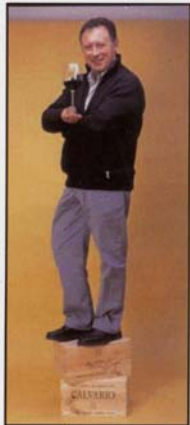




FINCA ALLENDE

**PRESS BOOK
PRENSA NACIONAL
2004**

Cata vertical de Allende



Miguel Ángel de Gregorio

Por primera vez en la historia de Bodegas Allende, propone el público asistente al Salón la posibilidad de asistir a una cata vertical de sus diez añadas que ya han salido al mercado.

La aparición de la primera añada de las Bodegas Allende hace diez años, supuso toda una revolución en la forma de concebir los vinos de La Rioja. Fiel a su nombre, su experiencia y su *savoir faire*, Miguel Ángel de Gregorio va más allá y sigue sorprendiendo día a día con cada una de sus más famosas concepciones enológicas.

Cuando se acumulan 10 años de cosechas relevantes de Allende, su autor, el enólogo Miguel Ángel de Gregorio efectúa una cata vertical de 10 cose-

chas junto con degustadores aficionados para contemplar la secuencia de un vino histórico.

Hoy a las 19:00 en el Aula de Actividades se celebra este evento como una ocasión única en la que se permitirá al público asistente conocer en toda su magnitud los vinos de las Bodegas Allende, para que pueda comprobar de primerísima mano las maravillas de unos vinos que han dado y siguen dando mucho que hablar en todo el mundo.

Premios Salón Internacional del vino 2006

Anuario 2004 ■ 10º aniversario

>vinos

FINCA ALLENDE, SL

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

Fundada en 1995

Propietario: **Sociedad Limitada**

Gerente y enólogo:

Miguel Ángel de Gregorio

Capacidad: **10.000 hl**

Botellas en stock: **400.000**

Barricas en bodega:

Roble americano 100

Roble francés 1.660

Vinédos propios: **36 ha**

Tipos de uva:

Tempranillo 32 ha

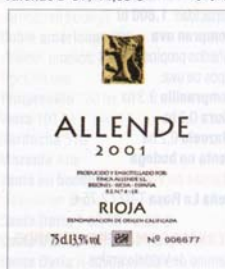
Garnacha 0,5 ha

Graciano 2,5 ha

Viura 1 ha

Marcas de vino

Allende B-01 / 14,00 € ♦♦♦♦



Allende T-01 / 14,00 € ♦♦♦♦

Avrva T-00 / 95,00 € ♦♦♦♦

Calvario T-01 / 58,00 € ♦♦♦♦

Los de Finca Allende son vinos con un estilo bastante particular. Avrva y Calvario son las marcas sobre las que recae el peso de la bodega y, como tal, son vinos de intenso color y corpulencia bien desarrollada. Cualitativamente, están entre los mejores, sin ninguna

duda; organolépticamente, los hay más complejos e historiadados. Nada de ello es óbice para loar y aplaudir el importante trabajo que la familia De Gregorio está desarrollando en torno al vino. Un carrerón imparabile.

DOSSIER **RIOJA**

GUÍA DE COMPRAS

Hemos preparado una lista de lo mejor que ofrece al consumidor la Denominación de Origen Calificada Rioja y que seguramente satisfará a todos los gustos –y a todos los bolsillos–. No sólo aparecen los mejores vinos de la región, ordenados por tipos, sino que hemos prestado también una especial atención a la mejor relación calidad/precio

GP Magazine

el podio

94 CALVARIO 2001 TINTO

FINCA ALLENDE

Cereza intensa. Aroma complejo, rico en expresión mineral y frutal, elegante. Boca gruesa, cálida, taninos sabrosos y voluptuosos, notas espirituosas, recuerdos de pétalos, chocolate.

52 €

93 AURUS 1999 TINTO

FINCA ALLENDE

Cereza intensa. Aroma con matices, expresión frutal madura, tostados profundos y complejos (chocolate, café). Boca carnosos, lleno, cálida, taninos dulces y sabrosos bien ensamblados con el roble.

91 €

90 AURUS 2000 TINTO

FINCA ALLENDE

95 €

LOS MEJORES BLANCOS

PUNTUACIÓN	MARCA	PRECIO (€)	BODEGA
89	Allende Barrica 2001 Blanco	14	Finca Allende



Febrero 2004

TINTOS DE RIOJA

80 Allende

Tinto 2000. Tempranillo. D.O.C. Rioja.

Finca Allende

14 €

Un particular y elegante carácter especiado destaca en la nariz de este vino, que en boca exhibe nobleza y potencia frutal. Buena acidez y taninos de gran calidad. Interesante relación calidad/precio. R.S.



VINO / GASTRONOMÍA

TINTOS DE CRIANZA

8,9



AVRVS 2000

Rojo picota de capa alta con ribete granate. Elegante, con aromas de mermelada de frutos rojos, cedro y bombón, con fino toque tostado. Amplio, rico en matices, de final anisado con resabios de roble.



D.O.: Rioja

TIPO: Tinto crianza

VARIEDAD (ES): Tempranillo y graciano

GRADO ALC.: 14,5%

CRIANZA: 24 meses en barrica

PRODUCCIÓN: 5.800 botellas

PRECIO: 95 €

FINCA ALLENDE S.L.

Plaza Ibarra, 1

26330 Briones (La Rioja)

Tel.: 941 322 301

Fax: 941 331 302

Cinco enólogos

TEXTO DE ENRIQUE CALDUCH
FOTOGRAFÍAS DE MIKEL ALONSO

para Cinco años

Miguel Ángel de Gregorio La perseverancia

Este riojano, originario de La Mancha, estaba predestinado a dedicarse al vino, porque tanto su padre como su tío fueron dos personajes importantes en la famosa firma Marqués de Murrieta. Ingeniero agrónomo y enólogo, tenía las ideas claras desde un principio. Quería hacer vinos modernos en Rioja, en oposición a los vinos tradicionales, bajos de color, muy aromáticos y de boca ligera. Ribera de Duero ya había dado el paso, y se hablaba de que Rioja se había quedado muy atrás, que hacía vinos antiguos y clásicos. Él lo negaba y sostenía que Rioja dispone de un potencial superior a cualquiera, y que estaba dispuesto a demostrarlo.

En el 91, como enólogo y director técnico de Bodegas Bretón, en Logroño, saca 'Dominio de Conté 89', un vino completamente distinto, estructurado, potente, la nueva línea riojana. La marca se consolida, pero De Gregorio abandona la casa en el 97 y se establece por su cuenta.

Funda Allende, que significa más allá, y tiene poco dinero para iniciar la aventura, pero le sobra perseverancia. Selecciona un viñedo junto al pueblecito de Briones, cerca de Ha-

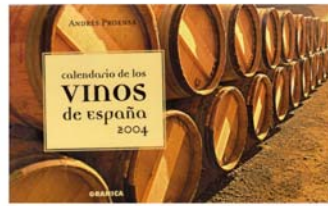
ro; alquila una de esas bodegas para hacer meriendas, que tenía un lagar, y con el dinero que le queda tiene que tomar la decisión de si comprar una despalladora o comprar barricas. Se decide



por las barricas, así que tiene que pisar la uva, como en los viejos tiempos, para hacer el vino. Pero el caso es que 'Allende' convence y empieza a venderse bien. Da otro paso y alquila una vieja bodega en San Asensio, para ir ampliando, y allí es donde nacería en el 99, hace ahora cinco años, 'Aurus', su vino estrella, que le ha sacado de pobre.

Con medios, Miguel Ángel de Gregorio compra pagos y se hace una bodega nueva, esta vez de su propiedad, en el pueblo de Briones, y sigue impulsando el vino de pago o de "terroir". "Mi idea es hacer vinos que enamoren, que reflejen toda la magia que rodea a la viña vieja, al pago concreto, a la singularidad de cada suelo, y la base de todo, que son las uvas". En el año 2001 sale 'Calvario 99', un vino que representa esa forma de pensar.

En la actualidad tiene sus viñedos repartidos en 92 parcelas, de las cuales ha seleccionado 12 con las que piensa realizar vinos en este estilo, reivindicando la grandeza de lo pequeño. En La Mancha, en su pueblo de origen, Argamasilla de Calatrava, dispone de 42 hectáreas con las que ha elaborado un vino nuevo que aún no tiene nombre, y con el que piensa revolucionar también aquella zona. Cuidado con él, es muy perseverante.





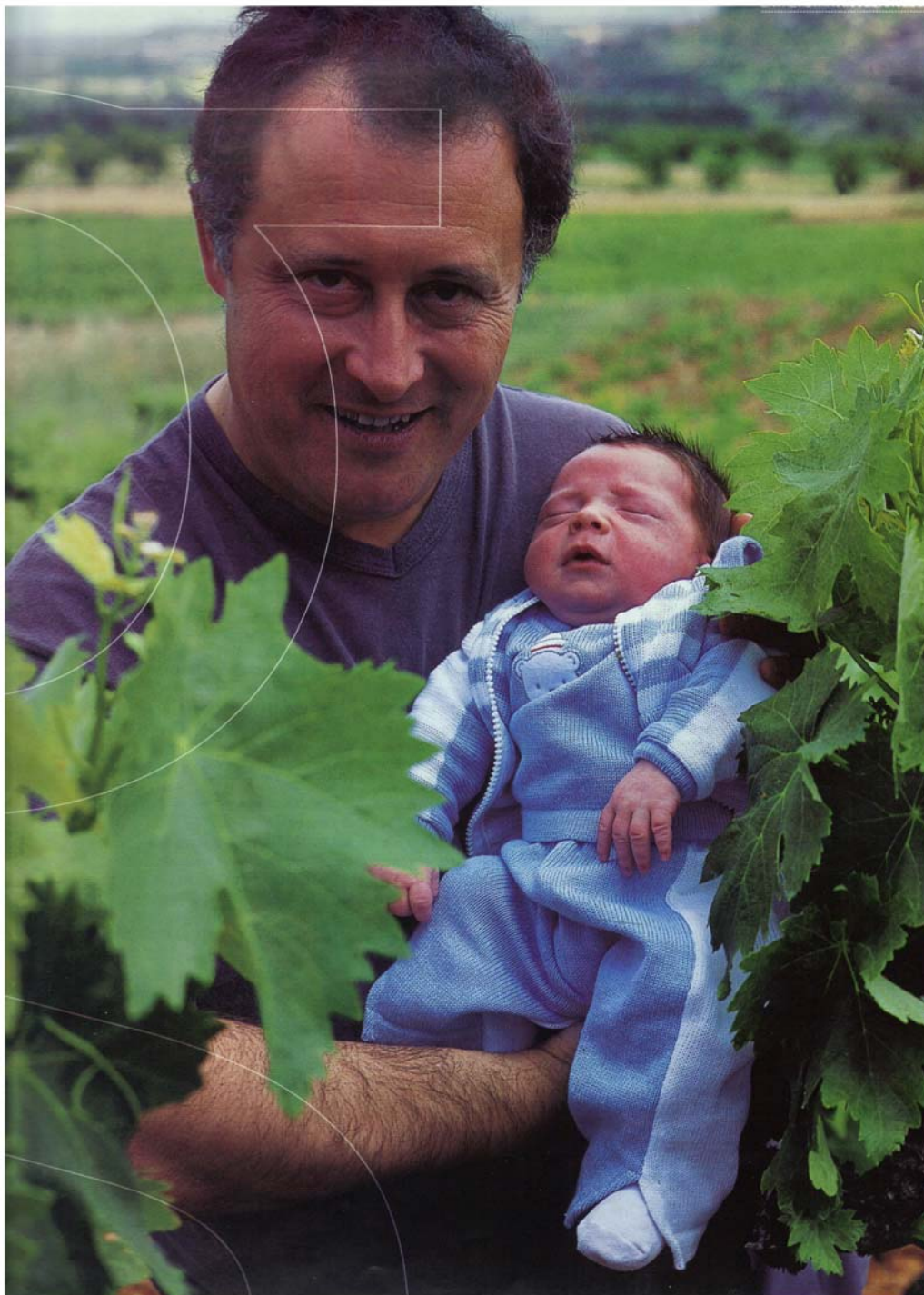
miguel ángel de gregorio



POR MIGUEL ÁNGEL RINCÓN

Propietario de Finca Allende, bodega de la que han salido en los últimos años dos de los vinos riojanos con mayor prestigio en la actualidad, Aurus y El Calvario, Miguel Ángel de Gregorio es un personaje apasionado por el vino y una de las figuras indiscutibles dentro de la evolución de los vinos de Rioja en los últimos años. En Restauradores estuvimos con él para conocer las últimas noticias sobre sus múltiples proyectos en marcha y conocer a Miguel Ángel, su hijo recién nacido, que viene a perpetuar un apellido cuya relación con el vino se remonta siglos atrás.

