



# FINCA ALLENDE

PRESS BOOK  
2001

# Anuario de los **>vinos**

16 €

16 LOS MEJORES VINOS | CAMPAÑA VITIVINÍCOLA

## Los mejores vinos



### AVRVs

TINTO 97

DOC Rioja

Bodegas Finca Allende, SL

Briones, La Rioja

Este importante tinto 97, complejo y poderoso, es ya un adelanto muy significativo de lo que el artífice de estos vinos pretende hacer en el mundo del vino. Vinos de gran clase, mucho nervio, concentración y mucho peso específico; es decir, los parámetros de moda que hoy muchas bodegas tratan de emular, pero que no todas consiguen. Avrvs es un vino del que se habla, y se seguirá hablando, mucho y bien. Las añadas que vienen mejoran lo expuesto.

### FINCA ALLENDE, SL

Pza. de Idarra, 1

26330 Briones (La Rioja)

Tel. 941 32 23 01 Fax 941 32 23 02

e-mail: falende@feres

Fundada en 1995

Propietario: Familia de Gregorio

Gerente y enólogo:

Miquel Àngel de Gregorio

Compran uva

Barricas en bodega:

Roble americano 200

Roble francés 1.260

Viñedos propios: 22 ha

Viñedos controlados: 25 ha

Tipos de uva:

Tempranillo 19,5 ha

Graciano 2,5 ha

Venta en bodega

Marcas de vino

Allende TCr-98 / 1900 Pta.



Avrvs T-97 / 15.000 Pta.



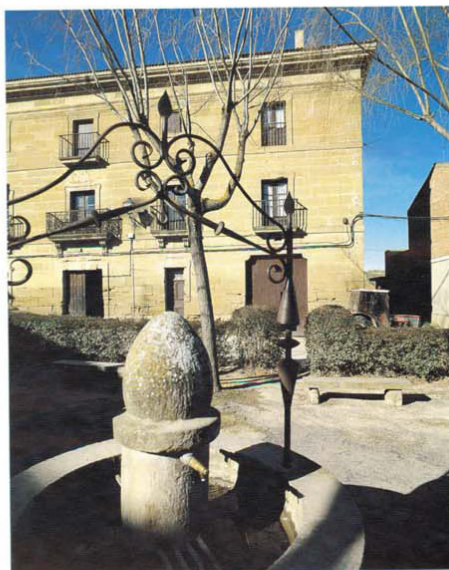
Llegó la gloria para Finca Allende; algo que alcanza con una añada no muy reputada entre los riojanos, pero ahí está el vino: muy buena presencia, bien constituido, equilibrado, intenso, concentrado en sabores, poderoso, largo y con muy buen final. Es un vino que tiene un carácter y una personalidad indudable. Satisfará más dentro de un año, a finales de 2001.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

---

# Finca Allende

## El vino del mañana



*Allende no sólo es una marca, es el "más allá". Un nombre escrito en la ingrátida atmósfera de un viejo y noble caserón de Briones. Una voz que proclama la intención, la voluntad, la tenacidad y la ambición medida de Miguel Ángel de Gregorio, el joven propietario de esta bodega de muros palaciegos. No acampa en el perfil del rioja universal; él es todo un activista del vino que quiere llegar más lejos que los demás en la edificación del rioja del mañana que precisamente pertenece al ayer.*

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



*El palacio de Ibarra (en estas imágenes), sede de Finca Allende, es la única casa señorial de Briones sin escudo, con lo cual escapa a los convencionalismos. Pero el vino que la habita tampoco es cualquiera. Con garra, potencia y modernidad intenta expresar, antes que nada, sus orígenes en los viñedos de este municipio riojano. Desde luego, sus uvas no podían haber encontrado mejor escenario para transformarse en vino.*

## Buscando la voz del terroir

Miguel Ángel de Gregorio lleva mucho tiempo persiguiendo la esencia del vino por los vericuetos del pasado, e intentando rescatar las claves de aquellas etiquetas de finales del XIX que pusieron a Rioja en el mapamundi de los grandes. Y la búsqueda ha dado fruto con una bodega propia y unos vinos que nacen de la reflexión y la experiencia, de múltiples cavilaciones que, al final, han ido a confluir en un único concepto: el *terroir*.

Finca Allende es el deseado proyecto de unos vinos que, antes de nada, tienen que interpretar la voz del suelo que les nutre y alimenta. Unos vinos tras los que se ocultan algunos de los mejores pagos del municipio de Briones y cuyas uvas, conducidas con esmero, son capaces de expresar con rotundidad su carácter riojano. Aunque, paradójicamente, luego se les describa como modernos o de nuevo cuño.



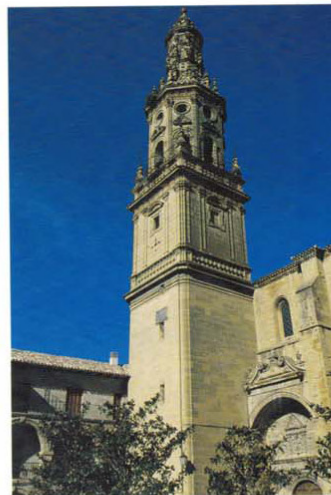
DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

En 1872 Briones alumbró una bodega que prometía tanto como otras fundadas por hombres de la nobleza en aquellos años florecientes de aprendizaje del método Médoc. El conde de Albay sintió la inquietud del vino en las venas y emprendió la aventura apoyado por las entonces reputadas uvas de su municipio, pero sus Bodegas Arizaga no sobrevivieron a los embates del siglo XX. Ahora Finca Allende retoma simbólicamente el testigo vinificando sus primeras cosechas en la que fue bodega del conde.



## Una gran bodega para Briones

El esplendor medieval y amurallado de Briones, en el corazón de Rioja Alta, bien se merecía un nombre vinícola de altura, aunque por la espera no lo pueda recibir con sus mejores galas. Queda la iglesia, la abadía, la emblemática torre del homenaje del viejo castillo y, en una de las puertas de la fortificación, el escudo de la ciudad del que Allende ha tomado el león rampante que figura en sus etiquetas.

El palacio de Ibarra, el más grande de los que se conservan en Briones, ha sido la sede elegida para la nueva bodega, lo que traerá consigo una importante labor de restauración para devolverle viejas glorias. La edificación, del siglo XVIII, fue erigida por un indiano que "hizo las Américas" con buena fortuna. Por eso carece de escudo de armas y aporta la originalidad de un reloj de sol en uno de sus extremos laterales. De modo que, junto al reto del vino, Allende se ha propuesto indirectamente otras metas: poner los viñedos de Briones en lo más alto del mapa de las zonas riojanas de calidad y contribuir a la recuperación arquitectónica de una pequeña parte del patrimonio cultural de la ciudad.

*Dos imágenes que muestran la monumentalidad de Briones. La señorial torre de su iglesia, arriba, y el palacete inferior no dejan dudas sobre la riqueza arquitectónica de esta localidad que ahora puede enorgullecerse también de acoger una bodega con vinos de renombre, como hacía décadas que no tenía.*



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Desde el mirador privilegiado que es Briones puede distinguirse, entre los meandros del Ebro y la llanura de Valpierre, el relieve ondulado a modo de suaves colinas en el

## Las viñas de los elegidos

que se asienta gran parte del viñedo de este municipio. Diseminadas en esta geografía que siempre se ha asociado con uvas de gran personalidad, alto potencial tánico y buena acidez, aparecen las veintidós hectáreas propiedad de Finca Allende que, con el añadido de su vejez, dibujan un patrón ideal para la elaboración de tintos estructurados y capaces de aguantar el paso del tiempo.

El suelo ha sido uno de los factores fundamentales a la hora de hacerse con estas parcelas de viñedo. La mayoría son arcillosos y arcillo-calizos, con un sustrato continuo de gravas calcáreas, recuerdo de un pasado aluvial, lo que permite el desarrollo de las raíces en profundidad, así como la extracción del mayor número de elementos minerales y la elevada síntesis de compuestos fenólicos.

La orientación en función del clima también se ha tenido muy en cuenta; siempre a la búsqueda del norte, noreste y noroeste, para poder captar la influencia de los vientos atlánticos en toda su plenitud. Es la única manera de contrarrestar el rigor continental que azota el termómetro de invierno a verano y buscar la humedad que viene de un Cantábrico bastante menos distante (apenas setenta kilómetros) de lo que a primera vista podría parecer.

Las variedades, el último vértice que junto con suelo y microclima confluyen en la noción de *terroir*, son inequívocamente autóctonas. En las diferentes fincas de Allende se



*Los viñedos de Finca Allende tienen unos suelos que enamoran y esa ha sido precisamente la cualidad que más se ha valorado en ellos, además de contar con una buena orientación y un alto porcentaje de viñas viejas. De hecho, la identificación de parcelas con características propias y definitivas que podrían dar lugar a vinos diferentes es uno de los objetivos más inmediatos de esta joven bodega.*

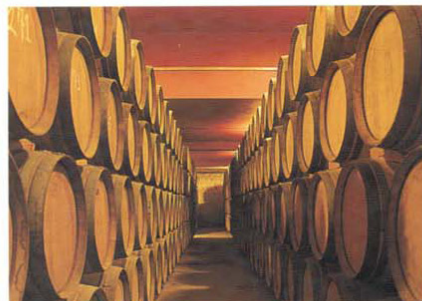


DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Finca Allende se ha distinguido desde su creación en 1995 por el empeño de elaborar vinos con personalidad propia redescubriendo la calidad de los pequeños espacios de Rioja. Su filosofía consiste en ofrecer vinos que recojan la máxima expresión de la tierra y de la vid y, en este sen-

riificarlos y airearlos. La posterior crianza se realiza durante periodos variables, en función de cada cosecha, en barricas bordelesas, en un ochenta por ciento de roble francés Allier y el veinte restante de americano Virginia, de las que un tercio se renueva cada año. También estas proporciones pueden variar según las características de cada añada. Por último, el embotellado se lleva a cabo sin filtración previa y tras una exhaustiva selección barrica a barrica por si algún vino no ha evolucionado bien.

Hasta el momento se elaboran dos únicas marcas, el Allende y el Allende Aurus, que se sustentan en el principio de una producción limitada y de alta calidad, y que en muy poco tiempo se han colocado en el puesto de los "elegidos": vinos de autor,

## U n o s   v i n o s   d e   é l i t e

tido, el viñedo constituye el principal foco de atención. La posterior elaboración no tendrá sino que conducir con inteligencia estas cualidades y luchar para que no se pierda ni un ápice de expresión.

Así, la llegada de uva a bodega se recibe con una exhaustiva selección manual para eliminar todos los racimos que presenten el más leve defecto. En la vinificación propiamente dicha se combina el sistema tradicional de maceración carbónica con encube de racimos enteros en lagos abiertos de homigón, y el de vendimia despallada, en ambos casos acompañados de intensos remontados y bazuqueos para alcanzar el máximo de extracción polifenólica. Más tarde, los vinos recién descubados pasan a depósitos de homigón donde realizan la fermentación maloláctica y se les somete al menos a dos trasiegos para cla-

refinados, rompedores y modernos. Ninguno lleva indicación de crianza o reserva en la contraetiqueta, porque sólo están en contacto con la madera el tiempo necesario.

El Allende, elaborado en un cien por cien con *tempranillo*, figuraba ya con su segunda cosecha en el mercado en la lista de los cien mejores vinos del mundo que anualmente elabora la influyente publicación norteamericana *Wine Spectator*. El Aurus, de más reciente aparición, incorpora *graciano* en el ensamblaje y, en general, procede de viñas más viejas y parcelas con una personalidad más marcada.

El siguiente escalón en la trayectoria de la bodega, dada su vocación por el viñedo y el deseo de profundizar en la expresión de cada *terroir*, será la elaboración de un vino de pago al que le falta ya poco tiempo para ver la luz.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



# LOS VINOS



## ALLENDE TINTO

*Un tinto riojano de nuevo estilo elaborado en un cien por cien con la variedad tempranillo y que en algunas de sus añadas hace guiños a la maceración carbónica para fermentar parte de sus uvas. Es el paradigma perfecto del vino sabroso y agradable de beber, de factura cuidada y vestido con el traje de la elegancia. El color cereza es oscuro bien cubierto como manda la moderna enología. La nariz combina las notas de la fruta muy madura que recuerdan a la confitura de moras y ciruelas con los matices tostados y cremosos que aporta el roble nuevo. El paladar vuelve a ofrecer una buena armonía entre fruta y madera; es carnoso, redondo, con agradables taninos maduros y gran sabrosidad. Una delicia.*

## AURUS TINTO

*Hay que definir este tinto como un vino de autor, con vocación de llegar a lo más alto. Tal vez por eso se eligió ese nombre latino que evoca el rey de los metales. Es, en cualquier caso, el vino en el que Miguel Ángel de Gregorio ha echado el resto de su experiencia enológica y al que destina las mejores uvas de sus viñedos de Briones, en Rioja Alta. El resultado es un tinto de color cereza oscuro bien cubierto. La nariz se revela muy potente, con presencia de fruta madura (recuerdos de maceración) y excelentes maderas finas que aportan toques a vainilla. En la boca es amplio, concentrado, lleno e incluso un punto goloso gracias a la excelente madurez de la uva, con taninos suaves pero muy abundantes y un final pronunciado que subraya su categoría.*



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

2001



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

## ENCICLOPEDIA DEL VINO OZ CLARKE

### Rioja DOC

ESPAÑA, La Rioja, Denominación Protegida

Tempranillo, Garnacha Tinta, Cencibel (Mazuelo).

variedades

Q Merlot (Vino), Garnacha Blanca, Malvar de Rioja.

Véase también La Rioja, págs. 314-315.

