptable.

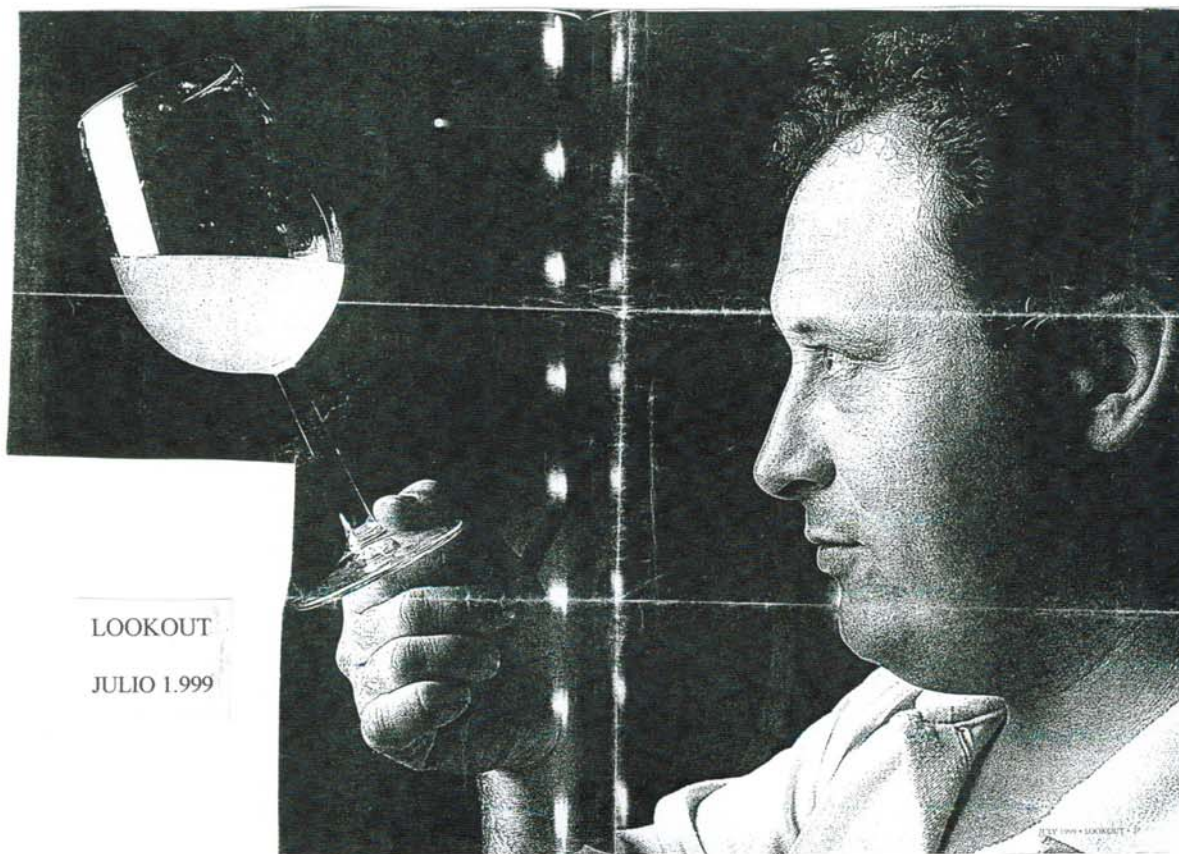
FINCA ALLENDE 1996

RIOJA (\$17.00) RED 90

A modern-styled, exotic Rioja, this dark ruby/purple-colored wine reveals sumptuous aromas/flavors of roasted coffee and sweet jammy blackberries as well as cassis. Fruit-driven, with sweet French oak in the background, this medium to full-bodied, intensely

concentrated, luscious offering is truly exciting. It can be drunk now or aged for a decade. Importer: Jorge Ordoñez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767





LOOKOUT  
JULIO 1.999

## HOT OFF THE (WINE) PRESS

Spring is the traditional time for Spanish wineries to present their latest creations. Spring is also when Madrid hosts the Salón del Gourmet, a trade fair which gathers all the best wineries in the country, providing them with the perfect opportunity to treat the trade media to a preview of wines which are about to be released or which will be launched later in the year. In many cases it involves the latest vintages of an established label, but the most interesting wines are the brand new labels from well-known wineries.

