



FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
2003



Finca Allende, S.L.
26330 Llaneros, La Rioja
Tfno.: 941 322 301 Fax: 941 322 302
www.finca-allende.com
almacen@finca-allende.com

FINCA ALLENDE

Fundada en 1995
Propietario: Finca Allende
Director: Miguel Ángel Gregorio
Dir. Comercial: M. Allende Gregorio
Superficie: 100 ha
Explotación: 75%

Sus vinos tienen la impronta de Miguel Ángel de Gregorio, excelente profesional que 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), y que consiguió la fama con sus elaboraciones en Bodegas Bretón, donde creó su Dominio de Conté. En 1997 se lanza a la aventura de su propia bodega, Finca Allende, donde cultiva casi en exclusiva Tempranillo (también un poco de Graciano), y 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 aspiran a la perfección ligada a Allende.

Calvario 2000



17 48,54 €

Tinto con madera

90% Tempranillo y 10% Garnacha

Crianza en barrica: 14 meses en roble francés Allier nuevo

Grado alcohólico: 14% vol.

Producción: 7.800 botellas

- Rojo cereza muy intenso con ribetes granate oscuro.
- Los frutos negros se conjugan con una magnífica madera, sobre fondos de cacao, hojas secas, apuntes minerales (grafito) y ciertos halos de cedro.
- Entra con suavidad para abrirse con grandeza. La proporción de fruta está muy bien compensada con la acidez y el alcohol. Conjunto muy bien integrado marcado en una madera muy bien perfilada. Al final resulta equilibrado, sabroso, donde la finura prima sobre la potencia.
- Pichón braseado con frutas. Carrillada de buey braseada al jengibre.

Allende 2000



17 12,18 €

Tinto con madera

100% Tempranillo

Crianza en barrica: 13 meses en 90% roble francés allier y 10% roble americano (Virginia).

Grado alcohólico: 13% vol.

Producción: 260.000 botellas

- Rojo cereza picota con ribetes amaratados.
- Se aprecia una buena conjunción entre la madera y la fruta. Hay apuntes tostados y recuerdos de frutos negros en su óptima sazón.
- Desvela una importante concentración frutal que se irá integrando con los taninos del roble. El vino resulta bien constituido y amplio de matices.
- Manitas de cordero rebozadas. Tórtolas a las uvas.

Aurus 1999



18 90,120 €

Tinto con madera

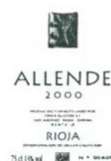
85% Tempranillo y 15% Graciano

Crianza en barrica: 24 meses en roble francés nuevo Tronçais

Grado alcohólico: 14% vol.

Producción: 5.800 botellas

- Cereza madura con ribetes granate.
- Gran despliegue de notas elegantes: tostados, cacao, cedro, coco. Con un fondo de frutas muy bien sazonadas: ciruelas, cerezas...
- Destaca su suavidad en la entrada y la amplitud en el discurrir por la lengua. Un vino campestre, concentrado y amplio. Elegante y potente al tiempo. Destacan tostados, toques minerales y madera.
- Muslos de oca con alubias a las finas hierbas. Becada flambeada al bourbon.



Anuario de los >vinos

16 €

FINCA ALLENDE, SL

Plaza Ibarra, 1

26330 Briones (La Rioja)

Tel. 941 32 23 01

Fax 941 32 23 02

admon@finca-allende.com

www.finca-allende.com

Fundada en 1995

Propietario:

Sociedad Limitada

Gerente y enólogo:

Miguel Ángel de GregorioCapacidad: **10.000 hl****Compran uva**

Barricas en bodega:

Roble americano 170**Roble francés 1.590**Viñedos propios: **36 ha****Venta en bodega**

Marcas de vino

Allende B-00 / 14,00 €**Allende T-00 / 14,00 €****Avrva T-99 / 91,00 €****Calvario T-00 / 52,00 €**

Mantienen la calidad de siempre con firme regularidad. La familia de Gregorio hace unos vinos sólidos, personales y bastante contundentes, sobre todo Avrva y el famoso Calvario, que no ha tenido que sufrir nada para alcanzar la gloria, donde permanece entre los mejores vinos españoles.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



BODEGA FINCA ALLENDE

ALLENDE

TINTO BARRICA 2000

Uvas: Tempranillo.

Gastronomía: Faisán, perdiz, carnes en adobo.

Temperatura de servicio: 15-17°

Aspecto: Bonito e intenso vestido rojo granate con joviales reflejos violáceos. Limpio y brillante.

Aroma: La nariz muestra aromas francos e intensos, frutas rojas maduras, café, balsámicos, especias y tostados de madera.

Boca: En boca es sabroso, intenso, estructurado, equilibrado, aromático y con taninos nobles muy bien integrados. Postgusto persistente.

Consumo preferente: Hasta el 2006.

Tipo : 8

Puntuación : 89

Precio orientativo : 14 €

AURUS

TINTO RESERVA 1999

Uvas: 85% Tempranillo, 15% Graciano.

Gastronomía: Platos de caza, tabla de ibéricos.

Temperatura de servicio: 15-17°

Aspecto: Elegante vestido rojo granate intenso.

Aroma: Intenso y complejo. Frutos rojos muy maduros combinado con elegantes tostados de la barrica. Ligeras notas especias.

Boca: Elegante, sabroso, amplio, carnoso. Largo y expresivo postgusto.

Consumo preferente: Desde ahora hasta el 2007.

Tipo : 9

Puntuación : 95

Precio orientativo : 91 €

CALVARIO

TINTO BARRICA 2000

Uvas: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano.

Gastronomía: Guisos de carne.

Temperatura de servicio: 15-17°

Aspecto: Bonito vestido rojo granate intenso, muy limpio y brillante.

Aroma: En nariz derrocha con nitidez, franqueza, intensidad y complejidad notas aromáticas a frutas rojas maduras, balsámicas, especias, café sobre un fondo tostado de madera.

Boca: En boca es sabroso, amplio y bien estructurado, con taninos aún por pulir pero que auguran una orgullosa y larga vida.

Consumo preferente: Hasta el 2006.

Tipo : 8

Puntuación : 89

Precio orientativo : 52 €

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

GUÍA DE VINOS GOURMETS

Los mejores vinos de España

Blanco

Finca Allende, 2000 [03] **6,50/10**
60% Viura, 40% Malvasía. 13 meses en barrica. 13% vol. Botella bordelesa de 75 cl. **14,00 €**
Producción: 3.950 botellas.

Paja dorado. Limpio y de media intensidad. Aromas de fruta blanca (manzana), tostados elegantes de la madera, vainillas, lácteos, hierbas aromáticas (hinojo) y pan tostado. Sabroso, fresco y bien estructurado. Sensaciones herbáceas, fruta cítrica, ligeros tostados de la barrica, lácteos y final amargo agradable, aunque algo cálido. (23-07-2002)
2002/99/-.

Tinto

Finca Allende, 2000 [03] **6,25/10**
100% Tempranillo. 13 meses en barrica. 13% vol. Botella bordelesa de 75 cl. **14,00 €**
Producción: 260.000 botellas.

Picota con borde granate. Limpio y de manifiesta intensidad. Aromas de fruta roja en sazón, tostados, café, cacao, ligeras notas aldehídicas, mentoles y lácteos. Fresco y de fácil paso de boca. Sensaciones de fruta compotada y en licor (ciruelas y guindas), mantequilla tostada, canela, cacao y final ligeramente secante. (13-09-2002)
1999/95/7,75 • 2000/97/8,75 • 2001/96/8,75 • 2002/99/7,25.

Finca Allende

Pl. Ibarra, 1. 26330 Briones (La Rioja). Tel.: 941 322 301. Fax: 941 322 302. Fundada en 1995. R.E. 4-LR.

admon@finca-allende.com

36 Ha. de viñedo. • 1.760 barricas.

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio.

Distribución: nacional (25%) e internacional (75%). Exporta a EE.UU., Suiza, Alemania, Suecia, Reino Unido, Dinamarca y Austria.

Visitas a bodega: concertar con D^a. Mercedes de Gregorio.

No vende directamente al público.

Auruz, 99 [03]

7,75/10
85% Tempranillo, 15% Graciano. 24 meses en barrica. 13,5% vol. Botella bordelesa de 75 cl. **91,00 €**

Producción: 5.800 botellas.

Picota profundo con ribete granate, atractivo. Intenso y complejo en nariz. Las notas frutales están muy bien armonizadas con las de barrica, apreciándose aromas de fruta negra, finos tostados, regaliz, balsámicos, sobobosque, minerales... Sabroso, fresco, estructurado y aromático. Se reproducen las sensaciones descritas en nariz, noble tannicidad aún presente: en retronasal afloran recuerdos de

bombón en licor, maderas aromáticas y tabaco. (29-08-2002)

2000/96/9 • 2001/97/9,25 • 2002/98/8,25.

Calvario, 2000 [03]

9,50/10
90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. 14 meses en barrica. 14% vol. Botella borghesa de 75 cl. **82,00 €**

Producción: 7.800 botellas.

Picota profundo con ribete granate. Limpio y de gran intensidad. Notable presencia de fruta negra (ciruela) y roja (fresa), herbáceos, balsámicos, vainilla, caramelo de café, apreciándose ya la calidad de la madera. Sabroso, potente, complejo y con gran equilibrio. Vuelve a manifestarse la carga frutal, en especial fruta roja y negra en compota, así como recuerdos balsámicos, ahumados, café, regaliz y hierbas aromáticas (tomillo); final largo y muy elegante. (07-09-2002)

2002/99/8,75.

LA GUÍA MMIV

FINCA ALLENDE

Pl. Ibarra, 1, 26330 Briones (La Rioja)
Tel: 941 322 301 Fax: 941 322 302
sales@finca-allende.com

Año de fundación: 1995 Enólogo: Miguel Angel de Gregorio
Viñedo propio: 36 ha.

Comentario sobre la bodega

Estrenadas ya sus nuevas y ansiadas instalaciones de elaboración y crianza, se consolida como una de las realidades más convincentes del panorama español. Finca Allende, bodega fundada en 1995 por los hermanos de Gregorio, Miguel Ángel y Mercedes, es un ejemplo notable de lo que nuestro país puede ofrecer al resto del mundo. Una obra con unicidad de espacio, tiempo y acción, 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" y la acción que se desarrolla, la trama, que nos es más, como no podía ser de otra manera, que envidiar, 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. Una gama de vinos coherente, de autor, en la que cada uno tiene un papel que interpretar, que nacen en la viña de la mano de este *Amadeus* del viñedo. Por último, está el punto de presentarnos su nuevo proyecto de La Mancha.

Sus vinos

Aurus, Tinto 2000

> 60 €

1998: ●●●● 1999: ●●●●

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Graciano.
Elaboración y crianza: 24 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: barrica nueva de roble francés de Tronçais.
Botella: Especial de 75 cl.
Grado: 14,5% vol.
Producción: 5.800 botellas.

La cata
Vista: Picota con ribete granate.
Nariz: Complejo, elegante y fino en nariz, aromas frutales (fruta madura), minerales, cacao, especias, chocolate.
Boca: Poderoso, concentrado, amplio, pleno de matices, elegante, serio, excelente expresividad, frutal y de crianza, con predominio de finura y elegancia. Final largo con recuerdos de café. Extraordinaria persistencia.
Temperatura de servicio: 18° C.
Consumo: Hasta 2015.

Comentario sobre el vino
Abonado a los tres lacres, es para nosotros en esta añada uno de los mejores vinos del país. Un vino muy serio, largo, al que rogamos dejen expresarse con tiempo y aireación. Elaborado con una selección de las viñas más viejas, junto a un trabajo soberbio con los instrumentos de roble francés, el resultado es un vino de gran personalidad y carácter, un "gran vino con carisma, en el que te das cuenta que te asomas a un pozo muy profundo, oscuro e intrigante". De limitada producción, aconsejamos su búsqueda hasta que lo encuentren.

Calvario, Tinto 2001

45-60 €

1999: ●●●● 2000: ●●●●

Nombre del viñedo: Calvario.
Variedades: 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano.
Elaboración y crianza: 14 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: barrica nueva de roble francés de Allier.
Botella: Borgoñesa de 75 cl.
Grado: 14,5% vol.
Producción: 7.600 botellas.

La cata
Vista: Negro zahino.
Nariz: Complejo, elegante e intenso en nariz, confitura de fruta roja y negra, minerales, bombón, cacao, fruta escarchada, café, juanola, trufa, excelentes maderas.
Boca: Potente, carnoso, muy bien estructurado, elegante, maduro y muy expresivo en el final de boca como en nariz. Tacto aterciopelado.
Temperatura de servicio: 17° C.
Consumo: Hasta 2010.

Comentario sobre el vino
Podemos decir que Calvario es el gran vino español a gusto del consumidor. Un vino sincero, grato, que enamora a primer olfato, en el que no es necesario profundizar para dejarse llevar. Un vino de pago que se ha ubicado con acierto en el centro de la gama de la bodega y que es deseado por todos. Procede de una exhaustiva selección de las viñas del pago que le da nombre. Tres lacres al "single vineyard".

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



VINO DEL MES | Por Alfred Rexach

Calvario 2000

UN VINO DE FINCA, DE IMPONENTE POTENCIA
Y GRAN EXPRESIVIDAD

No cabe duda de que Rioja sigue en el grupo que lidera la imagen de los vinos españoles en el mundo. Sin embargo, la necesidad de una renovación se hizo sentir ya a mediados de los años 70 y hoy es una evidencia, reflejada en bodegas, pequeñas o medianas, que han hecho de la máxima calidad su objetivo, por encima de la tipificación e, incluso, del sometimiento estricto a unos métodos de trabajo que a comienzos del tercer milenio son a veces un factor de rigidez antes que de progreso. En este marco, el proyecto inicia-

Miguel Ángel de Gregorio, enólogo y propietario.

do en 1995 por Miguel Ángel de Gregorio al fundar Finca Allende se incorporó con fuerza a la línea renovadora que habían comenzado ya otros viticultores y bodegueros de la zona, conscientes de la urgencia de superar antiguos clichés.

Ahora el Calvario –como antes el Aurus– prueba que ese concepto renovador está cargado de sentido. Su peculiaridad consiste en ser un vino de finca o de pago, elaborado con uvas procedentes de un viñedo concreto, sin mezclas con vendimias de otras zonas riojanas.

La idea no es nueva. En Rioja

esta clase de vinos ya se elaboran desde hace muchos años (Viña Pomal, Viña Tondonia...), pero en estos momentos se adecúa perfectamente a la futura, y esperada, Ley del Vino, una de cuyas novedades más interesantes será, precisamente, el reconocimiento diferenciado de los vinos de pago.

La bodega

Fundada en 1995 por Miguel Ángel de Gregorio, Finca Allende (en Briones, Rioja Alta) ha conseguido en sólo siete años destacar en el gran escenario del vino riojano. Sus elaboraciones han sido consideradas por la crítica como “vinos de autor”, aunque en realidad parten de un riguroso respeto a la mejor tradición riojana.

