



FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
2000

El que nada duda, nada sabe (Proverbio gringo)

EL MUNDO

FINCA ALLENDE, S.L

Teléfono y fax: 941 32 23 01

E-mail: fallende@fer.es

Registro embotellador: 4-LR

Dirección: Plaza Ibarra, 1

Población: 26330 Briones

Provincia: Rioja

Estructura de la empresa

Propiedad: Familia De Gregorio

Director general:

Miguel Angel de Gregorio

Director técnico:

Miguel Angel de Gregorio

Responsable de viticultura:

Miguel Angedl de Gregorio

Viñedos

Viñedo propio: 22

Edad del viñedo: 35 años de media

Variedades:

Graciano y Tempranillo

Tipo de poda: Vaso

Tipo de recolección:

Manual en cajas

Comercialización

Nacional: 30%

Exportación: 70%

Marcas comerciales, vinos a la venta en el 2000

● ALLENDE, Tinto 1997; P.V.P.:

1.900; Var.: Tempranillo.; Bot.:

170.000

● AURUS, Tinto 1996; P.V.P.:

15.000; Var.: 85% Tempranillo, 15%

Graciano; Bot.: 5.200

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



Finca Allende, S.L.

Plaza Ibarra, 1
26330 Briones
La Rioja

Tel.: 941 32 23 01.
Fax: 941 32 23 02
fallende@fer.es

Bodega fundada en 1995.

Bodega

Responsable de la bodega: Miguel Angel de Gregorio Sánchez
Director Técnico: Miguel Angel de Gregorio Sánchez
Enólogo: Miguel Angel de Gregorio Sánchez
Capacidad anual en litros: 250.000
Producción anual en botellas: 200.000
Barricas: 1.238
Tipo de barricas: 85% Roble francés Allier, 15% americano
Destino de la producción: 30% Nacional, 70% Exportación (EE.UU., U.K., Suiza, Suecia, Japón, Dinamarca, Alemania,...).

Viñedo

Responsable del viñedo: Miguel Angel de Gregorio Sánchez
Viñedo propio: 18 Has
Procedencia de la uva: Propia
Variedades de uva blanca: Viura, Malvasía
Variedades de uva tinta: Tempranillo, Graciano.

VINO

Allende Tinto Crianza 1997

Tipo 8

Uvas: Tempranillo
Gastronomía: Faisán, perdiz, carnes en adobo
Temperatura servicio: 15-17

Bonito color con tonos jóvenes rubí sostenido.
En nariz tostado, con fondos a madera y frutas.
Elegante, carnoso y potente en boca. Excelente y sabroso posgusto.
Consumo preferente: Hasta el 2005.

Puntuación

Precio en
bodega

87

1.900

VINO

Aurus Tinto Crianza 1996

Tipo 8

Uvas: Tempranillo
Gastronomía: Carnes aderezadas, patés de caza
Temperatura servicio: 15-17

Rojo granate con dejos cobrizos.
Aroma original (frutas rojas maduras y dejos florales). Se une a ellos buenos tonos de madera.
Boca muy sabroso, con potentes taninos y buen armazón. Final equilibrado.
Consumo preferente: Hasta el 2010.

Puntuación

Precio en
bodega

91

14.000

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

GUÍA DE VINOS GOURMETS

Los mejores vinos de España

FINCA ALLENDE

Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 32 23 01. Fax: 941 32 23 02. Fundada en 1995. R.E. 4-LR.

E-mail: fallenda@fer.es

22 Ha. de viñedo.

1.238 barricas.

Enólogo: Miguel Angel de Gregorio.

Distribución: nacional (30%) e internacional (70%). Exporta a EE.UU., Suiza, Alemania, Suecia, Reino Unido, Dinamarca...

No vende directamente al público.

Tinto

ALLENDE, 97 (N) 8,75/10

100% Tempranillo. 13 meses en barrica. 13% vol. Botella bordelesa de 75 cl. 1.900 pta. (11,42 €)

Producción: 170.000 botellas.

Púrpura intenso, muy atractivo. Limpio y elegante, con gran expresión frutal (moras, zarzamora, ciruela, arándano), toffee, balsámicos (mentolados), regaliz, toque especiado, hierbas silvestres... Bien constituido, sabroso, frutoso, aromático, con taninos nobles que pulirán con su permanencia en botella y final algo cálido sin desmerecer en elegancia. Potente vía retronasal con los aromas de la nariz. Ganará con su estancia en botella. (28-07-1999)

AURUS, 96 (N) 9/10

85% Tempranillo, 15% Graciano. 18 meses en barrica. 13,5% vol. Botella bordelesa de 75 cl. 14.000 pta. (84,14 €)

Producción: 5.200 botellas.

Ciruela negra intenso con ribete granate, muy atractivo. Fragante, complejo y potente en nariz, con aromas primarios intensos

(uva), fruta roja (frambuesa, zarzamora), lácteos, chocolate de hacer, cereales, minerales... Potente, frutoso, con buena tanicidad aún por pulir, vivo y final muy largo claramente frutal, con aromas de chocolate de hacer, minerales, regaliz, excelentes maderas... Mejorará con su permanencia en botella. (27-09-1999)

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



9,2

AURUS 1996

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.



D.O.: Rioja
 Tipo: Tinto reserva
 Variedades: 85% tempranillo y 15% graciano
 Grado alc.: 13,5
 Crianza: 18 meses en barrica
 Producción: 5.200 botellas
 Precio aprox.: 14.000 ptas.

FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1
 26330 Briones (La Rioja)
 Tel.: 941 322 301
 Fax: 941 322 302

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

UN DÍA EN LA VIDA DE UN MONASTERIO LOS MEJORES CENTROS CON HOSPEDAJE

22 2000

COLABORAN: Suso de Toro | Xosé M. Palmeiro | Miguel Sánchez-Ostiz | Cristóbal Ramírez | Tino Soriano

España y Portugal a fondo

Península

600 ptas.
Portugal: 600 esc.
Canarias: 625 ptas. (sin IVA)

Finca Allende La última gran revelación riojana

Si es de los que buscan nuevos vinos para su bodega tome nota de los caldos de Finca Allende, la última gran revelación de La Rioja. Miguel Ángel y Mertxe de Gregorio vienen pisando fuerte desde la añada del 95 y pueden considerarse un valor seguro desde que lanzaron su Áurus 96. Los dos hermanos crecieron en un lugar privilegiado, la finca Igay, donde se elabora uno de nuestros vinos más venerados: el Marqués de Murrieta.

ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO

El padre de Mertxe y Miguel Ángel es jefe de viticultura de Igay y su ayuda les ha servido para seleccionar los viñedos que configuran la finca Allende: parras viejas que dan frutos de las mejores castas riojanas, la tempranillo y el graciano.

La bodega, situada en la población riojana de Briones, se ha especializado en dos vinos. El primero es Allende, elaborado con uva tempranillo al 100% y envejecido durante trece meses en barrica de roble francés los primeros meses y en americano el resto. Es un vino complejo y cargado de matices, agradable y envolvente. Pero es con las 5.200 botellas de su nueva creación con las que destacan: el Áurus 1996. Este vino sólo se elabora durante las grandes añadas para dejar constancia de que en La Rioja pueden hacerse



Miguel Ángel de Gregorio -en la fotografía- y su hermana Mertxe han priorizado la calidad a la cantidad. Con sólo dos vinos ya se han ganado un lugar entre los mejores.

algunos de los mejores vinos del mundo. El Áurus 96 se viste de un atractivo color rojo picota de gran viveza. En nariz rebosa de fructuosidad y de sutiles notas de madera perfectamente ensambladas. En boca es donde se hace todavía más grande, discurre con mucha amplitud, sedosidad, elegancia y fuerza, sin ser en ningún momento agresivo. Todo un gigante en el olimpo de los grandes vinos de España. ©

DAVID BOSCH

FICHA DE CATA

"ÁURUS 96"

CEPAS: CEPAS DE MÁS DE 60 AÑOS. UTILIZAN LAS VARIEDADES DE TEMPRANILLO Y GRACIANO. CRIANZA: 18 MESES EN BARRICA DE ROBLE. PRECIO: 14.000 PTAS.

"ALLENDE"

CEPAS: UTILIZAN TEMPRANILLO 100%. CRIANZA: 13 MESES EN BARRICA DE ROBLE. PRECIO: 1.850 PTAS.



Finca Allende
Plaza Ibarra, 1.
26330 Briones
(La Rioja)
Tel. 941 32 23 01.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1

26330 Briones (La Rioja)

☎: 941 322 301 - Fax: 941 322 302

e-mail: fallende@fer.es

Año de fundación: 1995



1.238



360.000 litros



22 has.



150.000 litros



30%



70%

ALLENDE 1997

TINTO

P.V.P.: 1800-1900

100% Tempranillo

85+ Cereza oscuro. Aroma fino, tostado, maderas cremosas (confitura de moras y ciruelas negras). Boca elegante, carnosos, redondo, taninos maduros y elegantes, excelente equilibrio entre fruta y madera, sabroso.

AURUS 1996

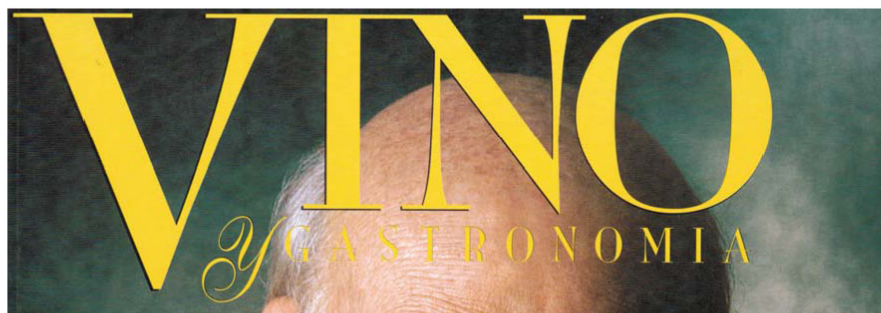
TINTO

P.V.P.: 14000-15000

85% Tempranillo, 15% Graciano

90 Cereza intenso. Aroma con maceración, notas de roble vainilla). F. gante, taninos suaves pero abundan

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



vinos de garaje

*Se presentan al
mercado como
vinos-objeto, que
intentan
predisponer
favorablemente
al personal antes
de ser bebidos*

PAISAJES II 1998

Bodega: Finca Allende
D.O.: Rioja
Tipo: Tinto crianza
Variedad (es):
Tempranillo
Grado alcohólico: 13%
Crianza:
12 meses en barrica
Producción:
4.700 botellas
Precio aprox.:
1.995 ptas.
Cata: Rojo cereza
de capa media-alta
con borde granate.
Notas de fruta negra,
pimienta, cacao
y frutos rojos
confiados. Con
cuerpo, sin gran
expresividad, cálido
y persistente.
Puntuación: 8,2



PAISAJES I 1998

Bodega: Finca Allende
D.O.: Rioja
Tipo: Tinto crianza
Variedad (es): Garnacha
Grado alcohólico: 13%
Crianza:
12 meses en barrica
Producción:
4.600 botellas
Precio aprox.:
3.975 ptas.
Cata: Rojo cereza de
capa media-alta con
borde granate azulado.
Notas de cuero y frutos
rojos en sazón, fruta
dulce, especias y fondo
tostado. Entero, fresco,
expresivo, con taninos
maduros y madera
nueva. Bien hecho,
tánico aunque sin
mucho cuerpo. Falta
complejidad.
Puntuación: 8



PAISAJES III 1998

Bodega: Finca Allende
D.O.: Rioja
Tipo: Tinto crianza
Variedad (es):
Tempranillo
Grado alcohólico:
13%
Crianza:
12 meses en barrica
Producción:
4.500 botellas
Precio aprox.:
2.865 ptas.
Cata: Rojo cereza
de capa media con
ribete morado.
Aromas de frutos
rojos, vainilla
y cremosos. Fresco,
vivaz, con buena
madurez aunque sin
gran complejidad.
Agradable de beber.
Puntuación: 8



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

VINOS Y LICORES

LA GACETA DEL VINO Y LOS LICORES

CALIFORNIA DOMINA UNOS 'TOP 100' EN LOS QUE FIGURAN CINCO VINOS ESPAÑOLES

El "mejor vino del año" para Wine Spectator es el cabernet californiano Cinq Cépages 1996 Tinto de Château St. Jean; y el segundo es el también californiano Opus One. En total, hay seis vinos de este estado norteamericano en los diez primeros puestos y 39 en el conjunto de la lista. El primer español, Señorío de San Vicente 1996, ocupa el puesto 56. Le acompañan en la tabla Alión 1995, Les Terrasses 1996, Remelluri 1996 y Finca Allende 1996.

Recordamos que la calidad no es el único criterio de selección de Wine Spectator a la hora de confeccionar esta alambada lista. Se tiene también muy en cuenta el precio y la disponibilidad del vino, lo que cierra las puertas a vinos elaborados en diminutas cantidades que se cotizan a precios astronómicos. Es lo que explica, por ejemplo, el porqué de la elección de Les Terrasses de Álvaro Palacios y no de su vino top L'Ermita, o que vinos de altas puntuaciones ocupen posiciones inferiores respecto a otros peor valorados en cuanto a calidad.

LOS VINOS ESPAÑOLES

Hay cinco frente a cuatro del año pasado, pero en posiciones inferiores. Si en esta ocasión los puestos son 57, 65, 70, 81 y 89, en el 98 el primero de la tabla era Alión 94 (décimo puesto), seguido de L'Ermita 95 (26), Pesquera Crianza 95 (30) y Viña Mayor Reserva 94 (43). Sólo repite Alión (que cum-

ple con éste su cuarto año en los 'Top'), aunque Álvaro Palacios se mantiene con una etiqueta diferente a la que colocara el año anterior. A destacar que se ha notado la llegada de los nuevos ríojas que han desbancado a la Ribera como región con mayor representatividad en los "Top 100".

En general, puede decirse que se mantiene el nivel, aunque seguimos aún un poco por debajo de los italianos (han colocado 10 vinos este año) e incluso de los australianos, que exhiben nueve etiquetas.

Además, Finca Allende y Remelluri aparecen en la lista de los de mejor relación calidad/precio de los "Top 100".

Transcribimos a continuación los comentarios realizados sobre los cinco vinos españoles seleccionados:

Señorío de San Vicente 1996: «El vino español que ocupa este año el puesto más alto de los 'Top 100'. Uno de los ríojas de la nueva ola y estilo internacional que ya nos impresionó con su primera cosecha del 94 y que también recibió 92 puntos». Precio: 28 dólares.

Alión 1996: «Creada en 1990 por la famosa bodega tradicional Vega Sicilia, Alión realiza un acercamiento mucho más moderno a la tempranillo. Desde que debutara con la cosecha del 91, ésta es la cuarta ocasión en cinco vendimias que Alión está en los 'Top 100'. Precio: 35 dólares.

Les Terrasses 1996: «El joven elaborador Álvaro Palacios ayudó a renovar la región española del Priorat. Les Terrasses es su vino

menos caro de esta región antigua, pero muy de moda». Precio: 25 dólares.

Remelluri 1996: «El elaborador Telmo Rodríguez y sus vinos de Remelluri demuestran los beneficios de la modernización en la tradicional región de Rioja. Otra bodega española que debuta en los 'Top 100'. Precio: 20 dólares.

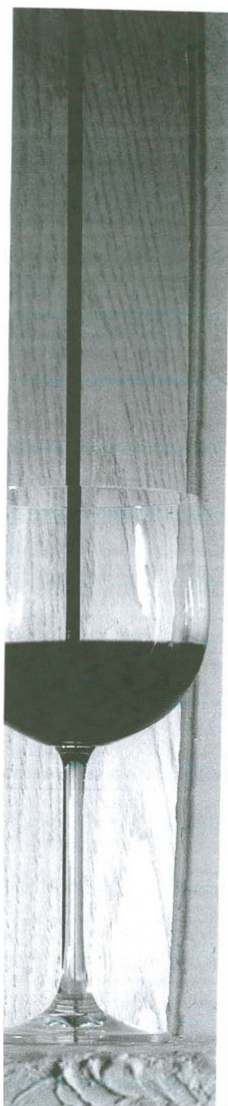
Allende 1996: «Otro prometedor resultado de la reciente modernización en Rioja. Allende debuta en los 'Top 100' con la segunda añada que cata Wine Spectator». Precio: 17 dólares.