En los años setenta, cuando el rioja empezó a hacerse popular fuera de España, la gente se acostumbró a los tintos con olor a madera de roble y sabor avainillado, en parte porque se utilizaba un gran número de barricas de roble nuevo, pero también a causa del añadido por parte de algunos comerciantes itinerantes de una oscura y empalagosa esencia de roble en las botellas. Todo esto cambió en los años ochenta, cuando las normas se modificaron y lo que antes fuera una apretada hilera de barricas nuevas que proporcionaban a los vinos un sabor avainillado se convirtieron en recipientes (madera vieja). Los riojas tintos de hoy casi siempre ostentan un menor aroma a vainilla, y en ocasiones suelen tener un carácter intensamente afrutado, pues sólo el 40 % de los vinos se maduran en roble. Sin embargo, algunas de las mejores bodegas vuelven otra vez al costoso roble nuevo. Pero estos productores podrán afrontar los gastos sin problemas, pues los precios del rioja subieron a finales de los ochenta, y de nuevo a finales de los noventa. En 1991, La Rioja se convirtió además en la primera región española con una categoría de calidad superior, la Denominación de Origen Calificada (DOC).

Los blancos tradicionales de La Rioja también solían madurar en roble, pero este estilo dejó de practicarse durante los ochenta. No obstante, muchas bodegas elaboran hoy cremosos blancos fermentados en barrica. Aunque más de las tres cuartas partes de las uvas se cultivan en propiedades pequeñas, las grandes firmas de La Rioja son las que embotellan y venden la mayor parte de los vinos. Las dos variedades tintas principales son Tempranillo, con un elegante carácter a ciruelas que se desarrolla bien en barrica y botella hasta adquirir intensos sabores a fresas silvestres, y Garnacha Tinta, cuyo paladar grueso y meloso se desvanece con rapidez. Entre las variedades menores destaca la Graciano, que en los últimos años se ha hecho muy popular por su sabor. Cabernet Sauvignon también en los viñedos con la excusa de la experimentación, y es capaz de producir vinos de gran finura, por lo que hay muchas posibilidades de que sea aceptada oficialmente en las mezclas. Mejores años: 1995, 1994, 1991, 1990, 1989, 1987, 1985, 1982 y 1981. Mejores productores (tintos): ALLENDE, Amézola de la Mora, Artadi, BARON DE LEY, Beronia, Bretón, CAMPELLO, CAMPO VIEJO (Marqués de Villamagna), CONTINO, El Coto, CVNE, LÓPEZ DE HEREDIA, MARQUES DE CÁ-

CERES, MARQUES DE MURRIETA, MARQUES DE RISCAL, MARTINEZ BUJANDA, MONTECILLO, MUGA, Navajas, Palacios Remondo, Remelluri, Ramírez de Ganuza, LA RIOJA ALTA, BODEGAS RIOJANAS, RODA, Señorío de SAN VICENTE, Sierra Cantabria; (blancos): CVNE, López de Heredia, Marqués de Cáceres, Marqués de Murrieta, Martínez Bujanda, Navajas, La Rioja Alta y Bodegas Riojanas.

### ALLENDE

ESPAÑA, La Rioja, Rioja DOC

Tempranillo, Graciano, Cencibel Tinta, Malvar

Miguel Ángel de Gregorio abandonó en 1997 su puesto como enólogo en Bodegas Bretón para dedicarse por completo a explotar su finca. Hijo del que fuera largo tiempo viticultor jefe en MARQUES DE MURRIETA, De Gregorio es un apasionado de los vinos añejos que ha logrado reunir en su Finca Allende, a las afueras de Briones, algunas de las mejores parcelas de la RIOJA ALTA. Cuenta en total con 18 hectáreas de viñas de Tempranillo con cerca de medio siglo de antigüedad, así como otras tantas variedades propias de la RIOJA para las mezclas. La bodega asombra por su sencillez y modestia.

El sello de Murrieta se hace también evidente en el gusto por la maceración carbónica, de la que se vale en diversas proporciones al elaborar cada uno de sus caldos al más tradicional estilo logroñés. Su vino, tan concentrado como original, lo colocan al frente de las nuevas generaciones de productores riojanos. Además del Allende más sencillo, produce un Áurus de categoría superior en cuya mezcla interviene la nada corriente Graciano. Abunda el roble francés. Mejores años: 1996 y 1995.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



D.O. RIOJA

## AURUS RESERVA 97

tempranillo-graciano

Miguel Angel de Gregorio es uno de los más hábiles y brillantes enólogos de todo el país. Pionero de los vinos modernos de Rioja en Bodegas Bretón, se estableció por su cuenta, y con la ayuda de su hermana Mercedes, está demostrando que el concepto de buen vino es algo que se lleva dentro.

### CATA

Un vino muy moderno  
lleno de fruta,  
de elegancia, buena  
madera, recuerdos  
de mermelada  
de ciruela. En boca  
es muy robusto,  
pero perfectamente  
bien equilibrado,  
realmente sabroso.

### CONSEJOS

Cocidos, legumbres,  
quesos potentes.

### FICHA

#### variedad de uva

85% tempranillo  
y 15% graciano

#### tipo

Gran reserva

#### consumo

18 grados

#### bodega

**Finca Allende**  
Plaza Ibarra, 1  
26330 Briones (La Rioja)  
Tel. 941 32 23 01  
Fax 941 32 23 02

#### precio aprox.

16.000 pesetas



RIOJA | AURUS RESERVA 97

Fuera de Serie

Los mejores vinos de España

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

## "LA GUIA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2001"

DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN C.A. **RIOJA**

### FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1  
26330 Briones (La Rioja)  
Tel.: 941 32 23 01. Fax: 941 32 23 02  
Correo electrónico: fallende@fer.es

Para Miguel Angel de Gregorio, una de las figuras de la enología hispana, no hay cosechas buenas o malas: hay uvas buenas o malas y lugares de Briones dónde escogerlas. Ha inventado el concepto de vino de municipio y sus 22 hectáreas de viñedo se encuentran en varias parcelas de Briones. Hasta ahora tiene la pesadumbre de elaborar en una bodega situada a unos pocos metros de San Asensio, pero en la cosecha 2001 estará en marcha el ambicioso proyecto de bodega que va a construir en el propio corazón de Briones, en torno al palacio del siglo XVIII que compró en 1998, tres años después de poner en marcha su bodega. Elabora dos vinos tintos (además de encargos como los Paisajes de Quim Vila) pero prepara una tercera genialidad a partir de su viña del monte del Calvario, que lanzará en 2001.

#### ALLENDE '98

**Tinto**  
Consumo: 18°C. 2.000 pta.  
Madera. Guardar más de 8 años. Magnum

Tempranillo; 13 meses en barrica. Es el mejor Allende de los cuatro aparecidos hasta ahora por solidez y estructura en la boca (equilibrio y potencia son norma en estos vinos) y también por expresividad aromática: es el más fino, abierto, directo y definido, con un elegante carácter frutal dominante. Estofados, caza menor, legumbres (caparrones).



#### AURUS '97

**Tinto**  
Consumo: 18°C. 17.000 pta.  
Madera. Guardar más de 10 años. Magnum

85% Tempranillo, 15% Graciano; 18 meses en barrica. Extraordinaria excepción en una cosecha poco prestigiosa. No es una excepción en la trayectoria firme de una joven marca. Concentrado, sólido, macizo, armonioso en un conjunto con mucho peso y enorme expresividad aromática. Muy grande. No teme platos difíciles, ni a los escabeches.



#### AURUS '97

**Tinto**



85% Tempranillo, 15% Graciano; 18 meses en barrica.

Bodega: Finca Allende.

Zona productora: D.O.C. Rioja.

Página: 212

#### ALLENDE '98

**Tinto**



Tempranillo; 13 meses en barrica.

Bodega: Finca Allende.

Zona productora: D.O.C. Rioja.

Página: 212



# VINO

## *y* GASTRONOMIA

### AURUS 1996

Bodega: Finca Allende

Tel.: 941 322 301

Tipo: Tinto reserva

D.O.: Rioja

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

Grado alcohólico: 13,5

Crianza:

**18 meses en barrica**

Producción:

**5.200 botellas**

Precio aprox.:

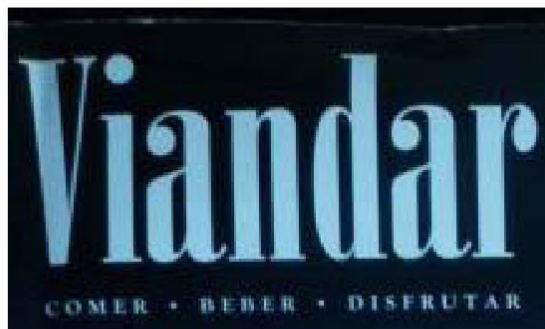
**14.000 ptas.**

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

Puntuación: **9'1**



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## Los 10 top Los mejores tintos de España

Hemos hecho una selección de los 10 vinos tintos top que saldrán al mercado este 2001. Se ha optado por los tintos por su altísimo nivel. Son vinos que pueden luchar de igual a igual con los grandes del mundo, sin complejos. La selección se ha realizado en base a las cuatro guías de vino de 2001 más importantes del país: la Guía Peñín, el Anuario de vinos del País, la Guía Gourmet y la Guía de Oro de los Vinos de España. Cada uno con sus criterios de selección, por su calidad, por su personalidad, y sin duda, la propia personalidad del catador y su equipo.



**AURUS-97 94,375**  
BODEGAS FINCA ALLENDE  
DOCA.RIOJA

Este importante tinto 97, complejo y poderoso es ya un adelanto muy significativo de lo que el artefacto de estos vinos pretende hacer en el mundo del vino. Vinos de gran clase, mucho nervio, concentración y mucho peso específico, es decir, los parámetros de moda que hoy muchas bodegas tratan de emular, pero que no todas consiguen. Aurus es un vino del que se habla, y se seguirá hablando mucho y bien. Las añadas que vienen mejoran lo expuesto.



Cereza muy intenso. Aroma complejo, mineral tostado (café, vainilla, cacao, tabaco), y algo de confitura de uvas tintas muy maduras. Boca amplio, elegante, complejo, rico en matices, taninos suaves pero precisos, largo.



Extraordinaria excepción en una cosecha poco prestigiosa. No es una excepción en la trayectoria firme de una joven marca. Concentrado, sólido, macizo, armonioso en un conjunto con mucho peso y enorme expresividad aromática. Muy grande



Púrpura violáceo, profundo. Complejo, intenso y elegante en nariz, muy primario, claros aromas de fruta roja (frambuesa, cassis), florales (violeta), caramelo rojo, minerales, aldehídos, chocolate, regaliz, notas de almendra y café. Muy potente en boca, con claros sabores de uva y otras frutas rojas (mora, frambuesa), florales, intenso y muy expresivo que crece en el final de boca dando paso a aromas minerales, tinta, chocolate,...

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## NOTICIAS DE ORO

● PARTE DE LA VANGUARDIA LAS DISCUTE

### Las indicaciones de crianza, en entredicho

**España es el único país productor que regula diferentes categorías de vinos según sus periodos de crianza. Una clasificación discutida de la que algunos han empezado a prescindir.**

#### Riojas sin mención

En los últimos tiempos lo normal es que se haya optado por la contraetiqueta genérica, de cosecha, sin indicación alguna. El movimiento es más llamativo en Rioja, precisamente por ser la zona inventora de las menciones. El primero en prescindir de ellas fue Miguel Angel de Gregorio "por razones ideológicas y también de índole comercial. En primer lugar me parece un fraude cuando se intenta transmitir al consumidor como un indicativo de calidad. Además, en el mercado internacional no lo entienden; sólo entienden, hasta cierto punto, la mención reserva. Que quede claro que el sistema no es malo en esencia y en su origen pudo servir



Miguel Angel de Gregorio.

**"Inducen a error y crean desconfianza"**

de orientación a ciertos segmentos del mercado y a nivel nacional. El problema es que ha sido prostituido y ahora es un instrumento que protege la mediocridad".

Similar opinión expresa Juan Carlos López de la Calle, de Artadi, una de las bodegas que ha abandonado la clasificación (otra es Señorío de San Vicente y se anuncia alguna más): "Creo que hay que romper una lanza en favor de la labor de educación que en años atrás se ha realizado con esto porque en su día contribuyó a crear el hábito del consumo cualificado de vino".