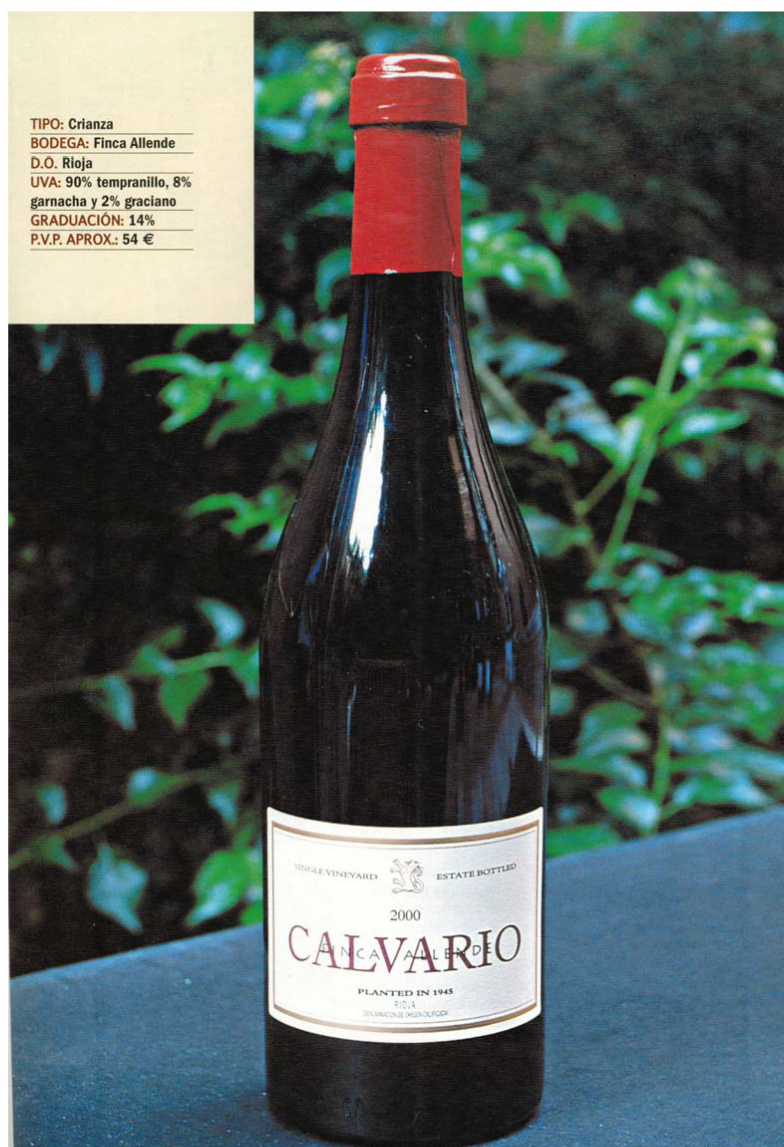
Una interpretación personal y metódica del ciclo que va desde la viña a la bodega en busca siempre de conseguir la más perfecta expresión del “terroir” distingue las elaboraciones de una bodega que, además del Calvario, tiene como referencias los tintos Allende y Aurus, el blanco Allende.

El mismo nombre de la bodega, Allende, que significa “más allá”, expresa con claridad las intenciones y la línea de trabajo de Miguel Ángel de Gregorio, un ingeniero agrónomo y enólogo, que desde sus comienzos como bodeguero no ha vacilado



22 | V & R

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

en mantener una trayectoria con la calidad como divisa.

La Finca Allende tiene sus viñas en el pequeño municipio de Briónes, en la Rioja Alta. Allí las variedades tempranillo, graciano, garnacha, viura y malvasía –con las que se trabaja en bodega– crecen en suelos arcillo-calizos y arcillosos sobre un subsuelo de gravas calcáreas orientadas al norte, a fin de captar la influencia de los vientos atlánticos.

El clima es continental y riguroso. Las cepas son siempre antiguas, con una vida media de 30 años, aunque en parcelas como la correspondiente a la denominada Finca Calvario –de la que procede el vino del mismo nombre– la antigüedad es mucho mayor, pues fueron plantadas en 1945.

El vino

El Calvario toma su nombre de una pequeña finca, plantada con viñas de tempranillo en 1945. Arraigadas sobre suelos en ladera, cubiertos de gravas y cantos, las cepas producen uvas de altísima concentración, muy ricas en materias colorantes y aromáticas. Para su vinificación, se eligen tan sólo los racimos más sanos y maduros, vendimiados manualmente y seleccionados a pie de bodega. A partir de esa materia prima excepcional, se fermenta con uva despalillada no estrujada, se macera durante varias semanas (32 días en la cosecha de 2000) y se cría en barricas nuevas de roble allier (14 meses). El vino no se filtra, de ahí que pueda presentar poso. La tirada es forzosamente



Fachada principal de la bodega.

reducida (7.800 botellas), rigurosamente ajustada a lo que dio de sí el viñedo.

La cata

Para las catas se utilizaron copas Spiegelau Magnum Glass. Se atemperó el vino a 16 grados y se decantó hasta alcanzar los 18 grados. El aireado liberó con rapi-

EL CALVARIO 2000 ES UN IMPRESIONANTE BARÍTONO, QUE AÚN DEBE REFINAR SU GRAN EXPRESIVIDAD

dez y amplitud todos los matices de su gama aromática y evitó presencia de posos naturales que lo enturbiaran. Pese a ello, el color mostró una intensidad poco común, lejos de los habituales parámetros del Rioja clásico, prácticamente impenetrable al paso de la luz y con un pujante ribete granate de vino potente y carnoso.

La intensidad, potencia y nitidez de los aromas, sin asomo alguno de notas de reducción, fue evidente desde el primer servicio en copa. Algo cerrado al comienzo, aunque el decantado ya facilitaba la degustación, la apertura de la paleta aromática resultó espectacular. Complejidad, riqueza y variedad de matices presidieron una sinfonía olfativa, con presencia clara de notas secundarias y

terciarias, en las que nunca faltaba la bien marcada presencia de la variedad dominante (tempranillo). Moras y cerezas maduras, toques especiados y almizclado con apuntes que recuerdan hierbabuena y el espliego, combinan y manifiestan junto notas minerales.

En el Calvario 2000 hay más sutileza que delicadeza, aunque es presumible que el afinamiento en botella, a medida que pase los muchos años que este vino puede soportar, pulirá sus perfiles, al tiempo que potenciará su carácter ampuloso y grave. Ahora mismo el Calvario es un impresionante y potente barítono cuya rica expresividad debe refinarse.

En boca manifiesta la gran estructura que ya se intuía por color y los aromas. Alcohol, taninos, acidez y extracto forman un vino de rara corpulencia (más cercano a un Priorato de un Ribera de Duero que a un Rioja tradicional), con todos sus componentes bien ensartados y equilibrados. La entrada es cálida, con nervio y notable intensidad sobre el paladar con ricas notas retronasales. En suma, un vino notable por su gran concentración, muy sabroso, amplio y persistente, al que cabe augurar una larga vida.





SOBREMESA
FEBRERO 2003

ÚLTIMOS TRAGOS

Calvario

Cosecha: 2000

Tipo: tinto

Uva(s): tempranillo (90%), garnacha y graciano

Graduación: 14% vol.

Zona: D.O. Ca. Rioja. La Rioja

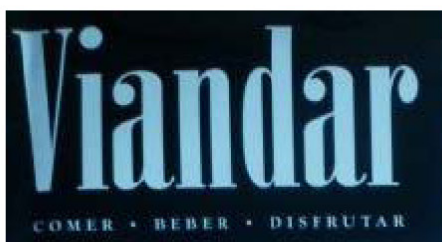
Elaborador: : Finca Allende. Briones (La Rioja)

P.V.P. aprox.: 52 €

Rojo picota madura, con ribete atejado, en nariz despliega aromas de intensidad media, muy delicados, con notas de frutas negras y rojas en sazón, que se combinan con otras que recuerdan al chocolate tostado, levantándose el conjunto sobre un fondo de sotobosque y toques especiados. En el encuentro con la boca se revela sabroso, con taninos de gran nobleza y finura que seguirán integrándose. En el paso, vuelve el recuerdo de la fruta y cierra con un espléndido y largo final.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Las caras del vino

Grandes y con futuro

Texto: Andres Proensa Fotografía: Luis M^a de Pazos

EN UN TIEMPO EN EL QUE LA PALABRA CRISIS SUENA EN TODOS LOS ÁMBITOS VINICOLAS, NO FALTAN LAS VOCES OPTIMISTAS. LOS PRODUCTORES DE LOS VINOS ESPAÑOLES DE ÉLITE NO HAN NOTADO LA CRISIS. EN TODO CASO, NOTAN EL CRECIMIENTO DE LA COMPETENCIA EN EL SEGMENTO DE LOS VINOS DE LA MÁS ALTA CALIDAD.

¿Crisis? ¿Qué crisis?

Parece haber cierto acuerdo en ese sentido. Miguel Ángel de Gregorio admite que hay "una cierta ralentización en el ritmo de rotación de esos vinos de boutique. Antes había una serie de millonetas que gastaban mucho en llenar sus bodegas y ahora no gastan".

Tendencia consolidada

La segunda parte de la cuestión implica una opinión sobre el futuro de los vinos de selección o de boutique. Para Miguel Ángel de Gregorio, como para todos los que participaron en la tertulia, "lo que hemos vivido este año no es una moda, sino una tendencia".



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Vinos especulativos

Miguel Ángel de Gregorio reconoce que hay una cierta preocupación pero mantiene que aún hay buenos precios en el vino español de alta gama. "Hay una coyuntura mundial de inseguridad y de malos augurios con el tema de Irak y demás. El 11 de septiembre fue una fecha clave; ha habido gente que ha perdido mucho en la bolsa y eso ha creado sensación de crisis. La gente no se anima a comprar, a veces a la espera de que bajen los precios. Sin embargo, creo que el momento dorado de hace dos o tres años sigue ahora porque los vinos caros no han pasado de moda desde hace cien años. Eso no es una moda, sino una tendencia y la tendencia sigue siendo hacia los vinos exclusivos".

El precio del vino

Es la brecha por la que entrarán a ocupar su lugar en el Olimpo los vinos que hoy sólo empiezan a sonar en los grandes foros vinícolas internacionales. Y eso parece que traerá subida de unos precios que, en opinión de Miguel Ángel de Gregorio, "seguimos vendiendo excesivamente baratos. En el futuro vamos a mejorar los vinos grandes y el mercado va a subir los precios. Los vinos españoles de segmento alto siguen estando infravalorados y seguimos baratos porque no tenemos historia. La consolidación del prestigio de las grandes marcas traerá subida de precios".

Miguel Ángel de Gregorio

El creador de Allende, Aurus y Calvario no para. Acaba de trasladarse a su nueva bodega y va a empezar a reformar el palacio un tanto destartado donde ahora está su sede administrativa. Probablemente este año verá la luz el tinto que ha elaborado en su localidad natal de Almodóvar (Ciudad Real). Estaba decidido a ir dejando la asesoría de Castell del Remei. Sin embargo, se ha ilusionado con un nuevo encargo que es todo un reto: el proyecto del empresario José María Entrecanales (propietario de Hijos de Antonio Barceló, Bodegas Palacio y Peñascal) en la D.O. Méntrida.

"Los vinos españoles de segmento alto siguen estando infravalorados y seguimos baratos porque no tenemos historia"



Los 80 mejores

96

Aurus '99
Tinto. P.V.P: 105 €
Finca Allende.
D.O.Ca. Rioja

La marca estrella de la bodega riojana, se sitúa con este 99 como el mejor vino de Rioja, un tinto de guarda que conjunta la fruta negra madura, con los tonos balsámicos y minerales, amplio y estructurado, con potencia civilizada, lleno y persistente. Guardar más de 5 años.

94

Calvario '00
Tinto. P.V.P: 82 €
Finca Allende.
D.O.Ca. Rioja.

Es la última creación de Miguel Angel de Gregorio, un vino procedente de un viñedo exclusivo (vino de pago), que muestra una gran concentración de fruta muy madura (compotas y mermeladas) junto a tonos de pedernal y suaves fondos cremosos del roble; gran despliegue de aromas en boca. Guardar más de 5 años.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



MESA DE CATA

Blancos de Rioja El toque de distinción

TEXTO: REDACCIÓN
FOTOS: ANTONIO DE BENITO

Aunque no cabe ninguna duda de que el protagonismo y el peso definitorio de una región vinícola tan consagrada como la española Rioja recae abrumadoramente en los vinos tintos, nunca han faltado en todas las bodegas más o menos históricas de la denominación las elaboraciones de blanco que años atrás llegaron a ocupar una cuota no despreciable del mercado. De un tiempo a esta parte, la competencia en el minoritario sector de los blancos españoles se ha incrementado y los blancos riojanos han perdido terreno ante el ímpetu de gallegos, catalanes y los de Rueda. No obstante, tras años de oscurecimiento, de nuevo las grandes bodegas riojanas (no todas) parecen decididas a dar la batalla en este capítulo con renovadas versiones más o menos modernizadas de sus clásicos vestidos de amarillo. La variedad viura (que en otras tierras de la península recibe el nombre de macabeo) sigue siendo la base de estos vinos tanto de los jóvenes sin contacto con la madera como de los cada vez más frecuentes fermentados en barrica o/y de corta crianza de pocos meses

en contacto con el roble. Esta variedad, de abundante acidez y bastante resistente a la oxidación, ocupa aproximadamente un 15% del viñedo riojano y es complementada, en ocasiones, con pequeñas

proporciones de malvasía para enriquecer la complejidad aromática de sus vinos con notas especiadas y de fruta exótica; mucho más anecdótica y rara es la eventual presencia de garnacha blanca.



Allende

75 /100
Cosecha: 2000
Tipo: blanco
Uva(s): viura (60%)
Graduación: 13º
Zona: D.O. Ca. Rioja
Elaborador: Finca /
Briones (La Ri
P.V.P.: 14 €

Su nariz de media i viene marcada por ne das, de fruta compo: zana asada) y de cedi sobre un fondo de ce hierba seca y de al tambien de frutos sec: junto complejo y bast do. En el paladar se equilibrado, amplio y con la acidez bien in: los taninos bien fundi que a su paso sobres: ceso la madera. Su fin aromático y frutoso tambien algo secante goso (torrefactos). Ei de algún catador resul de fruta. Bonito color dorado con destellos dos, muy brillante y lí

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



OROS

CALVARIO '00

Tinto. P.V.P: 52,80 €

Bod. Finca Allende.

Gran concentración de fruta muy madura, compotas y mermeladas, notas de tinta y pederal, con suaves fondos cremosos del roble; taninos grasos bien fundidos, persistente. Guardar más de 5 años.

AURUS '99

Tinto. P.V.P: 105 €

Bod. Finca Allende.

Nariz compleja, con notas de carácter mineral, fondos yodados y torrefactos, con un trasfondo vegetal balsámico (eucalipto, mentol) y fruta negra concentrada; amplio y estructurado. Guardar más de 5 años.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

JUNIO



Aurus '99

Tinto

Finca Allende

92/100

Consistente, concentrado y con armonía; gran categoría.

Aromas concentrados de fruta, minerales, lácteos, maderas, finas, café.

Sensación de solidez en la boca, con cuerpo y potencia, generoso en cuerpo y grado, perfectamente equilibrado, amplio, largo.

Cosecha '99 Rioja



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

SEPTIEMBRE



TEMPRANILLO

La uva de los grandes

AURUS 1999 € € € € € €

Finca Allende S.L.

Frutosidad acusada con un fondo balsámico de maderas de calidad, humo. Delicadeza frutal, vigoroso, fresco y con futuro.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

GENTLEMAN

LA BODEGA DE UN CABALLERO

PENSADA PARA QUEDAR BIEN CON EL AMIGO EXIGENTE Y SATISFACER A LA VISITA INESPERADA, ÉSTA ES UNA SELECCIÓN POSIBLE DE 30 VINOS IMPRESCINDIBLES.