LOS CINCO VINOS ESPAÑOLES DE LOS TOP 100

POSICIÓN	CALIFICACIÓN	VINO	DENOMINACIÓN
57	92	Señorío de San Vicente 1996	Rioja
65	92	Alión 1995	Ribera Duero
70	90	Les Terrasses 1996	Priorat
81	90	Remelluri 1996	Rioja
89	89	Allende 1996	Rioja

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

CLUB DE GOURMETS



LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

ALLENDE 97 8,75/10

FINCA ALLENDE. Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 322 301.

D.O.Ca. Rioja. 100% Tempranillo. 13% vol.

P.V.P. 1.900 pta. (11,42 euros)

Púrpura intenso, muy atractivo. Limpio y elegante, con gran expresión frutal (moras, zarzamora, ciruela, arándano), toffee, balsámicos (mentolados), regaliz, toque especiado, hierbas silvestres... Bien constituido, sabroso, frutoso, aromático, con taninos nobles que pulirán con su permanencia en botella y final algo cálido sin desmerecer en elegancia. Potente vía retro-nasal con los aromas de la nariz. Ganará con su estancia en botella.

AURUS 96 9/10

FINCA ALLENDE. Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 322 301.

D.O.Ca. Rioja. 15% Graciano, 85% Tempranillo. 13,5% vol.

P.V.P. 14.000 pta. (84,14 euros)

Ciruela negra intenso con ribete granate, muy atractivo. Fragante, complejo y potente en nariz, con aromas primarios intensos (uva), fruta roja (frambuesa, zarzamora), lácteos, chocolate de hacer, cereales, minerales... Potente, frutoso, con buena tanicidad aún por pulir, vivo y final muy largo claramente frutal, con aromas de chocolate de hacer, minerales, regaliz, excelentes maderas.. Mejorará con su permanencia en botella.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

En portada

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO**Aurus 1996****13.500 pesetas**

Riojano de pro, enólogo y propietario de la bodega Finca Allende en Briones (La Rioja) es el último en incorporarse a este "quinteto de oro". De su tinto Aurus 1996 (13.500 ptas.) explica que «como todo vino de elaboración seleccionada, cuidada y escasa, tiene un elevado coste de producción, pero es el propio mercado quien, según su posicionamiento internacional, fija el precio final, en ocasiones muy superior al precio de salida de bodega».



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

"SOBREMESA"
FEBRERO 2000

AURUS

COSECHA: 1996
TIPO DE VINO: tinto
UVA(S): tempranillo y graciano
GRADUACION: 13,5% vol.
ZONA: D.O. Ca. Rioja.
La Rioja
ELABORADOR: Finca Allende. Briones
(La Rioja)
P.V.P. aproximado:
14.000 Ptas.

Notas de fruta madura, vainilla y toques especiados, de pimienta y clavo, acunados por un fondo de regaliz definen la nariz de este vino complejo y elegante, en la que también pueden percibirse recuerdos minerales. En boca se aprecia aún juventud. Es vivo y fresco, con taninos aún por pulir, una buena acidez y notable estructura. Muestra ciertos rasgos secantes y cierra su paso por la boca con una larga persistencia. A la vista se ofrece con un intenso color cereza oscuro en el que destellan ribetes amoratados.





AURUS

COSECHA: 1996

TIPO DE VINO: tinto

UVA(S): tempranillo y graciano

GRADUACION: 13,5% vol.

ZONA: D.O. Ca. Rioja.

La Rioja

ELABORADOR: Finca Allende. Briones
(La Rioja)

P.V.P. aproximado:
14.000 Ptas.

Notas de fruta madura, vainilla y toques especiados, de pimienta y clavo, acunados por un fondo de regaliz definen la nariz de este vino complejo y elegante, en la que también pueden percibirse recuerdos minerales. En boca se aprecia aún juventud. Es vivo y fresco, con taninos aún por pulir, una buena acidez y notable estructura. Muestra ciertos rasgos secantes y cierra su paso por la boca con una larga persistencia. A la vista se ofrece con un intenso color cereza oscuro en el que destellan ribetes amoratados.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



VIENTO EN LAS VELAS

RIOJAS DE NUEVO CUÑO

TEXTO: J. R. M. Peiró

FOTOS: Antonio de Benito

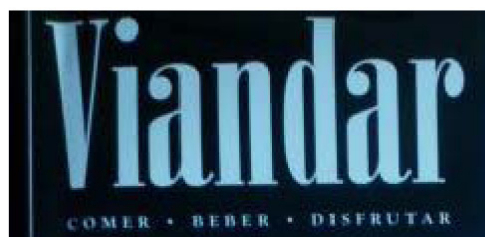
Hace un par de años nos ocupamos ampliamente en estas páginas del nacimiento de un nuevo estilo de vino en la Rioja. Era, tal como dejamos escrito, el final de una época de vinos vestidos de uniforme, iguales unos a otros como gotas de agua, todos ellos fieles a un perfil de gran tirón comercial en España pero que comenzaba a alejarse de las tendencias del gusto internacional. Un patrón vinícola caracterizado, entre otras cosas, por una fuerte presencia de la madera de crianza —no siempre nueva ni de buena calidad— en detrimento de la fruta y en el que había muy poco espacio para la expresión de las particularidades del terruño y de la personalidad del elaborador.

Silenciosamente, y tal vez con la Ribera del Duero como inevitable espejo, en la década de los noventa comenzó a fraguarse lo que iba a ser uno de los acontecimientos más importantes de la historia reciente del vino español: la vuelta de la Rioja al espacio de la modernidad vitivinícola, bajo la polémica bandera de la “alta expresión”. Era la continuación del camino emprendido años antes por Bodegas Palacio (Laguardia),

con el Cosme Palacio Hermanos de **Michel Rolland**, o por Marqués de Riscal (Elciego), con su Barón de Chirel, y que tuvo como primeros apóstoles a una nueva generación de enólogos dispuestos a asumir los riesgos de la ruptura de los viejos cánones riojanos. Nombres como **Agustín Santolaya** (con sus Roda y Cirsion), **Miguel Ángel de Gregorio** (con sus Allende y Aurus, anteriormente con su Dominio de Conté), **Marcos Eguren** (San Vicente) o **Juan Carlos de la Calle** (Artadi Grandes Añanadas, Pagos Viejos o Viña del Pisón) quedarán para siempre al pie de una de las páginas más brillantes de la reciente historia del vino riojano y español. Su trampolín fue la inolvidable cosecha del 94, que, por desgracia, tardará mucho tiempo en repetirse. De aquellos momentos gloriosos ya se dio cuenta, como se ha dicho, en estas mismas páginas.

Se trata hoy, en la cata que tiene el lector ante sus ojos, de examinar la consistencia de aquella apuesta, una vez que parece definitivamente arraigado un nuevo estilo de hacer el vino, al que de una u otra manera, aunque con desigual fortuna, se ha ido sumando la práctica totalidad del sector bodeguero de la Rioja. La cose-

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



A toda pastilla

El precio del vino español

Tren de alta velocidad

Hace cinco años el vino más caro de España era Vega Sicilia y para encontrar un puñado de ellos que superaran las 5.000 pesetas la botella, había que hacer un esfuerzo y no se pasaba de la media docena, como algunos vinos generosos o algunos grandes reservas de Ribera.

Ahora, por encima de este precio, hay más de cincuenta marcas de vinos distintas y algunas con cifras astronómicas, tipo Pingus en Ribera o La Hermita en Priorato. Muchos de ellos son simples reclamos publicitarios, de llamar la atención sobre segundas marcas de la casa, pero realmente en menos de un año han llegado al mercado vinos fabulosos, aunque eso sí, a precios fabulosos. Son vinos de lo que se hacen poca cantidad, en botellones de cristal grueso que pesan como demonios, corchos largos y caros y grandes presentaciones, pero con contenidos serios, en la mayor parte de los casos. Aparte de ribera y de prioratos, vinos que en su imagen están los precios altos, es de nuevo Rioja la que ha dado la campanada. No hay una bodega importante que no tenga alguno de estos vinos nuevos que en muchos casos definen

como de alta expresión y se presentan a bombo y platillo.

Siguiendo la línea de Marqués de Riscal con su Barón de Chirel, que está por encima de las 7.000 pesetas la botella, Marqués de Cáceres tiene Gaudium, 8.000 pesetas; Bodegas Bretón el Alba, por 5.000; Marqués de Murrieta el Dalmau, 7.500; Palacio Remondo el 2 Viñedos, 7.500; Artadi el Grandes Añadas, 15.000; Finca Allende el Aurus, 14.000; Luis Cañas el Amarem, 5.000; CVNE el Real de Asúa, 6.500; Muga el Torre Muga, 5.500; Faustino el Faustino de Autor, 7.000; Paternina el Clos Paternina, 6.000...y eso hablando de los más famosos que empresas como Roda, Remírez de Ganuza, Primicia, el Manuel Quintano de Cosecheros de Labastida y unos cuantas firmas más, menos conocidas por el gran público, están haciendo vinos deci-

didamente de gran calidad, pero además de grandes precios.

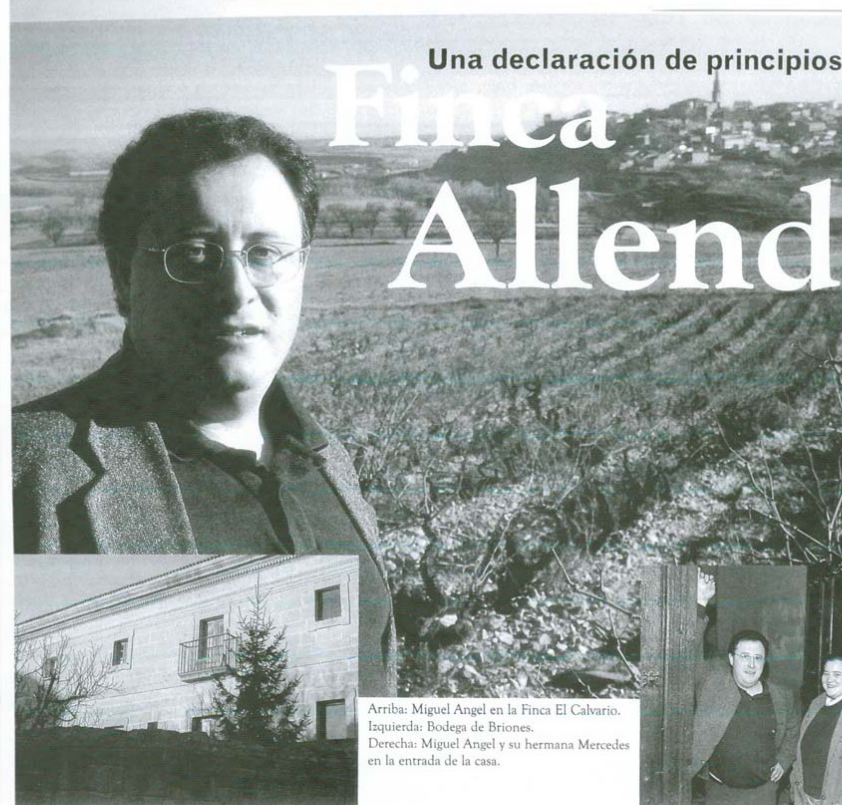
Los críticos vinícolas que acuden a las presentaciones de estos vinos y luego escriben sobre ellos, la mayor parte de las veces se preguntan para quien están escribiendo, porque entrar en una tienda y poner encima del mostrador 16.000 pesetas, para llevarse un par de botellitas de Gaudium, por ejemplo, para una cena, está solamente a la altura de unos pocos. Y sin embargo se venden. Ciertamente que son pocas botellas, pero se venden. Una filosofía distinta tienen en Bilbainas donde el exquisito Vicalanda de Viña Pomal sale a 2.250 pesetas, pero en grandes cantidades, o en Rioja Alta donde su buque insignia el Viña Ardanza sale a 2.500 y su potente vino de línea moderna, Barón de Oña, está en 3.000 pesetas y nada de pequeñas producciones.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Viandar

Propuestas

EL VINO

"VIANDAR"
FEBRERO 2000

Arriba: Miguel Angel en la Finca El Calvario.
 Izquierda: Bodega de Briones.
 Derecha: Miguel Angel y su hermana Mercedes
 en la entrada de la casa.

Diciembre de 1997 es una fecha clave en la historia de Bodegas Allende. Sale al mercado la primera cosecha y la acogida dispensada consigue que la producción se agote casi de inmediato. En abril de 1998 ponen en marcha las nuevas instalaciones de San Asensio, actual base en la que se realizan los procesos de crianza en barrica, embotellado y crianza en botella, mientras amplían y modernizan la bodega de Briones; antiguo palacete construido en 1760, a fin de adaptarla a sus cada vez mayores necesidades. "Durante generaciones, nuestra familia viene dedicándose al cultivo del viñedo y a la elaboración de vino. En 1986 comenzamos a buscar pequeñas parcelas de viñas viejas en Briones y en 1995 adquirimos una vieja bodega. Entonces comenzamos a elabo-

rar nuestras propias vinificaciones", explica el propietario bodega Miguel Angel de Gregorio.

Para uno de los enólogos más prestigiosos de Rioja, la marcha de Allende, más que una empresa, era una declaración de principios. "Era ir más allá de lo que se había hecho hasta la Rioja; y en ello estamos. En Finca Allende intentamos nuestros viñedos y nuestro trabajo con la idea de obtener mejores vinos que ofrezcan la plenitud de nuestra tierra a través de la uva. Para ello nos ceñimos al marco geográfico del municipio que estamos y cuyas características pretendemos plasmar en nuestros vinos", añade.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Vinos diez



El Allende 1995 fue el primer vino que comercializó la bodega y un año después ideó Aurus. Revistas especializadas como la Wine Spectator calificaron el Allende 96 como uno de los 100 mejores vinos del mundo, pero en la bodega quitan hierro al tema. A pesar de que los vinos despegaron con mucha fuerza en el mercado, Miguel Ángel desmitifica el empuje renovador del que ciertas personas les atildan. "No estamos actuando de una manera muy diferente a lo que se ha hecho siempre en Rioja. En realidad estamos volviendo a las raíces, retomando las posibilidades de las elaboraciones tradicionales. El resultado son vinos que intentan expresar la máxima potencialidad del terroir y en los que la gente no había reparado hasta ahora. De cualquier manera, sólo el 50% de lo que queremos llegar a ser", comenta de Gregorio.

Briones se encuentra situado en el corazón de la Rioja Alta, a ocho kilómetros de Haro y 36 de Logroño, bordeando el río Ebro. Sus suelos arcillosos, las altitudes del terreno oscilan entre los 415 y 480 metros, sus orientaciones al norte que facilitan la máxima insolación y ventilación de los racimos y la alternancia de temperaturas cálidas y frías, la pluviometría que ronda los 550 mm y un clima de fuerte influencia atlántica sin perder los caracteres de aridez mediterránea, son factores que marcan el temperamento de los caldos Allende elaborados casi en su totalidad con la variedad tempranillo. "Para hacer este tipo de vinos 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", apunta. La vinificación se realiza por el método tradicional de encube de racimos enteros en lagos abiertos de hormigón durante dos y tres semanas. La crianza se desarrolla durante periodos variables en función de cada cosecha en barricas bordelesas de 225 litros. El 90% es de roble francés Allier y el restante 10% es roble americano Virginia; proporciones que pueden variar en función de la añada. La renovación de barricas se realiza a un ritmo de 1/3 anual.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



■ LOS 37 VINOS CON MAS ALTAS CALIFICACIONES

Los mejores vinos según las guías

Las mejores calificaciones otorgadas por las guías de vinos respaldan la clasificación de los que pueden ser considerados los 37 mejores vinos de España según un hipotético jurado formado por los responsables de La Guía de Oro de los Vinos de España, Guía Peñín de los Vinos de España, Guía de Vinos Gourmets y Anuario El País, aparecidas entre septiembre (Peñín) y diciembre de 1999. Se incluyen exclusivamente las marcas y cosechas que aparecen en las cuatro guías, que obtienen la máxima calificación en al menos una de ellas y que obtienen una media igual o superior a 90 puntos sobre 100. En el caso de La Guía de Oro de los Vinos de España y el Anuario El País se ha dado valor 100 a sus calificaciones máximas (oro y cuatro racimos, respectivamente), 95 a la segunda categoría (plata y 3 racimos) y 90 a la tercera (bronce y 2 racimos). En las otras dos guías, Guía Peñín de los Vinos de España y Guía de Vinos Gourmets, que no conceden calificación 100 o 10 a ningún vino, se considera calificación máxima la que supera los 90/100 y 9/10 puntos respectivamente; en el caso de la segunda, se ha multiplicado por diez su calificación decimal.



