



FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
2002



Tel: 944 322 301

Fax: 944 322 302

www.fina.allende.com

E-mail: allende@fina.allende.com

Propietario: Fina Allende

Director y enólogo: Miguel Ángel de Gregorio

Director Comercial: Mercedes de Gregorio

Sus vinos pueden definirse con esa etiqueta tan de moda de "Vinos de autor". Por obra y gracia de Miguel Ángel de Gregorio, excelente profesional y persona. Lleva en la sangre su amor a las viñas (su padre es Nicolás de Gregorio, encargado del viñedo de Marqués de Murrieta y prodigioso discípulo del enólogo Jesús Marrodán), ya destacaba primero como ingeniero agrónomo, viticultor, enólogo y más tarde con sus elaboraciones en Bodegas Bretón, donde creó su Dominio de Conté. En 1997 se lanza a la aventura de su propia bodega, Fina Allende, donde cultiva 22 has. de viñedo propio, casi en exclusiva de Tempranillo (también un poco de Graciano), donde inventa el concepto de "vino de municipio", el del rico Briones, con pagos que resumen condiciones suficientes para elaborar vinos potentes y elegantes al tiempo, que aspiren a la perfección ligada a Allende.

Allende Blanco 1999



Tipo: Blanco fermentado en barrica

Variedades: 60% Viura, 40% Malvasía

Tiempo de crianza en barrica: 12 meses

Edad de las barricas: Nuevas

Grado alcohólico: 13% vol.

Precio aprox. tienda: 12,02-18,03 € (2.000-3.000 ptas.)

Nota de cata:

Pajizo verdoso muy brillante.

Aroma delicado con notas cítricas, miel y buena madera.

En boca es sabroso, seco, con una estupenda acidez y buena persistencia. Tostados en el final de boca.

Para beber ahora y a largo plazo.

Maridaje:

Mero a la parrilla

Rape en salsa americana

Allende 1998



ALLENDE

1998

INDICACIÓN DE CALIDAD REGULADA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIOJA
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIOJA

701504 100% 100752

Tipo: Tinto

Variedades: 100% Tempranillo

Tiempo de crianza en barrica: 13 meses

Edad de las barricas: 1/3 nuevas, 1/3 de un año, 1/3 de dos años

Grado alcohólico: 13% vol.

Precio aprox. tienda: 12,02-18,03 € (2.000-3.000 ptas.)

Nota de cata:

Cereza amoratado muy intenso.

Gran concentración de frutas muy sazonadas bien conjuntadas con ciertas notas de finas maderas.

En boca muestra notas minerales y una madera suavemente integrada en el conjunto. Carnoso y vigoroso.

Para beber ahora y a largo plazo.

Maridaje:

Manitas de cordero rebozadas

Tórtolas a las uvas

Aurus 1997



Tipo: Gran vino de guarda

Variedades: 84% Tempranillo, 16% Graciano

Tiempo de crianza en barrica: 18 meses

Edad de las barricas: Nuevas, 100% frances Tronçais

Grado alcohólico: 13,5% vol.

Precio aprox. tienda: 90,15-120,2 € (15.000-20.000 ptas.)

Nota de cata:

Cereza granate muy cubierto con ribete granate.

Aroma balsámico con recuerdos de cedro, regaliz y fruta muy madura (ciruelas) muy

concentrada y compotada, de intensidad alta. Poderoso y concentrado en la boca presenta una gran sabrosura, una viva acidez y un excelente esqueleto tánico. Ligero amargor final.

Para beber ahora y a largo plazo.

Maridaje:

Muslos de oca con alubias a las finas hierbas
Becada flambeada al bourbon

Calvario 1999



Tipo: Vino de pago

Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano

Tiempo de crianza en barrica: 14 meses

Edad de las barricas: Nuevas, de roble francés Allier

Precio aprox. tienda: 48,08-54,09 € (8.000-9.000 ptas.)

Nota de cata:

Cereza granate muy cubierto. Aroma muy complejo e intenso, recuerdos de frutos rojos y negros en su justa sazón, incienso, matorral mediterráneo, cedro...

Concentrado, poderoso, intenso de sabores. Finos taninos en fase de armonización. Largo y amplio. Excelente corte y diseño.

Para beber ahora y a largo plazo.

Maridaje:

Palomo asado al horno con rebozuelos y salsa de mieles

Zorzales asados con níscales

EL VINO Y SU AUTOR

El vino: Calvario '99

TIPO: Tinto.
BODEGA: Finca Allende.
ZONA: D.O.C. Rioja.
VARIETALES: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano.
ELABORACIÓN Y CRIANZA: 14 meses en barrica nueva.
PRECIO: 8.500 pts.

917 Un gran rioja con aires de Nuevo Mundo. Concentrado y potente en aromas, con dominio de complejos tonos frutales y notas finas de roble nuevo; fondos minerales y balsámicos. Sólido y directo en la boca, rotundo, con mucho cuerpo y notable armonía, lleno, expresivo y largo.



Calvario es un vino de pago, con influencia mediterránea y concebido como un vino explosivo.

expresión y quizá muy anclado en las raíces históricas de Rioja. En Calvario busco la expresividad del *terroir* y, como quería algo relativamente diferente a lo que he hecho hasta ahora, quise hacer un vino más cálido. En ningún momento he intentado que el Calvario sea un vino para guardar, sino que sea un vino más explosivo".

La orientación del viñedo es un factor fundamental en ello: "Estamos en un clima continental, con alguna influencia mediterránea que nos sube por el curso del Ebro, pero estamos a 60 kilómetros en línea recta del Cantábrico y recibimos influencias atlánticas, con lo cual obtener unas intensidades fenólicas y unas graduaciones alcohólicas elevadas nos supone vendimiar tarde: en un año normal hacia el 20 de octubre; el año pasado se vendimió en noviembre. La finca del Calvario, que tiene la orientación que más sol recibe, nos da unos caracteres más cálidos, que podrían re-

cordar a zonas como la parte norte de Côte du Rhône."

"En cuanto a vinificación - prosigue de Gregorio - no hacemos nada especial. Como en todos nuestros vinos, hay maceraciones largas, a temperaturas relativamente altas y con remontados y bazuqueos muy intensos. En la elaboración si hay algunas diferencias porque, una vez que hemos descubado, el vino va directamente a las barricas, donde hace la maloláctica. Luego, nada nuevo: 14 meses en barrica nueva y a la botella". Y, seguramente, algún secretito más que el enólogo no quiere desvelar.

Por supuesto, el vino, como todos sus compañeros, los Allende blanco y tinto y Aurus, aparece sin clasificar por su crianza, con contraetiqueta genérica. Para Miguel Ángel de Gregorio "los grandes vinos no necesitan apellidos y en muchas ocasiones determinados apellidos solo sirven para amparar la mediocridad."

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

LA GUÍA MMIII

LA GUÍA
MMII

D.O.Ca. Rioja

519

FINCA ALLENDE

Pl. Ibarra, 1, 26330 Briones (La Rioja)

Tel.: 941 322 301 Fax: 941 322 302

allende@finca-allende.com www.finca-allende.com

Año fundación: 1995 Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio
Viñedo propio: 22 ha Producción total de botellas: 250.000

Comentario sobre la bodega

Empezó como aventura y hoy en día es una de las mejores imágenes de la zona. Miguel Ángel de Gregorio, en movimiento continuo, y su hermana Mercedes, vienen uno de sus mejores momentos, gracias a la calidad y fama que han alcanzado sus vinos. Allende, Aurus y su último lanzamiento, Calvario, representan la cara más actual de La Rioja.

Sus vinos

Aurus, Tinto Vino de Guarda 1998

> 80 €

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Graciano.
Elaboración y crianza: 24 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble frances.
Botella: Especial de 75 cl.
Grado: 13,5% vol.
Producción: 6.000 botellas.

La cata

Vista: Cereza profundo con ribete violáceo.

Nariz: Elegante, potente e intenso en nariz, excelente fruta roja madura (frambuesa, fresa, mora), balsámicos, torrefactos, minerales.

Boca: Carnoso, amplio, potente, excelente carga frutal y tánica, lleno y gustoso en el paso de boca y final expresivo con una excelente gama de aromas.

Temperatura de servicio: 16 °C.

Consumo: Hasta 2010.

Comentario sobre el vino

Se trata de uno de los grandes, de los que hay que probar alguna vez, responde como se espera de los grandes vinos de autor. Es el máximo exponente de la bodega, procede de las viñas más viejas y de las parcelas con una personalidad más marcada. Aurus es fiel reflejo de la filosofía de su creador, la máxima expresión del vino en su atadura.

520

D.O.Ca. Rioja

Calvario, Tinto Vino de Guarda 1999

30-60 €

Nombre del viñedo: Pago del Calvario.

Tipo de suelo: Gravas y piedras.

Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano.

Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.

Barricas: Roble francés.

Botella: Borgoñesa de 75 cl.

Grado: 14% vol.

Producción: 7.600 botellas.

La cata

Vista: Rojo picota profundo con ribete violáceo.

Nariz: Elegante en nariz, fruta roja en mermelada y confitura (frambuesa), florales (violeta), especias dulces, buen roble, notas balsámicas.

Boca: Poderoso, carnoso, excelente equilibrio, acidez viva, taninos muy maduros perfectamente integrados, goloso y final largo que recuerda a un cóctel de fruta roja, junto a notas torrefactas y toffee.

Temperatura de servicio: 16 °C.

Consumo: Hasta 2009.

Comentario sobre el vino

Imprescindible probarlo en esta su primera añada. De nuevo, toca sorprenderse, por concentración, por innovación, por espectacularidad, por su binomio armonía-madurez, y por lo poco que tiene que ver con su nombre, excepto por su limitada producción.

Allende, Tinto Vino de Guarda 1999

12-21 €

Variedades: 100% Tempranillo.

Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.

Barricas: Roble francés.

Botella: Borgoñesa de 75 cl.

Grado: 13% vol.

Producción: 180.000 botellas.

La cata

Vista: Rojo cereza de muy buena capa, tonos violáceos y granates.

Nariz: Elegante e intenso en nariz, frutos rojos maduros (fresa, frambuesa, grosella), café, cacao.

D.O.Ca. Rioja

521

Boca: Buena estructura, sabroso, taninos amables, amplio, buen peso frutal y balance gustativo. Carnoso, con tonos minerales, especias, regaliz, florales.
Temperatura de servicio: 17 °C.
Consumo: Hasta 2006.

Comentario sobre el vino

Allende significa «MÁS ALLA», y esta es la verdadera expresión del vino. Estamos ante uno de esos vinos llamados para la gloria, donde la tierra, la uva y el trabajo de sus propietarios van más allá de la simple elaboración. Atractivo, moderno y de alegre consumo. Un valor seguro al que hay que unir su excelente precio.

Allende, Blanco Crianza 1999

12-21 €

Variedades: 60% Viura y 40% Malvasía.

Elaboración y crianza: 12 meses en barrica y resto en botella.

Barricas: Roble francés Allier.

Botella: Borgoñesa de 75 cl.

Grado: 13% vol.

Producción: 2.800 botellas.

La cata

Vista: Amarillo pálido.

Nariz: Complejo en nariz, buena intensidad, aromas de fruta de hueso (albaricoque), pomelo, tostados, mantequilla, especias, ahumados, balsámicos, monte bajo.

Boca: Sabroso, aromático, untuoso a la vez que fresco, con sensaciones de fruta de hueso, viva y nerviosa acidez perfectamente integrada que sujeta los taninos de su crianza en buen roble. Buena persistencia, con tostados y frutos secos.

Temperatura de servicio: 8 °C.

Consumo: Hasta 2004.

Comentario sobre el vino

Elaborado con las dos variedades blancas más representativas de la zona, se ha obtenido un vino de peculiar diseño y carácter.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

“LA GUÍA MMIII”

FINCA ALLENDE

Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja)
Tel: 941 322 301 Fax: 941 322 302
allende@finca-allende.com www.finca-allende.com
Año de fundación: 1995 Enólogo: Miguel Angel de Gregorio
Viñedo propio: 22 ha.

Comentario sobre la bodega

Finca Allende, la joven bodega fundada en 1995 por los hermanos de Gregorio, Miguel Ángel y Mercedes, ciertamente no es fruto de la casualidad si no al contrario, de su claridad de ideas y fe y confianza en lo que hacen. A punto de estrenar su nueva bodega-palacio, Allende ya es considerada como una de las grandes del país gracias a su extraordinaria y diversa gama de vinos, auténticos vinos de autor, concebidos y elaborados sin ataduras. Esperamos impacientes la salida al mercado de su nuevo proyecto de La Mancha.

Sus vinos

Allende, Blanco 2000
12-18 €

Variedades: Viura y Malvasía.
Elaboración y crianza: 12 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: roble francés de Allier.
Botella: Bordolesa de 75 cl.
Grado: 13% vol.
Producción: 3.000 botellas.

La cata

Vista: Amarillo dorado intenso con reflejos oro.

Nariz: Complejo, buena intensidad, tostados, ahumados, especias dulces (pimienta negra), frutos secos, notas frescas de manzana y pera muy bien maduras.

Boca: Seco, graso, carnoso, potente, paso de boca donde equilibra de forma armónica sus aromas varietales y los de una magnífica barrica, que se prolonga en un largo y elegante posgusto.

Temperatura de servicio: 8° C.

Consumo: Hasta 2005.

Comentario sobre el vino

Un camino a seguir para potenciar el blanco en la zona. Equilibrado, elegante, con la fruta y la madera en perfecta armonía. Lástima la corta producción.

Aurus, Tinto 1999
> 60 €

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Graciano.
Botella: Especial de 75 cl.
Grado: 13,5% vol.

La cata

Vista: Picota granate muy cubierto.

Nariz: Muy buena intensidad y grata complejidad, aromas de fruta muy madura confitada y en licor, junto con notas de fruta desecada (orejones) y aceituna negra.

Boca: Bien constituido, sabroso, amplio, envolvente, goloso, vivo, sedoso, gran equilibrio y final tremendamente elegante y frutal, arropado por una sabia y fina crianza que le da al vino profundidad y longitud.

Temperatura de servicio: 90° C.

Consumo: Hasta 2012.

Comentario sobre el vino

Este auténtico "hurdeos" de Briones, se presenta soberbio, vigoroso, de enorme complejidad, rico en taninos y acidez, que lo hacen un gran vino que repite tres veces, demostrando sin lugar a dudas que es el estándar de la bodega. Tal vez uno de sus secretos sea la gran personalidad que otorgan las viñas más viejas de las que procede.

Allende, Tinto 2000
12-18 €

Variedades: 100% Tempranillo.
Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: roble francés.
Botella: Bordolesa de 75 cl.
Grado: 13% vol.

La cata

Vista: Rojo picota amoratado, buena capa.

Nariz: Buena intensidad, frutos negros maduros, lácteos, balsámicos, minerales, cacao, florales (violeta).

Boca: Bien constituido, sabroso, equilibrado, goloso, taninos aún por doblar y final con ligera sensación amarga. Buenas maderas.

Temperatura de servicio: 16° C.

Consumo: Hasta 2006.

Comentario sobre el vino

Mantiene la regularidad de otros años, aunque en este caso necesita de más botella para expresarse.

Calvario, Tinto 2000
30-60 €

Nombre del viñedo: Pago del Calvario.
Tipo de suelo: Gravas y piedras.
Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano.
Barricas: roble francés.
Botella: Borgoñesa de 75 cl.
Grado: 14% vol.

La cata

Vista: Picota intenso granate.

Nariz: Complejo en nariz, fruta en compota y desecada (orejón, higo), algarroba, hojarasca, especias, florales (violeta), minerales.

Boca: Sabroso, equilibrado, aromático, buena tanicidad, recuerdos de torrefacción, taninos por limar, potente y final con aromas tostados, minerales, toffee.

Temperatura de servicio: 17° C.

Consumo: Hasta 2008.

Comentario sobre el vino

Calvario no es producto de la casualidad, sino de una idea preconcebida que surgió hace 10 años, idea por la cual Miguel Ángel ha luchado, la elaboración de vinos de gran calidad que pudieran competir con los mejores del mundo. Este vino, considerado por muchos el borgoña español, procede del pago que le da nombre, del que toma sus uvas que, con una exhaustiva selección y una meticulosa elección de las barricas ha merecido dos veces en esta añada.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

REVISTA DE LA GUÍA DE ORO DE LOS

Vinos de España

4,20€ (ONLY SPAIN) / NÚM. 50
CAMBIAR 4,35€ (por IVA) INCLUIDO TRANSPORTE

PORTUGAL: 5,00€ / 5,25€
ALEMANIA: 5,00€ / 5,25€
FRANCIA: 5,00€ / 5,25€

FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja)
Tel.: 941 32 23 01. Fax: 941 32 23 02
Correo electrónico: admon@finca-allende.com

Miguel Angel de Gregorio es el personaje de moda en el mundo del vino de Rioja y uno de los puntos de referencia imprescindibles en el mundo del vino español de los últimos años. Su trayectoria, que no es muy dilatada, es verdaderamente espectacular. En 1969 dirigió su primera vendimia y ya en ese mismo año diseñó un vino, Dominio de Conté, que sería una de las marcas pioneras de la renovación de imagen que ha experimentado Rioja en los noventa gracias a un puñado de grandes tintos. Más adelante, trabajando ya por cuenta propia en su Finca Allende, ha tenido una racha espectacular de grandes vinos: primero el tinto Finca Allende, luego Aurus, que fue durante breve tiempo el rioja más caro, y en 2001 el blanco Finca Allende y el nuevo rioja de moda, Calvario. Mientras, diseña y elabora para Quim Vila los cuatro tintos Paisajes y es protagonista, a distancia y un tanto en la sombra, de la nueva brillante etapa de Castell del Remei y su filial Celler de Cantonella, ambas en la D.O. Costers del Segre. Y está preparando algo grande en La Mancha, en el pueblo de sus raíces, Almodóvar, pegado a las estribaciones septentrionales de Sierra Morena, donde ya ha elaborado dos cosechas a partir del viñedo familiar. Sin contar con otras tentaciones que le llegan desde la misma región de Castilla-La Mancha, alguna de ellas con nombre muy sonoro.

AURUS '98	Tinto
Consumo: 18°C.	105 €
Madera. Guardar más de 10 años. Magnum	

85% Tempranillo, 15% Graciano; dos años en barrica. Tinto grande por los cuatro costados. Marcado carácter frutal perfectamente matizado por la crianza; elegante fondo de tinta. Armonía en una poderosa estructura, nobles taninos, mucho cuerpo, macizo, aterciopelado, lleno. Guisos de carne (estofado de rabo de toro).

AVRUS

CALVARIO '99	Tinto
Consumo: 18°C.	51 €
Madera. Guardar más de 10 años. Magnum	

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano; 14 meses en barrica. Gran personalidad, con aires del Nuevo Mundo en sus aromas directos y rotundos de fruta muy madura, especias, minerales y balsámicos. Sólido en la boca, con cuerpo y vigor, equilibrado, sabroso, expresivo y largo. Guisos potentes de carne, caza (pato).

ALLENDE '99	Tinto
PLATA. Consumo: 18°C.	14 €
Madera. Guardar más de 10 años. Magnum	

Tempranillo; 13 meses en barrica. El vino "pequeño" de la bodega hace las mismas concesiones a la galería que los otros: ninguna. Marcado por un elegante carácter de fruta muy bien madura, con finos apuntes especiados y minerales. Con cuerpo, equilibrado, vigoroso y amplio. Guisos de carne, asados, legumbres.