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



**Allende 1998**

**Finca Allende**

**Rioja**

*Variedad de uva:*  
Tempranillo

**E**l vino más vino. Salvando la redundancia, a esa conclusión se llegó tras probar este tinto oscurísimo que ya promete lo que en nariz y en boca demuestra. Fuerza. El preferido por aquellos que gustan de la potencia frente a la elegancia, fue

escogido para esa bodega doméstica donde tras unos años en botella regalaría el gusto de los amigos en una buena y copiosa comida. Aromas a regaliz, a especias y una boca quizá áspera pero que se perdona ante un vino que deja recuerdos gratos. Todo un rioja que promete y no defrauda.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





Marca y añada	Tipo	1	2	3	4	MEDIA	Bodega y D.O.	Puesto *
Cirsion '98	Tinto	100	100	95	97,5	98,125	B. Roda (Rioja)	1 (-)
Terreus Pago de Cueva Baja '98	Tinto	100	100	92,5	95	96,875	B. Mauro (sin D.O.)	2 (-)
Cims de Porrera '98	Tinto	100	100	95	90	96,25	Cims de Porrera (Priorato)	3 (16)
Enate Merlot-Merlot '98	Tinto	100	95	95	95	96,25	Enate (Somontano)	3 (-)
Venerable	Dulce	100	100	90	95	96,25	Pedro Domecq (Jerez)	3 (2)
Aurus '97	Tinto	100	100	92,5	90	95,625	Finca Allende (Rioja)	6 (6)
Contino Vña El Olivo '96	Tinto reserva	100	100	92,5	90	95,625	Vinedos del Contino (Rioja)	6 (-)
Finca Dofi '98	Tinto	100	100	90	92,5	95,625	Alvaro Palacios (Priorato)	6 (-)
Blecua '97	Tinto	100	100	90	90	95	Viñas del Vero (Somontano)	9 (-)
Culmen de Lan '94	Tinto reserva	100	100	87,5	92,5	95	B. Lan (Rioja)	9 (-)
La Ina	Fino	100	100	87,5	92,5	95	Pedro Domecq (Jerez)	9 (9)
Amontillado 51 - 1*	Amontillado	95	100	90	92,5	94,375	Pedro Domecq (Jerez)	12 (4)
Sibarita	Oloroso	95	100	90	92,5	94,375	Pedro Domecq (Jerez)	12 (9)
Dalmau '96	Tinto reserva	100	100	85	90	93,75	B. M. Murrieta (Rioja)	14 (-)
San León	Manzanilla	95	95	90	92,5	93,125	Hros. de Argüeso (Jerez)	15 (37)
Lusco '99	Blanco	100	95	87,5	87,5	92,5	Lusco do Miño (Rías Baixas)	16 (-)
Mauro Vendimia Seleccionada '96	Tinto	95	95	87,5	92,5	92,5	B. Mauro (sin D.O.)	16 (9)
Ochoa Moscatel '99	Dulce	100	100	82,5	87,5	92,5	B. Ochoa (Navarra)	16 (9)
Valcorba '94	Tinto reserva	100	95	85	90	92,5	Raimat (Costers del Segre)	16 (-)
Viña Meín '99	Blanco	100	100	80	90	92,5	Viña Meín (Ribeiro)	16 (-)
Domínio de Conté '96	Tinto reserva	100	95	87,5	85	91,875	B. Bretón (Rioja)	21 (28)
Enate Reserva Especial '96	Tinto reserva	95	100	82,5	90	91,875	Enate (Somontano)	21 (22)
Enrique Mendoza Rva. Santa Rosa '95	Tinto reserva	100	95	80	92,5	91,875	B. E. Mendoza (Alicante)	21 (-)
Finca Valpiedra '96	Tinto reserva	100	95	85	87,5	91,875	Finca Valpiedra (Rioja)	21 (-)
Amaren '95	Tinto reserva	100	90	87,5	87,5	91,25	B. Luis Cañas (Rioja)	25 (-)
Chivite Colección 125 '96	Tinto reserva	100	100	75	90	91,25	B. Julián Chivite (Navarra)	25 (-)
Domínio de Valdepusa Petit Verdot '98	Tinto	90	95	87,5	92,5	91,25	M. de Grifón (sin D.O.)	25 (-)
Domínio de Valdepusa Syrah '98	Tinto	95	95	82,5	92,5	91,25	M. de Grifón (sin D.O.)	25 (-)
Gran Claustro '96	Tinto	100	95	82,5	87,5	91,25	C. Cast. Perelada (Ampurdán)	25 (-)
San Vicente '97	Tinto	100	95	82,5	87,5	91,25	Sº de San Vicente (Rioja)	25 (-)
Sierra Cantabria Col. Privada '98	Tinto	95	95	80	95	91,25	B. Sierra Cantabria (Rioja)	25 (-)
Leda Viñas Viejas '98	Tinto	100	95	75	92,5	90,625	B. Leda (sin D.O.)	32 (-)
Alba de Bretón '96	Tinto reserva	100	95	77,5	87,5	90	B. Bretón (Rioja)	33 (16)
Viñas del Vero Gran Vos '96	Tinto reserva	95	95	77,5	92,5	90	Viñas del Vero (Somontano)	34 (-)

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





#### CLASIFICACIÓN PREMIOS SIBARITAS \*

1	LEDA VIÑAS VIEJAS 98 TINTO (sin DO)	96,40
2	VENERABLE PX DOMEQ (JEREZ)	95,90
3	TERREUS 98 TINTO (sin DO)	95,65
4	CIRSION 98 TINTO (RIOJA)	95,50
5	MAURO VENDIMIA SEL. 96 TINTO (sin DO)	95,05
6	AN ÁNIMA NEGRA 98 TINTO (sin DO)	95,00
7	AMONTILLADO 51 1ª VIEJÍSIMO DOMEQ (JEREZ)	94,20
8	PESQUERA MILENIUM 96 TINTO (R. DUERO)	93,95
9	HACIENDA MONASTERIO R.E. 95 TINTO (R. DUERO)	93,80
10	TORRE MUGA 96 TINTO (RIOJA)	93,65
11	L'ERMITA 98 TINTO (PRIORAT)	93,45
12	FINCA DOFÍ 98 TINTO (PRIORAT)	93,15
13	NUMANTHIA 98 TINTO (TORO)	93,05
14	EL PISÓN 98 TINTO (RIOJA)	92,60
15	NOÉ PX GONZÁLEZ BYASS (JEREZ)	92,60
16	BLECUA 97 TINTO (SOMONTANO)	92,50
17	OLOROSO AÑADA 68 GONZÁLEZ BYASS (JEREZ)	92,35
18	CONTINO VIÑA DEL OLIVO 96 TINTO (RIOJA)	92,15
19	ENATE MERLOT MERLOT 98 (SOMONTANO)	92,15
20	PAGOS VIEJOS 98 TINTO (RIOJA)	92,00
21	GAUDIUM 94 TINTO (RIOJA)	91,90
22	VIÑA MEÍN 99 BLANCO (RIBEIRO)	91,70
23	BARÓN DE CHIREL 96 TINTO (RIOJA)	91,30
24	COLECCIÓN 125 F. BARRICA 99 BLANCO (NAVARRA)	90,95
25	AURUS 98 TINTO (RIOJA)	90,75
26	GRANS MURALLS 98 TINTO (CONCA DE BARBERÀ)	90,65
27	COLECCIÓN 125 V. TARDÍA 99 DULCE (NAVARRA)	89,90
28	CODORNÍU N.R.U. CUVÉE R. Mª CRISTINA (CAVA)	89,40
29	CLOS MOGADOR 98 TINTO (PRIORAT)	89,35
30	MOLINO REAL MOUNTAIN WINE 99 DULCE (sin DO)	89,35
31	CULMEN 94 TINTO (RIOJA)	89,30
32	AGUSTÍ TORELLO MATA RESERVA BARRICA 97 (CAVA)	88,00
33	CIMS DE PORRERA 98 TINTO (PRIORAT)	87,80
34	EMERITUS 97 TINTO (sin DO)	86,95
35	AGUSTÍ TORELLO MATA GRAN RESERVA (CAVA)	86,00
36	LUSCO 99 BLANCO (RÍAS BAIXAS)	84,15
37	PARXET 80 ANIVERSARIO (CAVA)	83,25

\*Todas las calificaciones se han transformado, mediante un factor de conversión, al sistema de puntuación empleado por Sibaritas (50 a 100). El Comité de Cata puntuó de 0 a 10.

#### LA MECÁNICA DE LOS GALARDONES

**VOTACIÓN.** A la hora de elegir el Vino del Año al jurado se le presenta una lista con los vinos mejor puntuados a lo largo de 2000. Estos vinos se han recogido tanto a partir de las distintas guías vinícolas como en los medios de comunicación que elaboran su particular ranking de etiquetas. Cada miembro del jurado debe señalar sus diez mejores vinos con la posibilidad, naturalmente, de incluir marcas que no figuren en la lista propuesta y que considere entre las más destacadas aparecidas a lo largo del pasado año. Todos los vinos que hayan obtenido al menos cuatro nominaciones pasarán a la gran final en la que un comité de expertos, mediante cata a ciegas, designará el Vino del Año.

Los otros dos premios que otorga la revista Sibaritas (Vino Revelación y Bodega del Año) se conceden al vino y bodega respectivamente que obtienen mayor número de votos.

**JURADO.** En la presente edición, Sibaritas contó con el jurado más nutrido en la historia de sus premios: 53 profesionales entre periodistas y críticos especializados, sumilleres y representantes de tiendas especializadas. Los dos últimos grupos, con un peso específico creciente en el sector, participan por primera vez en la votación y su incorporación se debe a la necesidad de contar con un jurado, no sólo de amplio espectro, sino también altamente profesionalizado que avale el rigor

y la seriedad de los Premios Sibaritas.

**COMITÉ DE CATA.** Estuvo integrado por 12 profesionales que representaban los distintos perfiles integrados en el jurado: los periodistas especializados Andrés Proensa (*Vinos de España*), Bartolomé Sánchez (*Vinum y Mi Vino*), José Luis Casado (*todovino.com*), Pilar Molestina (*Anuario de Vinos de El País*) y José Peñín y Amaya Cervera (*Sibaritas*); los representantes de tiendas especializadas Quim Vila (*Vinoteca Vila*) y Ernesto Serdio (*Reserva y Cata*); el secretario de la UEC (Unión Española de Catadores), Fernando Guruchami; y los sumilleres Agustí Peris (*consulting*), Luis Miguel Martín (*El Sumiller*) y Fernando Fernández (*Palace*, Madrid).

**VINOS NOMINADOS.** De un total de 52 vinos sugeridos al jurado (5 cavas, 6 blancos, 29 tintos y 12 generosos), 38 pasaron a la gran final: cuatro cavas, tres blancos, dos dulces, 24 tintos y cuatro generosos (entre estos últimos no se pudo degustar el 1830 PX de Alvear, nominado por el jurado, debido a encontrarse totalmente agotado desde hace unos meses). La única etiqueta no planteada en la lista inicial y que recibió las cuatro nominaciones necesarias fue el Pesquera Milenium 96. Las etiquetas más votadas por el jurado, todas con 26 nominaciones fueron L'Ermita, El Pisón y Numantia. El ganador, Leda, recibió 10 nominaciones.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



**Allende blanco 1999**

**Finca Allende**  
**Briones (La Rioja)**  
**Precio: 2.000 pts**  
**Puntos: 78**

Elaborado con un 60% de Viura y 40% de Malvasía. Vino de color amarillo pajizo acerado con ribetes verdosos. En nariz ataque inicial de lías y tonos de madera nueva. Fondo de frutos secos, avellana, manteca de cacao. En boca es ligeramente glicérico, equilibrado, con una integración de la madera muy bien conseguida. Le falta ensamblaje, tiempo en botella. Final largo y con cuerpo.

DOSSIER DE PRENSA FINCA LLENDE



## Gastronomía: Rioja para todo

Salvo raras excepciones, como la cosecha del '94, las características de las cosechas no suelen marcar grandes diferencias en el resultado final y las marcas se mantienen fieles a sus perfiles. Los vinos estructurados y potentes, con perfil de reserva, conviven con el clásico "vino fino de Rioja" y con todas las posibilidades intermedias. La cosecha '98, como todas, proporciona buena compañía a toda una amplia gama de elaboraciones culinarias, desde las recetas más complejas y especiadas y los platos de caza hasta las carnes blancas e incluso los pescados sabrosos, pasando por las legumbres, platos de pasta y el rico recetario del arroz.



### Allende '98

*Finca Allende. 2.000 pta.*

Genérico con corte de reserva. Algo cerrado aún en la nariz; dominante frutal, madera de calidad y tonos balsámicos. Con cuerpo y notable armonía en la boca, vivo, fino.

*Guardar más de 5 años.*

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## Calvario '99

**ORO** *Tinto. Uvas: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. Crianza: 14 meses en barrica. Zona: D.O.C. Rioja. Bodega: Finca Allende. 8.500 pta.*

● Miguel Angel de Gregorio practica lo que podríamos denominar la enología total. Está atento a todos los detalles y en permanente estado de revisión y análisis de sus vinos (y de cientos de otros vinos nacionales e internacionales), de sus sistemas de elaboración, de las diferentes posibilidades de crianza y de lo que ofrecen sus viñedos y los del entorno. Como un director de orquesta, saca partido de todas las variables y es capaz de diseñar vinos con rasgos muy personales partiendo de una materia prima esencialmente igual: mayoría de Tempranillo, naturalmente del municipio de Briones. En el tinto Calvario ha buscado pura vanguardia mundial y se ha salido de toda tipicidad riojana. Procedente de un pago plantado de viña en 1945, es un tinto de color casi negro y enorme concentración, con un marcado y elegante carácter frutal y refrescantes notas balsámicas. En la boca es macizo, con mucho de todo y gran armonía, vigoroso y elegante. Para guardar largo tiempo (más de diez años).



## Allende '99

*Fermentado en barrica. Finca Allende. D.O.C. Rioja. 2.000 pta. Gran cantidad de matices aromáticos (fruta bien madura, madera conjuntada, lácteos, tostados). Gran equilibrio en la boca, sabroso y fresco, suave y vivo.*

**Guardar 3-4 años.**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



# HERALDO

## DE ARAGON

### La DESPENSA

#### vinos

#### Un rioja diferente

Como no podía ser menos viniendo de donde procede la bodega Allende y la sabia mano del enólogo Miguel Ángel de Gregorio, este blanco, Allende 99, sin negar su procedencia riojana, se aleja de lo convencional. Elaborado a partir de las variedades viura y malvasía, en proporciones 3/2, procedentes de viñas de más de cincuenta años, con un año de barrica de roble Allier, no es un blanco al uso. Mantiene sí, la potencia de la uva, pero transformada gracias a la madera, que lo convierte en un caldo serio, un perfecto acompañamiento para un buen número de comidas - pescados rotundos, pastas, arroces - y un placer en sí mismo, ideal por ejemplo para una larga tarde primaveral. Su precio en tienda ronda las 2.000 pesetas



J. M. Martínez  
Urtasun

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



# LA VANGUARDIA

VINO

## Allende Blanco 99

D.O.C. RIOJA

Con una biografía aún corta, pero plagada de vinos espectaculares, la bodega Finca Allende, de Briones (La Rioja), está dando sonadas alegrías a quienes piensan que el vino riojano se merecía una profunda renovación que lo situara en una línea de modernidad. Y si hasta ahora su producción se había centrado en los tintos (Aurus, Allende), a partir de la cosecha del 99, Finca Allende ha elaborado un blanco que aporta personalidad y una voluntad decidida de ofrecer un vino bien concebido, que gratifique los sentidos y mejore con el tiempo.