Marca y añada	Tipo	Guía de Oro	Peñín	Gourmets	El País	MEDIA
Pedro Ximénez 1830	Dulce	100	95	90	100	96,25
Venerable	Dulce	100	95	90	100	96,25
Alión '96	Tinto reserva	100	92,5	87,5	100	95
Amontillado 51 - 1ª	Amontillado	95	92,5	90	100	94,375
Chivite Colección 125 Vend. Tardía '97	Dulce	95	95	87,5	100	94,375
Aurus '96	Tinto reserva	100	90	90	95	93,75
Hacienda Monasterio '95	Tinto reserva	95	90	95	95	93,75
Roda I '95	Tinto reserva	95	90	90	100	93,75
Gran Barquero PX	Dulce	95	87,5	90	100	93,125
La Ina	Fino	100	92,5	80	100	93,125
Mauro Vendimia Seleccionada '95	Tinto	100	87,5	85	100	93,125
Noé	Dulce	95	92,5	85	100	93,125
Ochoa Moscatel	Dulce	100	90	87,5	95	93,125
Sibarita	Oloroso	95	92,5	90	95	93,125
Torre Muga '95	Tinto reserva	100	87,5	85	100	93,125
Alba de Bretón '95	Tinto reserva	100	90	85	95	92,5
Cims de Porrera '97	Tinto	100	85	90	95	92,5
Clos Martinet '97	Tinto	95	90	90	95	92,5
Carchelo Syrah '98	Tinto	95	87,5	95	90	91,875
Contino '95	Tinto reserva	95	85	92,5	95	91,875
Fransola '98	Blanco	100	87,5	90	90	91,875
Grans Muralles '96	Tinto	95	92,5	85	95	91,875
Remelluri '95	Tinto reserva	95	85	92,5	95	91,875
Abadía Retuerta Cuvée El Palomar '97	Tinto	95	85	90	95	91,25
Castillo de Monjardín '96	Blanco	95	85	85	100	91,25
Del Duque	Amontillado	95	90	85	95	91,25
Raventós i Blanc Rva. Pers. MRN '93	Cava brut nature	100	85	85	95	91,25
Alenza '96	Tinto	95	87,5	80	100	90,625
Domino de Conté '95	Tinto reserva	100	87,5	80	95	90,625
Enate Chardonnay f.b. '97	Blanco	90	92,5	85	95	90,625
Enate Rva. Especial '95	Tinto reserva	95	92,5	80	95	90,625
Mas la Plana Gran Coronas '94	Tinto	100	87,5	75	100	90,625
Abadía Retuerta Cuvée El Campanario '97	Tinto	90	85	90	95	90
Don PX '72	Dulce	95	90	80	95	90
Jaume Codorniu	Cava brut	95	90	75	100	90
Milmanda '97	Blanco	95	90	85	90	90
San León	Manzanilla	95	90	80	95	90

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Usted decide			
Calif.	Marca	Plazo de consumo	P.V.P.
E	Castillo de Manzanares '97	2-3 años	750
P	Casa Castillo '96	3-4 años	800
P	Solar de Urbezo '97	2-3 años	800
P	Bodega Pirineos Merlot-Cabernet '98	2-3 años	950
P	Castillo de Monjardín '96	3-4 años	950
P	Vega Saúco '97	3-4 años	950
P	Pozuelo '96	3-4 años	1.000
P	Glorioso '96	3-4 años	1.100
P	Marqués de Arienzo '95	3-4 años	1.100
P	Solabal '96	2-3 años	1.100
P	Viñas del Vero Cabernet Sauvignon '98	3-4 años	1.100
P	Viñas del Vero Merlot '98	3-4 años	1.100
P	El Pórtico '96	2-3 años	1.200
P	Atrium '98	2-3 años	1.250
P	Castillo de Monjardín Merlot '96	4-5 años	1.250
F	Vallobera '96	4-5 años	1.250
F	A Torna dos Pasas '98	3-4 años	1.300
B	Castillo Perelada Cabernet-Sauvignon '97	4-5 años	1.300
P	Conde de Valdemar '96	3-4 años	1.300
P	Ochoa Tempranillo '97	3-4 años	1.300
P	Solagüen '97	4-5 años	1.350
P	Herencia Remondo '97	3-4 años	1.375
P	Carchelo '95	2-3 años	1.400
B	Múrice '97	4-5 años	1.400
C	Carchelo '94	4-5 años	1.500
P	Selección Peñón de Itach '94	3-4 años	1.500
P	Señorio de Guadianeja Cencibel '85	1-2 años	1.500
P	Altún '96	5 años	1.600
P	Dehesa del Carrizal '95	5 años	1.600
P	Gran Colegiata '94	2-3 años	1.600
P	Homenaje '95	4-5 años	1.600
P	Muga '95	4-5 años	1.600
P	Duración '96	4-5 años	1.650
P	Montebaco '97	4-5 años	1.650
P	Ochoa '94	3-4 años	1.700
P	Martinet Bru '97	3-4 años	1.750
P	Señorio de Nava '96	3-4 años	1.750
P	Barón de Ley '95	4-5 años	1.800
P	Castañero Colección '96	4-5 años	1.800
P	Jean León Merlot '97	4-5 años	1.800
P	Señorio de Guadianeja Cb. Sauv. '86	2-3 años	1.800
P	Viña Diezmo '95	4-5 años	1.800
P	Viñas del Vero Gran Vos 96	5 años	1.800
P	Guelbenzu Evo '97	5 años	1.850
P	Remelluri '96	5 años	1.850
P	Marqués de Velilla '96	4-5 años	1.900
P	Les Terrasses '97	5 años	1.950
P	Alende '97	5 años	2.000
P	Cosme Palacio y Hermanos '97	5 años	2.000
P	Enate '96	4-5 años	2.000
P	Glorioso '95	4-5 años	2.000
P	Ochoa '93	4-5 años	2.000
P	Pago de los Capellanes '96	4-5 años	2.000
P	Salasán '04	5 años	2.000



Allende '97
Finca Allende. 2.000 pta.
 Gran personalidad. Dominio de aromas frutales (picotas maduras, zarzamora) elegantemente maticados por discretas notas de crianza (especies) y minerales. Vigoroso y potente en un paso de boca equilibrado y amable, expresivo, sabroso.
Guardar más de 5 años.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Los años gloriosos de La Rioja

Nos hemos adelantado a los acontecimientos. Hemos catado lo que todavía permanece, en muchos casos, en el secreto de las bodegas riojanas: los grandes reserva de la añada del 94 y los reservas del 96. También hemos acogido en esta cata, por su notoria calidad, a grandes vinos de estas añadas que salen a la venta sin la contraetiqueta de reservas o grandes reservas.

★★★★

Finca Allende 1996
Finca Allende

Magnífico color y gran expresión aromática, donde se encuentra la fruta madura, la cereza o la madera en plena armonía. Entre las notas golosas y la bien integrada acidez, existe una complicidad que da viveza, explota en pequeñas partículas en el paladar y combina muy bien con su tanino maduro.
2001-2010

★★★★

Aurus 1996
Finca Allende

Delicado color cereza picota, de bellos aromas frutuosos perfectamente acompañados de una madera elegante, fina y especiada. Lo curioso de este vino es que su acusada concentración no lo convierte en agresivo, es suavemente tánico, estructurado y potente. Aunque se le augura un gran futuro, beberlo ahora es un placer.
2000-2010.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



La fuerza de la nueva generación

Saca al mercado su vino al precio de 13.000 pesetas la botella y lo curioso es que no solamente lo vende, sino que encima se le revaloriza. Vive obsesionado con el terreno y la calidad de las uvas y con convertir la riojana Tempranillo en una variedad de referencia y prestigio en todo el mundo. Es tremendamente ambicioso y carece de complejos

TEXTO DE ENRIQUE CALDUCH FOTOGRAFÍAS DE ROBERTO GÓMEZ

La historia de Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende y autor del vino de moda 'Aurus', es la historia de la nueva generación de jóvenes elaboradores que luchan por colocar un puñado de vinos españoles en la primera fila mundial, codeándose con los míticos châteaux de Burdeos o los grandes domaines de Borgoña, y encima a su mismo precio.

Años de historia

Y a lo mejor hasta lo consiguen, aunque siempre se ha dicho que para llegar a la cima mundial del vino hay que tener detrás muchos años de historia y de prestigio sostenido, y en nuestra joven generación son todos muy nuevos. Pero es inevitable, porque en España bodegas con mucha historia y prestigio internacional, sólo hay una, Vega Sicilia. Luego hay un buen grupo de bodegas con reconocimiento, excelentes exportaciones, prestigio sostenido, pero que no llegan a la cumbre. Ahora, por fin las cosas están

en el mes de octubre, Miguel Ángel de Gregorio, en su finca de la Ladera del Calvario, en Briones, un pueblecito de la Rioja Alta, da instrucciones a los vendimiadores para la recogida de la uva. Sólo hay que recoger unas pocas, las de la parte alta, que son las que han llegado al punto exacto de maduración, y dejar los racimos en cajitas de 20 kilos para que unas uvas no aplasten a otras y lleguen todas enteras a la bodega. El jefe de la cuadrilla se acerca y le plantea que eso les llevará más tiempo que vendimiar a la tradicional, y que por tanto quieren más dinero. De Gregorio no está de acuerdo, pero decide no discutir, lo importante es que las uvas lleguen enteras porque tendrán que pasar primero por una mesa de selección antes de entrar en las prensas. Para su vino, los remolques no descargan a las bravas en las tolvas de recepción de la bodega. Se analizan y seleccionan primero. Esto le saldrá infinitamente más caro, pero controlará la materia prima, que es la clave, y al final se notará en el vino y, bueno, también lo cargará en el precio.

EL NACIMIENTO DE UN GRAN VINO

El vino estrella de Finca Allende, las 5.200 botellas del 'Aurus' del 96, se hizo en una bodega alquilada en Samaniego. Esta elaboración recoge todas las ideas de De Gregorio, la combinación de tecnología con las mejores calidades. El precio por botella es de 13.000 pesetas y es difícil encontrarlo en el mercado. "El precio es lo de menos. La gente tiene que medir el vino en unidades de placer, valorar lo que siente con él. Luego el mercado se encarga de subirlo, bajarlo o hacer lo que quiera". De Gregorio explica que la Tempranillo de la zona de Briones está plantada en suelos muy arcillosos. "Si conseguimos viñas viejas plantadas con mucha densidad, unas cercas de otras, podemos hacer que la cepa sufra y sus raíces profundicen en la tierra buscando agua, extrayendo de paso todos los minerales y el sílex, y consiguiendo dar una expresividad al fruto impresionante. Con esas uvas ya tenemos el 80% del vino." El enólogo envejece el vino en barrica nueva durante unos 18 meses, pero se niega a poner en la etiqueta los clásicos crianza, reserva o gran reserva. "Fuera de España no entienden estas clasificaciones y además yo saco el vino cuando considero que está en su punto, así que pongo simplemente la añada. Esto es un 'Aurus' y la gente lo debe identificar como tal", asegura.

A las siete de la mañana, en el mes de octubre, Miguel Ángel de Gregorio da instrucciones a los vendimiadores para la recogida de la uva

cambiando, y del conjunto del moderno vino español ha surgido un grupo de hombres jóvenes que aspira a lo máximo, que trabaja con variedades autóctonas nacionales, que hacen vinos 'grandes' que consideran en primera fila mundial y a los que les ponen precios acordes con esa calidad.

De este grupito forman parte, además del riojano De Gregorio, Juan Carlos López de la Calle, de Bodegas Artadi, con su vino 'Grandes Añadas', que se vende a unas 14.000 pesetas; el también riojano, afincado en el Priorato, Álvaro Palacios, con su 'L' Ermita' que cuesta 22.000 pesetas; y el récord absoluto de Peter Sisseck, un danés instalado en Ribera de Duero, que saca su 'Pingus' a 70.000 pesetas la botella.

A las siete de la mañana, cuando empieza a amanecer

La viticultura es la base y De Gregorio lo sabe de sobra. Hace ahora 36 años el manchego Nicolás de Gregorio abandonó sus tierras de Almodóvar del Campo y con su mujer y su hijo de seis meses, Miguel Ángel, se trasladó a Rioja. La firma Marqués de Murrieta le acababa de contratar para ser el responsable de los viñedos y todavía sigue al frente de esa responsabilidad. Allí trabó una firme amistad con Jesús Marrodán, el histórico enólogo de la bodega, y por allí jugaba y ya podaba con cinco años el pequeño Miguel Ángel. Ambos hombres le introdujeron en el mundo del vino, así que su oficio estaba predestinado. Se hizo ingeniero agrónomo, se especializó en enología y volvió a Rioja con su flamante título, a trabajar en la entonces recién creada Bodegas Bretón. Allí es donde se hizo famoso. Con

sólo 30 años levantó la línea de vinos de la bodega y sacó a la calle el 'Dominio de Conté', uno de los primeros y más brillantes 'alta expresión' que se elaboraron en Rioja, y que ahora mismo son los que están relanzando esta zona vinícola.

Fuertes convicciones

Pero él quiere más y mantiene una filosofía rotunda. "Rioja es una zona maravillosa donde se hacen vinos muy buenos, pero también donde muchos bodegueros se conforman con luchar en las estanterías de los supermercados de Europa. Hay que dejarse de complejos y luchar para estar en el segmento más alto", explica De Gregorio. "En todo el mundo se dice que la uva francesa Cabernet Sauvignon es la mejor que existe,

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Miguel Ángel de Gregorio
Propietario de Finca Allende y autor
del vino de moda 'Aurus', su historia
es la de la nueva generación de
jóvenes elaboradores.

pero eso no es así, porque depende siempre del clima y sobre todo del suelo. Dos viñedos separados por 300 metros y con el mismo clima pueden dar vinos muy distintos, uno mediocre y otro sublime, y dependerá de factores como la inclinación en una ladera". De Gregorio es consciente de que para hacer un vino grande tiene que trabajar con las uvas autóctonas, aunque la Tempranillo no sea excesivamente conocida por el gran público.

Tras su salida de Bodegas Bretón funda su propia marca, Allende, que quiere decir más allá, el infinito de sus objetivos. Sabe que en el término de Briones, en la Rioja Alta, están las uvas que él necesita y allí acude a instalarse. El proyecto es personal, no cuenta detrás con la financiación de ningún grupo, sólo con

la ayuda de su única hermana, Mercedes. Montar una bodega es demasiado caro, así que alquila en el 95 una pequeña bodega, de éstas que utilizan los vecinos para ir a merendar, y comienza la aventura.

"La tecnología es muy importante, pero no imprescindible", comenta, así que el dinero que tienen se lo gastan en unos viñedos en la zona, en comprar las mejores uvas y las mejores barricas de roble francés. Como no tienen dinero para despalilladora, Miguel Ángel, Mercedes y algunos más pisan las uvas en el viejo lagar de la bodega, como se hacía hace cincuenta años, fermenta sin acero inoxidable, pero controlando la temperatura y por fin comienza la crianza en las mejores maderas. El resultado es su vino 'Finca Allende', un vino estructurado, potente, muy moderno y elegan-

te. En España se le empieza a reconocer, pero el empujón más importante le llega de fuera. Robert Parker, el gran gurú de la prensa estadounidense, que influye no solamente en su país, sino en toda Europa, puntúa con extraordinaria clasificación el 'Allende' y los mejores distribuidores norteamericanos, se interesan por el vino.

En la segunda cosecha su vino también es excelentemente puntuado por el temido gurú norteamericano, y es entonces cuando salta definitivamente a la fama. Ya puede comprar la despalilladora, y ahora está construyendo una bodega en un precioso palacio de Briones. "Yo no preciso un director de explotación ni una gran empresa, quiero hacer un vino del que me sienta orgulloso y me haga feliz". ■

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Cinco Días



AURUS'96

Tinto (sin calificar por crianza).
Finca Allende.