ALLENDE '99	Blanco fermentado en barrica
PLATA. Consumo: 8°C.	12 €
Madera. Guardar más de 10 años. Magnum	

60% Viura, 40% Malvasía, fermentado y un año en barrica. Muy bien diseñado, con una madera perfectamente conjuntada, tonos de fruta bien madura y fondos especiados, lácteos, tostados y de monte bajo. Magnífico equilibrio, con cuerpo y fresca acidez, sabroso, graso, amplio, vivo. Pescados a la sal (dorada, lubina).

EL VINO Y LA MESA

Judías de Rioja

Sabrosas, cremosas y con un punto de dulzor, las diferentes judías riojanas (pochas, alubias blancas, caparrones) suelen integrar platos contundentes, en compañía del buen chorizo de la región, casi siempre con un punto picante mas o menos acusado. Piden vinos robustos, con mucha fruta y poca crianza y buena acidez que refresque el conjunto.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

elmundovino.com

Grandes Vinos

PREMIOS DEL AÑO DE ELMUNDOVINO.COM

Galardonados tres vinos de Rioja, Rueda y Terra Alta

FERNANDO POINT

Allende Calvario 1999 (Rioja), Blanco Nieva Pie Franco 2000 (Rueda) y la Mistela Negra de Vinos Piñol (Terra Alta) son los premiados en la octava edición de los muy honoríficos premios a los vinos del año de EL MUNDO, que desde el año pasado lo son también de elmundovino.com. No son premios que se concedan automáticamente a los mejores en términos absolutos, sino también, según los casos, a vinos que destacan poderosamente por su originalidad, su relación calidad/precio, su novedad... En esta ocasión, el valor que se intenta premiar es la expresión del terruño, un valor no siempre demasiado considerado en España y que estos tres vinos -un tinto, un blanco y, esta vez, un dulce- ponen espléndidamente de manifiesto. Y es un valor que va a ser cada día más apreciado en todo el mundo.

Ese mismo valor del terruño manifestado a través del vino distingue también a los 12 que reciben este año la mención de honor de EL MUNDO. (En nuestra base de datos encontrarán todos los detalles de estos vinos).

Superado en valoración absoluta dentro de la gama de Finca Allende por el Aurore, en las catas a ciegas de este pasado año, el Calvario se destaca por su carácter ligeramente salvaje y de gran complejidad, fruto del gran pago del que es oriundo, la viña del Calvario en el término municipal de Briones (La Rioja), con su cumbre cubierta de viejas cepas de más de medio siglo de edad, con mayoría de tempranillo. Un vino que proclama la potencia que imprimen los pagos de Briones, con sus importantes componentes arcillosos, pero dentro de una notable elegancia.

La nota de cata del 99 en elmundovino.com reza así: "Guinda picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con mucha fruta roja en nariz, redondo. En boca es rico, sabroso, amplio, con taninos aún por pulir y un final notable". Su valoración es de 17,5 sobre 20.

Calvario

Bodega: [Finca Allende](#)

País: [España](#)

Región: [La Rioja \(España\)](#) ([Rioja](#))

Año: 1999

Tipo: Tinto

Castas: Garnacha, Graciano, Tempranillo

Alcohol: 14.00°

Para acompañar: Jarrete braseado.

Consumo óptimo: De 2002 a 2008.

Puntuación: 17.50/20

Precio: 48.00 € / 44.40 \$

Guinda picota muy intenso. Aroma de buena intensidad, con mucha fruta roja en nariz, redondo. En boca es rico, sabroso, amplio, con taninos aún por pulir y un final notable.

Fecha de cata: 01/11/2001

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Personalidad por encima de todo

MANU MARTÍN, Bilbao

Pasar una tarde de cata con Miguel Ángel de Gregorio es descubrir todo el potencial que los ríos pueden desplegar, enfrentarse a unos caldos que, al revés de lo que ocurre con la gran mayoría de ellos, examinan al catador. Son vinos complejos y difíciles de entender por una buena parte de los consumidores.

Los caldos de la Bodega Finca Allende rompen con los sistemas establecidos desde su elaboración y su crianza. Tienen especial predilección por salir de las normas y no contar los secretos de su *rebotica*. Con todo ello intenta conseguir que sus vinos tengan una marcada personalidad y sean fácilmente reconocibles. Incluso se atreve a salir al mercado con la contraetiqueta genérica de Rioja, sin el formalismo de definir al mosto como crianza, reserva o gran reserva.

Su gama cuenta con un Allende blanco elaborado con viura y malvasía que, tras fermentar en barricas de roble francés, pasa otros 12 meses en crianza para salir al mercado con un aroma



Los datos

- **Dirección:** Plaza Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja).
- **Visitas:** Previa llamada al teléfono 941 322301.
- **Viñedo:** 36 hectáreas de tempranillo (85%), graciano, garnacha, malvasía y viura.

No vende vino en bodega.

leve, pero complejo, con nota de fruta compotada y un paladar amplio y fresco donde la madera se nota en leves matices.

Entre sus vinos *negros* está el tinto Allende elaborado sólo con tempranillo y del que más botellas saca al mercado —cas 200.000 unidades—. Tras embottellarlo sin filtración, presenta un color cereza intenso con matices violáceos, unos aromas complejos de balsámicos, torrefactos y tabaco. El paladar es amplio con cuerpo y estructura.

En la gama alta y con producciones muy cortas —unas 6.000 botellas—, presenta un Auro con base de tempranillo y graciano de viñas viejas, un mosto especiado de gran estructura, muy tánico, pero nada agresivo.

Su última creación es el vino de pago Calvario, nombre de la finca de la que procede. Elaborado con tempranillo, garnacha y graciano, es un mosto espectacular, potente y vivo, donde fruta, balsámicos y minerales dejan paso a una boca agradable con un tanino muy sedoso que le da longitud en calidad y cantidad.

REVISTA JOSE LUIS

ALLENDE 98 (Rioja)

El origen de la bodega Allende se remonta a 1986, cuando Miguel Ángel de Gregorio comienza a seleccionar parcelas de viña vieja en Briones (Rioja Alta) para elaborar un tinto fuera de lo común: el Allende, que no vio la luz hasta la cosecha 1995. Fue un hallazgo genial cuando lo caté por primera vez. Se elabora con el sistema tradicional de encube de racimos enteros, con una crianza de 13 meses en roble Allier y embotellado sin filtrar. El resultado es sorprendente. De color picota granate. Aromas de frutos rojos y de fruta en licor, notas torrefactas y especiadas. Suave y a la vez carnoso, con unos taninos vivos muy elegantes y final avainillado. Soberbio.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

La Revista

FINCA ALLENDE: el teatro clásico griego en la viña de Rioja



Portal del Palacio de Ibarra



Cúpula interior del Palacio de Ibarra

Finca Allende, la joven bodega fundada en 1995 por los hermanos de Gregorio, Miguel Ángel y Mercedes, ciertamente no es fruto de la casualidad si no al contrario, de su claridad de ideas y fe y confianza en lo que hacen.

Uno de los conceptos básicos del teatro clásico griego es la unidad del espacio, tiempo y acción en los que se desarrolla la obra. El proyecto de Finca Allende puede resumirse en estos mismos parámetros, como si los De Gregorio hubieran aplicado y reinterpretado este mismo enfoque a su obra:

- **el espacio** en el que se desarrolla la obra, la filosofía de la bodega, es **la parcela**, numerosas, diversas, por descubrir y entender, con las que hay que conversar y con necesidades y personalidades propias.
- **el tiempo** durante el que se desarrolla la obra que, en palabras de Miguel Ángel, es **"mi corto plazo, los próximos 30 o 40 años"**.
- **la acción** que se desarrolla, la trama, que nos es mas, como no podía ser de otra manera, que estudiar, escuchar a la viña, entender, probar, probar y probar, ir allende, mas allá para poder **reinterpretar en clave actual a los clásicos, como los grandes maestros**.

Más de uno levantaría la mano para asegurar que esto, de unidad de espacio, tiempo y acción no tiene nada. A simple vista no. Sin embargo, la filosofía de la bodega es tan clara y metódica, que consigue elevar y fundir todas estas piezas, aparentemente inconexas, en una obra única y armónica, al igual que podría realizar el joven Amadeus con una de sus obras.

De hecho Miguel Ángel, este joven Amadeus del viñedo, no se cansa de repetir que *"una bodega no es edificio si no una filosofía"* y que el que carezca de una propia difícilmente podrá desarrollar algo potencialmente grande.

Y es que estamos ante algo grande, ahora, y más en el futuro. Mas allá del momento, de los premios y de las modas, Miguel Ángel tiene claras sus fuentes y la música que quiere tocar. Y se nota, año tras año, en la evolución de sus primeras obras mas conocidas, el Aurus y el Allende, en sus novedades, el Calvario y en lo que nos queda por ver, la mayor parte de la obra, los actos centrales.

TodoVino - Tu Sumiller particular

Los de Gregorio



Miguel Ángel y Mercedes de Gregorio

Desde entonces Miguel Ángel ha mantenido su estrecha relación con la viña y la enología. Ingeniero agrónomo y enólogo de formación a sus menos de cuarenta años es, como le definiría acertadamente José Peñín, el "enfant terrible riojano" gracias a su capacidad de aprendizaje y revisión de las reglas establecidas. Después de un fructífero paso al frente de una bodega riojana, que le permitió con apenas 30 años sentar las bases de la "nueva rioja", los que alguno llaman "alta expresión", dio el salto, para suerte de los aficionados, a su propia bodega o, mejor dicho, a la aplicación concreta de su propia filosofía.

Como en las mejores sagas, Miguel Ángel no está si no fielmente administrando y ampliando el patrimonio familiar, su saber e interés por el terruño.

Quien conozca la historia de la familia de Gregorio y su relación con la viña y la viticultura, no se sorprenderá de la evolución de esta joven bodega.

Hace menos de cuarenta años la familia de Gregorio, con Nicolás a la cabeza, se traslado de su Mancha natal a Rioja para encargarse de los viñedos de Marques de Murrieta.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Briones y la nueva bodega

Briones ha sido el lugar elegido por los de Gregorio para desarrollar su proyecto y, de nuevo, la elección no es al azar.

En el corazón de la Rioja Alta, a orillas del río Ebro, se alza Briones, importante castro romano y burgo medieval situado en un promontorio desde el que se divisan claramente San Vicente y Laguardia y que, gracias a su altura y situación, ha permitido la excavación de numerosos túneles y bodegas subterráneas en las que se desarrolló su tradición vitivinícola.

El carácter de este burgo y de la personalidad de sus habitantes es singular y se muestra en todo su esplendor en sus costumbres y edificaciones, hoy en plena rehabilitación y recuperación. Baste señalar la puerta del recinto amurallado de la que los de Gregorio han tomado su escudo, el león rampante, la de "los cuatro arcos" aunque en realidad son tres, indicio claro que en este lugar se va "mas allá"....



Palacio de Ibarra en Briones

En este Municipio se encuentran las múltiples parcelas que Miguel Ángel mimaba y pretende vinificar en la nueva bodega que está construyendo detrás del palacio.



Vista de la nueva Bodega

En este contexto, los de Gregorio han elegido el Palacio de Ibarra como sede de su bodega. Palacio señorial del siglo XVI, con estancias del XVII y XVIII, aunque el único sin escudo, como si de una proclamación de principios se tratara, se encuentra fuera del recinto amurallado y, curiosamente, tiene la misma orientación que la iglesia del Briones. Los de Gregorio se encuentran en plena recuperación de este magnífico Palacio de cuyas vicisitudes en el tiempo podría escribirse un guión de cine.

La nueva bodega se está construyendo paso a paso bajo la batuta de Miguel Ángel, que supervisa todos y cada uno de los rincones de la misma. Tres naves en paralelo, integradas con el paisaje y el palacio, albergarán todo el proceso de elaboración.

La **tolva** será innovadora en nuestro país ya que permitirá que la uva que entre en Allende venga ya seleccionada de los pagos directamente a la tolva y a una cinta de selección. Esta permitirá escoger los mejores racimos de uva de los distintos lugares para irlos situando en las prensas y depósitos a los que se irán distribuyendo por gravedad. Para la fermentación, Miguel Ángel ha elegido tinos de madera de menor capacidad para un mejor control.



El mini-tractor

Gracias a los resultados obtenidos, la filosofía mantiene el dominio del roble francés. En la nave de barricas subterránea se apilarán solo dos filas de barricas, para permitir un respiro adecuado.

Como anécdota del interés y preocupación de Miguel Ángel por todo, no se pierdan el mini-tractor diseñado para la viña. Debido a los espacios reducidos de los pasillos de la viña se tuvo que estudiar conseguir un tractor que reuniera las características necesarias para atravesar la viña sin problemas.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

La visita y los vinos

Tras el éxito alcanzado por Finca Allende este año (Premio Sibaritas a la Mejor Bodega y Premio Sibaritas al Vino Revelación del año, Calvario 1999) creemos oportuno otorgarle a Miguel Ángel de Gregorio y a su hermana Mercedes el protagonismo que se merecen.



[Los "Allende" y los "TodoVino"](#)

TodoVino tuvo la oportunidad de pasar una jornada inolvidable con el hombre del momento en el panorama vinícola español, Miguel Ángel de Gregorio que, junto a su hermana Mercedes, nos deleitaron con su pasión por la viña, el vino y la bodega.

La jornada empezó por ver como van las obras de su nueva bodega en Briones, bodega que quita el sueño a los de Gregorio, locos por poder estrenar las instalaciones que marcarán el sueño de una familia enamorada por la tierra y sus viñedos. "Esperamos elaborar la añada 2002 en la nueva bodega" nos comentaba Miguel Ángel.

Tras ver la nueva bodega y el palacio de Ibarra, nos dirigimos a San Asensio, a las instalaciones que hoy en día tiene Finca Allende para elaborar sus vinos. Es aquí donde uno empieza a comprender lo que realmente significa Finca Allende. La pasión con la que Miguel Ángel habla de sus vinos, de sus pagos, de su tempranillo, garnacha o graciano, recuerda las palabras de cualquier madre a un hijo, amor y cuidado día a día para que mañana se obtenga lo mejor de ti.

Finca Allende posee numerosas parcelas, pagos, que le permiten autoabastecerse al 70 por ciento, aunque en el caso de vinos como el Calvario, el autoabastecimiento es total. En general son parcelas con muy buena orientación, predominantemente norte, de suelos arcillosos, arcillosos-calcáreos y calizos, con presencia de gravas, desarrollos radiculares que en algunos casos llegan a los 6 y 8 metros de profundidad y con un alto porcentaje de viñas de más de 35/40 años. La plantación es predominantemente en vaso y las variedades principales son tempranillo y graciano.

Estas características permiten tener una materia prima diversa y con personalidades marcadas. Y esto es exactamente lo que busca Miguel Ángel. Poder vinificar parcelas por separado y, eventualmente a corto plazo, en 30 o 40 años, ser capaz de entender y descubrir las verdaderas posibilidades de cada parcela.

Para ello, la bodega de San Asensio es un autentico "tanque de ideas", un laboratorio en el que Miguel Ángel experimenta incansablemente, lo que el llama "frivolités", pruebas y más pruebas de cosas nuevas, unas treinta al año y que guarda celosamente en "el cuarto de los ratones". En palabras de Miguel Ángel, su obsesión es la de poder desarrollar al máximo, sacar a luz, la calidad de cada parcela, obtener la máxima expresión de la vid: "aquí es donde se trabaja, en la viña. La vinificación no tiene si no que dejar expresarse a los factores diferenciales de cada parcela".

"Esto acaba de empezar" dice Miguel Ángel. Arrancamos con el estilo Bórdes de Aurus, la seda, y hemos seguido con el estilo Borgoñón del Calvario, el terciopelo. Allende, Calvario o Aurus son ejemplos de lo que nos gusta hacer aunque el verdadero potencial de nuestros vinos está por venir.



[Nave de Barricas en San Asensio](#)

¡Que razón tiene! Si de excepcionales se catalogan su Calvario 99 o Aurus 98, no se pierdan lo que viene (Calvario 2000, Aurus 1999 y 2000) y, su realmente sorpresivo, un extraordinario Allende 2000 que no tiene nada que envidiar a sus hermanos mayores. Pudimos catar verdaderas joyas enológicas (garnachas, tempranillos) de barricas guardadas en el cuarto de las nueve barricas, aunque realmente son ocho.

Miguel Ángel insiste en que son nueve, creemos que por la espectacularidad de los vinos guardados en ellas le gustaría tener una más o, por la propia idiosincrasia del lugar, al igual que la puerta de los cuatro arcos que son tres....

Calvario 1999, Premio Sibaritas al vino revelación del año, es cierto que es una revelación pero no es producto de la casualidad. La idea de Calvario no es de hoy, surge hace 10 años gracias al empeño y la tozudez de un hombre que se propuso hacer grandes vinos con la idea de conseguir que se reconozcan en todo el mundo. A fe que lo ha conseguido. Metódico en las elecciones de las barricas, escrupuloso en la selección de las mejores uvas y un cuidado esmeradísimo en la elaboración de sus vinos, convierten a este personaje en un auténtico estudioso del tema.

Se imaginan lo que nos espera de Finca Allende. Si la calidad alcanzada por sus vinos ha salido de unas instalaciones de bodega "alquilada", que podemos pensar de una nueva bodega construida, diseñada y equipada siguiendo las instrucciones de Miguel Ángel de Gregorio. Esperamos con impaciencia el día que se inaugure el "Château Briones" que estamos seguros marcará un sigue que no final a los vinos de esta casa.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Los vinos que pudimos catar en San Asensio fueron los siguientes:

Blancos



Allende 2001. En estos momentos se encuentra en barrica. Extraordinario, gran carga frutal y sutiles notas de buen roble. Será el mejor blanco de la casa hasta la fecha.

Allende 2000. Sale ahora al mercado. Equilibrado, elegante, con la fruta y la madera en perfecta armonía. Lástima la corta producción: alrededor de 3900 botellas.

Tintos



Allende 2001. Lleva unos cinco meses en barrica. Muy expresivo y varietal, pleno de fuerza y con excelente acidez.

Allende 2000. Una de las sorpresas más marcadas de la visita. La añada 2000 representa la elegancia, madurez, complejidad y una extraordinaria personalidad en uno de los vinos de mejor relación calidad-precio de nuestro país. Sin duda, el mejor Allende desde su nacimiento. Habrá que esperar unos meses para probarlo en el mercado.

Allende 1999. La añada que sale ahora al mercado. Vino muy actual y expresivo, intensos aromas de frutos rojos, excelentes taninos y un final largo sugerente. Sus buenas cualidades le hicieron poseedor de 1 lauré en La Guía TodoVino.



Aurus 2000. Una bomba. Potente, profundo, de complejos aromas, pleno de fuerza y vigorosidad. Si sigue una buena evolución, cuando salga al mercado hablaremos de uno de los grandes.

Aurus 1999. Preparado para salir a escena. Elegante, carnoso, un auténtico "burdeos".

Aurus 1998. Actualmente el año que se comercializa. Gran equilibrio, amplio, con claros testimonios de gran vino. Minerale, frutos rojos y excelentes sensaciones de barrica francesa que le aportan elegancia. Un 3 lauré de La Guía.