FOTOS LUIS M.ª DE PAZOS



PAG 2



■ RESTAURADORES: ¿Riojano o castellano?

MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO: Ni una cosa ni la otra. Yo soy un ciudadano del mundo.

R: ¿Y a la hora de hacer vino?

M.A.G.: A la hora de hacer vino soy demasiado riojano. Cuesta a veces renunciar a determinados valores. Yo nací en la Mancha, pero me fui a vivir a la Rioja con nueve meses. La viticultura que me ha enseñado mi padre desde pequeño es la riojana, tradicional, en la que hay mucho respeto a la fisiología de la planta, a su morfología, a su crecimiento...

R: ¿Viticultor o enólogo?

M.A.G.: Yo... viticultor. Lo que pasa es que no entiendo la diferencia entre ambos. Si disocias la uva del vino, o del consumo del vino, alguna pata está fallando.

R: ¿También el consumo?

M.A.G.: Claro. Si tú realmente estás preocupado por obtener vinos singulares, vinos únicos, vinos que enamoren, la única forma de hacerlo es cultivando la viña de forma que te dé una uva capaz de producir esos vinos. Elaborándola con todo lo que ella requiere, entendiendo muy bien año a año cómo tienes que trabajar cada parcela, cada pago, cada terroir, porque no todos se comportan de la misma forma. Nosotros sólo vendíamos una vez al año, así que muchas veces tienes que jugar con la experiencia y la intuición y elaborar y entender lo que estás haciendo. Para mí un pago es como una partitura, es la Quinta de Beethoven, y la climatología de cada año es tu orquesta: una misma partitura la pueden tocar muchas orquestas; a su vez, el enólogo es el director de la orquesta y no es lo mismo la Quinta de Beethoven interpretada por la Filarmónica de Berlín y dirigida por Vion Karajan que dirigida por mí. Si tú entiendes la partitura y entiendes tu orquesta, si entiendes tu pago y entiendes la climatología que has tenido en un año determinado, podrás obtener un gran vino, pero cuidado, si luego lo crías mal, o no te preocupas de que se sirva en copas adecuadas o de que llegue al mercado en perfectas condiciones de temperatura, no has conseguido nada.

R: ¿Cómo llegas a Briones?

M.A.G.: Llegué a Briones en el año 86. Trabajaba por aquel entonces en la Universidad en Madrid y

había un convenio con un viticultor de Briones para realizar unos ensayos. Yo no conocía la zona, pero al llegar allí para hacer esos ensayos me encontré con un viñedo y un terroir que me parecieron excepcionales. Así se estableció una pequeña relación de amor que se mantiene desde entonces con la viña de Briones. Al poco tiempo, fui a trabajar a una bodega de Rioja y continué mi relación con la zona, yendo a comprar uva y conociéndola cada vez más. Fue entonces cuando poco a poco empezamos a comprar viñedo en pequeñas parcelas y a conocer cada vez mejor los pagos y sus diferentes posibilidades.

R: ¿Surge así la idea de crear Finca Allende?

M.A.G.: Paralelamente a nuestra llegada a Briones se estaba desarrollando en España un proceso que no era ajeno al que se estaba desarrollando en otras regiones vinícolas. Había un cierto grupo de enólogos de edades similares a quienes no nos convenían los vinos que hacíamos. Hablo en general, de los vinos de una época donde lo que se llevaba era lo que entonces se llamaba el "ensamblaje". En España hacíamos vinitos que estaban bien a unos precios con los que nadie podía competir. Llenábamos los lineales de media Europa, pero realmente referentes internacionales sólo había uno y todos sabíamos su nombre. Sin embargo, probábamos ya lo que se estaba haciendo en otros países. Acababa de producirse la revolución del vino italiano y nos planteábamos, al menos yo personalmente, por qué, si teníamos unos pagos excepcionales, unas variedades que habían dado la talla históricamente y un clima que nos permitía mejores maduraciones que ningún otro país europeo, éramos sin embargo la cola de la vitivinicultura del continente. Así que nos pusimos a intentar entender lo que hacíamos, a recuperar el concepto de terroir, por ejemplo, y empezaron a surgir vinos que de pronto sorprendieron y enamoraron.

R: ¿Los grandes vinos actuales surgen más de una regeneración en las formas de cultivo que de una revolución técnica?

M.A.G.: Ya existían grandes riojas estructuradas hace cien años. Te invito a probar vinos de los 30 ó 40 en bodegas históricas para darte cuenta que eran vinos poderosos, estructurados, que procedían

de una viticultura que nosotros hoy hemos tenido que recobrar. Hemos tenido que recuperar el concepto de cultivo del viñedo, entender que no podíamos forzar producciones, que había que prescindir de abonos nitrogenados, por ejemplo. En aquella época había una viticultura mejor que la que nosotros tenemos. Quizá nuestra actualización haya sido la utilización de robles nuevos, pero poco más. En cuanto a estilo, a potencia unida a elegancia, a las sutilezas de matices, eso estaba ahí.

R: ¿Cuál es la filosofía elaboradora de la que partes en Finca Allende?

M.A.G.: Inicialmente, pensamos hacer un solo vino, *Allende*, porque era lo que podíamos permitirnos entonces y porque era lo que queríamos mantener como filosofía. Queríamos coger un terroir como Briones, ceñirnos a él y tratar de expresar todo lo que salía de ahí, entenderlo. No pretendíamos hacer el mejor vino del mundo, sino un vino singular, y también pretendíamos y declarábamos desde el principio que queríamos ir más allá. Eso es lo que hemos ido haciendo, intentando entender cada vez mejor nuestras viñas, sacando todo lo que podemos de ellas. Una vez que pasamos esa fase, que *Allende* era ya una realidad, en el 96, nos planteamos dar un salto, buscar las raíces más profundas del clasicismo. En ese momento todavía no teníamos claro hacia dónde podía conducirnos ese primer salto. No había nada previo, no había registros históricos acerca del comportamiento del viñedo ante diferentes condiciones climatológicas. Todo era ensayo y error, intuición y aprender. Nosotros no contábamos con los años de experiencia con los que cuenta un elaborador de Borgoña, sino con seis o siete años aprendiendo y conociendo nuestro terroir.

R: ¿Cómo fueron las reacciones a la aparición de *Aurus* en 1999?

M.A.G.: Hubo siempre que explicarlo, aunque de hecho el vino comercialmente siempre fue un éxito. Hace poco, en *Grandes de la Rioja*, un periodista me aseguró que *Aurus* era el vino más clásico de los que se probaron en el transcurso de las catas. A mí me llenó de orgullo, porque yo hace ya casi diez años inicié este camino en busca del clasicismo más absoluto de la Rioja. Entonces apareció *Aurus* y la gente dijo, este tío está loco. *Aurus* ha sido una gran lucha para mí. Ha costado muchos años que se entendiera que era el clasicismo, la elegancia,



la sutileza, que se trataba de una cuestión de concepto puro. Buscábamos un vino donde la gama de registros fuera muy amplia, donde la sutileza aromática. Un vino que aguantara eternamente en la botella, lo que siempre se ha llamado un gran vino de guarda.

R: Y en 2001 aparece *El Calvario*...

M.A.G.: ¡Hablamos empezado desde el principio tratando de identificar cada parcela y el siguiente paso en nuestra trayectoria fue la identificación pago a pago, las elaboraciones de cada uno de ellos, el intentar entenderlos y el crear vinos de los cuales en ocasiones a lo mejor sólo obtenemos tres barricas porque no hay más. Así surgió *El Calvario*, un vino procedente de un pago muy especial para nosotros del que entendimos muy



pronto por dónde tenía que ir. Hay otros detrás de los que llevamos seis años y que aún estamos conociendo. Un vino que quiera alcanzar estos niveles debe tener una personalidad única, nítida y definida, y encontrar esa personalidad es lo que te cuesta un enorme trabajo. Hay que aprender siempre, desde las decisiones más simples.

R: ¿Cuál es en definitiva la idea original de *Aurus*?

M.A.G.: Hacer un gran vino de Guarda.

R: ¿Y la de *Calvario*?

M.A.G.: Un vino estrictamente de pago. Éste es el siguiente paso en nuestra evolución y en el que seguimos trabajando. Dentro de unos años aparecerán nuevos vinos de una sola finca.

R: ¿El futuro de *Finca Allende*?

M.A.G.: ¿A qué te refieres al hablar de futuro, a dos años o a cuarenta? Ahora estamos con catorce pagos de los que se tiene una trayectoria de cinco o seis años. Sobre dos de ellos empezamos a tener algunas cosas claras y posiblemente en un par de años estén en la calle con esta cosecha, la de 2004, como su cosecha de cruceiro.

R: Miguel Ángel ha trascendido las fronteras de Rioja para instalarse con un segundo proyecto familiar muy vinculado a la figura de su padre, quien fuera durante años responsable de los viñedos de *Marqués de Murrieta*, en Almodóvar del Campo, su pueblo natal. Los vinos que vendrán de este proyecto todavía sin nombre han supuesto un reto considerable para este manchego injertado en La Rioja. ¿Cómo afrontas la elaboración de vinos en Castilla la Mancha desde tu forma de trabajo eminentemente riojana?

M.A.G.: Cuando comenzamos a desarrollar nuestro

proyecto en Castilla la Mancha tuve que aprender otra viticultura que no tenía nada que ver con la que conocía, que se alejaba mucho de nuestra habitual observación del cielo. En Rioja estábamos acostumbrados a prever, a jugar con los periodos de poda, es decir, a viticulturas muy arcaicas y poco tecnificadas. Cuando llegamos a Castilla la Mancha nos tuvimos que enfrentar con el fenómeno contrario. Una viticultura en la cual el principal factor limitante, el único, es el agua. Y ése es el único factor que podemos controlar milimétricamente porque tenemos el riego. Eso nos llevó a meter la pata durante años, hasta que aprendimos cómo teníamos que regar. Puede parecer tonto, pero es así. Nos costó cambiar la filosofía de trabajo riojana. Hubo que acostumbrarse a una climatología que no tenía nada que ver, a una variedad, la Tempranillo, que se comportaba de una forma completamente distinta y cuyo comportamiento, incluso fisiológico y morfológico, es diferente. Tuvimos que aprender a enfrentarnos en Castilla a una viticultura más tecnológica, más de diseño, donde como se nos quedaba corto por motivos climáticos el Tempranillo, para poder crear los vinos que queríamos, con una cierta complejidad, tuvimos que empezar a plantar Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Syrah y Petit Verdot. No nos quedaba otro remedio. Lo que no sabemos por ahora es hasta dónde podremos llegar. De lo que sí estoy seguro es que los grandes vinos de Castilla están por venir.

R: Además de los vinos que podemos esperar para fechas próximas de tu bodega en Almodóvar del Campo, estás involucrado en otra serie de proyectos como consultor.

M.A.G.: Sí, en dos de las zonas más denostadas del país: Cariñena y Méntrida, y en ambos lugares con proyectos muy innovadores. En Méntrida estamos elaborando *Arrayán* en la *Finca la Verdosa* (la Bodega ostenta el nombre de *Casa de las Cuatro Rayas* y pertenece a *José María Entrecanales*). En Cariñena estamos a cargo de la asesoría enológica de *Bodegas Victoria*, donde tendremos la primera elaboración este año. En Victoria se ha optado por el modelo californiano, mientras en Méntrida el proyecto es completamente australiano en su concepción. Todo muy innovador, todo muy New World.