Variedades: 85% tempranillo,
15% graciano.

18 meses de crianza en barrica
de roble francés.

Precio en bodega: 14.000
pesetas.

Atractivo color ciruela negra
intenso. Se muestra complejo y
muy aromático en nariz, donde
destaca la fruta (frambuesa,
zarzamora...). Armonioso,
potente y expresivo en boca,
con un final largo, donde vuel-
ve a destacar la fruta.

Alta
expresión
con nombres
y apellidos

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ABRIL



PREMIOS Sibaritas 1999

Los vinos finalistas

92,06. AURUS 1996 TINTO.
Cereza oscuro bien cubierto; aroma potente, fruta madura y excelente madera pero con excesivo protagonismo; boca potente, sabroso, lleno y goloso, pero con la madera aún sin ensamblar; largo.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Los años gloriosos de La Rioja

Nos hemos adelantado a los acontecimientos. Hemos catado lo que todavía permanece, en muchos casos, en el secreto de las bodegas riojanas: los grandes reserva de la añada del 94 y los reservas del 96. También hemos acogido en esta cata, por su notoria calidad, a grandes vinos de estas añadas que salen a la venta sin la contraetiqueta de reservas o grandes reservas.

★★★★

Finca Allende 1996
Finca Allende

Magnífico color y gran expresión aromática, donde se encuentra la fruta madura, la cereza o la madera en plena armonía. Entre las notas golosas y la bien integrada acidez, existe una complicidad que da viveza, explota en pequeñas partículas en el paladar y combina muy bien con su tanino maduro.
2001-2010

★★★★

Aurus 1996
Finca Allende

Delicado color cereza picota, de bellos aromas frutosos perfectamente acompañados de una madera elegante, fina y especiada. Lo curioso de este vino es que su acusada concentración no lo convierte en agresivo, es suavemente tánico, estructurado y potente. Aunque se le augura un gran futuro, beberlo ahora es un placer.
2000-2010.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



ambigú

La música del vino

El festival del vino organizado por el inquieto Quim Vila en la gaudiniana Casa Batlló de Barcelona ha dado mucho que hablar. La genial idea era reunir a algunos de los máximos exponentes de los vinos de calidad en nuestro país para que fueran ellos mismos quienes escanciaran sus excelsos caldos a la concurrencia asistente. Así, Alvaro Palacios no escatimaba con "L'Ermita", Peter Sisseck ofrecía generosamente su "Flor de Pingus", Miguel Angel de Gregorio no descansaba abriendo botellas de "Aurus", Didier Belondrade y Brigitte Lurton sorprendían con su blanco de Rueda, Daphne Glorian apasionaba con su "Clos Erasmus"... Sería absurdo intentar nombrar a todos los numerosos corazones apasionados del vino que allí se dieron cita en una fiesta difícilmente comparable a los clásicos salones y ferias de vino de carácter comercial. Quim Vila bautizó el evento como "La música del vino". Y realmente sus armónicos acordes sonaron como una maravillosa sinfonía.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

MAYO



la mejor bodega



Aurus 1996

Rojo picota cubierto y brillante. 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.

◆ DO: Rioja

◆ Precio aprox: 14.000 ptas

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Catadores

del vino y el buen vivir

CATADORES
ENÓLOGOS, SUMILLERES, BODEGUEROS, RESTAURADORES, GOURMETS



"ENÓLOGOS"
Nº 7- SEP/NOV 2000

nacional

Miguel Ángel de Gregorio, el arte de hacer buen vino

Texto: JOSÉ LUIS MURCIA Fotografía: ARCHIVO

Tiene el Mediterráneo en los ojos y La Mancha en el corazón. Si a estas cualidades añadimos que se dedica al arte, al arte de hacer buen vino, el resultado no puede ser otro que el que proporcionan las marcas Finca Allende, Aurus, Cirsion o Calvario, nombre de los pagos, "terroirs" dirían los franceses, que cada año alumbran algunos de los mejores caldos que hoy se elaboran en el mundo.

Miguel Ángel de Gregorio, manchego de nacimiento y riojano de adopción, podría haber nacido escultor, o torero, o quizás jefe de cocina, pero cualquier actividad en la que se hubiera puesto al frente la habría elevado a la categoría de ARTE. Y es que, como recalca varias veces duran-

te nuestra conversación, "hacer un gran vino es cuestión de casta y de matices, pero ojo, qué matices!". Sólo hacía nueve meses que había venido al mundo en Almodóvar del Campo (Ciudad Real), población cercana a Puertollano, cuando su padre cogió los bártulos y marchó a La Rioja a buscarse la vida. Allí encontró trabajo en las Bodegas Murrieta, empresa que dejará en breve por haber llegado a la edad de jubilación. Y allí mismo, comenzó Miguel Ángel a los 14 años a reencontrarse con el vino, su pasión, todos los días. Terminó en Madrid sus estudios de ingeniero agrónomo, realizó el Master de Enología de la Escuela Superior y comenzó en Bodegas Bretón en 1989 hasta 1996, año

en que decidió dar el salto definitivo. Hoy, al frente de Finca Allende, en la localidad de Briones (La Rioja), ha revolucionado, junto a otros enólogos de la talla de Alvaro Palacios o del danés Peter Sisseck, el mercado del vino y está coadyuvando a llevar a España a la categoría que hasta ahora le faltaba en el panorama internacional. Aunque buena parte de los especialistas en el mundo vitivinícola aseguran que para hacer un gran vino es suficiente con tener dinero porque todo lo demás se puede adquirir, Miguel Ángel, que lleva el mismo nombre que el polifacético escultor Buonarroti, pero cuyas inquietudes se asemejan más al emprendedor Leonado da Vinci, pretende, como éste últi-

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

mo, hacer que las ideas triunfen sobre todo lo demás. Y en este tiempo, corto aún, ya que sólo cuenta con 36 años, ha combinado su experiencia personal en la elaboración de grandes vinos con la asesoría de otras empresas como es el caso de Castell de Remei, en la localidad ilerdense de idéntico nombre perteneciente a la Denominación de Origen Costers del Segre.

"Cuando empiezas a elaborar un vino -recalca Miguel Angel- hay que pensarlo primero, impregnarlo de tu filosofía después, ya que un gran caldo no es sólo conjunción técnica, y reflejar lo que quieres. Si optas, como es mi caso, por un vino de pago, éste debe personalizar todo lo que es el pago. Así, cuando yo hago el "Calvario" éste se compone mayoritariamente de tempranillo, pero también de garnacha, y siempre cuento, no como anécdota ni como un hecho estrafalario, que también entran en él las uvas

de una única cepa de miguel del arco, que no maduran nunca, pero que forman parte del pago. Y es que elaborar un gran vino es cuestión de casta y de matices, pero ¡jojo, qué matices!".

Frente a la ortodoxia tradicional de la Denominación de Origen "La Rioja", que siempre ha optado por mantener su habi-

tual buen hacer dentro de las normas que la vieron nacer hace muchos años, De Gregorio considera que en el mundo del vino "no son tan importantes las etiquetas como los resultados" y, en este sentido, recuerda que caldos de la talla de Château d'Yquem, Romanée-Conti o La Tâche son clásicos y monovarietales, pero



Finca Allende está situada la plaza Ibarra, de Briones (La Rioja).

CATADORES

ENÓLOGOS, SUMILLERES, BODEGUEROS, RESTAURADORES, GOURMETS

de la misma forma otros grandes vinos del mundo son producto del "coupage" o mezcla de diversas variedades como Vega Sicilia.

El propietario de "Finca Allende" considera que el 98 o 99 por ciento de los bodegueros riojanos continúan elaborando vinos con un concepto clásico que permite llegar a la categoría de buenos, "pero para hablar de grandes vinos, hay que meditar las vendimias, y eso, que parece tan fácil, llevamos en España haciéndolo algo menos de una década, mientras los franceses llevan más de dos siglos. Y ese y no otro es la diferencia que existe entre un buen vino y un gran vino".

A su juicio, también los franceses inventaron dos formas de hacer el vino, "la bordelesa, que apuesta por variedades y marcas o la borgoñesa, que es la que yo he adoptado, en que la apuesta se centra en el pago, porque éste es el que dota de personalidad al vino, pero ésta no es una norma fija, pues depende de qué terreno y de qué uvas dispones para decidir qué hacer, y es que elaborar un gran vino es respetar el producto. Tanto da que éste sea clásico o vanguardista. Hay que hacer un seguimiento de la uva desde el campo a la bodega y después tra-

bajar, trabajar y trabajar...". "Pero apostar por la elaboración monovarietal o por el "coupage" -añade- no es una cuestión trascendente o importante. A mí, la vida me ha obligado a ser monovarietal en "Finca Allende", pero hemos metido graciano junto al tempranillo y he cambiado en

La heterodoxia es muy importante en la elaboración, ya que la meta es conseguir un gran caldo, lo demás es accesorio

"Calvario" con la garnacha. En La Rioja, en principio no necesitamos cambiar, sí lo hemos hecho en nuestro trabajo en Castell de Remei y quizás lo haga en La Mancha. No me siento atado a nada en el mundo del vino.

La heterodoxia es muy importante en la elaboración, ya que la meta es conseguir un gran caldo, lo demás es accesorio". Su amor por La Mancha le ha llevado tanto a él como a su familia a potenciar un viñedo en Almodóvar del Campo con 36 hectáreas en la que existen tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot y petit verdot, "pero no me preguntes qué vinos quiero hacer allí porque aún no lo sé". En principio, su filosofía choca con la de la mayoría de los bodegueros castellano-

manchegos, "porque si me defino, en principio, como un hombre que elabora vino unido a la personalidad de cada pago, ya me dirás de qué personalidad se puede dotar a una región que cuenta con más de 600.000 hectáreas de viñedo".

Se muestra preocupado por los efectos que la reforma de la Organización Común de Mercado (OMC) puedan tener en España "y, sobre todo, en La Mancha donde la gente se está saltando a la torera la prohibición de nuevas plantaciones y especula con unos derechos de plantación que luego no se respetan, por lo que no todos estamos jugando con las mismas armas en un mercado que no sabemos si es libre o regulado o qué es".

El enólogo riojano-manchego considera que la subida de los precios medios del vino en los tres últimos años puede tener "malas consecuencias para el futuro inmediato" y recuerda que mientras en Francia o Italia, la mayoría de los vinos se encuentran en manos de los productores de uva, en España, apenas llega al 11 por ciento el número de agricultores que elaboran sus propios caldos, "y eso nos hace más vulnerables en los mercados interna-

CATADORES

ENÓLOGOS, SUMILLERES, BODEGUEROS, RESTAURADORES, GOURMETS

CATADORES

ENÓLOGOS, SUMILLERES, BODEGUEROS, RESTAURADORES, GOURMETS

cionales". Recuerda que algunos productores riojanos a quienes les había tocado la lotería decían que habían ganado más ese año con el producto de la viña que con el juego de azar, "pero, cuidado, que eso puede ser pan para hoy y hambre para mañana".

En este sentido, considera lógico que el consumo de vinos de calidad españoles haya caído en los mercados internacionales,

"entre otras razones porque no tenemos una imagen de calidad, y cuando empezamos a lograrla, frente a vinos del Nuevo Mundo a los que resulta difícil desplazar en plazas como Londres o los países nórdicos, suben los precios y perdemos buena parte de lo que habíamos ganado". Pero los altibajos de precios son, según Miguel Ángel de Gregorio, "lógicos



Miguel Ángel de Gregorio, un manchego heterodoxo.

cos en un mercado que, día a día, toma posiciones en los circuitos internacionales" y aboga por la diferenciación entre un producto y otro, "ya que tiene que haber una uvas que valgan a 30 pesetas el kilo y otras que valgan a 800 pesetas el kilo porque la uniformidad de los mercados perjudica las ventas y no es justo que algunos productores que hacen mal

las cosas se beneficien del esfuerzo de quienes las hacen bien". Es consciente del momento histórico que está viviendo, pero no quiere darle más importancia de la que, a su entender, tiene. Sabe que los próximos años van a ser cruciales para el vino español y que sólo un puñado de elegidos, entre ellos, él, van a estar en la cresta de la ola de las grandes revistas, los grandes restaurantes y las grandes tiendas de vinos.

El nombre de sus vinos, unido ya al de otras marcas míticas como "Vega Sicilia", "Alión", "San Vicente", "L'Ermita", "Pingus" o "Marqués de Vargas", entre otros, son ya historia y cada día escriben, con renglones de oro, derechos o torcidos, tanto da, páginas de gloria en el arte más vivo que se conoce: el de la elaboración de los grandes vinos.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



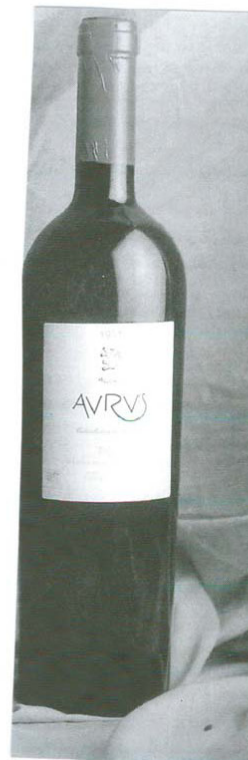
DE VINOS

CATA DE RIOJA

T I E R R A S

Para catar 21 reservas de Rioja de esta categoría nuestros habituales Javier Gila, Custodio López Zamarra y Jesús Flores contarán con la colaboración de Ana Sandoval, directora técnica de la división de comercio electrónico de nuestra empresa, y los enólogos Iñaki Armendariz y Mariano García.

	Para beber y guardar
	Consumo a corto/medio plazo
	Vino interesante
	Vino muy interesante
	Vino fuera de serie



AURUS 1997 FINCA ALLENDE

Rojo picota bien cubierto con ribetes granates. Aroma intenso con notas de cacao, ecos lácticos y tonos de vainilla. En boca es potente, con un tanino bien integrado y una buena acidez.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

EL SEMANAL



Uno de los controles de calidad que las bodegas emplean para sus vinos.

48 etiquetas para tener en cuenta

Las joyas de la corona

Los mejores caldos españoles seleccionados en tres categorías: los de alta expresión, los de media y los de buena relación calidad-precio.



7 Aurus 96, Finca Allende, Rioja.

En Briones, Miguel Ángel de Gregorio ha elaborado un vino muy sugestivo por su cuidada selección, el envejecimiento, la refinada presentación y el producto, fuera de duda. El precio lo fija el mercado y suele ser superior al de salida. 14.000 PTA. (84,14 €).

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

DICIEMBRE



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Tiene el Mediterráneo en los ojos y La Mancha en el corazón. Si a estas cualidades añadimos que se dedica al arte, al arte de hacer buen vino, el resultado no puede ser otro que el que proporcionan las marcas Finca Allende, Aurus, Cirsion o Calvario, nombre de los pagos, "terroirs" dirían los franceses, que alumbran algunos de los mejores caldos que hoy se elaboran en el mundo.

miguel ángel de gregorio

el escultor del vino

Por JOSÉ LUIS MURCIA



Miguel Ángel de Gregorio, manchego de nacimiento y riojano de adopción, podría haber nacido escultor, o torero, o quizás jefe de cocina, pero cualquier actividad en la que se hubiera puesto al frente la habría elevado a la categoría de ARTE. Y es que, como recalca varias veces durante nuestra conversación, "hacer un gran vino es cuestión de casta y de matices, pero ¡ojo, qué matices!". Sólo hacía nueve meses que había venido al mundo en Almodóvar del Campo (Ciudad Real), población cercana a Puertollano, cuando su padre cogió los bártulos y marchó a La Rioja a buscarse la vida. Allí encontró trabajo en las Bodegas Murrieta, empresa que dejará en breve por

haber llegado a la edad de jubilación. Y allí mismo, comenzó Miguel Ángel a los 14 años a reencontrarse con el vino, su pasión, todos los días. Terminó en Madrid sus estudios de ingeniero agrónomo, realizó el Master de Enología de la Escuela Superior y comenzó en Bodegas Bretón en 1989 hasta 1996, año en que decidió dar el salto definitivo. Hoy, al frente de Finca Allende, en la localidad de Briones (La Rioja), ha revolucionado, junto a otros enólogos de la talla de Álvaro Palacios o del danés Peter Sisseck, el mercado del vino y está coadyuvando a llevar a España a la categoría que hasta ahora le faltaba en el panorama internacional. Aunque buena parte de los especialistas en el

página 33

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

entrevista/ miguel ángel de gregorio

mundo vitivinícola aseguran que para hacer un gran vino es suficiente con tener dinero porque todo lo demás se puede adquirir, Miguel Ángel, que lleva el mismo nombre que el polifacético escultor Buonarroti, pero cuyas inquietudes se asemejan más al emprendedor Leonado da Vinci, pretende, como éste último, hacer que las ideas triunfen sobre todo lo demás. Y en este tiempo, corto aún, ya que sólo cuenta con 36 años, ha combinado su experiencia personal en la elaboración de grandes vinos con la asesoría de otras empresas como es el caso de Castell de Remei, en la localidad ilerdense de idéntico nombre perteneciente a la Denominación de Origen Costers del Segre..