Elaborado con mosto flor de viura y malvasía de viejas viñas y fermentado en barricas de roble francés, el Allende 1999 no ha sido sometido al filtrado habitual, con lo cual gana en carnosidad y corpulencia, aunque pueda perder brillo. Es un vino franco, complejo y potente, con aromas intensos de albaricoque, frutas cítricas y flores; muy sabroso y largo en boca, donde la presencia de la madera nueva, siendo notoria, no estorba a la notable frutalidad. **Alfred Rexach**



TIPO Blanco. 13% / CALIFICACIÓN 16/20  
/ INFORMACIÓN Teléfono: 941-32-23-01.

## "VINOS DE ESPAÑA" JUNIO/JULIO 2001

### Allende '99

**ORO** Blanco fermentado en barrica. Uvas: 60% Viura, 40% Malvasía de Rioja. Crianza: un año en las barricas de fermentación; removido de llas durante tres meses. Zona: D.O.C. Rioja. Bodega: Finca Allende. 2.000 pta.

● No todos los enólogos de relumbrón de Rioja se atreven con el blanco. La escasa generosidad en aromas de las variedades de la zona (muchas Viura, menos Malvasía, casi nada de Garnacha Blanca y muestras de otras fuera de la reglamentación) hace que casi todos cuenten hasta cien antes de entrar en litigios con el blanco. Miguel Angel de Gregorio elaboró uno de los primeros blancos fermentados en barrica de Rioja (el segundo, tras Conde de Valdemar) y ahora vuelve a la carga a partir de las viejas viñas de más de 50 años que se conservan en su municipio preferido: Briones. Es un blanco de diseño muy personal, con la habitual selección de uvas y maderas y una muy meditada crianza que, a pesar de ser bastante larga, ha respetado unos elegantes recuerdos de frutas bien maduras, bien combinados con notas tostadas, lácteas y especiadas. En la boca tiene cuerpo y alegría, es suave y sabroso, con fresca acidez perfectamente conjuntada y muy amplio. Corte de blanco de larga vida.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



**84 ALLENDE**  
1999 BLANCO ✓

Finca Allende

☎ 941 322 301

Precio: 2.000 ptas.

Mejor momento para beber:  
hasta 2004

No se puede hacer un blanco mejor con las limitaciones de la *viura* riojana, acompañada aquí por un 40% de *malvasía* y con el aliciente de proceder de cepas de más de 50 años. Destaca el excelente trabajo con la madera que da lugar a un buqué fino y delicado (lías, ahumados, aunque quizás la presencia varietal no sea muy acusada) y a una especial largura en boca.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## Allende '99

**ORO** Blanco fermentado en barrica. **Uvas:** 60% Viura, 40% Malvasía de Rioja. **Crianza:** un año en las barricas de fermentación; removido de lías durante tres meses. **Zona:** D.O.C. Rioja. **Bodega:** Finca Allende. **2.000 pta.**

● No todos los enólogos de relumbrón de Rioja se atreven con el blanco. La escasa generosidad en aromas de las variedades de la zona (mucho Viura, menos Malvasía, casi nada de Garnacha Blanca y muestras de otras fuera de la reglamentación) hace que casi todos cuenten hasta cien antes de entrar en litigios con el blanco. Miguel Angel de Gregorio elaboró uno de los primeros blancos fermentados en barrica de Rioja (el segundo, tras Conde de Valdemar) y ahora vuelve a la carga a partir de las viejas viñas de más de 50 años que se conservan en su municipio preferido: Briones. Es un blanco de diseño muy personal, con la habitual selección de uvas y maderas y una muy meditada crianza que, a pesar de ser bastante larga, ha respetado unos elegantes recuerdos de frutas bien madura, bien combinados con notas tostadas, lácteas y especiadas. En la boca tiene cuerpo y alegría, es suave y sabroso, con fresca acidez perfectamente conjuntada y muy amplio. Corte de blanco de larga vida.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



## Calvario '99

**Oro** *Tinto. Uvas: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. Crianza: 14 meses en barrica. Zona: D.O.C. Rioja. Bodega: Finca Allende. 8.500 pta.*

● Miguel Angel de Gregorio practica lo que podríamos denominar la enología total. Está atento a todos los detalles y en permanente estado de revisión y análisis de sus vinos (y de cientos de otros vinos nacionales e internacionales), de sus sistemas de elaboración, de las diferentes posibilidades de crianza y de lo que ofrecen sus viñedos y los del entorno. Como un director de orquesta, saca partido de todas las variables y es capaz de diseñar vinos con rasgos muy personales partiendo de una materia prima esencialmente igual: mayoría de Tempranillo, naturalmente del municipio de Briones. En el tinto Calvario ha buscado pura vanguardia mundial y se ha salido de toda tipicidad riojana. Procedente de un pago plantado de viña en 1945, es un tinto de color casi negro y enorme concentración, con un marcado y elegante carácter frutal y refrescantes notas balsámicas. En la boca es macizo, con mucho de todo y gran armonía, vigoroso y elegante. Para guardar largo tiempo (más de diez años).



## Allende '99

*Fermentado en barrica. Finca Allende. D.O.C. Rioja. 2.000 pta. Gran cantidad de matices aromáticos (fruta bien madura, madera conjuntada, lácteos, tostados). Gran equilibrio en la boca, sabroso y fresco, suave y vivo. Guardar 3-4 años.*

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





**Allende 98**

- Los hermanos De Gregorio se han convertido en unos de los más innovadores viticultores de La Rioja. La bodega Finca Allende es toda una declaración de principios: ir "más allá" ('allende') de lo que se ha hecho en La Rioja. Su *Allende 98* se ha ganado un merecido lugar entre los mejores vinos de hoy. PVP: 2.000 ptas. (12,02 €).

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# Viandar

## Los más caros

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO es enólogo y propietario de la bodega riojana Finca Allende. Su vino Aurus es ya un clásico de los top -tanto de calidad, como de precio- aunque en el aspecto económico sea el más "barato": es el único de los diez que baja de las 15.000 pts.

Su carácter inquieto le lleva a experimentar con vinos propios o ajenos, ya sean de un pago de Briones como de Costers del Segre. Fue uno de los pioneros en plantar cara a las anacrónicas normativas del Consejo Regulador de Rioja, dejando sus vinos bajo contraetiqueta genérica. Es de la opinión de que en Rioja lo que ha pasado es que unos pocos han vuelto a la calidad: "Sobre los años 40 en Rioja se hacían vinos cubiertos, estructurados y rotundos, que más tarde se adaptan a las tendencias de la época y se hacen más comerciales, vinos más débiles, en los que resaltan la madera y la acidez, y que son muy aceptados en los mercados".

Es de esperar que el ejemplo cunda entre los viticultores riojanos y lo que ahora es postulado de un puñado de bodegas sea moneda común en la denominación.

En cualquier caso, para Miguel Ángel, el momento actual del vino está bajo una especie de globalización: "Estamos viviendo un proceso de homogeneización. Todos vamos a buscar las mismas cosas y a resaltar las mismas virtudes".

### "VIANDAR" OCTUBRE 2001



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

NOVIEMBRE 2001

## E S P E C I A L G O U R M E T



**Calvario 1999**  
**Finca Allende**  
**DO Rioja**  
**7.700 pts/46,2 euros**

Selección exclusiva de sus viñas del Monte Calvario, plantadas en 1945 en Briones. Con su vino de finca, la familia De Gregorio inicia una nueva andadura en busca de un vino más voluptuoso y exuberante. Una buena botella.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





## Cosecha de alta expresión

La cosecha del 98 fue muy buena, según el Consejo Regulador de Rioja, por lo que se suponía de antemano que los crianzas catados de este año deberían ser magníficos, como corresponde a esta categoría. Pero los resultados no son tan halagüeños, posiblemente porque la mayor parte de la materia prima de gran calidad se ha utilizado en Reservas y Grandes Reservas. Pero hemos apuntado más arriba: hemos traído a nuestra cata unos vinos fuera de las tres categorías clásicas: los más modernos, los que se elaboran generalmente con coupages de variedades distintas, de uvas de viñas de mayor edad, sometidas a un cuidado excepcional en la mesa de selección de vendimia. Curiosamente deben disfrazarse bajo el membrete no muy noble de «vinos de cosecha», a la misma altura de los vinos jóvenes. Determinados elaboradores han dado este paso decisivo por dos motivos: con vistas a la exportación -por el desconocimiento que tiene el consumidor en el extranjero de los diferentes tipos de vinos- y para librarse de los corsés que aprisionan a la elaboración de los crianzas y reservas. Se les ha ennoblecido calificándolos como «vinos de alta expresión», para distinguirlos como vinos modernos, con mucho extracto y color y aromas frutuosos, donde la madera es nueva, exótica en muchos casos, y refinada. En esta cosecha comienza a apreciarse en los crianzas la fuerte reconversión del parque de barricas llevada a cabo en Rioja, con la aparición de los aromas de maderas nuevas en su buqué. En cuanto a 1997, una cosecha del siglo en Italia, por ejemplo, acabó siendo un año difícil para la Rioja, tanto que no pocas bodegas abandonaron la idea de elaborar reservas. Pero los que se atrevieron han dejado todo su saber en este vino y la mayoría presentan una buena calidad.

### RIOJAS «DE COSECHA» 1998

Son los vinos de Rioja que prefieren no acogerse a ninguna de las tres categorías restantes por considerar sus elaboradores que pierden libertad creativa.



#### Finca Allende S.L.

Aurus 1998

17,5 Especies y minerales junto a los clásicos frutillos de la Tempranillo son sus armas más poderosas en nariz: un poco de cedro y café le dan complejidad. Concentrado en boca, pero nada rústico, su fino tanino le imprime elegancia y sedosidad. Largo, muy largo. 2001 a 2005.

#### Finca Allende S.L.

Allende 1998

15,5 Su excelente frutuosidad recuerda a la mora y cerezas en aguardiente, la madera está bien dosificada y hay al fondo un toque de regaliz. Carnoso, amplio, con un tanino maduro y amable, aunque le falta la integración total en el dominio de la botella. 2001 a 2010.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





**"VIVIR EL VINO"**  
Nº 17- NOVIEMBRE 2001

CALVARIO 1999

D.O. CA. RIOJA

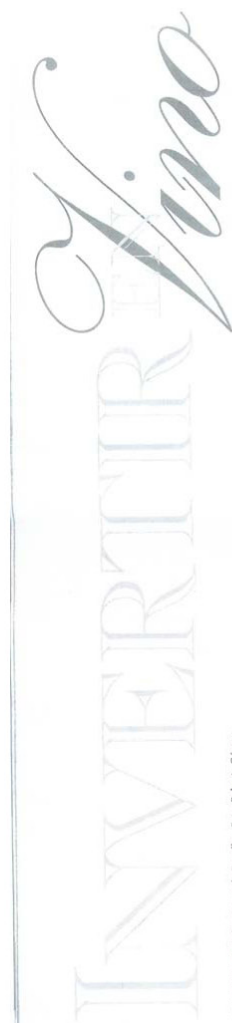
PARA GUARDAR

El Calvario simboliza para Miguel Ángel de Gregorio las dificultades de una viña, de una vendimia, de un pago que no es precisamente el más fácil del mundo para trabajarlo. El Calvario es una parcela plantada en 1945, de terreno escarpado, grandes piedras en el suelo, muy difícil de vendimiar, de plantas ancianas que requieren mucho trato, pero que en vista de los rendimientos que dan las viñas debería pensarse cambiar el nombre por el de la Bendición o algo similar para futuras añadas.

Después de todos los quebraderos de cabeza que le da la viña, decide darle al fruto de ésta una presentación elegantísima, una botella borgoñona con una etiqueta de las que no abundan en los vinos españoles.

Al descorchar la botella, el calvario se ha convertido en lujuria, fusión del rojo y el negro a la vista, glicérico, denso; en la nariz se muestra muy sutil y envolvente, con notas de frutos rojos y negros maduros, y aromas de sotobosque sobre fondos minerales junto a notas especiadas y licorosas.

En la boca es sedoso, amplio, maduro, con un final muy largo en el que el vino nos devuelve a sus orígenes con notas de fruta madura y minerales unidas a finas notas de madera nueva.



Texto: Mateo Gilado y Fernando Cuatrecasas. Fotos: Roberto Gómez

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# GUÍA PEÑÍN

## DE LOS VINOS DE ESPAÑA

### EL PODIO

#### LOS MEJORES VINOS DE LA GUÍA PENIN

Los vinos del Podio, tal y como señala la Calificación General de la Guía, son los reseñados a partir de 90 puntos inclusive. A estos niveles de la tabla y desde una perspectiva simple, no se puede asegurar tajantemente que estos vinos sean mejores que los del nivel 80 pero sí definitivos. Incluso desde una posición de consumidor acostumbrado a beber buenos vinos en las comidas, un gran número de estas marías resultan chocantes para su paladar e incluso obias, en ese sagrado momento de la mesa, podría decirse un "pues no son para tanto".

Y es que el concepto "fuera de lo común" que incluye en la calificación de 90-100 puntos, la aplica convenientemente "común" a los vinos "muy buenos" de la tabla inferior. Por lo tanto, estamos hablando de vinos complejos, llenos de registros, tanto olfativos como gustativos. Vinos que, muchos de ellos, hay que paladearlos despacio, que más que beberlos, hay que degustar los, incluso fuera de las comidas como única y heterodoxa fórmula para evitar las distracciones olfativas y gustativas del menú que puedan empañar ciertos matices de estos vinos protagonistas. Vinos que (exceptuando los generosos, más fáciles de calificar) he tenido de calar en varias ocasiones, lentamente, durante varios días, con reflexión y responsabilidad, especialmente los tintos. Algunos de ellos, los más complicados por su evolución después del descorche, los he decantado en jarras de cristal para poder ver así su comportamiento durante todo un día. Y siempre sin perder de vista a los grandes vinos del mundo que, en una comparación razonada, me permitía llegar tan alto en las puntuaciones.

#### NOVEDADES

En esta edición, la familia de los "novetas" ha crecido como las setas de campos felices. Esperemos que, con 131 vinos cubiertos en la familia, ésta no se resquebraje por el peso.