R: Junto a todo ello, si *Allende* podemos entenderlo como un proyecto de búsqueda de la especificidad de un terroir determinado a través de su continuidad en el tiempo, siempre con la variedad Tempranillo como protagonista, y tu bodega en Castilla la Mancha como una búsqueda del terroir a través de las diferentes variedades que empleas para obtener lo máximo posible de ese viñedo determinado, existe otro tercer proyecto propio, el de los vinos *Paisajes*, donde son los diferentes terroir riojanos por sí mismos, independientemente de la variedad que se cultive en ellos, lo que interesa.

M.A.G.: Se trata de un proyecto absolutamente independiente a todo lo anterior en el que trabajo desde hace años con *Quim Vila*. Para elaborar



estos vinos no trabajamos con viñas propias sino que seleccionamos las de otros propietarios cada año, al estilo de los negociantes de vino borgoñeses. Aquí lo que nos interesa es mostrar la diversidad de terroirs presentes en la Rioja, preocupándonos mucho más por la expresión de las características de un pago determinado que por las variedades que lo expresen. Hay vinos que son monovarietales y otros en los que entran en el *coupage* variedades distintas como la Garnacha, el Tempranillo, la Mazuelo o la Graciano. Las utilizamos porque son las que mejor han demostrado en el transcurso de los años su adaptación a ese terroir determinado que queremos expresar. Se hace tal vino de tal viña, unas dos mil botellas de cada uno, pero entre todos no llegan a las veinte mil botellas al año.

R: ¿Te consideras "autor" de vinos?

M.A.G.: Es posible que sí. En todo esto hay una faceta de sensibilidad. Las decisiones últimas se toman con la boca y eso es intransferible. Además, se tiende a buscar un determinado estilo al hacer algo, pero eso no quiere decir que hagas el mismo vino en toda partes. Cada zona condiciona el vino, aunque no puedes evitar tener tu propio estilo. Todo aquél que hace vino, incluso quienes hacen un trabajo muy honesto en grandes cooperativas del sudeste español, que desgraciadamente tienen que venderlo después a compañías extranjeras en cisternas, para mí son también autores. Nadie los conoce, pero hacen muchas veces un trabajo extraordinario.



R: ¿Es difícil hacer vinos con alma?

M.A.G.: Cuidado, hay vinos de tres euros que tienen mucha alma. Crego que lo más que puede alcanzar a ser un vino es honesto. Puede ser grande o pequeño, pero que sea honesto.

R: ¿Qué es un vino honesto?

M.A.G.: Un vino que no engaña. Que es lo que es, que no tiene artificios ni trastiendas, que no está maquillado. Un vino honesto de 500 euros tiene que darte un golpe en el corazón que te haga ver las estrellas. Un vino honesto de tres euros simplemente tiene que satisfacerte.

"La honestidad se siente" ■

miguel angel de gregorio

cata
VINOS
DE ESPAÑA

TEXTO: REDACCION VINOS DE ESPAÑA.
 FOTOS: DANIEL ACEVEDO / VINOS DE ESPAÑA

100 del 01

Los excelentes resultados de 2001 han permitido a Rioja abanderar de nuevo la enseña de la calidad, algo que había quedado en entredicho con la pasada cosecha de 2000.

La cosecha de 2001 en Rioja podía haberse denominado "la deseada". Tras un 2000 de nefasto recuerdo, con récord de cosecha y de rendimientos, el 2001 rebajó en 70 millones de litros la producción vinícola y, lo que es más importante en criterios de calidad, los rendimientos cayeron casi en un 30% con respecto a 2000. Además, las bondades climatológicas permitieron unos parámetros analíticos de libro que llevaron a los técnicos del Consejo Regulador a calificar la añada como Excelente "cum laudem", habiéndose ya de cosecha del siglo, aunque realmente sea poco decir y mucho predecir, habida cuenta de que estamos ante la primera cosecha del recién estrenado siglo XXI.

Conclusiones de la cata.

Aunque no es oro todo lo que reluce, hay que decir que la selección efectuada para dejar en 100 el número de vinos que ilustra este artículo, ha sido realmente dificultosa por lo apretado de los resultados, teniendo que dejar fuera 44 muestras (el espacio manda), de las que tan sólo seis podían ser consideradas con algún pequeño defecto que impedía su clasificación. El resto ha sido, pura y llanamente, en orden descendente de calificación hasta caer en el número 100.

Comparando estas conclusiones con las de la cata efectuada el pasado año sobre la cosecha de 2000, hay que felicitar por el incremento notorio de calidad de los vinos riojanos, que, como ya apuntábamos entonces, confirman la trayectoria de amparar bajo contraetiquetas genéricas los vinos más meritorios. Así, de los 25oros otorgados, 23 son genéricos por un reserva y 2 por crianza; en la categoría de plata sucede algo similar aunque a menor escala: 29 son genéricos, 13 crianzas y 2 reservas; mientras que en el bronce se reparten los crianzas (22) junto con 8 genéricos. La ausencia de vinos de reserva se debe a que la inmensa mayoría no saldrán al mercado hasta bien entrado el año próximo, de ahí que tan sólo se hayan catado cuatro.



AURUS '01
 Bod. Finca Allende.
 Tinto.
 P.V.P.: 95 euros.
 Nariz concentrada e intensa, notas de frutos negros en mermelada, tonos de brea y tinta china, hollejo maduro y fruta en licor; gran estructura, tanino vigoroso algo marcado, notas de chocolate amargo y regaliz.
Guardar más de 5 años.



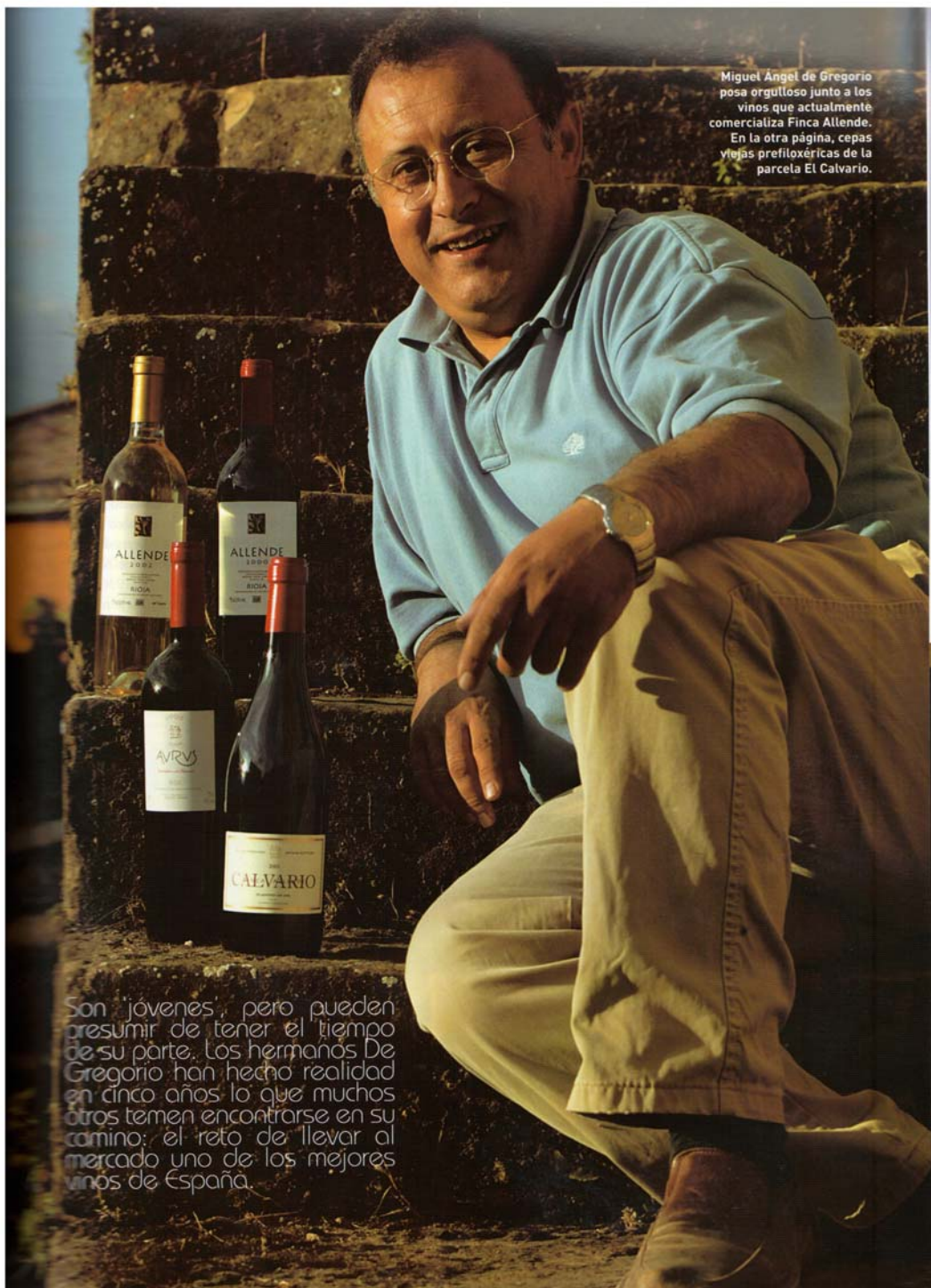
CALVARIO '01
 Bod. Finca Allende.
 Tinto.
 P.V.P.: 58 euros.
 Nariz superconcentrada, tonos torrefactos (toffee), tinta china y hollejo maduro, con gran fuerza frutal; carnoso y concentrado, con potencia pero sin agredir, sabroso y amplio, con puntas golosas atractivas.
Guardar más de 5 años.



ALLENDE '01
 Bod. Finca Allende.
 Tinto.
 P.V.P.: 14 euros.
 Aromas de fruta negra concentrada (moras, arándanos) y hollejo maduro, arropadas por un roble cremoso (toffee); amplio y carnoso, tanino intenso bien fundido, recuerdos balsámicos (regaliz) y con buena persistencia.
Guardar 4-5 años.

Arte de Vivir

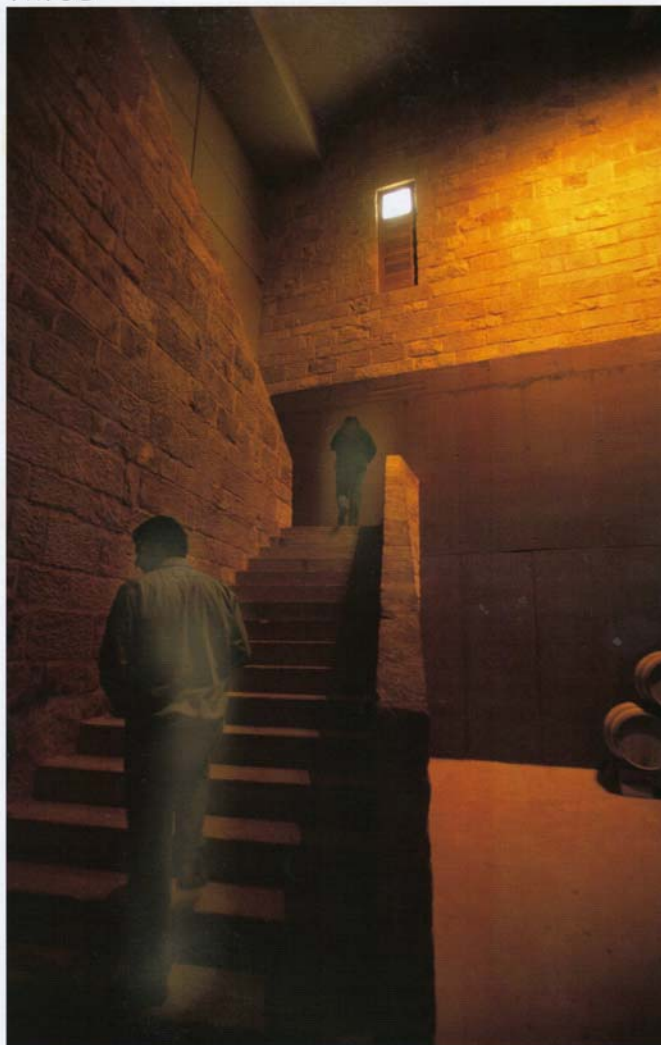




Miguel Ángel de Gregorio
posa orgulloso junto a los
vinos que actualmente
comercializa Finca Allende.
En la otra página, cepas
viejas prefiloxéricas de la
parcela El Calvario.