"Cuando empiezas a elaborar un vino -recalca Miguel Ángel- hay que pensarlo primero, impregnarlo de tu filosofía después, ya que un gran caldo no es sólo conjunción técnica, y reflejar lo que quieres. Si optas, como es mi caso, por un vino de

las normas que la vieron nacer hace muchos años, De Gregorio considera que en el mundo del vino "no son tan importantes las etiquetas como los resultados" y, en este sentido, recuerda que caldos de la talla de Château d'Yquem, Romanée-Conti o La Tâche son clásicos y monovarietales, pero de la misma forma otros grandes vinos del mundo son producto del "côupage" o mezcla de diversas variedades como Vega Sicilia.

El propietario de "Finca Allende" considera que el 98 o 99 por ciento de los bodegueros riojanos continúan elaborando vinos con un concepto clásico que permite llegar a la categoría de buenos, "pero para hablar de grandes vinos, hay que meditar las vendimias, y eso, que parece tan fácil, llevamos en España haciéndolo algo menos de una década, mientras los franceses llevan más de dos siglos. Y ese y no otro es la diferencia que existe entre un buen vino y un gran vino".

Sede de la bodega, situada en la localidad de Briones (La Rioja). En la página contigua, botella de "Finca Allende", una de las obras esculpidas por Miguel Ángel de Gregorio.



pago, éste debe personalizar todo lo que es el pago. Así, cuando yo hago el "Calvario" éste se compone mayoritariamente de tempranillo, pero también de garnacha, y siempre cuento, no como anécdota ni como un hecho estafalario, que también entran en él las uvas de una única cepa de miguel del arco, que no maduran nunca, pero que forman parte del pago. Y es que elaborar un gran vino es cuestión de casta y de matices, pero ¡jojo, qué matices!".

Frente a la ortodoxia tradicional de la Denominación de Origen "La Rioja", que siempre ha optado por mantener su habitual buen hacer dentro de

A su juicio, también los franceses inventaron dos formas de hacer el vino, "la bordelesa, que apuesta por variedades y marcas o la borgoñesa, que es la que yo he adoptado, en que la apuesta se centra en el pago, porque éste es el que dota de personalidad al vino, pero ésta no es una norma fija, pues depende de qué terreno y de qué uvas dispones para decidir qué hacer, y es que elaborar un gran vino es respetar el producto. Tanto da que éste sea clásico o vanguardista. Hay que hacer un seguimiento de la uva desde el campo a la bodega y después trabajar, trabajar y trabajar..." "Pero apostar



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

entrevista/ miguel ángel de gregorio

ALIMENTOS
de Castilla-La Mancha

por la elaboración monovarietal o por el "coupáge" -añade- no es una cuestión trascendente o importante. A mí, la vida me ha obligado a ser monovarietal en "Finca Allende", pero hemos metido graciano junto al tempranillo y he cambiado en "Calvario" con la gamacha. En La Rioja, en principio no necesitamos cambiar, sí lo hemos hecho en nuestro trabajo en Castell de Remei y quizás lo haga en La Mancha. No me siento atado a nada en el mundo del vino. La heterodoxia es muy importante en la elaboración, ya que la meta es conseguir un gran caldo, lo demás es accesorio". Su amor por La Mancha le ha llevado tanto a él como a su familia a potenciar un viñedo en Almodóvar del Campo con 36 hectáreas en la que existen tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, merlot y petit verdot, "pero no me preguntes qué vinos quiero hacer allí porque aún no lo sé". En principio, su filosofía choca con la de la mayoría de los bodegueros cas-

jugando con las mismas armas en un mercado que no sabemos si es libre o regulado o qué es".

El enólogo riojano-mancheño considera que la subida de los precios medios del vino en los tres últimos años puede tener "malas consecuencias para el futuro inmediato" y recuerda que mientras en Francia o Italia, la mayoría de los vinos se encuentran en manos de los productores de uva, en España, apenas llega al 11 por ciento el número de agricultores que elaboran sus propios caldos, "y eso nos hace más vulnerables en los mercados internacionales". Recuerda que algunos productores riojanos a quienes les había tocado la lotería decían que habían ganado más ese año con el producto de la viña que con el juego de azar, "pero, cuidado, que eso puede ser pan para hoy y hambre para mañana". En este sentido, considera lógico que el consumo de vinos de calidad españoles haya caído en los mercados internacionales, "entre otras



tellano-mancheños, "porque si me defino, en principio, como un hombre que elabora vino unido a la personalidad de cada pago, ya me dirás de qué personalidad se puede dotar a una región que cuenta con más de 600.000 hectáreas de viñedo".

Se muestra preocupado por los efectos que la reforma de la Organización Común de Mercado (OMC) puedan tener en España "y, sobre todo, en La Mancha donde la gente se está saltando a la torera la prohibición de nuevas plantaciones y especula con unos derechos de plantación que luego no se respetan, por lo que no todos estamos

razones porque no tenemos una imagen de calidad, y cuando empezamos a lograrla, frente a vinos del Nuevo Mundo a los que resulta difícil desplazar en plazas como Londres o los países nórdicos, suben los precios y perdemos buena parte de lo que habíamos ganado". Pero los altibajos de precios son, según Miguel Ángel de Gregorio, "lógicos en un mercado que, día a día, toma posiciones en los circuitos internacionales" y aboga por la diferenciación entre un producto y otro, "ya que tiene que haber una uva que valgan a 30 pesetas el kilo y otras que valgan a 800 pesetas el kilo porque la



Miguel Angel de Gregorio es uno de los enólogos con mayor proyección de futuro. La viña es su verdadera pasión (nada oculta, por cierto).

“Quiero un vino que sea potente y elegante y aspire a la perfección que sugiere la marca”

“I want a strong, elegant wine that aspires to the perfection its label suggests”

EL VINO

MARCA: Aurus. Se inspira en la sección áurea o divina proporción de las matemáticas pitagóricas. Apareció en el mercado en 1999.

TIPO: Tinto.

BODEGA: Finca Allende.

ZONA: D.O.C. Rioja.

VARIEDADES: 85% Tempranillo y 15% Graciano.

ELABORACION Y CRIANZA: Selección de uva, encube. Maloláctica en barrica, 18 meses en barrica y 8 en botellero.

PRECIO: 17.000 pta.

Concebido en todos sus ángulos para ser uno de los mejores vinos del mundo. Y no es exageración: mimo en la madurez del fruto, en su selección y en la vendimia; mimo en la selección de barricas y en la ponderada crianza. El resultado es una elegante potencia. Mano de hierro en guante de terciopelo. De muy larga vida.

THE WINE

LABEL: Aurus. The name is inspired in Pythagorean mathematics. The wine appeared in the market in 1999.

TYPE: Red.

WINERY: Finca Allende.

AREA: Appellation of Origin of Rioja.

VARIETIES: 85% Tempranillo and 15% Graciano.

PRODUCTION AND AGEING: The grapes were selected and incubated. Malolactic fermentation took place in the barrel and the wine spent 18 months ageing in the barrel and 8 months in the bottle.

PRICE: 17,000 PTA.

Designed in all aspects as one of the best wines in the world, and that is no exaggeration: great care was taken over the ripeness of the fruit, in the selection and in the harvest, and in selecting the barrels and the pertinent ageing. The result is a strong, yet elegant wine—an iron hand in a velvet glove. It can be laid down for many years to come.



ESPECIAL VINOS DE ESPAÑA 35



50 TINTOS DE LUJO

Han roto todos los techos de precio del vino español



17.000 pta.
Aurus '97

Finca Allende. D.O.C. Rioja. Tempranillo; 13 meses en barrica.

Tinto de autor muy inspirado, con el corte clásico de los grandes vinos de guarda: concentración y elegancia en aromas, noble potencia en la boca, sólido, armonioso, expresivo.

Guardar más de 10 años.



Miguel Angel de Gregorio.

“Por primera vez en mi vida he oído decir a los viticultores que había que producir menos uva”

Miguel Angel

Gregorio dice haber hecho “los mejores vinos de mi vida; ha habido que tratar mucho en la selección y en la elaboración, pero estoy muy contento: creo será el mejor Aurus hasta ahora”.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



"ESPECIAL VINOS DE ESPAÑA"
100 VINOS DE AUTOR - DICIEMBRE 2000



Aurus,

de MIGUEL ANGEL DE GREGORIO

Puro Rioja de autor

Uno de los tintos punteros de la modernidad en Rioja. Miguel Angel de Gregorio exprime lo mejor de su sabiduría y de los viñedos de Briones.

Miguel Angel de Gregorio está obligado a ser uno de los grandes nombres del vino español. Lleva el vino en los genes, desde el origen manchego de su familia hasta su propia exigencia personal de calidad. Es hijo de Nicolás de Gregorio, encargado del viñedo de Bodegas Marqués de Murrieta desde hace muchos años. El travieso "Angelito" prácticamente tuvo tinto de esa bodega en el biberón y eso, junto con las enseñanzas del veterano enólogo Jesús Marrodán, se notó en algunas fases de su trayectoria profesional. Una trayectoria destacada ya desde su etapa como estudiante: según finalizó sus estudios de Ingeniero Agrónomo en la Universidad Politécnica de Madrid se hizo profesor en esa misma facultad durante dos años. Otro tanto le ocurrió tras realizar su master en Viticultura y Enología en la Universidad de La Rioja, donde luego fue profesor. En 1989 se hizo cargo de la elaboración en Bodegas Bretón, donde permaneció hasta 1997. Destacó enseguida con unas elaboraciones de alta calidad ceñidas a la vanguardia riojana (Dominio de Conté fue uno de

los primeros tintos del estilo moderno y también elaboró uno de los primeros blancos fermentados en barrica). En 1997 puso en marcha su bodega personal, Finca Allende, en la que aplica sin ninguna cortapisa sus teorías y preferencias y donde inventó un nuevo concepto: el vino de municipio. Concretamente, sus preferencias se dirigen al municipio de Briones, en plena Rioja Alta, donde encuentra "una altísima calidad, un gran equilibrio y, sobre todo, muchos pagos con condiciones diferentes que dan un fruto de gran calidad". En Briones está la finca Allende que da nombre a la bodega y los otros pequeños viñedos propiedad de la bodega. "Aurus sale de una selección de vendimia de los mejores pagos y responde a una concepción muy actual del vino: color intenso, vivo y estable, aroma que muestre sin obstáculos las cualidades de la uva y de la tierra (cuidamos mucho la calidad de la madera y la permanencia en barrica) y armonía en la boca; quiero un vino que sea potente pero elegante, y aspire a la perfección que sugiere la marca".

A pure designer Rioja

This is one of the leading contemporary Rioja reds. Miguel Angel de Gregorio has applied the best of his knowledge and the best the Briones vineyards have to offer.

Miguel Angel de Gregorio has no excuse for not becoming one of the greatest names in Spanish wine because wine making is in his blood, from the origin of his family in La Mancha to his own personal demand for quality. He is the son of Nicolás de Gregorio, who has been in charge of the vineyard in Bodegas Marqués de Murrieta for many years. The adventurous "Angelito" virtually drank this winery's red wine in his bottle as a baby, and this introduction, together with the teachings of the veteran oenologist Jesús Marrodán, are evident in some phases of his professional career, which has been very impressive ever since his student days. When he finished his Agricultural Engineering studies at the Universidad Politécnica in Madrid, he taught in the same faculty for two years. Similarly, when he finished his Master in Vine Cultivation and Oenology in the Universidad de La Rioja, he taught in the university for two years. In 1989 he was put in charge of production at Bodegas Bretón, where he remained until 1997. Angel made a name for himself immediately with top quality productions very much in line with

the modern Riojan style (Dominio de Conté was one of the first modern reds and he also produced one of the first barrel-fermented whites). In 1997 he set up his own winery, Finca Allende, where he applied his theories and preferences without any strings attached and where he invented a new concept: a town wine. In fact, to be precise, his preferences are for the town of Briones, in the heart of Rioja Alta. Here there is "quality, balance, and above all, many plots of land exposed to various conditions that produce quality fruit". Finca Allende is in Briones, and this is the name given to the winery and its other small vineyards. "The Aurus wine is the result of a selection of the best plots at harvest time, and responds to a very contemporary style: intense colour, vitality and balance, an aroma that clearly reveals the qualities of the vines and their native soil (we take great care over the quality of the wood and the time the wine spends in the barrel), all of which are harmoniously blended on the palate to produce a wine which, in spite of its strength, retains great elegance, and aspires to the perfection its label suggests".

LA BODEGA

Fue fundada en 1995 aunque desde el '86 ya elaboraban en unas instalaciones clásicas de Briones. Cultivan 22 ha. de viñedo propio, casi exclusivamente de la variedad Tempranillo, aunque también un poco de Graciano. En 1999 adquirieron un palacio del siglo XVIII, actual sede de la firma.

34 ESPECIAL VINOS DE ESPAÑA



FINCA ALLENDE. Plaza 1, 76300 Briones (La Rioja)
Tel. 941.32.73.01 Fax 941.32.73.02

THE WINERY

The winery was founded in 1995 although they had been producing wine since '86 in traditional premises in Briones. The winery has 22 hectares under vine in its own vineyard, which is planted virtually exclusively with the Tempranillo variety, and just a small proportion of Graciano. In 1999 they purchased an 18th century palace, which is the company's current head office.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Levante

EL MERCANTIL VALENCIANO

G A S T R O N O M Í A

TELEGRAMA DESDE EZCARAY

Texto: Ibn Razin. Fotos: A. V.

EZCARAY es una preciosa villa de La Rioja. Estación de esquí, lugar de nacimiento de Santiago Lope, primer director de la Banda Municipal de Valencia. Magnífica iglesia Santa María la Mayor, edificio de mediados del siglo XV. La visitamos guiados eruditamente por Miguel Angel de Bunes, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, lo cual no es óbice para que sea un cualificado gastrónomo.

Flash back. Un par de días antes cenamos en la bodega Señoría de San Vicente (San Vicente de la Sonsierra). Soberbia construcción. Cocina Jesús Sáez, de Casa Toni, joven que apuesta por la modernidad. Flor de calabacín rellena de mousse de hongos, gelatina de esencia de tomate y Campari con txangurro o mil hojas caramelizado de foie, reinetas y queso de Cabra. Meritorio.

San Vicente de la Sonsierra es el pueblo de los picaos, esos penitentes que se azotan hasta sangrar con piedad y también con técnica ancestral. Marcos Eguren, propietario y enólogo, va comentando los vinos.

Primero, un blanco joven (99), viura y malvasía. Agradable. Después, Sierra Cantabria (95), 100% tempranillo. Notable. A continuación, una joya de la corona, Colección Privada del 98. Excelente. Y dos primicias: el San Vicente 98, que se pondrá a la venta en 2001, y Radoux 98, elaborado en Toro. Darán que hablar.

Al día siguiente, desayunamos vino. Finca Allende (Briones). Bajamos del autobús, y Miguel Angel de Gregorio, enólogo y copropietario con su hermana Mercedes, comienza la cata. Gregorio fue un pionero, sin

no el inventor, de los rojas moder-



Arriba, Miguel Angel de Gregorio, propietario y enólogo de finca Allende. A la derecha, el cocinero Francis Paniego.



nos. Artífice de Dominio de Compte. Vinos de alta gama. Los probamos directamente de las barricas, de modo tan informal como serio. Allende 97 y 98, Aurus 98 y 99, El Calvario 99 (gran novedad). Serán un bombazo cuando se comercialicen.