Texto José Peñín Fotografía Luis de Pazos

A la hora de organizar una bodega doméstica, un buen anfitrión no sólo debe elegir los vinos que más le plazcan sino también aquellas marcas que puedan complacer a invitados de diferentes gustos y conocimientos.

Modernos originales. Llamados de "alta expresión", muy personales, con cuerpo, con evocación mineral, donde los caracteres del suelo y los valores de la uva se anteponen al cliché de la Denominación de Origen.

MODERNOS ORIGINALES

1. AURUS 1999

Rioja. Un rioja hermético para entendidos.
El colmo de la superselección de uva y bodega.
Oscuro, con complejidad, sutil. 91 euros



OCTUBRE



RONDA IBERIA MAGAZINE
OCTUBRE DE 2003

los diez mejores vinos de la
rioja the ten best wines in la rioja
(de/of Francis Paniegot)



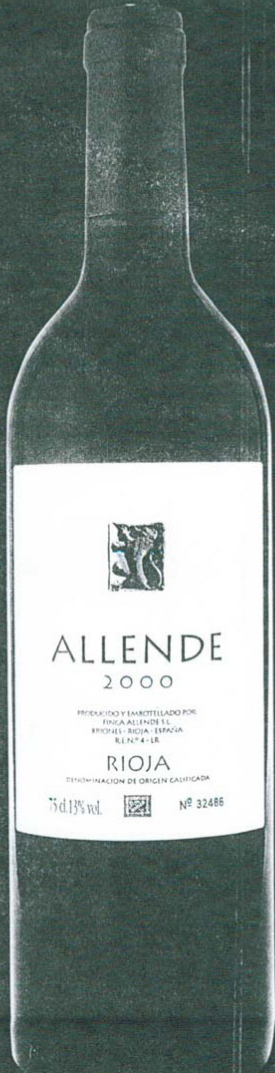
● Cal-
vario
tinto
2001.
Tem -

pranillo, Garnacha, Gra-
ciano. D.O.C. Rioja. Finca
Allende. Pl. Ibarra, 1. ☎ 941
32 23 01. Briones. La Rioja.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Viandar

COMER • BEBER • DISFRUTAR



Allende 2000
Finca Allende
San Asensio (La Rioja)

Elaborado exclusivamente con Tempranillo, se ha macerado durante 22 días y se ha criado en barricas de roble francés Allier (94%) y americano (6%) durante 13 meses. Con una producción de 250.000 botellas, el vino presenta un color intenso con matices púrpura. En nariz predominan las sensaciones frutales como la zarzamora, los arándanos y los frutos negros sobre los tonos perfectamente integrados de la crianza en la madera, que proporcionan sensaciones de cedro y de tabaco. En boca se muestra serio y vivaz con potencia y un gran equilibrio. Es amplio y sabroso, combinando la frescura frutal y la elegante estructura de un vino de guarda.

MARIDAJE

Quizá en la preparación de este plato intervengan, y mucho, los aderezos y la guarnición: esos higos, esas castañas, ese fondo oscuro y esas especias de su preparación. Por eso, hemos optado por la juventud del Allende 2000, para que pase por encima, incluso de los espárragos planchados basándonos, sobre todo, en esa hiperfrutosidad del vino que se ensambla en un gran cuerpo.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

EL PAÍS SEMANAL



► MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO

El nervio de La Rioja del siglo XXI

39 años • Su padre dirigió Marqués de Murrieta • Ingeniero agrónomo • En 1986 aterrizó en Briones y se enamoró de sus viñas • Comenzó a comprar pequeñas fincas • En 1995 nació el tinto Finca Allende • Más tarde, Aurus y Calvario • Su último proyecto, un vino en La Mancha.

"Yo veía cómo se hacían las cosas en La Rioja y no me gustaba. Teníamos vinos con la mejor relación calidad/precio, pero que no enamoraban. Teníamos el mejor clima, una tierra inmejorable, y no rematabamos. Así que compré unas viñas con mi hermana, 60 barricas, e hicimos Finca Allende. Y fue un éxito". De Gregorio es La Rioja, y por eso es tan crítico con lo que ha hecho mal La Rioja. Los grandes procedimientos industriales, el desprecio por la viña, la prepotencia... Él hizo lo contrario. Con la vista puesta en los grandes de Borgoña. Con humildad. Hoy lanza 300.000 botellas al año. Su joya se llama Aurus, 100 euros la botella: "Un vino que responde a un terruño, que cada año es distinto. Un vino que emociona".

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

GUÍA PEÑÍN

DE LOS VINOS DE ESPAÑA

<p>FINCA ALLENDE</p> <p>Plaza Ibarra, 1 26330 Briones (La Rioja) ☎ 941 32 23 01 - Fax: 941 32 23 02 allende@finca-allende.com www.finca-allende.com</p> <p>Año de fundación: 1995 📏 1.760 m² 1.000.000 litros 36 has. 🍷 25% 🍷 75%</p> <p>CALVARIO 2000 BARRICA T. 90% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano 52€</p> <p>93 Cereza muy intenso. Aroma con matices, rico en expresión frutal maduro y tostados profundos y complejos (chocolate, dátiles). Boca carnoso, lleno, cálido, taninos dulces y sabrosos con retro-nasal tostado y un ligero fondo espintuoso.</p> <p>AURUS 1999 BARRICA T. 85% tempranillo, 15% graciano 91€</p> <p>92 Cereza intenso. Aroma con fruta madura algo cerrada con tostados finos de roble (café, chocolate, vainilla). Boca carnoso, sabroso, taninos grasos y maduros con un excelente ensamblaje con los del roble ya pulidos.</p> <p>CALVARIO 2001 BARRICA T. 90% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano 58€</p>	<p>ALLENDE 2001 BARRICA T. 100% tempranillo 14€</p> <p>90 Cereza oscuro. Aroma fino, elegante, toques tostados finos de madera (cacao, café aromático). Boca cuerpo medio, sabroso, armonioso, elegante, taninos grasos y retronasal tostado del roble muy integrado.</p> 	<p>facto). Boca graso, gran volumen, taninos dulces y muy sabrosos, gran persistencia.</p> 
<p>91 Cereza muy intenso. Aroma complejo, rico en expresión mineral y frutal, elegante. Boca graso, cálido, taninos sabrosos y voluptuosos, notas espintuosas, pétalos, chocolate, ligeros atisbos oportizados por su mineralidad.</p> 	<p>ALLENDE 2001 BARRICA B. 60% viura, 40% malvasía 14€</p> <p>85+ Pajizo. Aroma fresco, fruta madura y notas de roble fino y ahumados con un matiz de lavanda y otras hierbas de monte. Boca cálido, algo graso, puntas tánicas de roble y matices de acidez fresca.</p> <p>ALLENDE 2000 BARRICA T. 100% tempranillo 13,82€</p> <p>85+ Cereza intenso. Aroma con notas de confitura de moras, ligeros matices de sobremaduración, más armonía entre fruta y madera. Boca fresco, algo frutoso, fondo licoroso.</p> <p>AURUS 2000 BARRICA T. 85% tempranillo, 15% graciano 95€</p> <p>90 Cereza muy intenso. Aroma con notas de confitura de fruta muy madura (casi la sobremaduración), finos tostados de roble (café, torre-</p>	

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Guía Proensa

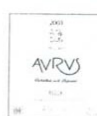
DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

Finca Allende

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

La impresionante trayectoria de Miguel Angel de Gregorio avala a este manchego-riajano (o viceversa) como una de las grandes figuras del vino español. Es una especie de Midas enológico que aporta calidad a los vinos que toca, sean propios o ajenos. Y es que lo lleva en los genes: procede de una familia de viticultores manchegos; su padre, Nicolás de Gregorio, se afincó en Rioja, donde fue durante muchos años el encargado de viñas de Marqués de Murrieta, por la finca Ygay correteaba "Angelito" empapándose del saber de su padre y de su padrino, Jesús Anadón, recientemente fallecido, que fue el enólogo de Murrieta durante décadas. Con esos antecedentes, una sólida preparación y una prodigiosa intuición se ha conformado un creador de vinos de primera línea, al que la batalla diaria (contra burocracias, cacicadas y similares, y algunos fantasmas) no distrae de lo verdaderamente importante: la progresión de unos vinos muy serenos que desde hace años no han dejado de romper su propio techo de calidad.

Aurus '01



Tinto
Evolución: más de 2015
Precio: 95 €
Gastronomía: carnes rojas de res grande, todo tipo de caza

85% Tempranillo, 15% Graciano; dos años en barrica nueva de roble tronçais. Enorme. Es un alarde de consistencia y de armonía, de profundos y concentrados aromas de fruta con florales, especias y elegante toque de hidrocarburos, con un paso poderoso pero redondo y elegante.

Consumo: 18°C. Decantar.

Calvario '01



Tinto
Evolución: más de 2010
Precio: 58 €
Gastronomía: guisos especiados y aromáticos de carne (con hongos)

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano; 14 meses en barrica nueva. Mantiene su carácter espectacular en aromas pero da la impresión de mayor concentración y profundidad e incluso de mayor solidez en un paso de boca potente, muy equilibrado y expresivo.

Consumo: 18°C. Decantar.

Allende '01



Tinto
Evolución: 2008-2010
Precio: 14 €
Gastronomía: guisos de carne (ragout), asados, carnes rojas, legumbres

Tempranillo; 13 meses en barrica. El "pequeño" Allende no le pierde la cara a muchos de los "alta expresión" que corren por ahí. Goloso, con gran paso de boca y con mucha fuerza, redondo, aterciopelado, graso y muy expresivo: mucha fruta madura, especias, brea, monte bujo y tinta.

Consumo: 18°C. Decantar.

Allende '01



Blanco
Evolución: 2006-
Precio: 14 €
Gastronomía: pes sabrosos, como e al horno o el bac

60% Viura, 40% Malvasía; fermenta meses en barrica allier.

Blanco de gran dimensión, desarrolla crianza pero vivo, con recuerdos dominando en aromas y un magnífico de boca al mismo tiempo sedoso, ur fresco, con nervio para vivir varios añ

Consumo: 6-8°C.



91. Calvario

Cosecha: 2001

Tipo: tinto

Uva(s): tempranillo (90%), garnacha y graciano

Graduación: 14% vol.

Zona: D.O. Ca. Rioja, La Rioja.

Elaborador: Finca Allende. Briones (La Rioja)

58 €

De un rojo púrpura, muy bien cubierto en capa, en nariz se ofrece muy especiado, con fondos de tueste y café, una elevada concentración de fruta (grosella, cassis) y recuerdos de tinta china. Intenso en el encuentro con la boca, pleno y carnoso, aunque revela rasgos que lo muestran aún por pulir. Confirma la elegancia anunciada por la nariz hasta el final, que es largo y amplio, con abundancia de matices que van desde las especias y el cuero hasta la hojarasca.

Las estrellas del mes



91 Calvario 2001

Finca Allende

D.O. Ca. Rioja

Pág. 94



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

**FINCA ALLENDE**

Dirección: Plaza Ibarra, 1. CP 26330.
Población: Briones (RIOJA (LA)).
Tel: 941 322 301 **Fax:** 941 322 302.
E-mail: sales@finca-allende.com
Web: www.finca-allende.com

Bodega fundada en 1995, ha supuesto la gran revolución de los últimos años en Rioja tanto por el estilo innovador de sus vinos como por el altísimo grado de reconocimiento internacional obtenido en tan poco tiempo, acreditándose como uno de los grandes productores europeos.

BODEGA

Responsable de la bodega: Miguel Ángel de Gregorio Sánchez.

Director Técnico: Miguel Ángel de Gregorio Sánchez.

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio Sánchez.
Capacidad anual en litros: 650.000.

Producción anual en botellas: 300.000.

Nº de barricas: 1.760.

Tipo de barricas: 94% Roble francés Allier, 6% Roble americano de Virginia.

Destino de la producción: 25% Nacional, 75% Exportación (EE.UU., U.K., Suiza, Suecia, Japón, Dinamarca, Alemania...).

VIÑEDO

Responsable del viñedo: Miguel Ángel de Gregorio Sánchez.

Superficie: 36 Ha.

Procedencia de la uva: Propia.

Variedades de uva blanca: Viura, Malvasía.

Variedades de uva tinta: Tempranillo, Graciano y Garnacha.

ALLENDE**TINTO CRIANZA 2001**

Uvas: Tempranillo.

Gastronomía: Caza, carnes rojas.

Temperatura de servicio: 15-17º

Aspecto: Bonito y cubierto vestido rojo granate con reflejos violáceos. Limpio y brillante.

Aroma: Aromas francos e intensos, frutas rojas maduras, café, balsámicos, especias y tostados de madera.

Boca: Sabroso, intenso, estructurado, equilibrado, aromático y con taninos muy bien integrados. Postgusto largo.

Consumo preferente: Hasta 2006.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 92.

Precio de bodega: 14 €

ALLENDE**BLANCO CON MADERA 2001**

Uvas: Riesling.

Gastronomía: Pescado al horno.

Temperatura de servicio: 8-10º

Aspecto: Bonito vestido amarillo dorado. Limpio y brillante

Aroma: Franco, intenso, tonos tostados y frutales.

Destacan aromas varietales.

Boca: Fresco, suave, equilibrado y de largo postgusto.

Consumo preferente: Hasta el 2005.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 90.

Precio de bodega: 14 €

AURUS**TINTO RESERVA 2000**

Uvas: 85% Tempranillo, 15% Graciano.

Gastronomía: Caza, ibéricos, asados.

Temperatura de servicio: 15-17º

Aspecto: Solemne vestido granate cubierto con bonitos reflejos violáceos.

Aroma: Franco, intenso y complejo. Frutos rojos muy maduros con elegantes tostados que le ha dado la bodega. Tonos especiados y minerales.

Boca: Elegante, sabroso, amplio, carnoso. Largo y expresivo. Final redondo y persistente.

Consumo preferente: Hasta el 2008.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 93.

Precio de bodega: 95 €

CALVARIO**TINTO BARRICA 2001**

Uvas: 90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano.

Gastronomía: Gusanos de caza.

Temperatura de servicio: 15-17º

Aspecto: Bonito vestido rojo granate intenso, limpio y brillante.

Aroma: Franqueza, intensidad y complejidad notas aromáticas a frutas rojas maduras, balsámicas, especias, café sobre un fondo tostados de madera.

Boca: Sabroso, amplio y bien estructurado, con unos taninos que denotan una larga vida.

Consumo preferente: Hasta 2008.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 96.

Precio de bodega: 58 €

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

LA GUÍA DE ORO DE LOS VINOS DE ESPAÑA

FINCA ALLENDE

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

Visitas a la bodega:
Lunes a viernes:
11:00-13:00/16:00-18:00

Peticiones:
941 32 23 01

Persona de contacto:
Daphne Roos

Posibilidad de comprar vino:
Sí

AURUS '00

ORO Tinto
Guardar más de 5 años ■ 95 €



85% Tempranillo y 15% Graciano. Cereza negrozco con borde violáceo, muy cubierto; intensos aromas de confituras y mermeladas de frutos negro: (moras, arándanos), profundo y

concentrado, notas balsámicas y de chocolate, hierbas de monte bajo, rotundo, amplio y profundo, potencia civilizada, tanino vigoroso y graso bien fundido, puntas de trufa y grafito, con gran desarrollo.

CALVARIO '01

ORO Tinto
Guardar más de 5 años ■ 58 €



90% Tempranillo, 8% Graciano, 2% Garnacha. Cereza negrozco con de amoratado

muy cubierto; nariz muy concentrada, frutos maduros, tonos torrefactos, notas de b tinta china, con puntas cremosas del roble bien integradas; en boca tiene una gran co tración frutal, se mastica, muy camoso, tani graso, vigoroso, bien fundido, tono achocola dos, matiz mineral, potente y lleno.