Son 'jóvenes', pero pueden
presumir de tener el tiempo
de su parte. Los hermanos De
Gregorio han hecho realidad
en cinco años lo que muchos
otros temen encontrarse en su
camino: el reto de llevar al
mercado uno de los mejores
vinos de España.

PAG2



El viejo palacio de Ibarra de Briones será, una vez concluido el proceso de restauración, la sede social de la nueva bodega.

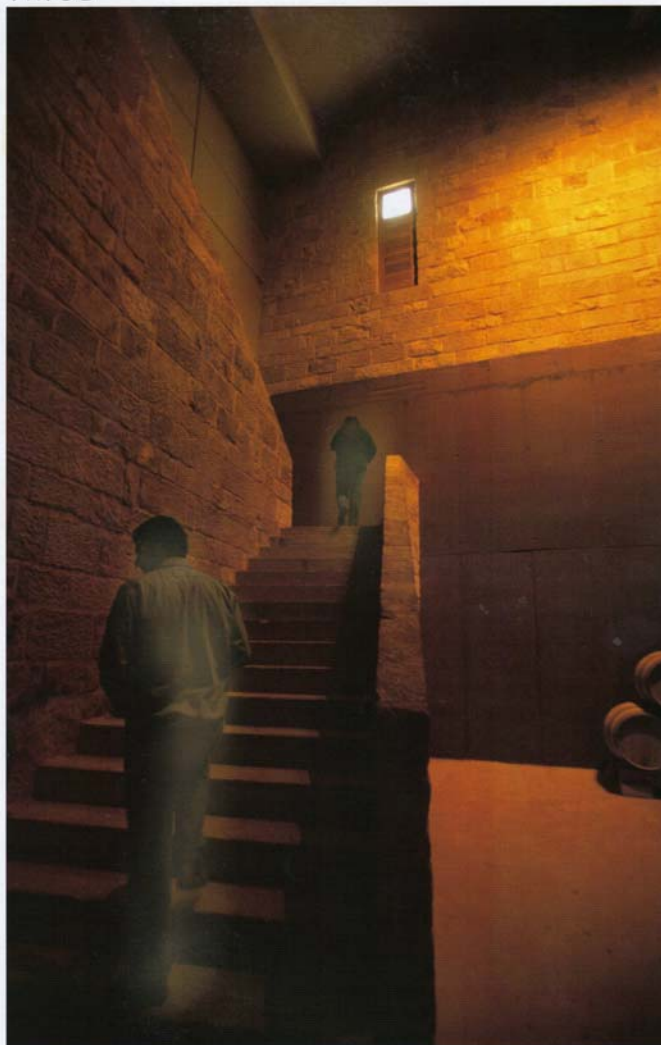


Briones (La Rioja) es uno de esos enclaves privilegiados que ahora parecen haberse descubierto gracias al carácter de los vinos que se elaboran en sus pagos. Cosas de estos tiempos absurdos y desmemoriados que olvidan que aquel pueblo fue el único castro celta de la zona, villa romana y tierra de promisión y descanso para las huestes de Napoleón, para las tropas carlistas y, en 1936, para las de Mussolini. De estas últimas aún quedan vestigios en las paredes del palacio de Ibarra: *Il vino è alimento dello spiriti*. Los actuales propietarios, los hermanos De Gregorio, están empeñados en un lento proceso de restauración que pretende devolver el esplendor de esta rica casa de indios que será la nueva sede social de la bodega Finca Allende.

En Briones todavía hay un dicho que recuerda la presencia de las tropas napoleónicas por esas tierras: "Este vino tiene francés". No se trataba de un exceso de taninos, ni polifenoles, ni nada parecido. Cuando uno de aquellos soldados de casaca azul y correa blanca se despistaba por las calles del pueblo, solía terminar en una cuba de vino y el tiempo se encargaba de borrar su rastro dejando un particular paladar. Era la manera de luchar en Briones contra la invasión francesa.

Nombre propio

Hoy los vinos de Finca Allende no tienen francés, pero sí una personalidad que ha marcado un antes y un después en la manera de elaborar y entender los grandes vinos riojanos. Y eso que los hermanos De Gregorio, Miguel Ángel y Mercedes, proceden de tierras manchegas, aunque su amor y apego a La Rioja les viene de lejos. "Fue mi padre el que nos trajo a Logroño cuando le contrataron para dirigir



El viejo palacio de Ibarra de Briones será, una vez concluido el proceso de restauración, la sede social de la nueva bodega.



Briones (La Rioja) es uno de esos enclaves privilegiados que ahora parecen haberse descubierto gracias al carácter de los vinos que se elaboran en sus pagos. Cosas de estos tiempos absurdos y desmemoriados que olvidan que aquel pueblo fue el único castro celta de la zona, villa romana y tierra de promisión y descanso para las huestes de Napoleón, para las tropas carlistas y, en 1936, para las de Mussolini. De estas últimas aún quedan vestigios en las paredes del palacio de Ibarra: *Il vino è alimento dello spiritu*. Los actuales propietarios, los hermanos De Gregorio, están empeñados en un lento proceso de restauración que pretende devolver el esplendor de esta rica casa de indios que será la nueva sede social de la bodega Finca Allende.

En Briones todavía hay un dicho que recuerda la presencia de las tropas napoleónicas por esas tierras: "Este vino tiene francés". No se trataba de un exceso de taninos, ni polifenoles, ni nada parecido. Cuando uno de aquellos soldados de casaca azul y correa blanca se despistaba por las calles del pueblo, solía terminar en una cuba de vino y el tiempo se encargaba de borrar su rastro dejando un particular paladar. Era la manera de luchar en Briones contra la invasión francesa.

Nombre propio

Hoy los vinos de Finca Allende no tienen francés, pero sí una personalidad que ha marcado un antes y un después en la manera de elaborar y entender los grandes vinos riojanos. Y eso que los hermanos De Gregorio, Miguel Ángel y Mercedes, proceden de tierras manchegas, aunque su amor y apego a La Rioja les viene de lejos. "Fue mi padre el que nos trajo a Logroño cuando le contrataron para dirigir

los viñedos de Marqués de Murrieta. Llegué con poco más de seis meses y mi infancia se desarrolló en aquella bodega que siempre será nuestra casa y un modelo a seguir", recuerda Miguel Ángel.

Ingeniero agrónomo y enólogo, Miguel Ángel de Gregorio se ha convertido, a su pesar, en uno de esos 'gurús' a los que se les pide auxilio o consejo. Es un hombre enamorado de esta tierra, de fuertes convicciones, que no duda en mostrarlo a toda aquel que le pide opinión; ya sea en el carácter floral equilibrado de sus vinos, en la concepción de este negocio propio de alquimistas del renacimiento o en sus fuertes ideales políticos.

Alquimistas, porque Finca Allende es un galimatías de parcelas, suelos, alturas y orientaciones que sumados dan poco más de 45 hectáreas, en donde la vendimia se convierte en un proceso de logística endiablado que pocos bodegueros estarían dispuestos a asumir, "especialmente en esta D.O. en donde lo habitual es que las bodegas no dispongan de viñedo propio o, el que lo tiene, lo controla en un radio muy cercano", asegura Miguel Ángel.

Vinificación

A la llegada de la uva a la bodega se procede a su selección manual eliminando todos aquellos racimos que presentan el más leve defecto. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable y tinas de madera por el método de vendimia despallada sometida a bazuqueos y remontados intensos. Posteriormente los vinos recién descubados pasan a barrica, en donde realizan la transformación manoláctica y son sometidos, al menos, a dos trasiegos.

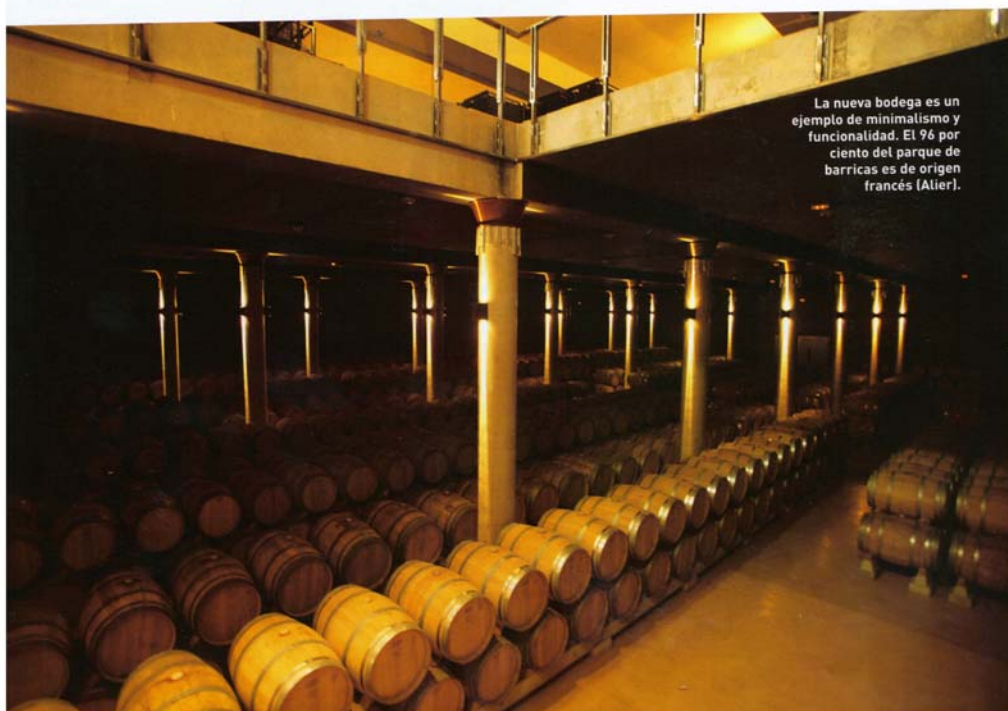
Crianza

La crianza se realiza durante periodos variables, en función de cada cosecha en barricas bordelesas de 225 litros. El 96 por ciento es roble francés Alier y el resto es roble americano Virginia. La renovación se realiza a un ritmo de 1/3 anual.

Embotellado

Quizás una de las características de esta bodega sea la utilización de botellas de gran capacidad. Actualmente para Aurus están disponibles los formatos de Magnum, 3, 5, 9, 18 y 27 litros.

Finca Allende es un galimatías de parcelas, suelos, alturas y orientaciones en manos de expertos alquimistas



La nueva bodega es un ejemplo de minimalismo y funcionalidad. El 96 por ciento del parque de barricas es de origen francés (Alier).

PAG4

VINOS

"Quizás, además del proceso de selección de uva y poda, nuestro mejor secreto radique en las cajas de vendimia de poco más de 20 kilos que nos permiten transportar la uva en excelentes condiciones hasta la bodega".

Después de un exhaustivo proceso de selección de las uvas –a las que me atrevería a decir que Miguel Ángel conoce por su nombre– se elaboran el Aurus 2000 (del que el prestigioso crítico Robert Parker calificó en la añada 98 con 90 puntos), Calvario 2000, Allende tinto 2001 y Allende blanco 2002. Las parcelas que actualmente están en producción son: El Calvario, que da nombre a su afamado vino, El Cantillo, La Carrera, El Carrascal, La Maza, Montenegro, Arisabel, Los Mártires, Mendigüerra y Vigorta.

Con el tiempo a favor

El espíritu diferenciador de los vinos de Finca Allende podría situarse en un notable carácter floral con un marcado equilibrio de maderas. Notas de tostados, vainillas, que, en el caso de Aurus, alcanzan la perfección y la máxima elegancia, con notas minerales, fruta madura, cacao y especias. Sin duda uno de los grandes vinos españoles.