De nuevo en Ezcaray. Hotel Echaurren. Reunión del jurado de la quinta edición de los premios Porcelanas Bidasoa para conceder el Plato Joven de la Cocina Española (para menores de 35 años) y el Plato de Oro de la Gastronomía Española. Componemos el jurado diecinueve críticos, desde Mikel Korkuera y José Carlos Capel (*El País*), hasta Paz Iverson (*Club de Gourmets*) o José Ramón Martínez (director de *Sobremesa*). Primero hay que comer. Francis Paniego, ganador de la edición anterior, ha preparado un auténtico festín. La ideología gastronómica del joven Paniego reside en reformar la tradición o modernizarla artísticamente.

Maternalmente aconsejado por Ma-

risa, extraordinaria cocinera, premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina en 1987, Francis brilla con el bacalao a la riojana en cuchara, los cucuruchos de helado de morcilla (hay más influencias de A-drià en otros platos), los embuchados de careta de cerdo con huevo de corral, anchoas con salteado de algas y patatitas, la bomba de ave, fideos y consomé con gelatina de trufa o, sintetizando, los chipirones a la parrilla con raviolis líquidos de tinta.

Las bodegas de Rioja se han volcado con el acontecimiento y así podemos gozar de, en breve, Viña del Pisón

96, Torre Muga 96, Aurus 96 y Cirsion 98. Echaurren es una casa centenaria. Data, por lo menos, de 1861, aunque la etapa de desarrollo esplendoroso comienza a finales de los cincuenta, con Marisa y su marido Félix, encantadores anfitriones. Hay dos cartas, la *Cocina tradicional de mi madre* (de Francis Paniego) y *Nuestra otra cocina*, apartado donde este inquieto joven investiga. Adelante, pienso mientras devoro las formidables croquetas de Marisa.

Deliberaciones. Tardamos una hora, o más, en designar a los ganadores. Hay nueve preseleccionados. Al final, democráticamente, quedan los dos agraciados. Secreto del sumario hasta la entrega de los premios en Barcelona, próximamente. Uno es gallego y el otro, andaluz.

Fin de trayecto. Anochece. Se está maravillosamente bajo las arcadas. Viento fresco. Fin de fiesta en el restaurante La Vieja Bodega (Casalarreina).

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

entrevista/ **miguel ángel de gregorio**

uniformidad de los mercados perjudica las ventas y no es justo que algunos productores que hacen mal las cosas se beneficien del esfuerzo de quienes las hacen bien". Es consciente del momento histórico que está viviendo, pero no quiere darle más importancia de la que, a su entender, tiene. Sabe que los próximos años van a ser cruciales para el vino español y que sólo un puñado de elegidos, entre ellos, él, van a estar en la cresta de la ola de las grandes revistas, los grandes restaurantes y las grandes tiendas de vinos.

El nombre de sus vinos, unido ya al de otras marcas míticas como "Vega Sicilia", "Alión", "San Vicente", "L'Ermita", "Pingus" o "Márqués de Vargas", entre otros, son ya historia y cada día escriben, con renglones de oro, derechos o torcidos, tanto da, páginas de gloria en el arte más vivo que se conoce: el de la elaboración de los grandes vinos.





FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
INTERNATIONAL PRESS
2000

MONDO – WEINE DER WELT

ENERO – FEBRERO 2000

Die Rioja hat mit etwa 50.000 Hektar etwa halb so viel Weinbaufläche wie Deutschland. Der Ertrag lag 1999 bei etwa 210 Millionen Litern, knapp ein Drittel davon wird exportiert. Deutschland ist eines der wichtigsten Exportländer, allerdings vor allem für preisgünstige junge Riojas.

Die Rebsorten

Die wichtigste Rebsorte mit gut 60 Prozent Anteil an der gesamten Rebfläche ist Tempranillo, gefolgt von Garnacha (etwa 19 Prozent), sowie Mazuelo und etwas Graciano bei den roten Sorten.

Wichtigste Weißweinsorte ist Viura mit etwa 15 Prozent Anteil an der Gesamt Rebfläche, dazu kommen geringe Mengen an Malvasia und Garnacha Blanca.

Die Jahrgänge

1998 scheint ein gutes Jahr zu sein mit angenehmen fruchtbetonten Weinen (offizielle Einstufung: sehr gut).

1997 ist sicherlich ein schwieriges Jahr. Die Weine (zumindest die am Markt befindlichen Tintos) sind etwas farbschwach und fallen oft durch eine kräftige Säure auf.

1996 wird oft zu Unrecht etwas vernachlässigt angesichts der beiden hervorragenden Vorgänger: die Crianzas zeigten sich den 95er gegenüber als ebenbürtig.

1995 ist sicherlich ein großes Jahr für Rioja und wird zu Recht offiziell als hervorragend eingestuft. Mit Ausnahme des Vorjahres gab es lange keine Jahre mehr, in dem so viele hervorragende Reservas entstanden.

1994 ist ebenfalls ein hervorragender Jahrgang. Die Weine zeigten sich den 95er ebenbürtig mit vielen sehr guten und hervorragenden Reservas.

Die (auch schon in den letzten Jahren) verkosteten Weine aus dem Jahrgang 1993 konnten mich nicht so recht zufrieden stellen: meist fehlte es an Substanz, oft auch an Frucht. Kein guter Jahrgang.

1992 war ein gutes Jahr mit einer Reihe interessanter Reservas (nicht mehr am Markt).

1991 war ein gutes bis sehr gutes Jahr mit vielen interessanten Reservas und Gran Reservas - am besten zur Zeit hier die beiden Weine von Muga.

1990 war sicherlich kein besonderes Jahr mit vielen etwas allzu schlank geratenen Weine (offizielle Einstufung: gut).

1989 ist ein ordentliches Jahr gewesen mit vielen guten wenn auch oft schlanken Reservas (von vorangegangenen Jahrgängen sind nur noch einzelne Weine in Deutschland im Verkauf).

„Moderne“ Riojas

In den letzten Jahren vollzieht sich ein Stilwandel beim Rioja. Auslöser hierfür ist der Erfolg, den die Weine aus Ribera del Duero im In- und Ausland hatten. Zwanzig Jahre lang galt Rioja als der Exportschlager, die Weine erzielten die höchsten Preise. Bis dann Mitte der neunziger Jahre die Weine aus Ribera del Duero (dann auch Priorato) immer mehr Anhänger fanden mit ihrem körperreichen fruchtbetonten Stil.

Es gibt - ganz grob vereinfachend - zwei Typen "traditioneller" Riojas: den schlanken vanilligen Wein, der durch seine enorme Süffigkeit besticht, sowie die tanninbetonte Variante, die in ihrer Jugend mit oft bitteren Tanninen noch recht hart wirkt (und oft bis ins hohe Alter hinein so bleibt, während die Frucht immer mehr schwindet).

Die "modernen" Riojas hingegen sind wesentlich fülliger und fruchtbetoner. Immer häufiger nutzt man neue Barriques, auch Barriques aus französischer Eiche. Gleichzeitig erscheinen immer mehr sogenannte "Semi-Crianzas" am Markt, Jungweine, die für einige Monate im Barrique gelagert werden. Mit diesem Wandel ergibt sich noch eine weitere Verschiebung: waren früher die Gran Reservas die am meisten geschätzten und teuersten Weine, sind heute die "modernen" Reservas die Aushängeschilder der Region - und in meinen Augen auch die interessantesten Weine. Ein weiterer Trend in Rioja ist der Weg hin zu "Château"-Weinen nach französischem Vorbild.

Die Preise

Die Preise für Rioja haben sich in den letzten Jahren stark nach oben entwickelt. Selbst junge einfache Rotweine kosten heute meist zwischen 10 DM und 15 DM, oft auch darüber. Viele davon scheinen mir das Geld nicht wert. Interessantere Qualität findet man bei manchen Crianzas, die Preise liegen in Deutschland meist zwischen 15 DM und 20 DM. Ab etwa 20 DM gibt es dann Reservas und Gran Reservas zu haben - wenn man sucht, kann man einige mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis finden. Die "modernen" Reservas (darunter für mich heute die besten Weine der Rioja) kosten jedoch meist schon 50 Mark, gelegentlich auch deutlich mehr. Trotzdem bieten sie für Spanien-Liebhaber wieder eine echte Alternative zu den preislich noch stärker gestiegenen Weinen aus Ribera del Duero.

Die Vorstellung der Kellereien und ihrer Weine erfolgt in alphabetischer Reihenfolge.

Finca Allende

Finca Allende ist eine neugegründete Bodega des bekannten Önologen Miguel A. de Gregorio. Innerhalb kürzester Zeit hat er sich mit seinen modernen fruchtbetonten Weinen einen guten Namen geschaffen.

bei Vinos Castellanos, Iberica 33 DM; bei Vinoble-Kern (A)

1996 Rioja Allende

88

gute würzige Frucht recht eindringlich im Bouquet, dazu kräuterige Noten; kraftvoll im Mund mit viel Biß und guter Frucht, feine Säure

"LA REVUE DU VIN DE FRANCE"
JUILLET/AOUT 2.000

Espagne L'eldorado des grands vins rouges

"LA REVUE DU VIN DE FRANCE"
SEPTEMBRE 2.000

Première dégustation

Une cave digne de la Napa Valley
Finca Allende propose une cuvée norm
très élégante, avec un style moderne bien éq
bré, élevée en bois français et américain,
surtout un vin un peu extraterrestre, Au
(14 000 pta), noir et très profond, avec u
masse de fruit et de boisé impressionnan

Espagne L'eldorado des grands vins rouges (suite et fin)

★★★★★
Finca Allende
1997

Quelques riojas
de style moderne
dégustés sur place

Très coloré, il se compose d'une robe à la frange rubis, d'un nez un peu discret, avec beaucoup de fruits noirs, les épices du bois bien fondues, des parfums torréfiés. On remarque une note florale élégante, une belle bouche dense, fruitée, vanillée sans excès, une trame ronde et veloutée, des tannins puissants, très réglissés et épicés. Il finit sur le poivre et semble très moderne, avec une belle profondeur. Le côté Rioja ressort en dernier lieu, grâce à quelques épices qui se prolongent.

(Pinnieté)

"WINE ENTHUSIAST"
AGOSTO - 2.000

RIOJA

- 96 Finca Allende 1996 Aurus (Rioja); \$130.**
Made from old Tempranillo vines, this is a stunning wine whose density is matched by its finesse, resulting in an amazing taste and sense experience. Opaque in color, it displays deep cherry, earth and smoke aromas. On the palate, the flavors broaden to include blackberry and tobacco. Superbly balanced despite its heft, it closes with a long mouth-coating finish, with black cherry, tar, mineral and chalk notes. It needs 3 to 5 years, but it's hard to keep your hands off it now. —M.M.



- 91 Finca Allende 1997 Allende (Rioja); \$18.**
Darkly colored with aromas of black cherry, licorice and toasty oak, this wine immediately draws you in. Rich flavors in the same range follow on the palate, and the finish is long and supple, with dried-cherry and mineral flavors, and licorice accents. Full and elegant, with an exceptionally round mouthfeel.

About the Scores

Ratings reflect what our editors felt about a particular wine. Beyond the rating, we encourage you to read the accompanying tasting note to learn about a wine's special characteristics.

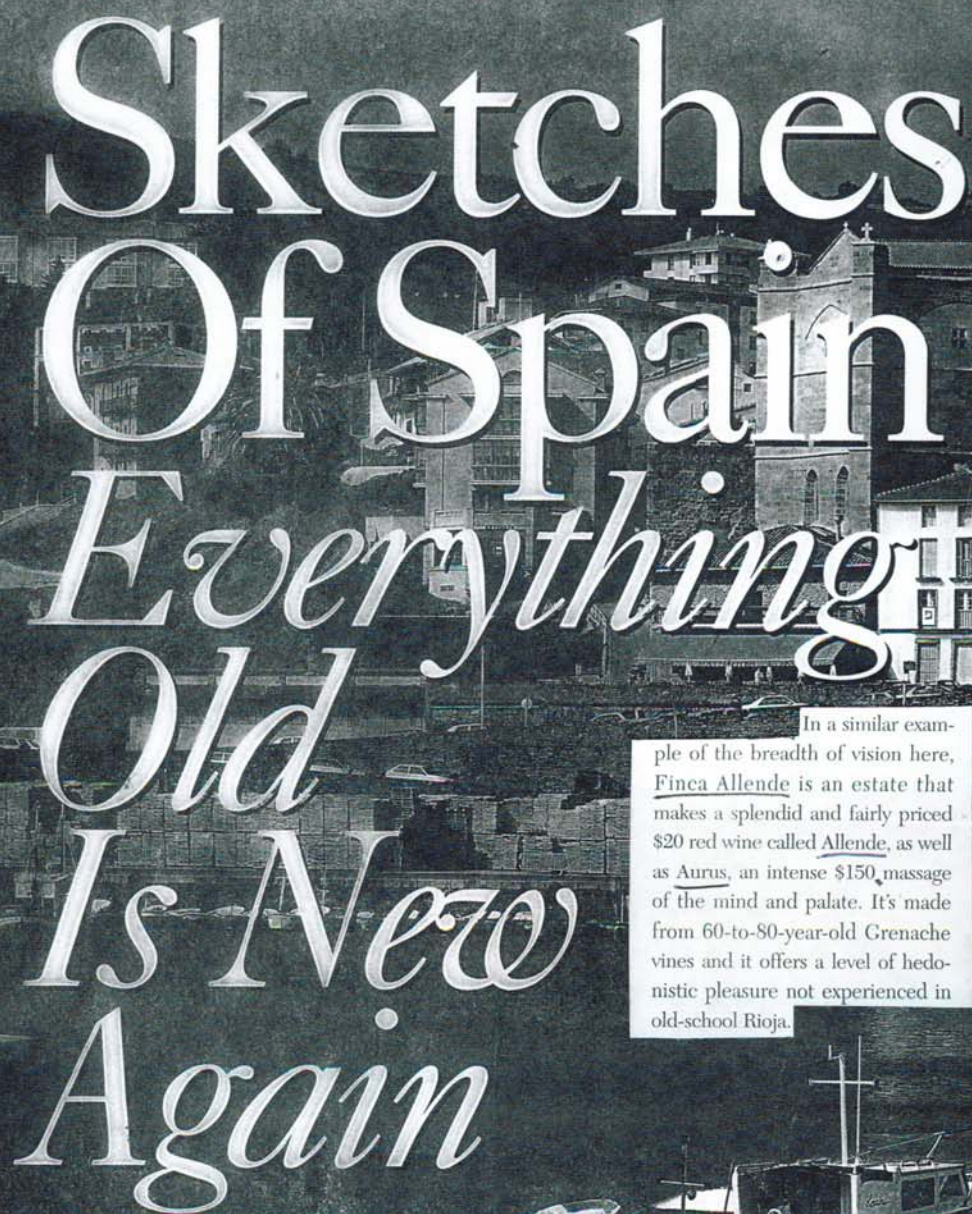
95-100: Superb. One of the greats.

90-94: Excellent. Extremely well made and highly recommended.

85-89: Very good. May offer outstanding value if the price is right.

80-84: Good. Solid wine, suitable for everyday consumption.

"WINE ENTHUSIAST"
AGOSTO - 2.000



Sketches Of Spain *Everything Old Is New Again*

In a similar example of the breadth of vision here, Finca Allende is an estate that makes a splendid and fairly priced \$20 red wine called Allende, as well as Aurus, an intense \$150 massage of the mind and palate. It's made from 60-to-80-year-old Grenache vines and it offers a level of hedonistic pleasure not experienced in old-school Rioja.

Bodega-ambitioner

NYE TIDER: En række gamle og nye vinfirmaer strenger sig an for at fremstille bedre vine

"SAN JOSE MERCURY NEWS"

14/06/00

TASTING NOTES

Here are Anthony Dias Blue's tasting notes on just a few of the very best available wines from Rioja.

- **Finca Allende 1997 (\$17)** — Bright and tangy with smooth texture and firm fruit flavors; brisk and long. 87
- **Finca Allende Aurus 1996 Reserva (\$125)** — A strikingly modern Rioja, all power and perfume; superb mouth feel with toasty oak and complex fruit. 91

Rioja var engang ensbetydende med fadlagrede vine. Fadlagringen var endda undertiden ekstrem, men forbrugerne kunne lide den bløde, vaniljeduftende stil dermede fra Nordspanien.