ALLENDE '01

PLATA Tinto
Guardar 4-5 años ■ 14 €



Tempranillo. Cere, oscuro con borde amarronado, muy bierto; nariz muy i centrada, notas te factas intensas (c que envuelven una fruta negra madur tonos de mermela

hollejo maduro; en boca es camoso, tanino graso e intenso, notas de regaliz y frutos negr que estallan en paso de boca, muy buen cará ter frutal, amplio y con persistencia.

Los Oros de 2004

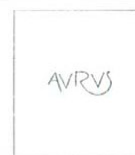
94 CALVARIO '01

Tinto
Tempranillo, Garnacha / Graciano.
Bodega: Finca Allende
Zona producción: D.O.Ca. Rioja
Página: 270



93 AURUS '00

Tinto
Tempranillo y Graciano.
Bodega: Finca Allende
Zona producción: D.O.Ca. Rioja
Página: 269



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

GUÍA DE VINOS GOURMETS

Los mejores vinos de España

Finca Allende

Pl. Ibarra, 1, 26330 Briones (La Rioja). Tel: 941 322 301. Fax: 941 322 302. Fundada en 1996. R.E. 41R.

sales@finca-allende.com • finca-allende.com

36 Ha de viñedo. • 1.760 barricas.

Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio.

Distribución: nacional (25%) e internacional (75%). Exporta a EE.UU., Alemania y Reino Unido.

Visitas a bodega: concertar con bodega.

No vende directamente al público.

Blanco

Allende 2000 (04)

60% Viura, 40% Macabía. 13 meses en bodega. 13% vol. **14,00 €**

Producción: 3.950 botellas.

2002/77,75 • 2003/78,50

Tinto

Allende 2001 (04)

100% Tempranillo. 13 meses en bodega. 13% vol. **14,00 €**

Producción: 306.000 botellas.

1999/77,75 • 2000/78,75 • 2001/78,75 • 2002/77,25 • 2003/78,25

Aurús 2000 (04)

9/10

85% Tempranillo, 15% Graciano. 24 meses en bodega. 14,5% vol. **95,00 €**

Producción: 5.800 botellas.

Picota intenso con ribete granate. De notable intensidad, complejo y muy aromático. Belleza homeada, betunes, minerales y con excelente carga frutal (fruta roja y negra muy concentrada). Potente, sabroso y carnoso. Recuerdos de fruta negra, mentolados, chocolate, hierba fresca, destacando la calidad de la barrica. Final largo y aromático; trufa y minerales. ✓ (20-09-2003)

2000/96/9 • 2001/97/9,25 • 2002/94/8,25 • 2003/99/7,75.

Calvario, 2001 (04)

9,25/10

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. 14 meses en barrica. 14,5% vol. **58,00 €**


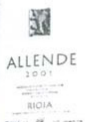
Producción: 7.600 botellas.

Picota violáceo profundo y atractivo. Intenso, fragante y sutil. Destacan aromas de fruta silvestre (ciruelas, bayas) bien conjuntados con las notas de su elegante madera, percibiéndose también recuerdos de chocolate, frutos secos (almendra), especíados, maderas aromáticas, minerales (carbón)... Muy complejo. Potente, estructurado, fresco, amplio y dotado de gran carga frutal, elegante. En boca, de nuevo es manifiesta la presencia de fruta roja y negra silvestre (zarzamora, bayas, endrinas), además de finas notas tostadas, hoja de tabaco, pimiento, maderas aromáticas (cedro) y noble tannicidad. Largo y aromático final. — (24-09-2003)

2002/99/8,75 • 2003/2000/9,50.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

LA GUÍA
MMIV

 <p>Allende, Tinto 2001</p> <p>12-18 €</p> <p>1999: 0</p> <p>Variedades: 100% Tempranillo. Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella. Barricas: 94% roble francés y 6% roble americano. Botella: Bordelesa de 75 cl. Grado: 13% vol. Producción: 300.000 botellas.</p> <p>La cata Vista: Rojo cereza amoratado con ribetes púrpura. Nariz: Buena intensidad, aromas de frutos pequeños de bosque (arándanos, ciruela), cacao, balsámicos, torrefactos, café, regaliz. Boca: Potente, sabroso, amplio, taninos de muy buena calidad, bien equilibrado, carnoso, muy frutal, con viva acidez y madera bien ensamblada. Final largo con aromas frutales, especiados y de gratas maderas. Temperatura de servicio: 16° C. Consumo: Hasta 2007.</p> <p>Comentario sobre el vino Recupera la potencia de sus mejores añadas y por ello ha obtenido un lacre. Un vino de nuevo corte, el que en su día propugnara Miguel Angel, sin indicación de crianza, que marca una línea de trabajo seguida cada vez por más bodegas.</p>	 <p>Allende, Blanco Fermentado en Barrica 2001</p> <p>12-18 €</p> <p>2000: 0</p> <p>Variedades: 60% Viura y 40% Malvasia. Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella. Barricas: roble francés nuevo de Allier. Botella: Bordelesa de 75 cl. Grado: 13,5% vol. Producción: 6.000 botellas.</p> <p>La cata Vista: Amarillo oro intenso, brillante. Nariz: Aromas de pastelería, manzana asada, ahumados, frutos secos, lácteos. Boca: Sabroso, seco, con sensación de frutos secos, ahumados, bien estructurado, notas de crianza bien marcadas. Buena acidez y final adecuado, con notas especiadas y tostadas. Temperatura de servicio: 8° C. Consumo: Hasta 2007.</p> <p>Comentario sobre el vino Uno de los mejores blancos con madera de la zona, en el que el coupage blanco autóctono ha sabido ensamblarse con acierto e inteligencia a un excelente roble francés. Un vino en el que habrá que descubrir hasta donde puede llegar.</p>
--	--

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

SOBREMESA

Grandes tintos españoles: A la altura de su fama

LA CUMBRE DE LOS GRANDES TINTOS NO ES YA EL LUGAR DE UNOS POCOS ELEGIDOS. EL NÚMERO DE ETIQUETAS QUE ASPIRAN A LA EXCELENCIA HA SUBIDO COMO LA ESPUMA.

Con el fin de año, las comidas de fiesta, con la familia o los amigos, ocupan un lugar destacado en la agenda del gourmet. A los manjares y platos excepcionales, corresponden vinos singulares y exquisitos. Es la idea que preside esta cata tan especial: diecinueve tintos sacados de lo mejor que ofrece hoy el mercado.

La selección responde bastante bien a la correlación de fuerzas imperante: siete tintos riojanos, seis nacidos junto al Duero, dos prioratos y sendas botellas de Somontano, Penedès, Castilla-La Mancha y Navarra.

En cuanto a los resultados, que el lector tiene a la vista, pocas sorpresas: vinos soberbios, complejos, de gran finura y elegancia, todos ellos a la altura de su fama. La cata merecía la presencia de invitados especiales, papel que desempeñaron Abraham García, uno de nuestros cocineros más atentos al universo del vino, y Juan Manuel Ibáñez, director del Club de Vinos de El Mundo. Por lo demás, se sentaron ante las copas Fernando Gurucharri, Jaime Bermúdez, Juan José Díaz, José Ramón Martínez y Juan Manuel Ruiz Casado, todos ellos del equipo de cata habitual.

88 Avrus

Cosecha: 2000

Tipo: tinto

Uva(s): tempranillo (85%) y graciano

Graduación: 14% vol.

Zona: D.O. Ca. Rioja. La Rioja.

Elaborador: Finca Allende. Briones (La Rioja)

92 €

Frutas rojas (grosellas, moras), especias (canela, vainilla) y toques de menta y eucalipto definen la nariz de este vino que se afirma en boca, donde se revela seco, hecho y pulido. De corte clásico, afirma al paso su madurez frutal, bien equilibrada con la madera. Culmina con un final algo precipitado en el que reaparecen los toques balsámicos.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Vinos para la caza

ALLENDE



Blanco 2001

VARIEDADES: viura y
malvasía riojana

D.O. Ca. Rioja

BODEGAS: Finca Allende

P.V.P. APROX.: 10,69 €

Un blanco riojano de estilo contemporáneo. Las notas especiadas y ahumadas de la madera juegan un importante papel en la retaguardia, dejando al descubierto la madurez del fruto. Recetas de aves.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Guía

NUESTRA ELECCIÓN

Para esta Guía, los especialistas de Vinum de todas las ediciones internacionales catan mensualmente centenares de vinos. En las páginas siguientes presentamos los que consideramos han alcanzado la mejor calidad. El lector podrá encontrar en nuestra página web más catas, con comentarios más detallados.
www.vinum.info

Puntuación:		Precios:
12 a 13,9 Puntos	vino correcto	Menos de 5 euros
14 a 14,9 Puntos	digno de atención	De 5 a 10 euros
15 a 15,9 Puntos	notable	De 10 a 20 euros
16 a 16,9 Puntos	impresionante	De 20 a 30 euros
17 a 17,9 Puntos	imprescindible	De 30 a 40 euros
18 a 18,9 Puntos	único	Más de 40 euros
20 Puntos	perfecto	

16

Finca Allende S.L.

Aurus 1999

Está en la peor fase de un vino donde todo lo bueno lo esconde, fruta radiante, notas finas de humo, fondo balsámico con buena armonía. Su buena acidez y tanino vigoroso esconden la fruta; deberá afinar más en botella. 2003 a 2006.



GUÍA DE LOS 100 VINOS CLAVE



CALVARIO 2000



Miguel Ángel de Gregorio cree que los grandes vinos están más allá y para llegar a ellos hay que vivir un calvario. Es el caso de este excepcional vino que aún no sabemos lo que podrá mejorar todavía.

Después de elegir las uvas una a una y con una maceración de 32 días, se ha criado durante 14 meses en barricas nuevas de roble Allier.

La primera mirada al vino le deja a uno sorprendido. No parece un Rioja. Cuando el vino se acerca a la nariz, apenas cuatro o cinco segundos después se produce una explosión de aromas: moras, cerezas maduras, ciruelas y toques tostados y especiados junto a notas minerales.

En boca, potente, sabroso, opulento, con todos los componentes bien equilibrados.



Bodega: **Finca Allende S.L.**

Zona vitivinícola: **D.O.Ca. Rioja.**



Variedades de uva: **90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano.**



Crianza: **14 meses en barrica.**

Alcohol: **14% vol.**

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

SEPTIEMBRE

EL PAÍS SEMANAL

COCINA



La revolución del vino

El trabajo de una nueva generación de enólogos ha colocado el vino español entre los más reconocidos del mundo. Y lo ha convertido en una buena inversión. Conoce a algunos de los responsables de que nuestros caldos estén de moda.

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



El vino español está de moda. Ya no somos un país de segunda en los mercados internacionales; muy al contrario, cada vez son mayores los elogios que la crítica especializada internacional dedica a nuestra realidad vitivinícola. Y el valor de nuestros vinos comienza a imponerse en los grandes centros de cotización. Gran parte es mérito de un puñado de jóvenes enólogos enamorados del viñedo, forjadores del vino de terroir, de los tintos de aroma rico en notas afrutadas llevadas al paroxismo de la madurez, contrapunteado de especias, los perfumes florales, el embrujo balsámico y el telúrico fondo mineral. Un canto a los taninos dulces, frutosos y perfumados. Profesionales para quienes el vino es ante todo un desafío artístico, capaces de recorrer toda una región vitivinícola buscando la viña perdida, la ladera imposible.

► **Una generación de jóvenes enólogos** malabaristas, expertos en el más difícil todavía, que recorren nuestra geografía en busca de la cepa olvidada, la ladera abrupta o el viñedo improductivo, generalmente en peligro de extinción. Son gente que ha nacido y se ha crecido en el mundo del vino, pero que busca lo insólito, lo oculto por malas prácticas enológicas, de la tierra y la viña.

El paradigma del enólogo explorador es Telmo Rodríguez, sin más límites geográficos que el rigor conceptual. Pero también Sara Pérez, hada madrina que convierte la uva que toca en oro rojo; Miguel Ángel de Gregorio, creador de riojas escondidos reconciliados con su tierra e historia; Xavier Aussas, el árbitro de la elegancia, que reúne un vino de Toro magistral porque no lo considera suficientemente fino; Álvaro Palacios, vendedor de sí mismo; José María Vicente, sobrio, directo, preflorético; Peter Sisseck, un danés en la corte del tinto fino. Todos, creadores de vinos magistrales, como Pingus, L'Ermita, Calvario, Venus, Pie Franco, Molino Real o el impercedero Vega Sicilia, y que son la máxima expresión de nuestra enología.

► **Son ellos los mejores**, sin duda, pero no en solitario, sino en compañía de otros portentosos creadores, como Francesc Grimalt, capaz de hacer maravillas con la callet (uva autóctona de Mallorca); Pedro Aibar, gran ensamblador y compositor de fino olfato, junto al refinado Jesús Artajona en Somontano; Ramón Castaño, que asciende hacia la cima de la enología española en Yecla; Tomás Cusiné o la fascinación por el vino de raza en Costers del Segre; Carlos Díez y Benjamín Romeo, mostrando la inmortalidad renovada del rioja... Y un largo etcétera.

Son el reflejo más luminoso de la evolución vitivinícola -verdadera revolución en algunos casos- experimentada por España en los últimos años, que ha pasado de ser un país que sólo conocía en La Rioja la buena crianza, a elaborar vinos de altísima calidad prácticamente en todas las zonas; vinos de nueva generación que consiguen valoraciones muy elevadas entre la crítica nacional e internacional más exigente. Donde antes sólo existían, reinando en solitario como la

EPS 85

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

> excepción que confirma la regla. Vega Sicilia y un selecto grupo de riojanos, hoy podemos contar con casi un centenar de grandes, lo que nos permite situarnos, en los inicios del siglo XXI, junto a Francia e Italia, los mejores productores de vino del mundo.

► **Gran parte del éxito** de los modernos vinos españoles en los mercados más exquisitos se debe a Robert Parker, el gurú norteamericano

que dicta modas y encumbra vinos con sus puntuaciones. Este abogado de California, que abandonó su carrera para dedicarse por entero a la crítica de vinos, ha convertido su publicación *The Wine Advocate* (*El Abogado del Vino*) en la biblia que siguen los compradores internacionales. Sus altas puntuaciones suponen el lanzamiento mundial del vino y la bodega agraciada. Durante muchos años, Parker ignoró la enología española, hasta que

en 1986 descubrió Pesquera, un soberbio vino de Ribera del Duero, al que puntuó por encima de 90 sobre 100. Después, la lista de los vinos españoles ha ido creciendo. Y algunos de ellos, como el Pingus de Peter Sisseck, se han acercado incluso al 100. Estas notas sobresalientes se repiten con la aparición de nuevos tintos plétóricos de aroma, con cuerpo y taninos maduros y frutosos, que es el modelo que impera entre los consumidores entendidos.

► **Hay varios factores que explican** la bondad de nuestros caldos. Por una parte, la gran variedad climática; por otra, las colinas orientadas a todos los puntos cardinales. También las impresionantes horas de luz, la compleja dinámica de vientos y la increíble facilidad de adaptación de todas las variedades de uva. La gran mayoría de ellos aparecidos a partir de los años noventa, cuando se han consolidado los nuevos vinos de altísima calidad.

nuevas, de precio muy elevado. Finalmente, un diseño especial, que incluye desde la botella hasta la etiqueta, completa su lujosa imagen.