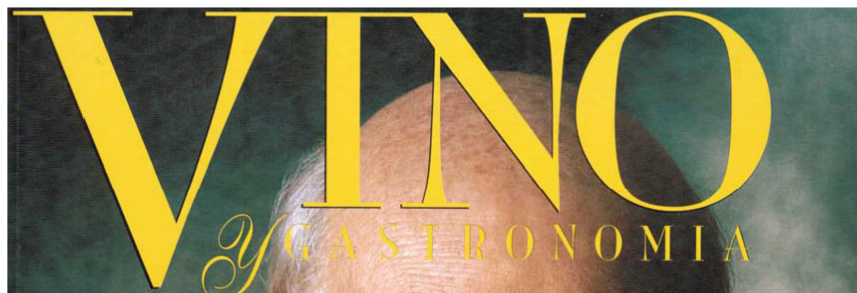


Calvario 2000. Se espera con impaciencia. Si hubiera que describirle en pocas palabras diríamos: Sutileza, fruta, excelentes taninos plenos de madurez y una intensa vía retronasal en la que las sensaciones del roble francés deleitan nuestros sentidos. Otro Grande.

Calvario 1999. Que podemos decir del gran laureado. Armonía en todos sus componentes: fruta-madera-acidez. Su suavidad de taninos y su extraordinario paso de boca hacen de él que recordemos a la mejor Borgoña.

Hasta aquí la cata oficial, lo demás lo contaremos en otro momento.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



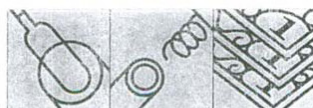
“GUÍA 300 MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2002-2003”
SUPLEMENTO 186 DE VINO Y GASTRONOMÍA

TINTOS DE CRIANZA



8,8

CALVARIO 1999
 Rojo cereza de capa alta con borde rubi-granate. Notas de tiza, roble, fruta roja macerada, cedro y pimienta blanca. Sabroso, estructurado, con tanicidad controlada, resabios dulces, el alcohol, uva bastante madura y final ahumado. Promete buena evolución.



D.O.: Rioja

TIPO: Tinto crianza

VARIEDAD (ES): 90% tempranillo, 8% garnacha y 2% graciano

GRADO ALC.: 14%

CRIANZA: 14 meses en barrica

PRODUCCIÓN: 7.600 botellas

PRECIO: 18,08 €

FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1

26330 Briones (La Rioja)

Tel.: 941 322 301

Fax: 941 322 302

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



NOTICIAS DE ORO



Calvario '99, de Miguel Angel de Gregorio Aires del Nuevo Mundo

Miguel Angel de Gregorio es uno de los enólogos que más ha influido en los nuevos rumbos del vino de Rioja. En apenas una docena de años elaborando vinos, ha creado vinos del peso de Allende o

Aurus, después de haber sido pionero de la modernidad con Dominio de Conté, en la etapa en la que trabajaba por cuenta ajena. Su última creación, el tinto Calvario, se ha convertido nada más nacer en uno de

los vinos más buscados y poco típicos de Rioja.

"Calvario -explica Miguel Angel de Gregorio- es el nombre de la finca de donde procede el vino, que se encuentra en el monte del Cal-

vario de Briones; es uno de los muchos Calvarios que existen en España y se llama así porque es el monte al que sube la procesión del Viernes Santo. Es una viña de aproximadamente una hectárea y media plantada en 1945, con un 90 por cien de Tempranillo, 8 de Garnacha y 2 por cien de Graciano. Está en una ladera orientada hacia el suroeste, de cara al pueblo, con suelo de gravas y contenido en caliza relativamente bajo. La viña ocupa sólo una parte de la ladera; en el resto hay olivares, monte y, en lo alto, tres cruces y una pequeña ermita medio derruida."

El autor del vino ha querido aprovechar las características de esa viña para hacer un vino "de terroir", con rasgos singulares frente a los tintos de la zona. "Es nuestro primer vino de pago y es distinto a lo que he hecho antes. Quizá todos nuestros vinos eran de un corte muy atlántico, vinos muy nórdicos, con los taninos muy marcados y buscamos hacer un vino con mayor esencia mediterránea". Al definir al tinto Calvario es inevitable la comparación con la otra estrella de la casa, Aurus: "Son ideológicamente distintos.

Aurus no es un vino de un solo pago, es una selección de varias fincas. Con Aurus pensé en un vino con mucha expresión atlántica, con mucha acidez, en un vino de larga vida en toda la grandeza de la

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ALIMENTOS

de Castilla-La Mancha

PVP 1.8 euros Febrero-Marzo 2002 / n°-9

ALIMENTOS
de Castilla-La Mancha

manchegos que triunfan en rioja

TEXTO: ANABEL PASCUAL FOTOGRAFÍA: PEPE J. GALANES, ARCHIVO

Castilla-La Mancha no sólo está dando lugar a excelentes vinos. De esta tierra, auténtico oasis de viñas, proceden algunos de los más importantes magos de la enología que triunfan en una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España, La Rioja, donde se han ganado el respeto y la admiración. Basilio Izquierdo, director técnico de la Compañía Vitivinícola del Norte de España (CVNE); Julián Ayuga, enólogo de Bodegas Marqués del Puerto; Gonzalo Rodríguez, asesor enológico de Barón de Ley y propietario de "Más que Vinos"; y Miguel Ángel de Gregorio, propietario de Finca Allende, son

profesionales oriundos de Castilla-La Mancha que representan mucho en el campo de la enología y han sido capaces de elaborar algunos de los más importantes vinos españoles. Además, no se han olvidado de sus raíces, de su tierra, de ese vergel que se está convirtiendo en el punto de mira del vino nacional. Tanto De Gregorio como Rodríguez están desarrollando ya proyectos en la región, mientras que Ayuga e Izquierdo no descartan la posibilidad de elaborar en Castilla-La Mancha un vino con su sello personal.

Si algo tienen en común estas mentes inquietas es la incesante mejora de lo que han hecho y la convicción de que el cuidado del viñedo es fundamental para lograr ingredientes de primera calidad para elaborar un gran vino. Formación, intuición, creatividad y riesgo, además de un profundo conocimiento del cultivo y un sincero respeto por el medio ambiente son sus mejores armas para alumbrar vinos admirables.

**Gonzalo Rodríguez es asesor
enológico de Barón de Ley
y copropietario de la
empresa "Más que Vinos"**

GONZALO RODRÍGUEZ

Esa misma atracción por el medio rural, la forma de vida de los pueblos, esa cercanía con la naturaleza fueron algunos de los factores que impulsaron a Gonzalo Rodríguez a estudiar enología en la Escuela de la Vid y el Vino en Madrid. Nada más finalizar sus estudios pasó un año en la Estación Enológica de Alcázar de San Juan (Ciudad Real). "Era una forma de meter la cabeza en el sector, ya que eran años difíciles, en los que había muchas bodegas aún reticentes a contratar enólogos", recuerda Rodríguez.

Sin embargo, desde el punto de vista de la enología, "viví momentos muy bonitos". Menciona con especial cariño al enólogo Antolín González, con quien compartió grandes momentos en la Cooperativa de Mota del Cuervo, Nuestra Señora de Manjavacas, en 1983. "Fue el primer vanguardista de su época en La Mancha. Siempre apostó por incrementar la calidad del vino blanco y fue uno de los precursores del cambio de elaboración de los blancos al pasar a una fermentación controlada por frío, con el fin de extraer la máxima cali-



Gonzalo Rodríguez, en el Palacio Salvo Internacional del Vino celebrado en Madrid

página 20

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Miguel Ángel de Gregorio durante la última cata celebrada por la revista "Alimentos de Castilla-La Mancha".

Miguel Ángel de Gregorio, autor de vinos como Finca Allende, Aurus y Calvario, planea crear un gran vino en Almodóvar

dad y aroma de los blancos". Tras estos comienzos en su tierra, pasó a Ribera del Duero, donde de la mano de Explotaciones Valduero, Rodríguez vivió los inicios de esta zona, hoy por hoy una de las más importantes del panorama vitivinícola nacional. Con este mismo grupo, al que pertenece Bodegas Valgrande en San Vicente de la Sonsierra, entra en contacto con la Rioja alavesa. "En ese momento la zona empezaba a arrancar, era la primera fase de los nuevos vinos tintos de maceración carbónica. Una comarca privilegiada para los vinos tintos". A principios de los años noventa, más en calidad de asesor enológico, pasó a una de las mayores cooperativas de la Rioja Alavesa, Unión de Cosecheros de Labastida. Gracias a su trabajo en esta cooperativa, empieza a ser "un

poquito conocido", comenta. Es en esta época cuando lleva a cabo el proyecto del vino Manuel Quintano, un caldo que ha obtenido un gran reconocimiento. Con la convicción de que una cooperativa puede hacer un buen vino, Rodríguez apostó fuerte por Labastida -ahora una de las cooperativas de mayor proyección-.

A principios de 2000 deja este trabajo y crea junto a su mujer, Margarita Madrigal y Alejandra Schmedes, ambas enólogas, Más que Vinos, una empresa consultora, y que le ha permitido hacer incursiones en otras zonas vitivinícolas. En la actualidad es el asesor enológico de Barón de Ley, donde trabaja sin cortapisas algunas, y al mismo tiempo Más que Vinos está llevando a cabo un proyecto bodeguero muy personal en Castilla-La Mancha. Vuelve a sus orígenes con su vino Erca-vio, en una antigua finca familiar en la localidad toledana de Dos Barrios donde ha rehabilitado una pequeña bodega para hacer vinos de crianza

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

Miguel Ángel de Gregorio es todo un fenómeno de la vitivinicultura, y sus pensamientos están sirviendo de espolea para cambiar la conservadora mentalidad, conjugando tradición con los nuevos patrones, lo que da como resultado una nueva forma de entender el vino. De Gregorio emigró con apenas nueve meses a La Rioja, cuando su padre, de Almodóvar del Campo (Ciudad Real) pasa a hacerse cargo de las viñas de una de las bodegas más emblemáticas de la Denominación de Origen Calificada, Marqués de Murrieta, bodega histórica en la que se cría y en la que empieza a dar los primeros pasos en el mundo del vino. Estudia en Madrid en la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos, continuando posteriormente su formación con un máster de Administración Empresarial y otro de Viticultura y Enología. En 1989 el joven Miguel Ángel se incorpora a Bodegas Bretón, donde lleva a cabo un exitoso proyecto. A raíz de su paso por esta bodega, su nuevo forma de entender e interpretar el vino, muchos ojos ya se posan en él a la espera -ante el talante inquieto de este joven enólogo- de algún nuevo proyecto. En 1986 selecciona la primera plantación para su propia bodega Finca Allende, que creará en 1995 y a la que dedica la mayor parte de su tiempo. Su vino Allende, que se aleja de los tradicionales vinos de Rioja, un vino de corte moderno, o Aurus, fruto de una esmerada selección de pagos con una marcada personalidad y de viñas. Su última creación se llama Calvario, y no hay que perderlo de vista.

A pesar del éxito cosechado, De Gregorio, asegura que Finca Allende continúa evolucionando para mejorar todo lo que hace. Para ello el autor de Aurus, que cita a un amigo suyo, apunta que la clave está en "meditar cada vendimia, y cuanto más meditas, más conclusiones sacas y más puedes mejorar". Además, "entre un buen vino y un

ALIMENTOS de Castilla-La Mancha

gran vino, la diferencia es sólo de matices", sentencia De Gregorio, quien añade, no exento de modestia, que "llevo casi 20 años intentando aprender a elaborar grandes vinos. El gran problema de los vinos españoles es que son aburridos y acaban aburriendo al consumidor. No sólo hay que hacer vinos buenos, sino divertidos y que conecten con los gustos", reflexiona De Gregorio. Algo que a buen seguro conseguirá también cuando decida embotellar los vinos elaborados en Castilla-La Mancha. "No se trata de un proyecto nuevo, ya que nunca hemos dejado de estar en la zona", recalca, en referencia a las hectáreas de viñas que mantiene su padre, Nicolás de Gregorio, en Almodóvar. En 1968 realizó la primera plantación de cencibel y fue uno de los "raros" de la época en reestructurar el viñedo y cambiar la arién por la variedad tinta. Hace ahora seis años cuando se replantearon dar un nuevo impulso al proyecto y hasta la fecha han hecho tres vinificaciones de forma experimental. Los resultados son "de locura", comenta eufórico De Gregorio, quien no obstante, aclara que no tiene prisa por comercializar

este vino que será de un "altísimo nivel".

JULIÁN AYUGA

El currículum del ciudadrealeño Julián Ayuga muestra su larga experiencia en un sector al que entró gracias al amor por el vino que le fue inculcado desde pequeño por su abuelo, que cultivaba ocho hectáreas de viñedo en una población cercana a Talavera de la Reina. Ese vínculo terminó calando en él que se licenció en Ciencias Químicas en la Universidad Complutense de Madrid y logró la titulación superior en Enología y Viticultura por la Politécnica. En 1974 es nombrado director técnico de Bodegas Federico Paternina y en 1978 pasa a desempeñar el cargo de director de producción en la división de vinos de mesa de Rumasa. En ese tiempo entra en contacto y supervisa las bodegas de la zona del Penedés, de Rioja, de Castilla-La Mancha y de Montilla. Su experiencia se va forjando también en el exterior, teniendo bajo su control bodegas de Alemania, Italia, Portugal, Argentina y Chile. Marqués de Murrieta y Bodegas Beronia han sido también sus



Julián Ayuga, enólogo de Bodegas Marqués del Puerto

Julián Ayuga es el autor del vino **Marqués del Puerto Selección Especial MM, donde renovó las técnicas clásicas de elaboración**

destinos hasta recalar en 1996 en Bodegas Marqués del Puerto. Lleva ya casi seis años en esta bodega radicada en Fuenmayor. Tras esta vasta experiencia, Ayuga crea el caldo Marqués del Puerto Selección Especial MM, en el que confluye su idea de adaptar las técnicas clásicas de elaboración para obtener vinos más actuales.

Ayuga es un hombre muy activo, que ha participado en numerosas charlas y conferencias, y conoce muy bien la realidad del sector vitivinícola español. Ve con buenos ojos el movimiento que está habiendo en Castilla-La Mancha, lo que para él supone el "redescubrimiento" de la zona, que gracias a sus hectáreas y su gran versatilidad, con "terroirs" diferentes, permiten ofrecer vinos de muy distinta expresión.

Sin embargo, también lamenta que muchas de los grandes cambios realizados en el campo vinícola no hayan llegado al consumidor. "España sufre un atraso terrible en promoción y comunicación" asevera Ayuga. Desde su punto de vista hay que emprender acciones de información y publicidad en los mercados exteriores, donde puede aún aumentar de forma potencial el consumo. No obstante, advierte que la batalla la tienen ganados los vinos de calidad y precisa que éstos no son sólo los caldos de denominación de origen. Hizo una defensa por los vinos de mesa, segmento que está dando referencias a tener en cuenta. Ayuga tampoco descarta desarrollar un proyecto personal en la

ALIMENTOS

de Castilla-La Mancha

FEBRERO-MARZO 2002

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

Miguel Ángel de Gregorio es todo un fenómeno de la vitivinicultura, y sus pensamientos están sirviendo de espolera para cambiar la conservadora mentalidad, conjugando tradición con los nuevos patrones, lo que da como resultado una nueva forma de entender el vino. De Gregorio emigró con apenas nueve meses a La Rioja, cuando su padre, de Almodóvar del Campo (Ciudad Real) pasa a hacerse cargo de las viñas de una de las bodegas más emblemáticas de la Denominación de Origen Calificada, Marqués de Murrieta, bodega histórica en la que se cría y en la que empieza a dar los primeros pasos en el mundo del vino. Estudia en Madrid en la Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos, continuando posteriormente su formación con un máster de Administración Empresarial y otro de Viticultura y Enología. En 1989 el joven Miguel Ángel se incorpora a Bodegas Bretón, donde lleva a cabo un exitoso proyecto. A raíz de su paso por esta bodega, su nuevo forma de entender e interpretar el vino, muchos ojos ya se posan en él a la espera -ante el talante inquieto de este joven enólogo- de algún nuevo proyecto. En 1986 selecciona la primera plantación para su propia bodega Finca Allende, que creará en 1995 y a la que dedica la mayor parte de su tiempo. Su vino Allende, que se aleja de los tradicionales vinos de Rioja, un vino de corte moderno, o Aurus, fruto de una esmerada selección de pagos con una marcada personalidad y de viñas. Su última creación se llama Calvario, y no hay que perderlo de vista.

Miguel Ángel de Gregorio, autor de vinos como Finca Allende, Aurus y Calvario, planea crear un gran vino en Almodóvar



Miguel Ángel de Gregorio durante la última cata celebrada por la revista Alimentos de Castilla-La Mancha.

A pesar del éxito cosechado, De Gregorio, asegura que Finca Allende continúa *evolucionando* para mejorar todo lo que hace. Para ello el autor de Aurus, que cita a un amigo suyo, apunta que la clave está en "meditar cada vendimia, y cuanto más meditas, más conclusiones sacas y más puedes mejorar". Además, "entre un buen vino y un

gran vino, la diferencia es sólo de matices", sentencia De Gregorio, quien añade, no exento de modestia, que "llevo casi 20 años intentando aprender a elaborar grandes vinos. El gran problema de los vinos españoles es que son aburridos y acaban aburriendo al consumidor. No sólo hay que hacer vinos buenos, sino divertidos y que conecten con los gustos", reflexiona De Gregorio. Algo que a buen seguro conseguirá también cuando decida embotellar los vinos elaborados en Castilla-La Mancha. "No se trata de un proyecto nuevo, ya que nunca hemos dejado de estar en la zona", recalca, en referencia a las hectáreas de viñas que mantiene su padre, Nicolás de Gregorio, en Almodóvar. En 1968 realizó la primera plantación de cencibel y fue uno de los "raros" de la época en reestructurar el viñedo y cambiar la arién por la variedad tinta. Hace ahora seis años cuando se replantearon dar un nuevo impulso al proyecto y hasta la fecha han hecho tres vinificaciones de forma experimental. Los resultados son "de locura", comenta eufórico De Gregorio, quien no obstante, aclara que no tiene prisa por comercializar este vino que será de un "altísimo nivel".

Como invitado de excepción a la cata, hemos contado con **Miguel Ángel de Gregorio**, uno de los mejores y más vanguardistas bodegueros riojanos quien, además, tiene a gala presumir de mancheguismo cuando abandonó Almodóvar del Campo (Ciudad Real), su pueblo natal, con sólo nueve meses de edad. De Gregorio, que junto a su padre echó los dientes entre jaraices y barricas en la legendaria bodega de "Marqués de Murrieta" y luego se formó como enólogo, tras estudiar ingeniería superior agrícola en Madrid y realizar el máster de esta especialidad en la misma Escuela, en Bodegas Bretón y Castell de Remei, es ahora el propietario de "Finca Allende" y autor del vino del mismo nombre, así como de los caldos de gran prestigio "Calvario" (46,28 euros) y "Aurus" (120-130 euros).

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



VINOS

por Quim Vila
qv@vilavinteca.es

riojas de lujo

"EXPANSIÓN"
09/03/2002

Calvario 1999

Finca Allende
DO Rioja
♦♦♦♦

De esta viña de los De Gregorio, plantada en 1945 en el monte Calvario de Briones, se obtiene el tempranillo y una pizca de garnacha y gracián que, criados 14 meses en barrica nueva de roble francés, dan el vino más voluptuoso y exuberante de Finca Allende. 47 euros. 7.820 pesetas. 941.32.23.01.

MUY BUENO ♦♦♦♦

VINOS Los Premios de la Crítica señalan las marcas más destacadas en 2001

La cata de los mejores

ENRIQUE CALDUCH

Los vinos premiados en las catas hechas por especialistas son una pista excelente para todo aficionado que quiera estar a la última.