Så gik der bestseller i vine, priserne røg op, og ind på markedet kom Rioja-vine uden fadlagring. De var billigere end den ægte vare, men slog ikke an i samme grad.

Dem ser man ikke længer så meget til, men samtidig har fadlagrede Rioja-vine generelt lagt sig på et prisniveau, der forhindrer, at danskerne på ny bliver verdens flittigste af-tagere.

Det kan man be-græde. Men forsiden af medaljen er den, at der fremstilles flere og flere gode vine, fordi gamle og nye aktører i distriktet strenger sig an. Man

kan diskutere, om Rioja-sær-præget er ved at forsvinde, men det er uden for diskussion, at der er ambitioner om at gøre det godt.

Finca Allende

Jeg har været på korte besøg i en række vinhuse – bodegaer, som de hedder i Spanien – og

på den ene side nydt nogle kanongode vine, men på den anden side stejlet over priserne på dem.

Som for eksempel den tanninspækkede, mørke og loven-de 1997 Aurus til 150 dollar. Det svarer til omkring 1200 kr., og så må jeg sige: Aldrig i livet. Så vil jeg hellere have tre-fire flasker god bourgogne.

Vinen er fremstillet af Finca Allende, en bodega som holder til i temmelig rampo-nerede omgivelser, og som udgav sin første vin i 1995.

Der fremstilles 200.000 flasker om året, og gode er de skam. Kælderen er da også proppet med træfade, hvilket uvægerligt smitter af på vin-priserne.

Herhjemme er det Løgmose Vin, tlf. 33 32 93 32, der har forbindelse til Finca Allende.

ET GODT GLAS

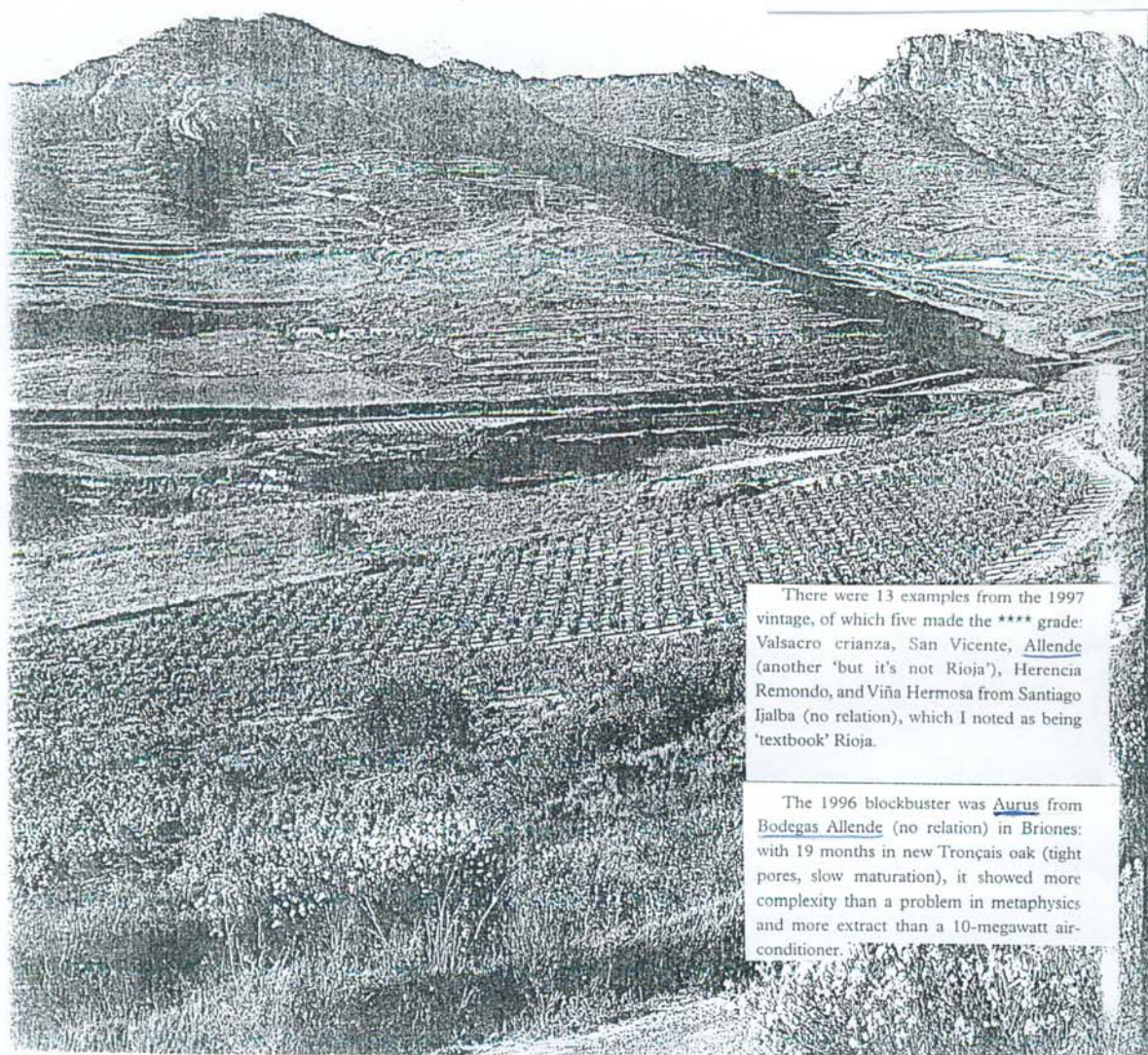


JØRGEN ALDRICH

RED

"DECANTER"
09/2000

The 75th anniversary of La Rioja's Consejo Regulador provided ample excuse for a tasting. JOHN RADFORD samples the 1999 and some of the region's older and greater vintages



There were 13 examples from the 1997 vintage, of which five made the **** grade: Valsacro crianza, San Vicente, Allende (another 'but it's not Rioja'), Herencia Remondo, and Viña Hermosa from Santiago Ijalba (no relation), which I noted as being 'textbook' Rioja.

The 1996 blockbuster was Aurus from Bodegas Allende (no relation) in Briones: with 19 months in new Tronçais oak (tight pores, slow maturation), it showed more complexity than a problem in metaphysics and more extract than a 10-megawatt air-conditioner.

GRANDES DE LA RIOJA

グランデス・デ・ラ・リオハ

偉大なるリオハ 伝統と新しい風を俯瞰する

変わりつつある樽との関係 アリエンデ

ポリ・フェノールの安定のためにはバリックにおける酸素供給も重要だ。リオハで驚くのはほかでは考えられないぐらい長期間バリックを使用することだ。伝統的ワイン造りをして



葡萄収穫開始にあたって、糖度だけでなく、フェノリック・マチュレーションを重視するようになった。

● 2000・10 Vinotèque



テンブラニーリョ本来の上品な果実味を見事に表現する
アウルス。アリエンデを創造するミゲル・アンヘル・デ・グレ
ゴリオ。

アでは同じ樽を25年使用するのとは違って、なかには100年以上使用しているものもあると言っていた。こういう使用方法の場合、バリック自体はほとんどニュートラルな容器になってしまふ。ワインを最初に大樽で半年ほど熟成させた後バリックに移す、という話もよく聞かすが、これではより濃い色を得るためには逆効果である。もちろんこうした方法をとる生産者は何も濃い色を得ようとはしていないのだろうか。

樽で印象的なのはアリエンデのミゲル・アンヘル・デ・グレゴリオだ。プリオネス村のワイナリーに行くとフランスの樽製造会社のタランソー、フランソワ・フレールなどの高級バリックが所狭しと並べられている。開口一番「ここはバリックの博物館ではないですよ」とギャグが出るほどバリックへの思い入れは強い。アリエ、トロンセが中心でアメリカ・ヴァージニア州産オークのバリックも1割ある。「バリックは3年しか使用しない」よそできけばあたり前のことなのかもしれないが、リオハではそれが新鮮に聞こえる。

会場で試飲したアリエンデ1997は、ブルーベリー、黒ずり、プラムなどの果実味と上品な樽風味が見事に溶け合ったワインだった。まだ閉じているが深みがあり複雑だ。感心するのはワインが全く重くないこと。ワイナリーではスーパー・リオハのアウルス1997も試飲した。トロンセの新樽で19カ月熟成。濃厚な紫色、洗練され、調和のとれた果実味がすごい。アリエンデ1997よりもスケールが大きく、まだまだ熟成により複雑さを増しそうだ。少し大ききかもしれないがシャトー・ラフィット・ロッチルドを思わせる品格がある。口中では信じられないほどの広がりとしルキイさがある。この上品な甘い果実味はテンブラニーリョが本来もっているものだ。今までは異なる醸造と熟成法により、それが表現されてこなかったのか

もしれない。

「果実の品質には収穫時期の決定も重要です。フェノリック・マチュレーションを待つから収穫は10月下旬と遅くなります」

リオハでは糖分よりもフェノール類の成熟の方が遅いという。

"WINE"
NOVIEMBRE 2000

Iberian Reds

ALLENDE TINTO 1997,
BODEGAS ALLENDE £14.00
Freshly squeezed fruit, with good weight and length.
MOR, BTH, POR, VGN

"FALSTAFF"
SEPTIEMBRE 2000

92 Allende „Aurus“ 1997

Rioja, Finca Allende, Briones

„Festival“, 65 1429,- (1069,-*)

Jugendliches Rubingranat, violette Reflexe, im Duft eine fleischige Beerenfrucht, Schokoanklänge, Röstaromen, alles wirkt hier massiver gebaut, saftig, zeigt eine barocke Statur, sehr gute Balance. Ein rustikalerer Typus, für Rioja dennoch modern, vielseitiger Speisenbegleiter, großes Lagerpotenzial.

till 22 hektar. Mer ska det nog inte bli. Han vill inte skapa volymer.

– Jag vill inte göra vinskapandet till en storindustri, säger han till VIN & mat. Jag föredrar en liten produktion där jag har koll på varje steg i tillverkningen.

MIGUEL ANGEL DE GREGORIO är trots sina omkring 30 år inte direkt någon duvunge i sammanhangen. Redan i början av 1990-talet skapade han som chefsönolog på Bodegas Bretón det mycket uppskattade **Dominio de Conté**. Fadern har jobbat som önolog på Marqués de Murrieta, en av de klassiska bodegorna i området.

Viljan att skapa en egen bodega hade framför allt att göra med att han ville bestämma allt själv. Utan att vara styrd av någon annans vision, nycker eller ekonomi. Det är svårt att missa att han dessutom har ett oerhört passionerat förhållande till vin, en intensiv vilja att ta sitt vin till andra dimensioner. Och kanske är han på väg att lyckas.

För att kunna göra detta, anser Miguel Angel de Gregorio att jordmånen är av största betydelse. Något som historiskt sett inte har varit av större vikt i Rioja.

– Jag gillar idén att tillskriva jordmånen stor betydelse. Det är inte konstigt att vinproducenterna i Bourgogne har koll på den, de startade ju för 800 år sedan. I Spanien började vi för tio år sedan. Men samtidigt innebär ju också detta att vi har en oerhörd potential om vi värdesätter jordmånen och även klimatet i högre utsträckning.

Det är precis vad han själv gör, så till den milda grad att han nu ska börja producera vin från enskilda vingårdar, enligt den burgundiska crumodellen. Visioner hämtar han gärna utomlands (läs Frankrike). Druvorna däremot, de ska vara de ursprungliga.

– Cabernet Sauvignon tillhör Médoc, i Priorato är Garnacha strålände, Dominio de Pingus (Ribera del Duero) har sin Tinta Fina och vi i Rioja har vår Tempranillo. Vi behöver inga utländska druvor. Däremot är det viktigt att vi provar andra viner än traktens och skapar oss referenser. I Frankrike växer de mer eller mindre upp med Chateau Pétrus, sedan börjar de göra vin. I Spanien är det precis tvärtom: Först börjar vi göra vin, sedan provar vi Pétrus och inte förrän då förstår vi hur ett vin kan smaka.

Hans eget vin, **Allende**, består nästan helt och hållet av Tempranillo, men i det nya tillskottet, **Aurus**, förekommer det också en liten del Graciano. Aurus första årgång, 1996, släpptes för ungefär ett år sedan och betingade ett pris på 14 000 pesetas, närmare 750 kronor. Lite väl vägat för en nykomling, ansåg en del riojaproducenter irriterat. Men Miguel Angel de Gregorio tycker att priset är välmotiverat.

– I ett område där det går att få ut nästan sju ton druvor per hektar, tar jag ut knappt två ton. Och efter ytterligare selektion återstår kanske 500 kg som jag behandlar varsamt och med mycket kärlek. Visst, allt detta kostar, men det ger också ett helt annat vin.

Vinet får sedan vila i franska fat, som byts ut vart tredje år, i omkring 18 månader och därefter ytterligare något år på flaska. På etiketten nämns inte något om lagringstiden och de av vinmyndigheterna stipulerade beteckningarna Crianza, Reserva eller Gran Reserva lyser sålunda med sin frånvaro. Något Consejo Regulador har svårt att acceptera.

– Jag vill att konsumenterna ska uppskatta vinet i sig. Inte för att det har legat så länge på fat, förklarar Miguel Angel de Gregorio.

De 5 200 flaskor han producerade av Aurus skulle, om han hade följt föreskrifterna, betecknats som en crianza. Hela partiet tog slut redan förra hösten, men fortfarande går det att få tag i **1996 Allende**, även i Sverige när detta skrivs (nr 22707/129 kronor).

BODEGAN LIGGER STRAX UTANFÖR BRIONES, en medeltida by i Rioja Alta, där klimatet vanligtvis är relativt svalt och där den stora bergskedjan Sierra Cantabria skyddar mot de fuktiga vindarna från norr. Finca Allendes vingårdar ligger utplacerade lite varstans inom en radie av ungefär fem kilometer från bodegan. Vi kör omkring och Miguel Angel de Gregorio berättar om jordmånen, om de mikroklimat som råder i området, om rankornas olika placering i förhållande till solen och om beskärning och uppbindingen.

Plötsligt stannar vi. Han vill visa något, säger han. Vi går ett 50-tal meter in från vägen till en vinodling på ungefär 40x40 meter. Vid en första blick ser odlingen ut som alla andra. Kanske lite äldre och mer sliten, men egentligen inte uppseendeväckande på något sätt.

– Detta kan vara en av Riojas äldsta planteringar, säger han mäktigt stolt och slår ut med armen. Det är oympade Tempranillostockar från slutet på 1800-talet som fortfarande ger frukt. Här är jordmånen lite sandigare än normalt, vilket innebär att det är svårare för vinlusen att gå från ranka till ranka. Lite av ett risktagande är det naturligtvis. Men har inte luserna fått fäste tidigare, så får den det inte nu heller.

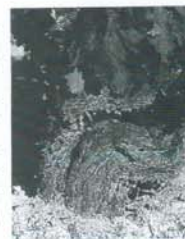
De få druvor vinrankorna ger skördas med omsorg. Han väl medveten om det kulturhistoriska värdet odlingen har, vinstockarna som vinlusen glömdes. Någon tanke på att omplantera har han aldrig haft, även om det rent ekonomiskt skulle innebära en god förtjänst.

ATT MIGUEL ANGEL DE GREGORIO ÄR HÄNGIVEN går med andra ord inte att ta miste på och allra helst låter han vinet tala sitt tydliga språk. Det är där han har sitt hjärta!

Senare vid en provning i källaren (något provningsrum har han inte; han lägger hellre ner pengarna på nya fat, säger han) är han i sitt esse och serverar det ena glänsande fatprovet efter det andra. Vinerna är emellanåt rena fruktexplosioner med häftiga toner av tobak, kaffe och med utmärkt syra och mjuka, behagliga tanniner och intensiv längd. Men så kommer plötsligt ett vin som skiljer sig från de andra. Det är minst lika fruktigt, men nu är strävheten ytterst tilltalande. Smaken är mer sammansatt och har större komplexitet.

– Detta är det nya vinet jag håller på med. Det kommer från en vingård, **Calvatorio** (Golgota) som ligger bara några hundra meter härifrån. Allt enligt crumodellen, förklarar Miguel Angel de Gregorio.