La calidad de estos vinos los hace no sólo objeto de placer, sino que los convierten también en una rentable inversión. Un ejemplo es lo ocurrido hace unos años en la prestigiosa sala de subastas londinense Sotheby's: allí, un lote de seis botellas de

► **Se trata de vinos caros** para los precios habituales españoles, pero debe señalarse que hay motivos para ello. Primero, porque suelen proceder de viñas con más de 30 años, de poca producción y cuya extraordinaria uva se paga muy cara; segundo, porque se selecciona la vendimia para eliminar los racimos con algún defecto y utilizar el grano maduro y sano; tercero, porque su crianza se realiza en barricas

> L'Ermita 1994, elaborado en el Priorato por Álvaro Palacios, alcanzó los 1.385 euros (230.000 pesetas). No es de extrañar que Serena Sutcliffe, directora del departamento internacional de Sotheby's, declare en la revista norteamericana *Wine Spectator* que "España es un lugar idóneo para el comprador de vinos un tanto aventurero". A su vez, *Decanter*, la influyente revista británica del sector, afirma, refiriéndose a

con aroma de frutas otoñales, cargados de especias. Vinos con el rumor tostado de la madera nueva, empujados y rastreados por una generación de enólogos formados, sin miedos ni complejos, aventureros, exploradores y apasionados, que anuncian al mundo que han venido para quedarse. Que de toda la geografía pueden obtenerse caldos excelentes. Y que esto es sólo el principio de una larga historia. ●

nuestro país: "Los vinos de viñedo parecen haber recibido el estatus de vinos para invertir".

► **Placer y rentabilidad se unen así** para aupar hacia la cumbre los mejores vinos españoles, y con ellos, un rojo escalofrío sacude esta vieja tierra de viñedo inmemorial. Porque aquí y ahora, por fin, se elaboran vinos de primer orden mundial,

01 Miguel Ángel de Gregorio

Persiguiendo el rioja perfecto

Busca el grail enológico, el rioja perfecto. Y la carrera de este experto, nacido en Almodóvar del Campo en 1964, empezó con Dominio de Conté, siguió con Allende y pareció colmarse con el soberbio Auras; para detenerse, por el momento, en Calvario. Ingeniero agrónomo, pasó su infancia entre las viñas de Marqués de Murrieta, lo que forjó un apasionado interés por la cepa. Estudioso, investigador, empresario sin miedo, ha creado alguno de los vinos de terruño con más personalidad. Calvario nace en una hectárea de viñedo muy viejo situado en el monte del mismo nombre, con cepas centenarias orientadas al sur y muy poco productivas. Luego, la crianza durante 14 meses en roble nuevo de Allier, incluida la fermentación maloláctica. El resultado es impactante: el aroma se apodera de la imaginación para sumergir en la sensualidad de las frutas silvestres y las cálidas notas especiadas del roble nuevo, usado con prudencia. Luego, aparece el terruño marcando con tonos minerales la elegancia y finura que todo buen rioja debe tener. ●



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



RIOJA < 257

Aurus '01

100



Tinto
Evolución: más de 2015
Precio: 95 €
Gastronomía: carnes
rojas de res grande,
todo tipo de caza

85% Tempranillo, 15% Graciano; dos años en barrica nueva de roble tronçais. Enorme. Es un alarde de consistencia y de armonía, de profundos y concentrados aromas de fruta con florales, especias y elegante toque de hidrocarburos, con un paso poderoso pero redondo y elegante.

Consumo: 18°C. Decantar.

Allende '01

90



Blanco
Evolución: 2006-2007
Precio: 14 €
Gastronomía: pescados
sabrosos, como el besugo
al horno o el bacalao

60% Viura, 40% Malvasía; fermentación y 13 meses en barrica allier.

Blanco de gran dimensión, desarrollado por la crianza pero vivo, con recuerdos frutales dominando en aromas y un magnífico paso de boca al mismo tiempo sedoso, untuoso y fresco, con nervio para vivir varios años.

Consumo: 6-8°C.

Finca Allende

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

La impresionante trayectoria de Miguel Ángel de Gregorio avala a este manchego-riojano (o viceversa) como una de las grandes figuras del vino español. Es una especie de Midas enológico que aporta calidad a los vinos que toca, sean propios o ajenos. Y es que lo lleva en los genes: procede de una familia de viticultores manchegos; su padre, Nicolás de Gregorio, se afincó en Rioja, donde fue durante muchos años el encargado de viñas de Marqués de Murrieta; por la finca Ygay correteaba "Angelito" empapándose del saber de su padre y de su padrino, Jesús Anadón, recientemente fallecido, que fue el enólogo de Murrieta durante décadas. Con esos antecedentes, una sólida preparación y una prodigiosa intuición se ha conformado un creador de vinos de primera línea, al que la batalla diaria (contra burocracias, cacicadas y similares, y algunos fantasmas) no distrae de lo verdaderamente importante: la progresión de unos vinos muy serios que desde hace años no han dejado de romper su propio techo de calidad.

Calvario '01

99



Tinto
Evolución: más de 2010
Precio: 58 €
Gastronomía: guisos
especiados y aromáticos
de carne (con hongos)

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano; 14 meses en barrica nueva. Mantiene su carácter espectacular en aromas pero da la impresión de mayor concentración y profundidad e incluso de mayor solidez en un paso de boca potente, muy equilibrado y expresivo.

Consumo: 18°C. Decantar.

Allende '01

93



Tinto
Evolución: 2008-2010
Precio: 14 €
Gastronomía: guisos de
carne (ragout), asados,
carnes rojas, legumbres

Tempranillo; 13 meses en barrica.

El "pequeño" Allende no le pierde la cara a muchos de los "alta expresión" que corren por ahí. Goloso, con gran paso de boca y con mucha fuerza, redondo, aterciopelado, graso y muy expresivo: mucha fruta madura, especias, brea, monte bajo y tinta.

Consumo: 18°C. Decantar.

Viandar

Guías

Los 100 mejores vinos

IONES EVEREST 2003



Allende

Cosecha • 1999 • D. O. Rioja

Finca Allende

Plaza Ibarra, 1 •
Briones • La Rioja - Tel. 941 322 301

Variedades: Tempranillo.
Grado de alcohol: 13°
Crianza: 13 meses en barrica de roble francés.
Producción: 135 000 litros.

Cata:
Vista
Cereza intenso, oscuro, con borde granate violáceo, muy cubierto.
Nariz
Intenso, con gran concentración de fruta roja (frambuesa, grosella), junto con elegantes tostados.
Boca
Amplio, potente, taninos dulcificados, notas frutosas, redondo, equilibrado.
Postgusto
Final largo con postgusto frutoso.

ALLENDE 1999
PRODUCCION Y EMBOTELLADO POR
FINCA ALLENDE S.L.
SAN ALFONSO - RIOJA - ESPAÑA
A.E.N.º 4 - 18
RIOJA
DENOMINACION DE ORIGEN CALIFICADA
13% vol. N.º 2625

TIEMPO DE CONSUMO:
3-5 años.

Precio:
13.82 Euros

Puntuación:
88

DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



Aurús

Cosecha • 1998 • D. O. Rioja

Finca Allende

Plaza Ibarra, 1 •
Briones • La Rioja - Tel. 941 322 301





1998
ALLLENDE
AVRUS
Enchufado en la Pared
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
FINCA ALLENDE S.L.
SAN ASENDO - LA RIOJA

Variedades: 85% Tempranillo y 15% Graciano.
Grado de alcohol: 13,5°
Crianza: 24 meses en barrica nueva de roble francés.
Producción: 4 500 litros.

Cata:
Vista
Cereza oscuro, amoratado, con borde violáceo, muy cubierto.
Nariz
Buena intensidad, notas balsámicas, plantas aromáticas, notas de frutos rojos en compota, con un punto goloso.
Boca
Amplio, potente, muy aterciopelado, sabroso y lleno, notas cremosas y frutosas, complejo.
Postgusto
Largo, con notas tostadas y frutosas.



Puntuación:
92

Tiempo de consumo:
5-7 años.

Precio:
90,15 Euros.



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE

Calvario

Cosecha • 1999 • D. O. Rioja

Finca Allende

Plaza Ibarra, 1 •
Briones • La Rioja - Tel. 941 322 301



Variedades: 90% Tempranillo,
8% Garnacha y 2% Graciano.
Grado de alcohol: 14º
Crianza: 14 meses en barrica nueva
de roble francés.
Producción: 5 700 litros.

Cata:

Vista

Cereza negruzco, amaratado,
con borde violáceo.

Nariz

Buena intensidad, notas
cremosas, fruta negra,
confitura, maderas finas, con
elegancia.

Boca

Amplio, con buena estructura,
buen equilibrio fruta-crianza,
vainillas, tostados agradables,
notas terrosas.

Postgusto

Buena persistencia y carácter
especiado.

Tiempo de consumo:
5-7 años.

Precio:
48,08 Euros.

Puntuación:

90



DOSSIER DE PRENSA FINCA ALLENDE



FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
INTERNATIONAL PRESS
2003

**WINE MAGAZINE
JANUARY 2003**

SIMON WOODS,

PS: Apologies if you enjoy white Rioja, but just two featured in the event. Pick of the pair was the wonderfully nutty **Alende Blanco 2000** (£11.60 @ GGW, HST, M&V).

... (faded text) ...

V10

FALSTAFF MAGAZIN
2/2003 MARZO ABRIL

MODERNE RIOJA's II



Aufgeschwungen vom Erfolg anderer spanischer Regionen wie Ribera del Duero oder Priorat legen sich die Spitzenwinzer Riojas nun aber ordentlich ins Zeug: mit erstaunlichem Erfolg, denn plötzlich entstehen immer mehr Topprodukte, die sich von den bisher gekannten sehr deutlich unterscheiden. Selektionen aus alten Weingärten, die Suche nach dem bestmöglichen Traubengut, der Ausbau in französischem Holz, modernste Technik – all dies führt zu neuen ultramodernen Weinen, wie man sie so nicht kannte. Hier der zweite Teil Verkostungsnotizen, die wir leider in der letzten Ausgabe nicht unterbringen konnten. P.M.

95 Calvario 2000

Rioja Tinto DOCa, Finca Allende, Briones; Stangl, EUR 60,-
Tiefdunkles Rubingranat, fast schwarzer Farbkern, violette Reflexe, in der Nase betörende Aromen von schwarzen Herzkirschen, vollreif und ätherisch, zartes Beerenkonfit, blumige Noten, sehr vielschichtig, am Gaumen balsamische Noten, etwas Menthol, zarte Gewürzkräuteranklänge, wieder salzige dunkle Beerenfrucht. Elegant, mit perfekt integriertem, süßem Tannin, die Frucht bleibt stets im Vordergrund, fleischig und lang, faszinierender Wein in dieser Frühphase. Ein sicherer Tipp zum Einzelkeller, man braucht wahrscheinlich zwei Kästen, denn er ist bereits jetzt unwiderstehlich.

89 Allende 1998

Rioja Tinto DOCa, Finca Allende, Briones; Stangl, EUR 18,-
Magnum 1,5 l EUR 39,-
13% Tiefdunkles Rubingranat, jugendliche Reflexe, in der Nase reife Fruchtaromen, Dörrobst, etwas Biskuit, am Gaumen elegant, geschmeidig, eher zurückhaltend, angenehme schlanke Struktur, rotbeeriges Fruchtlisch, mittelmäßig starker Abgang.

Calvario 2000 カルバリオ

Finca Allende
フィンカ・アリエンデ

Plaza Ibarra, 1: 26330 Briones (La Rioja).
●Tel: 941 322301 ●Fax: 941 322302 ●e-mail: admon@finca-allende.com
創業/1995年 年間生産量/100万本 所有畑/36ha DOC/リオハ

26

Tinto



② ディレクター兼エノロジストのミゲル・アンヘル・デ・クレゴリオ・サンチェス氏①17世紀に建てられた石造りの建物をホテルとして使っている

ヘドニズムへいざなう 上質リオハのぬくもり

ワーグナー最後の作「パルシファル」でクリアル（聖杯）を探すように、エノロジ界においてリオハ・ワインの神髄を探求してやまないミゲル・アンヘル・デ・クレゴリオ。彼は「Dominio de Conte」(ドミニオ・デ・コンテ)を起点に、偉大なる「Allende (アリエンデ)」を手掛けた。

後、「El Encino」(アウルス)で目標を達成したかに見えたが、現在、そのキャリアは「カルバリオ」にまで到達している。ミゲル・アンヘルの執念は、リオハにおいて大きな意味を持つ。伝統的に、異なる産地のブドウをブレンドし、ワインの均質化を図ろうとしてきたリオハでは、それぞれ



の土地、ミクロクリマ、テンプラニリヨのクロニンが伝える豊富なニュアンスや個性は軽視されがちであった。事実、リオハのクオリティーを支えてきたのは、「同産地」にこだわる「ワイン造り」を実践する数少ないボデガである。こうしたマイノリティーの選択こそが助すべきではないだろうか。カルバリオのように、上質な価格のワインであればなおさらである。

カルバリオの産地は、カルバリオ山の南斜面に位置する1ヘクタール以上の区画。ここでは樹齢100年を超える株がわずかな実をつける。収穫されたブドウは、マロラクティック発酵も含めて10日間、アリエンデ・レンチオークの新樽で熟成される。その産物が、インバクトのあるティント「カルバリオ2000」だ。野生



① Finca Allende



Vinbladet

APRIL MAI 2003 • NR. 2 • ÅRGANG 12 • PRIS ABONNEMENT 245,00 DKK

★★★★★
Mintet, frisk duft, endnu meget lukket
men med karakteristisk lederduft.
Meget hård stil, tør og tanninrig med
godt syrebid og meget lang eftersmag.
Virkelig en gemmevin, en stjerne i sin
Stor uenighed, AD finder vinen afvi-
sende og lidt ucharmerende.

7. 1999 Finca Allende, Calvario
Rioja Crianza
459,00 kr - Laudrup Vin &
Gastronomi

»Allende« betyder »længere« eller
»videre« på spansk og sammenfatt
i et ord filosofien bag den relativt
nye bodega etableret i 1995 i midd
alderbyen Briones i hjertet af Rioj
Alta. Ejeren, Miguel Ángel de Gi
gorio, tilhører familien fra Marqu
de Murrieta og er en af de førend
ønologer i Rioja. De 36 hektar vi
marker ligger i 450-480 meters hø
de og er nordvendte, så de udsætt
maksimalt for de kølige, friske vir
fra Atlanterhavet. Calvario er den
nyeste vin fra Allende og placerer
sig lige under topvinen Aulus. De
kommer fra en parcel tilplantet i

67 AF VERDENS BEFØRET VIN
SMAGT BLINDT - HVEM VINDER?
KUSTEN I KONTRA PARKER NY VINLOV I SPANIEN
MUTA DI TRINORO

Bon à savoir

D.O. :
Ces initiales signifient en espagnol Denominación de origen. L'équivalent de notre AOC (appellation d'origine contrôlée).

Prix :
À titre indicatif, nous communiquons ici les tarifs 2001.