"Creo que puedo presumir de tener alguna de las parcelas de viñedo más viejas de La Rioja, con cepas anteriores a la filoxera. Yo sé que muchos presumen de ello, pero en mi caso se puede demostrar. Las variedades, que tenemos plantadas en el sistema tradicional de vaso romano, son Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura y Malvasía, aunque todo lo nuevo ya se planta en espaldera", dice con orgullo Miguel Ángel. "Empezamos nuestra aventura en 1995 con muy pocos medios, pero nuestra concepción de lo que debían ser los vinos riojanos viene desde la década de los 80. No teníamos ni para comprar una despalladora. Preferí gastar nuestros ahorros en barricas de borgoñonas de François Frere. Teníais que habernos visto el día que nos presentamos por primera vez en aquella prestigiosa tonelería que se disputan los mejores *chateaux* del mundo. Hoy François es un gran amigo mío. Aún no sé cómo confiaron en nosotros. Nuestro esfuerzo ha sido enorme, pero ha merecido la pena y cada año, cada añada, es una incertidumbre a la que ya no podemos renunciar. Creemos en esta tierra y en el enorme potencial de un viñedo único. El tiempo nos está dando la razón". 



Los hermanos De Gregorio, Mercedes y Miguel Ángel, en la parcela de Montenegro.



80 Allende
2001
P.V.P.: 14 euros

Color rojo picota con tonos cardenaliceos. Aromas medios, con predominio de madera y frutas. En boca intenso, equilibrado.



85 Allende blanco
2002
P.V.P.: 14 euros

Color amarillo ligeramente dorado. Aromas florales, con notas de melocotón, albaricoques. En boca muy elegante, con evidencias del acertado uso de malvasías.



95 Aurus
2000
P.V.P.: 95 euros

Color rojo picota. Aromas intensos, de gran complejidad, que surgen lentamente. En boca, sedoso, muy elegante, con notas de tostados medios, cacao, fruta madura. Espectacular.



85 Calvario
2001
P.V.P.: 58 euros

Color rojo picota. Potentes aromas frutales y maderas. En boca muy poderoso, vivo.

SOBREMESA

REVISTA DE VINOS Y GASTRONOMÍA DEL MUNDO LATINO

80 Allende

Cosecha: 2001

Tipo: tinto

Uva(s): tempranillo

Graduación: 13,5 % vol.

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

Elaborador: Finca Allende.

Briones (La Rioja)

14 €

De profundo color picota madura. En nariz mandan los toques de pasificación, aunque también hay vainilla (recuerdos de flan, de natillas) y una madera que se impone con autoridad excesiva. Crece en la boca, donde se muestra fresco, con buen equilibrio entre alcohol y acidez, muy amplio, aunque con ciertos rasgos tánicos sin integrar que le confieren un punto de dureza. Cierra con un final aromático y especiado, en el que aparecen recuerdos de mentol.



85 Calvario

Cosecha: 2002

Tipo: tinto

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

Graduación: 14 % vol.

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

Elaborador: Finca Allende.

Briones (La Rioja)

58 €

De hermoso color púrpura, bien cubierto en capa. En nariz se muestra muy fino y elegante, aunque un tanto cerrado (seguramente, convendría decantarlo). Aparecen en esa fase frutas negras maduras, notas balsámicas, maderas de calidad (sándalo, cedro) y toques minerales y especiaados. En boca se brinda sabroso, bien estructurados, revelando la presencia de taninos maduros y dulces aún escondidos bajo la madera, que deberá integrarse. Muy elegante.



El Podio de la Guía Peñín 2005

Son los mejores vinos de España entre todas las novedades y nuevas añadas que acaban de salir al mercado o están a punto de hacerlo en los próximos meses.

PUNTUACIÓN	MARCA	BODEGA	DENOMINACIÓN	PRECIO
95	AURUS 2001 TINTO	Finca Allende	Rioja	95,00 €
94	CALVARIO 2001 TINTO	Finca Allende	Rioja	60,00 €
94	CALVARIO 2002 TINTO	Finca Allende	Rioja	60,00 €



EN PORTADA

PRESUPUESTO CON POSIBLES

No hemos buscado lo más caro en todo. Simplemente, hemos pensado en qué nos gustaría tomarnos sin reparar en el precio y hasta intentamos mantener un nivel más o menos asequible en los vinos de diario. Pero permitirse ciertos caprichos cuesta más de 6.000 euros, el millón de pesetas de antes.

6.595,57 €



PUNTUACIÓN	MARCA	PRECIO	Nº BOTELLAS	TOTAL
VINOS DE DIARIO				
92	Allende 2001 Tinto (Rioja)	14,00 €	12	168,00 €
VINOS PARA QUEDAR BIEN				
94	Calvario 2002 Tinto (Rioja)	60,00 €	3	180,00 €

vinos de nueva generación

Cuando aprendieron la lección, los jóvenes enólogos volvieron a casa y empezaron a reivindicar algo que los franceses siempre habían tenido muy claro: la importancia de la tierra, el "terroir". "Iniciamos una revolución -afirma Miguel Ángel de Gregorio desde su riojano palacio de Briones- sin ser conscientes de ello. Simplemente haciendo el vino que nos gustaba."

Su nombre aparece siempre entre los enólogos más reconocidos. Algunos han devuelto el prestigio a tierras que en el pasado fueron cuna de buenos vinos. Otros han creado una nueva manera de trabajar en lugares como La Rioja o la Ribera del Duero que parecían intocables. Defensores a ultranza del cuidado del viñedo y del trabajo artesanal, han situado los vinos españoles entre los más apreciados del mundo. Pero esas no son las únicas razones que los convierten en protagonistas de una auténtica revolución en la forma de entender y tratar el vino.



MIGUEL ÁNGEL DE GREGORIO. AURUS (RIOJA)

De niño dejó Almodóvar del Campo, en La Mancha, para corretear entre las cepas de Marqués de Murrieta, en La Rioja, donde su padre era jefe de viñas. Ha comprado un bello palacio del siglo XVII en Briones. Allí ha instalado las bodegas Allende, porque los grandes enólogos nunca dejan de intentar ir más allá, de soñar en un vino todavía mejor. Recuperó unos viñedos familiares en La Mancha, donde prepara un vino cuyas primeras botellas saldrán al mercado la próxima primavera.

Guía Proensa

de los mejores vinos de España


2005

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

Después de rendir tributo a los vinos atlánticos con el sensacional "bordelés" Aurus y a los mediterráneos con el exuberante "ródano" Calvario, Miguel Ángel de Gregorio se apresta a dar su réplica personal al estilo borgoñés. Desde hace tiempo explora al mismo tiempo los vinos de Borgoña y los pagos en los que se reparten sus casi 50 hectáreas de viña, casi toda en Briones (es el adalid de un concepto interesante pero poco desarrollado: el vino de municipio). Fruto de su prodigiosa capacidad creativa ha sido la colección de Paisajes, un proyecto en colaboración con Quim Vila, propietario de Vinitica Vila (Barcelona), y el propio tinto Calvario, vino de pago que sirve de anticipo a otros que se preparan en la bodega o en la imaginación del artista. Mientras tanto, Aurus se consolida como la cima indiscutible del tinto español y Calvario, para muchos el mejor de la casa, gana en carácter. Sin olvidar a los "pequeños" Allende, blanco y, sobre todo, el tinto, seguramente lo mejor que se puede comprar por menos de 15 euros.


Aurus '01

	Tinto Evolución: más de 2015 Precio: 95 € Gastronomía: guisos aromáticos, caza, carnes rojas en general
---	--

85% Tempranillo, 15% Graciano; dos años en barrica nueva de roble tronçais. Aún más armonioso y redondo que el año anterior (taninos redondos y acidez integrada) pero no por ello menos consistente. Casi de trago largo a pesar de su complejidad y potencia, profundo y muy elegante.

Consumo: 18°C.

Calvario '02

	Tinto Evolución: más de 2010 Precio: 58 € Gastronomía: carnes rojas, guisos aromáticos (con trufa)
---	---

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano; 14 meses en barrica nueva. Pugna con Aurus por el favor de crítica y público. Tiene a favor el precio y se acerca en consistencia a su hermano mayor aunque no tenga su profundidad. Un grande de aroma espectacular y boca armoniosa.

Consumo: 18°C.

Era Aurus '00

En la edición del año pasado se deslizó un error serio en la cosecha del tinto Aurus. Aparecía el dígito '01 cuando debía figurar el '00. La cosecha 2000 existe en Aurus y era tan grande, o casi, como el posterior '01 (tal vez de ahí el lapsus), que merece también la máxima calificación de la guía. No hubo otro cambio y datos y cata correspondían a Aurus '00, tal como se reproduce en esta rectificación, que también debe ser interpretada como una solicitud de disculpas a los lectores de la guía y a los responsables de la bodega por las molestias que se hayan podido causar.


Aurus '00

	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 '02


	Tinto Evolución: 2008-2010 Precio: 14 € Gastronomía: asados castellanos, parrillada argentina, arroces
--	---

Tempranillo; 13 meses en barrica.

El '01 era un pequeño Aurus y éste se acerca más a Calvario. Directo y muy bien definido, con aromas de fruta madura y aires mediterráneos. Muy buen paso de boca, carnoso y cremoso, sólido sin aristas, sabroso, lleno, muy expresivo y persistente.

Consumo: 18°C.

Allende '02

	Blanco Evolución: 2008-2010 Precio: 14 € Gastronomía: pescados sabrosos, carnes blancas, ensalada de pasta
--	---

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

Estructurado y potente, alejado de la tradición maderera riojana y sin complejos en cuanto a madurez y grado. Se acerca a la línea de blancos de Nuevo Mundo (rotundidad, estructura) pero no le falta finura.

Consumo: 6-8°C.



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

FINCA ALLENDE

Fundada en 1995
Dir. y Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio
Superficie: 42 has.
Exportación: 75%

Después de trabajar en varias bodegas, Miguel Ángel de Gregorio inició una nueva etapa junto a su familia y en 1995 nace Finca Allende. Esta palabra encarna toda una declaración de principios, "Allende" significa

"más allá". La bodega está ubicada en el bello y vinícola municipio de Briones, en la Rioja Alta. En un espléndido edificio de piedra del siglo XVI, Finca Allende elabora riojas modernos y elegantes.

Tinto Aurus 2001



17 90-120 €

Tinto con madera. 85% Tempranillo y 15% Graciano
Crianza en barrica: 24 meses en roble francés
Crianza en botella: resto
Grado alcohólico: 14% vol.
Producción: 6.200 botellas



• Intenso color cereza con bordes granate oscuro.



• Hay una excelente madurez. Se aprecian notas de pastelería, cacao y ecos de silex.



• Se percibe una buena concentración de taninos maduros, una exquisita armonía y una gran complejidad. En retronasal es fino y persistente.



• Jaballí al vino tinto. Liebre a la cazadora con patatas asadas.

Tinto Calvario 2002



17 54-56 €

Tinto con madera. 90% Tempranillo, 8% Garnacha y 2% Graciano
Crianza en barrica: 14 meses en roble francés
Crianza en botella: resto
Grado alcohólico: 14% vol.
Producción: 8.000 botellas



• Rojo cereza muy intenso bordeado por tonos granate.



• Permanece en cierta medida cerrada. Hay notas de ciertas bayas silvestres con fondos de hojarasca. La madera está muy bien enmarcada.



• Es carnoso, amplio, con importante carga frutal. Es muy equilibrado y largo en retronasal.



• Lomo de cerdo con salsa de arándanos. Suprema de pichón con setas del cardo.



• "Un vino con personalidad que hay que esperar para tomarlo con placer. Hay más adictos al Calvario que al Aurus".

Tinto Allende 2002



17 12-18 €

Tinto con madera. 100% Tempranillo

Crianza en barrica: 13 meses en roble francés (94%) y americano (6%)

Crianza en botella: resto

Grado Alcohólico: 13% vol.

Producción: 250.000 botellas



• Cereza cubierto con ribetes amoratados.



• Bien conjuntada con las notas tostadas y minerales de las barricas y su elegante madurez de la fruta. Recuerdos de ciruelas negras y cerezas bien sazonadas.



• Es sabroso, con buena acidez y con adecuada carga frutal. Es carnoso y la retronasal se prolonga con persistencia.



• Solomillo con salsa y pure de castañas. Higaditos encebollados.



• "Buen Rioja este tinto Allende, para mí la mejor añada hasta ahora".

**GUÍA CAMPSA DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA
DICIEMBRE 2004**

FINCA ALLENDE, S.L.