Debido a la gran cantidad de vinos que se sitúan en la banda de los 90, en esta ocasión solo comentaré en detalle los mejor calificados. Son 16 etiquetas en la gloria de ser los mejores entre los 4.500 vinos puntuados. Todos ellos alcanzan lo 95 puntos, calificación máxima en la presente edición de la Guía.

#### PUNTUACIÓN 100

MIGUEL

#### PUNTUACIÓN 95+

MIGUEL

#### PUNTUACIÓN 95

##### CALVARIO 1999 TINTO (LA RIOJA)

A Miguel Ángel de Gregorio le quedaba un empujón para subir los cielos. Perseverante, la alia colina de Briones de nombre tan evangélico le ha dado el milagro de un tinto voluptuoso, rico en compuestos de la tierra y de la planta. Un vino impresionante incluso fuera del nuevo patón de los vinos profundos y potentes. Un tinto con personalidad, prácticamente engendra el estilo "de Gregorio" que, poco a poco, se va imponiendo.

#### D.O. Ca. RIOJA

150 100.000 litros 30 has.

100.000 litros 80% 20%

FAZALUZIA 2000 T / RD

Tempranillo, gamacha

PVP: 240 - 300 / 400-500 PTAS.

EL REBECO 1998 T.C.

Tempranillo

PVP: 421 - 461 / 700-800 PTAS.

#### FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1

26330 Briones (La Rioja)

Tel: 941 32 23 01 - Fax: 941 32 23 02

e-mail: allende@finca-allende.com

http://www.finca-allende.com

Año de fundación: 1995

1.400 360.000 litros 22 has.

150.000 litros 30% 70%

CALVARIO 1999 T

90% tempranillo, 8% gamacha, 2% gaciano

PVP: 48.08 - 54.09 / 8000-9000 PTAS.

**95** Cereza intensa. Aroma tostado, ligeras notas de sobremaduración, con grandes recursos minerales (piedra, calientes), frutos negros soleados, mermelada de ciruelas, tabaco inglés. Boca impresionante, amplio, graso, gran cantidad de taninos voluptuosos y sedosos que persisten en la boca y que la llenan, largo, elegante, complejo.

AURUS 1998 T

85% tempranillo, 15% gaciano

PVP: 90.15 - 96.16 / 15000-16000 PTAS.

**90+** Cereza intensa. Aroma concentrado, notas de confitura de ciruelas negras, mermelada, tonificado, dátil, pasas, tostado, un punto de turba, boca carnoso, excelente combinación de maderas finas, taninos de maderas grasos y vivos, fruta fresca, elegante, todos finos, tonificado, cacao, gran complejidad.

ALLENDE 1999 B

80% tempranillo, 40% gamacha

PVP: 13.22 - 14.42 / 2200-2400 PTAS.

**85** Color pajizo, con inscripciones doradas, complejo con agradables notas de las flores de la madre. Muy bien ensambladas, notas secas y una punta de azúcar, aunque con un fino retornal ahumado que, a veces, ligeras notas complejas de las.

ALLENDE 1999 T

100% tempranillo

PVP: 13.82 - 15.03 / 2300-2500 PTAS.

**85+** Cereza, algo intenso. Aroma no muy fino, elegante, muy sutil toque de cacao, vi- ra fina, cremosa y fruta de mermelada. Boca redondo, amplio, graso, taninos de fruta muy aromáticos, con gran persistencia y sabrosidad y un conjunto elegante y distinguido.



ALLENDE  
1999

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA  
FINCA ALLENDE S.R.L.  
CONCAVITÀ, 20121 - ITALIA  
94174-18

RIOJA

Denominazione di Origine Controllata

5cl 18cl N° 2117

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

# UNIÓN DE ASOCIACIONES ESPAÑOLAS DE SUMILLERES

## Catas

### Marca

Aurus, 1998. Tinto.  
Finca Allende  
D.O.Ca. Rioja

### Visual

Muy cubierto con ribete rubí y gran consistencia en copa, brillante

### Olfativo

Aromas complejos de buena intensidad a frutas negras muy maduras y compota de moras, eucalipto, regaliz, especiados, canela, delicadas notas florales y final mineral

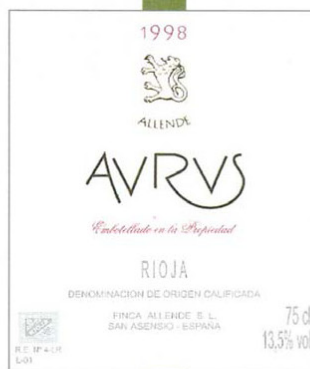
### Gustativo

Potente con taninos nobles, aterciopelado, amplio. Muy equilibrado con final largo y goloso que perdura mucho tiempo.

Beber y guardar

### Maridaje

Pichón braseado relleno de turrón de almendras, castañas y pasas de Corinto al brandy



### Marque

Aurus, 1998. Rouge.  
Finca Allende  
D.O.Ca. Rioja

### Visuel

Très couvert avec trace rubis et grande consistance en verre, brillant.

### Olfactif

Arômes complexes de bonne intensité de fruits noirs très mûrs et compote de mûres, eucalyptus, réglisse, épices, cannelle, notes florales délicates et final minéral.

### Gustatif

Puissant avec tanins nobles, velouté, ample. Très équilibré au final long et gourmand qui perdure très longtemps. Boire ou Garder.

### Mariage

Pigeon braisé farci de turrón d'amandes, châtaignes et raisins secs de Corinthe au brandy.

DOSSIER DE PRESSE FINCA ALLENDE



DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN C.A. **RIOJA**

## FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1  
26330 Briones (La Rioja)  
Tel.: 941 32 23 01. Fax: 941 32 23 02  
Correo electrónico: fallende@fer.es

Para Miguel Angel de Gregorio, una de las figuras de la enología hispana, no hay cosechas buenas o malas: hay uvas buenas o malas y lugares de Briones dónde escogerlas. Ha inventado el concepto de vino de municipio y sus 22 hectáreas de viñedo se encuentran en varias parcelas de Briones. Hasta ahora tiene la pesadumbre de elaborar en una bodega situada a unos pocos metros de San Asensio, pero en la cosecha 2001 estará en marcha el ambicioso proyecto de bodega que va a construir en el propio corazón de Briones, en torno al palacio del siglo XVIII que compró en 1998, tres años después de poner en marcha su bodega. Elabora dos vinos tintos (además de encargos como los Paisajes de Quim Vila) pero prepara una tercera genialidad a partir de su viña del monte del Calvario, que lanzará en 2001.

**ALLENDE '98**  
Tinto  
Consumo: 18°C. 2.000 pta.  
Madera (guardar más de 5 años) Magnum

Tempranillo: 13 meses en barrica. Es el mejor Allende de los cuatro aparecidos hasta ahora por solidez y estructura en la boca (equilibrio y potencia son norma en estos vinos) y también por expresividad aromática: es el más fino, abierto, directo y definido, con un elegante carácter frutal dominante. Estofados, caza menor, legumbres (caparrones).



**AURUS '97**  
Tinto  
Consumo: 18°C. 17.000 pta.  
Madera (guardar más de 10 años) Magnum

85% Tempranillo, 15% Graciano; 18 meses en barrica. Extraordinaria excepción en una cosecha poco prestigiosa. No es una excepción en la trayectoria firme de una joven marca. Concentrado, sólido, macizo, armonioso en un conjunto con mucho peso y enorme expresividad aromática. Muy grande. No teme platos difíciles, ni a los escabeches.



**AURUS '97**  
Tinto



85% Tempranillo, 15% Graciano; 18 meses en barrica.  
Bodega: Finca Allende.  
Zona productora: D.O.C. Rioja.

Página: 212

**ALLENDE '98**  
Tinto



Tempranillo; 13 meses en barrica.  
Bodega: Finca Allende.  
Zona productora: D.O.C. Rioja.

Página: 212

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





# FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK**  
INTERNATIONAL PRESS  
**2001**

# THE REIGN IN SPAIN

Miguel Angel de Gregorio has answered the same question a thousand times, but commendably doesn't sound jaded when replying: 'What you make is very good wine, dark and spicy and structured – but is it Rioja? It doesn't resemble Rioja or, at least, the Rioja clichés in everyone's mind.'

De Gregorio is the owner and winemaker of Finca Allende, one of the most celebrated among the fledgling wineries that make 'new wave' Rioja. Yet he cringes visibly when hearing that expression, as do other purported modernists. They insist they are just going back to their roots, while the mass producers of soft, light, vanillin-infused, 'traditional' Rioja are only perpetuating a number of habits developed during the 1970s.

Contrary to what some non-Spanish wine writers who only discovered Rioja 30 years ago have been saying, the change in style over the past decade is down not to innovation but recovery; a return to its roots – although few have attempted it seriously and successfully.

The most successful members of this distinguished group are Finca Allende, Cosecheros Alaveses (Artadi), Roda, Señorío de San Vicente (and sister winery Sierra Cantabria), Muga (particularly Muga Reserva and Torre

The production of Rioja took off in the 1990s. VICTOR DE LA SERNA explains how new-style wines are a return to the past

Muga *cuvées*), Contino, Fernando Remírez de Gánzuza, Finca Valpiedra, Lanzaga, Marqués de Vargas, and even some small-scale growers like Abel Mendoza.

'I have only been rediscovering what we used to do in Rioja,' De Gregorio explains. 'Old vines, low yields, good vineyard sites, careful winemaking, respecting the fruit, avoiding excessive manipulation. Is that betraying our 'terroir' and our style? I don't think so. What is sad is that people have forgotten our true traditions.'

At 36, the feisty De Gregorio could be excused for having forgotten or even known traditions. But actually he grew up immersed in them. The son of Marqués de Murrieta's vineyard manager, he remembers the time when great wines at the century-old estate were made by carbonic maceration (yet lived on for decades) and when yields were 25 hectolitres per hectare (ha). He knew and followed the power and concentration of wines made before he was born, like the 1952 Murrieta. He settled in Briones, whose clay-dominated soils he favours, for they give powerful wines like his acclaimed *Aurus*.

One of the most vocal critics of Rioja viticulture and winemaking since the 1970s is Telmo Rodríguez. 'We have had to go back and taste many of the older wines – such as Marqués de Riscal 1958 – in order to understand what their profile was, and why they have gone on for decades,' he says. 'They had so much more concentration than wine made later, but never lost balance and elegance.'

Rodríguez, now 38, was known in the early 1990s as the winemaker for his family's estate, Granja Nuestra Señora de Remelluri. He now makes wine all over Spain and Portugal, including his new Rioja venture, Lanzaga, from a small high-altitude estate near Laguardia. The wine is remarkable for its elegance and is proof of the diversity of styles in so-called 'new wave' Rioja.

De Gregorio has an explanation for what he terms a 'misunderstanding' of Rioja. 'When international tasters started getting into our wines seriously, in the late 1970s, there were still many bottles from the 1930s and 1940s around,' he says. 'These were fine, silky, complex wines. They compared them with recent Rioja, which at its best was fine and silky, if less complex, and decided that this was the style. In my opinion, they didn't pause to consider that a lively 40-year old wine had probably been deep and very powerful at age five, or that those new soft wines had little chance of living as long as a Marqués de Riscal 1945.'

'A five-year old wine with the smoothness of an old one is the product of three or four years in old oak – which diffuses the fruit and adds vanilla – and younger vines with a higher yield of less concentrated fruit,' De Gregorio continues.

'Until 1970 Rioja was a depressed state. It was more profitable to grow barley than vines, so vineyard acreage shrunk and fine old vines were ripped up. Then Rioja became popular and a planting boom started. The increase in yields is mind-boggling. There is no way you can get the same quality.'

Juan Carlos López de Lacalle, manager of Artadi – who became instantly famous this year when Robert Parker, the American critic, awarded his highest ever rating of a Rioja wine to his Viña El Pison 1995 – echoes De Gregorio: 'I'll never forget the depth of a López Heredia Viña Bosconia 1954 I tasted a few years ago. This must have been very powerful stuff in its youth. And don't forget that they not only had very low yields, but there were also still quite a few ungrafted, pre-phylloxera vineyards around back then.'

The increase in yields, a key to the current situation, has been phenomenal, particularly in the 1990s. Since only a tiny fraction of Rioja's vineyards now are under irrigation, the causes lie elsewhere: sites, productive clones, pruning methods and fertilisers. Rioja's production records have been broken every year between 1995 and 2000 (except 1999, when spring frosts cut yields measurably).

Rioja's production has gone from 161,000 hectolitres in 1990 to an estimated 320,000 in 2000. Yield per hectare (ha) – taking the increasing vineyard surface into account – has risen from 34 to 61 hl/ha. Even in 1994–95, during a period of drought, the yield jumped from 33 to 43 hl/ha.

No wonder De Gregorio, Rodriguez and

the other 'modernists' seem more obsessed with old vineyards, green pruning, full maturity and grape selection tables than with reverse osmosis or malolactic in barrel. This, of course, means that they must own or at least control all of their vineyards – a break with Rioja's 'négociant' tradition of bought-in grapes. This kind of quality and control is incompatible with batches of four million reserva bottles, which some old-time producers routinely make. Smaller yields and smaller *cuvées* inevitably push up costs.

All of the new producers are committed to Tempranillo as their main grape. Some favour blends with small percentages of Graciano, Cabernet Sauvignon or Merlot, and occasionally of Garnacha (Grenache).

In the cellar, behind computer-controlled cooling systems and stainless steel vats (or oak fermenting uprights as at Roda, or resin-lined concrete vats favoured by De Gregorio), winemaking methods are traditional.

## 'RIOJA BECAME POPULAR AND A PLANTING BOOM STARTED. THE INCREASE IN YIELDS IS MIND BOGGLING'

Their revolution has been, first of all, a viticultural one, not to mention a minority phenomenon. Their wines represent just one percent of the region's output. And they can afford such idiosyncrasies as ignoring the old Rioja ageing levels (*crianza*, *reserva*, *gran reserva*), which to them mean little in terms of ensuring quality.