Rioja

L'année 2002 en Rioja fut compliquée et les volumes seront faibles. Pourtant, elle aurait pu être l'une des meilleures jamais connue : la vigne a donné naturellement très peu de raisins après un hiver froid et sec et les gelées d'avril. En juin, ce fut la coulure, le millerandage et la fleur n'a pas fonctionné. L'été fut frais et retarda la maturité. Les pluies ont causé de graves dommages dans les vignes jeunes et productives. Beaucoup de vins sont pauvres et verts, d'autres altérés par le botrytis. Heureusement, les vieilles vignes ont mieux résisté. Certains vignerons ont même produit des vins très qualitatifs. Les cuvées de base sont moyennes, meilleures que 2000, qui n'était pas mûr. Cependant, 2002 n'est pas 1997, la pourriture est moins avancée, moins évoluée. Année de sélections sévères, les tables de tries encore très rares en Rioja étaient indispensables. Les prix des raisins ont flambé, surtout pour le tempranillo, le prix de la

cantarra (16 litres) est passé de 23 à 25 €. Les volumes sont faibles, donc il n'y aura pas grand chose sur le marché.

Nous avons beaucoup aimé

Il est difficile en Espagne de goûter le millésime, ce n'est pas la tradition. Notre choix s'est porté sur quelques "bodegas" qui représentent les nouveaux riojas, plus colorés, plus fruités et structurés, et qui cherchent à garder, durant un élevage en bois neuf plus court, le maximum de fruit. Mais beaucoup de bodegas traditionnelles ont revu et corrigé dans le bon sens leurs vinifications et élevages. C'est le cas de Muga, de Marquis de Riscal, de Marqués de Murrieta, de Breton, Señorío de San Vicente et de bien d'autres.

**FINCA ALLENDE
Allende**

Au nez, arômes de fruits noirs, notes balsamiques, en bouche, la matière est moyenne, mais l'équilibre harmonieux et frais. 13 €

Calvario

Issu d'une parcelle plantée en 1945. Nez en retrait, bouche moins volumineuse qu'en 2000, mais texture soyeuse, tanins élégants, équilibre parfait. Un futur grand. 55 €

Aurus

Un vin racé, au nez puissant, volumineux, beaucoup de fruits, de minéral, un boisé déjà bien dominé, des tanins très doux. Un grand vin, l'un des meilleurs de la Rioja. 105 €

Coup de cœur 2002 Rioja

Finca Allende

**MIGUEL ANGE
CHAPEAU L'ARTISTE !**

Miguel Ange Gregorio a une conception très bourguignonne du vignoble. Sur l'excellent terroir de Briones, il possède 36 ha de petites parcelles souvent anciennes qu'il vinifie séparément. Pour lui, la qualité du raisin est primordiale et il pense pouvoir faire des bons vins dans chaque millésime. Malgré ce travail, ici, 2002 est considéré comme une année difficile, irrégulière : après un premier tri dans le vignoble, 20 % des raisins ont été retirés sur la table de tri (40 % en 1997). Le plus délicat fut de retirer les grains botrytisés qui avaient séché pour éviter la casse des polyphénols. Don Miguel Ange envisage de sortir de la D.O. Rioja, où il estime que le terroir permet de faire des grands vins. Ce n'est malheureusement pas souvent le cas aujourd'hui. ■



Call it a revolution—or, at least, the tortoise overtaking the hare. Spain, once a laggard, is setting the pace in Europe today when it comes to wine and food. • The energy for this transformation comes from a clash between an immovable object—a deeply engrained culinary culture—and the irresistible force generated by a growing number of visionary chefs and winemakers. The progress is hardly smooth, but the change is profound.

A three-week trip early this year rode a seesaw of tradition and innovation. I made a circle around the northern half of the country, visiting the wine regions of Toro, Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Tarragona and Priorat, and stopping to eat in Madrid, San Sebastián and Barcelona. I encountered enthusiastic pioneers, exciting new flavors and the fruitful failures that inevitably accompany risky ventures.

I started in Madrid, for a three-day culinary conference called Madrid Fusión, which drew top chefs from around the world. During the opening ceremonies, French icons Paul Bocuse, Pierre Troisgros and Michel Guerard gathered on stage. Flanking them, grinning broadly, were Spain's own culinary leaders Juan Mari Arzak, of longtime Michelin three-star Arzak Restaurant in San Sebastián, and Ferran Adrià, the creative force behind three-star El Bulli in Catalonia.

"The conference was so important to me," Adrià reflects. "Not only for what happened, but for what it represented. It showed Spain shoulder to shoulder with France and the best of the rest of the world. Ten years ago, that could never have happened."

Indeed, this is not the same country that I've visited periodically since 1978. It's a new world—at once confident and anxious, prosperous and precarious, stubbornly clinging to the past, yet defiantly plunging forward. As one Madrileño boasted, "The buildings are bigger, the men are richer, and the women are more beautiful."

When it comes to wine and food, Spain may never achieve the technical sophistication of France or the natural harmony of Italy. But its very contradictions are sowing the seeds of an exciting new synthesis. With enough dedication and a little luck, Spain may succeed in forging a culture that truly embraces both its own glorious past and the onrushing global future.

RICARDO TRUJILLO



RIOJA RECLAIMS ITS PAST

In 1993, European bureau chief James Suckling and I visited Rioja, Spain's most prestigious wine region. We organized a tasting that encompassed nearly 150 red wines from 15 bodegas; the vintages ranged from 1990 back to 1970.

Our verdict: "The average wine sacrificed grip for smoothness, fruit for oaky flavors, and liveliness for easy drinkability."

At the time, the producers defended this supple style as traditional. They accused us of favoring a more robust, New World approach that allowed no room for Rioja's distinctive regional identity. "Rioja has to be Rioja," the technical director for a major bodega told us. "It has to keep its individuality."

But times change—and so do perceptions of "tradition."

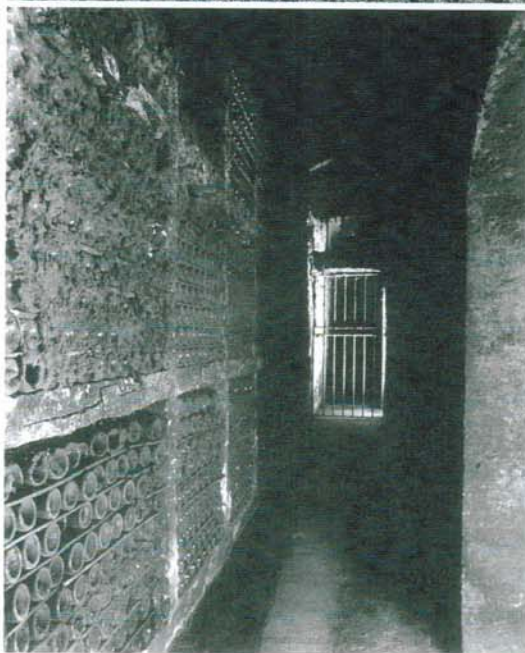
This January, I returned to Rioja and discovered that many Rioja producers have a new perspective on the past. Now, they regard the light, oaky reds of the 1970s and '80s as aberrations, distortions of the authentic Rioja tradition, and they are looking to an even earlier era for their models.

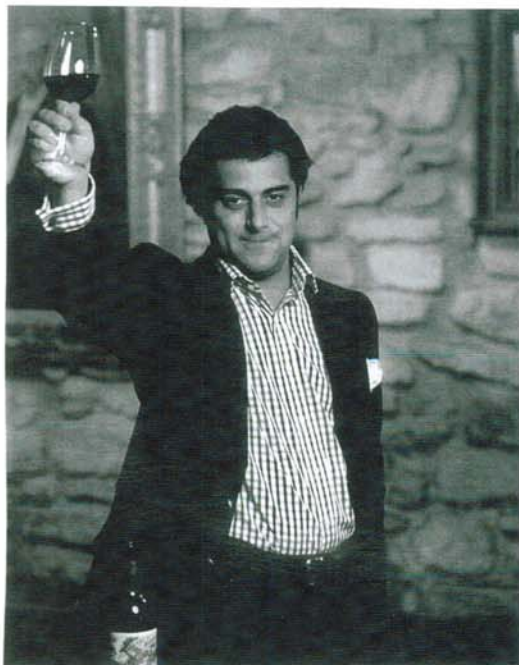
Vicente Cebrián is the young, dynamic owner of the venerable Bodega Marqués de Murrieta, founded in 1852. "In the 1960s and '70s, Rioja changed into a very commercial style," he asserts. "When you taste a Murrieta from the 1930s or '40s, it's amazing to see how closely they resemble the *alta expresión* wines of today."

Miguel Ángel de Gregorio makes some of those *alta expresión* wines at his Finca Allende. The phrase—denoting praise from some critics, derision from others—refers to the dark-colored, highly concentrated reds that have emerged across Spain during the past decade. They deliberately step outside of Spain's legal quality hierarchy (which moves from *crianza* to *reserva* to the top level, *gran reserva*), in much the same way that Italy's super Tuscans avoid the DOC system. Allende's Calvario is one of the best of these new wines. Made from a 1-acre Tempranillo vineyard planted in 1945 and aged in new French oak barrels, Calvario is generous and expressive, rich with fruit and oak.

De Gregorio's father was vineyard manager at Murrieta for 40 years. "I have had the good fortune to taste Rioja's classic wines—every Murrieta since the 1880s, for example," de Gregorio recounts. "I loved those wines from the 1940s and '50s. I thought, why not try to make wines like those? During the

Top: Rioja is a patchwork of rolling vineyards and hilltop towns such as Laguardia.
Right: Nineteenth century vintages slumber in the cellars of Marqués de Riscal.





Left: Vicente Cebrián is revitalizing Marqués de Murrieta. Right: Miguel Ángel de Gregorio and his sister Mercedes make an *alta expresión* red from their Calvario vineyard.

1970s, commercial forces completely changed Rioja and its wines. In the last 10 years, we've been trying to return to the classics of the prewar days."

Allende is not the only Rioja producer successfully making "new traditional" wines. The list is long and growing. Among the best reds I sampled during my visit were Bodegas Muga Torre Muga 2001, lush and intense with cassis and vanilla; Bodegas Sierra Cantabria Colección Privada 2000, very firm and rich with mineral and coffee notes; and an experimental wine from Murrieta, made in 2001 from an old Tempranillo vineyard called La Plana, dark, spicy and hugely structured.

Their distinguishing characteristic, apart from their ripeness and structure, is that all are vineyard-based. This is unusual in Rioja, where most wines are blends made by large bodegas from fruit purchased from many small, independent growers. "Our main challenge is to recover and rediscover our vineyards," says de Gregorio. "At its best, Tempranillo is extremely sensitive to *terroir*. And, in my opinion, Rioja has the most complex and varied *terroir* of any great wine region in the world."

I think about these new wines as I taste by the dim light of hissing gas flames in the damp stone cellars of Marqués de Riscal, the bodega that gave Rioja its modern identity back in the 19th century. Technical director Francisco Hurtado supervises as a cellar worker opens cobwebbed bottles with red-hot tongs, snapping the necks below the cork and pouring the wine gently into our glasses.

"These wines are made from a blend that includes Tempranillo, Cabernet Sauvignon, even Pinot Noir," notes Hurtado. "Back

then, the Rioja vineyards were still discovering the grapes that would grow best. And they were harvested with potential alcohol levels of only 11 or 12 percent, with quite high acidities in today's terms. But they must have known what they were doing."

A 1953 shows a dark ruby color, with mineral, tobacco and black cherry aromas and flavors on an elegant, supple frame. Extraordinary. We have to open three bottles of 1945 before we get a good one, but it's amazing, extremely dark and rich, with ripe plum flavors still supported by firm tannins. A 1900 is still ruby in color, with aromas akin to the '53, silky and fresh on the palate; it actually improves in the glass.

These old wines were the equal of great Bordeaux that I have tasted from similar vintages. They showed not only longevity, but consistent character. If this is the authentic tradition that today's Rioja producers are attempting to recapture, then more power to them.

A few days later, I have dinner at Restaurant Arzak in San Sebastián. Chef and owner Juan Mari Arzak, 60, represents the third generation of his family to run the restaurant; he's Spain's equivalent of France's Paul Bocuse, an icon of culinary achievement. To accompany a dish of black truffles and potato puree, he serves a Cune Viña Real 1968. This wine is also an icon, from a classic bodega in a legendary vintage. It's fully mature, supple and elegant, with dried cherry, leather and spice flavors—the epitome of a "traditional" Rioja.

I mention my discussions in Rioja and ask Arzak about his experiences comparing wines from vintages before and after

LEFT: CLAUDE LORRAIN/WINE PICTURES

The Best New Wines From Spain

Spain remains one of the few hot categories in the retail wine market today, with sales driven not only by extraordinary bargains in the under-\$10 range but by steady international interest in high-end bottlings from Rioja, Ribera del Duero and Priorat. Further stimulating demand is the fact that some producers in the commercially important Rioja region are hyping 2001 as one of that appellation's greatest years in decades. In my exhaustive tastings of current releases in recent weeks, I found a wealth of outstanding wines, some of which are from new ventures in emerging wine areas of Spain and many of which will be new to readers of this journal.

Finca Allende. 2000 Allende White Wine (\$18; a 60/40 blend of viura and malvasia; fermented and aged in new François Frères Allier barrels): Spiced apple, marzipan and a hint of resinous oak on the nose. Fat, round and oaky; not old but the nutty flavors are deeply pitched and could use more vibrancy. A bit oaky for my taste. 86. 1999 Rioja (\$20): Saturated medium ruby. Very ripe tempranillo aromas of inky black fruits, black pepper and smoke. Dense, thick and rather powerful, with sweet, very ripe berry and pepper flavors nicely framed by sound acidity. An enticing, rather seamless Rioja in a Napa Valley style. Finishes with serious, peppery tannins. 89. 1999 Aurus Rioja (\$120; mostly from very old tempranillo vines): Bright ruby-red. Exotic, highly perfumed aromas of liqueur-like berries and licorice. Dense, large-scaled and sweet, with superripe flavors of currant, licorice, minerals and dried herbs. Extremely youthful, almost violent, today, with its structure covered by baby fat. Finishes with superb length and a flavor of licorice. I'd cellar this for a good four or five years before pulling the cork. 93(+?). 2000 Calvario Rioja (\$50;

from a single vineyard planted in 1945): Saturated ruby-red. Exotic nose of black cherry, cola, roasted herbs, licorice, damp earth and smoky, nutty oak; seems more evolved than the '99 Aurus. Fat, silky and superripe, with a creamy old-viney richness. Very sweet, lush and seamless, with liqueur-like ripeness. Rather Châteauneuf du Pape in character. Finishes very long and smooth, with big but fine tannins and a lingering note of chocolate. This would have merited an even higher score if it showed a bit more vibrancy and grip. 91. (Fine Estates From Spain, Dedham, MA)

Terça-feira, 22 de julho de 2003 | Ano 4 | Número 805 | R\$ 2,50*

EU&Consumo Valor ECONÔMICO

Novos riojanos usam só o que a tradição tem de melhor

JORGE LUCKI



VINHOS

talvez não seja coincidência que os dois melhores vinhos da Finca Allende, o Aurus e o Calvario, sigam a mesma linha. No caso, Aurus é mais intenso e robusto, e o Calvario vai se abrindo sutilmente mostrando bela complexidade.

Os irmãos Mercedes e Miguel Angel de Gregorio lançaram o primeiro Allende em 1995, mas vêm de uma família com gerações de vinhateiros de La Mancha, no centro da Espanha. Miguel Angel tinha apenas 9 meses quando o pai foi convidado para ser diretor de vinhedos da Marques de Murrieta em 1964, e, depois de partir para a vida independente, voltou por acaso à região, já como engenheiro agrônomo e autoridade em mecanização de vinhedos. Abandonou sua especialidade, mais condizente com vinhos de alta produção, quando se encantou com Briones, sub-região de Rioja, dedicando-se a produzir vinhos artesanais.