Dirección: Plaza Ibarra, 1. 26330.
Población: Briones (LA RIOJA).
Tel: 941 322 301-941 322 302 **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 Técnico: Miguel Ángel de Gregorio.
Responsable Comercial de la bodega: Miguel Ángel de Gregorio.

Producción anual en botellas: 300.000.
Tipo de barricas: 96% Roble francés Allier, 4% Roble americano de Virginia.

Destino de la producción: 25% Nacional y 75% Exportación.

VIÑEDO

Responsable del viñedo: David Sampedro.
Superficie: 36 Ha.

Procedencia de la uva: Propia.

Variedades de uva blanca: Viura y Malvasía.

Variedades de uva tinta: Tempranillo, Graciano y Garnacha.

ALLENDE

TINTO BARRICA 2002

Uvas: 100% Tempranillo.

Gastronomía: Guisos de carne.

Temperatura de servicio: 15-17°.

Aspecto: Bien vestido. Rojo burdeos brillante e intenso.

Aroma: Aroma a frutas negras maduras.

Boca: En boca graso, amplio, orgulloso y sincero. Final en plena evolución.

Consumo preferente: Hasta 2006.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 91

Precio de bodega: 14 Euros

ALLENDE

BLANCO JOVEN 2002

Uvas: 60% Viura, 40% Malvasía.

Gastronomía: Aperitivos, pescados ligeros.

Temperatura de servicio: 7-9°.

Aspecto: Amarillo pálido, limpio y brillante.

Aroma: Aroma aún cerrado con dejos de almendra y frutas tropicales.

Boca: En boca sincero y sabroso, en espera de mejor evolución.

Consumo preferente: Hasta el 2005.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 87

Precio de bodega: 14 Euros

AURUS

GRAN VINO DE GUARDA 2001

Uvas: 85% Tempranillo, 15% Graciano.

Gastronomía: Costillas asadas.

Temperatura de servicio: 16-18°.

Aspecto: Soberbia apariencia en color bermellón oscuro.

Aroma: En nariz (frutas maduras y limpias, especias) envueltas en una madera noble y nueva.

Boca: Boca de amplia y pulida expresión tánica. Esférico postgusto.

Consumo preferente: Hasta el 2008.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 95

Precio de bodega: 95 Euros

CALVARIO

VINO DE PAGO 2002

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

Gastronomía: Ibéricos, quesos curados.

Temperatura de servicio: 15-17°.

Aspecto: Su vestido de hermosa caída en tonos granate sobrio y brillante.

Aroma: Bouquet complejo con tonos de fruta madura, madera, especias, hierro candente.

Boca: En boca de fuerte expresión tánica que se redondeará. Postgusto orgulloso.

Consumo preferente: Hasta 2008.

D.O.: Rioja.

Puntuación: 94

Precio de bodega: 58 Euros

AURUS 2001

95 PUNTOS



Pág.: 326

Uva: Tempranillo y Graciano
Bodega: FINCA ALLENDE, S.L.
Comunidad Autónoma: La Rioja
Denominación de Origen: Rioja
Tipos de corcho: Excelente
Puntuaciones anteriores: 2003: 95 (1999) 2004: 93 (2000)

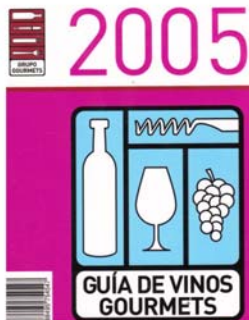
CALVARIO 2002

94 PUNTOS



Pág.: 326

Uva: Tempranillo, Garnacha, Graciano
Bodega: FINCA ALLENDE, S.L.
Comunidad Autónoma: La Rioja
Denominación de Origen: Rioja
Tipo de corcho: Excelente
Puntuaciones anteriores: 2003: 89 (2000) 2004: 96 (2001)



Finca Allende

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

42 Ha de viñedo. • 2.240 barricas.
Enólogo: Miguel Ángel de Gregorio.
Distribución: nacional (25%) e internacional (75%).
Exporta a EE.UU., Alemania, Reino Unido y Alemania.

Visitas a bodega: concertar con bodega.
No vende directamente al público.

Miguel Ángel de Gregorio mantiene la calidad de otros años lo que le permite codearse con los grandes. Vinos exclusivos con una personalidad muy definida, es decir, dotados de gran concentración frutal y el toque justo de sus elegantes maderas.

Blanco

Allende, 02 [05]

60% Viura, 40% Malvasía. 13 meses en barrica.
14% vol. **14,00 €**
Producción: 12.000 botellas.
2002/99/- • 2003/00/6,50 • 2004/00/-.

Tinto

Allende, 02 [05]

7,50/10

100% Tempranillo. 13 meses en barrica. 13% vol.
14,00 €
Producción: 250.000 botellas.

Rojo picota con ribete granate. Potente y frutal, aromas de guindas en licor, mentolados, canela, cueros y maderas aromáticas. Fresco y frutal en ataque, sensaciones de fruta en compota, puntas licorosas, especiados, maderas (cedro), balsámicos y final levemente secante. (08-09-2004)

1999/95/7,75 • 2000/97/8,75 • 2001/98/8,75 • 2002/99/7,25 • 2003/00/6,25 • 2004/01/-.

Avrva, 01 [05]

8,50/10

85% Tempranillo, 15% Graciano. 24 meses en barrica. 14% vol. **95,00 €**
Producción: 6.200 botellas.

Picota intenso con ribete violáceo. Intenso, complejo y elegante. Finos aromas de fruta negra (bayas y ciruelas), minerales (betún), grano de café tostado, té verde, monte bajo (romero), boquería recién horneada... Sabroso, fresco, amplio,

goloso, muy frutal, equilibrado y dotado de un gran esqueleto. Sensaciones de fruta negra y roja, cacao, balsámicos, especiados, ahumados, tabaco, maderas aromáticas, etcétera. Persistente final en cuya aromática vía retronasal reaparecen los elegantes aromas de la nariz. (01-09-2004)

2000/96/9 • 2001/97/9,25 • 2002/98/8,25 • 2003/99/7,75 • 2004/00/9.

Calvario, 02 [05]

9/10

90% Tempranillo, 8% Garnacha, 2% Graciano. 14 meses en barrica. 14% vol. **58,00 €**
Producción: 8.000 botellas.

Atractivo picota profundo con ligero ribete granate. Elegante, sutil, compleja y muy aromática vía nasal, donde destacan notas de fruta negra silvestre (bayas), cueros, canela, vainillas, mentoles, cacao, sándalo, caramelo toffee, etcétera. Goloso, vivo, carnoso, amplio, frutal, aterciopelado, dotado de noble tannicidad y con un esqueleto muy bien armado. Predominan sensaciones de fruta fresca (ciruelas), lácteos, balsámicos, especiados (pimienta negra), minerales, finas notas de maderas aromáticas, cueros, grano de café tostado... Persistente final sávido y elegante. Un vino muy equilibrado en todo su conjunto. (02-09-2004)

2002/99/8,75 • 2003/00/9,50 • 2004/01/9,25.

LA GUÍA (TODO VINO) DICIEMBRE 2004

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: 42 ha. Producción total en botellas: 300.000
Parque de barricas: 96% roble francés de Allier y 4% roble americano de Virginia

Comentario sobre la bodega

Cumplida este año su primera década de existencia, el balance no puede ser mejor. Nacida en plena explosión de lo que algunos llamaron la "nueva rioja", Finca Allende, el proyecto personal de los hermanos de Gregorio, es hoy, asentados ya en sus nuevas instalaciones de elaboración y crianza, una de las realidades más consolidadas, convincentes, serias y de más largo recorrido de la hornada de nuevas bodegas de esa época, gracias a su sabia mezcla de experiencia, tradición, sabiduría y, quizás lo más importante, filosofía de bodega, su interés por experimentar, por estudiar y escuchar a la viña, por probar, por ir "allende", más allá para, como los grandes maestros, poder reinterpretar en clave actual a los clásicos, sin ideas preconcebidas. Quién conozca la historia de la familia de Gregorio y su relación con la viña y la viticultura no se sorprenderá de la evolución de esta bodega. Hace menos de cuarenta años la familia de Gregorio, con Nicolás a la cabeza, se trasladó de su Mancha natal a Rioja para encargarse de los viñedos de Marqués de Murrieta. Desde entonces Miguel Ángel ha mantenido su estrecha relación con la viña y la enología. Ingeniero agrónomo y enólogo de formación, es el "enfant terrible riojano" gracias a su capacidad de aprendizaje y revisión de las reglas establecidas. Después de un fructífero paso al frente de una bodega riojana que le permitió con apenas 30 años participar de lleno en la definición de las bases de la "nueva rioja", lo que algunos llaman "alta expresión", dio el salto, para suerte de los aficionados, a su propia bodega o, mejor dicho, a la aplicación concreta y libre de su propia filosofía. 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 a punto de presentarnos su nuevo proyecto de La Mancha, su tierra natal, y colabora activamente en proyectos en Mentrída y Cariñena.

Sus vinos

Aurus, Tinto 2001

> 60 €

1998: ●●●● 1999: ●●●● 2000: ●●●●


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% vol.
Producción: 6.200 botellas.

La cata

Vista: Picota intenso de gran capa.
Nariz: Aromas lácticos, fruta madura en confitura, toque de aceituna negra, maderas de calidad, torrefactos y fruta escarchada.
Boca: Potente, con buena concentración, goloso, excelente tanino, fresco, carnoso, poderoso y elegante. Final complejo y largo.
Temperatura de servicio: 17° C.
Consumo: Hasta 2017.

Comentario sobre el vino

Con la grandeza del Aurus, el Palacio de Ibarra en Briones, sede de la bodega, podría convertirse en la famosa y fastuosa "Domus Aurea" romana de Nerón. Sin duda alguna Aurus es sinónimo de grandeza, expresión, complejidad, elegancia, recorrido y larga vida. Para nosotros, sin exagerar, un gran vino de nivel mundial, de esos que dejan huella. Su exquisita madurez, al borde de la perfección, es su principal baluarte, sus maderas, nobles y sutiles, su gran armazón y su concentración y frescura, su seguro de vida. 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. Un vino muy serio, largo, al que rogamos dejen expresarse con tiempo y aireación.



Calvario, Tinto 2002

45-60 €


1999: 100% 2000: 100% 2001: 100%

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% vol.
Producción: 8.000 botellas.

La cata
Vista: Picota amoratado.
Nariz: Aromas de fruta negra en confitura, aceituna negra, regaliz, café, torrefactos, salazón y gratas maderas.
Boca: Amplio, sabroso, goloso, carnoso, con buen equilibrio, peso de fruta y concentración. Amable y elegante. Toque láctico y de cacao.
Temperatura de servicio: 167° C.
Consumo: Hasta 2009.

Comentario sobre el vino
Para muchos la bodega riojana en botella, sutileza, sedosidad, madurez, fluidez y amabilidad. Nacido de una viña plantada en 1945, de la que toma el nombre, desde su primera añada convenció al público por su agridulzosa nariz y su golosa boca. Un vino sincero, grato, que enamora a primer olfato, en el que no es necesario profundizar para dejarse llevar. Hoy en día mantiene su tipicidad y estilo tan al gusto del consumidor.



Allende, Tinto 2002

12-18 €


1999: 100% 2001: 100%

Variedades: 100% Tempranillo.
Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: 96% roble francés de Allier y 4% roble americano.
Botella: Bordolesa de 75 cl.
Grado: 13% vol.
Producción: 250.000 botellas.

La cata
Vista: Picota granate de buena capa.
Nariz: Elegante en nariz, aromas de fruta roja en sazón y confitura, toque balsámico agradable, monte bajo, cacao y hinojo.
Boca: Sabroso, fresco, aromático, balsámico, paso fluido y elegante. Excelente equilibrio y acidez. Final frutal de muy buena persistencia.

Temperatura de servicio: 17° C.
Consumo: Hasta 2008.

Comentario sobre el vino
Es un vino que, al igual que su nombre, va a más, fruto del saber hacer, inquietudes y, muy importante, intuición natural de Miguel Ángel de Gregorio. Un vino que ha marcado pauta e historia para los "insiders" de la zona en lo que se entiende por la mejor expresión de la "nueva rioja". Un vino en el que destaca el buen ensamblaje de las excelentes maderas de distintas de las mejores tonelerías francesas. Un vino que responde por su concepción a la mejor conjunción de modernidad y tradición, en el mejor de los sentidos. Un vino serio, elegante y a la vez potente, que por su regularidad y calidad año tras año lo han consolidado como uno de nuestros favoritos. Moderno y concentrado goza de una grata amabilidad y frescura.