The manager of one of the new, much talked-about wineries, Bodegas Roda, is a



Above: vineyards in Labastida

Below: vast areas of vines were planted in Rioja after 1970







# Mondo

## - Weine der Welt -



Ausgabe Nr. 21

März/April 2001

### Finca Allende

Pl. Ibarra, 1. 26230 Briones. Tel. 941-222301. Fax: 941-222202. fallende@fer.es

22 Hektar Weinberge besitzt Miguel Angel de Gregorio, von denen er zwei Weine erzeugt. Allende und Aurore. Der Jahrgang 1995 brachte den ersten Wein von Finca Allende. Zur Zeit wird eine neue Bodega gebaut.

über Major, etwa 37,50 DM; bei Vinoble-Kern (A); bei Frank's (CH)

#### 1998 Rioja

90

Viel Frucht im Bouquet, würzige Beerenfrucht, sehr eindringlich und direkt; herrlich viel Frucht im Mund, gute Konzentration, viel Biss und Struktur, jugendlicher Rioja (der 1997 Rioja, vor einem Jahr bereits probiert, reife würzige Frucht mit recht kräutertönen Noten, süße Frucht, kraftvoller jugendlicher Rioja, dabei harmonisch, aus einem Guß, recht konzentriert, mit Zukunft, überzeugender 97er, 89 Punkte)

#### Bewertungssystem:

95-100	großartig, Weltklasse
90-94	hervorragend
85-89	gut bis sehr gut
80-84	ordentlich bis gut
75-79	durchschnittlich
70-74	unterdurchschnittlich
60-69	deutliche Mängel
50-59	völlig ungenügend

Die Bewertung für einen Wein ist keine absolute unveränderliche Größe. Es kommt vor, daß derselbe Wein nach Jahren erneut getrunken eine andere Bewertung erhält und - natürlich - anders beschrieben wird. Ist dies der Fall, so geht dies aus der Beschreibung des Weines klar hervor. Das gleiche gilt für den Fall, daß derselbe Wein in unterschiedlichen Proben verschieden beschrieben oder bewertet sein sollte.

Die Weine werden - wenn immer möglich - in Gruppen von vier bis acht vergleichbaren Weinen (gelegentlich auch in größeren Gruppen) blind probiert, d.h. die Weine/die Erzeuger sind nicht bekannt. Der Preis spielt keine Rolle.

Mondo - Weine der Welt übernimmt keine Gewähr für die angegebenen Preise oder die aktuelle Verfügbarkeit bei den angeführten Importeuren und Händlern. Sie werden nach bestem Wissen zusammengestellt; Händler, die in ihren Preisen deutlich (d.h. mehr als 10-20%) über dem marktüblichen Preis liegen, finden keine Erwähnung.



**"SMAK OG BEHAG"**  
ABRIL/MAYO 2001



**AURUS, ALLENDE 1996**

**90**

Mørk, tæt frugt, ung duft, smagen pakket ind, tyk potent frugt, velhængt kød, brombær. Spændende krydderier, mineralsk, flot spændende fyldig og cremet smag, mange nuancer og god harmoni, virker lidt lukket. Vin med stort potentiale og god balance. Gemmer på meget. 438 kr.

**"VINTAGES"**

*Vintages Debut*

954560 'ALLENDE' 1997

**\$ 24.90**



Unfiltered, Rioja DOC  
(Finca Allende)

(D) 750 mL

The wine is 100% Tempranillo aged in a mix of French (70%) and American (30%) oak.

Tasting note: *Darkly coloured with aromas of black cherry, licorice and toasty oak, this wine immediately draws you in. Rich flavours in the same range follow on the palate and the finish is long and supple, with dried cherry and mineral flavours and licorice accents. Full and elegant with an exceptionally round mouthfeel. (Wine Enthusiast, Aug. 2000)*

V

**"INTERNATIONAL WINE CELLAR"**  
ABRIL 2001

**Finca Allende, San Asensio.** Owner/winemaker Miguel Angel de Gregorio, who founded his winery in 1994, began by using half American and half French oak but is now up to about 85% French. "At the beginning, when the wines weren't especially tannic, I used American oak to reinforce and strengthen the tannins," he told me. "But as the raw materials got stronger [through better vineyard management, stricter selection and improved winemaking], we needed the American barrels less. The French oak gives the wine a spicy character and more elegant tannins." De Gregorio is experimenting with more heavily toasted barrels and, beginning next fall, when he will move winemaking and *élevage* to an 18th-century cellar he is restoring in downtown Briones, will do most of the malolactic fermentation in *barriques*, rather than in the same concrete tanks in which the wines go through their alcoholic fermentation. Allende is the basic wine, labeled neither *crianza* nor *reserva*, and Aulus is a very expensive special bottling from the estate's oldest vines (de Gregorio owns 18 hectares, in two parcels in Briones). These are impressively dark and concentrated but rather muscular wines that benefit substantially from an hour or two in a decanter. (Fine Estates From Spain, Dedham, MA)

**1996 Allende (\$16):** Full ruby. Superripe, gamey aromas of black raspberry, currant, coffee, mocha and leather, plus a strong component of charred oak. Silky-sweet on entry, then rather brutal in the middle, with the wine's acids not yet in harmony with its concentrated fruit. Rather bound-up, even stunted, and not yet showing much nuance. Finishes with substantial, fairly dry tannins and notes of tar and licorice. Wine lovers of the "too much ain't enough" school may appreciate this style more than I do. **87(+?).** **1997 Allende (\$17; bottled in July):** More saturated ruby color. Slightly reduced aromas of black raspberry, cassis, licorice and roasted meat; shows a rawer oak component than the '96. Dense and fat, with sappy berry flavors, yet a bit clumsy and hard to judge today. Not rustic but rather tough, with muscular tannins. At present, there's more sound and fury than meaning here. **88.** **1996 Aulus (\$130; 85% old-vines tempranillo and 15% 12-year-old graciano):** Saturated deep ruby. Crystallized blackberry, black raspberry, violet and maple syrup on the superripe nose. Very ripe, thick, sweet black fruit flavors complicated by a deep core of spice. Distinctly sweeter and creamier than the '96

Allende, and longer on the palate. Tannins are substantial but ripe. Showed a strong element of smoky French oak with aeration. **89(+?).** **1997 Aulus** (tasted from barrel): Saturated dark ruby. Blackberry, plum, eucalyptus and a whiff of varnish on the nose. Big and powerful, with firm acidity, but utterly musclebound and not yet demonstrating much focus. Rather generic flavors of overextraction. "The intensity of extraction was almost wild," said de Gregorio. "The '96 Aulus spent 18 months in barrels, but this '97, after 17 months in wood, is still asking for more punishment." Or perhaps it has already been warped by sheer abuse. Judgment withheld.

Miguel Ángel de Gregorio,  
owner of Finca Allende.



So this is what I come to, that Rioja is a place of strange contradictions. A few days later, I stand with Miguel Ángel de Gregorio, the proprietor, winemaker, business manager, architect, cellar manager and viticulturalist for Finca Allende ("I'm exhausted," he said, more than once) in the whitish soil of a one hectare plot of pre-phylloxera vines near Briones. De Gregorio is a compact, chain-smoking furnace of opinions, able to turn from outrage to laughter on a dime (or a peseta). We considered the ancient vines, their forms as gnarled and intricate as Bonsai trees. "Now look over here," he said. No more than thirty feet away stood another grower's plot of roughly fifteen-year-old vines, pruned to produce as many buds as possible, drip-irrigated to push that production to even greater levels. De Gregorio's pre-phylloxera vineyard? 1,500 kilos per hectare, tops. The adjacent vineyard? "Fifteen thousand!" He looks put-upon. "But this is how people think here."

Not de Gregorio. His '96 Aulus, a sublime blend of vinous power and grace, was the top wine of our recent, comprehensive Rioja tasting (see p. 109). Like Abel Mendoza, and like some of the other new producers in this old, tradition-filled region, de Gregorio is passionate about soil: "The higher the calcareous content, for tempranillo, the less structure and more floral elements you get." He's also passionate about old vines, though like Jorge Muga he's also realistic: "Not every old vineyard is good; what matters is the terroir." In fact, that tiny plot of pre-phylloxera vines — "my museum," he says — doesn't produce de Gregorio's best fruit. That distinction goes to the slightly younger vineyards (at a mere sixty years) that make Aulus, as well as his Calvary vineyard, which will be released as a single-vineyard wine beginning with the 1999 vintage.

## "WINE & SPIRITS"

JUNE 2001

### LA RIOJA NUEVA

We drive to Calvary up a road that's marked by the stations of the cross, a path still taken by local pilgrims from Briones. The vineyard is three-and-a-half acres of gnarled, southeastern-exposure vines planted in 1945, primarily tempranillo but with a little garnacha and graciano thrown in for good measure; the wine it produces is full of the mineral and ink qualities characteristic, de Gregorio says, of good Briones terroir. Calvary was also hell to buy. "It's not the money, it's the sensibility," he says. "It's 'no, no, no, no, no!' I negotiated for four years before I could buy it." Maybe it was the grandmother who was the holdout; maybe an ill-tempered uncle; but safe to say it was a family affair, and the going was slow.

But this is Rioja, where the great old names are exploring new viticultural ground even as newer producers ask themselves what, of the long history of this place, needs preserving. Miguel Ángel de Gregorio and I stand on a stony hillside, the sky lowering and black in the distance, a few filtered streaks of sunlight playing over vines planted at the end of the Second World War. We're talking about clonal studies and microclimatic variation next to a line of white crosses bending up out of sight along the hill line. And while those crosses may look new, the path the pilgrims take is hundreds of years old. ■

#### 88 | Finca Allende \$17

**1997 Rioja Modern** Modern and cleanly made, this '97 was pushed to intense ripeness and lost some of its freshness in the end. Up front, there's a dark berry scent as deep as the wine's color, then it's lighter on the palate, dry and tannic, the plummy of the fruit moving toward prune. An impressive wine from the vintage, ready for a grilled sirloin. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA*

#### 91 | Finca Allende \$125

**1997 Rioja Aulus** By far, the best '97 we tasted (though it can't compare to the Aulus '96), this is remarkably deep in color and complex in aromatics. There's a density to the fruit scent, melding cherry, plum, prune and spicy apricot within a veil of smoke. Oak comes across in flavors of walnut, but the fruit lives up to it with concentrated, full flavor. At the price, you might expect the best Rioja ever. What you'll get is a solid and pleasingly rich wine — something of a magic trick in the vintage. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA*

"NEW YORK TIMES"

## TASTINGS

Eric Asimov

### Easy-Drinking Young Riojas

**I**N the last two decades, half a dozen or so little-known Spanish wine regions have stepped confidently into the modern age, producing exciting wines that have captured worldwide attention. Meanwhile, Spain's most famous region, Rioja, has gotten short shrift, as if its wines were passé or no longer worthy of notice.

But look again. Unlike more fashionable regions like Priorato and Ribera del Duero, where the wines can rival California and Bordeaux in price, Rioja is awash in affordable bottles, particularly in the \$10 to \$20 range. Of course, you can spend more than \$100 a bottle, too, if you choose, but for delicious, easy-drinking reds, Rioja remains unmatched in Spain.

I'm speaking particularly about Riojas labeled *crianza*, a designation for wines that have spent at least 12 months in oak barrels and are not released until they are three years old. As a class, Rioja *crianzas* are a delight, offering smooth satisfaction with a measure of complexity at affordable prices. Wines labeled *reserva*, which receive more aging, generally have more depth and structure, while the highest level of aging, *gran reserva*, are by far the most expensive. Next week, I'll look at 1996 *reservas*.

Tempranillo is the dominant grape of Rioja, supplemented by garnacha, known everywhere



L. Scott Johnson

else as grenache, and a couple of other minor grapes, mazuelo, also known as carignan, and graciano. But just as winemaking has evolved in the rest of Spain, so it has in Rioja, where the traditional long aging in big, old oak barrels is giving way to shorter stays in smaller, newer barrels, which give the wines a vanilla sweetness. Obviously, this can be overdone, yet the best of the new-fangled Riojas match oak with fruit, resulting in well-knit, complementary flavors.

As sure as there are good Riojas, there are bad ones, and plenty of them. The key is to separate the carefully made bottles from the assembly-line plonk. Wines from any of these six producers are good bets.

<b>ARTADI. VIÑAS DE GAIN 1997</b>	\$20
Cherry, berry aromas; light bodied, fruity, smooth and delicious	
<b>SIERRA CANTABRIA 1997</b>	\$12
Light bodied, fresh and sweet with depth and structure	
<b>SOLARAL 1997</b>	\$13
Sweet raspberry and chocolate aromas; surprising concentration.	
<b>BODEGAS DRETON, LORONON 1997</b>	\$14
Rich, concentrated aroma; light bodied with dusky fruit flavors.	
<b>BODEGAS RAMIREZ, RAMIREZ DE LA PISCINA 1997</b>	\$14
Fruit, mint, oak and almond aromas; thick texture, nice concentration.	
<b>FINCA ALLENDE 1997</b>	\$17
Fresh, smooth and round, with an herbal, minty edge	

—Listed in order of preference. Prices are those paid in a winery shop in the New York region.





The daily reports by *riojainternet.com*, the quasi-official online information service for Rioja, used to contain brief but glowing, sometimes ecstatic, reports on a thriving region. But lately their tone has changed. A sense of crisis and urgency now pervades many of them. They say, over and over again, that Rioja needs to go back to the basics: better grapes, sounder wines, lower prices. Welcome to the great Rioja comeuppance party. But despite current problems, it might portend better times ahead, particularly for the consumers.

Back to those English-language texts by *riojainternet.com*: they are rather poorly translated from the Spanish original (by a machine?), but the messages are quite clear. One recent example: 'The experts justify the influence of the production in the quality of the wine. The quality is more conditioned by the viticulture than by the work of the oenologist. The production of the grape by hectare is a question for the quality of the wine. The great quality is situated between four and six tonnes/hectare. If it is more than six, the wines have worse quality.'