Comprou o primeiro vinhedo em 1989, e ficou atento a outras parcelas especiais. Hoje a Allende cultiva 36 hectares de vinhas com idade média avançada e com privilegiada localização, em colinas. A mais importante tem apenas 1,5 hectares, e origina as 6000 garrafas anuais de Calvario, nome do monte em que ela se situa que, como era de se prever, é para onde se dirigem os fiéis na Semana Santa.

O único pecado dos grandes vinhos de Allende e Artadi, assim como da nova leva dos espanhóis, talvez seja o preço. São, em todo caso, vinhos de exceção para momentos especiais. Enquanto a ocasião não chega, a solução é ir atrás dos demais vinhos da lista desses produtores. Podem não ter a magnitude dos seus irmãos mais nobres, mas dão de dez na maioria do que ainda se produz em Rioja.

Modernos com dignidade



• Sensação elegante de fruta, taninos bem colocados, bom corpo e um conjunto harmônico, são as características desses vinhos elaborados com a uva Tempranillo. Eles representam dignamente os novos tempos da Rioja. Ambos podem ser consumidos agora ou

guardados pelos próximos dez anos.

• Allende 99, Rioja, Espanha. First Food (11) 3865 9677; R\$ 104,00

Relação custo/benefício pelo caminho bem mais curto

JORGE LUCKI



VINHOS

Avenda direta ao consumidor é uma das maneiras que importadoras de vinho encontram para não onerar ainda mais o preço de suas garrafas, já sobrecarregadas pelas altas taxas aduaneiras e por toda série de burocracias do mercado brasileiro. Se, para pedidos à distância, há incidência do custo do frete, vale lembrar que ele não é diretamente proporcional ao preço do vinho nem ao peso e volume da entrega, não sendo, portanto, um fator que inviabilize a compra. Além disso e por mais que nossas estradas induzam a pensar o contrário, dá para confiar em pontualidade. O conselho, no entanto, é verificar se há embalagens térmicas, que fazem com que o vinho tolere melhor os excessos de temperatura durante a viagem. Segue abaixo uma relação com importadoras que vendem direto ao consumidor, acompanhado de um breve comentário sobre suas especialidades, e eventuais indicações de momento.

• **First Food:** (21) 2512 7139 / (11) 3865 9677. A especialização é sempre interessante, tanto para a importadora quanto para o consumidor. Nesse caso, e dada a origem dos proprietários, os vinhos são espanhóis. Ótima carteira com alguns nomes prestigiados, exemplo do Abadia Retuerta, de Ribera del Duero, e da Finca Allende, de Rioja, mas também com bons produtores de regiões ainda pouco conhecidas, caso da Bodegas Castañón, de Yecla. É daqui que vem uma das melhores sugestões do mercado, o Hécula, que custa R\$ 40,00.

DECANTER
OCTOBER 2003



Highly Recommended

FINCA ALLENDE

Ripe blackberries, sweet oak and
spice. Warm, ripe fruit – yum.

2–5 years. £11.50 (1999); M&V



Robert M. Parker, Jr.'s

The
WINE
ADVOCATE.

RECOMMENDED NEW RELEASES - SPAIN

FINCA ALLENDE	2000	CALVARIO	RIOJA	RED	93
FINCA ALLENDE	1998	AURUS	RIOJA	RED	90
FINCA ALLENDE	1999	AURUS	RIOJA	RED	89
FINCA ALLENDE	1999	ALLENDE	RIOJA	RED	88

The star of this quartet (available at one-fourth the price of the Aurus) is the **2000 Calvario**, an unfiltered blend of 90% Tempranillo, 8% Grenache, and 2% Graciano that spent 14 months in French oak. This terrific 2000 boasts a dense ruby/purple color in addition to a beautiful smoky charcoal, blackberry, and cassis-scented bouquet intermixed with licorice and new saddle leather notes. Ripe and opulent, with tremendous texture as well as purity, this head-turning, flamboyant, provocative Spanish red will provide immense pleasure over the next 7–10 years.

The Aurus is an interesting offering, but the pricing is out of line. The wine is an unfiltered blend of 95% old vine Tempranillo and 5% Graciano that was aged in French oak. I preferred the **1998 Aurus** to the 1999, for its sweet black cherry and blackberry, smoke, tar, graphite, and new saddle leather bouquet. Medium-bodied, ripe, and concentrated, it should age nicely for a decade or more. The fruitier **1999 Aurus** does not reveal the nuances or overall complexity of its older sibling.

An obvious value is the **1999 Allende**, an unfiltered 100% Tempranillo aged in 84% French and 16% American oak for thirteen months. The USA received 3,000 cases of this dense ruby/purple-colored effort. It exhibits deep, concentrated berry and black cherry fruit intermixed with vanilla, new saddle leather, and spice box. A sweet attack is followed by a lovely-textured wine with ripe tannin as well as a moderately long, medium-bodied finish. Drink it over the next 3–4 years. Importer Jorge Ordoñez, Fine Estates From Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767

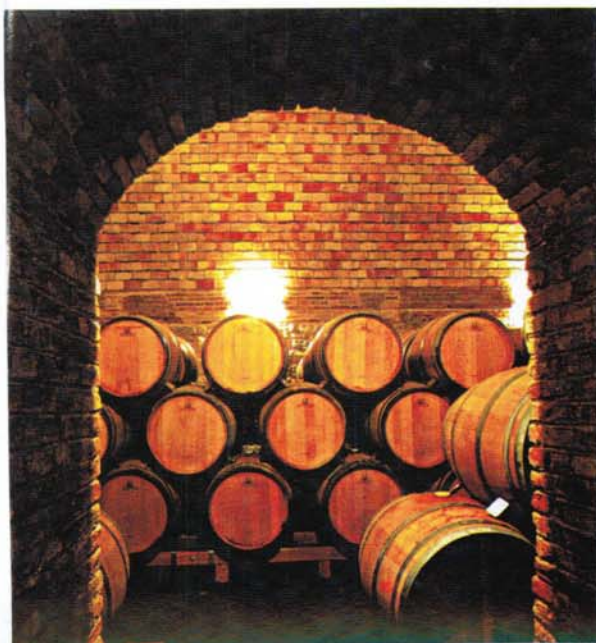
MONET NET
OUTUBRO 2003

OS SENHORES DE ESPANHA



RENATO MACHADO É JORNALISTA.
APRESENTA O PROGRAMA SOBRE
VINHOS "RESERVA ESPECIAL",
AS QUINTAS, 21h30, NO GNT

Os vinhos espanhóis
só não têm mais
prestígio do que
os imbatíveis
franceses. Não é à
toa que um deles era
a bebida favorita de
Winston Churchill



Que a Espanha está em primeiro lugar no entendimento dos conhecedores de gastronomia já é fato sabido. Para lá voam quando têm tempo os chefs de cuisine de Paris. Os americanos devotam aos vinhos espanhóis um espaço de prestígio, dando-lhes o segundo lugar depois dos franceses nobres.

Os mágicos Ferrán Adrià e Santi Santamaria, em suas cozinhas na Catalunha, fazem muito por essa fama. Os bascos Arzak e Martín Berasategui em San Sebastián talvez mais ainda, porque se voltam para o serviço de estilo internacional, como nenhum outro. Todos são devotos de vinhos lendários e também dos típicos.

Que vinhos são esses, apregoados por Robert Parker, pelas publicações Wine Spectator e Decanter? Muitos podem ser encontrados com relativa facilidade aqui, como os riojanos Artadi e Finca Allende.

São ambas pequenas obras de paciência e precisão, a máxima expressão da uva tempranillo. Nascida em muitos terrenos de vinhas velhas, de mais de 60 anos, esta uva é a bandeira espanhola na guerra mundial dos grandes tintos.

Zurück an die Spitze

KÖNIG TEMPRANILLO

Verantwortlich für den besonderen Charakter der Rotweine aus der Rioja ist die im Gebiet heimische rote Tempranillo-Traube, die mit nahezu 85 Prozent das 58 000 Hektar umfassende Rebgebiet dominiert. Sie muss als eine der feinsten roten Sorten der Welt bezeichnet werden, da sie wohlgerieft über weiches, zugängliches Tannin verfügt und sehr facettenreiche Fruchtaromen von Kirsche und Pflaume entwickelt. Diese Kombination aus Duftigkeit und Feinheit einerseits und gutem Reifepotenzial im kleinen Holzfass andererseits, macht den roten Tempranillo zu einem Ausnahmewein. Die D.O. Ca hat in den letzten Jahren mit ihren Autoren- bzw. Selektionsweinen immer wieder Schlagzeilen

gemacht, da diese Art von hochkonzentrierten Tempranillos ein ungewöhnlich mächtiges Bild der Rebsorte zeichnen. Auffallend war, dass sich trotz hoher Konzentration und viel neuem Holz der Tempranillo-Charakter nicht stark veränderte. Auch bei diesen Superpremiums zeigen sich Frucht und Körper eher elegant als sperrig oder klobig. Ein reifer Rioja ist an der Basis wie in der Qualitätsspitze ein harmonischer und zugänglicher Wein.

Mit der Welle der reinsortigen Tempranillos kam die Diskussion auf, ob es denn weiter sinnvoll sei, an den klassischen Coupagen festzuhalten, die meist neben der Hauptsorte Tempranillo etwas Garnacha, Graciano oder auch Mazuelo enthielten. Es hat sich jedoch gezeigt, dass auch die meisten neuen Starerzeuger wie Allende oder Ramirez de Ganuza nicht auf einen kleinen Anteil anderer Sorten verzichten wollen. Bei zahlreichen Spitzenweinen mit großem Lagerpotenzial verlassen sich die Weinmacher mehr und mehr auf die Graciano. Diese alte Rebsorte erfährt eine Renaissance ohnegleichen, da sie neben dunkler Farbe und schwarzer Beerenfrucht der milderen Tempranillo mit hohen Säurewerten beisteht und so für bessere Haltbarkeit sorgt. Andere Kellermeister greifen je nach Bedarf auf die Garnacha zurück, die Fülle und Alkohol für sich beansprucht, oder auf die Mazuelo, die mit festem Tannin das Rückgrat eines leichteren Tempranillos stützen kann. Durchaus nicht unüblich sind nach wie vor Blends aus drei Sorten, wie dies bei den traditionellen Riojas gang und gäbe war.



➤ Miguel Angel de Gregorio von Finca Allende gehört zu den Stars der Rioja.

102 LA COTE DE LA RVF

Grandes cuvées espagnoles Boom des prix dans la Rioja



Rioja Allende Aurore 1996, une microcuvée qui a la cote.

LES VALEURS SÛRES ESPAGNOLES									
Domaine	Appellation	Année	Prix	Quantité	Domaine	Appellation	Année	Prix	Quantité
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1983	73 €	480	Mauro VS	Vin de Table	1994	40 €	260
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1982	168 €	1 100	Mauro VS	Vin de Table	1995	43 €	280
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1981	137 €	900	Mauro VS	Vin de Table	1996	55 €	360
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1980	120 €	790	Pingus	Ribera del Duero	1995	379 €	3 800
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1979	108 €	710	Pingus	Ribera del Duero	1996	518 €	3 400
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1976	106 €	695	Pingus	Ribera del Duero	1997	351 €	2 300
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1974	111 €	730	Pingus	Ribera del Duero	1998	381 €	2 500
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1973	115 €	780	Pingus	Ribera del Duero	1999	351 €	2 300
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1970	167 €	1 050	Pingus	Ribera del Duero	2000	427 €	2 800
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1960	151 €	990	Hor de Pingus	Ribera del Duero	1996	92 €	605
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1986	101 €	710	Alion	Ribera del Duero	1994	40 €	265
Vega Sicilia Union	Ribera del Duero	1987	141 €	950	Alion	Ribera del Duero	1995	34 €	220
Roda 1	Rioja	1994	2 €	190	Alion	Ribera del Duero	1996	39 €	255
Roda 1	Rioja	1995	31 €	205	Condado de Haza cux. Alenza	Ribera del Duero	1994	38 €	250
Roda 1	Rioja	1996	27 €	180	Condado de Haza cux. Alenza	Ribera del Duero	1995	41 €	270
Torre Muga	Rioja	1994	55 €	360	Condado de Haza cux. Alenza	Ribera del Duero	1996	52 €	340
Torre Muga	Rioja	1995	43 €	280	Atardi Pison	Rioja	1994	43 €	280
Torre Muga	Rioja	1996	38 €	250	Atardi Pison	Rioja	1995	125 €	820
Baron d'Echirel	Rioja	1994	61 €	400	Atardi Pison	Rioja	1996	64 €	420
Baron d'Echirel	Rioja	1995	66 €	430	Atardi Pison	Rioja	1997	38 €	250
Baron d'Echirel	Rioja	1996	64 €	420	Girson	Rioja	1998	84 €	550
Clon Tobac	Priorat	1994	35 €	230	Allende Aurore	Rioja	1996	78 €	510
Clon Tobac	Priorat	1995	32 €	210	Allende Aurore	Rioja	1997	76 €	500
Clon Tobac	Priorat	1996	34 €	220	Ermita	Priorat	1994	297 €	1 950
Clon Magador	Priorat	1994	56 €	370	Ermita	Priorat	1995	274 €	1 800
Clon Magador	Priorat	1995	52 €	340	Ermita	Priorat	1996	274 €	1 800
Clon Magador	Priorat	1996	53 €	350	Ermita	Priorat	1997	145 €	950
Clon Magador	Priorat	1997	46 €	300	Ermita	Priorat	1998	244 €	1 600
Cims de Porrera	Priorat	1995	58 €	380	Terrus	Vin de table	1996	78 €	510
Cims de Porrera	Priorat	1997	50 €	330	Terrus	Vin de table	1998	79 €	520

Prix hors taxe à la vente pour les particuliers

Prochain thème traité dans La Revue n° 477 : les champagnes.

La cote des vins de La Revue est réalisée en collaboration avec Laurent Vialette, expert en transaction de vieux millésimes.

Nos prix sont alimentés par la collecte, au cours des trois derniers mois, des tarifs publics des catalogues des plus grands négociants européens. De cette compilation, nous avons extrait pour chaque vin un prix médian, correspondant à un "seuil marchand". En clair, tout amateur qui achète une bouteille au prix indiqué est sûr de réaliser une bonne affaire.

Comment lire le tableau ?

Prenons par exemple la cote du Vega Sicilia Union 1982 (Ribera del Duero) à 168 €. Pour un professionnel, ce tarif correspond au prix hors taxe auquel il peut se le procurer. Attention, le particulier qui souhaite acheter la même bouteille auprès d'un professionnel doit ajouter à cette cote la marge variable du négociant (soit environ 15 % du prix de ce vin). Et surtout, il ne doit pas oublier de rajouter la Tva, soit 19,6 %.

L'analyse de l'expert



LAURENT VIALETTE

■ Spécialiste des transactions de vieux millésimes

Les grands crus espagnols sont très spéculatifs, à condition d'acquérir les nouveaux millésimes dès leur sortie. La cote des vins de la Rioja grimpe très vite tandis que les microcuvées se multiplient. Mais là, gare aux excès...