Allende, Blanco Fermentado en Barrica 2002

12-18 €

2000: 100%

Variedades: 60% Viura y 40% Malvasía.
Elaboración y crianza: 13 meses en barrica y resto en botella.
Barricas: roble francés nuevo de Allier.
Botella: Bordolesa de 75 cl.
Grado: 14% vol.
Producción: 12.000 botellas.

La cata
Vista: Amarillo dorado palido.
Nariz: Fino en nariz, media intensidad, con buen ensamblaje fruta-madera; ligero recuerdo de pipa de girasol.
Boca: Encuentro sabroso, carnoso, untuoso, con sensaciones de fruta madura y final con leve toque de la barrica.
Temperatura de servicio: 8° C.
Consumo: Hasta 2008.

Comentario sobre el vino
Uno de los blancos más personales de La Rioja, fermentado en barrica nueva de roble francés, representa la complejidad y peculiaridad del blanco riojano. Notas frutales maduras bien ensambladas con un sutil roble lo hacen muy agradable y untuoso. Blanco para observar su evolución en botella.

GUÍA PEÑIN DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA 2005
DICIEMBRE 2004

FINCA ALLENDE

Plaza Ibarra, 1
26330 Briones (La Rioja)
☎: 941322301 - Fax: 941322302
allende@finca-allende.com
www.finca-allende.com

Año de fundación: 1995
🍷 2240 🍷 1000000 litros 🍷 42 has.
🍷 25% 🍷 75%

ALLENDE 2001 BARRICA T
100% tempranillo
🍷 13

92 Cereza muy cubierto. Aroma intenso, maduro, fruta y roble bien fundidos, fondo de fruta confitada y finos tostados del roble. Boca sabrosa, taninos algo marcados pero con potencial, tacto algo graso, finos tostados en retronasal.

AVRVS 2001 BARRICA T
85% tempranillo, 15% graciano
🍷 24

95 Cereza muy cubierto. Aroma algo hermético, muy concentrado, excelente tejido fruta-roble (tostados, confitura, breas, cueros nuevos, especias orientales). Boca potente, rico en matices,

taninos rugosos que potencian las notas de frutos secos, notas cremosas y tostadas del roble, balsámicos, excelente acidez, muy largo.

AVRVS 2000 BARRICA T
8% tempranillo, 15% graciano
🍷 24

95 Cereza intenso, borde granate-naranja. Aroma fino, elegante, tostados cremosos (cacao, café azulado, tabaco rubio), fruta madura pero con expresión. Boca potente, redondo, graso, cálido, lleno, retronasal elegantemente tostado, taninos azucarantes.

ALLENDE 2000 TC
100% tempranillo
🍷 14

89 Cereza algo intenso. Aroma finamente tostado, frutoso, ligeras notas de reducción (tabaco, café). Boca sabrosa, cuerpo medio, buena expresión frutal con finas notas tostadas muy fundidas con el vino, taninos suaves pero precisos.

CALVARIO 2001 TC
8% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano
🍷 60

84 Cereza casi opaco. Aroma intenso, concentrado, rico en matices (fruta madura, balsámicos, café, brea, hierbas de monte, hollejo soleado y especias especiadas de la madera). Boca amplio, amoso, taninos maduros y grasos.

CALVARIO 2002 TC
8% tempranillo, 8% garnacha, 2% graciano
🍷 60

84 Cereza intenso, borde granate vivo con matiz naranja. Aroma tostado, fruta fresca, madurez de vino equilibrada, tostados finos y cremosos. Boca potente, carnoso, sabroso, buena acidez y retronasal de fruta fresca, cierta complejidad.

LAS CATAS DE SOBREMESA LOS MEJORES VINOS PARA EL AÑO 2005

77 Allende

Cosecha: 2001
Tipo: blanco
Uva(s): viura y malvasía
Graduación: 13,5% vol.
Zona: D.O. Ca. Rioja. La Rioja
Elaborador: Finca Allende.
Briones (La Rioja)

14 €

En nariz despliega notas de pastelería y flores marchitas en un conjunto que presenta síntomas de oxidación. Mejora en boca donde exhibe un esqueleto de cuerpo medio dominado por maderas de buena calidad.

88 Aurus

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 eucaliptus 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 demasiado precipitado en el que reaparecen los toques balsámicos.



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.

83 Calvario

Cosecha: 2002
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 hermoso color púrpura bien cubierto en capa. En nariz se muestra muy fino elegante, aunque un tanto cerrado (seguramente, con vendría decantarlo). Aparentan en esa fase frutas negras maduras, notas balsámicas maderas de calidad (sándal cedro) y toques minerales especiadados. En boca se brinda sabroso, bien estructurado, revelando la presencia de taninos maduros y dulce aún escondidos bajo la madera, que deberá integrarse. Muy elegante.





FINCA ALLENDE

PRESS BOOK
INTERNATIONAL PRESS
2004

4

2001 Allende
blanco
Finca Allende,
Briones. Bezug:
Wein & Vinos,
Knesebeckstr. 86-

87, 10623 Berlin, Tel. 030-
31 50 60 80, Fax 31 50 60 81,
info@vinos.de, www.vinos.de

Ein spezieller Wein mit seinen
reifen Aromen (Mandarinen,
kandierte Früchte, Mürbeteig)
und seiner komplexen, expressi-
ven Art. Die Kraft der traditionel-
len Malvasia-Traube macht sich
ebenso bemerkbar wie das hohe
Alter der Reben und der Ausbau
in französischen Allier-Fässern.

Preis: € 15,90

Jung und kühl
schmecken sie am besten



LA REVUE DES VINS DE FRANCE
N°480-AVRIL 2004

FINCA ALLENDE

Rioja

Après avoir dirigé la bodega Breton, Miguel Angel de Gregorio a fondé Finca Allende en 1995, avec la ferme intention d'y réaliser un vin d'auteur. Attentif et passionné, cet homme sait que le vin se fait d'abord à la vigne et bichonne son vignoble de 36 ha, riche en vieilles vignes. C'est dans de nouvelles installations en plein cœur du village de Briones que naissent désormais des cuvées très personnalisées, pensées en fonction de la parcelle, du raisin, du millésime. Aurus 2000 est un monument, hyper aromatique, Calvario 2001, issu d'une parcelle isolée, est riche, minéral, sincère.
Prix Todovino : Aurus 1999, 89,95 € ; Calvario 2001, 56,30 €.

DECANTER
APRIL 2004

Spain:

FROM 535 WINES TASTED, THESE 70 UNMISSABLE

STILL ★ ★ ★ ★



Allende, Rioja 2000 16.8pts

Malvasia nose – rich, gamey; good, nicely integrated, just the right amount of oak. **£11.50; M&V**

Tasting Notes

We sampled 14 red wines from the Rioja region, in a wide range of prices, and liked them all to a greater or lesser extent.

woody, and tannic. One of our favorites of the tasting.

ALLENDE 2000 (\$20). All tempranillo, with wood and floral fruit in the nose and plenty of fruity flavor. Well balanced, with a long finish. Good value.

ALLENDE AURUS 2000 (\$150). Warm and subtle in bouquet, showing boiled-down fruit and a whiff of smoke. Complex and fruity on the palate, with hints of blackberry and currant.

ALLENDE CALVARIO 2001 (\$55). A single-vineyard wine made from vines (the label tells us) planted in 1945. Mildly fragrant, then opulent in the mouth—creamy, chocolatey, sweetly

Briones, home of Miguel Ángel de Gregorio's Finca Allende, sits on a promontory over the Ebro. De Gregorio, a powerful man with a leprechaunish twinkle, is focused on innovation—a drive reflected in his winery's name: *allende* means beyond. He is also a man of precise aesthetics: Aurus, one of his labels, derives its name from *sectio aurea*, Latin for the principle of the golden mean, the ideal ratio of elements; the stairway to the aging cellar incorporates the technique of false perspective, the top steps being shorter than the bottom ones.

De Gregorio cultivates vines averaging 35 years in age (a few are over 100). His Calvario red is a richly floral, fruity wine made with tempranillo and a bit of garnacha and graciano, from vines planted in tough, pebbly soil. Aurus comes from old tempranillo and youngish graciano vines, grown in north-facing vineyards influenced by Atlantic freshness. Allende has a lighter, cherry red color, in contrast to the purple hue of Aurus, and is



produced from 45-year-old tempranillo vines. "We don't classify our wines as reservas or gran reservas, because we do not believe that time in a barrel has ever made a wine any better than it was when it went in," says de Gregorio. "The key is balance. We are looking to square the circle, like Da Vinci with his Vitruvian man."



Robert M. Parker, Jr.'s

Closing Date: 4-26-04
Issue 152

The WINE ADVOCATE®

The Independent Consumer's Bimonthly Guide to Fine Wine

RATING SYSTEM

Robert Parker's rating system employs a 50-100 point quality scale. It is my belief that the various twenty (20) point rating systems do not provide enough flexibility and often result in compressed and inflated wine ratings. THE WINE ADVOCATE takes a hard, very critical look at wine, since I would prefer to underestimate the wine's quality than to overestimate it. The numerical ratings are utilized only to enhance and complement the thorough tasting notes, which are my primary means of communicating my judgments to you.

96-100

An **extraordinary** wine of profound and complex character displaying all the attributes expected of a classic wine of its variety. Wines of this caliber are worth a special effort to find, purchase, and consume.

90-95

An **outstanding** wine of exceptional complexity and character. In short, these are terrific wines.

80-89

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

70-79

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

60-69

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

50-59

A wine deemed to be unacceptable.

FINCA ALLENDE	2000	ALLENDE	RIOJA	(\$20.00)	RED	89
FINCA ALLENDE	2000	AURUS	RIOJA	(\$152.00)	RED	92
FINCA ALLENDE	2001	CALVARIO	RIOJA	(\$50.00)	RED	95

A *fine value*, the 2000 **Alende** (100% Tempranillo aged 13 months in primarily French oak and bottled unfiltered) exhibits a dense gamet/ruby/purple-tinged color as well as a striking nose of lead pencil shavings, black currants, and cherries. Rich, elegant, and medium-bodied, with excellent purity as well as nicely integrated wood, acidity, and tannin, it should be enjoyed over the next 5-7 years. The blockbuster 2001 **Calvario** is a single vineyard Rioja produced from 90% Tempranillo, 8% Grenache, and 2% Graciano, all from vines planted in 1945. Aged in new French oak for 14 months, and bottled unfiltered, it is a sensational effort revealing an inky/purple color along with gorgeously complex aromas of cedar, blackberries, *crème de cassis*, scorched earth, minerals, and

smoky new oak. This full-throttle, seriously endowed effort coats the palate and nearly stains the teeth. Unevolved and rich, but impeccably balanced, even elegant given its total symmetry/harmony, it should hit its prime in 2-4 years, and age gracefully for the following 12-15.

A serious effort, the limited production cuvée of 2000 **Aurus** was fashioned from 60-year old Tempranillo vines (85%) and 15% Graciano, and spent time in French oak before being bottled unfiltered. Rich and heady, with an inky/purple color as well as a big, chocolatey, roasted nose of black fruits, toasty oak, and earth, it is a medium to full-bodied, powerful, moderately tannic 2000 to drink between 2006-2014. Importer: Jorge Ordoñez, Fine Estates from Spain, Dedham, MA; tel. (781) 461-5767

WINE & SPIRITS
SPECIAL ISSUE ANNUAL BUYING GUIDE WINTER 2004



93 | Finca Allende \$55
2001 Rioja Calvario The Calvario vineyard was planted in 1945 near Briones, along a path still taken by local pilgrims — signposts mark the stations of the cross. Comprising 3.5 acres of gnarled vines, it produced a remarkable expression of Rioja in 2001, luminously ruby in color, with an extravagant, perfumed aroma of floral notes mingling with purple fruit. The flavor is equally extravagant, with raspberry, licorice, black cherry and hints of earth. It's abundantly engaging right now, but has the structure for extended cellaring. No matter when you serve it, though, duck confit with black lentils should be the perfect accompaniment. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA*

SMAAK
SEPTEMBER-OKTOBER-NOVEMBER 2004



Allende Blanco (witte wijn) - DOC Rioja

Jaargang: 2002

Bedruiving: 60% viura - 40% malvasia. Manuele oogst van meer dan 50 jaar oude wijnstokken in Briones. Vinificatie in nieuwe Franse eikenhouten vaten.