Or take this one, also from the spring of 2001: 'The extraction of polyphenols of grape will be one of the subjects in the Rioja courses.'

# making

Perhaps no other region has  
experienced such a sharp  
decline in fortune as Rioja.  
But now the industry has  
woken up to its problems,  
writes VICTOR DE LA SERNA,  
and smaller producers  
with pride in their wines  
are leading the recovery

Less yield in vineyards, more colour in red wines: pretty obvious stuff, all over the winemaking world. But it's quite revolutionary in Rioja, where self-satisfaction with 'traditional' – pale and oaky – reds reigned until only recently, and where Consejo Regulador boss Angel Jaime used to write that typicity was more important than quality.

Quality, obviously, has been on the decrease, while prices were increasing by leaps and bounds in the late 1990s. Enough is enough, said international consumers, who turned in droves to attractive and inexpensive competitors from such places as Chile or La Mancha (see *Decanter* May 2001 for our feature on alternative Spanish reds). In 2000, exports dropped by close to 25%. And in some markets, the bloodshed was even greater – Rioja, in just one year, lost 68% of its sales to Germany.

The problems are no doubt rooted in the vineyards. The Rioja vineyard surface has grown steadily (from 43,000 hectares in 1990 to 52,000 in 2000), but the yields have far outpaced this growth. During that same period production went from 161,000 hectolitres to 310,000 (or actually 366,000, but 56,000 hectolitres of wine were disqualified last year). In other words, the yield mushroomed from 34 to 60 hl/ha in just a decade.

Only in 1999, due to a fierce frost, did the escalation of production

Main photo: Mick Rock/Cephus

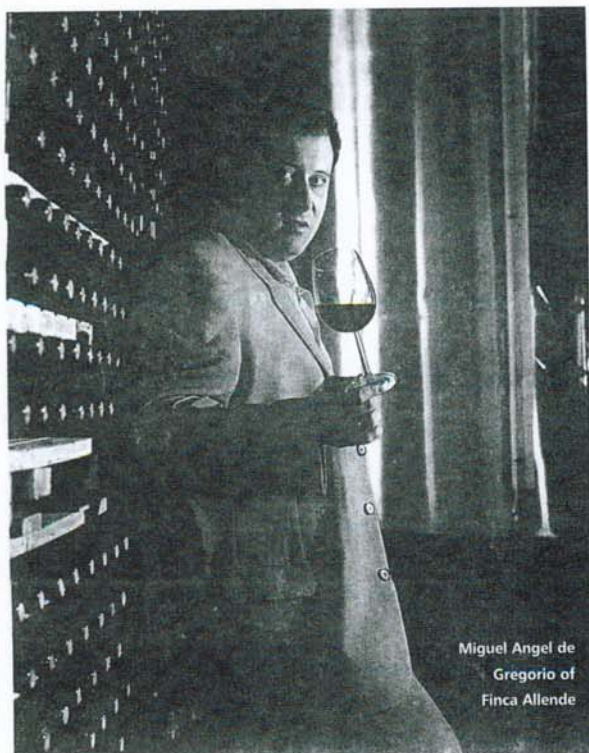
slow down, but otherwise it kept right on skyrocketing, despite fierce droughts in 1994 and 1995.

The advances of irrigation are only part of the explanation for the oversupply, since a large majority of the vineyards are still dry-farmed. Highly productive clones used in the many new Tempranillo plantations, the heavy use of synthetic fertilisers and the very long pruning of vines (with little or no green harvesting to lessen the load) are more convincing reasons for this trend. And the result is the usual one: increasingly diluted, indifferent wines.

But the Denominación de Origen (DO) did not react with any sense of urgency until the worst-case scenario was upon it: dropping sales combined with the record 2000 crop, which was almost double what Rioja had ever been able to sell in a single year. The lateness of the reaction compounded the problem, which will now take years to solve, as – it is hoped – yields are cut, quality improves again, wine stocks drop and prices follow suit. It will not be easy, as mentalities will have to change radically. 'Dominated by the political interests of the mass-producing bodegas and the cooperatives, previously prestigious Denominaciones now are no more than places where the lowest common denominators of quality are defended instead of winemaking excellence,' a Spanish critic writes.

While it will be some time before overall quality rises again, the prices couldn't wait a second more. They have begun dropping in a hurry as Rioja tries to cut its inventory.

*'The current market for Rioja reds is clearly veering in three directions: the minority of very expensive "super wines"; a mass of humdrum "traditional" Rioja; and a new breed of good-value, fine-quality wines'*



Miguel Angel de  
Gregorio of  
Finca Allende

Grape prices came first: from an average of £1,500 a metric tonne of Tempranillo in the frost-reduced 1999 harvest to a mere £450 in 2000. Aggressive price cuts for finished wine followed, already in 2000, when producer prices dropped by as much as 50%, and again in 2001, undercutting even such modest appellations as Valdepeñas and La Mancha.

In the end, the current market for Rioja reds (whites seem to be in almost terminal decline) is clearly veering in three directions: the minority of very expensive 'super wines'; a mass of humdrum 'traditional' Rioja that will be back to square one – ie competing on price alone; and a new breed of good-value, fine-quality wines that will rise to the current challenge. These are, of course, the wines to seek out. The corollary has to be that Rioja has become a decidedly pick-and-choose region.

#### WHERE TO FIND QUALITY

Into the latter category fall smaller producers who control most of their grape supply and take viticulture seriously. Unfortunately, they are not that numerous. The Eguren brothers are among these producers, and their Sierra Cantabria winery turns out largely reliable, good-value wines. Marcos Eguren, the bodega's winemaker, sounds a word of warning: 'I hear private producers or cooperatives talk about getting together to build new non-appellation wineries to vinify declassified grapes as simple vin de table, and I despair. The declassified grapes are the problem in themselves. When the yield is 10 tonnes per hectare, it's not just the excess 3.5 tonnes that are bad and thus declassified, it's the whole production! We have to keep the overall yield down, not divert part of the production to vin de table!'

Another excellent producer is Miguel Angel de Gregorio of Finca Allende. His basic Allende cuvée retails in Spain for £7 and tastes like a £20 wine, with depth and pungency and a long fruity finish. De Gregorio likes to say: 'I run a business, not an NGO, and I can assure you

Photo: Anthony Butler

I make an honest profit with this wine. No need to go for cheap unripe grapes or to opt for those big luxury wines to make ends meet in Rioja. I hope everyone would understand that here.'

Juan Carlos López de Lacalle of Artadi, in Alavesa, does an excellent job, not just with his much admired and very expensive top cuvées, but also with his basic Viñas de Gain Crianza.

It's not only the boutique producers of modern, controversial wines who are concerned by the new situation. Last January that most classic and well-established of producers, La Rioja Alta, sent a 'Dear farmer' letter to the hundreds of growers who regularly supply it with grapes. It ran as follows: 'The difficult 2000 harvest is over and it has left us some important experiences. The quantity obtained in many vineyards has been clearly superior to the desirable one, giving a quality that is often inadequate for the type of wines that we make. Apart from uncontrollable climate reasons, it is clear that inadequate pruning, the lack of green harvesting, some irrigation, and the widespread use of potassium-based foliar fertilisers favour production excesses and damage quality.'

After this introduction, La Rioja Alta lays down the new ground rules: only top quality grapes will be accepted in future; their prices will vary considerably, on a 1-to-3 scale, to reward truly superior producers; and practically no white grapes will henceforth be bought.

Several small growers point out that similar efforts are being made by some of the large houses, including such well-known ones as Muga and CVNE, and also by former underachievers who are determined to climb the quality hierarchy – such as Lan, the large bodega in San Asensio whose new owners are keen on turning it around.

A number of other bodegas of varying fame which can be relied upon for good value without sacrificing quality include the following: Riojanas, Martínez Bujanda, Viña Ijalba, Primicia, Palacios Remondo, Abel Mendoza Monge, Ontañón, Viña Salceda (now owned by Navarra's Chivite family) and the Aldeanueva coop. **D**

*Victor de la Serna is a freelance wine writer, based in Spain.*

## RIOJA: 1985–2000 VINTAGES

**2000:** Wildly varied vintage in an over-abundant year. Top producers, particularly vineyard owners who kept yields down, made some deep wines for long ageing. But this will account only for 'perhaps 10% of the wine', warns one of these producers.

**1999** A useful vintage, for short-term consumption, with some dilution due to harvest-time rains. A few great wines in Alta and Alavesa.

**1998** A good vintage, with balanced wines and respectable ageing potential.

**1997** Acceptable at best, with a wet, not too warm, harvest season. Drink up.

**1996** Better than expected, these elegant wines are ageing well, although they do lack the sheer weight of the two previous vintages.

**1995** A very fine vintage. A dry, hot year gave wines of volume and distinction, although perhaps not as complete as 1994.

**1994** The best vintage since 1982, with amazingly concentrated, rich wines that will age very well except when unbalanced by overripening or overextraction.

**1993** A humid summer that became progressively hotter (instead of cooler) produced often unbalanced wines that will not last long.

**1992** A wet year. Lean wines, in general. Drink up.

**1991** A great vintage was expected, but rain at harvest in some cooler areas caused a drop in concentration. It's now considered comparable to 1990, with the more serious wines still improving.

**1990** Initially viewed as merely a good vintage, with some problems due to excessive plant stress in a very dry year, the wines have outperformed in cask what was predicted of them, and the top reservas have aged well.

**1989** Irregularly ripened grapes (due to a hot August followed by a cooler September) produced generally rich, attractive reds but few had the balance needed for long ageing. Drink now.

**1988** The 'year of mildew', with unusually high rainfall levels, give rise to many wines marred by problems. Buyers beware.

**1987** Unlike its northern neighbour Bordeaux, Rioja had ideal conditions, with a dry, hot summer producing fine, complete wines with excellent ageing potential.

**1986** Frost in spring and a dry coolish summer produced a short harvest of sound but a bit lean wines, which at best are at their absolute peak now.

**1985** This was a large harvest (for the 1980s, at least), in a rather cool year, with late picking. The top reservas from Rioja Alta and particularly from high vineyards have aged gracefully.



"MONUMENTEN VAN DE SPAANSE WIJN"

# Finca Allende

Plaza Ibarra 1  
FINCA ALLENDE  
26330 Briones  
Tel: 941 32 23 01  
Fax: 941 32 23 02  
E-mail: fallende@fer.es



Miguel Angel De Gregorio

*Owners:* Miguel Angel and Mercedes De Gregorio

*Oenologist and agronomist:* Miguel Angel De Gregorio

*Surface:* 22 ha. vineyards

*Production:* Allende: 170.000 bottles  
(in future 300.000 bottles max.)  
Aurus: 5 to 7.000 bottles

*Type:* red (in future: also white)









Time did not stand still for Miguel Angel and his vineyards: he even acquired part of the 'Calvario', a hillside location of 12 ha. This was one of his best moves. In time, he will probably own the entire vineyard. The hill was named after a Way of the Cross leading to the top, – a true 'Calvary hill'! But Miguel Angel wants to see 12 micro-climate terroirs there some day, one for each Station of the Cross. He once again intends to proceed according to guidelines in Bourgogne, mostly the Côte de Nuits with its famous Grand Cru's. He also called one of his vineyards 'La Tarea' ('La Tâche' in French).

Miguel's is not for lowering standards. He is not the 'tonnellerie François Frères' privileged client in vain (and the third in importance – after Domaine de la Romanée Conti and Domaine Leroy). These names are references in themselves. Wine coming from the acquired barrels and currently in them, will appear on the market as 'Calvario'. Something to look forward to!

He always laughs when telling the story of his progress. Whenever he goes to France for instance, he takes a 'press file' with cuttings and clippings from the foreign press about his wine. The French being besotted with wine guru Parker he shows them his articles and how he never scored below the 90 mark in the famous Wine Advocate. It mostly does the trick!

Personally, we have another reason to believe in Miguel Angel: the sheer quality of his wine! With the Allende, a first from 100% Tempranillo in 1995, he also brought out the Aurus, in 1996.

The said Aurus is the bodega's pride and joy! It is 85% Tempranillo and 15% Graciano from very old vine stock. A first selection takes place on picking the grapes; another on the selection table when the grapes reach the bodega. No racemes are taken off their stems, in typi-





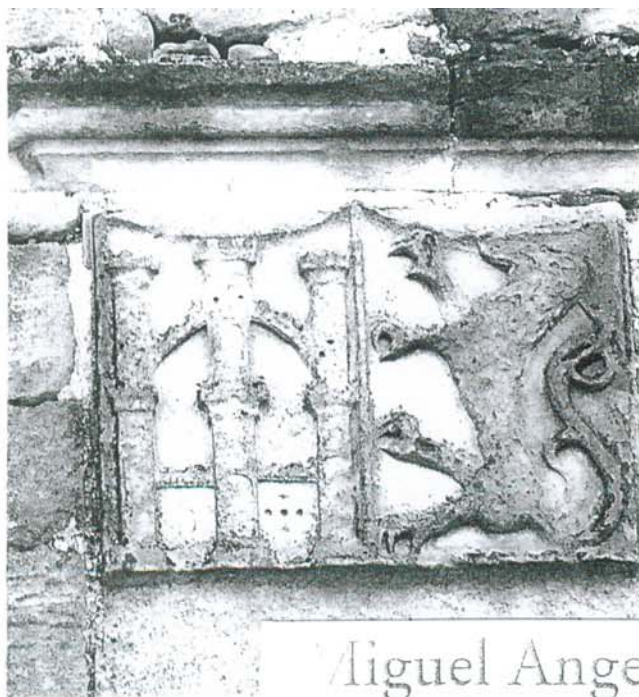


cal and traditional Rioja fashion. A 28 day maceration period follows. The wine then stays some 18 months on 1/3 new French (Tronçais) oak. Like the Allende, the Aurus reaches the market as a normal annual production, without being referred to as 'crianza' or 'reserva'. Miguel Angel does not care for traditional Rioja appellations much: he says they only cause confusion abroad and for people not really being used to them. He moreover wants to heed the wine itself before determining how long it stays to stay on wood, not some faceless rule on the matter...