À l'instar des crus classés du Bordelais, les grands vins espagnols offrent une cote d'une rassurante régularité, même s'ils ont eu à souffrir d'un millésime 1999 relativement faible. Pour espérer spéculer à court terme sur l'ensemble de ces vins, l'amateur doit absolument les acheter dès leur commercialisation. Le mythique Vega Sicilia, par exemple, offre des variations

alléchantes, mais il est très difficile de s'en procurer, sauf à aller directement se fournir en Espagne chez les meilleurs cavistes. Le dernier millésime du domaine mis en vente sera 1989. Il sortira en début d'année prochaine. Pour les vins de Pingus et l'Ermita, les prix s'envolent et le volume des transactions progresse, surtout aux États-Unis, bien qu'en ce moment, la conjoncture ne soit pas

favorable en raison d'un taux de change euro/dollar assez défavorable. À surveiller, les progrès fulgurants des vins de la région de la Rioja : Remirez de Ganuza (dont le dernier-né est la cuvée Tras Nocho), Atardi, ou encore Vino de Olivo... Leurs prix ont été multipliés par trois en moins de deux ans. À noter également dans cette région, un développement croissant

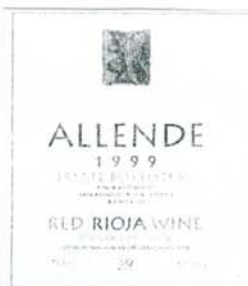
des microcuvées. La dernière en date est produite par la bodega Muga et a été baptisée Aro. La commercialisation du millésime 2000 est attendue pour le mois de décembre prochain. En revanche, il est fortement conseillé de se méfier des nouvelles caves, telle la bodega Contador, qui mettent en vente des vins très chers avant même que la qualité ne soit au rendez-vous. ■

WINE SPECTATOR
15 NOVEMBER 2003

Smart Buys

Wines that deliver fine character at affordable price and that are broadly available.

90 Finca Allende Rioja 1999 \$20 Elegant, vivid and sophisticated, showing pure fruit flavors of blackberry and blueberry, accented by vanilla from oak and kept lively by crisp acidity. Well-proportioned and well-integrated. Drink now through 2012. 3,000 cases imported.—T.M.



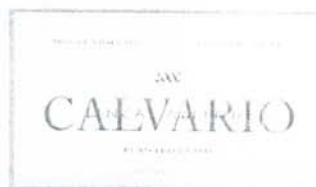
SPECTATOR SELECTION

Highly Recommended

The issue's most impressive wines. Includes top-scorers and wines that represent optimal purchases based on their combination of score, price and availability.

94 Finca Allende Rioja Calvario 2000 \$50

This powerful red frame's ripe blackberry and boysenberry flavors in lavish toasty oak, accented with notes of licorice, tobacco and nutmeg. Muscular but still graceful, with a burst of fruit emerging on the finish. Best from 2005 through 2015. 125 cases imported.—T.M.



About the 100-Point Scale

Ratings reflect how highly our editors regard each wine relative to other wines in its category and are based on potential quality—how good the wine will be when at its peak. The score summarizes a wine's overall quality; the tasting note describes the wine's style and character.

- 95-100 *Classic: a great wine*
- 90-94 *Outstanding: a wine of superior character and style*
- 85-89 *Very good: a wine with special qualities*
- 80-84 *Good: a solid, well-made wine*
- 70-79 *Average: a drinkable wine that may have minor flaws*
- 60-69 *Below average: drinkable but not recommended*
- 50-59 *Poor, undrinkable: not recommended*

The Spectator Selections

Each issue, our editors select wines with special qualities. Their choices are highlighted in the first pages of this Buying Guide. These are the categories:

Highly Recommended: The issue's most impressive wines. Includes top-scorers and wines that represent optimal purchases based on their combination of score, price and availability.

Collectibles: Wines that will improve most from additional bottle age and that show the greatest potential to gain in value.

Smart Buys: Wines that deliver fine character at affordable prices and that are broadly available.

Best Values: Wines with solid scores, modest prices and wide distribution.

PRESTIGE
Nº 18 AUTUMN 2003

Allende 1999

Finca Allende in the Rioja region has gained a formidable reputation in recent years - which happen to have been good ones for Rioja wines in general - for producing some truly outstanding wines. We have listed two of them in the Rioja feature which appears in this issue, but the exceptional, "alta-expresión" Aurus and Calvario wines may not be within one's normal budget and are only produced in limited quantities. However, the bodega's Allende, recommended by the US wine guru Robert Parker, is much more accessible as far as price is concerned and still gives a wonderful taste of the fine wines produced here. Miguel Angel de Gregorio, a young enologist who had already created some great Riojas, set up Allende eight years ago with his sister Mercedes. He has justly gained a fine reputation for his wines and he reports the Allende 2000 has just been released after the Allende 1999 was completely sold out, although bottles of the latter are still for sale in good wine shops.

Finca Allende has 36 hectares of mainly Tempranillo and some Graciano, Garnacha, Viura and Malvasia planted near Briones, just southeast of Haro by the Ebro River. Humid breezes from the Atlantic favour the vines during the hot summers. The old

rootstock digs deep for moisture and this favours smooth tannins. The Allende 1999 and 2000 are made solely from Tempranillo, the vines are on average 35 years old, and the wine is produced by traditional methods although modern technology ensures far more exacting quality control. After 22 days of maceration of the handpicked, de-stalked bunches, the must matures in Allier French oak barrels (94%) and American (6%) for 13 months. Without filtration, the bottles are filled - 250,000 with the Allende 2000.

Allende 1999 has an intense cherry colour and a very fresh bouquet of mature dark fruit such as blackberry and cranberry. Although this and the 2000 will last nicely for some time, once the bottle is opened, it must be drunk immediately and not left around to oxidise for too long. It is very expressive in the mouth with tastes of mature blackberries and blackcurrants - nice and fruity with a pleasant long lasting taste. An intense Rioja, it has a well-balanced elegant structure.

Allende 1999 / Allende 2000
100% Tempranillo, D. O. Rioja, 13% by volume, 13.50 €
Finca Allende, Plaza Ibarra 1, 26330 Briones, La Rioja
Tel: +34 941 322 301. Fax: +34 941 322 302
Email: allende@finca-allende.com



SolensPrestigeClub

OTTAWA CITY
OCTOBER - NOVEMBER 2003

MICHAEL BOTNER

Tasting notes

Allende 2000 ★★★★★^{1/2}
V954560 \$29 Rioja

Cutting-edge rioja from classic Tempranillo. A deep purple wine, muscular by rioja standards, the flavours suggest black cherry, licorice, and toasty oak with traces of tobacco and dark chocolate syrup. Keep in the cellar for at least five years. It will be released by Vintages in February 2004.

These tasting notes list name, CSPC number (V indicates a Vintages bottle), price/750 mL, and region. Rating is on a five-star system that stresses value for price: basic (★), acceptable (★★), good (★★★), very good (★★★★), exceptional (★★★★★).

DECANTER
DECEMBER 2003

Rioja reserva 1999

highly recommended ★★★★★		price	tasting note	drinking note
Wine name				
Finca Allende, Arico	£60		Classic spicy Tempranillo and vanilla. Good structure, plenty of fruit, tannin and length. 2-5 years. (JR)	M&S

the scores	
60 WINES TASTED	
★★★★★ Excellent (18.75-20pts)	2
★★★★ Very good to excellent (16.75-18.75pts)	5
★★★ Good to very good (14.75-16.75pts)	32
★★ Acceptable to good (12.75-14.75pts)	17
★ Poor to adequate (10.75-12.75pts)	3
Not up to standard (8-10.75pts)	1
lay down	2-5 years
drink now	good value

WINE SPECTATOR
15 DECEMBER 2003

winding through the valleys, and mountains looming to the north. While the hotels are mostly basic, there are attractive restaurants with serious wine lists serving both traditional and contemporary cuisines. New bodegas make dramatic architectural statements. Most important, the wines continue to improve.

This year, I tasted more than 100 wines from Rioja, double the amount from any other wine region. Only six of them scored 90 points or higher, a disappointing result. I suspect this is due partly to the fact that many current reservas, generally among the top scorers, are from the tough 1998 vintage. But I did find plenty of values, especially among whites and rosés.

Finca Allende turned in the best overall performance. It's a family-owned bodega run by siblings Miguel Ángel and Mercedes de Gregorio. All the wines are estate-bottled from their own 90 acres of vineyards. Their debut vintage was 1995, but their father managed the vineyards at Marqués de Murrieta for 40 years.

"I've had the good fortune to taste many of Rioja's classic wines—every Murrieta back to the 1880s, for example," says Miguel Ángel. "I said to myself, 'Why not try to make wines like these?'"

His strategy is to marry old vines with modern techniques; his techniques include low yields, cold prefermentation macerations, maturation in new French oak and malolactic fermentation in barrel. The results are expressive, tender wines with massive fruit and sweet oak flavors. Besides the stunning Calvario, Allende offers the elegant Rioja 1999 (90, \$20) and a white, which puts a traditional blend of Viura and Malvasia into new French oak for fermentation to create a modern take on an old-fashioned style (88, \$18).



The cloud-covered Cantabrian Mountains loom to the north of Labastida in Rioja, Spain's most prestigious wine region. Finca Allende had the best showing this year with its 2000 Calvario.

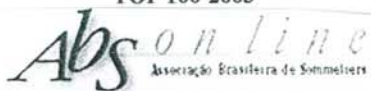
RIOJA

Rioja has long been Spain's most prestigious wine region; I predict that it will soon become Europe's next wine destination. When Marqués de Riscal, one of the region's most venerable bodegas, opens its luxury hotel designed by Frank Gehry of Bilbao Guggenheim fame, it will attract visitors from around the world.

During my visit there in February, even deep in snow, Rioja showed a powerful appeal. The landscape is beautiful and varied, with vineyard-covered hills topped by old stone villages, rivers

ABS -ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS- ONLINE

TOP 100-2003



Top 100 - 2003

A Associação Brasileira de Sommeliers-SP tem mais uma vez a imensa satisfação de apresentar a sua esperada lista dos 100 melhores vinhos degustados na ABS-SP durante o ano de 2003.

Em 2003 a ABS-SP realizou o Programa Especial da França e isto explica a maior quantidade de vinhos franceses na lista, se formos comparar com as listas anteriores. Note-se também o grande número de amostras de vinhos de Champagne, fruto da qualidade extraordinária desta notável bebida e a presença, entre os 10 melhores vinhos do ano de vários vinhos de sobremesa.

Este ano adotamos o critério de exibir as 100 melhores notas, o que elevou o número de vinhos acima de 100, pois existem muitos vinhos empatados, com a mesma nota. Achamos mais justo agir desta forma, aumentando desta maneira a lista de indicações.

Mais uma vez alertamos para que nossos leitores não se atenham exclusivamente às notas atribuídas a cada vinho e valorizem as descrições dos mesmos, que muitas vezes são mais úteis que a simples menção de uma fria avaliação numérica.

Estas descrições foram feitas por diretores da ABS-SP, em especial Nelson Luis Pereira, Cesar Pigati, Mário Torezan Filho e Arthur P. Azevedo e procuram dar ao leitor uma idéia o mais próxima do real possível do que cada um dos vinhos tem de melhor.

FIRST FOOD – YECLA E RIOJA

A ABS-SP teve mais uma vez o prazer de receber nossos caros amigos Javier e Juan, da First Food Importadora, desta vez com vinhos das regiões de Rioja e Yecla, esta última uma das mais gratas surpresas do mundo do vinho, com vinhos de grande qualidade e amplo reconhecimento internacional, com notas surpreendentes de críticos muito conceituados, Parker incluído. A grande estrela da noite foi o Allende Pago del Calvario, considerado um dos melhores vinhos da Espanha. A

Vinho nº 5 - FINCA ALLENDE – ALLENDE –1998 (RIOJA)

Um moderno Rioja, 100% Tempranillo, em estilo Novo Mundo, de cor rubi, escuro, com leve evolução e aromas intensos de frutas escuras em geléia, especiarias, chocolate e tostado elegante. Na boca tem boa acidez, álcool equilibrado, sem nenhum amargor, ótima concentração de frutas, longa persistência, taninos muito finos e maduros, retro-olfato delicioso e textura sedosa. Já está delicioso e deve melhorar ainda mais. O difícil é resistir à tentação de não bebê-lo já, com grande prazer. Pensando bem, resistir pra que ??? Nota: 89,55

**Vinho nº 6 - FINCA ALLENDE PAGO DEL CALVARIO -
2000 (RIOJA)**

Um monstro da moderna vitivinicultura espanhola, produzido com uvas Tempranillo de um único vinhedo e com 18 meses de amadurecimento em barricas novas de carvalho francês. Sua roupagem púrpura, muito escura e impenetrável à luz, com lágrimas que tingem o copo, já dá uma idéia de seu monumental extrato, antecipando o que nos espera em termos de aroma e sabor. Os aromas, complexos e elegantes, nocauteiam os sentidos com nuances que englobam as frutas escuras em geléia, chocolate, mentol e carvalho tostado. Na boca mostra toda sua potência, com boa acidez, equilíbrio perfeito, taninos finíssimos e maduros, imensa concentração de frutas, persistência muito longa, quase interminável, textura sedosa e retro-olfato de frutas, chocolate balsâmico e tostado, delicioso e hedonístico. Um vinho antológico, para se guardar para sempre, não na adega, mas na memória dos privilegiados que tiveram o prazer de degustá-lo. Produção limitadíssima e imensa procura, mas vale a pena em todos os sentidos. Nota: 92,45

Descrição: Arthur P. de Azevedo

Observação: as notas quantitativas (notas) dos vinhos, foram obtidas pela média entre as notas atribuídas por: Antonio César Pigati, Hélio Guedes, João Pádua Lima, José Gilberto Macedo, Mario Telles Jr., Mario Torezan, Nelson Luiz Pereira, Oswaldo Vasconcelos, Ralph Schaffa, Sylvio Gandra e Tadao Sonoda

**GULA
GULODICE ONLINE**

Uma seleção de vinhos para festejar em grande estilo

• Da Espanha, por intermédio da First Food (tel. 21/2512-7139), acabam de aportar tintos de categoria da Rioja, o Allende, 100% Tempranillo, e o Aurus, corte de Tempranillo e Graciano. Os três pedem para ser servidos por volta de 16 graus e são bons acompanhamentos para carne de cordeiro ou pernil assado. R. C.



**LA GULA
TOP 100 2003**

LA GULA TOP 100

TINTOS ATÉ R\$ 100

Allende 1999
Rioja, Espanha
First Food, R\$ 87

Um dos modernos vinhos espanhóis, feito exclusivamente com a uva Tempranillo. Passa 13 meses por carvalhos americano e francês. Excepcional.

Nossa equipe de colunistas e consultores elegem os brancos e tintos que você precisa conhecer

Para a maioria dos brasileiros a escolha de um vinho não é tarefa fácil. Nossas prateleiras estão abarrotadas de marcas de diversos países e nunca se viu tantas importadoras dedicadas à bebida. Aproximadamente 270 empresas importaram pelo menos um contêiner de vinho em 2003. É para ajudar você a selecionar seus brancos e tintos que convocamos um time de especialistas, todos conhecedores do assunto e, claro, sem nenhuma ligação com a comercialização da bebida, para montar um grandioso guia com 100 grandes vinhos que estão no mercado. São opções para todos os bolsos e gostos, divididos por faixas de preço. Saúde.

por Ricardo Castilho e Suzana Barelli fotos Alexandre Anes produção Cláudia Esquilante

WINE SPECTATOR
THE TOP 100
DIC.31-JAN.15 VOL.18,N°15

73

FINCA ALLENDE

Rioja 1999 • 90 / \$20
Spain

The modern side of Rioja. Winemaker Miguel Ángel de Gregorio and his sister Mercedes produce this Rioja from 100 percent Tempranillo grown on the estate's 60 acres of terraced vineyards along the Ebro River. The wine is aged for 13 months in a combination of French and American oak prior to bottling. 3,000 cases imported.



73. Mercedes and Miguel Ángel de Gregorio