Lo organiza la revista *Sibarritas*, dirigida por el periodista José Peñín, y su mecánica de trabajo consiste en consultar con el grueso de la crítica especializada, sumilleres y propietarios de buenas tiendas de vinos, para que presenten una lista de las mejores elaboraciones, que a su juicio, han surgido durante el año. El vino que ha obtenido cuatro o más nominaciones pasa a una final en la que, en cata ciega, esos mismos expertos seleccionan el vino ganador. La encuesta también premia al mejor vino revelación de 2001 y a la bodega que más se ha significado durante el año.



La crítica especializada, sumilleres y propietarios de buenas tiendas seleccionan los mejores vinos del año.

/ PHOTOFEST MARTÍN

Vino revelación

El premio al vino revelación fue otorgado, por mayoría, a *Calvario 99*, de Rioja, un vinazo extraordinario, pleno de aromas y de estructura. El premio a la bodega del año fue para Finca Allende, propiedad de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los grandes enólogos del país, que estará feliz, ya que su bodega, además de elaborar *Allende* y *Auris*, también es la creadora de *Calvario*, con lo que se queda con los dos premios. Sólo le faltaba que su vino revelación hiciera triplete en la cata ciega. No lo consiguió por un pelo —aunque quedó entre los mejores—, lo que sin duda alivió a la organización, que temía que la multitudinaria entrega de premios posterior resultara algo deslucida al darle todos al mismo.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

EL PAÍS

BEBER



En busca del rioja perfecto

Calvario 99
Finca Allende.
Plaza Ibañeta Briones.
Teléfono: 941 32 73 94
DO: Rioja. Precio: 51 euros.
Tipo: tinto crianza, 14%.
Cepas: tempranillo,
garnacha y graciano.
Temperatura de servicio:
17° C. Puntuación: 9,3/10.

CARLOS DELGADO

MIGUEL ÁNGEL de Gregorio prosigue incansable en su búsqueda del rioja perfecto. Una carrera que empezó con Dominio de Conté, siguió con Allende y pareció colmarse con Aulus, para detenerse, por el momento, en este Calvario. El empeño merece la pena, particularmente en una denominación de origen donde la costumbre de mezclar vinos de todas sus zonas ha impedido conocer la riqueza de matices de sus distintas tierras, microclimas y clones de tempranillo. Es una opción minoritaria que debe alentarse, sobre todo cuando, como es el caso, ajusta su precio. El vino nace en una hectárea de viñedo muy viejo, en el monte Calvario, y el resultado es impactante: el aroma se apodera de la imaginación para sumergirse en un ensueño de frutas silvestres y cálidas notas especiadas de roble nuevo, usado con la prudencia del virtuoso. Luego aparece el terruño, marcando con tonos minerales la elegancia y finura que todo buen rioja debe tener. Carnoso, cálido, rotundo en su afirmación hedonista, Calvario es un rioja que mira al Mediterráneo.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Expansión

VINI 73 SU ELABORACIÓN, EN LA BODEGA DE FINCA ALLENDE, EN RIOJA, ESPAÑA

■ ENRIQUE CALDUCH

Los aficionados han de tomar buena nota de 'Calvario 99', un vino de pago de Rioja, de Finca Allende, que arrasa con los premios.

Por el camino del 'Calvario'

"EXPANSIÓN"
23/03/02

Hace poco hablábamos en estas páginas de los premios que la crítica especializada ha otorgado, seleccionando entre los mejores vinos de toda España. El premio al vino revelación de 2001 fue para *Calvario*, de Rioja; el premix a la mejor bodega del año fue para Finca Allende, la e aboradora de *Calvario*; y a punto estuvo de lograr el premio absoluto al mejor vino. Con este historial, merece la pena analizar un poco este vino y saber quién está detrás de él.

Finca Allende es una bodega muy joven, con sólo cuatro años de vida, pero su propietario, Miguel Ángel de Gregorio, aunque también joven, es uno de los enólogos más conocidos y famosos de Rioja. Estaba predestinado al oficio, porque su padre era el responsable del viñedo en Marqués de Murrieta y junto con él, y el mítico Jesús Mañón, el enólogo de esa casa, se empapó del mundo del vino desde pequeño. Se hizo ingeniero agrónomo, se especializó en enología, y reapareció en Rioja para trabajar en Bretón, una bodega de reciente creación. A principios de los noventa, con 30 años, ya se había hecho famoso, porque puso en el mercado un vino llamado *Dominio de Conté*.

Nuevo rumbo en Rioja

Rioja, en esa época, miraba con sorpresa y sin capacidad de reacción cómo Ribera de Duero despuntaba con sus vinos, donde en nariz dominaban los aromas frutales y en boca, la estructura y el tanino rotundo. Ellos elaboraban vinos muy aromáticos y maderizados, con color castaño y boca suavizada, que ya no estaban de moda. El nuevo rumbo lo protagonizaron entonces De Gregorio, con *Dominio de Conté*, en Bodegas Bretón; y José Hidalgo, con la *Vicalanda de Viña Pomal*, en Bodegas Bilbaínas. Fueron los pioneros de lo que luego se llamarían vinos de alta expresión, los mo-

fruta y la estructura, que colocaron a Rioja, de nuevo, en cabeza de los vinos de calidad de España.

Nace Finca Allende

Hace cuatro años, Miguel Ángel de Gregorio se estableció por su cuenta, se asoció con su única hermana, Mercedes, y fundan Finca Allende, que quiere decir más allá, poniendo ya en la marca su planteamiento. Dineró tienen poco, pero ideas muchas. En Briones, cerca de Haro, en plena Rioja Alta, alquilan una pequeña bodega, de esas que utilizan en los pueblos para merendar,

compran uvas de primera y barricas de calidad, y como ya no les da para comprar una despalilladora, pisan la uva como en los viejos tiempos. El resultado es *Allende*, un vino que rápidamente se hace famoso, y que el gurú de la prensa especializada norteamericana, Robert Parker, recomienda en su país. Ya tienen dinero para despalilladora, mesa de selección, más barricas de las buenas; y alquilan nuevas instalaciones, mientras en un palacete de Briones construyen su bodega definitiva.

Luego sacan al mercado *Allende*, un vino del que producen unas seis mil botellas que se venden en tienda a 90 euros (unas 15.000 pesetas) cada una. Pese al precio, se las quitan de las manos. Entonces es cuando se lanzan a hacer *Calvario*. En las laderas de un montecito del mismo nombre, en Briones, compran una parcela de sólo una hectárea y media, donde De Gregorio quiere hacer un auténtico vino de pago. La idea es utilizar sólo las uvas de esa finca, aprovechando que es un terreno perfecto, arenoso, donde la cepa sufre buscando agua y

saca tonos minerales y esencias propias del terruño. Puro pago, como los mejores borgoñas. Así se ha salido el *Calvario 99*. Es un vinazo que tira de espaldas. En nariz presenta frutas, minerales, balsámicos, una complejidad y elegancia sorprendentes. En boca es potente pero sabroso, con taninos muy redondos y agradables. Sólo hacen siete mil botellas, que se venden en tienda a 51 euros (8.500 pesetas), pero merece la pena, porque es un vino de esos que ganan todos los premios.



'Calvario 99' es de esos vinos que ganan todos los premios. / RAFA MARTÍN. CORTESÍA DE

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

RESERVA Y CATA

Calvario 99

MARZO DE 2002. [Añadir al carrito](#) [Ver ficha de cata](#)

El Consejo establece una serie de requisitos mínimos de crianza que sirven para clasificar los vinos. Este sistema ha influido de manera notable en el resto de DOs españolas y está cayendo en desuso, pues no aporta nada sobre la calidad del producto. La clasificación resultante de su aplicación es: 'Vinos sin crianza, de cosecha, jóvenes o cosecheros'. Son aquellos que poseen una ligera

crianza en madera o ninguna, elaborados en su totalidad con las variedades autorizadas por el Consejo. 'Crianzas': son vinos que sí pasan por barrica al menos un año. Los 'Reservas', se suponen vinos con más estructura y cuerpo, evolucionando también durante un año en madera y permaneciendo luego un mínimo de 12 meses en botella antes de salir al mercado. Finalmente, los 'Grandes Reservas' deben pasar un mínimo de 24 meses en barrica y otros 36 en botella. El Calvario 99 pertenece a la categoría 'cosecha'. ¿Tiene esto sentido?

¿Qué decir de Miguel Angel de Gregorio? Este ingeniero agrónomo se ha visto influenciado por los vinos de calidad desde la cuna pues, desde que su padre fue contratado a finales de los sesenta por Murrieta, ha vivido entre viñas y vinos. Miguel Angel siempre se ha afanado por elaborar vinos singulares de Rioja y otros lugares.

Su pasión le llevó a crear su propia bodega en 1997, en Briones. El Calvario 99, de viñas muy viejas, es un vino de pago, espléndido y escaso. Mineral, finas maderas, especiado, frutas en sazón... Obra maestra de Rioja que rinde culto al terruño.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Sologolf

ALLENDE *Finca Allende*

DOC Rioja

PVP en tienda: 14 €

Allende significa 'más allá', y es allí donde llegan estos riojanos con un blanco de crianza elaborado con un 60 % de *viura* y el resto de *malvasía*. No es tarea fácil localizarlo en el mercado, ya que sólo se han puesto a la venta 2.800 botellas, pero el que lo consiga ya estará sobreaviso para la próxima cosecha.

La vendimia fue tardía -finales de octubre- y la crianza duró un año en barricas de roble francés. El resultado es un, de por sí poco habitual, crianza blanco, con 13 % de alcohol, al que la *viura* o *macabeo* le aportan ligereza, mientras que la griega *malvasía* lo aromatiza. En la botella bordelesa aparece de color pajizo con irisaciones doradas. De aroma complejo con agradables notas de lías finas y ahumados de la madera. En boca es seco, algo ácido y ahumado, que lo hace más sabroso.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



ALLENDE Finca Allende

DOC Rioja

PVP en tienda: 14 €

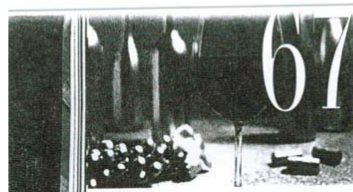
Allende significa 'más allá', y es allí donde llegan estos riojanos con un blanco de crianza elaborado con un 60 % de *viura* y el resto de *malvasía*. No es tarea fácil localizarlo en el mercado, ya que sólo se han puesto a la venta 2.800 botellas, pero el que lo consiga ya estará sobreaviso para la próxima cosecha.

La vendimia fue tardía –finales de octubre- y la crianza duró un año en barricas de roble francés. El resultado es un, de por sí poco habitual, crianza blanco, con 13 % de alcohol, al que la *viura* o *macabeo* le aportan ligereza, mientras que la griega *malvasía* lo aromatiza. En la botella bordelesa aparece de



De aroma complejo con agradables notas de lías finas y ahumados de la madera. En boca es seco, algo ácido y ahumado, que lo hace más sabroso.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



67 vinos de oro para el 2002



Calvario '99

Tinto. Finca Allende.
D.O.C. Rioja. 51 €.
Una de las grandes
novedades de 2001
en Rioja. Explosivo y
franco, muy directo,
bien definido, con
potencia y sólido,
bien armado, am-
plio, vigoroso, muy
rico en matices.
Guardar más de 5 años.



Aurus '98

Tinto. Finca Allende.
D.O.C. Rioja. 105 €.
Enlaza con la mejor
tradición riojana de
los grandes tintos de
largo recorrido. Para
seguir su evolución
durante lustros, el
que se lo pueda per-
mitir, pero ya juveni-
lmente atractivo.
Guardar más de 10 años.



Aurus '97

Tinto. Finca Allende.
D.O.C. Rioja. 105 €.
Concentrado, com-
plejo, profundo.
Marcado carácter
frutal, notas tosta-
das, balsámicas, es-
peciadas. Con cuer-
po y mucho nervio
en la boca, sabroso,
potente, amplio.
Guardar más de 10 años.

El '97 se ha echado fama
de ser la cosecha maldita
de la década de los noven-
ta. Fue un año difícil pero
no en todas partes y no en
todas las bodegas. Hemos
buscado y encontrado mu-
chos grandes vinos del '97.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ALIMENTOS

de Castilla-La Mancha

nace un nuevo concepto de crianzas

El enólogo Miguel Ángel de Gregorio, autor de vinos como "Finca Allende", "Calvario" o "Aurus", considera que desde el punto de vista comercial "no puede haber un acierto mayor que el de los mal llamados vinos de media crianza, denominación que hay que rechazar por sus connotaciones peyorativas y por su falsedad técnica, ya que desde que el vino entra en barrica hay crianza". A su juicio, hay muchos vinos

Miguel Ángel de Gregorio: "No hay mayor acierto comercial que el de los mal llamados vinos de media crianza"

que no aguantan periodos largos y que llevarlos a ellos por cumplir un dogma "acarrea una pérdida de cualidades organolépticas y un gasto innecesario, además de imagen, para el elaborador".

PERIODOS DE CRIANZA

Para Miguel Ángel de Gregorio, las denominaciones de origen no deberían intervenir en los periodos de crianza, "ya que quienes nos la jugamos en el mercado somos los enólogos y las marcas" y recuerda que algunos de los vinos considerados más grandes del mundo contienen un tercio del caldo de vino nuevo, otro tercio elaborado en barrica vieja y un tercero en barrica nueva y su tiempo de permanencia es el que considera el elaborador, "y consumidores y catadores se han encargado de situar el vino en el lugar que le corresponde".

Para el autor de "Aurus", la información con referencia al consumidor es vital y añadió que próximamente sacará al mercado un vino de pago (cepas que datan de 1901 y cuentan con rendimientos inferiores a medio kilogramo) con sólo seis meses de barrica por

lo que no podrá denominarse crianza ni poner alusión alguna en la etiqueta a su elaboración, "pese a ser un vino de alto nivel que saldrá a un precio aproximado de 6.000 pesetas la botella en bodega". Según De Gregorio "hay que empezar a quitarle nombres a las cosas y a elaborar con honestidad y dar información al consumidor" y se mostró partidario de utilizar buenas maderas a la hora de elaborar, "nuevas o viejas, pero buenas".

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ABRIL



Alende 99

Todo lo favorable que se diga de esta bodega riojana es poco. Y hasta éste, su vino más sencillo, capta y respeta -gracias a las cuidadas elaboraciones- todas las características del viñedo. Mucha fruta (zarzamoras), sorprendentes recuerdos minerales y sobrada elegancia. Finca Alende.

13 euros.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



RECOMENDACIONES

Calvario 99 (*****)

Un vino de pago que ha sido capaz de atrapar el carácter y reflejar la mayor exposición al sol de un viñedo plantado sobre una ladera hace más de cincuenta años. Un rioja perfecto que, además de un recuerdo mediterráneo, ofrece opulencia, grandeza y complejidad sin límites. Finca Allende.
50 euros.



(*) Correcto (**) Bueno (***) Muy bueno (****) Excelente (*****) Excepcional

bitácora / 107

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Premio Sibaritas para una bodega riojana

Los premios Sibaritas 2001 otorgados a la mejor bodega, vino revelación y mejor vino del año se otorgaron en el Hotel Palace de Madrid y dos de ellos recayeron en una bodega riojana, Finca Allende, situada en Briones y San Asensio.

Finca Allende obtuvo el Premio a la Mejor Bodega del Año y al vino revela-

ción que se entregó por el vino Calvario del 99.

Los premios Sibaritas 2001 están organizados por la publicación del mismo nombre y el jurado de los premios está compuesto por representantes de la prensa especializada en vitivinicultura, sumilleres y dueños de tiendas especializadas.

En esta ocasión, el Director del Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja, David Isasi, asistió a la entrega de los premios en la capital española.

D'OSSIER DE PRESSE FINCA ALLENDE



"SIBARITAS"
ABRIL 2002

FINCA ALLENDE Y CALVARIO

Bodega del año y vino revelación

Por **AMAYA CERVERA**
Foto: **MASSIMILIANO POLLES**

Por segundo año consecutivo estos dos premios se concentran en las mismas manos. En esta ocasión las de Miguel Ángel de Gregorio, uno de los elaboradores más iconoclastas que sólo entiende de ir hacia adelante. En poco más de cinco años, su proyecto de Finca Allende ha arrancado desde cero para convertirse en uno de los nombres de peso de Rioja. Y su último vino en el mercado, Calvario, ha encandilado a los expertos

N o es el primer "vinazo" de la bodega. El Aurus, que para el propio Miguel Ángel representa un trabajo más esforzado y al que considera "más vino", viene cumpliendo su cita anual con el consumidor desde que se presentara en sociedad con la añada del 96. Tal y como él lo define, es un tinto de filosofía bodegalesa que pretende dibujar un "terroir de municipio" cocinando la mejor receta posible a partir de sus viñedos de Briones. Calvario, en cambio, representa una segunda etapa en la trayectoria de Finca Allende, acorde con el pensamiento borgoñón del pago muy concreto del que se quiere obtener la máxima expresión. El nombre tortuoso le venía dado, como a tantos otros viñedos de Briones bautizados con resonancias medievales, porque ocupa la ladera del monte donde se hace la procesión de Semana Santa, justo al lado de la cruz número 10. Se trata de cepas en su mayoría de *tempranillo*, aunque hay también un 8 por ciento de *garnacha* y un dos por ciento de *graciano*, que ocupan hectárea y media de un suelo pobre y muy pedregoso. A la maduración extra que aporta el calor del sol reflejado en la grava, hay que añadir la exposición sureste, la de mayor insolación, lo que explica el carácter de fruta muy madura propio de este vino. Sólo 7.000 botellas que salieron de bodega a un precio de

8.000 pesetas y que ahora están en manos de lo que dicte la demanda del mercado.

El futuro de Finca Allende, precisamente, se encaminará en esta dirección: elaborar nuevos vinos que expresen la personalidad de diferentes *terroirs*. Otro nombre que evoca sufrimientos (¿será un paralelismo con lo que tienen que aguantar las cepas para poder alumbrar vinos de altura?), Los Mártires, podría ser la próxima sorpresa de la bodega. Hay pasión borgoñona en el fondo que se nota no sólo en la concepción de las próximas etiquetas, sino también en prácticas elaboradoras como el *bâtonnage* y la crianza con las lías en ausencia de trasiegos, clásicas en los grandes blancos de esta región francesa.

Múltiples proyectos bullen en la mente inquieta de Miguel Ángel de Gregorio. Probablemente los vaya dibujando a una velocidad similar a la de su discurso rápido y brillante. Tanto carácter y abundantes dosis de energía pueden explicar la rapidez en la consolidación de Finca Allende. La primera cosecha se vinificó en 1995 en los lagos de hormigón de una bodeguita de las muchas que horadan la subida a Briones. Fue un maceración carbónica al que quería poner su sello propio y para el que eligió la figura de un león rampante, el mismo que aparece en un relieve de la muralla de Briones. Todavía era director de Bodegas Bretón, una firma a la que regaló mucha energía y un vino que en su día rompió moldes en Rioja: Dominio de Conté.

Desde 1997 se dedica en exclusiva a sus asuntos que, además de Allende, incluyen algún asesora-

miento enológico como el de Castell del Remei (Costers del Segre) y más recientemente un proyecto manchego que muy pronto tendrá un vino en el mercado y que recupera parte de sus orígenes familiares. Le ha dado tiempo de crear Aurus, Calvario, un blanco que saca todo lo que se puede sacar a la *viura*, poner en marcha un negocio de 250.000 botellas al año apoyado fundamentalmente en su marca base Finca Allende y, más difícil todavía, estar presente en 32 países a donde viaja más del 70% de la producción de la bodega.