There is to be an addition to Aurus and Calvario shortly in the form of a white 'Allende'; it will be of ancient Viura vines. It is sampling splendidly already now: the very proof of a great future in store.

Miguel Angel used all Briones had to offer in the way of geography and climate the best he could. He owes it to his estate to keep investigating further in his quest for renewal and innovation! A search taking him well outside Rioja already. He once returned to La Mancha for a closer look at own roots. And he started a wine there too! What more has this man in store for us?





## Miguel Angel De Gregorio, a passionate whirlwind, terroir-obsessed

The man is like a whirlwind – so hard to pin down! Miguel Angel De Gregorio is so talented he can do anything and everything at once. He continually comes up with new ideas, new projects and new wine. To him, 36 hours in the day simply are not enough. When he talks, it's like a stream of words turning into a torrent. You only fully grasped his first argument when he already launched into another, with 5 telephone calls and 3 e-mails thrown in...

He is the walking encyclopedia of the Rioja in the renaissance-like sense of the word: a *Homo Universalis* of Rioja. Whatever happened in the area in the past, its people, its wine-producers, its vineyards: Miguel Angel knows about it all. An afternoon is his company does not necessarily mean it may end after two or three hours; you could leave at dusk, under the impression he told you only half of what he intended to say. It seems he is not satisfied with a single harvest. There could be a dozen harvests as far as he is concerned, one for each month of the year. For he personally will manage to produce new wine, and better, with each harvest. Miguel Angel's passion is wine. And so is the place he grew up in: Rioja.

He was only 6 months old when his family left far away Almodóvar del Campo in La Mancha. They settled in La Rioja where his father, Nicolás De Gregorio, found work managing one of Rioja's main wine-houses, the Marqués de Murrieta. The boy Miguel Angel played in the vast vineyards of Murrieta's 'Finca Ygay'; he also soon started helping with the pruning and lending a hand with the harvest. He grew up in the vineyards, amongst the wine-producers and their wine.

He never hesitated much about what he wanted to do and be in life: it revolved around wine. Miguel Angel trained as an agricultural engineer and is an oenologist. He qualified with flying colours and, at the age of 25, was appointed the manager and oenologist of Bodegas Bretón, a fairly small bodega in Logroño, the capital of the Rioja region. The bodega produced mainly classic Rioja wine types: a young white and a red wine, crianza's, reserva's and gran reserva's. Nothing really new under the sun.



All this had been his own project, with no one but Mercedes to rely on and help out; there had been no financial backing from anywhere. Miguel and Mercedes could not afford much; there was none too much ready cash to invest in real estate; any money they had went to buying vineyards. They then rented a microscopic bodega and gave it the start off. Miguel was well aware of the quality of the grapes he had invested in, the standard of the barrels that were best French and another reason to be rightly proud: Miguel Angel seems to be alone in Spain (and alone outside Burgundy) to be allowed the purchase of such barrels by the famous 'François Frères', from the Domaine de la Romanée Conti's own tonnellerie. One soon discovers, pacing the vineyards with him, a genuine passion for all that is Bourgogne as much as for the Grand Cru terroirs.

In 1997 he put his first wine on the market, the Allende 1995. The wine was an instant success. It soon got noticed in the U.S.A. where its potential was applauded: Miguel Angel was in business.

Visit Briones and you may notice there are signs of its rich wine tradition everywhere. Over 600 bodegas are to be found in it! And way up are the 'cliff-s', hacked out of the rock formation itself. From the top of the cliffs you will see San Vicente de la Sonsierra, also

In a matter of years, he had raised bodega Breton's standards: he was also given 'carte blanche' by the owner for a new project: Dominio de Conté, a wine originating in a single vineyard, alongside the Ebro riverbank in Briones. Miguel was then 30. In 1994 he put this wine's first millésime on the market, the millésime 1989. The wine was new for Rioja in spite of the restrictions of the moment.

Miguel Angel nevertheless intended to take things further. With the help of Mercedes, his sister, he began making his own wine in 1995. It was to be the start of the big 'wine-adventure'. He did not hesitate much as to the name: it was to be 'Allende', synonymous of 'más allá', in Spanish. In free translation: 'always further towards the other side' or, in Miguel's language: 'viniens, alius, latius'.

Experimenting had already begun at an earlier stage, in fact: already by the mid-80's had he been given the opportunity to fully investigate various vineyards in Briones and try these out. The Oenology Faculty of Madrid, where he was a lecturer, organized its practicals in Briones. He thereby thoroughly knew all the existing vineyards in and around the village; he also had started buying smaller vineyards here and there since 1986. By the time 1995 arrived, he was in no doubt as to where he would be heading for.

---

Red wines

Alende

100% Tempranillo

12 months on mainly French oak

*Deep red in colour. Very expressive red fruit nose with lots of fraîcheur and obvious spiciness. Very savoury palate, fruity, nicely balanced, equally distributed acids. A goodly structure and a beautiful finale.*

Aurus

85% Tempranillo, 15% Graciano

18 months French oak

*Very dark ink in colour when poured out. Densely concentrated nose opening up slowly. Lots of black fruit, liquorice, herbs and attractive hints of minerals, scalding, cocoa and mint. Very dense palate, an explosion of fruits with a great deal of sophistication and body. Bordering onto the overripe. Nicely mature and like tannin structure. Full and harmonious. Very lengthy aftertaste. A little terroir-bitterness in the finale.*

Calvario (for the future)

almost 100% Tempranillo

12 to 18 months French oak

*Dark yellow in colour. Appealing mineral nose with lots of black fruit, if mainly plums and cooked black forest fruits. The nose has a nice touch of leather and contains beautiful wood. Powerful start-off, but like body with plenty of attractive ripe tannins. Very full and harmonious. Well balanced with a long finale. Native tang.*

Export

70% sold in Spain, mainly Germany, Britain, Japan, the U.S.A. and Switzerland



# Charles Metcalfe



## A celebration of Rioja's finest wines from the last five years

**R**ioja is a region with a distinguished wine-making history, and it has been making some gloriously enjoyable wines for as long as I've been drinking. But the last ten years have been decidedly mixed, with some companies continuing to bear the standard of quality, while others have lapsed into a state of take-me-or-leave-me arrogance. But at last, a feeling of real potential is pervading the region again. It's being led by characters such as Miguel Angel Gregorio (see October 2001 Issue p199). And I think that there are now more exciting new wines from Rioja than from any other Spanish wine region.

So I was delighted to be invited to present an evening of Rioja wines to the enthusiastic membership of the Leicester Grand Union Wine Club. I decided to select wines from some of the producers whose wines I have enjoyed most over the years (not necessarily just the modernists), in order to show the widest cross-section possible within the limited scope of an eight-wine tasting.

We started with a white wine, the sensational Marqués de Murrieta Capellania 1996 (£5.99 @ QDD, SAF). This wine is both modern and traditional, with cool temperature fermentation in stainless steel followed by about three years in barrel. Vura, the traditional Rioja white grape, is one of the least characterful in the world, so the interest has to come from the wine making process, usually ageing in barrel. Here, the result is rich, vanilla, caramel and chocolate, with lemony freshness, a hint of banana and creamy softness.

Onto the reds, with Martínez Bujanda's take on another traditional red Rioja style, the young semi-carbonic maceration Tempranillo of the Alavasa area, the Valdemar Tinto Joven 2000 (not available in the UK). This, though, has the full carbonic maceration treatment and emerges with glowing fresh raspberry fruit – a red you could quaff cool from the cellar.

Next was the Campillo Crianza 1997 (£7.99 @ PLB, rest of range @ TCS, UNW), already looking mature, with vanilla and wild strawberry perfume. The palate was woody and a little austere, with a hint of mint but good length. It was a good illustration of the fact that crianza wines are not made to last, but can offer the classic wild strawberry/Rioja perfume earlier than reservas and gran reservas.

The Barón de Ley Hosniva 1997 was next (£7.99 @ ASD, BTT, TIS, WRC). A warmer area (the Rioja Baja) and a bit of Cabernet Sauvignon in the blend made this very different from the ones before. It was more opulent in its flavour, with a blackcurrant note that blended brilliantly with the savoury Tempranillo. The 1995 Viña Ardanza from La Rioja Alta (£13.25 @ JSM, IAY, STL, VLW) followed, with a strong vanilla overtone, bright berry fruit and a very classic wild strawberry finish.

The Viña Tondona 1994 from López de Heredia (£14.95 @ PWW) was even more classical, with lean, austere, cool-climate Rioja Alta fruit and high acidity. It was delicate, but had an elegant streak of steel that will keep it going for many years yet. Everyone agreed it was a real star.

As was the next wine, the Barón de Chirel 1996 from Marqués de Riscal (£29.99 @ MWW, WSO). This is another wine built to last, but in a different way. Old vines, new oak, Cabernet Sauvignon and firm tannins have given a wine of concentration and longevity. It was robust, with smoky, blackcurrant and blackberry fruit. And it made a great contrast with the CVNE Imperial Gran Reserva 1994 (£24 @ HBR, BLS, CLA). This was savoury and developed, but still bright and youthful. Raspberry, chocolate, vanilla and cedar were among the flavours, with high acidity and an extra layer of complexity.

And which was ultimately chosen as the favourite wine? The CVNE Imperial was just ahead of the rest. Which shows that, among Leicester wine-lovers, at least, the traditional Rioja style is as popular as ever.



"WINE & SPIRITS"  
ANNUAL BUYING GUIDE 2002

>> finca allende

>> MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO



Try talking to Miguel Ángel de Gregorio about the difficulties involved in buying old-vine vineyards in Rioja. "It's not the money, it's the sensibility!" he says, waving a cigarette around as he speaks. "It's 'no, no, no, no, no, no, no, no!' I negotiated for four years before I could buy the Calvary vineyard," his latest project. For another small plot he's been negotiating for six, and is still at it. "Jorge [Ordoñez, his importer] calls me and says, 'You're crazy! You don't know how to negotiate!' But this is how it is here."

Which is to say: family, tradition, resistance to change. Difficult qualities to deal with when you're an ambitious winemaker bent on breaking whatever rules you need to in order to make the best wine possible, and when you're the sort of person who names his winery *allende*, meaning "further." But persistence does pay off.

De Gregorio currently owns about 54 acres of vineyard in the region around Briones, 52 of them planted to tempranillo and the remaining two to graciano. The soil here is clay and clayey-calcareous with gravel subsoils, at altitudes of about 1,500 feet; De Gregorio favors vineyards with north and northeast-facing exposures; the climate tends to cold, humid winters and dry, warm summers, the Atlantic influence here outweighing the Mediterranean. All of this combines to help create, as De Gregorio says, the "mineral and ink that are characteristic of Briones terroir."

But while de Gregorio is devoted to old vines, to the distinct character of particular vineyard sites, at the same time he's not a traditionalist. His top wine, *Aurus*, is aged for 18 months in French oak — not a classically Riojan thing to do at all. But when a wine is this good, labels like "traditional" and "new-wave" tend to fall away. *Aurus* is made from the fruit of several small vineyards in the Briones area, the vines averaging 60 years old; it's a blend of predominantly tempranillo with a touch

BEST RIOJAS

96 | Finca Allende \$125  
**1996 Rioja Aurus** La Rioja Nueva. Sip this delicious red in the galleries of the Guggenheim in Bilbao, and you might feel right at home. It's a postmodern take on tempranillo visualized in the formalism of a Velasquez aristocrat placed in a Dalí landscape of cherry and plum trees dripping fruit. Grown on old vines from vineyards near the town of Briones, this is a huge wine, perfectly formed. The color, dark at the center and bright at the edge, is mirrored against the scent and the taste: the core of black fruit lifted by a floral richness at the edges. It rides along with a formal elegance and harmony, even as it bursts with dark fruit and tobacco. Cellar this beauty and watch as it takes on the patina of age. Who knows when a wine like this will be at its best? Perhaps ten years from the vintage, perhaps more. If you can afford it, buy enough to find out. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA*

Finca Allende

3 Wines Tasted | 3 Recommended

- 96 '96 Rioja Aurus \$125 (06/01)
- 91 '97 Rioja Aurus \$125 (06/01)
- 88 '97 Rioja Finca Allende Rioja \$17 (06/01)

of graciano (the percentages vary with the vintage). In '96 we found it stunning. Formal, elegant, it offers a core of black fruit lifted by a floral richness, the fruit unfolding as you taste it, deepening and darkening, giving hints of mineral and tobacco. De Gregorio claims that *Aurus* is built for 15-20 years of aging, and from what we've tasted, we'd have to agree. Even in '97, a weak vintage in Rioja, *Aurus* is impressive: it's concentrated, full of flavor, and aromatic with scents of cherry, plum and smoke.

Of course, *Aurus* is also stunningly expensive. But for a very reasonable price one can still get a sense of de Gregorio's ambitions in his '97 Finca Allende, with its dark berry scents and its dry, lightly tannic plum fruit. Again, it's a surprisingly expressive wine given the vintage, certainly ready to drink now and equally able to stand up to a few years in the cellar.

And what about that vineyard land de Gregorio negotiated so hard for? The Calvary vineyard is three-and-a-half acres just outside of Briones. It was planted in 1945 to tempranillo (90 percent), garnacha (8) and graciano (2), and the '99, tasted out of barrel, showed rich oak spice and deep, dark blackberry and black plum fruit, all wreathed with smoky notes. It's a more luscious, less intellectual expression than *Aurus*, a bit simpler yet also a bit sexier. De Gregorio feels that Calvary is more American in style, while *Aurus* is more French. And we suspect that no matter how you define it, when that '99 Calvary is finally released, it will have been well worth waiting for. — R.I.

*Finca Allende wines are imported by Fine Estates from Spain, Dedham, MA.*