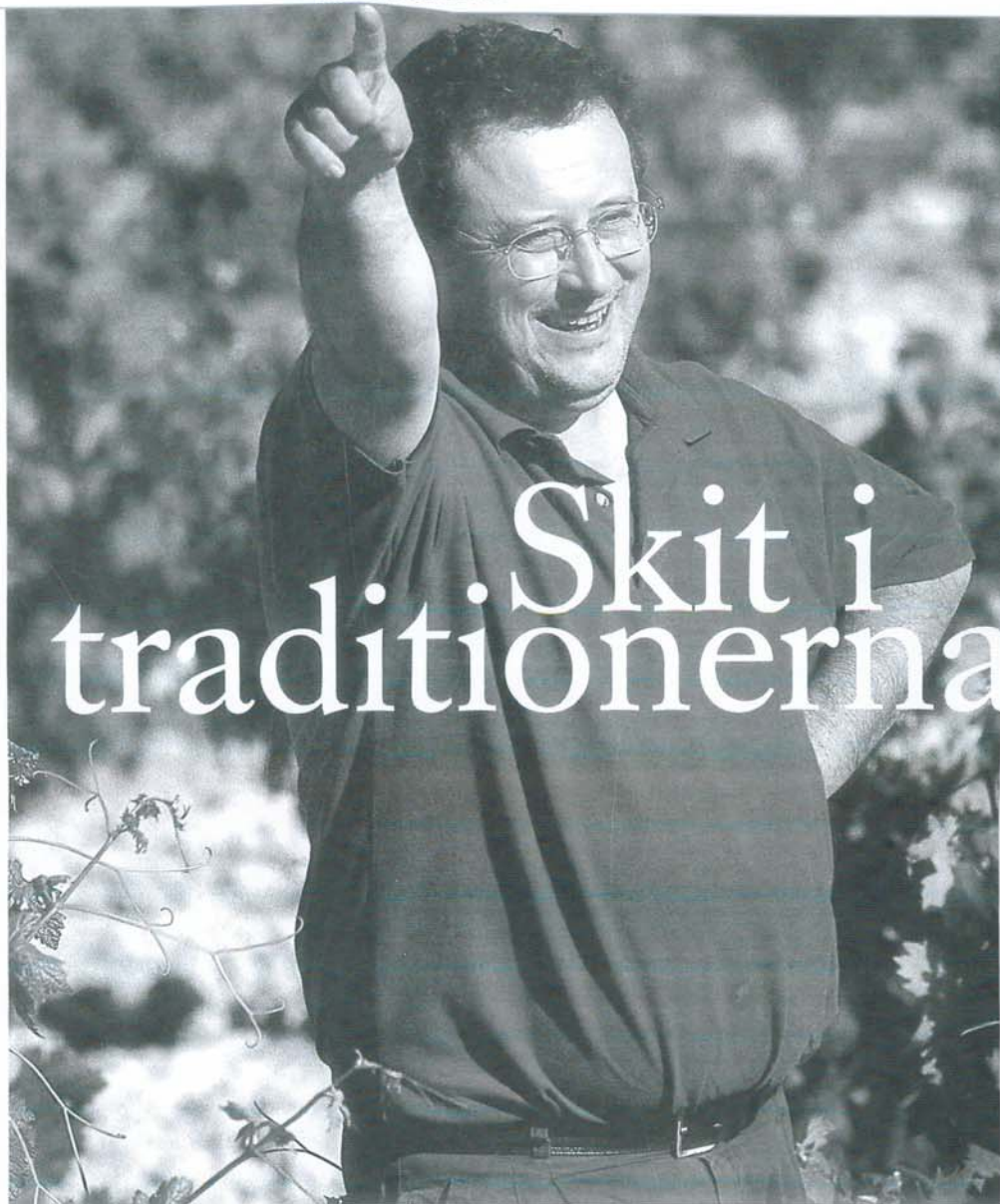
Först om något år räknar han med att vinet ska släppas. Då med vingårdens namn på etiketten. Till vinmyndigheternas förbittring. Men jag är redan nu övertygad om att han kommer att få en rad efterföljare. För hans idéer, hans kärlek till vinet, hans intensiva arbete och hans respekt för jordmån, klimat och druva kan bara tyda på en enda sak: Gör han utmärkta viner i dag kommer han i morgon att tillhöra toppen av vinproducenter. Inte bara i Rioja och Spanien, utan i hela den vinproducerande världen. Vem vill då inte ha Miguel Angel de Gregorios viner som referens?



Få vin-
producen-
ter har
skapat
sådan oro
i Rioja
som
Miguel
Angel
Gregorio
på Finca
Allende.
Inte nog
med att
han gör
alldeles
förträffliga
viner och
vet att ta
betalt för

dem. Han struntar i de
obligatoriska lagrings-
beteckningarna och ska nu
dessutom börja göra vin från
enskilda vingårdar enligt
burgundiskt mönster. Allt till
vinmyndigheternas stora
förtret.

AV JOHAN FRANCO CEBECEDA



REDAN NAMNET på bodegan, **Finca Allende**, anger en tydlig riktning. Allende betyder "längre bort", "ett steg ytterligare" och det är precis det han vill med sitt vin. Först 1997 släppte han sitt första egna vin som redan från början blev både omtalat och omtyckt. Här fanns en färg som inte liknade mycket annat av det vin som produceras i Rioja. Doften var komplex med kaffetoner, lätt fatkaraktär och med intensiv frukt, smaken väl strukturerad med en uppfriskande syra och en utmärkt avrundad strävhets. Sensationen var ett faktum!

Dessutom var priset på vinet, knappt 90 kronor i vinbutiken, hyggligt. Framför allt i skenet av alla superrior som vid den här tiden började släppas och kostade minst det dubbla.

Spain's red wine producers now offer two distinctly different styles, which can be called traditional and modern. Here are two examples of the modern style, from rising-star producers in an outstanding vintage.

FINCA ALLENDE - PRESS BOOK 2000

“LA REVUE DU VIN DE FRANCE ”
NOVIEMBRE 2000

Les spéculatifs (prix à la vente pour les particuliers)

Np : NON PRODUIT / Nc : NON COMMERCIALISÉ

	1994	1995	1996	1997	1998
Artadi Pison (Rioja)	280 F	820 F	420 F	250 F	Nc
Cirsion (Rioja)	Np	Np	Np	Np	550 F
Terreus (vin de table)	Np	Np	510 F	Np	520 F
Pingus (Ribera del Duero)	Np	3 800 F	3 400 F	2 300 F	2 500 F
Allende Aurus (Rioja)	Np	Np	510 F	500 F	Nc
Flor de Pingus (Ribera del Duero)	Np	Np	605 F	Np	Np
Ermita (Priorat)	1 950 F	1 800 F	1 800 F	950 F	1 600 F
Alion (Ribera del Duero)	265 F	220 F	255 F	Np	Nc
Condado de Haza cuvée Alenza (Ribera del Duero)	250 F	270 F	340 F	Np	Nc

Les vins spéculatifs sont cotés à partir de 1994 car la majorité des caves, souvent récentes, n'ont pas d'antériorité au-delà. Nc = non commercialisé, Np = non produit.



Fernando Ramirez de Ganuza, en af de nye, kompromisløse producenter i Rioja.

Muskler, show og sjæl

De 3 bodegaer har hver deres stil. Roda er det koncentrede, tunge, kraftig og fyldige muskelbundt, der til tider minder om Priorato, men der er stadig en flot Rioja personlighed i vinen.

Artadi er den mere internationale showwine type, der klarer sig godt i blindsmagninger, for de mange aromaer og en kraftfuldhed med nuancer, der kan minde om en Rhône-vin. Ramirez de Ganuza er en mere autentisk Rioja med mere Riojasjæl og er nok den, der har det mest spændende udviklingspotentiale.

Bodegas Roda, der holder til i Haro, har virkelig skabt flotte vine. Indtil for nyligt var der kun Roda 1 og deres andenvin Roda 2, der begge er gode køb. De adskiller sig ved, at de har en større del af Garnacha, hvilket er med til at give dem stort potentiale og koncentration.

Deres seneste topvin Cirson 1998 er dog en ren Tempranillo med masser af potens - den holder også 14,5% alkohol! Produktionen er kun på 225 kasser, hvoraf 3 (!) kasser lander i Danmark, men på trods af en pris på 1250 kroner pr. flaske bliver den ikke svær at sælge. I Spanien vurderes den på lige fod med kultivinen L'Ermita fra Priorat og Pingus fra Ribera del Duero, der nemt sælges til ca. den dobbelte pris.

Artadi, der også er blandt pionerene, har skabt 3 topvine: Viña El Pison, Pagos Viejos samt Grandes Añadas. Alle vinene er fra gamle vinstokke og er alle vine af høj kvalitet. Da jeg før frigivelsen smagte de første årgange af de nævnte Reserva vine på bodegaen sammen med ønologen Juan Lopez de la Calle, var der ingen tvivl om potentialet, på trods af vinene ikke engang var fra topårgange. I dag hører de bestemt også til områdets frontløbere.

En anden stor personlighed er Señor Ramirez de Ganuza, der kalder vinen ved sit navn. Han er ligeledes blandt de mest kompromisløse producenter, der går sine egen vej for at lave sin flotte stil. Hans vine har en elegance, som minder mig om en flot Bourgogne og styrke og stil som en flot Bordeaux, samtidig med en imponerende lækker Riojafrugt.

En vin af spidsen

En af hans specialiteter er hans vin med navnet R.'99, en ung vin lavet ud fra hans teori, som han kalder "skulder-teorien". Skulderen, den øverste del af drueklasen, får mest sol og dermed mest koncentration, den nederste del af druen, "spidsen", klippes af, for her sidder mere aroma. R.'99 er lavet af denne nederste del, det er en meget vellykket og yderst aromatisk vin, der er en af de bedste ungvine, man kan finde i Spanien.

Den første årgang 1992 var naturligvis let, men nok den flotteste Rioja fra denne årgang. 1994 står som en unik vin og blandt det allerbedste Rioja'er, der nogen sinde er lavet. 1995 er virkelig også imponerende, om end den ikke er lige så koncentreret som 1994'eren, men en vin man bør smage og holde øje med i fremtiden. Prisen på Roda 1 og Ramirez de Ganuza: 320 og 335 kroner, er absolut rimelig. Af andre gode prestigevine kan nævnes: Sierra Cantabria's vin *Sanvicente*, Marques de Cáceres nye *Gaudium*, Marques de Puertos *Selección Especial*, Palacio Remondos 2 *Viñedos* fra 2 enkeltmarker, Marques de Vargas *Reserva Privada*, CUNE's *Real Asua*, Manuel Quintano fra Bodegas Solagüen, Amaren fra Luis Cañas, Bodegas Palacios *Reserva Especial*, Dalmav fra Marques de Murrieta/Castilla Ygay, *Torre Muga* fra Bodegas Muga, *Viña Lanciano* fra Bodegas Lan, foruden prestigevine fra Paternina og andre.

Det vrirler nærmest med dem, de moderne prestigevine, der går andre veje end traditionel Rioja. Vi er ved at gøre klar til en smagning af ca. 25 af de mest omtalte og kostbareste, den første store blindsmagning af sin slags. Den fortælles der om i SMAG & BEHAG 2-2001 (1. april).

Miquel Angel de Gregorio, der laver den ene prestigevin efter den anden.



HER FÅES DE NYE PRESTIGEVIENE FRA RIOJA - MÅSKE:

Faustino: Maxxium, tlf: 43 22 55 00
 Marques de Riscal: Hans Just, tlf: 35 26 72 00
 Donminio de Conte/Bréton: Vinbonden, tlf: 33 11 44 95
 Allende/Aurus/Baron de Oña: Lagismose Vin, tlf: 33 32 93 32
 Martinez Bujanda: H.J. Hansen, tlf: 63 12 82 00
 Marques de Murrieta/Ygay: FDB, tlf: 43 86 42 72
 Roda/Cirson: Østjysk Vinforsyning, tlf: 86 98 84 00
 Artadi/Muga: Laudrup Vinimport, tlf: 44 84 80 86
 Ramirez de Ganuza: Jysk Vin, tlf: 86 40 44 44

RIOJA i det 21. århundrede

Efter et århundrede med smag af egetræ, nostalgi og vanille går fremtidens Riojavine mod mere frugt, saft og små parceller, beretter Martin Damm Hansen, mens han går og forbereder en smagning af vore dages dyreste Riojavine.

Af Martin Damm Hansen

Den nye stil i Rioja har profiteret af topårgangene 1994, 95 og 96, der byder på mange imponerende vine, som selv Rioja-hadere vil elske.

Fornylse har været en nødvendighed i Rioja, hvis de fortsat skal kunne lave attraktive vine og fastholde markedsandele. Dog har betydelige prisstigninger i de tre seneste topår 94, 95 og 96 været et problem for Rioja, ikke mindst da de tre år er efterfulgt af fire svingende årgange, hvor man nu bliver nødt til at sænke priserne igen, så lagrene ikke bliver for store.

Men udviklingen er på mange måder god nok, da vi nu mere og mere vil se Darwins teori blive virkelighed, at kun de stærkeste overlever, og det vil sige de bedste. Og der skal arbejdes for det. Kun de bedste marker duer. Der kræves hårdt arbejde i vinmarkerne, hård selektion af druerne og gode ønologiske faciliteter.

Det er især den indbyrdes konkurrence mellem de store producenter, der har skabt de nye prestigevine. En af de store pionerer har været Bodegas CUNE, der i 70'erne startede projektet Contino, der blev skabt med en filosofi om, at der skulle laves en enkeltmarksvin på højt niveau. Contino lavede mange flotte vine i en årrække, men specielt imponerende har det været i de seneste 3 topårgange, hvor den dygtige unge ønolog Jesús Madrazo er kom-

met til. Den nye vin *Viña el Olivo* er kommet helt til tops og er et virkeligt godt eksempel på, at Rioja vine tydeligt kan være en plovmand værdig.

De gamles nyheder

Faustino skabte i samme periode *Campillo*, der er atypisk blandt prestigevinene, da den bliver produceret i en meget stor mængde. Marques de Riscal har også været tidligt ude med deres *Baron de Chirel*, der har ca. 1/3 Caber-

net Sauvignon i sig. Det har Riscal fået særlig tilladelse til, da de allerede havde plantet disse Bordeaux stokke i 1858. Det var egentlig starten på prestigevinene, selv om der gik en del år, før lignende eksempler dukkede op.

Andre store bodegaer ville ikke stå i skyggen, så de ville også lave en prestigevin. Miquel Angel de Gregorio skabte *Dominio de Conte* for Bodegas Bretón. Den er senere blevet overgået af endnu en prestigevin, *Alba de Bretón*. Ønologen Miquel Angel gik senere egne veje og laver nu en af de dyreste Rioja topvin ved navn *Aurus*.

Fra Martínez Bujanda, der stadig laver imponerende Gran Reserva'er, som den fremragende 1994'er, kommer nu også enkeltmarksvinen *Finca Valpiedra*.

Bodega La Rioja Alta har længe haft deres prestigevine med navnet 890 og 904, som er vine med mange år på fad. De fulgte også bølgen, da de for nogle år siden købte ejendommen Baron de

Oña. Bodegas Remelluri er et godt eksempel på en anden ny bodegatype, der selvstændigt laver vine på prestige-niveau. Fra egne udvalgte parceller og med store ønologiske kundskaber blev der her skabt personlige vine, der på flere måder adskilte sig fra mængden. Senere kom Bodegas Marques de Vargas, der også hører til denne type bodegaer, der opstod samtidig med de 3 mindre selvstændige topbodegaer Roda, Artardi og Ramirez de Ganuza i 90'erne. De satser kun på høj kvalitet fra enkeltmarker og gamle vinstokke. De hører til blandt de absolut bedste.



"WINE SPECTATOR"
DICIEMBRE 2000

SPAIN ■ TASTING REPORT

THOMAS MATTHEWS' TOP-SCORING WINES FROM SPAIN

*For complete reviews, see this and/or previous Buying Guides or our Web site at www.winespectator.com.
An alphabetical guide to all wines tasted for this report begins on page 194 of this issue's Buying Guide.*

WINE	SCORE	PRICE	WINE
FINCA ALLENDE Rioja Auras 1996	94	\$110	
So ripe and rich it's almost sweet, with blueberry, blackberry and chocolate flavors thick over ripe tannins.			