Y esto con un equipo humano casi mínimo, pero con el firme apoyo de su hermana Merche que se multiplica viajando por todos los continentes, y elaborando en una bodega alquilada en la localidad de San Asensio. No deja de tener gracia que, como lugar físico, nuestra Bodega del Año sea provisional. Pero esta situación durará ya poco porque las obras avanzan para que la próxima vendimia de 2002 pueda elaborarse en el palacete caserón de Briones donde Finca Allende tiene su sede social.

El nombre de Allende también le va como anillo al dedo a Miguel Ángel de Gregorio, al que se le siente siempre en movimiento. Es quizás esa inquietud la que le lleva siempre "más allá" y le hace decir que siente su bodega como una "aventura permanente". «Nunca habría imaginado, confiesa, que pudiera llegar tan rápido hasta donde estoy ahora», aunque su siguiente pensamiento se dirige inevitablemente a todo lo que le queda por hacer que, por principio, tiene necesariamente que ser mejor.



El hombre y su vino. Miguel Ángel de Gregorio es del tipo de enólogos que ponen mucho de sí mismos en el interior de la botella. Y Calvario, como Aulus o Allende, lleva también su sello personal

SOBREMESA

ALLENDE
78/100

COSECHA: 2000
TIPO: blanco fermentado en
barrica
UVA(S): viura y malvasía
GRADUACION: 13% vol.
ZONA: D.O. Ca. Rioja. La Rioja
ELABORADOR: Finca Allende.
Briones (La Rioja)
P.V.P. APROXIMADO: 13,82 €



Sorprende la nariz de este vino por una buena conjunción de aromas especiados (vainilla), minerales y de manzana verde. Decae ligeramente en boca, donde pesa la acidez sobre una estructura que aún no ha desarrollado su potencial. Tal vez por ello la madera queda muy en primer plano al final del trago. A la vista exhibe un hermoso color pajizo pálido con destellos verdosos.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

ALIMENTOS

de Castilla-La Mancha

Diciembre 2000 - nº 2

FINCA ALLENDE Y CALVARIO, BODEGA DEL AÑO Y VINO REVELACIÓN SEGÚN "SIBARITAS"

El bodeguero y enólogo Miguel Ángel de Gregorio, un almodovense afincado en Briones (La Rioja) y asiduo colaborador de Alimentos de Castilla-La Mancha, ha acaparado los premios de la Bodega del Año y Vino Revelación otorgados por la prestigiosa revista Sibaritas, dirigida por el afamado especialista José Peñín. Miguel Ángel de Gregorio ha sido merecedor de esta distinción por la labor desarrollada en su bodega Finca Allende (Briones), y por los excelentes resultados de su vino Calvario. Este joven enólogo ha revolucionado el mercado del vino en España con unas ideas que rompen con los tópicos establecidos en la elaboración. Buen ejemplo de ellos es su vino Calvario que, según la revista Sibaristas, es acorde "con el pensamiento borgoñón de pago

muy concreto del que se quiere obtener la máxima expresión". Los premios de la revista Sibaritas pasan diversos filtros. Primero, una lista de vinos nominados es presentada a un jurado compuesto por cincuenta y cuatro profesionales entre periodistas, críticos, sumilleres, representan-

tes de tiendas especializadas y clubes de vinos. Los vinos que obtuvieron cuatro nominaciones fueron degustados mediante cata a ciegas el pasado 26 de febrero en el restaurante El Sumiller. El comité de cata está integrado por una representación de los miembros del jurado

Bodega del año
vino

Finca Allende
Calvario

El jurado de la revista Sibaritas ha elegido como Bodega del Año a Finca Allende, en Briones (La Rioja), y como Vino Revelación a Calvario, de Miguel Ángel de Gregorio. Este joven enólogo ha revolucionado el mercado del vino en España con unas ideas que rompen con los tópicos establecidos en la elaboración. Buen ejemplo de ellos es su vino Calvario que, según la revista Sibaristas, es acorde "con el pensamiento borgoñón de pago

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

LOS MEJORES VINOS Y DESTILADOS

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	
ALLENDE 1999 BLANCO	85
Color pajizo con irisaciones doradas. Aroma muy complejo con agradables notas de lias finas y ahumados de la madera muy bien ensambladas. Boca con notas secas y una punta de acidez aunque sabroso y con un fino retronasal ahumado que acompañan a la vez ligeras notas complejas de lias.	
ALLENDE 1999 TINTO TINTO	85+
Cereza algo intenso. Aroma no muy intenso pero fino, elegante muy sutil (toques de cacao, vainilla), maderas finas, cremosas y fruta de mermelada de ciruelas. Boca redondo, amplio, graso, taninos de fruta y de madera muy aromatizados con gran persistencia en boca, gran sabrosidad y un conjunto elegante y distinguido.	
CALVARIO 1999 TINTO	95
Cereza intenso. Aroma tostado, ligeras notas de sobremaduración, con grandes recursos minerales (piedra caliente), 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 TINTO	90+
Cereza intensa. Aroma concentrado, notas de confitura de ciruelas negras, mermelada torrefacto, dátiles, pasas, tostado, un punto de turba, boca carmoso, excelente combinación de maderas finas, taninos de maderas grasos y vivos, fruta fresca, elegante, tostados finos, torrefacto, cacao, gran complejidad.	

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Premios Sibaritas 2001

El pasado 10 de abril se celebró la entrega de Premios Sibaritas 2001. El galardón al "Vino del Año" fue para Viejo Rare PX Osborne, vino que en nuestra guía "365 Vinos al Año", publicada las pasadas Navidades, ya había sido elegido como "Mejor Vino de Licor". Por otra parte el premio al "Vino Revelación" fue para Calvario 1999

Tinto de Finca Allende, bodega que a su vez fue elegida como la "Bodega del Año".



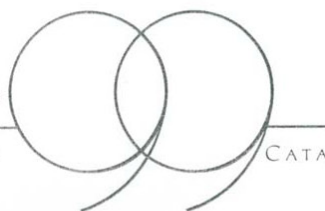
Premios
Sibaritas 2001

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



RIOJAS DEL

LA ÚLTIMA AÑADA RIOJANA



P

Presentamos la nueva añada de la D.O. Ca. Rioja, la de 1999. Recién embotellados, algunos de los vinos catados no contaban ni con su nueva etiqueta, el Comité de Cata ha seleccionado para usted una amplia gama de crianzas para todos los gustos. Una cosecha que fue calificada en su momento como buena y que ha dado lugar a estos tintos fieles representantes de los "crianzas" riojanos. Frutales y fáciles de beber, entre ellos destacaron con luz propia Allende 1999, Valenciso 1999, Valsacro 1999 y Contino 1999.

ALLENDE 1999

FINCA ALLENDE S.L.

Cereza profundo con ribetes granates y tonos amoratados. En nariz destacan notas de frutas muy bien maduras, apuntes minerales y buenas maderas. En boca es amplio, bien constituido, con buen esqueleto tánico, sabroso, con buena concentración frutal. Se crece en botella. En retronasal hay notas de cedro y pizarra.

P.V.P. aprox.: 12,6 €



"REVISTA JOSÉ LUIS" PRIMAVERA – Nº 42

ALLENDE 98 (Rioja)

El origen de la bodega Allende se remonta a 1986, cuando Miguel Ángel de Gregorio comienza a seleccionar parcelas de viña vieja en Briones (Rioja Alta) para elaborar un tinto fuera de lo común: el Allende, que no vio la luz hasta la cosecha 1995. Fue un hallazgo genial.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Sibaritas

FOTOS: JOSÉ LUIS SANZ

LA REVISTA reconoció lo mejor que dio el año 2001 en materia vinícola y, en esta ocasión, aprovechó también para conmemorar su décimo aniversario

Más de 300 personas, con asistencia de numerosos profesionales del mundo de las bodegas, la restauración y la crítica especializada, se acercaron a la fiesta de entrega de galardones que se celebró el pasado mes de abril en el Hotel Palace de Madrid. El gran triunfador de la noche fue el Viejo Rare PX, un vino de sacristía, elaborado en pequeñas cantidades por Osborne que rompió una lanza en favor de los vinos históricos (que es casi lo mismo que decir vinos dulces). Fue el favorito de un jurado compuesto por más de 50 expertos entre periodistas, sumilleres y representantes de tiendas especializadas. Pero también hubo otro nombre que brilló con luz propia y por duplicado. Se premió por partida doble la meteórica carrera de Finca Allende, firma riojana que en un tiempo récord ha colocado varios vinos entre los más destacados del país. Los hermanos Merche y Miguel Ángel de Gregorio, artífices del proyecto, recibieron el premio a la Bodega del Año y al Vino Revelación que recayó sobre su etiqueta Calvario 1999, un tinto de concepción borgoñona que busca expresar las peculiares características del pequeño viñedo del que procede.

La periodista de Televisión Española, Lourdes Zuriaga, fue la presentadora de este acto en el que José Peñín, director de la publicación, recordó que, junto a los galardonados, el gran valor de los Premios Sibaritas está en el reconocimiento de los mejores vinos de España, candidatos en una lista de finalistas que este año ascendió a 41 etiquetas.

Todas ellas pudieron ser degustadas a lo largo de esa misma jornada en el Hotel Palace en la III Muestra de los Sibaritas, con participación de los elaboradores con quienes los asistentes pudieron departir en persona.

DÉCIMO ANIVERSARIO
Pero había también otro motivo de celebración para Sibaritas como es el cumplimiento este año, exactamente en diciembre, de su décimo aniversario. De ahí que la decoración de la sala en esta ocasión estuviera compuesta por grandes paneles que reproducían todas las portadas de la revista desde sus inicios y recordaban algunos de los temas más destacados que se han tratado en sus páginas durante este tiempo. Qué duda cabe que, con esta trayectoria y la solidez de los Premios Sibaritas, la consolidación de la revista es indiscutible. 



David Isasi, director general de Agricultura de La Rioja, entrega el premio de Mejor Bodega a M.A. de Gregorio



Basilio Rogado, director de Futuro, entrega el premio al Vino Revelación a Mercedes de Gregorio

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

JUNIO



Lo mejor de los mejores vinos



Miguel Ángel

de Gregorio

Edad: 38

Trayectoria profesional: Con el Dominio de Conté, un vino de pago que vinificó para las Bodegas Bretón, arrancó a La Rioja de su letargo. En 1998 quiso llegar «más allá»: así se entiende Allende, el nombre de la finca que fundó en Briones. Con ocho hectáreas de viñedos plantadas con cepas viejas, produce tres vinos distintos.

Sus vinos estrella: Aurus (16,5/20), Calvario (16,5/20).

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



“VINOS DE ESPAÑA”
JUNIO-JULIO 2002

• LOS MEJORES

Certamen Sibaritas

Por tercer año consecutivo, la revista Sibaritas ha reunido los 41 mejores vinos de España, seleccionados por un jurado compuesto por periodistas, sumilleres y propietarios de tiendas. Entre los vinos que se pudieron degustar se encuentran el dulce Viejo Rare PX de Osborne, elegido como Vino del Año, y Calvario 1999 tinto de Finca Allende, Vino Revelación.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

EL PAÍS

LA RUTA DEL VINO



Miguel Ángel de Gregorio revisa una de las cepas de su viñedo. / PRADIP J. PHANSE

TXEMA G. CRESPO, Vitoria
El dossier de prensa de Finca Allende es un voluminoso tomo de centenares de fotocopias de artículos aparecidos en publicaciones generales y especializadas, españolas, europeas, americanas, asiáticas... Todo un despliegue que refleja la resonancia que ha tenido la bodega fundada por el joven Miguel Ángel de Gregorio, que realizó su primera vinificación en 1995, puesta a la venta dos años después.

Era el primer vino que elaboraba con las uvas de su propiedad, de esas 36 hectáreas que había ido seleccionando en Briónes desde 1986. No se estrenaba. De Gregorio ya era conocido por su labor en Bodegas Bretón donde había sacado adelante Loriñon y, sobre todo, Dominio de Conté. Pero ya desde la cuna había mamado la vitivinicultura: su padre, Nicolás, emigró a La Rioja desde Almodóvar del Río (Ciudad Real) para trabajar en la bodega del Marqués de Murrieta.

Allí, mientras jugaba entre los depósitos y las barricas de una de las firmas imprescindibles en la historia del Rioja, Miguel Ángel de Gregorio fue adquiriendo los primeros conocimientos prácticos que da el día a día, que luego completó con sus estudios de Ingeniero Agrónomo y Enología. Y remató esta trayectoria con su paso por Bodegas Bretón desde 1989, cuando termina su aprendizaje universitario.

Reconocimiento en menos de un lustro

Finca Allende, de Miguel Ángel de Gregorio, es una de las referencias imprescindibles del nuevo Rioja

Internacional

Así que cuando se puso a buscar viejos viñedos, bien orientados al Norte, de tempranillo sobre todo, el que lo hacía no era un advenedizo. Este espíritu inquieto, heterodoxo, amigo de la sorpresa y el descubrimiento de nuevos mundos, que habla con vehemencia convincente de sus hallazgos y de sus propios caldos, es, al mismo tiempo, un buen conocedor de los entresijos comerciales y empresariales de las bodegas de Rioja. Y no podía ser menos, si pretende situarse en un lugar preferente en el mercado mundial de un producto de consumo de lujo. Para ello, De Gregorio compite con sus dos marcas principales (Aurus y Calvario). "Hay que dejarse de prejuicios. Los conceptos de calidad vinícola son bastante más internacionales de lo que pensamos. Si analizo los vinos del

mundo, un 80% de los rasgos son comunes, mientras que el 20% es el que los hace grandes o los hunde en la mediocridad", comenta.

De momento, sus creaciones se encuentran en el apartado de los mejores, como reconocen los principales críticos del mundo y

su presencia en 42 países de todos los continentes. El 75% de la producción de Finca Allende se dirige a la exportación.

Su secreto reside, además de en el seguimiento de la cepa desde la poda hasta la vendimia, en una vinificación de la que Miguel Ángel de Gregorio nunca da demasiadas pistas, por no decir ninguna. Su vehemencia se torna en un silencio respetuoso con el periodista cuando se le pregunta por el asunto en los salones del palacio del siglo XVII donde se ubicará la bodega si las reformas no acaban antes con él. Entonces, como un artesano que no quiere desvelar el secreto de sus trabajos, De Gregorio se sale por la tangente y Finca Allende, Aurus y Calvario suman ese punto del misterio que da la alquimia.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

El Periódico[®] de Sotogrande



La madera y el vino

Por Juan Antonio Collado

Desde los tiempos de los Fenicios el hombre ya hacía vino y veía la necesidad de transportarlo y guardarlo, para ello utilizaban ánforas de barro. Posteriormente se comenzó a utilizar la barrica de madera para estas labores, observándose en las largas travesías y posterior guarda de los caldos que estos mejoraban con el paso del tiempo.

La madera ofrece estructura y consolida la longevidad de los vinos además de añadir notas aromáticas de especias, coco, vainilla y torrefactos. Estos aromas llamados terciarios han de ser mesurados, sin ocultar los primarios, (aporte de fruta), ni los secundarios (consecuencia de la fermentación). La contribución del roble tratado prudentemente debe permitir coexistir todos estos aromas para mayor complejidad del vino.

Diversos factores ha de tener presente el enólogo en la elección de la barrica y el uso y plazo de tiempo que de ella se hace. La barrica en su elaboración necesita del fuego para poder doblar las duelas, de ahí los tostados aportados, pudiendo ser éstos de mayor o menor intensidad. La madera que mayormente se utiliza es de roble y puede ser de distinta procedencia: roble americano, allier, limousin, etc..., la elección de estas contribuirán a la crianza oxidativa en menor o mayor grado, ofreciendo diferentes aromas al vino.

La vida útil de una barrica es de aproximadamente 4 ó 5 años. Pasado este tiempo el aporte de la madera llega a ser mínimo. Los bodegueros en la búsqueda de vinos más actuales y de mayor complejidad utilizan barricas no superiores a los 5 años, llegándose a cambiar en algunos casos a los 4 años. Esta nueva tendencia en la elaboración y crianza nos obsequia con vinos más diferenciados y no tan homogéneos, tocados por el paso del tiempo, madera vieja y sostenidos por una acidez alta que les asegura una buena evolución y longevidad.

El vino que hoy presentamos, Allende 98, va indudablemente unido a la figura de su creador Miguel Ángel De Gregorio, inquieto y renovador tras su bagaje por Bodegas Bretón se encumbró con su Dominio de Conté. Desde el año 1997 se dedica a su bodega y a la creación en Rioja Alavesa de sus vinos; Finca Allende, Aulus, Calvario, y un blanco elaborado con viura al que le extrae la máxima expresión.

Hombre inconformista, no es partidario de la limitación en los plazos de crianza que hacen los consejos reguladores, considera que hay un momento óptimo para finalizar la crianza y que es el enólogo quien debe decidirlo. Sus vinos se venden con una contra-etiqueta de Rioja Cosecha, hecho éste que no le impide venderlos con un valor añadido importante, ni ganarse la mejor crítica nacional e internacional.

D.O. Rioja.

Grado alcohólico 13% vol.

Variedad: 100% tempranillo, de viñedo viejo y rigurosa selección.

Crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.


Elaboración: método tradicional de encube de racimos enteros y madurados cuidadosamente hasta alcanzar su plenitud.

Allende no es sometido a ningún tratamiento ni proceso agresivo de estabilización ni filtración, por lo que con el paso del tiempo pueden producirse precipitaciones de sus componentes naturales. Por todo ello se recomienda decantar antes de consumir.

Nota de cata: Cereza muy intenso. Aroma intenso, complejo con toques de confitura de ciruelas negras, torrefacto, tostado, gran presencia de frutos negros, bayas. En boca es amplio, carnoso, taninos maduros y frutosos, fondo tostado de maderas finas, gran persistencia.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE





RIOJA
 LA RIOJA

AURUS 1997
FINCA ALLENDE

Teléfono: 941 32 23 01
 P.V.P.: 15.000 ptas. (90,15 euros)
 Grado alcohólico: 13,5°
 Uva: 85% Tempranillo, 15% Graciano
CRIANZA:
 Tipo de roble: Francés
 Edad de la bodega: nueva
 Tiempo en bodega: 24 meses

Color picota casi negro con el borde púrpura, muy oscuro, limpio y sugerente. En nariz presenta una primera gama de aromas de flores marchitas que se acompañan con fruta muy madura, ciruelas pasas, guindas en licor, canela, bizcocho borracho. Pose una gran complejidad y un fondo muy mediterráneo de café con leche, toffe y regaliz. En boca tiene notas de barquillo, de canela, es suave, de media estructura, fresco, vivo, con mucha fruta madura y notas algo secantes de bodega nueva. Su final es de frutas pasas.