### Wines

Text by Enrique Caldich  
Photography by Heinz Hebeisen

Another wine best laid down, rather than uncorked now, is the new Allende Aurus 96, also a Rioja made from grapes from old vines growing in the Briones area, in the Rioja Alta. It will be launched in September, at a price of around 10,000 pesetas per bottle. Its creator is Miguel Angel de Gregorio, one of the most prestigious enologists in the country. He has made 7,000 bottles of this wine, aged in casks of new French oak. It is wine in the most modern style, with fruit tones in the nose, well integrated wood and a robust, powerful flavour.

## テイasting・レポート

# モダン・リオハを啖く

VINOTHÈQUE

SEPTIEMBRE 1.999



4)Allende 1995 Rioja DOC Finca Allende 13%

アリエンデ、フィンカ・アリエンデ ¥1980(外税) 輸入元・やまや  
リオハ生まれのミゲル・アンヘル・グレゴリオは醸造学校教師の  
後、ボデガス・ブレトンの醸造責任者となり、スーパー・リオハの一  
つ、ドミニオ・デ・コンテを生み出した。その後独立、1995が初ヴ  
インテージ。プリオネス村に畑をもち、この村産のテンブラニーリ  
ヨ100%からワインを造る。フランス各地の種類の異なるオークの  
小樽を熟成に用いており、レメリュリ同様にレセルバ表示をしな  
い。コラージュ(清澄)のみでフィルトレーションを行わない。深い  
紫がかったトーン。香りはまだ閉じている。ボディには膨らみがあ  
り、濃いベリー風味にバランスのよい酸味。余韻に向かって若い  
タンニンがまだ残り、熟成を待ちたい。

## マルティ・ケールの「話題のスペインワイン」(II)

Marti Quer Fine Wines of Spain



「マルティ・ケール・ファイン・ワイ  
ンズ・オブ・スペイン」とは、私自  
身が直接醸造家を訪れ、試飲  
し、そして非常に高い基準のも  
とに選んだ、スペインの20を超  
えるDO(原産地統制呼称)の  
高品質なブティック・ワイナリー  
のワインです。高品質のスペ  
インワインに対する関心と需要は  
日本市場でも日々高まっていま  
すが、まだ充分に知られているとはいえません。今スペ  
インで起きている葡萄栽培や醸造の革新など、最新か  
つ最先端の情報を知り、ワインの品質、将来性を見極め  
るには、実際にスペインで最も高い品質のワインを造る  
有望な醸造家たちのもとを訪れ、彼らとじっくり向き合  
い、きき出すこと。それを日本の皆さまにお伝えすること。そ  
れが、スペインのファイン・ワインを発掘する専門家であ  
る私の大事な使命だと考えています。

高品質スペインワインの輸入をお考えなら、  
下記へ日本語でどうぞ。  
Steadfast "Marti Quer Fine Wines of Spain"  
E-mail:steadfast@troc.es  
TEL:スペイン(34)-93-818-2317  
FAX:スペイン(34)-93-890-1778

## ニューヨークっ子も驚くスーパー・リオハ アリエンデから「AURUS」誕生

先週、私はスペインからニューヨークのマンハッタンに飛び、古い友人でもあるトライベッカ・  
グリルのシェフ、ダニ・ピンタボーナとワイン商のステイヴン・ヴェッキオと、ニューヨークの今最  
もホットなワイン・シーンを話題にしながら、ワインと夕食を共にしました。われわれが飲んでいた  
のはアリエンデAllendeのクリアンサ1996。アメリカにも数多くのスペインワインが輸入される  
ようになりましたが、とくにこのアリエンデのような、洗練さ、果実味と樽風味との極上の融合、  
それにきめ細やかなタンニンをもつトップクラスのものには、さすがのニューヨークっ子も驚きを  
隠しませんでした。今日、スペインはこのように最先端を行くワールドクラスのトップワインを生み  
出す醸造家を次々に輩出しています。このため、私の、才能あふれる醸造家発掘の旅はまだ  
まだ続きます。そうして巡り会ったのが、ミゲル・アンヘル・デ・グレゴリオというラインジング・ス  
ターです。彼はリオハに生まれ、この地域の主要なボデガで醸造責任者として有能さを発揮し  
た後、1995年に妹のメルチェとともにプリオネス村にアリエンデ(ラテン語の「はるか彼方へ」と命  
名したボデガ)を開きました。彼は、知る人ぞ知るといった小さいなが  
らも有能な醸造家がフランス各地の森から選び抜いたオーク材を用  
いて仕立てた小樽で、ワインに素晴らしい磨きをかける、スペインき  
つての樽熟成の達人です。既にアリエンデの名前は国内外でもスーパ  
ー・リオハとして注目の的ですが、この秋には彼の代表作となるような  
アウルスAURUSが登場します。多種多様な土壌がモザイクのように  
混じり、ミクロ・クリマと相まって、さまざまな「バイサへ」(風上)をもつ  
ブドウの材料が反映されるアウルス。生産される本数は  
非常に少ない。量が真先に私の脳裏に浮かび、複雑で、非  
常に味わい深いこのワインをひと口、ふた口と味わううちに  
「ああ、これだ」と思いました。