Bespreking: schitterende licht goudgele kleur. Fruitige, eerder exotische neus, minerale toetsen en lichte gerookte toets. Frisse, aangename aanzet in de mond met bevestiging van het fruit, gevolgd door aangename afdronk. Deze wijn wordt bij voorkeur jong gedronken.

Samengaan wijn en gerecht: betere visgerechten met vol sausje of wit vlees zoals varkensgebraad

Beoordeling: goed / zeer goed

Alcohol: 13,5% Vol.

Richtprijs: € 15,25

Drinken op: 8 / 10°C

Verkooppunt: Alhambra Gent



Allende - DOC Rioja

Jaargang: 2000

Bedruiving: 100% tempranillo. Rioja nieuwe stijl opgevoed in 94% Franse en 6% Amerikaanse eikenhouten vaten. Druiven van meer dan 35 jaar oude wijnstokken en manueel geselecteerd.

Bespreking: zeer geconcentreerde, bijna zwarte wijn. Zeer complexe neus van rood en zwart fruit, kruiden, koffie en vanille. In de mond een volle aanzet met een explosie van fruit en kruidigheid. Wijn met heel veel kracht en body. Krachtige, lange afdronk met fijne tannines. Kan nu worden gedronken, maar wordt dan best vooraf gelucht. Enige kelderrust zal de wijn doen evolueren. Bewaarpotentieel: 8 tot 10 jaar.

Samengaan wijn en gerecht: kan alle krachtige gerechten aan: rood vlees, wild, grillades, kruidige kazen,...

Beoordeling: zeer goed

Alcohol: 13% Vol.

Richtprijs: € 17,85

Drinken op: 16 / 18°C

Verkooppunt: Alhambra - Gent

per cento della produzione...
Lei ha sempre spinto Italia e Toscana in particolare. Guardando la carta, sembra che ai vini del Sud Pinchiorri non creda molto...

Potrei risponderle con una battuta: non me li chiedono. Invece le dico che è una mia scelta. Non sto dietro alle mode e il meglio ce l'ho sempre. Le perle vinicole mondiali ci sono tutte, ma sempre come risultato di una mia scelta non

come scelta degli altri. Le assicuro che se c'è in giro un Redigaffi non me lo lascio scappare. Ma come si fa a fare a meno dei californiani? Io non posso! Il problema è che sono vini da 500 dollari e io non ne acquisto una bottiglia sola, ho tutte le annate dei più grandi produttori. Piuttosto, mi sembra inutile comprare il vino di un vitigno internazionale se non supera la qualità di uno che ho già in cantina. Meglio scommettere su qualcosa di nuovo.

A quali nuove realtà oggi dà spazio? Alla Spagna per esempio, lì soprattutto si trovano vini non uguali come Pesus, Clos Herasmus, Vina el Pison, straordinario, Rioja Contador, Rioja Aurus. Al novanta per cento sono di vitigni autoctoni. Fino a qualche anno fa noi avevamo solo gli spagnoli al top da Vega Sicilia, a Pingus a Ermita, ma la richiesta era zero. Sono andato di recente in Spagna con i miei collaboratori e i vini spagnoli nella prossima carta triplicheranno. Prima era una pagina ora sono tre. Anche se ho visto che non costano mai meno di quaranta euro e tenendo conto che sono aziende emergenti è molto. Così come straordinari sono alcuni vini argentini. Del Yacochuya di Michel Rolland che significa "poesia" mi sono innamorato. Come del Cheval des Andes. Sono due vini fatti da un enologo francese e vengono da un vitigno francese, il Malbeck, che cresce a 1800 metri alle pendici delle Ande. È un vino possente, tipo Amarone. Non è detto che presto non venga la moda del Malbeck. Sono però vini difficili da abbinare al cibo.

Lei ha comprato con vent'anni di anticipo sui tempi tutto quel che c'era da comprare di Henry Jay e lo ha fatto essenzialmente perché ha creduto in quel produttore. Quando mi innamoro di un vino cerco di avere tutta la produzione.

È cambiato in questi anni il suo modo di fare ricerca sul territorio? I produttori che ho in carta li conosco tutti personalmente. Non sempre riusciamo ad assaggiare tutte le annate, ma ho la fortuna di avere dei clienti pazzi e generosi che stappano bottiglie che io proprietario non mi posso permettere di stappare. Ieri sera per esempio un cliente si è fatto aprire una bottiglia di Corton Charlemagne di Coche Dury del 1985 e un Vosne Romané Cros Parantoux di Henry Jay del 1990. Bene, sa che cosa ho pensato?

Forse che poteva ripagarsi l'investimento... No. Mi sono detto: che meraviglia, li possiamo assaggiare!

E il territorio lo batte con la stessa frequenza di prima? Prima andavo due volte l'anno in Francia, un anno in Borgogna e un anno a Bordeaux. Oggi mi diverte molto la Spagna. E comunque è difficile che vada a New York senza fare un salto in California. Recentemente sono stato a Londra, lì si trovano vini di tutto il mondo. Da "The Fat Duck" io e Annie ci siamo fatti stappare sette bottiglie, cileni, sudafricani... Immagino che ci abbiano ringraziato come benefattori. Come facciamo noi con certi nostri clienti.



GRANDI VINI L'INTERVISTA

LA "BIBLIOTECA D'ALESSANDRIA" DEL VINO MONDIALE

Da Pinchiorri esistono ben quattro cantine: una visitabile e una no, una cantina privata e, soprattutto, la "cantina en primeur", fatta di vini già pagati ma fermi presso il produttore. Nella cantina privata sono custodite 25 mila bottiglie solo di vini al top. Ma anche in quella aperta ai visitatori a proposito di rarità non si scherza: intere pareti di vino di Henry Jay, il più grande produttore di Borgogna che ha smesso di fare vino nel 1997, con tutte le più belle annate (tutto il Richebourg di Jay è ormai incrociabile da qualsiasi altra parte). E poi casse su casse di tutti i grandi Bordeaux e Borgogna (45 annate di Petrus, dal 1924) con bottiglie pressoché irripetibili anche in Francia come nel caso di Chateau Le Pin del 1982. Per non parlare della Matusalem (6 litri) di Romané Conti 1985 che è in carta a 195.000 euro: «È come la Gioconda» sorride Cedric Maupoint, il sommelier francese. La carta, poi, è una vera enciclopedia, che mette quasi soggezione. «Lo so - fa Giorgio - ma non posso mica tornare indietro!». D'altronde, solo qui si trova il Mouton Rothschild del '29. Due i volumi: 75 pagine di vini italiani e 110 di vini internazionali (ma a Toldo il 60 per cento sono vini italiani). Le proposte di degustazione vanno dai 95 ai 5.500 euro a persona con quattro o cinque bottiglie (del calibro anche di Chateau Petrus '75 o Chateau Le Pin '82). Le degustazioni al bicchiere vanno dai 5 ai 350 euro. Un Sassicaia '85 a bicchiere costa 175 euro. 325 euro un Mouton Rothschild '61.

Espagne

Rioja

Nous avons
beaucoup aimé :

FINCA ALLENDE

Miguel Angel De Gregorio, coup de cœur 2002, en mériterait un nouveau, tant ses vins sont réussis dans ce millésime compliqué.

Allende

Arômes puissants de fruits mûrs et confits, bouche expressive, matière moyenne, mais l'équilibre est réussi. Il sera aimable à boire dans les 5 ans.

Calvario

Vin d'un seul vignoble travaillé dans un esprit bourguignon de recherche d'expression du terroir. Noir, dense,

nez sur des notes fruitées, florales, épicées. Bouche généreuse, savoureuse, équilibrée, tanins fermes, fins. Belle acidité dans la richesse et la matière.

Aurus

Il regroupe plusieurs parcelles en coteaux. Il est travaillé dans l'esprit bordelais. Sûrement le plus grand vin du domaine, concentré, harmonieux, racé, cependant 2003 n'est pas le plus réussi. Il faudra le boire avant le 2002.

WINE & SPIRITS
JUNE 2004



93 | Finca Allende \$55

2001 Rioja Calvario The Calvario vineyard was planted in 1945 near Briones, along a path still taken by local pilgrims — signposts mark the stations of the cross. Comprising 3.5 acres of gnarled vines, it produced a remarkable expression of Rioja in 2001, luminously ruby in color, with an extravagant, perfumed aroma of floral notes mingling with purple fruit. The flavor is equally extravagant, with raspberry, licorice, black cherry and hints of earth. It's abundantly engaging right now, but has the structure for extended cellaring. No matter when you serve it, though, duck confit with black lentils should be the perfect accompaniment. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA*

88 | Finca Allende \$20

2000 Rioja Licorice and raspberry scents slowly give way to a touch of barnyard funk in this savory Rioja. Then it's red cherries, leather and earth, pushing the savory theme,

until it shuts down a little abruptly. Give it an hour in the decanter or a year or two in the cellar, then serve with wild duck. *Fine Estates from Spain, Dedham, MA*

WINE SPECTATOR
15 OCTOBER 2004

92 Finca Allende Rioja Calvario 2001 \$50

A powerhouse. It has an inky color, roasted aromas of espresso and tobacco, and intense flavors of bitter chocolate, plum, prune and mineral supported by muscular tannins. Not typical, but has an intense character. Best from 2005 through 2012. 125 cases imported.—T.M.

INTERNATIONAL WINE CELLAR
SEPTEMBER/OCTOBER 2004.

Finca Allende. 2000 Allende Rioja (\$22): Saturated medium ruby. Inky aromas of roasted currant, cassis, black raspberry and spicecake. Rich, deep and vinous, with lush flavors of black raspberry and spicecake nicely framed by harmonious acidity. Seamless Rioja that offers excellent vinosity without any austerity. Finishes warm and inviting but fresh. Technique here seems to be evolving in the direction of more fruity, polished wines. **90. 2001 Allende Rioja (\$22; aged in a very high percentage of French oak barrels):** Saturated medium ruby. Aromas of currant, chocolate, spice, smoke and truffle. Superripe and impressively concentrated; full, round, broad and deep. Thick, fruit-driven flavors of roasted currant, raspberry and plum. Finishes with palate-coating tannins that really spread out horizontally. According to importer Jorge Ordoñez, the low-toast François Frères barrels relied on previously to age this wine were too austere for this tempranillo. Today's wine incorporates Saury and Darnajou barrels as well. **91. 2001 Calvario Rioja (\$76; from a single vineyard planted in 1945):** Good deep ruby. Inky aromas of cassis and bitter chocolate, with a suggestion of baked fruits. Thick, dense and hugely concentrated, with a saline quality. As creamy, unctuous and superripe as this is, it's also lively and sharply delineated. A massive, seamless Rioja that finishes with huge, ripe, toothcoating tannins. Definitely not your father's Rioja. **93. 2000 Aurus Rioja (\$150; a blend of 85% tempranillo and 15% graciano):** Deep ruby. Exotic aromas of dark berry liqueur and truffle. A very dense, youthful wine with outstanding sweetness and depth of blackberry flavor. A bit less pliant today than the 2001 Calvario but still extremely unevolved. May be the best vintage yet for this bottling, but needs at least four or five years of additional bottle aging. **92(+?).** (Fine Estates From Spain, Dedham, MA)

DECANTER
DECEMBER 2004 VOLUME 30 Nº 3

HIGHLY RECOMMENDED

■ FINCA ALLENDE, AURUS

Classic spicy Tempranillo. Good structure, plenty of fruit and tannin. Good length. 2-5 years.

£79.99; MSV

WINE SPECTATOR
15 DECEMBER 2004

FINCA ALLENDE

Rioja 2000	\$20	87
Rioja Aurus 2000	\$152	92
Rioja Calvario 2001	\$50	92