RIOJA
 LA RIOJA

ALLENDE 1998
FINCA ALLENDE

Teléfono: 941 32 23 01
 P.V.P.: 2.300 ptas. (19,23 euros)
 Grado alcohólico: 13°
 Uva: 100% Tempranillo
CRIANZA:
 Tipo de roble: Francés
 Edad de la bodega: 1,5 años
 Tiempo en bodega: 13 meses

Color rojo púrpura muy oscuro y profundo, negruzco, con el borde morado y muy intenso. En nariz presenta las notas balsámicas del mentolado y abundancia de fruta en licor, de arándanos y grosellas. Es un vino muy peculiar, amplio y complejo, con un persistente fondo de café. En boca es denso y sabroso, amplio y de gran cuerpo, con los taninos todavía vivos, pero en perfecto equilibrio con su amplia frutalidad. Todavía puede redondearse y ganar en elegancia en la botella. Su final es balsámico y largo.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

SOBREMESA



AURUS

COSECHA: 1999

TIPO: tinto

UVA(S): tempranillo (85%) y graciano

GRADUACION: 13,5% vol.

ZONA: D.O. Ca. Rioja. La Rioja

ELABORADOR: Finca Allende. Briones (La Rioja)

P.V.P. APROXIMADO: 91 €

La gran concentración y expresividad en sabores y aromas junto con cierta complejidad, son rasgos característicos de este vino. De color rojo picota madura con ribetes granates, bien cubierto de capa, muestra en la nariz buena intensidad: en reposo sobresalen las notas lácticas y frutosas (yogur de frutas del bosque) y, tras moverla, aparecen aromas especiados (vainilla, canela...), recuerdos de mantequilla y notas de caramelo, en un conjunto muy seductor. Sabroso, carnoso y amplio en la boca, con una poderosa estructura y un buen equilibrio acidez-alcohol, en el paso predominan las sensaciones dulces y frutosas que culminan en un prolongado final que recuerda a las ciruelas negras y a frutas rojas en maceración. Mejorará todavía más en la botella.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Los Grandes de Rioja

VAGUARDIA DE LA RIOJA

BLANCOS CON MADERA

Allende '99
Contraetiqueta
genérica
Finca Allende

Rojo cereza intenso y vivo, ribete granate-rubí. Sugestivo y rico en matices aromáticos: recuerdos de frutas bien maduras y sanas tocados por finos matices especiados y un toquecito de madera. Buena estructura y equilibrio en la boca, con cuerpo y potencia de sabores, aterciopelado en el paso, sabroso, amplio en aromas y posgusto de fruta madura.

Calificación: 90/100

Allende '00
Finca Allende
Fermentado en barrica

Amarillo pajizo con tonos dorados. Aroma potente y fino, con notas de fruta madura y tonos herbáceos frescos, suaves tostados y de cedro, fondo almizclado y elegante toque lácteo. Estructurado y fresco en la boca, con cuerpo y potencia, importante acidez perfectamente conjuntada, seco, sabroso, cierta untuosidad, amplio y largo. **Calificación: 88/100**



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

FUTUROS

Allende '01

Finca Allende

Llevaba cuatro meses en barrica

Cereza violáceo intenso. Apenas nota el paso por madera salvo en que aparece un tanto apagado en aromas; dominan recuerdos de frutas rojas bien maduras con tonos minerales. Firme y potente en la boca, con cuerpo y buena acidez, taninos poderosos pero de buena calidad, nada agresivos, carnosos, sabroso y muy frutal.

Aurus '01

Finca Allende

Llevaba seis meses en barrica de roble francés

Rojo cereza violáceo muy intenso, casi negro. En nariz muestra concentración y elegancia gracias al carácter frutal en el que se hace notar una magnífica madurez de la uva; toques de brea y regaliz. Macizo en la boca, con mucho de todo y todo en gran equilibrio, taninos muy enteros y viva acidez, potente y muy expresivo. No se ha enterado del paso por madera nueva.

Calvario '01

Finca Allende

Llevaba seis meses en barrica de roble francés

Rojo cereza violáceo muy intenso. Muchos matices aromáticos: frutas rojas maduras, balsámicos, pimienta negra, madera tostada, carbón de turba, pizarra. Potente. Notas de madurez de fruta. Magnífico equilibrio en la boca, taninos amables (el vino se podría beber sin esperar su gran futuro), gratamente cálido, muy sabroso y expresivo, marcado carácter frutal.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

PROPUESTAS VINOS Y LICORES

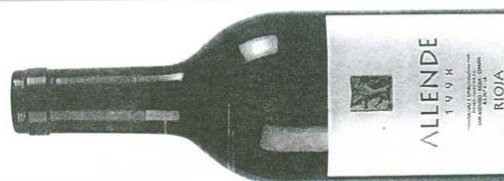
Allende 1998

Bodegas Finca Allende. San Asensio (La Rioja)

Precio: 14 €

Puntos: 85

Elaborado con Tempranillo, es un vino de bonito color púrpura, de capa alta y con ribete amoratado. Aromas limpios e intensos con frutos negros, balsámicos y especiados. Boca sabrosa, con estructura y taninos nobles. Final muy frutal y persistencia media.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Expansión fuera de serie



Bodega Finca Allende, S.L.
Plaza Barrio, 1
26330 Briones (La Rioja)
Teléfono: 941 322 301

Cata: Muy íntimo. Su característica principal es la elegancia y la complejidad de aromas. En nariz presenta recuerdos de compotas, ciruelas y trufas, cedro, café y cacao. En boca es extraordinario, potente pero a la vez sedoso y aterciopelado. Precio: 52 euros.

Grandes tintos para el otoño

y el añonado que ha dejado guardados en la bodega los tintos recios y con estructura, poco apetecibles con los pasados calores, ya puede desempolvárselos, porque ahora es la época del año en que más se disfrutan

TEXTO DE ENRIQUE CALDOCH
FOTOGRAFÍAS DE JUAN M. MARTÍN

Se han seleccionado 12 vinos tintos que tienen una gran característica en común: que en boca resultan potentes y estructurados, ideales para enfrentarse a platos de caza, por ejemplo. Son vinos de guarda, es decir, que se pueden beber ahora perfectamente, porque ya han alcanzado en botella su punto de madurez, pero que sin embargo aguantarán perfectamente y estarán igual de ricos, y algunos in-

cluso mejor, dentro de cuatro o cinco otoños. Vinos que llenan la boca, carnosos, con grasa, unos más aterciopelados y otros más directos. En nariz, sin embargo son muy diferentes, cada uno con sus matices y la tipicidad propia de sus variedades. Tempranillos para riberas y riberas, Cabernet Sauvignon para Ampurdán y Somontano; y una estupenda mezcla para Priorato. Son grandes vinos, de mucha calidad, pero también un precio serio. Lo mejorcito para arrancar en otoño. ■

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

GUÍA DE LOS VINOS DE RIOJA

OCTUBRE 2002

Finca Allende, S.L.

Plaza Ibarra, 1 26330 Briones (La Rioja)

T 941 323 301 @ allende@finca-allende.com

F 941 322 302

Año de fundación: 1995
Dirección comercial: Plaza Ibarra, 1
 26330 Briones (La Rioja) Tel.: 941 323 301 Fax: 941 322 302

Gerente: Miguel Ángel de Gregorio
Dtor. comercial: Mercedes de Gregorio
Enólogo o asesor técnico: Miguel Ángel de Gregorio

Hectáreas de viñedo: 28 Parque de barricas: 1.560
 Producción media anual: 2.250 Hl.
 Capacidad total de la bodega: 3.000 Hl.

visitas: cita previa
 Mercedes de Gregorio
 Todo el año excepto agosto
 lunes a viernes 16h. - 19h.

AVRUS
 Cosecha de la Rioja
 RIOJA
 13,5 % Vol.
 85% Tempranillo y
 15% Graciano.

ALLENDE
 RIOJA
 13,5 % Vol.
 100% Tempranillo

ALLENDE
 Blanco
 13 % Vol.
 60% Viura y
 40% Malvasia.

CALVARIO
 13,5 % Vol.
 90% Tempranillo, 8% Graciano
 y 2% Graciano.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

GUÍA PEÑÍN

DE LOS VINOS DE ESPAÑA

FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja)

7

☎ 941 32 23 01 - Fax: 941 32 23 02
e-mail: allende@finca-allende.com
www.finca-allende.com

Año de fundación: 1995

1760 ha 1.000.000 litros 36 has

25% 75%

ALLENDE 2000 B.
60% viura, 40% malvasía
PVP: 14 €

85 Amarillo matiz dorado vivo. Aroma de buena intensidad, perfumado, flor blanca, fruta madura, ahumados finos, original. Bora sabroso, untuoso, armónico, fino, con notas perfumadas y tostadas en final de boca.

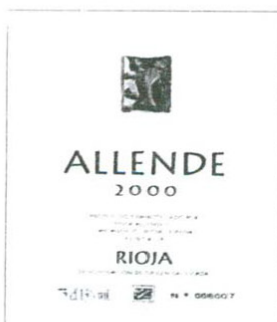
CALVARIO 2000 T.
90% tempranillo, 8% gamacha, 2% graciano
PVP: 52 €

94 Cereza muy intenso. Aroma profundo no muy intenso pero complejo en clave de fruta muy madura (mermelada de ciruelas y dátiles), toques espirituosos, tostados finos de roble. Boca potente, lleno, carnoso, taninos de fruta dulce y un fondo tánico de buen roble, toques licorosos, amplio, persistente.



ALLENDE 2000 T.
100% tempranillo
PVP: 14 €

85 Cereza intenso. Aroma potente, con notas de cierta sobremaduración, toques espirituosos, fruta confitada (ciruelas y dátiles pasificados), golpe tostado de fina madera. Boca de gran expresión frutal dulce, algo licoroso y oportizado, taninos grasos y muy dulces, muy sabroso.

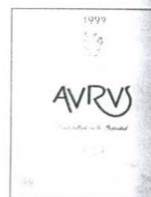


ALLENDE 1999 T.
100% tempranillo
PVP: 13,80 €

85+ Cereza oscura, borde ligeramente vinoso. Aroma potente que lleva al extremo la maduración de uva (nastas ligera sobremaduración, licor de madera bien integrada (chocolate con licor, vainilla). Boca amplia, carnoso, sabroso, con cierta conversión, taninos granulados presentes en final, frutos negros maduros, maderas finas, excelente línea de alcohol muy bien integrado con la fruta y los taninos.

AURUS 1999 T.
65% tempranillo, 15% graciano
PVP: 91 €

90 Cereza intenso. Aroma con notas tostadas, pero con un fondo de fruto negro muy maduro. Bava sabroso, rico en matices de roble fino y acentuado por bre de fruta, quizá falta la expresión y complejidad de cosecha anterior.



DOSSIER DE PRESSE FINCA ALLENDE

Guía Proensa

Finca Allende

Plaza Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja)
Tel.: 941 322 301. Fax: 941 322 302
Correo electrónico:
admon@finca-allende.com
Web: www.finca-allende.com

Miguel Ángel de Gregorio es probablemente el más destacado de toda una generación de enólogos que han modificado la faz de la vanguardia vinícola riojana en los años noventa. Apareció en escena hace poco más de diez años con un

Dominio de Conte que traía nuevas ideas y hoy se cuentan más o menos en esa sintonía nombres como Juan Carlos López de la Calle (Artadi), Marcos Eguen (San Vicente), Benjamín Romea (Contador), Jesús Madrazo (Contino), el tandem Dalmau Cebrián-Maria Vargas (Murrieta), Jorge Muga (Muga), el equipo que elabora Roda y algunos otros. Desde la cosecha '02, que ya estrenó su nueva bodega, puede estar un poco menos tenso. Relajado es imposible: siempre está haciendo algo: lo penúltimo, su aventura mai chega, que verá la luz en 2003 y va a dar que hablar, seguramente para abrir camino también en Castilla-La Mancha como ya lo hizo en La Rioja.

Aurus '99



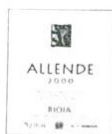
Tinto
Evolución: más de 10 años
Precio: 91 €
Gastronomía: guisos complejos, platos de caza, carnes rojas

85% Tempranillo, 15% Graciano, dos años en barrica nueva tronçais.

La cima del rioja, un tinto extraordinario, en otra dimensión. Gran concentración y muchos matices aromáticos, solidez y armonía en la boca, pleno, con mucho cuerpo, muy expresivo. De largo recorrido.

Servicio: 18°C. Decantar.

Allende '00



Tinto
Evolución: 4-5 años
Precio: 14 €
Gastronomía: asados castellanos, guisos aromáticos, legumbres

Tempranillo; 13 meses en barrica.

Hay una punta de roble no del todo conjuntada que le resta prestancia en la nariz, aunque dominan elegantes notas de fruta bien madura. Paso de boca amplio y con elegante vigor, carnoso, equilibrado, goloso y amplio, con marcado carácter frutal.

Servicio: 18°C. Decantar.

Calvario '00



Tinto
Evolución: más de 5 años
Precio: 52 €
Gastronomía: carnes rojas (chuletón), arroz con liebre, pichón

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano; 14 meses en barrica nueva allier.

Aires mediterráneos en plena Rioja Alta. Tinto goloso, con madurez apurada de uvas y paso de boca lleno, con volumen y consistencia, aterciopelado, equilibrado, sabroso, muy expresivo y muy largo.

Servicio: 18°C. Decantar.

Allende '00



Blanco
Evolución: 4-5 años
Precio: 14 €
Gastronomía: pastel de pescado, platos de bacalao, ahumados

60% Viura, 40% Malvasía; fermentación y un año en barrica de roble francés.

Frescura y potencia, vanguardia en blanco con uvas tradicionales. Aroma potente y fino, con notas de crianza y frescos frutales, fondos lácteos y almizclados. Estructurado y fresco en la boca. Crecerá en la botella.

Servicio: 8°C. Decantar.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

LA GUÍA MMII

D.O.Ca. Rioja

519

FINCA ALLENDE

Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja)
Tel.: 941 322 301 Fax: 941 322 302
allende@finca-allende.com www.finca-allende.com
Año fundación: 1995 Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio
Viñedo propio: 22 ha Producción total de botellas: 250.000

Comentario sobre la bodega

Empezó como aventura y hoy en día es una de las mejores imágenes de la zona. Miguel Ángel de Gregorio, en movimiento continuo, y su hermana Mercedes, viven uno de sus mejores momentos, gracias a la calidad y fama que han alcanzado sus vinos. Allende, Aulus y su último lanzamiento, Calvario, representan la cara más actual de La Rioja.

Sus vinos

Aulus, Tinto Vino de Guarda 1998

> 80 €
Variedades: 85% Tempranillo y 15% Graciano.
Elaboración y crianza: 24 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés.
Botella: Especial de 75 cl.
Grado: 13,5% vol.
Producción: 6.000 botellas.

La cata

Vista: Cereza profundo con ribete violáceo.
Nariz: Elegante, potente e intenso en nariz, excelente fruta roja madura (frambuesa, fresa, mora), balsámicos, torrefactos, minerales.
Boca: Carnoso, amplio, potente, excelente carga frutal y tánica, lleno y gustoso en el paso de boca y final expresivo con una excelente gama de aromas.
Temperatura de servicio: 16 °C.
Consumo: Hasta 2010.

Comentario sobre el vino

Se trata de uno de los grandes, de los que hay que probar alguna vez, responde como se espera de los grandes vinos de autor. Es el máximo exponente de la bodega, procede de las viñas más viejas y de las parcelas con una personalidad más marcada. Aulus es fiel reflejo de la filosofía de su creador, la máxima expresión del viñedo sin ataduras.

520

D.O.Ca. Rioja



Calvario, Tinto Vino de Guarda 1999

30-60 €
Nombre del viñedo: Pago del Calvario.
Tipo de suelo: Gravas y piedras.
Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano.
Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés.
Botella: Borgoñesa de 75 cl.
Grado: 14% vol.
Producción: 7.600 botellas.

La cata

Vista: Rojo picota profundo con ribete violáceo.
Nariz: Elegante en nariz, fruta roja en mermelada y confitura (frambuesa), florales (violeta), especias dulces, buen roble, notas balsámicas.
Boca: Poderoso, carnoso, excelente equilibrio, acidez viva, taninos muy maduros perfectamente integrados, goloso y final largo que recuerda a un cóctel de fruta roja, junto a notas torrefactadas y toffee.
Temperatura de servicio: 16 °C.
Consumo: Hasta 2009.

Comentario sobre el vino

Imprescindible probarlo en esta su primera añada. De nuevo, toca sorprenderse, por concentración, por innovación, por espectacularidad, por su binomio armonía-madurez, y por lo poco que tiene que ver con su nombre, excepto por su limitada producción.



Allende, Tinto Vino de Guarda 1999

12-21 €
Variedades: 100% Tempranillo.
Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés.
Botella: Borgoñesa de 75 cl.
Grado: 13% vol.
Producción: 180.000 botellas.

La cata

Vista: Rojo cereza de muy buena capa, tonos violáceos y granates.
Nariz: Elegante e intenso en nariz, frutos rojos maduros (fresa, frambuesa, grosella), café, cacao.

D.O.Ca. Rioja

521

Boca: Buena estructura, sabroso, taninos amables, amplio, buen peso frutal y balance gustativo. Carnoso, con tonos minerales, especias, regaliz, florales.
Temperatura de servicio: 17 °C.
Consumo: Hasta 2006.

Comentario sobre el vino

Allende significa «MÁS ALLÁ», y esta es la verdadera expresión del vino. Estamos ante uno de esos vinos llamados para la gloria, donde la tierra, la uva y el trabajo de sus propietarios van más allá de la simple elaboración. Atractivo, moderno y de alegre consumo. Un valor seguro al que hay que unir su excelente precio.

Allende, Blanco Crianza 1999

12-21 €
Variedades: 60% Viura y 40% Malvasía.
Elaboración y crianza: 12 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: Roble francés Allier.
Botella: Borgoñesa de 75 cl.
Grado: 13% vol.
Producción: 2.800 botellas.

La cata

Vista: Amarillo pajizo.
Nariz: Complejo en nariz, buena intensidad, aromas de fruta de hueso (albaricoque), pomelo, tostados, mantequilla, especias, ahumados, balsámicos, monte bajo.
Boca: Sabroso, aromático, untuoso a la vez que fresco, con sensaciones de fruta de hueso, viva y nerviosa acidez perfectamente integrada que sujeta los taninos de su crianza en buen roble. Buena persistencia, con tostados y frutos secos.
Temperatura de servicio: 8 °C.
Consumo: Hasta 2004.

Comentario sobre el vino

Elaborado con las dos variedades blancas más representativas de la zona, se ha obtenido un vino de peculiar diseño y carácter.



FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
INTERNATIONAL PRESS
2002

ESPAÑA: OS GRANDES VINHOS



O Programa Especial da Espanha, desenvolvido durante todo o ano de 2001 pela ABS-SP não poderia ter sido concluído de forma mais feliz. Os privilegiados que estiveram na sede da ABS para a degustação dos melhores vinhos hoje produzidos na Espanha, certamente terão recordações das mais agradáveis. O nível dos oito vinhos degustados impressionou até os mais experientes degustadores da ABS-SP, mostrando que a Espanha hoje produz alguns dos melhores vinhos do mundo. As elevadas notas que estes vinhos vêm obtendo junto à crítica especializada são mais do que merecidas e respaldadas por vinhos de imensa riqueza e concentração de aromas e sabores, que conseguem manter a identidade e ser muito representativos de suas respectivas regiões de origem. A seguir, a descrição e as notas dos vinhos degustados

Vinho nº 7 - FINCA ALLENDE AURUS - 1998

Produtor: Finca Allende

Região: DO Rioja

Uvas: Tempranillo (85%), Graciano (15%)

Vinificação: Vinhas velhas de mais de 60 anos. Fermentação em cachos.

Maceração por 28 dias. Criação em carvalho francês tipo T ronçais por 18 meses. Engarrafado sem filtração.