輸入元:ローヤル・オブ・  
ジャパン  
03-3715-8273

# Wine

# Spectator

OCT. 31, 1999

[www.winespectator.com](http://www.winespectator.com)

Highly Recommended



**90 Finca Allende Rioja 1996 \$17** A lush and deep red from Spain, with ripe fruit flavors of blackberry and cassis, rich notes of chocolate and toast from new oak, and a muscular structure that remains balanced and approachable through the long, spicy finish. A fine example of modern Rioja, it's also a good buy at this price and score. Drink now through 2006. 9,000 cases made.—T.M.



## WINE SPECTATOR

DICIEMBRE 1999

### New Wines From Around the World

**90 Finca Allende Rioja 1996 \$17** A lush and deep red from Spain, with ripe fruit flavors of blackberry and cassis, rich notes of chocolate and toast from new oak and a muscular structure that remains balanced and approachable through the long, spicy finish. A fine example of modern Rioja, it's also a good buy at this price and score. Drink now through 2006. 9,000 cases made.—T.M. (10/31/99)

Wine Lovers' Page / Allende 1996 Rioja

Página 1 de 1



Robin Garr's **Wine Lovers' Page**  
**Wine Tasting Report**

Copyright © 2000, Robin Garr  
All rights reserved

[GETTING STARTED](#) | [WINE NOTES](#) | [SEARCH SITE](#) | [DISCUSSION FORUMS](#) | [30 SECOND WINE ADVISOR](#) | [CONTACT US](#)

#### Allende 1996 Rioja (\$16.99)

Inky blackish ruby in color with a day-glo purple edge, this good Spanish red breathes appetizing black-cherry aromas and elusive spicy notes of cinnamon and cloves. Big and ripe, black-fruit and fennel flavors are so fresh that the wine almost seems soft at first, but snappy acidity provides ample structure for balance. U.S. importer: Cutting Edge Selections, Cincinnati. (Jan. 23, 2000)

**FOOD MATCH:** Marries nicely with a vegetarian entree of "funky" mashed potatoes and turnips whipped with Stilton cheese, milk and butter and a dash of truffle oil.