Produção: 6200 garrafas

Outra agradável surpresa, numa noite cheia de estrelas, este Rioja de grande caráter também está fazendo sua estréia no Brasil, trazido pela First Food. Esta foi a sua apresentação oficial, em primeira mão para os privilegiados sócios da ABS-SP, que puderam conhecer de perto o que uma das mais tradicionais e conservadoras regiões da Espanha tem de potencial ainda a ser explorado.

concentração de cor impressionante, sendo púrpura, praticamente negro e impenetrável, sem o menor sinal de evolução. Pode-se afirmar, sem erro, que o vinho se encontra em sua mais tenra infância. Os aromas são complexos e desconcertantes, com notas animais – o raro toque de almíscar, mesclado a frutas escuras muito maduras, toques florais, cacau, resinoso e tostado. Uma festa para os sentidos. Na boca mostra toda sua potência, com ótima acidez, taninos finíssimos e maduros (ainda bastante presentes), corpo pleno, comportamento expansivo, persistência muito longa e retro-olfato delicioso. Um vinho excepcional, que certamente vai se beneficiar com mais alguns anos de adega. Deve ser obrigatoriamente decantado 2 a 3 horas antes de servir. Nota:

93,58

"VINUM MAGAZINE"
DICIEMBRE 2001

R I O J A

- Finca Allende S.L.
Allende 1998
15 Der Fruchtausdruck erinnert an eingelegte Kirschen und Brombeeren, das Holz wirkt gut eingebunden, Anklänge von Lakritze. Am Gaumen ausladend, fleischig, das Tannin weich und reif, obwohl der Wein noch Zeit auf der Flasche braucht. 2003 bis 2010. ●●●
- Finca Allende S.L.
Aurus 1998
17 Würznoten und Mineralien, begleitet von den typischen Beerenaromen der Tempranillo. Noten von Zedernholz und Kaffee verleihen dem Bouquet Komplexität. Im Mund konzentriert, sein feines Tannin lässt den Wein elegant erscheinen. Grosse Länge. 2001 bis 2005. ●●●

Special Report

Spain

By Thomas Matthews

The ongoing struggle in Spain between traditional and modern winemaking continues to produce wines that preserve regional character while taking advantage of international cachet.

For a country of its size, Spain's variety of wine styles and regions is unmatched. Winemakers of Rioja have applied themselves more than ever to uphold the long-standing reputation of their elegant wines. The once sleepy Ribera del Duero produces concentrated, powerful wines, a number of which justify the high prices and increasing attention being paid the region. Adventurous consumers will find rewards from just beyond Ribera to further afield, ranging from world-class wines with plenty of structure for aging to exciting and affordable regional bottlings. Spain's white wines, whether made from traditional or interloper varietals, often deliver good quality at friendly prices. For a complete discussion of Spanish wine today, see the tasting report beginning on page 86.

The following chart lists, alphabetically by producer, all of the more than 320 wines tasted for this report. For complete reviews, please refer to this and previous Buying Guides, or our Web site at www.winespectator.com. "\$NA" means price not available.

ALPHABETICAL GUIDE TO WINES FROM SPAIN

Wine	Price	Score
FINCA ALLENDE Rioja Aurus 1997	\$125	88

158 WINE SPECTATOR • JAN. 31 - FEB. 28, 2002

"DECANTER"
MARCH 2002

20 knockout riojas

Rioja has been Spain's
'flagship' wine for 150 years,
so its winemakers have a
big reputation to live up to.

JOHN RADFORD names his
personal top 20 bodegas

The real departure, however, has been in wines made from the traditional Tempranillo, Garnacha, Mazuelo and (especially) Graciano grapes. This last shows up in varietal wines (most notably from Contino) but also in blends from two of the newer bodegas, Allende in Briones and Roda in Haro. Miguel Angel de Gregorio at Allende is turning out blockbusting wines with tremendous power, fruit and extraction from Tempranillo and Graciano. Carlos Diez at Roda is doing similar work with Tempranillo and Garnacha, and at a recent tasting in Sweden both Aulus (Allende) and Cirsión (Roda) were described as being totally unlike any other Rioja. They are made with the traditional grapes and spend considerable time in oak. The difference is purely in the winemaking, and it is astonishing.

2) ALLENDE, BRIONES

Cutting-edge, post-modern Rioja where wine from the classic grapes (Tempranillo and Graciano) is being reinvented – at a price. Best wine: Aulus; personal favourite: Aulus 1997.
UK agent: Mor

Riojan kahdet kasvot

Modernit tuulet haastavat Riojan perinteikkäät viinitalot.

Bordeaux'n hengessä

”Tavoitteemme on tehdä parasta tempranilloa maailmassa”, Miguel Angel de Gregorio tiivistää Finca Allenden autotallinomaisten piskuisen mutta siistin viinivalmistamon edustalla. Uusi viinivalmistamo valmistuu syksyn sadonkorjuuseen.

Suku on viljellyt ja telineyt viinillä usean sukupolven ajan, mutta Miguel Angelin sisarensa Mercedesin kanssa vietämä Allende näki päivänvalon vasta 1995. Olemme jälleen Riojan kaakkoisosassa. Rypäleet kerätään omista 25 hehtaarin tarhoista, joiden köynnökset ovat 35–60-vuotiaita. Kuten viinintekijän kommentista kuuluu, tempranillo on täällä pääosassa.

Uuden aikakauden riojan hengessä viinotetaan bordeauxtyyppiseen viininteon tuikeon. Viini kypsyy vuoden päivät ranskalaisessa tammessa, josta kolmasosa on uutta, kolmannes keuhon aikaisemmin käytettyä ja loput kaksivuotista, yli 60-vuo-

tianden köynnösten rypäleistä teliney suklaainen ja sulavan tammimäinen Auris viihtyy kaksi vuotta tammessa, ja yhdeksän hehtaarin tarhassa löytyy myös gracianoa.

Intensiteettiä, pureskelukäytännössä ja ennakkotava pirkkäläisyys ovat tunnusomaisia Allenden viineille Vino de guarda säilytettyä viiniä, kuten Riojassa sanotaan.

”Haluamme rypäleidemme haastavan niiden kasvualuetta”, Miguel Angel sanoo maistattaessaan kolmea vuosikertaa toffeisen hienokollista puolentoista hehtaarin tarhan Calvario-viinään. ■

"WINE & SPIRITS "

ABRIL 2002

MOST POPULAR SPANISH WINES			
Winery	Rank	Pts.	Bottling
Marques de Caceres Cenicero, Rioja	1	44	Rioja Crianza, \$26.67; Rioja Reserva, \$42
Vega Sindoa Navarra	2	31	Navarra Tinto, \$25; Ribera del Duero Blanco, \$22
Muga Haro, Rioja	3	26	Rioja Reserva, \$54.75; Rioja, \$40
Bodegas Martinez Bujanda Oyon, Rioja	4	25	Rioja Conde de Valdemar: Crianza, \$28.50; Reserva, \$33
Marques de Riscal Cenicero, Rioja	5	25	Rioja Reserva, \$35.33
Miguel Torres Vilafranca del Penedes	6	23	Penedes Gran Coronas, \$30; Las Torres Merlot, \$32
Valduero Burgos, Ribera del Duero	7	23	Ribera del Duero Crianza, \$34.50; Reserva, \$70.00
Morgadio Rias Baixas	8	20	Rias Baixas Albarino, \$58
Granbazan Rias Baixas	9	19	Rias Baixas Albarino, \$38
Pesquera Valladolid, Ribera del Duero	10	17	Ribera del Duero, \$58.67; Gran Reserva, \$100
Alion Peñafiel, Ribera del Duero	11	16	Ribera del Duero, \$69.33
Bodegas Montecillo Fuenmayor, Rioja	12	14	Rioja Crianza, \$31.67
Alvaro Palacios Gratallops, Priorat	13	13	Priorat Les Terrasses, \$49.50
Martin Codax Rias Baixas	14	12	Rias Baixas Albarino, \$30
Allende Briones, Rioja	15	11	Rioja, \$31

"WINE & SPIRITS "

100 BEST WINES OF 2001



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*

VIN VINO LIFE
MAI 2002

Gregor Drescher on

ESPAÑA

Game over for
Gran Reserva!
Who are the New Players?

Das moderne Konzept kommt in Weingütern wie Allende, Contino und Roda zum Ausdruck. Der Aurus von Allende wird von Mercedes und Miguel Ángel de Gregorio gemacht, so normalen Leuten, dass man es nie für möglich halten würde, dass sie einen derartigen Weltklassewein erzeugen.

The modern kind of concept is extremely obvious in Rioja wineries like Allende, Contino and Roda. Finca Allende's stunning wine Aurus - made by Mercedes and Miguel Ángel de Gregorio, such a normal family, that I'd never expect them to make worldclass wines.

Ratings Spain

Rioja

Allende	Allende	2000	91 93
Allende	Allende	1999	90 92
Allende	Allende	1998	91
Allende	Allende	1997	88 89
Allende	Allende	1996	85
Allende	Aurus	2000	97 98
Allende	Aurus	1999	95
Allende	Aurus	1998	96
Allende	Aurus	1997	93
Allende	Blanco	1999	88
Allende	Calvario	2000	91 92
Allende	Calvario	1999	93 94

"WINE SPECTATOR"
31-MAYO-2002

85 Finca Allende Rioja 1998 \$18 An approachable red, with appealing plum, smoky and herbal notes. It's straightforward and harmonious. Drink now through 2004. 3,000 cases imported.—T.M.

"WINE SPECTATOR"
15-JUNIO-2002

SPAIN / Rioja

90 Finca Allende Rioja Calvario 1999 \$60 This voluptuous red shows international style, with exuberant flavors of blackberry jam, toast and chocolate, a velvety texture and firm underlying tannins. It's nothing like traditional Rioja, but impressive nonetheless. Drink now through 2010. 125 cases imported.—T.M.

"WEINWELT"
JUNIO-JULIO 2002



DER NAME DER WOHL BERÜHMTESTEN ANBAUREGION SPANIENS IST FÜR SO MANCHEN DER INBEGRIFF SPANISCHEN ROTWEINS ÜBERHAUPT. AUF JEDEN FALL ABER IST SIE EIN SPANNENDES REISEZIEL, DAS ES ZU ERKUNDEN LOHNT.

Etwas weiter in Richtung Südwesten, in den Dörfern San Asensio und Briones, strickt ein anderer Revolutionär an besonderen Weinen. Miguel Angel de Gregorio machte zuerst mit seinen Finca Allende-Crianzas Furore, die er dann durch einen der teuersten Tintos der

Rioja überhaupt ergänzte, den mineralischen Auras. Sein Meisterstück hat er jedoch ebenfalls aus einer Einzellage geschaffen, den Calvario 99, eine Cuvée aus Tempranillo, Garnacha und Graciano. Beeindruckend ist, dass es Miguel Angel

verstanden hat, die Eleganz, die jeder gute Rioja haben muss, mit einer kompakten Frucht und einer gewissen Wärme zu verschmelzen, die wie ein sanfter mediterraner Wind die Sinne umschmeichelt. »Ich bin auf der Suche nach einer Neuinterpretation des perfekten Rioja«, erklärt uns der Weinmacher. Und angesichts dieses Weines glauben wir ihm das wirklich gerne!

"WEINWELT"
JUNIO-JULIO 2002



1998 Allende
Tempranillo
Finca Allende

wild-aromatisches Rioja,
etwas animalisch mit
Cassis, leicht gereift aber
herzhaft

2003
15-17*

Lamm-
kotelett mit
Thymian
& Co.

Wein & Vinos
10623 Berlin
Tel. 0 30/31 50 60 80

€ 15,50
★★

FH

Vins d'Espagne

"LA REVUE DU VIN DE FRANCE"
N° 463 – JULIO/AGOSTO 2002

Les vins de la Rioja

Reconquête sur les rives de l'Èbre

Désireux d'accompagner le mouvement qui pousse les vins espagnols vers les cimes, les meilleurs producteurs de cette province du nord-est de l'Espagne concentrent leurs efforts sur la qualité de leur fruit et la modernisation de leur élevage.

La Rioja fait tranquillement sa révolution sous l'impulsion de quelques producteurs qui tournent le dos à l'image un peu vieillotte et productiviste que cette appellation avait pu développer. Il faut dire que l'Espagne est le théâtre d'une "movida" ébouriffante, et que les vins de Ribera del Duero, Toro ou Priorat ont de quoi réveiller les plus endormis. Aiguillonnés par ces nouvelles largesment relayées par les médias et célébrées dans les dégustations internationales, quelques Riojans se sont lancés dans l'aventure de la modernité.

Au lieu des antiques barriques, oubliés les élevages trop longs, les producteurs apportent désormais un soin plus attentif à la qualité du raisin, effectuent des cuvaisons plus extractives, des élevages en bois neutres, voire, en ligne de mire, ce style international qui a tendance à tout lier dans le même moule. On assiste même parfois à l'abandon des catégories officielles. Ces vins sont souvent étiquetés en simples

génériques ou "crianzas", même si le marché espagnol est encore friand de la mention "reserva" ou "gran reserva".

L'histoire est un éternel balancier et l'on a pu remarquer quelques

exces dans la surextraction ou un sur-boisage desséchant qui font aujourd'hui pendant aux maigreurs du passé, mais n'avons-nous pas donné l'exemple avec nos lutteurs de foire du Libournais ou du Languedoc ? Pour les vins qui nous ont séduits, l'équilibre semble trouvé entre ce qui fait la personnalité de ces vins de tempranillo, avec leur fruite si caracté-

ristique, et la signature de quelques auteurs qui apportent une touche personnelle mais respectueuse. Pour les autres, le mieux est encore l'ennemi du bien et le pauvre raisin a bien du mal à faire entendre sa voix derrière des portes de chêne qui cadennassent son caractère et séchent ses meilleures intentions.

Pierre Casamayor

Conditions de dégustation

La dégustation a été effectuée à l'aveugle dans les locaux du Consejo Regulador à Logroño, capitale de la province. Les bouteilles qui ont été dégustées découvertes lors de nos visites dans les bodegas sont signalées par le signe DV. Les vins sont présentés dans l'ordre de la dégustation. Le comité de dégustation de La RVF était représenté par Isabelle Bachelard, Marie-Louise Banyols, Pierre Casamayor, avec Gaël le Bec. P. C.

Finca Allende

★★★
Allende 1998

Belle robe dense et brillante. Nez boisé, avec un fond de fruits noirs, des notes mentholées et résineuses. Bouche dense, charnue, avec un peu de maché. Les tanins, au grain encore sec, demandent un peu d'affinage. Finit sur le fruit mûr, très épice et poivré. Un vin aujourd'hui plus amiable qu'Aurus.

★★★★★
Aurus 1998

Robe sombre et encore jeune. Nez réglisse avec des notes de fruits rouges mûres, de sous-bois, un bois épice bien intégré. La bouche est marquée par une matière très extractive, avec une structure affirmée, des tanins austères, dont la sécheresse finale fait ressortir un excès de boisé, pourtant de belle qualité. Un vin ambicieux dans une

LA RÈGLE DU JEU

Échelle de notation

★★★★★ À ne pas manquer
★★★★ Très bon
★★★ Bon
★★ Correct
★ Médicore
Pas d'étoile Raté

N.B. : une étoile entre parenthèses signifie que le vin se situe à mi-chemin entre deux appréciations.

Grandes de Espanha



EXISTE ALGO MAIS NAS SECAS TERRAS VINÍCOLAS de Espanha além das boas relações custo-benefício. Depois que os produtores modernos se dedicaram aos vinhos "feitos à mão", na Itália, nos Estados Unidos e também na França (que a rigor sempre os fez assim), os espanhóis não quiseram ficar atrás. Desde os anos 80, as grandes bodegas plantaram vinhedos selecionados e trataram de vinificar como manda a moda. São vinhos de competição e não para o dia-a-dia. Mas dão prestígio.

M VOLTA DA MESA Renato Machado

Da denominação Rioja:
Finca Allende "Aurus" — O 97 foi recomendado por Hugh Johnson. É um tinto complexo de longa guarda, de uma vinícola que faz outro tempranillo de vinhas plantadas em 1945, o Calvário (que nada tem de triste, ao contrário, é fonte de deleite).



ALLENDE RIOJA 1998 - 13° - 750ML
FIRST FOOD - US\$ 20.00
Belo corpo e intensidade de cor.
Muito complexo, com madeira
e boa fruta vermelha. Aromas
também resinosos, herbáceos. Boca
com boa acidez, corpo e volume.
Estreita indica comida.

top 100



2001

A ABS-SP tem o prazer de apresentar pela primeira vez a relação dos 100 melhores vinhos degustados durante o ano de 2001. Além de se prestar uma justa homenagem à qualidade dos vinhos e a seus Importadores, serve esta lista como um referencial de compras e objetos de desejo. Esta Iniciativa, da Diretoria de Degustação da ABS-SP, leia-se José Luiz Borges e Cesar Pigati, deverá se repetir anualmente, certamente com grande sucesso.

93,58 Aurus 98 Finca Allende. Rioja/Espanha. First Food. Multo diferente da imagem dos vinhos da região, o Aurus apresenta uma concentração de cor impressionante, sendo púrpura, praticamente negro e impenetrável, sem o menor sinal de evolução. Pode-se afirmar, sem erro, que o vinho se encontra em sua mais tenra infância. Os aromas são complexos e desconcertantes, com notas animais - o raro toque de almíscar, mesclado a frutas escuras muito maduras, toques florais, cacau, resinoso e tostado. Uma festa para os sentidos. Na boca mostra toda sua potência, com ótima acidez, taninos finíssimos e maduros (ainda bastante presentes), corpo pleno, comportamento expansivo, persistência muito longa e retro-olfato delicioso. Um vinho excepcional, que certamente vai se beneficiar com mais alguns anos de adega. Deve ser obrigatoriamente decantado 2 a 3 horas antes de servir.

“GAZETA MERCANTIL”
MAR de VINHO
12-JULIO-2002

GAZETA MERCANTIL - Caderno Fim de Semana - 12/07/2002

A OFENSIVA ESPANHOLA

por Marcelo Copello

Terceiro maior produtor e exportador mundial de vinhos, atrás de França e Itália, a Espanha amarga no mercado brasileiro um modesto e inexplicavelmente 8º lugar entre os importados. Com menos de 700 mil garrafas ao ano contra quase 11 milhões da Itália, as maravilhas da vinicultura espanhola ainda são pouco conhecidas pelo grande público, embora cultuados por nossos connaisseurs. Para amenizar este gap, os últimos meses foram marcados por uma série de lançamentos, numa verdadeira ofensiva hispânica.

A riqueza histórica e a grande diversidade cultural Ibérica se refletem nos vinhos. A gama vai desde brancos secos à magníficos fortificados, passando por tintos que estão entre os maiores do mundo. A Espanha foi uma das maiores beneficiárias do aumento da tecnologia vinícola disponível a partir da década de 1980, quando seu ingresso na União Européia, em 1986, acelerou o processo de modernização.

O país, outrora conhecido apenas pelos tintos da região de Rioja, espumantes como o Codorníu da Cataluña, fortificados de Jerez pelo vinho Vega Sicilla, da Ribera del Duero, considerado o maior da península, tem hoje a qualidade disseminada por todas as regiões. Nomes como Priorato, Costers del Segre, Toro, Rueda, Samontano e La Mancha surgiram para o mundo nos últimos anos.

Os tintos continuam sendo a vocação nacional, onde reina absoluta a uva Tempranillo. A recente entrada de castas internacionais como Cabernet Sauvignon e Merlot, misturadas às uvas locais deram grandes resultados. Dentre as boas novidades disponíveis, avalie e selecionei alguns tintos especialmente para esta coluna:

- X Calvario 1999, produzido pela Finca Allende, da Rioja Alta, e trazido pela First Food por R\$295,00. Um grande vinho, de estilo moderno, apesar de ser da região mais tradicional do país. Criado 14 meses em barricas de carvalho francês. Suas uvas (90% Tempranillo, 8% Garnacha e 2% Graciano) vêm exclusivamente de vinhas velhas, plantadas no ano da vitória, 1945, o que garante grande concentração de aromas e sabores. Tem 14% de álcool e exuberantes perfumes de geléias de amoras e cassis, além de musgo, chocolate e um toque de aniz estrelado. Ainda tânico, merece ser decantado, exige pratos condimentados, ou mais alguns anos de guarda para ficar pronto. Um “vinhaço”, de excelente a espetacular.



Wood and wine

Ever since the Phoenicians, Man had the need to transport the wine he made, for which he used clay amphorae. The use of wooden barrels came later, when it was noticed that after length of time the quality of the contents appeared to improve.

Wood offers structure and consolidates the wine, aside from adding aromatic notes such as vanilla, coconut or toasting. These aromas, called tertiary, must be subtle enough not to overshadow the primaries (fruitiness) or secondaries (consequence of fermentation). The contribution of carefully treated oak must allow the aromas to coexist to ensure the proper complexity of the wine.

The oenologist must take several factors into account when he or she chooses the type of barrel, its use and length of time for the wine to be stored within. For example, fire must be used to bend the planks, which provides the toasting note that can have more or less intensity. The wood of preference is oak, but this can be of different types: American, Allier, Limousin, and so on... in its choice resides the volume of oxidation of the wine and thus its different aromas.

The useful life of a barrel is about four or five years, after which its contribution to the wine is minimal. Wineries seeking to produce more modern, complex wines will not use a barrel for more than five years, and will sometimes change them in four. This new tendency in winemaking presents us with more variety, less homogeneity. The wine is less touched by the passage of time and old wood and is sustained by a higher acidity that ensures good evolution and better longevity.

The wine we offer today, Allende 98, is indelibly linked to its creator, Miguel Ángel De Gregorio, a restless and innovative man who put Bodega Bretón at the top of the Dominio de Conté. Since 1997 he is dedicated to his own winery in the Rioja Alavesa, and to his wines: Finca Allende, Aulus, Calvario and a white he makes with the viura varietal from which he extracts its maximum expression.

A non-conformist, De Gregorio is against the times a wine must be left in the barrel as set out by the different regulating regional councils, which he believes the oenologist must be the one to establish. His wines are sold with a 'counter-label' from the Rioja Cosecha regulators, which is no impediment to sales with an important added value, nor to them winning excellent critical consideration nationally and internationally.

Allende 98

D.O. Rioja.

Grado alcohólico 13% vol.

Variedad: 100% tempranillo.
de viñedo viejo y rigurosa selección.

Crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.

Elaboración: método tradicional de encube de racimos enteros y madurados cuidadosamente hasta alcanzar su plenitud.

Allende no es sometido a ningún tratamiento ni proceso agresivo de estabilización ni filtración, por lo que con el paso del tiempo pueden producirse precipitaciones de sus componentes naturales. Por todo ello se reco-

mienda decantar antes de consumir.

Nota de cata: Cereza muy intenso. Aroma intenso, complejo con toques de confitura de ciruelas negras, torrefacto, tostado, gran presencia de frutos negros, bayas. En boca es amplio, carnoso, taninos maduros y frutosos, fondo tostado de maderas finas, gran persistencia.

CHIQUES E FAMOSOS
23 DE AGOSTO DE 2002

DEGUSTAÇÃO
NA PONTA
DOS GANCHOS

Apreciar sabores e aromas do Velho e do Novo Mundo. Foi com essa intenção, sob a coordenação do enólogo Adolar Leo Hermann, que o Ponta dos Ganchos Resort, em Governador Celso Ramos (Santa Catarina) abrigou, durante um fim de semana, elogiadas sessões de degustação, seguidas de almoços e jantares com menu elaborado pelo chef Luís Eduardo Salvajoli. Tudo em harmonia com amostras de excelentes safras de tintos e brancos.



Na First Food, Avrus, de Rioja Alta, safra 96, a 560 reais

GULA
OCTUBRE DE 2002

diário de Baco

POR RENATO MACHADO



Seleção campeã

A melhor carta de vinhos dos Grandes de Espanha (os três-estrelas no *Michelin*, Arzak, Berasategui, Ferrán e Can Fabes) é a do Racó de Can Fabes em San Celoni, a 50 quilômetros de Barcelona. São dois livros espessos, um para brancos, outro para tintos. Ali brilham os "vinhos gourmets" que, num dia de folga financeira, podemos ver pela frente: **Aurus da Finca Allende**

Sabores da Espanha

O domínio espanhol no mundo gastronômico começa a se estender aos vinhos. Se o páreo dos produtos de alto nome e preço ainda está indefinido, na faixa média os ibéricos ganham com vantagem nitida. Simples questão de custo-benefício. Duas regiões que comprovam essa superioridade são o Somontano, com os macios Merlots, e a velha Rioja. Os céticos deverão experimentar sem demora os modernos riojanos como o Viña el Pisón 1999,

Tentations espagnoles

En Espagne, l'expression des terroirs préoccupe de plus en plus de vignerons. Installée en Catalogne, Marie-Louise Banyols sélectionne ici les meilleures cuvées de ces "pionniers" d'outre-Pyrénées.

Les acteurs du changement qui s'opère en Espagne sont des techniciens, des passionnés, des investisseurs. Ils laissent s'exprimer les sols, changent les vinifications, les élevages et obtiennent des vins puissants, fruités, racés, souvent atypiques. Ils ont été aidés dans cette mission par l'excellence du millésime 1999.

Miguel Angel de Gregorio est le personnage à la mode en Rioja. C'est l'un des œnologues qui a le plus influencé cette appellation contrôlée, mais qui est également devenu un point de référence incontournable dans le monde du vin espagnol. Son ambition – situer ses vins parmi les meilleurs du pays – s'est réalisée avec son exceptionnel Aurus, et son ultime création, Calvario, s'est convertie en l'un des vins les plus recherchés de la Rioja, et ce malgré ou à cause de son manque de typicité.

Après 30 ans chez Vega Sicilia, **Mariano García** continue de nous surprendre année après année avec ses vins d'une surprenante qualité. Il avait déjà atteint l'excellence à Mauro après son Terreus, son San Roman de Toro n'a rien à lui



Par Marie-Louise Banyols

envier. Une fois de plus, dans ces vins de grande personnalité se reflète la grande expérience de Mariano García.

Alejandro Fernández, lui, semble avoir une philosophie : convertir la vigne en or. Le potentiel des sols de Campo de Criptana et la certitude que les cépages de La Mancha étaient capables de donner de grands vins ont poussé l'homme à s'implanter dans cette zone dédaignée par les Espagnols, mais qui devrait très rapidement devenir le « Nouveau Monde » de ce pays. Après Pesquera, Condado de Haza, Dehesa de la Granja, Alejandro Fernández, à travers El Vín-culo, veut une fois de plus faire découvrir la personnalité de cette région encore méconnue.

Augustín Santolaya est l'un des responsables de la plus récente révolution de la Rioja : il a apporté un discours œnologique sans fissure. Il a eu la chance de démarrer et de se faire connaître en même temps qu'un domaine nouveau, Roda. Il a pu y agir en toute liberté et y appliquer ses propres convictions. Ses vins, comme Roda ou Cirsion, ont réussi à convaincre les critiques et le public.

★★★★★

MIGUEL ANGEL
DE GREGORIO

Aurus 1998, Rioja

85% tempranillo, 15% graciano, 2 ans en barriques. Nez élégant : fruits rouges, encens, épices (vanille, cannelle), sur un fond minéral. Bouche structurée aux tanins nobles qui s'affineront en bouteille.

★★★★★

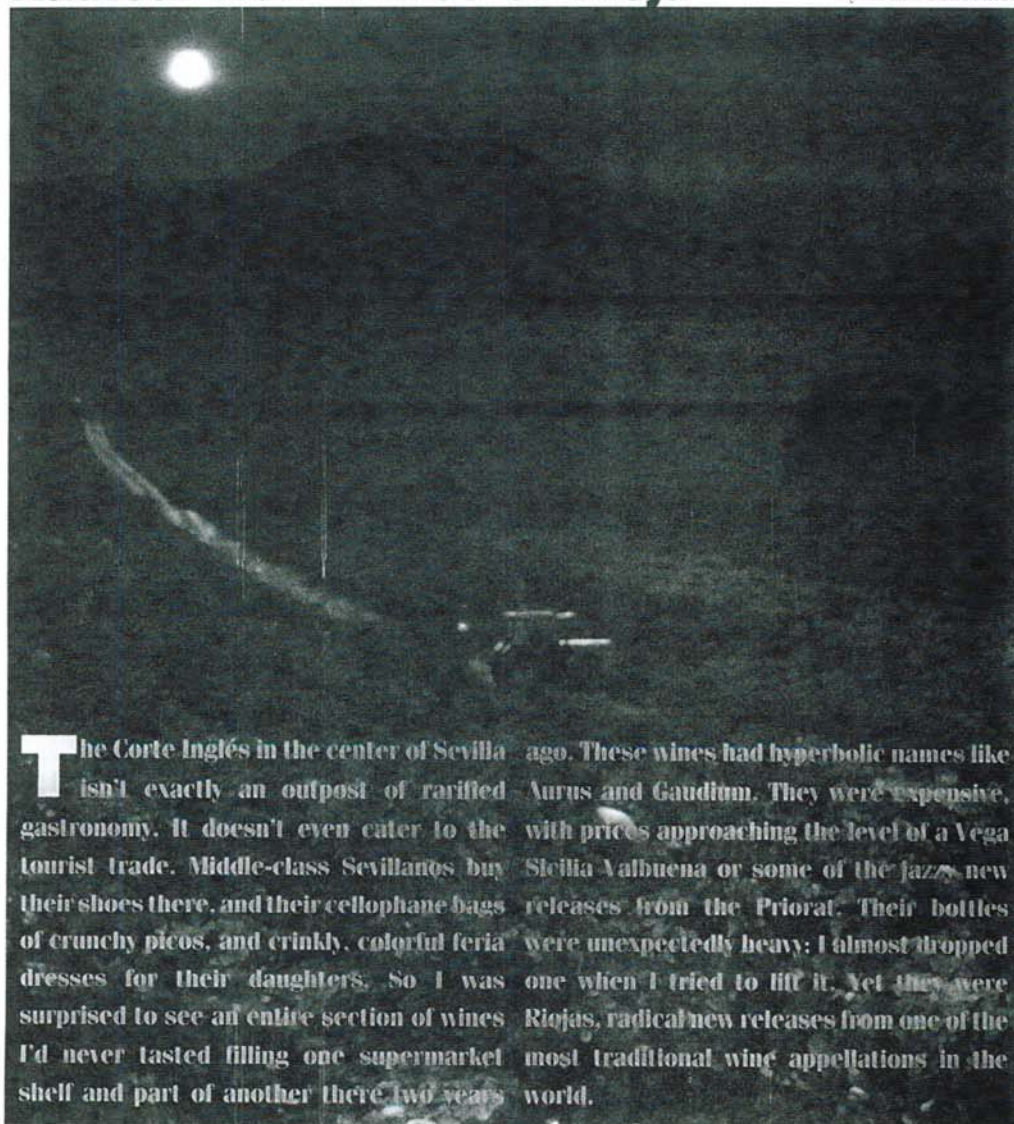
MIGUEL ANGEL
DE GREGORIO

Calvario 1999, Rioja

90% tempranillo, 8% grenache, 2% graciano, 14 mois en barriques neuves. Robe brillante. Arômes concentrés : fruits très mûrs, épices, bois neuf, clous de girofle, notes minérales et balsamiques. Finale expressive. Grand vin racé.

Radical New Wines of Rioja

By Bruce Schoenfeld



© Félix Llorio, ICEX

The Corte Inglés in the center of Sevilla isn't exactly an outpost of rarified gastronomy. It doesn't even cater to the tourist trade. Middle-class Sevillanos buy their shoes there, and their cellophane bags of crunchy picos, and crinkly, colorful feria dresses for their daughters. So I was surprised to see an entire section of wines I'd never tasted filling one supermarket shelf and part of another there two years ago. These wines had hyperbolic names like Aurus and Gaudium. They were expensive, with prices approaching the level of a Vega Sicilia Valbuena or some of the jazz new releases from the Priorat. Their bottles were unexpectedly heavy; I almost dropped one when I tried to lift it. Yet they were Riojas, radical new releases from one of the most traditional wine appellations in the world.

4 Wines from Spain News Vol. XVIII, No. 1

HIGH CONCEPT WINES tasting notes

What follows are tasting notes from the 12 High Concept wines, along with approximate retail prices. Availability is limited, as it is for any cultish wine, but most of these are more or less findable with a little effort. Don't hesitate, too, to try the range of bottlings of newer wineries such as Artadi, Ramirez de Ganuza and Roda, which make wine in the International Style. ~ B.S.

1998 Aurus, Finca Allende: Savage nose, and the same kind of mushrooms-and-dat Chateaufort du Pape feeling on the palate. Among the most exotic wines of the tasting. Notes of olives and wet earth, and a nice finish. \$120.

Gå efter de dyreste Rioja

Dyre Rioja vine har det svært i Danmark, og det er ikke helt forment. Det er nemlig fra 150 kr. og opeftor, at Rioja bliver et alternativ til de dyre franske vine og Rioja kan fint hamle op med dansk julemad.

Vores Rioja smagning udviklede sig lidt pudsigt. De tre billigste vine scorede kun to stjerner, og de tre dyreste lå alle i toppen. Faktisk var der generel enighed i panelet om, at de tre billigste Rioja ikke var penge værd. For vine til mellem 80 og 100 kr. bør man kunne få større vinoplevelser end dette.

Til gengæld tog Rioja betydelig revanche, da proppen røg af de tre dyreste. Er man villig til at betale 150 kr. og derover, så kan Rioja bide skeer med gode Bourgogne til samme pris. Vi kan næsten kun konstatere, at man bør holde sig fra de helt billige Rio-

ja under 100 kr., og i stedet gå på opdagelse i prisklassen omkring 150 kr. Her kan man få glimrende Reserva vine, som vil give Spanien-skeptikere et helt nyt billede af, hvad et af verdens største vinlande formår. Og så er de tre bedste Rioja fra vores smagning ikke noget dårligt valg til at tæmme den danske jule- og vintermad. Der er ikke så mange rødvine, der kan hamle op med dansk flæsketeg, and og rødkål, men Rioja kan. Og de er også gode til gryderetter, lam og andre kraftige kødretter. Men træk proppen af i god tid, inden den skal drikkes. Og server den gerne fra en karaffel.



Rioja afgrænses af bjergkæder i både syd og nord.

★★★★★ Topvin (excellent) ★★★★★ Storartet ★★★★★ Udmærket ★★★★★ Acceptabel ★ Skuffende 0 Ringe (+) Godt køb (-) For
* Kan bestilles via Internet - se læserservice bagest i bladet

NR.	NAVN/PRODUCENT	IMPORTØR/FORHANDLER	PRIS	KARAKTER
1	Vallibera, Crianza, 1998, Bodegas San Piodro Rioja, Spanien	Vinens Verden	95*	★★(-)
2	Salceda, Crianza 1998, Vina Salceda Rioja, Spanien	Laudrup Vinimport	99	★★(-)
3	Jarrero, 1998 Bodega Santiago, Ljalba Rioja, Spanien	Det Spanske Vinhus	89	★★(-)
4	<u>Allende 1993, Finca Allende</u> <u>Rioja, Spanien</u>	Laudrup Vinimport	169	★★★★
5	Contino, Reserva 1996, Vinedos del Contino Rioja, Spanien	Philipsen Wine	159*	★★★★★
6	Valpiedra, Reserva 1997, B. Martinez Bujanda Rioja, Spanien	H. J. Hansen Vinhandel	170*	★★★★★

DICIEMBRE 2002

I Top delle guide

In Austria, Germania, Francia, Spagna e Australia, i migliori dieci vini secondo i curatori di alcune fra le principali guide dei vini 2002.

Finca Allende

Calvario 1999

D.O. Ca. Rioja

Varietà: tempranillo 90%, garnacha 8% e graciano 2%. Colore ciliegia nera, violaceo con orli viola. Naso di buona intensità, note morbide, frutti neri, confetture, legno fine, molta eleganza. Bocca ampia di soddisfacente struttura; buono l'equilibrio tra frutto e affinamento, con note di vaniglia, di gradevole tostatura e sentori terrosi. 48,08 euro.

PARA CELEBRAR A ESTAÇÃO COM CLASSE

PRODUZIDO EM DIFERENTES REGIÕES DO PLANETA, E A PREÇOS VARIADOS O VINHO GANHA CADA VEZ MAIS DESTAQUE NAS REFEIÇÕES E NOS MOMENTOS DE BRINDE. SAIBA QUAIS SÃO AS MARCAS PREFERIDAS DOS ESPECIALISTAS



Nóites frias sugerem vinho, o mais apurado sabor da paixão.

O empresário espanhol Javier Diaz Gabarain mostra ser possível degustar os de alta qualidade, procedentes da Espanha, a preços acessíveis. Ele é dono da importadora First Food, em sociedade com a atriz Pepita Rodrigues, com quem é casado. Segundo ele, o vinho da Espanha é tão bom que, no século 2º a.C., era o que satisfazia a nobreza dos palácios imperiais

"Além da boa qualidade, os espanhóis custam menos que os franceses e os italianos"

Javier Diaz Gabarain

de Roma. "Além da boa qualidade, custam menos que os franceses e os italianos", compara.

Em sua adega particular, Javier conserva a garrafa número 247 de uma produção limitada a 2 mil e 400 unidades de um Protos, da região Ribera del

Duero. As grandes reservas especiais são produzidas somente quando a uva tempranillo apresenta qualidade excepcional de amadurecimento. A última vez que isso ocorreu foi em 93, data da safra na garrafa.

Outro vinho espanhol, Pago

Negralada, safra 96, produzido pela vinícola Abadia Retuerta, recebeu 96 pontos do crítico norte-americano Robert Parker, na quinta edição do *Wine Buyer's Guide* (guia do comprador de vinhos). A palavra desse expert mundial é relevante para os degustadores. "Parker considera a Abadia Retuerta o projeto vinícola mais interessante da Europa", justifica Javier, que dispõe ainda dos vinhos Avrus, de Rioja Alta, e Valduero, envelhecido cinco anos em tonéis de carvalho franceses e engarrafado

durante sete anos antes de ser lançado no mercado.

WINE ENTHUSIAST BUYING GUIDE

BEST OF YEAR 2002

AS SEEN IN BEST OF YEAR 2002 • TOP 100 WINES

WINE ENTHUSIAST MAGAZINE

BUYING GUIDE

93

Allende 1999 Calvario

(Rioja); \$45. Plush, seam-

less Rioja from a single vineyard planted in 1945, this shows what old-vine fruit is about.

It's at once chewy and firm, yet ripe and supple, with real depth. Classic tarragon, pine and leather notes expand as the wine opens. The plush oak works—the solid, deep fruit keeps this from becoming a smooth, generic modern wine. Closes long, with supple tannins. Drink now–2008.