# Wine Spectator's 1999 Top 100

Rank	Wine	Rating	Price	Cases Made * Cases Imported
48	J. MOREAU & FILS Chablis Les Clos 1997	94	\$52	2,500
49	ROBERT CHEVILLON Nuits-St-Georges Les Chaignots 1996	94	\$40	360
50	MOUNT VEEDER Cabernet Sauvignon Napa Valley 1996	91	\$30	10,000
51	ST. FRANCIS Chardonnay Sonoma Valley Reserve 1997	92	\$20	4,500
52	GEYSER PEAK Sauvignon Blanc Sonoma County 1998	90	\$9	20,000
53	REDBANK Chardonnay Victoria Long Paddock 1997	90	\$9	30,000
54	ROSEMOUNT Cabernet Sauvignon Coonawarra Show Reserve 1996	91	\$22	*5,200
55	LINCOURT Chardonnay Santa Barbara County 1997	92	\$16	2,600
56	CHATEAU STE. MICHELLE Chardonnay Columbia Valley Cold Creek Vineyard 1997	92	\$25	5,000
57	SEÑORIO DE SAN VICENTE Tempranillo Rioja 1996	92	\$28	2,500
58	GREG NORMAN ESTATES Cabernet-Merlot Coonawarra 1996	91	\$15	10,000
59	KENDALL-JACKSON Chardonnay Santa Maria Valley Camelet Vineyard Single-Vineyard Series 1996	91	\$19	62,000
60	SONOMA-CUTRER Chardonnay Sonoma Coast Russian River Ranches 1997	90	\$17	75,000
61	STEELE Chardonnay California Steele Cuvée 1997	91	\$18	10,000
62	BEAULIEU VINEYARD Tapestry Reserve Napa Valley 1996	92	\$35	14,500
63	GLORIA FERRER Chardonnay Cameros 1997	91	\$20	11,500
64	RAYMOND Cabernet Sauvignon Napa Valley Reserve 1997	90	\$23	41,375
65	BODEGAS Y VIÑEDOS Alion Ribera del Duero Reserva 1995	92	\$35	16,000
66	CHATEAU POLJEAUX Moulis 1996	90	\$22	24,000
67	CHATEAU LYNCH-BAGES Pauillac 1996	92	\$51	35,000
68	PICKON-LONGUEVILLE-BARON Pauillac 1996	92	\$51	25,000
69	FATTORIA DI FELSINA Chianti Classico Berardenga 1997	91	\$22	13,330
70	ALVARO PALACIOS Priorat Les Terrasses 1996	90	\$25	9,500
71	POMMERY Brut Champagne Royal Apanage NV	91	\$33	50,000
72	WHITEHALL LANE Cabernet Sauvignon Napa Valley 1997	91	\$28	8,200
73	BABICH Sauvignon Blanc Marlborough 1998	90	\$10	20,000
74	VOCORET & FILS Chablis 1997	91	\$15	10,000
75	BERNARDUS Chardonnay Monterey County 1997	90	\$18	39,000
76	DOMAINE CLAVEL Coteaux du Languedoc La Cope Santa 1996	92	\$20	3,167
77	REICHSGRAF VON KESSELSTATT Riesling Spätlese Mosel-Saar-Ruwer Scharzhofberger 1997	93	\$20	700
78	MASSANDRA Pinot Gris Crimea 2 Year Old NV	90	\$23	35,000
79	CHATEAU SOUVERAIN Chardonnay Sonoma County 1997	90	\$13	60,000
80	TWE HESS COLLECTION Chardonnay Napa Valley 1997	90	\$18	30,000
81	LA GRANJA Nuestra Señora de Remelluri Rioja 1996	90	\$20	23,000
82	DAVID BRUCE Pinot Noir Central Coast 1997	90	\$16	14,000
83	BYRON Chardonnay Santa Maria Valley 1997	90	\$17	21,300
84	CHATEAU CANTÉMERLE Haut-Médoc 1996	91	\$23	22,000
85	KING ESTATE Pinot Gris Oregon Reserve 1997	90	\$16	4,000
86	SANFORD Pinot Noir Santa Barbara County 1997	90	\$23	8,000
87	COOPERS CREEK Chardonnay Gisborne 1998	90	\$12	8,000
88	GRANT BURGE Shiraz Barossa Filsell 1996	91	\$15	5,000
89	FINCA ALLENDE Rioja 1996	90	\$17	9,000
90	RENZO MASI Toscana Erté e China 1997	90	\$9	3,500
91	BALTHASAR RESS Riesling Kabinett Rheingau Hattenheimer Schützenhaus 1997	90	\$10	3,000
92	GEORGES DUBOUEF Pouilly-Fuissé Élevé en Fût de Chêne 1997	90	\$17	5,000
93	TE MATA Cabernet-Merlot Hawkes Bay 1998	90	\$20	5,000
94	WOLFBERGER Riesling Alsace Cuvée des Seigneurs 1995	90	\$20	4,000
95	THELEMA Chardonnay Stellenbosch 1997	91	\$21	3,500
96	CHATEAU D'ISSAN Margaux 1996	90	\$25	10,000
97	ELVIO COGNÓ Dolcetto d'Alba Vigna del Mandorlo 1998	92	\$17	1,084
98	DR. BÜCKLIN-WOLF Riesling Kabinett Pfalz Forster 1997	90	\$12	1,200
99	MUMM Cuvée Napa DVX Napa Valley 1995	92	\$35	5,000
100	ZIND-HUMBRECHT Pinot d'Alsace Alsace 1997	90	\$22	2,000

Visit us online at [www.winespectator.com](http://www.winespectator.com)

To subscribe to Wine Spectator call 800-752-7799